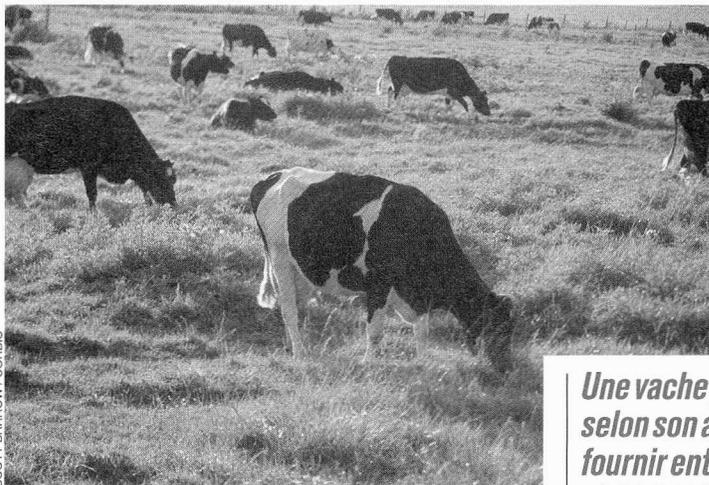


● LE PRODUIT LE LAIT ET SES DÉRIVÉS

Chez les Coadou, la « voie lactée » est placée sous le signe du bio

Les producteurs n'en finissent pas d'être étonnés par la baisse du prix du lait. À l'autre bout de la chaîne, le consommateur paie toujours plus cher un litre de lait dont la qualité baisse du fait de la surexploitation des bêtes et des procédés industriels. Dans le Finistère, Véronique et Yves Coadou s'en tirent par le bio.

Deuxième producteur de lait en Europe, après l'Allemagne, la France collecte dans ses fermes environ 24 milliards de litres de lait par an. Ce chiffre n'a guère régressé en dix ans, alors que le nombre de vaches a baissé de 12 % et celui des producteurs de 30 %. Selon le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL), 5 000 exploitations disparaissent chaque année. Autrement dit, on « surexploite » toujours plus les animaux d'ores et déjà sélectionnés pour leur haut rendement et on concentre les exploitations. Résultat : le consommateur paie de plus en plus cher un litre de lait dont la qualité tend à baisser. Nous ne parlons pas là du lait destiné à l'élaboration de fromages d'appellation d'origine contrôlée. Le bon lait est un aliment aux nombreuses vertus dès lors qu'il a été produit naturellement, sans avoir été allégé, surchauffé ou stérilisé. Or les industriels de l'alimentation l'écèment et le chauffent à 150 degrés (procédé UHT), quitte ensuite à y ajouter des vitamines et minéraux. Conditionné en briques,



SCOTT BARROW / CORBIS

ce lait demi-écrémé est le plus consommé sur le marché. Par ailleurs, ces grands groupes « décortiquent » le lait. Ils isolent ses constituants (plus de 100 000 recensés) et les bourrent de saloperies bon marché – semence, arôme, colorant, émulsifiant, gélifiant, épaississant, matière sucrante, stabilisant, agent de foisonnement pour faire de l'air, bactérie probiotique, etc. – pour fabriquer des ersatz de yaourt, beurre, fromage blanc, crème, dessert lacté, poudre de lait... Il ne reste

plus qu'à vendre ces produits à prix d'or, flanqués de slogans du genre : « Les bienfaits sur la santé sont prouvés. » Chez Véronique et Yves Coadou, producteurs de lait installés entre les communes bretonnes (Finistère), de Plonevez-du-Faou et Lannedern (1), on sait très bien qu'une vache peut, selon sa race et son alimentation, fournir entre 4 000 et 12 000 litres de lait par an. Mais on

sait également que la quantité joue contre la qualité. Les taux de matières grasses et protéiques et leur composition sont bien évidemment plus élevés et la composition du lait plus riche et plus naturelle lorsque la vache rumine les diverses herbes locales plutôt que des compléments alimentaires. Les ruminants s'en portent mieux et n'ont pas besoin de fréquenter le vétérinaire ou le diététicien pour survivre. La consommation de lait entier cru produit dans ces conditions est excellente à tous égards (goût, valeur nutritionnelle, protéines, enzymes, etc.). C'est également à partir de cette matière première de qualité que les fermiers

Une vache peut, selon son alimentation, fournir entre 4 000 et 12 000 litres de lait par an. Mais la quantité joue contre la qualité !

« néotraditionnels » élaborent leurs produits laitiers, sans recourir aux potions chimiques : ce n'est que du bio. Et pas besoin de boniments pseudo-

pharmaceutiques pour les vendre ! Nombreux sont en effet les producteurs qui reprennent la tradition de la vente directe à la ferme et sur les marchés locaux. Chez les Coadou, c'est Véronique qui se déplace en camion réfrigéré pour vendre leur production sur le marché de Huelgoat : yaourts égouttés et brassés (nature 0,50 euro, aux fruits 0,55 euro l'unité), lait cru entier bio (1,10 euro le litre), fromages de type saint-marcellin (2,20 euros) et beurre (fabriqué en coopérative). Et chaque semaine, un marché fermier se tient au sein de leur exploitation. L'été, d'autres agriculteurs viennent y vendre fruits, légumes, fromages, bière artisanale... Ce rassemblement donne lieu à une fête bucolique, avec concert de musique classique et buffet bio. Une partie de campagne inoubliable ! ★

THIERRY MORVAN

thierrymorvan92@yahoo.fr

(1) Yves et Véronique Coadou, Kernevez Boulogne 29530 Plonevez-du-Faou. Tél. 02 98 26 44 59.

Au Salon des coqs d'or, le meilleur des produits régionaux

Découvrir le meilleur des produits régionaux, retrouver les goûts de l'enfance et faire le plein de mets qui feront leur effet sur les tables des fêtes... C'est ce que vous propose le Salon des coqs d'or qui se tiendra les 28 et 29 novembre à Paris. Tous les exposants y sont des « coqs d'or », une distinction décernée par le « Guide des

gourmands », véritable bible pour repérer les meilleurs producteurs dans tous les domaines gastronomiques. Venus des quatre coins de France, les exposants sont donc sélectionnés avec soin. L'occasion de venir déguster de fameux produits : soupe de favouilles, poutargue, fricandeaux, foies gras exquis

et chapons fondants, pains qui restent bons même rassis, fromages affinés avec talent... Sans oublier les boissons, en particulier le muscat de Noël. Salon des coqs d'or, les 28 et 29 novembre 2009 au Pullman Paris, rive gauche, 8-12, rue Louis-Armand, 75015 Paris, métro Balard. Entrée : 7 euros. Gratuit pour les moins de 12 ans.