

VOYAGE AU DAIRYLAND DE

L'ISLANDE

TEXTE ET PHOTOS D'ÉTIENNE GOSSELIN, AGRONOME, M. SC.

ILS SONT PARMI LES PLUS GRANDS BUVEURS DE LAIT AU MONDE, SONT FIERS DE LEUR RACE PATRIMONIALE ET EXPORTENT UNE PARTIE DU LAIT HORS DE LEUR ÎLE VOLCANIQUE DE GLACE ET DE FEU. L'ISLANDE, PETIT PAYS LAITIER NORDIQUE ET DYNAMIQUE, GÈRE ET RÈGLEMENTE SA PRODUCTION AU MOYEN DE LA GESTION DE L'OFFRE. AVERTISSEMENT : CE TEXTE CONTIENT DE NOMBREUX ACCENTS SCANDINAVES !





■ Au jeu des comparaisons, le Québec laitier a probablement plus à voir avec l'Islande qu'avec les États-Unis... Le Coopérateur a visité trois fermes du sud du pays, en plus de rencontrer la Fédération nationale des éleveurs (Landssamband Kúabænda), à Reykjavík. Condensé des échanges en huit points.

1) CLIMAT COUCI-COUÇA

Le climat québécois est de type continental, avec froids glaciaux et canicules. L'Islande, au 66° parallèle, bénéficie plutôt d'un climat océanique subpolaire. Conséquemment, l'île profite d'une certaine douceur (11 °C en été, - 1 °C en hiver). Malgré cela, les journées pluvieuses sont nombreuses et la terre lente à se réchauffer. Il ne pleut pas plus en Islande qu'au Québec, mais la fréquence de jours humides est presque deux fois plus élevée : il pleut un jour sur deux ! La météo est aussi très changeante. Blizzard et soleil radieux peuvent alterner toutes les cinq minutes.

La saison végétative est donc... compliquée. Les producteurs réalisent deux coupes d'un foin à enrober. « On produit aussi de l'orge », explique le gérant Birgir Ragnarsson, de la ferme Selbakki, à Flatey, qui compte les meilleures terres

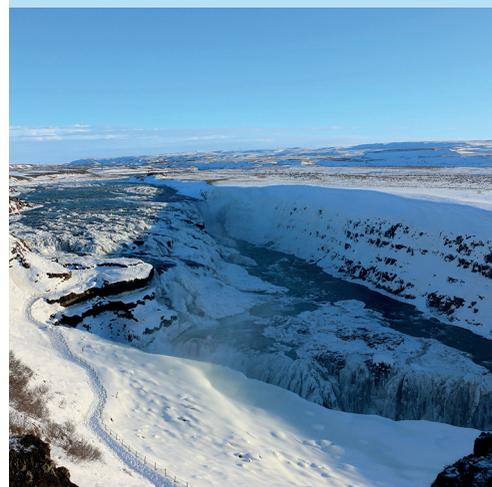
d'Islande. « Mais même avec 120 jours de croissance, elle ne parvient que rarement à mûrir complètement, ce qui oblige son traitement à l'acide propionique. »

2) RACE MILLÉNAIRE

La race Islandaise, petite (430 kg), acère et rustique, a connu son développement avec les premiers colons, à partir de 874. Elle est la seule autorisée en Islande, pour des raisons aussi bien patrimoniales que sanitaires : le cheptel est, par exemple, exempt de tuberculose, brucellose et fièvre aphteuse. La consommation d'antibiotiques est 10 à 20 fois moindre que dans les grands pays d'Europe. La robe de l'indigène n'a pas fait l'objet d'efforts de sélection en vue de son uniformisation : unie ou tachetée, elle présente plus de 100 coloris différents, dont un très étrange bringé (zébré). La consanguinité est suivie de près, et les meilleurs taureaux donnent 3000 doses de semence en moyenne, jamais plus de 6600. Le seul centre d'insémination, propriété du syndicat agricole national, évalue et met sous contrat les meilleurs mâles.

Mais voilà, les producteurs aimeraient produire plus de lait (ou élever moins de vaches) pour répondre à la demande de l'unique acheteur,

L'Islande (*Iceland*, en anglais) fond littéralement. Sous l'influence du réchauffement climatique, les grands *jökull*, glaciers qui recouvrent 11 % du territoire, fondent à un rythme alarmant. Si rien n'est fait, ils disparaîtront d'ici 60 à 200 ans.



Sur la faille américano-européenne, l'Islande affronte cataclysmes et perturbations : volcans grondants, glaciers fondants, cherté de la vie et tourisme galopant, qui menacent infrastructures et équilibre écologique. *þetta reddast*, dit la devise nationale : « tout va s'arranger » – sorte de résilience, d'optimisme démesuré. Et la météo ? Pas de souci, elle change toutes les cinq minutes !



Vikings pure laine (de mouton), Vilborg Guðmundsdóttir et Birgir Ragnarsson exploitent la ferme Selbakki, à Flatey, près de Höfn, pour le compte d'industriels des pêcheries ayant investi dans un holding financier qui détonne avec la ferme familiale traditionnelle.



Les chevaux de race Islandaise sont partout, servant aussi bien aux excursions touristiques qu'à mener les moutons dans les hautes terres l'été. À l'image des vaches et des brebis de race Islandaise, ils présentent des robes variées.



Les Islandais chérissent leur liberté et leur indépendance. Lors du passage du *Coopérateur*, les producteurs étaient invités à se prononcer sur le maintien de la gestion de l'offre, reconfirmée par 89% des éleveurs.

la coopérative Mjólkursamsalan (MS Iceland Dairies). Cette dernière, issue de la fusion, au fil des décennies, de toutes les coopératives laitières insulaires, s'active à l'international pour faire face à la demande en skyr, fromage frais fouetté typiquement islandais qui ressemble au yogourt. Avec une moyenne de 6275 kg d'un lait dont les composants sont semblables à ceux du lait québécois, bien des producteurs voudraient extirper plus de liquide de l'Islandaise.

«L'amélioration des soins, du confort et des rations a permis un bond en avant, justement durant les débats sur l'importation de génétique étrangère», ironise Katrín Helga Andrésdóttir, vétérinaire retraitée qui seconde son mari, Sveinn Ingvarsson, et leur fils, Ingvar, à la ferme Búkostir. Depuis, les discussions sur l'hybridation et l'ouverture à d'autres races – comme la Norvégienne Rouge, qui permettrait, selon des calculs génétiques, d'augmenter substantiellement la productivité – refont surface périodiquement. La génomique, qui débute tout juste en Islande, devrait aider. Chose certaine, les éleveurs rencontrés ne jurent que par la pureté raciale: pas question de la diluer ou d'échanger leurs bêtes pour des Holstein!

3) RESSOURCES PRÉCIEUSES

Le prix du lait aux producteurs est 80% plus élevé que le prix québécois. Ce n'est pas pour rien: le carburant coûte deux fois et demie plus cher qu'au Québec et

la majeure partie des suppléments sont importés, ce qui déplaît aux Islandais, rompus à l'autosuffisance.

En conséquence, pour abaisser les coûts, les fourrages (fléole des prés, raygrass, brassicacées) trouvent une place stratégique dans les rations, généralement à plus de 70% (la moyenne québécoise pour les Holstein est de 68%). Les éleveurs utilisent aussi des ingrédients dont ils disposent abondamment, notamment de la farine de poisson (0,5 kg/j), riche en protéine non dégradable (acides aminés essentiels), issue d'usines halieutiques bien implantées sur les côtes. On supplémente aussi avec la calcification d'algues rouges, récoltée dans les fjords de l'Ouest et incorporée aux rations pour sa richesse en calcium, magnésium et oligoéléments. Ce mélange minéral aide à prévenir l'acidose ruminale (effet tampon), moins fréquente avec l'alimentation riche en fourrages (fibres).

4) PÉNURIE HUMAINE

Difficile de recruter des ouvriers agricoles. L'Islande ne fait pas partie de l'Union européenne, mais adhère à l'espace Schengen, qui prévoit la libre circulation des personnes, notamment des travailleurs. Des Polonais sont donc engagés dans quelques fermes, rétribués au salaire horaire minimum d'environ 20\$ CA. La stratégie islandaise permet toutefois de contourner le travail manuel: 36% des fermes comptent des robots de

ISLANDE-QUÉBEC : PAREIL, PAS PAREIL

Climat nordique, gestion de l'offre, électricité abordable et décarbonée, race patrimoniale (quoique la Canadienne batte de l'aile)... Il existe des ressemblances et des différences entre nos deux sociétés.

	ISLANDE	QUÉBEC
HABITANTS	338 000	8 400 000
VACHES LAITIÈRES	26 200	347 000
FERMES LAITIÈRES	559	4 979
VACHES PAR FERME	47	65
VACHES POUR 100 HABITANTS	8	4
LAIT PRODUIT PAR ANNÉE (EN MILLIONS DE LITRES)	152	3 350
LAIT PRODUIT PAR HABITANT (EN LITRES)	450	399
DIMINUTION DU NOMBRE DE FERMES 1986-2018 (EN%)	- 69	- 70
TROUPEAUX EN STABULATION LIBRE (EN%)	52	8
TROUPEAUX EN TRAITE ROBOTISÉE (EN%)	36	9
LAIT BIOLOGIQUE (EN%)	0,3	1,6
PRODUCTION ANNUELLE PAR VACHE (EN KG)	6 275	9 197
MATIÈRE GRASSE DU LAIT (EN%)	4,2	4,2
PROTÉINE DU LAIT (EN%)	3,3	3,4
COÛT MOYEN DE L'ALIMENTATION (EN\$ CA/HL)	35,78	24,45
PRIX MOYEN À LA FERME (EN\$ CA/HL)	139,28	75,54
CONSOMMATION DE LAIT PAR HABITANT (EN LITRES)	94	70
VOLCANS ACTIFS	30	0
TROLLS, ELFES ET MEURTRIERS DANS LES ROMANS POLICIERS	24 867 953	0

traite, ce qui confère à l'Islande le record mondial des robots en proportion du nombre de fermes, vaches ou lait produit (54%). Et le rythme s'accélère: depuis trois ans, le pourcentage d'animaux hébergés en stabulation libre a augmenté, passant de 60 à 69%. «On vise 100% des vaches en liberté pour 2035», dit Margrét Gísladóttir, directrice générale de la Fédération nationale des éleveurs.

Bien que la production biologique soit marginale et résulte des deux seules fermes certifiées au pays (sur 559 exploitations), les éleveurs ont l'obligation légale d'offrir l'accès extérieur aux animaux au minimum huit semaines par année. Les vaches à Selbakki traversent donc des barrières trieuses pour accéder au pâturage lors des journées estivales sans fin (21h de lumière par jour au solstice!).

5) TRÉSOR NATIONAL

L'Islande, colonisée par des Vikings norvégiens, a été brillamment dépeinte dans les fameuses sagas islandaises et autres contes médiévaux peuplés d'elfes et de trolls. Les premiers habitants se sont longtemps sustentés de poisson, d'agneau et de skyr, ce fromage de lait écrémé semblable au quark, au labneh ou au queso fresco, qu'on décrit aujourd'hui comme riche en bactéries bénéfiques et protéines et faible en glucides et lipides. On filtre le skyr pour en retirer le lactosérum, ce qui concentre les matières solides, dont les protéines. Dans sa version artisanale, le lait du skyr est réensemencé avec une partie du skyr fabriqué la veille, à l'image du pain au levain.

Maintenant produit industriellement à Selfoss, dans le sud de l'île, où



Le pays compte sur des routes en bon état, dont la route Hringvegur, qui ceinture l'île sur 1400 km. Le coût du transport du lait est le même pour tous les producteurs. Dans cinq usines, la coopérative Mjólkursamsalan transforme 98% du lait islandais, une situation monopolistique.



Ingvar Sveinsson, 24 ans, et son père, Sveinn Ingvarsson, biologiste de formation, de la ferme Búkostir, à Reykjahlíð á Skeiðum. Classée neuvième parmi les fermes les plus productives du pays, avec sa moyenne annualisée de 7 909 litres par vache, elle ne produisait que 3 500 litres quand Sveinn s'est associé à ses parents, en 1983.



La race Islandaise n'a jamais été sélectionnée en vue d'uniformiser sa couleur. Petite, acère, rustique et combative, elle présente à peu près tous les coloris possibles de robes unies ou tachetées. Elle est la seule autorisée en Islande, tant pour des raisons patrimoniales que sanitaires.

se concentre 40% du cheptel islandais, l'onctueux skyr est l'affaire de Mjólkursamsalan, dont sont membres toutes les fermes. Depuis trois ans, du skyr *made in* Québec se fraie une place sur nos étales.

6) CONTINGEMENT PLÉBISCITÉ

Insulaires, les Islandais chérissent la liberté et font preuve d'une forte indépendance d'esprit. Lors du passage du *Coopérateur*, en février dernier, un vote important se tenait parmi les producteurs, invités à se prononcer sur la gestion de l'offre. «La demande de quota et la manière de l'échanger ont bien changé, explique Ingvar Sveinsson. Auparavant, on pouvait acheter du quota de gré à gré. Dans la dernière année, l'État a été responsable des transactions, à un prix fixe. Or, le droit de produire est en très grande demande actuellement, ce qui n'était pas le cas jusqu'à récemment.» Ingvar est très au fait des conséquences de l'abolition des quotas en Europe, tout comme son père, Sveinn, longtemps vice-président du syndicat agricole national (Bændasamtök

Íslands). Ce dernier est catégorique: «Si les quotas tombent, c'est la fin du lait en Islande.» Heureusement, les résultats ont été sans équivoque: 89% des éleveurs désirent le maintien. Ces résultats serviront à établir la nouvelle entente liant les composantes d'une filière laitière qui décide de tout: quantités à produire, prix aux consommateurs et prix aux producteurs basés sur les coûts de production.

Cette consultation historique aurait pu mener à une croisée des chemins pour le secteur laitier islandais: se contenter de la demande nationale ou abreuver le marché international autrement que par des surplus. L'an dernier, 5% du gras et 15% de la protéine laitière ont été produits et exportés au prix mondial non subventionné. «Le prix du lait hors quota pour l'exportation, payé 39% du prix normal, satisfait quelques fermes, mais certainement pas la majorité», affirme Margrét Gísladóttir.

7) TRANSPARENCE ASSUMÉE

À l'heure du véganisme et du sensationnalisme, des fermes parient sur la

Environ la moitié du lait provient du sud du pays (Suðurland). La ferme Búkostir se trouve entre Selfoss et Flúdir. Elle a été fondée sur un champ de lave, laquelle est devenue un sol d'un mètre de profondeur en moyenne.



transparence. Nombreuses sont celles qui hébergent des visiteurs (on peut réserver en ligne sur des plateformes locatives telles que Airbnb). « On tire aujourd'hui plus de revenus de deux maisons que de la ferme », affirme, mi-figue mi-raisin, Ingibjörn Öxndal, 42 ans, éleveur de 90 vaches à Hrúni et père de trois enfants. De la relève? L'incertitude plane, et le comté rural d'Árnessýsla se dévitalise peu à peu.

Retour à Flatey, où le bien-être animal s'exhibe. Les bêtes sont hébergées dans une arène spacieuse (4700 m²), dont la luminosité, la qualité de l'air et même l'acoustique ont été pensées notamment par un ingénieur, qui y travaille à temps partiel. Le plancher des vaches est visible du balcon bétonné, sur lequel circulent Islandais ou touristes venus se restaurer au café de l'étable. Côté cour, 200 vaches et quatre robots, dans la plus grande ferme islandaise. Côté jardin, 2400 ha de terres tantôt sableuses, tantôt argileuses, baignées par le glacier Vatnajökull.

À Akureyri, au nord de l'île, la ferme des Hallgrímsson accueille aussi des visiteurs dans un joli café, nommé Kaffi Kú (café vache). Lors de la visite guidée « Apprendre, sentir et goûter », les curieux peuvent toucher les vaches et goûter au skyr maison. Pour les pantouflards, deux webcams diffusent en temps réel l'humeur de la météo ou l'humeur des vaches. Rien à cacher!

Même le syndicat Bændasamtök Íslands retisse les liens entre ruraux et urbains avec ses initiatives Fermes ouvertes, Agriculture ouverte et Une journée avec un agriculteur. Les jeunes Islandais de 7^e année visitent des fermes participantes ou reçoivent la visite d'agriculteurs à l'école, qui les aident à comprendre comment on produit les aliments, qu'ils proviennent de végétaux ou d'animaux. Les touristes aussi peuvent bénéficier de ces initiatives.

8) CONTRASTES SAISSANTS

L'Islande est à cheval sur deux plaques tectoniques, qui s'éloignent de deux centimètres par année. On y trouve une trentaine de systèmes volcaniques actifs, qui façonnent des paysages lunaires et des sous-sols bourrés de kilojoules géothermiques, permettant de produire de l'eau chaude et de l'électricité à volonté. Pas surprenant que le pays s'auto-suffise presque en fraises, tomates et concombres de serre. L'Université agricole d'Islande à Hveragerði produit même, depuis 1950, des bananes de serre!

Sur le plan économique, après une bulle spéculative et un manque de liquidités des institutions financières ayant mené à l'éclatement de l'économie en 2008 et à la nationalisation des banques, le pays s'est recentré sur des activités réelles – comme le tourisme, qui explose et qui, à 9% du PIB, devance maintenant les pêcheries, une première dans l'histoire du pays. Et l'agriculture? À 6% du PIB, elle poursuit sa lutte contre les éléments naturels pour nourrir les 94% d'Islandais urbanisés, dont les deux tiers habitent Reykjavík. À ce défi constant, levons nos verres de lait... Santé, cheers, skál! ☺

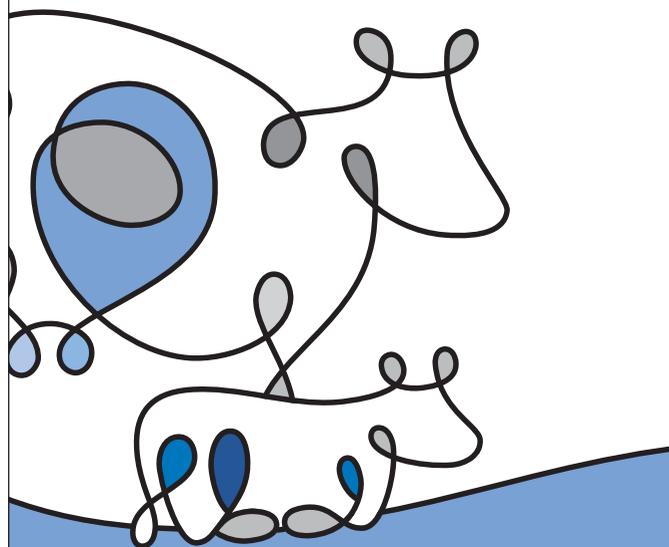
Jefo cycle

Reproduction

Vous réformez trop de vaches pour des **problèmes de reproduction**?

Gardez vos vaches plus longtemps dans votre troupeau avec les **solutions Jefo**.

Notre **nutrition de précision** vous aidera à atteindre vos objectifs.



Jefo

La vie, en plus facile

GRAS BYPASS • VITAMINES BYPASS • ACIDES AMINÉES BYPASS

jefo.ca