

SOLEIL
Hubert HIRON

RAPPORT DE MISSION A HERVAL (RS BRESIL)

Avril 2006

Le projet de fromagerie dans l'assentamento de Gloria a pris du retard. Actuellement, l'étude technique est achevée, les permis de construire et l'agrément du CISPOA (services sanitaires) sont acquis, le financement du projet a été voté fin avril par l'INCRA, la phase de construction devrait donc bientôt commencer.

Initialement programmée pour le débuts de la fromagerie de Gloria, puis pour une cérémonie de pose de la première pierre (finalement ajournée), ma mission s'est de fait trouvée décalée par rapport à la programmation prévue.

Elle a toutefois été maintenue pour les raisons suivantes : Cécile Follet suit et anime depuis maintenant plusieurs années le groupe de Gloria et fait appel à des référents extérieurs. La plupart de ses contacts sont au Brésil, mais pour la partie transformation fromagère, elle souhaite pouvoir me solliciter à distance quand cela est nécessaire.

Cette mission reconsidérée avait donc plusieurs objectifs :

- une observation analytique et critique de la production laitière en vue de la transformation fromagère (production fourragère, zootechnie, qualité du lait)
- la compréhension des contraintes et problématiques locales et des principaux points restant à maîtriser (relations avec les partenaires, implantation et mise en route de la fromagerie, productions envisagées)
- une bonne imprégnation de l'ensemble me permettant à l'avenir de suivre et d'appuyer à distance le travail de Cécile sur place dans les mois à venir.

Elle s'est déroulée du 5 au 22 avril 2006.

Je tiens tout d'abord à remercier Cécile pour son accueil, sa gentillesse et sa disponibilité, mettant à notre disposition sa maison et son matériel personnel (voiture, informatique etc...).

J'ai été accompagné par un traducteur franco-brésilien : Pedro.

Nous avons fait plusieurs visites dans différents assentamentos dont San Virgilio. Lors de chaque visite, nous avons tenté de d'observer et de comprendre les contraintes du système fourrager et de la production laitière.

Nous avons eu plusieurs séjours à l'agroville de Gloria, d'abord avec Cécile pour une réunion de présentation et de programmation, puis seuls lors de demi-journées en tête à tête avec chaque éleveur, puis à nouveau en groupe pour des discussions techniques.

Nous avons d'abord été frappés par l'évolution sensible des pratiques d'élevage depuis notre précédente mission (avec Bernard et Simone Dangeard en septembre 2002), les éleveurs d'attachant à assurer une alimentation du troupeau plus régulière sur l'année, en particulier lors des deux périodes critiques : l'entrée de l'hiver et l'été.

Progressivement se mettent en place des pâturages rationnel de type Voisin, des sursemis des prairies naturelles, des cultures complémentaires d'été et d'hiver.

Bien que le groupe soit assez hétérogène sur le plan technique, ils ont l'habitude de travailler ensemble et sont dans l'ensemble très motivés pour cette collaboration.

Sur les cinq élevages, quatre ont mécanisé la traite.

Schématiquement composé de deux leaders techniques, un « penseur expérimentateur » et deux suiveurs, ils ont un potentiel de production de lait de qualité permettant la transformation fromagère dans des conditions satisfaisantes.

Suite aux visites, entretiens et travaux pratiques, nous avons attiré l'attention sur les points suivants (liste non exhaustive)

L'importance d'un approvisionnement en eau de qualité sécurisé, aussi bien en salle de traite que pour la future fromagerie

Le problème agronomique et zootechnique que représente le développement de la monoculture du maïs, sans rotations et distribué en ration principale, sans son complément sous forme de légumineuses (les effets néfastes sont déjà observable sur les cultures et sur les vaches, démonstration par analyse visuelle des bouses, relation à certaines pathologies enregistrées).

Propositions d'itinéraires de cultures associées

Propositions de réflexions sur des espèces fourragères à tester pour faire face à la période de forte sécheresse qui sévit depuis trois années.

Réflexion sur les choix génétiques, avec fabrications simultanées de fromages provenant de laits de vaches Holstein et Jersiaises.

Initiation à l'analyse comportementale du lait : lacto-fermentations naturelles
Points de maîtrise technique en transformation fromagère (respect des temps techniques, températures, salage) S'adapter au lait et faire corriger le lait en fonction du comportement observé à la fromagerie.

Ce voyage s'inscrivant dans une optique de travail à long terme, nous espérons que les informations partagées de part et d'autres seront utiles à l'avancement du projet et renouvelons tous nos encouragements à ceux qui s'y sont engagés.