

undefined - mercredi 1 juin 2022

Isère

NORD-ISÈRE

La vente de lait cru fait des adeptes

Clémence LENA



Si le lait stérilisé et demi-écrémé reste privilégié par les consommateurs, certains préfèrent le lait cru et frais, pour le boire ou pour en faire des yaourts et des fromages. En Nord-Isère, quelques producteurs en proposent en vente directe. Rencontre avec l'un d'eux.

Il est une figure bien connue du marché de Vienne. Chaque samedi, Gilles Revouy se poste sur la place de Miremont avec sa citerne remplie de lait frais de vache. Du lait cru qui a ses adeptes. Ce matin-là, les clients défilent devant le stand de l'éleveur de Cour-et-Buis. Chacun leur tour, ils remplissent une ou plusieurs bouteilles au prix d'1 euro le litre. Parmi eux, Nicole, venue de Seyssuel : « J'aime bien le goût du lait cru. Avec, je fais mes yaourts et mes fromages. » C'est le cas de beaucoup de consommateurs : « Je fais des yaourts pour mes enfants, raconte un père de famille. J'aime savoir ce que je mets dans mes préparations. »

Gilles Revouy a commencé à vendre son lait sur les marchés de Vienne et de Saint-Jean-de-Bournay il y a sept ans. « Ça a démarré en flèche, raconte l'agriculteur. Je vendais 400 litres chaque samedi. Maintenant je suis autour de 300-350 litres. »

À certaines périodes de l'année, les ventes sont plus importantes, comme l'hiver, mais aussi pendant le ramadan : « On fait du lait fermenté et d'autres recettes pour rompre le jeûne, explique Myriam, une fidèle cliente. Donc, on en boit beaucoup plus durant cette période. »

Le retour aux produits naturels, c'est comme cela que Gilles Revouy explique le succès du lait cru : « Les gens se réhabituent et ensuite ils ne veulent plus boire de lait demi-écrémé industriel. Nos vaches, elles sont bichonnées, c'est l'alimentation qui change tout. » L'éleveur nord-isérois vend aussi ses produits directement à la ferme. Il détient seize vaches laitières et une soixantaine de vaches reproductrices.

Si Gilles Revouy vend lui-même l'intégralité de sa production laitière, certains éleveurs choisissent de mixer. Le Gaec du Mas d'Illins à Luzinay, par exemple, produit 700 000 litres de lait chaque année. Dont 50 000 sont directement vendus sous forme de lait frais cru. « On sent qu'il y a un léger regain. Les consommateurs aiment bien pour faire leurs yaourts », explique Laurence Laval. L'exploitation vend 30 % de son lait en direct à la ferme, le reste part à la Fromagerie viennoise ou chez des grossistes lyonnais.

C'est d'ailleurs le mode de fonctionnement le plus répandu, explique Thomas Huver, conseiller filière lait à la Chambre d'agriculture de l'Isère : « On estime que 15 à 20 % de la production laitière est vendue en direct. Mais le problème du lait cru, c'est que c'est vite périmé. »

Et cela demande une logistique très importante : « Pour vendre en citerne, il faut un numéro d'agrément des services vétérinaires, explique Gilles Revouy. Il y a des contrôles sanitaires très réguliers, ça ne s'improvise pas. » D'ailleurs, poursuit Thomas Huver, « les distributeurs de bouteilles ont quasiment tous disparu. En revanche, la transformation (en fromages, yaourts) est vraiment dans l'air du temps. Deux tiers des nouvelles installations font des aménagements en ce sens. »





La consommation de lait frais cru connaît un regain d'intérêt, de la part de consommateurs soucieux d'authenticité, de proximité, et pour revenir à des produits non transformés. Photo Le DL /C.Le.



Gilles Revouy, éleveur à Cour-et-Buis, vend son lait frais sur le marché de Vienne tous les samedis. Photo Le DL /C.Le.



Gilles Revouy, éleveur à Cour-et-Buis, vend son lait frais sur le marché de Vienne tous les samedis. Photo Le DL /Clémence LENA

