

Valorisation du lactosérum de la filière fromagère du Massif Central dans la filière porcine



ifip —
Institut du porc

Une enquête, non exhaustive, a été menée auprès de certains acteurs de la filière fromagère du Massif central, en particulier des laiteries et fromageries fermières produisant principalement des fromages sous AOP. Son objectif était d'évaluer les pratiques actuelles de valorisation du lactosérum et d'identifier les volumes restant inexploités et pour lesquels la production porcine pourrait constituer un débouché.

Bilan de l'enquête

Nombre de transformateurs recensés

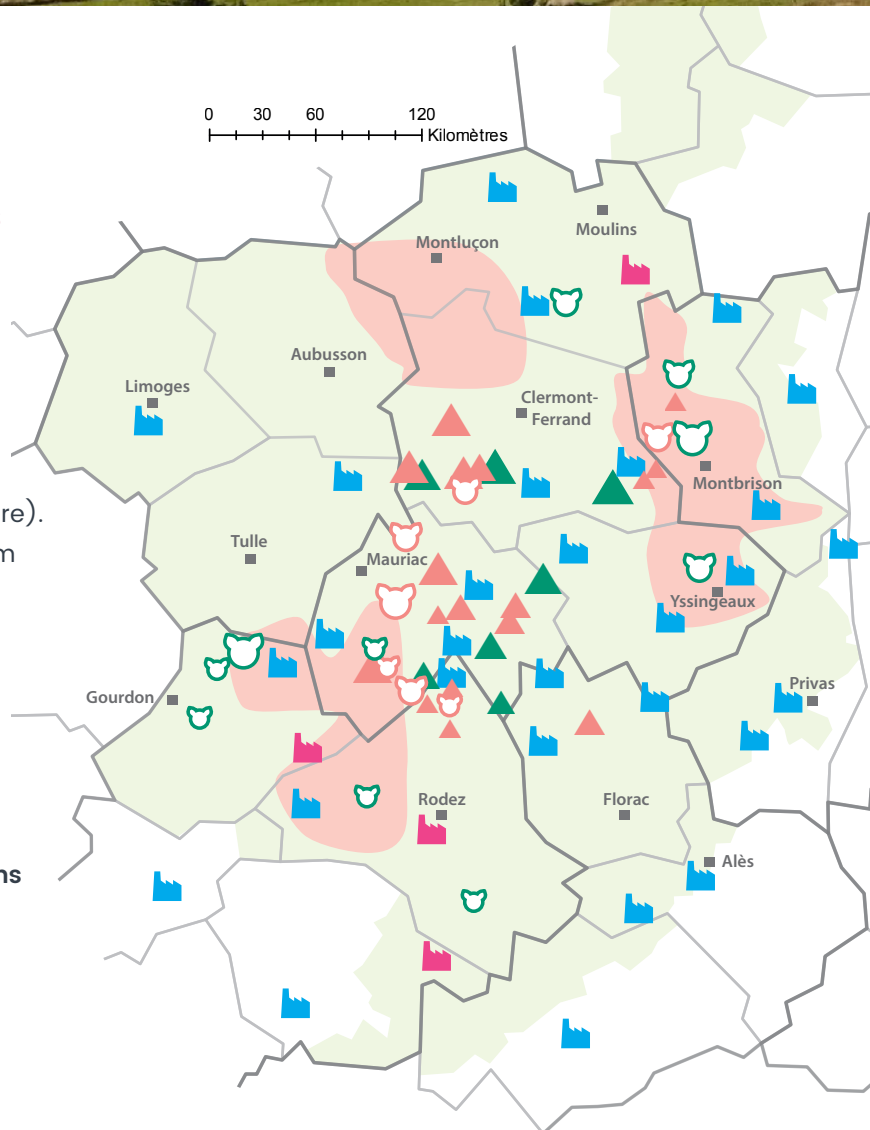
- 228 transformateurs fermiers
- 28 fromageries

Taux de valorisation

- **Fromageries** : 99 % du lactosérum est transformé (principalement en poudre).
- **Producteurs fermiers** : 1/3 du lactosérum n'est pas valorisé.

Volumes non valorisés chez les transformateurs recensés

- **Fromageries** : environ 5 millions de litres de lactosérum
- **Producteurs fermiers** : plus de 17 millions de litres de lactosérum
- **Total** : 22 millions de litres



Lactosérum non valorisé :

- > par les fromageries
 - ▲ 46 000 - 100 000 litres
 - ▲ 100 001 - 400 000 litres
 - ▲ 400 001 - 1 000 000 litres
 - ▲ 1 000 001 - 2 408 824 litres
- > par les fermiers
 - ▲ 17 600 - 100 000 litres
 - ▲ 100 001 - 300 000 litres
 - ▲ 300 001 - 700 000 litres

Lactosérum valorisé avec cochons :

- > par les fromageries
 - 550 000 - 1 280 000 litres
 - 1 280 001 - 3 200 000 litres
 - 3 200 001 - 7 000 000 litres
- > par les fermiers
 - 34 666 - 100 000 litres
 - 100 001 - 144 000 litres
 - 144 001 - 600 000 litres

Abattoirs :

- spécialisés
- non spécialisés

■ Principales zones de production porcine

Les cochons : une voie de valorisation durable ?

Deux modèles d'élevage porcin permettent une meilleure utilisation du lactosérum tout en assurant une diversification des revenus pour les exploitations agricoles.

Circuit long : atelier d'engraissement (450 places)

Charge de travail : 1,5 h/jour



Intérêts

Environnemental :

- Valorisation d'un co-produit pouvant être source de pollution
- Réduction de la consommation d'eau

Technique :

- **Amélioration de la croissance** : meilleure appétence et apport nutritionnel optimal.
- **Meilleur confort digestif des porcs** : l'acidité du lactosérum favorise le développement du microbiote intestinal.

Economique :

- **Réduction des charges alimentaires** : 10 à 20% des frais.
- Revenu complémentaire intéressant : Jusqu'à 33 000€/an (dans une conjoncture favorable comme ces 5 dernières années) contre 26 000€/an sans lactosérum.
- **Valorisation des effluents** : production de lisier utilisable en fertilisation qui remplace les engrais.

Freins

Investissement initial : 356 000 € plus important en raison de la machine à soupe et le stockage

Approvisionnement régulier nécessaire :

- Potentielle saisonnalité du gisement.
- Volume minimal de 685 000 L/an (≈2 000 L/jour) sinon compléter avec de l'aliment donc plus d'intérêt.

Coût du lactosérum restreint (max 5€/1 000L) :

- Gisement à proximité pour limiter les coûts de transport
- Possible concurrence avec le séchage et la méthanisation

Contraintes techniques :

- Le plan d'épandage suffisant
- Projet d'installation parfois complexe avec les différentes réglementations

Atelier complémentaire en circuit court

Modèle basé sur une **production locale** et une **vente directe**



Intérêts

Economique :

- **Revenu complémentaire attractif** : jusqu'à 700 € par porc de 150 kg.
- **Investissement initial limité** : réutilisation d'un parcellaire ou d'un ancien bâtiment.
- **Diminution des charges alimentaires** : -10 à -20 %.
- **Utilisation des effluents** : lisier et fumier pour fertilisation.
- **Gestion du coproduit** : certain paye pour faire éliminer le lactosérum
- **Diversification des produits vendus** : viandes et charcuteries locales en plus des fromages.

Environnemental :

- Valorisation d'un coproduit polluant si mal géré
- Diminution de la consommation d'eau.

Bonne image auprès des consommateurs :

Élevage extensif et respectueux du bien-être animal.

Freins

Logistique plus complexe : nécessité de séparer et stocker le lactosérum

Charge de travail supplémentaire :

- Distribution du lactosérum
- Vente

Clientèle suffisante indispensable : assurer un écoulement régulier de la production.

Conclusion

Installer un élevage porcin apparaît comme une voie pertinente de valorisation du lactosérum, avec des bénéfices à la fois économiques, environnementaux et agronomiques.

- **Le circuit long est plus rentable à grande échelle** mais nécessite un fort investissement initial et une gestion logistique rigoureuse en termes d'approvisionnement en lactosérum.
- **L'atelier complémentaire en circuit court est plus accessible et favorise une diversification des produits vendus localement**, mais demande une organisation plus poussée pour la distribution de l'aliment, la transformation et commercialisation.

Le choix du modèle dépendra donc des capacités d'investissement, de l'organisation de l'exploitation et des débouchés commerciaux disponibles. Ce type d'atelier pourrait permettre l'installation d'un deuxième exploitant ou la création d'un emploi salarié sur une ferme.

Avec le soutien financier