

## Introduction à la journée d'étude

*Dr Patrick Meeùs*

*Directeur Général du CRA-W*

Chaque année, en janvier, la Faculté Universitaires des Sciences agronomiques de Gembloux (FUSAGx) et le Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) organisent le Carrefour des Productions animales. Cette journée d'étude, instaurée pour la première fois en 1996, s'inscrit dans une volonté de favoriser le dialogue, tout autant dans un milieu scientifique où rapprochement et concertation avec des disciplines aussi diverses que l'économie, la diététique, la sociologie deviennent une obligation fondamentale, qu'entre les différents acteurs de la filière qu'ils soient producteurs, chercheurs, techniciens, industriels, distributeurs ou consommateurs.

En 1997, le 2e Carrefour des Productions animales était intitulé « La filière lait ». Aujourd'hui, quelque 10 ans plus tard, dans un contexte difficile pour la filière lait - d'aucuns qualifient d'ailleurs l'année 2006 comme une année charnière, comme l'année de tous les dangers - il convenait de s'interroger à nouveau sur la vitalité et la durabilité du secteur.

La conférence ministérielle de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) s'est clôturée le 18 décembre 2005 par un accord a minima. L'essentiel des discussions reste à venir. Seules les aides à l'exportation ont fait l'objet d'un consensus ; leur suppression est prévue pour 2013. Les restitutions européennes disparaissent et avec elles, un outil de régulation de la parité euro-dollar. Heureusement, l'Union Européenne bénéficie d'une clause de sauvegarde. Elle peut remettre en cause cette date si les autres formes de subventions à l'exportation ne sont pas prises en compte.

Il est clair que le changement le plus important intervenu au cours des dix dernières années dans le paysage laitier mondial est le déclin des exportations européennes. Et l'influence de l'Europe dans le commerce mondial devrait encore diminuer.

Le lait européen devra, dès lors, se concentrer de plus en plus dans la satisfaction de la demande des 25 Etats Membres de l'Union Européenne.

Des pays comme l'Australie et la Nouvelle Zélande surtout, l'Argentine et l'Ukraine dans une moindre mesure, deviendraient alors les exportateurs majeurs notamment vers des régions comme l'Asie, le Moyen-Orient et l'Afrique du Nord.

Par ailleurs, la récente réforme de la politique agricole commune va contribuer, compte tenu de la baisse annoncée du prix du lait, à diriger la production laitière davantage encore vers la production fromagère. Le fromage est sans doute le seul produit laitier européen qui puisse être exporté à des prix concurrentiels.

Toutefois, à plus long terme, on peut être plus optimiste compte tenu de certaines tendances : forte demande en poudre de lait de la Chine, achats importants de beurre et d'huile de beurre de la part des pays pétroliers, forte demande en caséine, ....

Au cours du débat « Les défis laitiers pour demain », les représentants de laiteries et fromageries, nous entretiendront de leurs stratégies de prix, de marchés et de valorisation du lait et des produits laitiers.

Au niveau de l'exploitation, les effets du découplage se feront sentir à partir de cette année notamment avec l'incorporation de la prime lait dans les DPU (Droits au Paiement Unique)

*Et, nombre d'éleveurs s'interrogent sur l'opportunité de poursuite de l'activité laitière.*

Pour certains, trop découragés, trop chargés en travail, incapables de faire face aux mises aux normes, c'est l'occasion de cesser l'activité et de continuer à toucher l'aide laitière.

Pour d'autres, c'est l'occasion de se recentrer sur une autre production. Toutefois, des experts de l'Institut de l'Élevage en France, estiment que, même en prenant des hypothèses pessimistes sur le prix du lait, les résultats économiques restent meilleurs avec la production laitière comparée à celles des céréales ou de la viande bovine.

D'autres encore, passionnés pour leur métier, vont se spécialiser, agrandir ou restructurer pour simplifier le travail et intégrer les problèmes environnementaux.

Mr Alain Masure, conseiller au Service d'Etude de la Fédération wallonne de l'Agriculture nous entretiendra de l'impact au niveau des exploitations, des modifications réglementaires décidées par l'Union européenne et de la sécurité alimentaire en production laitière.

Deux sélectionneurs laitiers, l'un éleveur, Mr. Eddy Pussemier, l'autre vétérinaire, Mr. Dany Dubois, mais tous deux passionnés par leur métier nous apporteront le témoignage de leurs compétences et de leurs stratégies d'évolution.

*Dans leurs initiatives, les producteurs laitiers bénéficient de l'aide de structures professionnelles et de recherche en matière de contrôle laitier, d'orientation de la sélection génétique, de transformations fermières du lait, de mise en place de l'HACCP.*

Mr Carlo Bertozzi, responsable de la cellule Recherche et Développement de l'Association Wallonne de l'Élevage (AWE), nous parlera du nouveau programme de contrôle laitier en Wallonie, en réponse aux besoins des éleveurs, à l'évolution technologique des exploitations laitières ainsi qu'à l'évolution des méthodes de contrôle.

Mr Tom Druet, ingénieur de recherches à la Station de Génétique Quantitative et Appliquée de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA, France), nous démontrera comment la sélection assistée par marqueurs (SAM) permet d'améliorer l'efficacité de la sélection en production laitière, lorsque les informations sont disponibles tard dans la vie de l'animal, lorsque le caractère ne s'exprime que dans un sexe ou qu'il est peu héritable.

Mme Marianne Sindic, professeur à l'Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires (FUSAGx) nous parlera de la mise en place de l'HACCP dans les petits ateliers de production.

Mme Véronique Ninane, attachée scientifique au Département Qualité des Productions agricoles exposera les possibilités de transformations fermières du lait et les activités d'aide aux candidats transformateurs proposées en Wallonie.

*Le lait, est un produit, dont nous apprécions les bienfaits nutritionnels comme source quotidienne de calcium, de protéines, de vitamines et, osons le dire dans une certaine mesure, de matière grasse.*

Et à propos de matière grasse, Mr. Yvan Larondelle, professeur à la Faculté d'Ingénierie biologique agronomique et environnementale (UCL) nous parlera des vertus de type « fonctionnel » de la matière grasse laitière, au-delà de sa qualité nutritionnelle. Ainsi, outre les vitamines A et D, la matière grasse du lait contient des composés spécifiques présentant des propriétés prometteuses pour la santé.

Mr Daniel Dalemans, responsable R et D, chez Corman sa, nous expliquera d'une part, l'adaptation de la fonctionnalité technique du beurre par fractionnement de la matière grasse

du lait et d'autre part, complémentairement à l'exposé de Yvan Larondelle, des aspects nutritionnels et santé de la matière grasse.

*Le lait est en fait un produit très complexe, contenant pas moins de 2000 molécules différentes ; molécules qui, à des degrés divers, sont utilisées par l'industrie pour fabriquer des produits à haute valeur ajoutée.*

Mr Jean-Pol Perraudin, président de la Biopôle s.a., nous fera part des applications, dans le domaine pharmaceutique, liées à l'activité de la lactoferrine et de la lactoperoxydase.

En fin de journée, Mr Piet Vanthemsche, administrateur délégué de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, nous détaillera la politique de contrôle de l'AFSCA dans le secteur laitier.

*Complémentairement aux exposés oraux, 17 communications sous formes d'affiches sont également présentées. Mr Eric Froidmont, attaché scientifique au Département Productions et Nutrition animales (CRA-W) les explicitera brièvement juste après la pause de la matinée.*

Mr André Théwis, recteur de la Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux (FSUAGx) tirera les conclusions de la journée.

Je tiens à remercier vivement tous les orateurs de cette journée, ainsi que les présidents de séance : Mr Jean-Marc Schevenels, président de la Confédération de l'Industrie laitière belge (CBL) et Mr Pierre Ska, président de la Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne (FLPLW).