

PROTÉINES made in FRANCE



2 SOLUTIONS pour produire du lait BIO avec des protéines françaises : luzerne déshydratée vs soja

A l'heure où la production BIO continue de s'accélérer,
l'autonomie alimentaire des exploitations BIO est plus que d'actualité.

Les collecteurs de lait s'orientent vers des cahiers des charges privés
visant à introduire plus, voire uniquement des protéines françaises dans les rations BIO.

L'objectif de cette étude est de mesurer l'impact de l'incorporation de 3.5 kg MS de luzerne déshydratée et 700g de soja BIO français en substitution des 700 g soja import.
Cette influence économique sur le coût alimentaire tient également compte de l'impact sur l'ingestion totale.

Ces sources de protéines permettent-elles une amélioration de l'efficacité alimentaire ?

SITUATION INITIALE (carte d'identité de la ferme de référence)

RATION

9kg MS Ens Herbe
5 kg MS Ens Maïs
2kg méteil (grains autoproduits)
2kg maïs (épi deshy)
700g soja import (880 € / T)

PRIX DU LAIT

465 € / 1000 L (TB 41.3 TP 32.5)

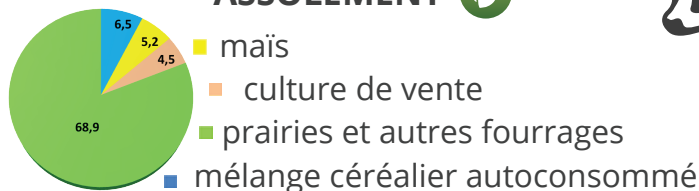
MARGE BRUTE

353 € / 1000 L

CHARGEMENT

1.24 UGB/ha

ASSOLEMENT



PRODUCTION

365.000 L de lait vendu

SAU

85.1 ha dont 74.1 ha SFP
11 ha Cultures vente dont
6.5 ha de céréales autoconsommés

COÛT SFP

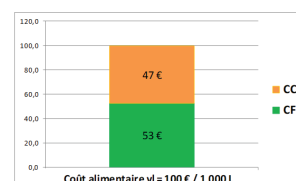
282 € / ha récolté

NIVEAU D'ÉTABLE

66 VL à 5750 L produits

COÛT ALIMENTAIRE

Coût alimentaire VL (en € / 1 000 L produits)



SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX



LUZERNE DÉSHYDRATÉE OU SOJA FRANCAIS ?

Tout dépend de l'ingestion totale des animaux !

3 scénarios étudiés



Critères	Situation initiale	Luzerne deshy produite INGESTION = / LAIT =	Luzerne deshy produite INGESTION + / LAIT +	Achat de soja français (1 000 € / T)
Volume commercialisé (% DAP)	365 000 L (100% du DAP)			
Surface en céréales bio (vente & autoconsommation)	11 Ha	6.5 Ha	8 Ha	11 Ha
Cout alimentaire (en €/1000L)	100 €	98 €	99 €	102 €
MB€/1000L	354 €	357 €	355 €	352 €
MB atelier en K€	129 K€	130 K€	129.5 K€	128.5 K€
Prix d'équilibre €/1000L	410 €	414 €	411 €	412 €

LUZERNE DÉSHYDRATÉE VS SOJA FRANCAIS

- o Maintien des coûts alimentaires entre les systèmes. (voir ci-dessus)
- o Des performances laitières semblables (+ 0.9 kg de lait en augmentant l'ingestion et pas d'augmentation de la production avec ingestion globale similaire)
- o Des prix d'équilibre équivalents, variation non significative (410 à 414 € / 1000 L)

CONCLUSION

Complémenter sa ration d'hiver avec 3.5 Kg de luzerne déshydratée, permet de produire au moins autant de quantité de lait qu'avec du soja. Entre incorporer de la luzerne déshydratée ou du soja français : il y a très peu d'impact sur la marge brute pour un volume de lait produit équivalent (moins de 5€/1000L). Le prix d'équilibre reste stable (variation non significative de 2€ à 3€/1000L entre les systèmes protéines françaises). En revanche, la production de luzerne présente de nombreux avantages que n'a pas l'achat de soja français ou import, notamment :



- o Français et local
- o Vie du sol préservée
- o Vaches en bonne santé
- o Sécurité climatique
- o Environnement : diminution GES
- o Disponibilité



Collaboration DéshyOuest et Eilyps

Intervenants Eilyps :

- Arnaud Frin, Consultant Economie Système - Visiolys : arnaud.frin@eilyps.fr
- Cécile Bouquet, Consultante en Agriculture Biologique et Durable : cécile.bouquet@eilyps.fr
- Romain Carpentier, Responsable Conseiller relation adhérent : r.carpentier@deshyouest.fr

