

Produits laitiers et viande bovine

Le maïs fourrage contribue à la qualité



Décrié et parfois remis en cause dans les systèmes fourragers, le maïs fourrage contribue pourtant à la qualité des produits finis, qu'il s'agisse des produits laitiers ou de la viande bovine. Sa remise en cause dans les cahiers des charges ne peut pas se justifier sur des critères techniques. Au-delà des systèmes fourragers, l'important reste la mise en œuvre de démarches de qualité pour répondre aux attentes des utilisateurs et des consommateurs.

Le maïs fourrage est parfois décrié et remis en cause dans les systèmes fourragers. Ce constat n'est hélas pas limité à des régions où le maïs est relativement marginal pour des raisons pédo-climatiques. Ainsi, en Normandie et dans le Grand-Ouest, le retour au système foin est souvent présenté comme le nec plus ultra. Les motifs généralement invoqués pour accuser le maïs fourrage comprennent la qualité, y compris sanitaire, et la notion d'image. ARVALIS - Institut du végétal a étudié cette problématique en regroupant la bibliographie sur le sujet et en rencontrant les principaux acteurs des deux filières concernées : lait et viande.

Il ressort de cette étude que le maïs fourrage a une influence tout à fait positive sur la qualité des produits finis, peut-être même la meilleure.

Bertrand Carpentier
ARVALIS-Institut du végétal
Ch. Cuignet
Consultant

De surcroît, la notion de qualité semble souvent très mal maîtrisée. Les affirmations émises sur le sujet, qui aboutissent à une interdiction du maïs fourrage dans certains cahiers des charges, apparaissent donc manifestement infondées. Dans ces conditions, l'absence de cohérence du système fourrager par la suppression arbitraire d'un four-

rage aussi important que le maïs ne peut que fragiliser le système de production et les élevages.

Moins de lipolyse et d'oxydation avec le maïs fourrage

Deux phénomènes jouent de façon importante sur la qualité des produits laitiers : la lipolyse et l'oxydation des

matières grasses. Ils ont une incidence directe sur les qualités des produits transformés, notamment leur goût. Les laits issus d'une alimentation à base d'ensilage de maïs sont moins sensibles à la lipolyse que ceux issus d'une alimentation à base d'herbe. Ces deux aliments engendrent, de plus, des profils différents d'acides gras dans le

La qualité : une notion relative de sa

Appréhender la notion de qualité s'avère un préalable indispensable car c'est bien sur cette base qu'est souvent remise en cause la cohérence des systèmes fourragers dans les cahiers des charges.

Les normes internationales ISO et l'Afnor définissent la qualité comme "l'ensemble des caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites". La qualité n'est donc pas une notion absolue, mais relative. Elle varie selon l'usa-

ge attendu, dans le temps et dans l'espace. Un produit n'est pas bon ou mauvais, mais il répond ou non à un besoin. Cette définition n'est pas très éloignée de celle du marketing car elle est orientée vers l'utilisateur. Le marketing étant alors l'outil indispensable à l'exercice de la qualité, puisqu'il a pour objet l'analyse de ces besoins.

Ainsi, la qualité n'est pas, comme on le pense parfois à tort, le summum de la technique et il ne suffit pas de rédiger un cahier des charges pour qu'il y ait qualité. Faut-

il encore que les critères retenus répondent effectivement à une demande clairement identifiée. Les démarches qui remettent en cause l'équilibre du système fourrager en interdisant l'utilisation d'un fourrage ont-elles réellement établi les contours d'une demande spécifique en la matière ? De plus, on ne peut résumer la qualité aux seuls signes officiels, lesquels apportent des garanties spécifiques sur des caractéristiques précises et pour un segment de marché limité.



lait. Avec une alimentation à base de maïs fourrage, le lait est moins sensible à l'oxydation. Le maïs fourrage a donc un impact positif sur ces deux phénomènes.

Les demandes des utilisateurs diffèrent selon le segment : lait de consommation, beurre ou fromages.

L'influence des fourrages sur la qualité des laits de

consommation intéresse principalement les ventes directes de lait cru à la ferme. Sur ce point, le maïs fourrage est à recommander car il n'induit pas de défaut, y compris de goût, au contraire de bien d'autres fourrages.

Pour le beurre, deux critères de qualité sont à retenir : la couleur et la tartinabilité. Les animaux nourris à base de maïs

produisent des beurres moins colorés et moins tartinables. Toutefois, l'appréciation de ces deux critères diffère suivant l'utilisateur (industriel ou consommateur final) et la région (Nord ou Ouest). Selon la demande, il est possible d'améliorer les incidences d'une alimentation à base de maïs en termes de couleur (carotène) ou de tartinabilité (équilibre azoté avec du tourteau de lin par exemple).

A cela s'ajoute un troisième critère : le goût. Sur ce point, une alimentation à base d'herbe conservée provoque une plus forte sensibilité à la lipolyse et à l'oxydation des matières grasses, donc aux goûts rances. Sur des beurres, ce phénomène est parfois bien perceptible. Quant au foin, il ne semble pas optimal pour la qualité des beurres (couleur, goûts rances). Ce constat se vérifie parfois aussi pour les fromages. Pourquoi donc cet engouement actuel vers un système foin dans des démarches dites de qualité ?

Pour les fromages, l'apport du maïs fourrage est plutôt bénéfique, notamment pour la qualité fromagère du lait, directement liée au niveau éner-

gétique de la ration. Cela est vrai pour le rendement fromager (+ 5,5 % selon les essais de la Chambre d'Agriculture de la Manche), ainsi que pour l'ensemble des qualités rhéologiques du lait. En termes de qualités organoleptiques, l'affinage du fromage a un impact très nettement supérieur à la nature du fourrage consommé par la vache et corrige ainsi les légères incidences qui pourraient être observées.

Avantage au maïs fourrage sur la qualité des viandes

Comparativement à l'herbe conservée, le maïs fourrage apporte un léger avantage sur l'ensemble des critères liés aux qualités organoleptiques des viandes. C'est ainsi le cas sur la tendreté et la flaveur. Toutefois, la nature du fourrage a peu d'influence face à d'autres facteurs comme l'âge à l'abattage, la race, le sexe et la maturation de la viande... L'alimentation a par contre un impact important sur la tenue et la couleur des gras. Sur ce point, le maïs fourrage a plutôt un effet positif. Il est donc manifeste qu'il doit être recommandé dans les dé-

Satisfaction des besoins

La demande de la couleur des produits laitiers diffère jusqu'à être diamétralement opposée d'une région à l'autre : voici une parfaite illustration de l'aspect relatif de la notion de qualité. Dans le secteur alimentaire, le marché est d'ailleurs souvent segmenté du fait de l'hétérogénéité de la demande. Dans ces conditions, la qualité doit donc aussi être appréciée sous l'angle d'une approche segmentaire. À noter que les résultats d'analyse sensorielle ne traduisent pas une demande de

consommation, ni même une analyse de la qualité.

La notion de qualité est donc difficile à appréhender et nécessite obligatoirement une analyse approfondie et fiable de la demande, au préalable. À quelques exceptions près, la remise en cause d'un système fourrage n'est pas le fruit d'une expression de la demande et traduit au contraire une non-qualité ! Ce constat est primordial, le paiement de la qualité passant avant tout par la maîtrise de cette notion. ■

marchés qualifiés en viande. Une limite est toutefois à apporter quant à son utilisation en finition : il convient alors de suivre les apports recommandés afin d'éviter tout engraissement excessif.

Maïs fourrage : un plus pour la qualité sanitaire des produits laitiers

La qualité sanitaire revêt un intérêt évident pour les fabrications au lait cru, notamment pour les germes butyriques et la listéria. Plusieurs AOC ont ainsi interdit la technique de l'ensilage, dès les années 70. Certains distributeurs cherchent aussi à imposer cette interdiction dans leurs démarches filières.

Pour les germes butyriques, la technique de l'ensilage constitue un facteur de risque et nécessite donc un soin tout particulier, tant lors de la confection du silo que dans la traite. L'ensilage de maïs présente moins de difficultés à confectionner que son homologue herbe. Pour ce dernier, il faut multiplier le risque par 3 à 5 car sa réussite est nettement plus aléatoire. Les foin ne sont pas toujours exempts de risque non plus, surtout en cas de présence de taupinière. Il est donc plus facile d'obtenir de bons résultats sur le plan sanitaire avec du maïs. La technologie laitière peut aussi limiter sérieusement les contaminations du lait.

La contamination par la listéria est en chute depuis 10 ans, contrairement aux multiples cris alarmistes, y compris médiatiques.

La variabi-

Maïs fourrage, label rouge, AOC et CCP

Les démarches qualité entrant dans le cadre de signes officiels (label rouge, Appellation d'Origine Contrôlée, Certification de Conformité) abordent souvent dans leur cahier des charges des aspects de production agricole, parfois même de choix de fourrage. La rédaction de ce dernier ne devrait pas imposer un développement de contraintes, bien éloigné de la notion de qualité, mais devrait définir les caractéristiques répondant à une attente préalablement définie, ou liées à la démarche, et les moyens d'y parvenir.

S'agissant du label rouge, qui traduit une qualité supérieure, le maïs fourrage est à recommander avec les quelques limites citées précédemment. En fin d'engraissement, le cahier des charges doit préciser les quantités maximales au regard des apports recommandés. Pour les beurres, la supplé-

mentation de la ration doit être prévue. Pour les fromages, l'action sanitaire doit être précisée. Favoriser expressément une alimentation de type herbe ou foin, alors

que d'autres fourrages influencent plus positivement les qualités organoleptiques, semble bien être contraire aux objectifs de ce signe de qualité.

L'AOC traduit le lien d'un produit à un terroir, à un savoir-faire local. Le choix d'un fourrage n'apparaît donc pas comme un critère discriminant, à quelques très rares exceptions près, car l'ensemble des fourrages - herbe, foin, maïs, betterave... - est utilisé couramment, depuis suffisamment de temps, et dans l'ensemble des terroirs, pour ne pas remettre en cause la notion d'AOC. Contrairement à ce que certains débats actuels laissent supposer, le foin n'est pas un synonyme de tradition, voire de typicité ! Sur le plan sanitaire, c'est une démarche de type HACCP qui s'impose afin de maîtriser ce risque poly-factoriel.

Des restrictions dans le cahier des charges liées à une problématique d'image sont très rarement justifiées. L'objectif essentiel doit être, avant tout, la valorisation de ces signes distinctifs dont le niveau de notoriété est trop décevant, à l'exception du label rouge, pour prétendre influencer réellement l'acte d'achat.



lité de la contamination est principalement liée aux conditions générales d'hygiène dans les exploitations (Institut de l'Élevage, contribution au rapport de l'AFSSA) dont la maîtrise de la technique de l'ensilage, plus facile avec du maïs, l'hygiène de la traite, la qualité des litières. Un ensilage bien réussi n'occasionne aucune difficulté, la bactérie étant sensible au pH. Les foin,

notamment en balle ronde, ne sont, par contre, pas toujours irréprochables sur ce point (Institut de l'Élevage).

Sur les deux facteurs de risque sanitaire, germes butyriques et listéria, il faut imposer un diagnostic de type HACCP*, et non supprimer la technique de l'ensilage qui n'est qu'un facteur de risque parmi beaucoup d'autres, et qui peut parfaitement se

maîtriser. Agir de la sorte s'inscrit d'ailleurs à l'opposé même d'une démarche qualité qui doit impérativement prendre en compte l'ensemble des facteurs de risque, en évaluer le risque, apporter des moyens de maîtrise, tout en assurant un contrôle efficace. Ceci est d'autant plus important que la technique de l'ensilage joue un rôle majeur





dans la gestion fourragère et l'équilibre d'une exploitation agricole.

Et l'image ?

La notion d'image est souvent mise en avant pour justifier une remise en cause du système fourrager existant, notamment de l'ensilage de maïs. Son appréciation impose pourtant de réelles compétences en marketing, discipline dont elle est issue. L'image traduit la perception qui peut être faite d'un produit. Ainsi, tout comme la qualité, l'image est une notion relative et non absolue. Elle impose l'établissement d'un profil issu d'une étude sérieuse.

Les conditions de production agricole, et surtout le choix des fourrages, n'influent pas l'image des produits alimentaires, et ce pour plusieurs raisons :

- le consommateur ne fait pas le lien entre les fourrages, qu'il ignore d'ailleurs, et le produit fini qu'il achète ;
- les motivations d'achat sont fort éloignées de ces considérations de la production. Pour un camembert, par exemple, il s'agit du toucher, de la marque, du prix, du marchandising ... Les techniques agricoles n'entrent pas dans les motivations de l'acte d'achat ;
- il y a souvent confusion de l'image d'un produit avec l'image que l'on s'en fait soi-même et le poids des mentions dans les médias.

Le maïs a une bien meilleure image dans le grand public que celle qui émane souvent des débats de la profession agricole. Sur la culture du maïs, une enquête BVA a d'ailleurs conclu à une indifférence des consommateurs aux techniques agricoles (30% sans opinion) et à une très bonne perception du maïs (60 % d'opinion positive contre seulement 10 % de négative). Ce constat démontre bien que l'appréciation des consommateurs ne peut être issue des débats entre professionnels agricoles, qui en sont trop éloignés, mais d'une étude spécifique. S'agissant plus particulièrement du maïs fourrage, il ne peut posséder de composantes d'image car il est trop méconnu des consommateurs.

On peut toutefois souligner le cas particulier des bouchers : leur perception du maïs en ensilage peut poser problème. Mais cette difficulté d'image, car là il s'agit bien de cela, peut tout à fait être redressée. Ce n'est pas, en effet, parce qu'il existerait un problème d'image que l'on ne doit rien faire pour réagir et en redresser les aspects négatifs.

Rien ne justifie donc ni une remise en cause de l'utilisation du maïs fourrage, ni une interdiction dans des cahiers des charges de démarches dites de qualité. À cette absence de pertinence s'ajoute un aspect économique, car la modification de la cohérence du système fourrager n'est pas neutre financièrement. Ainsi, plusieurs études récemment publiées soulignent les lourdes conséquences économiques pouvant aller jusqu'à la remise en cause de l'équilibre de l'exploitation et de son existence. ■

L'étude complète "Maïs fourrage et qualité des produits transformés. Viandes et produits laitiers", réf. 650 000 est à commander auprès des Editions ARVALIS - Institut du végétal - BP 5 - 14410 Vassy

*HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point. Analyse des dangers, des points critiques pour leur maîtrise.