

Entretien avec Dace Pastare (novembre 2014)



Madame Dace Pastare préside la coopérative Marsava et est également active au sein de la Fédération lettone des Producteurs de Lait. Avec son époux, elle gère un élevage laitier de 120 vaches, une exploitation de taille moyenne selon les critères lettons. La coopérative Marsava compte 85 sociétaires et produit 80 tonnes de lait par jour.

Madame Pastare, vous êtes vous-même à la tête d'un élevage laitier. Comment analysez-vous le sort actuellement réservé aux producteurs de lait lettons ?

De nos jours, la situation est très contrastée : La taille des exploitations en Lettonie varie grandement et peut aller d'une poignée de bêtes à plusieurs milliers de têtes. Certains élevages laitiers stagnent sans se développer. Les raisons de cette stagnation sont, entre autres, l'âge des éleveurs ou le prix du foncier. Une autre catégorie de producteurs échafaude des plans de croissance mais patiente encore en attendant le bon moment de les mettre à exécution. Une troisième catégorie de producteurs de lait s'est lancée dans une expansion débridée et poursuit, bille en tête, ses propres plans.

Comment se portent les prix en Lettonie ? Quel est votre avis à propos de l'aide de 7,7 millions d'euros octroyée par la Commission européenne en raison de l'embargo russe ? L'ancien commissaire Dacian Ciolos avait annoncé un montant de 20 millions pour la Lettonie.

Les prix du lait se portent très mal. Nous sommes inquiets à cause du super-prélèvement et des pénalités pécuniaires. Durant la campagne laitière de 2014, nous avons dépassé notre quota de 7 %. Le montant des pénalités dépasse le prix du lait ! Les producteurs de lait lettons survivent pour le moment grâce aux subventions et aux paiements directs. Je me demande comment nous allons donc pouvoir payer le fourrage.

Au cours des derniers mois, le prix du lait a fortement reculé. En avril, nous percevions encore 38,5 centimes tandis qu'en juin, ce prix avait déjà chuté à 31,5 centimes. En octobre 2014, la baisse s'était prolongée à 24 centimes. A l'intérieur du pays, les prix connaissent de grandes variations. La plus grande coopérative ne payait, au mois de septembre 2014, que 19,5 centimes. Pour le même mois, le prix d'achat du lait offert par notre coopérative, la Marsava, atteignait quant à lui 22 centimes. Je connais aussi une très petite exploitation qui ne compte que 20 vaches et dont l'éleveur n'a perçu que 12 centimes par litre de lait.

Comment envisagez-vous l'avenir des exploitations lettonnes ?

Les transformateurs dépendent de notre lait et je pense qu'à l'avenir, ils se remettront à acheter notre lait à un prix plus élevé. Les laiteries ne peuvent acheter leur lait en Europe. Selon moi, nous devons faire le gros dos face à la crise durant les deux à trois prochaines années. La crise de 2009 a montré que les prix repartent à la hausse après quelques mois. Je vois les choses avec une bonne dose de pragmatisme : Quelques élevages laitiers survivront et ensuite, l'offre et la demande se rééquilibreront. Naturellement, cela va dépendre de notre capacité à travailler de façon rentable, de l'évolution du coût du fourrage, etc.

Récemment, votre coopérative, la Marsava a mis sur le marché un nouveau produit. De quoi s'agit-il ?

L'idée de lancer notre propre produit a germé au sein de notre coopérative et en octobre 2014, nous avons mis sur le marché un fromage blanc riche en calcium. En Lettonie, le fromage blanc jouit traditionnellement d'une excellente réputation pour ses bienfaits dans l'alimentation des enfants mais pas toujours nécessairement pour son bon goût. Notre objectif était de prendre un aliment traditionnel et d'en faire un produit sain et savoureux pour toute la famille. Nous nous sommes retrouvés avec un « produit dérivé », à savoir de la crème que nous commercialisons aussi.

Comment s'est passée la commercialisation de ce produit « vieillot » remis au goût du jour ?

Les débuts furent périlleux et nous avons surtout eu des difficultés à financer notre propre installation de transformation. Aucune banque n'était disposée à nous prêter de l'argent car nous sommes une coopérative. Dès lors, nous avons été contraints de relocaliser la production. Entre temps, le projet a été mis sur les rails et nos deux produits sont présents dans les rayons de plusieurs chaînes de supermarchés nationales et de plus petits commerces privés. Chaque semaine, une tonne de lait est transformée en fromage blanc et en crème. Désormais, les ventes démarrent lentement, sans générer aucun bénéfice à ce jour.

Quels sont vos objectifs et vos projets pour l'avenir ?

Notre objectif est de bien établir notre fromage blanc et notre crème sur le marché. Dans quelques années, nous aimerions disposer de notre propre installation de transformation. Notre prochain projet porte sur une sauce vanillée, nous sommes en passe de mettre la technologie au point. La déesse lettonne Marsava, qui a donné son nom à notre coopérative, est la patronne qui veille sur les paysannes et leur troupeau. Nous avons ainsi mis toutes les chances de succès de notre côté!

Madame Pastare, merci de nous avoir accordé cet entretien.