



Les fromages sont moins odorants, moins fondants avec du maïs et du fourrage qu'avec de l'herbe. (©Maélys TRIMOREAU).

Le réchauffement climatique affecte l'herbe que mangent les vaches... et donc la qualité des fromages

Une étude de chercheurs français montre que la sécheresse, qui impacte les aliments que mangent les vaches, joue donc sur l'odeur, l'arôme, ou encore le fondant des fromages.

Si l'adaptation au changement climatique conduit les éleveurs à diversifier l'alimentation des vaches laitières, il faut « maintenir un niveau minimal d'herbe fraîche dans les rations » pour garder la qualité des fromages, souligne une étude française récente.

Ce « rôle central de l'alimentation à l'herbe » des vaches laitières est mis en évidence par les résultats d'une étude de chercheurs de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) et de l'institut d'enseignement supérieur et de recherche VetAgro Sup, publiée en mai dans le Journal of Dairy Science.

La sécheresse affecte l'herbe ingérée par les vaches

Les sécheresses, plus fréquentes et

intenses, « affectent notamment la quantité et la qualité de l'herbe ingérée par les vaches laitières au pâturage ». Cela amène les éleveurs à choisir des « stratégies d'adaptation » qui entraînent une modification de la ration des vaches, selon l'étude.

Dans les zones herbagères de moyenne montagne, comme le Massif central en France, « ils misent généralement sur les stocks de foin constitués pour l'hiver ». Mais aussi sur des plantes fourragères comme le maïs, dans ces zones désormais propices à cette culture.

Moins de goût et d'odeur avec d'autres aliments que l'herbe

Les scientifiques de l'Inrae et VetAgro Sup ont analysé les conséquences d'une modification des rations, et notamment de l'introduction de maïs, pour la qualité des produits fromagers locaux.

Ils ont étudié pendant quatre mois quatre lots de dix vaches laitières ayant reçu des combinaisons différentes de régime alimentaire.

Deux lots recevaient des rations à base d'herbe pâturée (allant jusqu'à 75% de la ration) et les deux autres des rations à base de maïs (l'un avec un apport de 25% d'herbe pâturée et l'autre 100% à base

de maïs).

Le lait de chaque lot a été collecté pour fabriquer du cantal, fromage typique de cette région du centre de la France.

Plus les vaches mangent d'herbe, meilleurs sont les fromages

Les résultats montrent que « plus les vaches mangent d'herbe, plus les laits et les fromages sont riches en acides gras oméga 3, favorables à la santé humaine ». Le goût, l'arôme, l'odeur et la texture du fromage ont aussi été évalués par un jury de 12 consommateurs-experts de l'évaluation sensorielle des fromages.

Quand les vaches se nourrissent d'herbe au pâturage, les fromages sont plus fondants, plus jaunes et plus aromatiques, tandis que lorsqu'elles mangent peu ou pas d'herbe, les fromages sont plus blancs, plus fermes et ont des goûts moins prononcés.

« Maintenir de l'herbe fraîche dans les régimes à base de maïs, même en quantité limitée, est donc crucial pour ne pas trop détériorer la qualité nutritionnelle et sensorielle du fromage », estiment les chercheurs.

L'Informateur 15.5.2025