

Quand il donne du **sainfoin déshydraté** à ses vaches, le Gaec des Corbières constate une amélioration de la production laitière et une baisse des cellules.

“ J'ai ajouté des bouchons de sainfoin à la ration des laitières



Recherches. Fabien et Michel Millard (sur les côtés) participent aux études sur le sainfoin menées par Pascale Gombault, créatrice de Multifolia, et Charles Adrian, de Néalia (au milieu).



Agronomie.

Le sainfoin est une plante mellifère, qui demande peu d'intrants et de mécanisation. De plus, elle semble se contenter de sols pauvres.

en 2013. « Nous avons modifié notre ration de base composée d'un tiers d'ensilage d'herbe, de deux tiers de maïs ensilage, de 2 kg de luzerne et de 3 kg de correcteur azoté, décrit Fabien. Le temps des essais, 2 kg de sainfoin ont remplacé 1 kg de luzerne et 1 kg d'ensilage de maïs. » L'essai était suivi par MG2mix, le contrôle laitier, Néalia, un fabricant distributeur régional d'aliments et le Syndicat de défense du fromage de Chaource.

RÉSULTATS CHIFFRÉS

« En 2013, avec le sainfoin, notre production laitière est passée de 29,1 à 29,7 l/j, rapporte Fabien. Le TB est monté d'un point, le TP de 0,6. » Le taux cellulaire a chuté de 171 000 à 155 000. « Si le sainfoin tend à avoir un impact bénéfique sur les cellules, ce n'est pas une solution aux problèmes de fond, prévient Charles Adrian, du groupe Néalia. La baisse est d'abord liée à un meilleur équilibre de la ration, donc à un meilleur état de santé des vaches. »

Les essais se sont poursuivis jusque dans la laiterie productrice du chaource. « Un panel de consommateurs a révélé que le fromage produit avec le lait du Gaec des Corbières est différent du fromage standard, souligne Pascale Gombault. Cela résulte d'un changement de profil des acides gras saturés et insaturés. Un métabolisme qui fonctionne mieux influence de façon positive leur transfert. » Les échantillons de lait indiquent une hausse des acides gras saturés de 63 à 68 %, des oméga 3, de 0,37 à 0,45 %. Cette modification organoleptique clôt le cercle vertueux allant du champ à la fourchette, en passant par le bien-être digestif des animaux. L'AOC Chaource réfléchit à donner de la souplesse à son cahier des charges en autorisant le sainfoin dans la ration. Il en sera de même demain pour d'autres appellations. « Des projets sont en cours », dévoile Pascale Gombault.

Hélène Chalighe

RATIONS

Egalement pour d'autres espèces

Le sainfoin n'intègre pas seulement le menu des vaches laitières. Plusieurs élevages de bovins d'engraissement, de chèvres et de brebis laitières en utilisent aussi. Des essais sont en cours sur le cheval et le lapin.

« Nous produisons un quota de 1 160 000 litres de lait selon le cahier des charges de l'AOC Chaource, indique Fabien Millard, installé à Prusy, dans l'Aube, avec son père, Michel, et son cousin Rodolphe. Pour alimenter le troupeau, nous cherchons à être autonomes sur l'exploitation ou au moins dans la zone d'appellation. »

Dans cette quête d'une alimentation locale, le Gaec des Corbières a trouvé son bonheur dans le sainfoin. Remise au goût du jour par la filière Multifolia, créée en 2009 par Pas-

cale Gombault, cette légumineuse riche en sucres et en tanins est aujourd'hui cultivée sur près de 200 ha dans l'Aube. Elle est ensuite déshydratée dans une usine de la Marne. Le Gaec des Corbières en cultive 3,5 ha. « C'est une plante mellifère, qui demande peu d'intrants, et peu de mécanisation, assure Fabien. C'est un plus en terme d'image. »

Lorsqu'ils ont été sollicités par Multifolia pour participer à des essais, les trois associés n'ont pas hésité. Ils ont intégré des bouchons de sainfoin dans la ration de leurs 130 prim'hollsteins, brunes et montbéliardes pendant deux mois en 2012, et trois mois

EXPERT

PASCALE GOMBAULT AGRICULTRICE À L'INITIATIVE DE MULTIFOLIA (AUBE)



« Poursuivre le développement »

« Nous avons souhaité, au travers de la création, en 2009, de Multifolia avec la firme-service MG2mix, redonner une chance au sainfoin, une plante délaissée il y a une cinquantaine d'années au profit de la luzerne. Son utilisation est suivie du champ à la fourchette. La filière compte une dizaine de partenaires dont cinq fabricants d'aliments et plus d'une vingtaine de producteurs de sainfoin fourrage et porte-graines. La culture attire aussi les apiculteurs, car c'est une plante très mellifère. Côté nutritionnel, nos essais attestent de l'intérêt des tanins condensés, molécules stables qui ne subissent pas de dégradation pendant la digestion. L'Inra estime qu'ils agissent contre l'implantation des parasites du tube digestif. Nous avons constaté dans nos cultures un nombre en hausse d'animaux sauvages tels que les chevreuils, peut-être attirés par l'appétence du sainfoin et ses effets antihelminthiques (NDLR : antiparasitaires). »