

Projet LACTOBEEF – du petit-lait au filet de bœuf d’alpage



Dieter Hess, Agroscope, responsable de la division de recherche Ruminants et Porcs

Chère lectrice, cher lecteur,

Traire les vaches à l’alpage, y transformer le lait en fromage, nourrir des bovins à viande avec le petit-lait issu de la fabrication fromagère, produire de la viande avec ce bétail tout en améliorant la compétitivité de l’exploitation, en freinant la progression de la forêt, en luttant contre la perte de biodiversité dans les régions d’alpage et en protégeant les cours d’eau, etc. Tel était le thème du projet de recherche LACTOBEEF mené au cours des saisons d’alpage 2012 et 2013. Sous la houlette de l’Institut des sciences en production animale IPA d’Agroscope, un groupe de scientifiques a examiné en conditions réelles la faisabilité technique et économique de la production à l’alpage de viande de bœuf à base de petit-lait.

Les bovins à l’engrais parviennent-ils à bien valoriser le petit-lait en période de finition? Quelles sont les installations supplémentaires et le surcroît de travail nécessaires pour produire de la viande «Lactobeef»? La détention à l’alpage de bovins à viande est-elle compatible avec celle de vaches laitières? Dans quelle mesure la production de viande «Lactobeef» est-elle rentable? Les émissions de méthane sont-elles élevées? Et qu’en est-il de la qualité de la viande? Le projet LACTOBEEF visait à récolter un maximum d’informations scientifiques, techniques et économiques sur la production à l’alpage de viande bovine à base de petit-lait. Un autre objectif consistait à trouver des biomarqueurs pour la viande en général et pour la viande «Lactobeef» en particulier, afin d’identifier par des analyses le type et la zone de production. Cette traçabilité de l’origine au moyen d’acides gras (biomarqueurs) pourrait à l’avenir protéger la viande labellisée contre les contrefaçons.

La valorisation du petit-lait est un grand défi écologique et économique pour les alpages qui produisent du fromage. Nourrir des bovins à l’engrais avec du petit-lait chaud est techniquement possible, les premiers essais entrepris en 2012 l’ont démontré. Par ailleurs, les expériences des alpagistes avec ce nouveau mode de production se sont révélées positives: la production de Lactobeef n’entraîne qu’un léger surcroît de travail et que peu d’installations supplémentaires, telle une auge pour le petit-lait.

Ce numéro de *Recherche Agronomique Suisse* ouvre une série d’articles sur le projet LACTOBEEF, en commençant par une introduction générale sur la problématique de la distribution du petit-lait à des ruminants. Thème central du premier article, le petit-lait est un produit secondaire issu de la fabrication de fromages d’alpage. Distribué à des bovins à l’engrais, il est transformé en une précieuse source de protéines par la production de viande bovine d’alpage. Cinq autres articles seront publiés dans la *Recherche Agronomique Suisse* en 2016, portant sur les aspects scientifiques et technico-économiques du projet ainsi que sur la possibilité de créer un label pour la production de viande de bœuf d’alpage.

Produire des denrées agricoles de qualité tout en respectant l’environnement et la protection des eaux, tel a été le défi du projet LACTOBEEF, qui démontre une fois de plus qu’Agroscope élabore des solutions pratiques pour des questions hautement complexes.