



FÉDÉRATION LAITIÈRE

RAPPORT
D'ACTIVITÉ
2014



Table des matières

Prolait – Fédération Laitière

1. Avant-propos	2
2. Economie laitière suisse en 2014	3
2.1 Production et mises en valeur	3
2.2 Commerce extérieur	4
2.3 Interprofessions fromagères	4
2.4 Interprofession du Lait (IP Lait)	6
2.5 Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL) & LactoFama	6
2.6 Politique agricole & conditions - cadres	6
3. Activités de PROLAIT Fédération Laitière	8
3.1 Prolait en chiffres	8
3.2 Gestion des quantités	9
3.3 Pool Prolait	10
3.4 Fromagerie « pâtes molles » de Moudon – Le Grand Pré	11
3.5 Vie des sociétés	12
3.6 Activités diverses	12
4. Activités des organes de la Fédération	13
4.1 Assemblée des délégués	13
4.2 Conseil des présidents de cercles	14
4.3 Conseil d'administration	14
5. Organes et Direction	15
5.1 Conseil d'administration	15
5.2 Présidents de cercles	15
5.3 Commission « lait de fromageries artisanales »	15
5.4 Commission de recours en matière de gestion des quantités	15
5.5 Commission de gestion	15
5.6 Délégués IPG & IPVMO	15
5.7 Direction et collaborateurs	16

1. Avant-propos

L'année 2014 relève une fois de plus les contrastes d'un marché laitier en recherche de stabilité.

En effet, à lire les statistiques, comme le font l'OFAG et les autorités politiques, tout va bien ! L'année 2014 est une année record dans toutes les productions, en particulier, la production laitière suisse, en hausse de 3,3 % par rapport à 2013.

Et pourtant, sur le terrain, les producteurs de lait ont une appréciation différente de la situation. Si certains travaillent à maintenir et développer les acquis, en matière de gestion des quantités et de la qualité (les sortes fromagères romandes et en particulier l'AOP Gruyère), d'autres subissent les affres du marché du lait de centrale et une volatilité des prix d'une amplitude jamais connue. La situation pouvait être jugée acceptable en mars avec un prix à presque 69 ct./kg et insupportable en décembre avec environ 15 ct. de moins, et une tendance encore négative pour le début 2015. Parallèlement, tous les producteurs, ont dû chercher, dans la politique agricole 2014-2017 (PA 14-17), le moyen de compenser la prime à l'UGBFG abandonnée. Mais tous n'ont pas trouvé les solutions pour y arriver, parce qu'ils ne sont pas dans la bonne région (plaine), et parce que leur choix de production (investissement récent et production fourragère intensive), fait avant la nouvelle politique agricole, ne le leur permet pas.

C'est pourtant dans un contexte plus serein, au début de l'année que Prolait a travaillé à l'élaboration de projets permettant de maîtriser quelque peu le marché. En particulier, au niveau national, la fédération s'est engagée dans le projet LactoFama, en insistant, avant sa mise en place, sur les règles à définir, plus spécifiquement le financement des activités et les conditions d'interventions sur la base d'une référence. L'objectif a été de ne pas inciter à produire. Cette manière de faire n'a pas été retenue par le comité central de la FPSL. Ce n'est qu'après le premier exercice, effectué à satisfaction (volumes modestes dégagés), que la réflexion a été menée pour l'activité 2015. Prolait a pu faire valoir ses arguments ; un système mettant en avant l'utilisation d'une référence a été accepté par l'assemblée des délégués de la fédération des producteurs suisses de lait (FPSL) le 25 novembre 2014.

L'année 2014 a mis en lumière la belle progression des ventes des fromages à pâte molle Le Grand Pré, confirmant ainsi les objectifs de ce projet mettant en avant la marque et le bienfondé de la démarche.

Prolait a offert ses services et prestations dans le cadre du Gruyère AOP. Le positionnement du produit est géré de manière efficace au niveau de la gestion des quantités par l'IPG. Mais il est du ressort des sociétés de fournir les meilleures conditions pour la transformation du lait de leurs producteurs. C'est dans ce contexte que beaucoup de travail a été réalisé par Prolait dans l'encadrement de nouveaux projets de fromagerie (construction ou transformation, fusion, etc.), mais aussi dans le soutien aux sociétés pour l'encadrement et l'obtention d'un lait de qualité. Prolait est également à disposition des sociétés pour planifier au mieux et selon les besoins du marché, la production laitière selon les périodes.

La fédération s'investit également pour répondre aux objectifs du canton de Vaud qui veut soutenir et surtout redynamiser la production de lait dit de centrale. Cette volonté allant dans le sens de la recherche de valeur ajoutée locale est à saluer.

En effet, certains producteurs et leurs organisations, au niveau national, ont fait l'erreur de croire au discours de Mme Doris Leuthard, alors ministre de l'économie, consistant à dire que 500 millions de consommateurs européens étaient prêts à consommer nos produits. Toute la différence est dans le prix et la valeur ajoutée au producteur. La situation de ces derniers mois montre qu'avant de vouloir exporter à tout prix, il faut déjà ancrer dans les mœurs de consommation les produits suisses de qualité à valeur ajoutée avec des arguments clairs et forts, quitte à produire moins, mais de manière concertée.

La courte expérience suisse du jeune marché laitier libéralisé montre déjà que les erreurs stratégiques se paient très chères en cas de crise et que pour assurer de la valeur ajoutée, il faut maîtriser les volumes, la qualité et anticiper les coups durs avec comme inconvénient le temps.

Je souhaite, enfin, remercier tous ceux qui s'engagent pour la pérennité de la production laitière dans notre région. Les producteurs de lait, les diverses organisations de défense professionnelle, les partenaires du marché, sans oublier ceux qui travaillent dans l'ombre dans la structure de Prolait.

Marc Benoit
Président

2. Economie laitière suisse en 2014

Si l'année 2014 a bien débuté avec un marché équilibré et de bons prix du lait, l'embellie n'a été malheureusement que de courte durée. Avec une augmentation sensible des livraisons de lait ajoutée à un effondrement des prix sur le marché international, la pression sur les prix du lait de centrale a été particulièrement forte au 2^e semestre. Cette évolution était malheureusement prévisible, du fait qu'aucune démarche concrète n'a été entreprise pour maîtriser l'offre. Et ce ne sont ni la mise en place de LactoFama, ni la segmentation de l'IP Lait qui pouvaient régler le problème. La situation est grave et la démotivation est palpable dans les campagnes. Il est inutile et contreproductif de chercher des responsables à cette situation. Mais il est urgent tant au niveau des producteurs et de leurs organisations, que des transformateurs et distributeurs, comme de la Confédération, de trouver et mettre en place des solutions pour assurer une meilleure valeur ajoutée au lait de nos producteurs, afin de leur redonner confiance et motivation. Sans une réaction rapide et concertée, nous risquons de perdre un précieux savoir-faire.

2.1 PRODUCTION ET MISE EN VALEUR DU LAIT

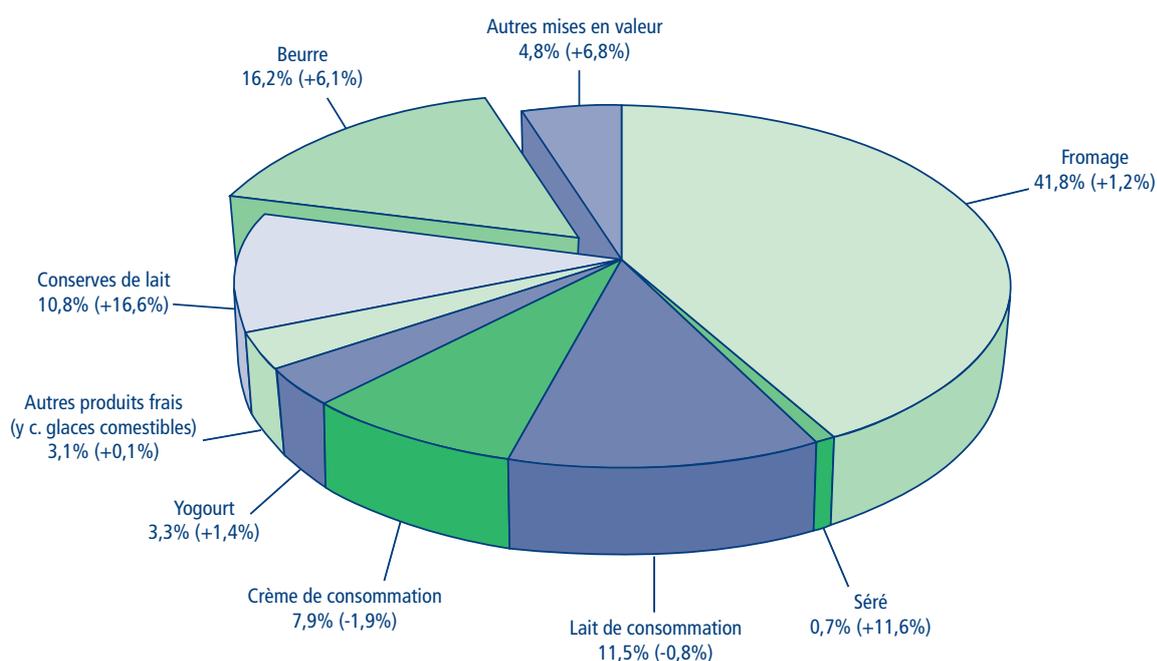
Une meilleure qualité des fourrages et des prix du lait à la hausse ont stimulé une sensible augmentation des livraisons de lait en 2014. Du fait qu'aucune mesure de gestion de l'offre n'a permis de réguler le marché, les effets désastreux que ces volumes de lait excédentaires ont provoqué sur les prix du lait de centrale ne se sont pas fait attendre ! En 2014, les 22'597 exploitations de production laitière (-3,8 %) ont livré un volume record de 3'540'532 tonnes de lait, ce qui représente 111'921 tonnes ou 3,3 % de plus qu'en 2013.

La part du lait suisse transformée en fromage, avec 41,8 %, demeure largement la plus importante. La quantité d'équivalents-lait (EL) transformée en fromage a progressé de 17,88 mio d'EL ou 1,2 % par rapport à 2013.

Dans un marché excédentaire, ce sont logiquement les produits de régulation que sont le beurre (16,2 % ; +32,8 mio d'EL ou +6,1 %) et les conserves de lait (10,8 % ; +54,29 mio d'EL ou +16,6 %) qui progressent de façon conséquente.

Seuls le lait de consommation (11,5 % ; -3,2 millions d'EL ou -0,8 %), et la crème de consommation (7,9 % ; -5,3 mio d'EL ou -1,9 %) sont en recul en 2014.

Mise en valeur du lait en équivalents-lait en 2014
3,541 mio tonnes de lait (+111'921 t ou +3,3%)



Production fromagère

En 2014, la production de fromage a dépassé 185'000 tonnes. En augmentation de 2'626 tonnes ou 1,4 %, la production fromagère suisse a atteint le niveau record de 185'331 tonnes.

Le Gruyère AOP renforce encore sa position de leader avec 29'420 tonnes (+69 t ou +0,2 %). Preuve si besoin est qu'une bonne gestion de l'offre permet d'évoluer en maintenant une forte valeur ajoutée. Dommage que l'IP Lait ne s'en inspire pas plus !

En deuxième position, passant devant l'Emmentaler AOP, nous avons la mozzarella avec 22'693 tonnes. L'Emmentaler AOP a une nouvelle fois connu un important fléchissement de production de -2'897 tonnes (-12,5 %), passant à 20'259 tonnes.

Outre l'Emmentaler, le Raclette Suisse® avec 12'698 tonnes (-412 t ou -3,1 %) et l'Appenzeller® avec 8'831 tonnes (-452 t ou -4,9 %) ont enregistré des baisses de production.

A noter une nouvelle fois la forte progression de Switzerland Swiss, qui atteint 6'680 tonnes, en augmentation de 859 tonnes (+14,8 %), ainsi que les « autres fromages à pâte dure et mi-dure qui progressent de 4'907 tonnes ou 20,6 % pour une production totale de 28'681 tonnes. Ce groupe de fromages comprend des produits à valeurs ajoutées fort diverses.

Lait bio

En 2014, la production de lait bio s'est élevée à 221'665 tonnes, en hausse de 8'586 tonnes (+4 %) par rapport à l'année précédente. La transformation de lait bio a elle progressé de 5'062 tonnes (+2,7 %) pour atteindre 190'522 tonnes. La majeure partie de ce lait a été transformée en fromage (39 %) et en lait de consommation (25,4 %). Le lait non transformé en produits bio a été valorisé dans le canal traditionnel.

2.2 COMMERCE EXTÉRIEUR

En 2014, les importations de lait ont augmenté de 3,8 millions d'équivalents-lait entier (ELE) ou de 0,9 %, alors que les exportations augmentaient de 64,5 millions d'ELE ou de 9 %. L'excédent des exportations 2014 est 60,7 millions d'ELE ou 19,5 %. Ce résultat est dû pour une bonne part aux actions de dégageant, puisque ce sont principalement les conserves de lait (+30,7 millions d'ELE) et le beurre (+32,6 millions d'ELE) qui engendrent cet excédent.

Les exportations de fromages, toutes sortes confondues, sont pratiquement stables en 2014, avec 68'255 tonnes de fromages exports soit +246 tonnes ou +0,4 % par rapport à 2013. Par sorte, à l'exception de l'Emmentaler AOP (-2'876 t ou -17 %), le Tilsit (-47 t ou -15,9 %) et le Raclette Suisse® (-38 t ou -2,4 %), toutes les autres

catégories de fromages ont progressé. Ce sont en particulier les fromages à faible valeur ajoutée qui ont progressé. Quant aux importations, elles ont été de 53'803 tonnes (+1'657 tonnes; +3,2 %). La balance nette reste positive, mais la pression des importations est toujours très forte et l'abandon du taux de change plancher va encore accentuer cette tendance.

2.3 INTERPROFESSIONS FROMAGÈRES

Interprofession du Gruyère (IPG)

Le marché du Gruyère AOP s'est encore bien porté durant l'année 2014. La hausse de prix de 1 franc à la vente début de l'année a fait



l'objet de toutes les attentions. Un gros travail a été fourni par les affineurs de manière à placer au mieux les meules sur les marchés. La production annuelle est stable. Les exportations ont atteint un nouveau sommet à 12'376 t (+ 169 t) dont 8'063 t dans l'Union européenne. Une ombre a toutefois plané depuis la fin du printemps : environ 900 tonnes de stocks sont restés en caves jusqu'à la fin de l'année. Des moyens financiers ont été attribués, début 2015, au dégageant de ces meules issues d'une fabrication trop importante durant les mois de janvier à mars.

Production totale effective de Gruyère AOP

Année	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Quantité annuelle (t)	28'749	28'597	28'942	29'068	29'872	29'882*
Evolution	+ 0,6%	- 0,5%	+ 1,2%	+ 0,4%	+ 2,7%	---
Quantité semestrielle (t)	15'540	15'074	14'678	15'043	15'036	15'385
Evolution		- 3,0%	- 2,6%	+ 2,5%	---	+ 2,3%

Source : IPG, Pringy / * estimation

En 2014, le potentiel de production (quantités de base) s'est élevé à 518 tonnes (-10 t par rapport à 2013) pour le Gruyère d'alpage AOP, à 1'109 tonnes (+18 t) pour le Gruyère AOP bio et à 28'386 t (-200 t) pour le Gruyère AOP Tradition.

Au 1^{er} semestre 2014, 450 tonnes de qualité IB ont été produites. Il s'agit d'un chiffre inférieur de 14,8 % à la même période en 2013 ou inférieur de 30 % à la moyenne du 1^{er} semestre des années 2009 à 2012.

Activités en 2014

Le gros dossier de l'année a porté sur un renforcement de la qualité du Gruyère et du lait livré dans les fromageries. Toute la réflexion a débuté après les problèmes rencontrés avec les assurances et le cas

de la fromagerie du Solliat en 2009. De leur côté, les affineurs ont poussé les fabricants à diminuer le nombre de cas de défauts cachés leur parvenant. A son niveau, l'IPG a fait face à un doublement du volume de Gruyère de qualité Ib en 2012. Après deux ans de débats, dans un premier temps en commission, puis avec les délégués producteurs et fromagers, l'assemblée des délégués de l'IPG a approuvé le 10 juin 2013 les nouveautés et principes suivants pour les critères de fromageabilité applicables dès le 1^{er} janvier 2015 :

- Analyses des cuves tous les jours pour les butyriques ;
- Analyses min. 1x/mois pour le lait de chaque production pour les propioniques ;
- Introduction d'une nouvelle analyse « acides gras libres » à titre indicatif 2x/mois pour le lait de chaque producteur. Elle permet de prévenir le goût de rance ;
- Visite obligatoire du conseiller de traite si un des critères est hors norme pour la troisième fois. En cas de persistance des problèmes, l'installateur de traite devra aussi se déplacer ;
- Schéma de déduction jusqu'à 12 ct. par critère pour inciter à prendre des mesures correctives les plus rapidement possible ;
- Supplément de 2 ct. (4x 0,5 ct.) inclus définitivement dans le prix du lait.

Ce nouveau schéma a été présenté de manière détaillée aux fromagers durant le mois de septembre puis aux producteurs en octobre-novembre. Il a nécessité la mise à jour de tout ou partie du contrat d'achat-vente de lait de fromagerie. Il a surtout suscité de nombreuses réactions car il engendre des coûts supplémentaires d'analyses pour les fromagers et nécessite une relation optimale entre le comité de la fromagerie et son fromager (transparence).

Liées à la qualité du fromage produit, les mesures prises par l'IPG en 2014 ont contraint 8 fromageries, sur les 170 de la zone, à une ré-

duction de 10 % de leur production. Ces dernières ont justifié d'une moyenne de taxation sur 24 mois de moins de 18 pts. 19 fromageries ont subi une restriction de 5 % pour des moyennes de taxations situées en 18 et 18,5 % avec plus de 10 % de Gruyère de qualité Ib. Le volume total de restriction s'est élevé à 199 tonnes.

Le dossier lié à la définition de l'artisanat dans la production laitière et l'affinage a finalement pu être bouclé en juin 2014. L'objectif de cette réflexion est de maintenir le savoir-faire de chaque métier afin de préserver la qualité du Gruyère AOP. Les lignes directrices pour les producteurs sont les suivantes : respect de la nature et des traditions, authenticité, renoncement au développement technique si cela compromet le produit, l'homme au centre de la production, maintien de savoir-faire, formation, excellence.

Lors de son assemblée le 18 novembre, l'IPG a notamment pris les décisions suivantes :

- Pas de hausse linéaire de quantités pour l'année 2015 hormis l'attribution de la 1^{re} phase des quantités « liste d'attente » ;
- Reconduction des restrictions liées à une qualité insuffisante ;
- M. Pascal Surchat remplace M. Stefan Fasel au comité.

Médailles & distinctions

Distinction importante pour les fromagers et les sociétés, la cérémonie de l'IPG qui couronne cinq ans d'une moyenne de taxation supérieure à 19 pts a eu lieu le 12 novembre 2014 à Marin. Les lauréats ont été les suivants :

Corcelles-le-Jorat, Les Chaux, Bière, Les Jordans, Châtonnaye (Médaille d'Or) ; La Joux-du-Plâne, Combremont-le-Petit, Alpage La Moesettaz (Médaille d'Argent) ; La Brévine, Haut-Jorat, Le Cerneux-Péquignot, La Côte-aux-Fées (Médaille de Bronze) ; Ballens, Villarimboud, Les Martels, Grandcour, Bémont (Diplôme).

À partir de	sept. 12	mai 13	juin 13	janvier 14	janvier 15
Prix indicatif (ct./kg lait) payé aux producteurs	83,14	82,94	83,28	85,56	85,25
Prix du fromage (sortie fromagerie) en francs par kilo fromage	9,40	9,40	9,40	9,70	9,70
Contribution à l'IPG en francs par kilo fromage	-80	-80	-80	-90	-90

La contribution de la filière à l'IPG est perçue entre le départ des meules de la fromagerie et l'arrivée de celles-ci chez l'affineur.

La baisse du prix de la crème au 1^{er} janvier 2015 a pour effet une baisse du prix indicatif au producteur de 0,31 ct./kg (80 % de 0,39 ct.). Le solde (0,08 ct.) est à la charge des fromagers.

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOC

Rappelons que la filière représente pas moins de 230 producteurs de lait livrant environ 3,9 millions de kilos de lait dans 12 fromageries traitant avec 4 affineurs et 6 fabricants-affineurs.



La saison 2013-2014 s'est terminée par un magnifique record de fabrication à 698,5 tonnes. Durant l'automne 2014, le début de la nouvelle saison a été quelque peu retardé à cause d'un temps clémente. Les ventes en Suisse ont baissé d'environ 2 % par rapport à la saison précédente. Les exportations sont stables et représentent de très petits volumes.

Faisant face à une opposition, la mise à jour du cahier des charges n'a pas encore pu être faite concernant un certain nombre de modifications techniques.

Interprofession de l'Etivaz AOP

La production de la saison 2014 s'est élevée à 434 tonnes (-2 t), dont 22 t en bio (7 producteurs). Sur les 70 producteurs, 11 (+7) ont obtenus la note maximale de 20 points pour la qualité de leurs fromages. 18'189 pièces ont été fabriquées. La taxation moyenne s'est élevée à 19,14 points (18,79 en 2013). La production de lait transformée en Etivaz avoisine les 5 millions de kilos.



2.4 INTERPROFESSION DU LAIT

Si l'IP Lait peut être utile comme plateforme d'échange entre les différents partenaires de la filière lait, force est de constater qu'en matière de stabilisation du marché, c'est l'échec. En effet, l'IP Lait ne répond pas au but spécifié dans ses statuts, au niveau des producteurs, à savoir : « L'IP Lait a pour but de renforcer l'économie laitière suisse et particulièrement de ses membres, notamment par le maintien et la promotion de la valeur ajoutée et des parts de marchés en Suisse et à l'étranger ». Et ce n'est pas avec la segmentation, même appliquée avec une parfaite rigueur, mais sans définition de volumes de références pour chaque segment, qu'elle y parviendra. Il est important de cesser cette hypocrisie et de se poser les vraies questions, plutôt que de persister dans la volonté d'appliquer un système qui ne fonctionne pas. Pour le prix indicatif, élément de référence utile, il est possible de travailler sur l'index calculé par l'OFAG, comme c'est d'ailleurs déjà le cas aujourd'hui, ce serait plus simple.

2.5 FPSL – LACTOFAMA

Début mars 2014, la FPSL et les principales organisations de producteurs, dont Prolait, ont fondé une société d'exportation du nom de « LactoFama ». L'objectif de LactoFama est de gérer les excédents saisonniers de lait et les faire transformer en produits de régulation, exportés pour alléger le marché. Lors de ce premier exercice, l'argent nécessaire à cette activité a été assuré par les réserves du Fonds de soutien de la FPSL. Durant les mois d'avril à juin 2014, LactoFama a, par son intervention, permis de dégager 42,4 mio de kg de lait soit l'équivalent de 2'065 tonnes d'équivalent-beurre. Si l'activité de LactoFama est utile pour stabiliser le marché, elle a pour principal défaut de ne pas avoir de règles contraignantes limitant la production.

Le système de financement mixte finalement adopté à une large majorité lors de la dernière assemblée des délégués de la FPSL en novembre 2014, vivement défendu par Prolait et toute la Suisse romande, devait permettre de corriger ce problème. Dans la réalité, ce n'est pas aussi simple, l'incitation à produire n'est pas éliminée et les stocks de beurre à fin 2014 sont reportés sur 2015. En effet, la volonté de mettre en place un prix différencié sur la base de volumes de référence n'est pas présente. Il s'agira de corriger le tir, sans quoi l'avenir de cette mesure et son financement risquent d'être compromis.

2.6 POLITIQUE AGRICOLE & CONDITIONS - CADRES

PA 14-17: Le changement de système de paiements directs a conduit à une redistribution avec des écarts énormes. Les exploitations avec garde intensive de bétail (en plaine), sont perdantes, alors que les régions de montagnes sont gagnantes. Les exploitations sont contraintes de s'engager dans les programmes de « Qualité paysage » pour limiter les pertes. Globalement, la fonction productrice de notre agriculture perd en importance au profit des prestations écologiques.

L'émergence d'une agriculture à 2 vitesses tend à se développer, avec d'un côté des exploitations qui optimisent les paiements directs par un maximum d'écologie et un minimum de travail et de production, et de l'autre côté, des exploitants qui tendent à intensifier leur production, tout en restant dans les limites des paiements directs. Est-ce l'objectif ?

Le système est très lourd administrativement et nécessite des simplifications à tous les niveaux.

Swissness: Nous pouvons saluer et pleinement soutenir les nouvelles dispositions de la loi proposée par le Conseil fédéral et ratifiée par le parlement, en particulier en ce qui concerne le lait et les produits laitiers (le lait doit être à 100 % de provenance suisse). Nous considérons toutefois qu'il est urgent de mettre en application cette loi et demandons de ne pas attendre encore deux ans pour ce faire.

Initiative pour la sécurité alimentaire: Prolait soutient cette initiative de l'USP, qui vise prioritairement à renforcer la production indigène. Elle refuse en l'état le contre-projet du Conseil fédéral, qui ne répond pas aux attentes paysannes et qui met l'accent sur un affermissement des accords internationaux, plutôt que sur un soutien à la production nationale.



3. Activités de Prolait Fédération Laitière

3.1 PROLAIT EN CHIFFRES

Sociétés coopératives

Laiterie (lait d'ensilage) : 77

Fromagerie (lait de non-ensilage) : 82

Fromageries

Gruyère : 58 (dont 3 avec du bio)

Vacherin Mont-d'Or : 12

Pâtes molles / spécialités : 6

Producteurs de lait

Exploitations principales : 1'116 (-95)

Dont communautés d'exploitations : 54 (-4)

Dont communautés partielles d'exploitations : 89 (-2)

Exploitations d'estivage : 204 (-9)

Par canton

	Nombre d'exploitations	Nombre d'expl. principales	Nombre d'expl. estivage	Droit de produire 2011 en mio de kg	Répartition selon les cantons
Vaud	990	802	188	183,90	73,9 %
Neuchâtel	249	243	6	48,85	19,6 %
Fribourg	62	61	1	13,56	5,5 %
Berne	19	10	9	2,41	1,0 %
TOTAL	1'320	1'116	204	248,72	

Par cercle

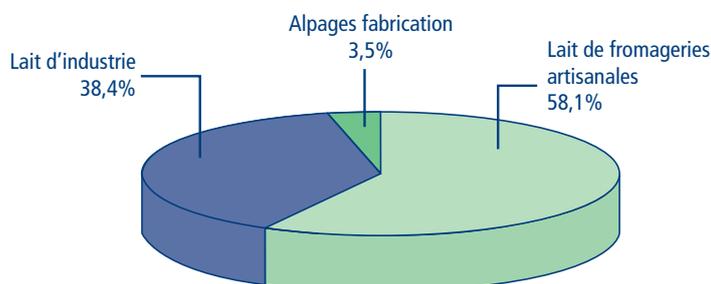
Cercle laitier n°	Cercles laitiers	Nombre d'expl.	Nombre d'expl. principales	Nombre d'expl. estivage	Nombre sociétés fromagerie	Nombre sociétés laiterie	Nombre producteurs individuels	Droit de produire 2011 en mio de kg
1	Morges	139	123	16	19	3	3	29,12
2	La Vallée	99	46	53	6	0	0	13,55
3	Orbe	67	60	7	4	8	6	15,74
4	Yverdon	108	105	3	8	13	10	25,08
5	Grandson	95	71	24	4	4	9	15,54
6	La Brévine	137	135	2	10	0	0	24,83
7	La Vue-des-Alpes	101	97	4	6	5	30	21,45
8	Gros-de-Vaud - Lausanne	51	51	0	0	11	20	14,37
9	Lavaux	60	58	2	0	10	10	11,37
10	Oron-Mézières	87	87	0	8	5	3	20,32
11	Combremonts-Moudon	72	72	0	6	5	5	15,86
12	Payerne-Broye	61	61	0	3	6	11	12,46
13	Avenches-Broye	62	62	0	2	8	16	13,64
14	Pays-d'Enhaut	181	88	93	1	4	2	15,39
<i>Etat fin 2014</i>		1'320	1'116	204	77	82	125	248,72

Prolait compte 104 exploitations de moins à fin 2014, soit une diminution de **7,3%** par rapport à l'année précédente. Cette diminution

comprend aussi les exploitations ayant quittés Prolait début 2014. Le nombre de communautés d'exploitations est désormais en diminution.

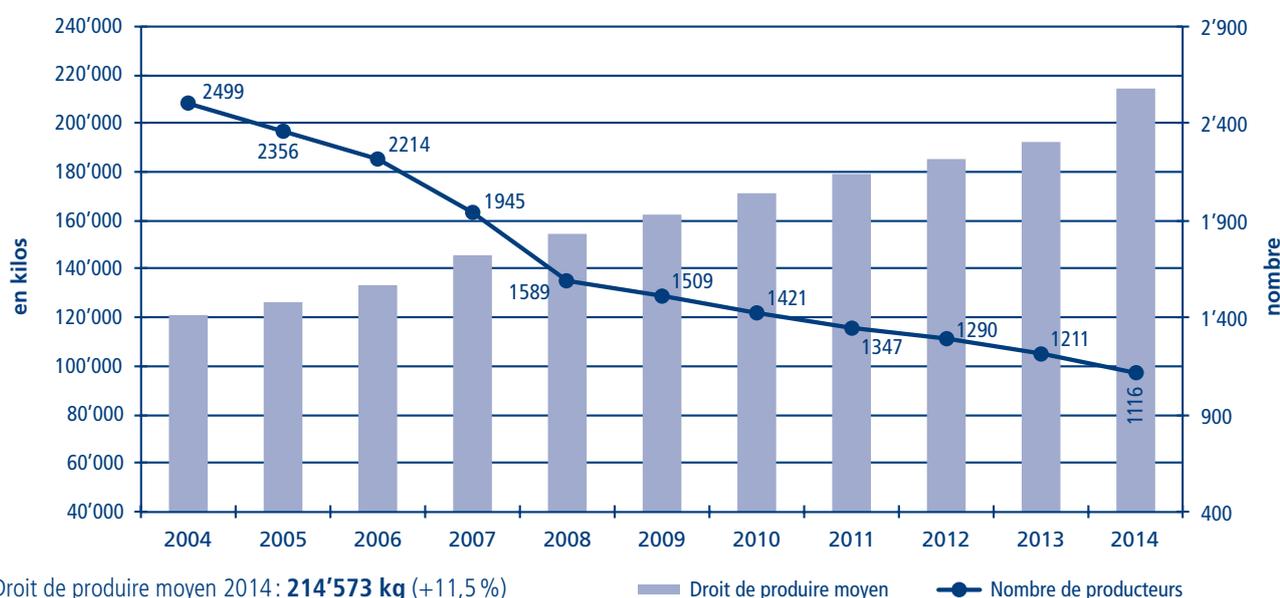
Par mise en valeur du lait

58,1 % du lait de la région Prolait a été acheminé dans les fromageries de Gruyère AOC, Vacherin Mont-d'Or AOC, pâtes molles et autres spécialités.



Evolution du nombre d'exploitations et du droit de produire moyen

(seulement exploitations à l'année)



Droit de produire moyen 2014 : 214'573 kg (+11,5 %)

3.2 GESTION DES QUANTITÉS

L'année 2013 s'est terminée avec un décompte roulant reporté sur 2014 de 3,55 mio kg. 14 producteurs (+8) ont livrés 27'672 kg (-20 %) au-delà du décompte roulant et ont payé une taxe pour sur-livraisons fixée à 20 ct./kg. 237 producteurs (-58) n'ont pas annoncé des quantités sous-livrées au-delà du décompte roulant pour un volume total de 1,47 mio kg. Après n'avoir pas annoncé deux ans de suite des quantités sous-livrées au-delà du décompte roulant, 73 producteurs (+19) ont vu leur quantité de base réduite de 211'600 kg au total.

La **quantité contractuelle de base** totale a baissé à 252,91 mio kg lait. Les sociétés de fromagerie des Moulins et de Corcelles-près-Payerne ainsi que plusieurs producteurs ont quitté Prolait au 31 décembre 2013, représentant un volume total d'environ 5 millions de kilos. L'octroi définitif des quantités additionnelles des alpages Etivaz et Gruyère ainsi que de 1 % de lait de Gruyère dans la fromagerie traditionnelle a permis de compenser la perte à hauteur de 3,3 mio kg.

	2012	2013	2014
Quantité contractuelle de base	257,33	256,30	252,91
Quantités temporaires	-8,84	-14,90	-8,29
dont réduction temporaire d'une quantité pour non-annonce (art. 22)	-1,44	-1,80	-1,47
dont remises à Prolait	-10,95	-16,15	-11,98
dont reprises par les producteurs (locations)	3,55	3,05	5,16
Quantités additionnelles	4,63	5,02	0,55
Report du décompte roulant	3,53	4,32	3,55
Droit de produire	256,65	250,74	248,72
Quantités livrées	249,64	244,15	243,14
Solde	7,01	6,59	5,58

En millions de kilos

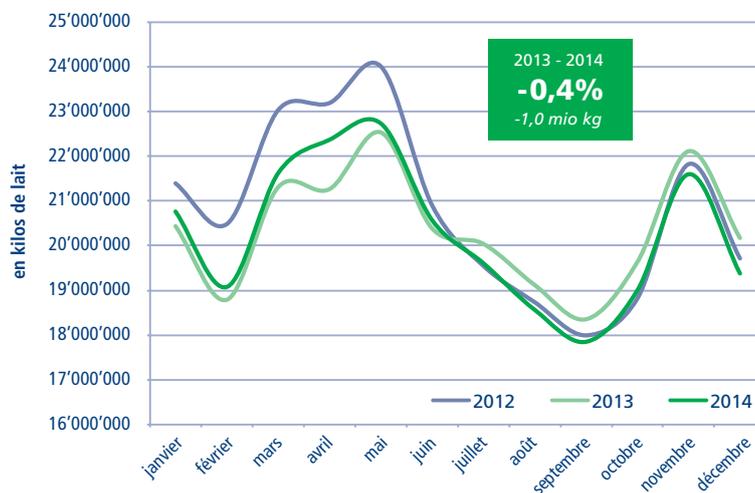
La **Commission de recours** en matière de gestion des quantités n'a traité aucun dossier en 2014. Il n'y a eu aucun recours.

Le pot commun, pour l'année 2014, des **transferts temporaires** a enregistré 438 (-172 par rapport à 2013) mises à disposition de quantités pour un volume de 11,98 mio kg (-4,17). 294 (+98) producteurs ont pris en location une quantité pour un total de 5,16 mio kg (+2,11).

74 producteurs ont bénéficié d'une **quantité additionnelle** en 2014 pour un volume total de 548'189 kg. Il s'agit principalement de la marge de 10 % octroyée provisoirement chaque année à l'Étivalz et de projets régionaux (par ex. fromage le Creux-du-Van). Les quantités additionnelles qui avaient été octroyées dès la fin anticipée du contingentement en 2006 pour les alpages Étivalz et Gruyère ont été reprises définitivement aux prix des mises en 2014 (2,2 mio kg).

La **mise aux enchères** des quantités libérées (quantité contractuelle de base) a eu lieu en mars-avril 2014. 4,3 mio kg (+1,7) ont été mis à disposition. 179 (+55) producteurs y ont participé. Le prix moyen retenu a été de 5,5 ct./kg avec une fourchette de +/- 2,6 ct. La très grande majorité des participants a obtenu une quantité correspondant au 100 % du volume souscrit. Le prix moyen de la mise 2013 se situait à 7,95 ct./kg (100 % du volume accordé).

Livraisons mensuelles Prolait



Les **livraisons de lait**, malgré la baisse du nombre de producteurs, se sont approchées des chiffres 2013. La hausse de la production a été d'environ 1,5 % sur les trois premiers mois de l'année 2014, compensée par une baisse de la production de juillet à décembre.

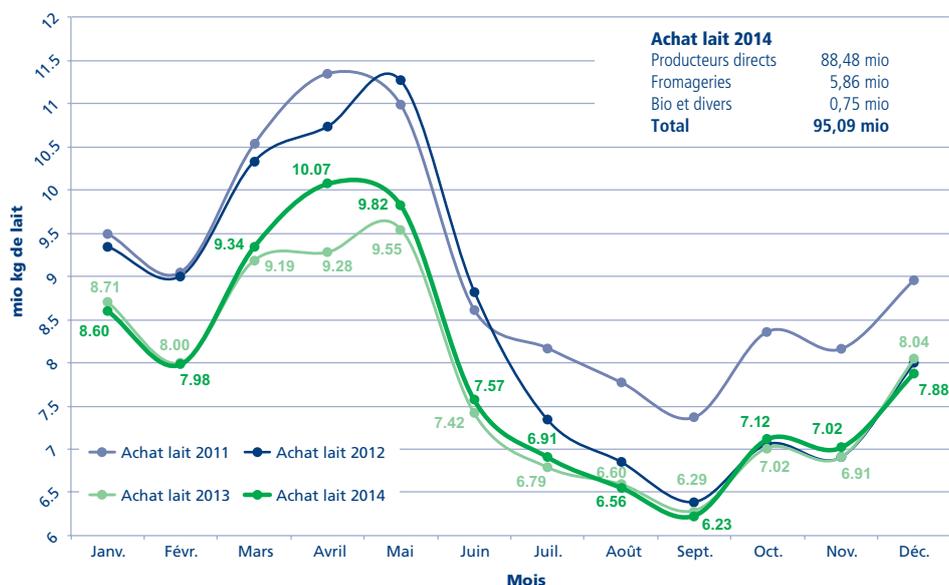
Comme les années précédentes, le **règlement de gestion des quantités** a fait l'objet d'une évaluation par une commission ad hoc nommée par le Conseil des présidents de cercles (CPC). La commission a tenu une seule séance en juin 2014. Elle a proposé de n'apporter aucune modification au règlement pour 2015 et de maintenir le principe de la mise des quantités disponibles.

3.3 POOL PROLAIT

Achat lait

Les quantités de lait achetées par le pool Prolait ont augmenté de 1,3 mio de kg par rapport à 2013. La livraison de nos producteurs directs a diminué de 1,1 mio de kg et se monte à un total de 88,5 mio de kg de lait. Les fromageries ont livré 5,9 mio de kg, soit 2,1 mio de plus que l'année précédente. Le Pool Prolait achète également 0,7 mio de lait bio provenant de quatre exploitations.

Achat mensuel du Pool Prolait



	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	Total
2012	59,53	42,53	102,06
2013	52,14	41,46	93,60
2014	53,39	41,70	95,09

Répartition des quantités de lait acheté par semestre (mio kg)

Prix du lait

Au début de l'année 2014, le prix du lait payé aux producteurs se situait à un bon niveau. Au mois de février le prix moyen était de 68,84 ct./kg, y compris le supplément volume (+3,04 ct./kg). Par l'intervention de Lactofama d'avril à juin, les baisses de prix ont pu être retardées. Dès le mois de juillet, l'effet cumulé d'un effondrement des prix sur le marché international et l'augmentation des volumes de production ont engendré une chute des prix à la production, pour atteindre un prix moyen de 56,76 ct./kg au mois de décembre. La moyenne annuelle payée à nos producteurs pour l'année 2014 est de 63,52 ct./kg (2013 = 60,88 ct./kg).

Qualité

L'amélioration constatée en 2013 sur la teneur en spores butyriques du lait livré s'est poursuivie en 2014: 23,69% de contestation en 2014 pour 32,19% en 2013.

Les résultats du contrôle du lait sont bons. Au niveau des germes, la part de résultat < 80'000 est plus élevée que l'année dernière, à savoir 98,41% (2013 = 97,56%), et la part des résultats < 10'000 a augmenté de 3,87%. Pour les cellules, amélioration de la part de lait < 200'000 cellules. Le pourcentage de lait répondant aux normes qualité, < à 350'000 cellules est de 95,90% (95,77% en 2013).

Critères	2013	2014
Germes < 10'000	63,45 %	67,32 %
Germes 11 à 80'000	34,11 %	31,09 %
Germes > 80'000	1,78 %	1,11 %
Germes > 300'000	0,67 %	0,49 %

% résultats germes lors du contrôle du lait officiel

Critères	2013	2014
Cellules ≤ 100'000	37,63 %	36,45 %
Cellules 100 à 199'000	42,16 %	43,18 %
Cellules 200 à 349'000	15,98 %	16,27 %
Cellules 350 à 499'000	2,88 %	2,77 %
Cellules > 500'000	1,35 %	1,29 %

% résultats germes lors du contrôle du lait officiel

La teneur en matière grasse moyenne est légèrement inférieure à 2013 avec 3,97% MG (4,00% en 2013). La teneur en matière protéique est, quant à elle, en augmentation et la moyenne pour 2014 est de 3,31% MP (3,25% pour 2013).

3.4 FROMAGERIE « PÂTES-MOLLES » DE MOUDON – LE GRAND PRÉ

Le Grand Pré, marque des fromages à pâte molle de Moudon, prend petit à petit sa place dans les étagères des petits détaillants et de la grande distribution. Les ventes ont progressé et atteint à fin 2014 les 45 tonnes budgétées. Le Reblochon de Moudon est notre produit phare et représente à lui seul près de 40% de nos ventes. Cette évolution réjouissante des ventes est le travail de toute une équipe, de la production à la commercialisation. La fromagerie du Grand Pré a obtenu en avril 2014 la certification FSSC 22000. Dans un marché difficile, les efforts doivent être poursuivis pour renforcer notre marque et améliorer la visibilité de nos produits et inciter les consommateurs à acheter et consommer régional. Dans ce sens, des démarches sont en cours pour intensifier notre collaboration avec Vaud Terroirs et pour promouvoir au mieux nos fromages artisanaux.

Début décembre 2014, Le Grand Pré a lancé un nouveau fromage, le St-Etienne. Ce fromage à pâte molle de type lactique, de 100 grammes, vendu dans sa coupelle en bois, vient compléter notre assortiment.



3.5 VIE DES SOCIÉTÉS

Après plus de sept ans de discussion, les sociétés **d'Arnex, Agiez, Bofflens et Pompaples** ont pu, dans le cadre de l'Association de producteurs constituée à cet effet, prendre une décision, fortement contrainte par l'IPG, de diriger les 2,2 millions de kilos de lait fabriqués jusqu'alors dans la fromagerie d'Arnex, à Lignerolle et Ballaigues dès le 28 décembre 2014. Cette option ne s'est pas faite sans douleur : il a fallu dans un premier temps prouver que la construction d'une nouvelle fromagerie n'était absolument pas possible. Un premier projet avait pourtant pu voir le jour. Le refus d'une société d'apporter les fonds propres nécessaires et les contraintes de la LAT ont vite douché les maigres espoirs. Dans un second temps, l'idée d'un transport commun du lait à Lignerolle et Ballaigues unissait le destin des producteurs concernés. L'IPG s'y est vigoureusement opposée au nom du principe que chaque site s'occupe du lait de ses propres producteurs. Le dernier jour de production à Arnex a donc été le 27 décembre 2014. Les derniers fromages sont partis début février 2015.

Suite à l'arrivée des producteurs de Bofflens et Arnex (1 mio kg), la Société de fromagerie de **Lignerolle** a accueilli ceux-ci à part entière dans la société dont deux sont devenus membres du comité. Un projet de réfection du local de fabrication devrait se concrétiser pour 2016. De nouvelles caves vont être construites.

La Société de **Ballaigues**, en accueillant les producteurs d'Agiez et Pompaples (1,2 mio kg) s'est engagée à construire de nouvelles caves.

Les sociétés de **Ropraz, Vulliens et Auboranges** (FR) ont étudié jusqu'à l'automne la possibilité d'un projet de nouvelle fromagerie (4 mio kg) à Ussières, en bordure de la route de Berne. Après de nombreuses discussions, la société de fromagerie d'Auboranges a renoncé le 13 novembre 2014 à un projet commun. Les sociétés de Ropraz et Vulliens ont tenté, dès lors, de trouver des solutions financières sur le même site avec un volume de 2,6 mio kg.

Les sociétés de **Grancy et La Chaux** ont acquis une option d'achat sur un terrain/immeuble à Senarclens. La fusion des sociétés, le financement et l'élaboration d'un projet de nouvelle fromagerie (2,6 mio kg) sont à l'étude.

La première phase de la nouvelle loi sur l'aménagement du territoire (LAT) a déployé ses effets dès le 1^{er} juillet 2014. Pour les fromageries, il s'agit d'un défi supplémentaire dans un contexte déjà difficile pour la construction de nouvelles unités. Ainsi, le projet de la Société de fromagerie de **Salvenach**, soit l'agrandissement des caves (800 m²)

autour du bâtiment actuel, est totalement bloqué car il faut trouver, en compensation, une parcelle similaire dans la commune. A **St-Cierges**, le projet d'un plan partiel d'affectation (PPA) au bénéfice de la future fromagerie a obtenu malheureusement un avis négatif des autorités. La société de **Brenles**, sous pression du temps pour trouver une solution pour la mise en valeur future de son lait, devrait passer par un dézonage ; on imagine déjà les difficultés. Une coordination avec plusieurs services de l'Etat devient indispensable pour donner un avenir à la transformation artisanale du lait dans toutes les régions de la fédération.

Après une attente interminable et de nombreuses péripéties administratives, la société de fromagerie **Duo Vallon** a pu démarrer la construction de sa nouvelle fromagerie aux Bayards début juillet 2014.

En juillet, plusieurs fromageries ont été reprises par de **nouveaux fromagers** : M. Karyl Sauser à la Sagne-Crêt (ancien : M. Daniel Perret), M. Fabien Pétremand à Bullet (M. Daniel Conod), M. Julien Roy à Pampigny (M. Gérard Besançon) et M. Adrien Pagnier aux Parcs (F. Pétremand).

En novembre, le Grand Conseil neuchâtelois a approuvé l'octroi d'un crédit de 2,6 millions de francs pour la construction de 2015 à 2017 de trois fromageries : **La Brévine, Bémont et La Sagne**. De son côté, le projet de la Brévine a bien avancé, coordonné avec un projet de chauffage à distance. La construction est prévue courant 2015.

Face à une perte de confiance mutuelle, les sociétés de **La Brévine et de Pomy** ont décidé de rompre le contrat qui les liait à leur fromager respectif. La première au 30 juin 2015 avec M. Cédric Vuille et la seconde avec M. Yves Dombald à fin 2015. Les places ont été mises au concours.

La construction de la fromagerie du **Pied-du-Jura** (Montricher) est arrivée à son terme début 2015. La production a pu redémarrer le 27 janvier 2015.

3.6 ACTIVITÉS DIVERSES

Les 14 **assemblées de cercles** ont eu lieu du 21 janvier au 14 février 2014. L'ambiance y a été plutôt détendue à cause de l'amélioration du prix du lait de centrale à cette époque. L'objectif de ces assemblées est de réunir l'ensemble des producteurs de lait d'une région peu importe la filière de production de lait dans laquelle ils sont actifs.

La **Commission « lait de fromageries artisanales »** s'est réunie à quatre reprises en 2014, soit les 15 janvier, 12 février, 23 juin et 24 octobre. Le sujet principal de ses débats a porté sur le nouveau schéma qualité du lait dans les fromageries (critères de fromageabilité). Elle a aussi évoqué le fonctionnement des filières et pris acte des actions menées en leur sein. La commission est un outil important d'échanges entre responsables du secteur fromager chez Prolait.

L'**assemblée ordinaire des sociétés de fromageries** de Prolait a eu lieu le 10 mars 2014 à Dombresson. 39 sociétés sur 88 étaient présentes. Comme chaque année, les représentants des interprofessions ont présenté l'actualité de leur filière respective. Une assemblée extraordinaire a eu lieu le 29 octobre à Agiez pour présenter à tous les comités de sociétés de fromagerie le nouveau schéma qualité (critères de fromageabilité).

La **rencontre annuelle** entre les fédérations laitières (dont Prolait) et les Artisans fromagers romands (AFR) s'est tenue le 1^{er} octobre

2014 à St-Aubin FR. A cette occasion, une exploitation agricole de Grandcour a été visitée par une délégation de fromagers et producteurs de l'IPG. L'objectif a été d'expliquer les nombreuses contraintes légales que doivent respecter les producteurs de lait ainsi que de présenter le fonctionnement des contrôles agricoles.

Deux éditions de « **PROLAI Actualités** » ont été publiées durant l'année 2014, soit en juin et en décembre.

En décembre, le **site Internet** de Prolait a été totalement refait pour être plus convivial. Il peut désormais être consulté facilement sur tous supports, soit smartphone, tablette et ordinateur.

Prolait a offert deux **cloches aux apprentis paysans** terminant leur formation à l'EMTN (Cernier) et à Agrilogie (Grange-Verney et Marcelin) avec la meilleure moyenne en production laitière. Les lauréats sont, pour 2014, M. **Steven Siegenthaler** de la Cibourg (EMTN) et Mme **Virginie Bommottet** de Pomaples (Agrilogie).

4. Activités des organes de la Fédération

4.1 ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉS 2014

La huitième assemblée des délégués de Prolait a eu lieu le 10 avril 2014 à Lucens en présence de 11 présidents de cercles, 98 délégués et de nombreux invités.

Dans son rapport, le président, M. Marc Benoit, s'interroge sur la durabilité de la production laitière suisse, en particulier la question de la gestion de la fluctuation des livraisons au fil des mois et des années. Il dit son scepticisme quant à l'encadrement apporté par la politique au niveau suisse. Il est donc important, à ses yeux, d'être moins dépendant de la volatilité des marchés en recherchant la valeur ajoutée à la base. Le projet de fromagerie pâtes molles Le Grand Pré SA en est un exemple concret.

Le président a réaffirmé le fait que la régulation du marché laitier est en premier lieu l'affaire des producteurs de lait. C'est une des raisons pour lesquelles le pool Prolait a été créé. Récemment, la société LactoFama a été créée afin d'empêcher que des excédents de lait mettent sous pression le prix du lait du segment A. Dans tous

les cas, à long terme, la fixation d'une référence sur les volumes est indispensable. La planification des quantités dans les entreprises apportera transparence et crédibilité.

Le président a relevé la pression mise par l'OFAG avec le rapport sur l'ouverture de la ligne blanche. Pour les producteurs de lait, les conséquences d'un tel accord entre la Suisse et l'Union européenne seraient dramatiques même si les pertes seraient partiellement compensées par des paiements directs.

Le président dit sa conviction que Prolait a frappé juste avec le projet Grand Pré SA à Moudon. Il met en avant les atouts d'une production de proximité. Le travail avec la grande distribution est indispensable pour assurer des volumes de production suffisants ; il est de longue haleine, prenant, exigeant mais aussi surtout constructif et positif.

Le président relève que Prolait entend s'investir sur deux fronts : la politique (signer l'initiative de l'USP sur la sécurité alimentaire) et les produits (encourager les consommateurs à acheter suisse et régional).

De son côté, le directeur s'est réjoui de la détente, début 2014, sur le marché laitier. Cette dernière n'est pas due à une meilleure gestion de l'offre mais à différents facteurs externes dont la météo et la qualité des fourrages. Afin de préparer l'avenir, il estime qu'un engagement solidaire au niveau suisse est de circonstance (création de LactoFama). Il a passé en revue l'ensemble des activités et faits de l'année 2013.

4.2 CONSEIL DES PRÉSIDENTS DE CERCLES

Le Conseil des présidents de cercles (CPC) a été convoqué à trois reprises en 2014, soit les 21 mars, 2 juillet et 24 novembre. La séance de juillet s'est déroulée à Cernier, avec une visite d'une exploitation agricole de montagne dans la région.

En mars, le CPC a pris connaissance des comptes 2013 de Prolait et des affaires courantes de la fédération.

En juillet, le CPC a approuvé les conclusions de la Commission « règlement de gestion des quantités » : aucune modification d'article, pas de gestion mensuelle des quantités et maintien du système de mise des quantités disponibles.

En novembre, le CPC s'est penché sur le budget Prolait 2015 et l'a approuvé avec un déficit prévisionnel de 165'520 francs. Il a aussi approuvé le principe de l'introduction d'une finance d'entrée de fr. 500.– par 100'000 kg de lait pour les producteurs rejoignant Prolait. La mise à jour statutaire est prévue pour la prochaine assemblée des délégués.

Suite à la démission de M. Cédric Pittet, M. Ueli Leibundgut a repris la présidence du cercle d'Yverdon dès le printemps 2014.

4.3 CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Conseil d'administration (CA) s'est réuni à huit reprises en 2014. Il a décidé de suspendre la perception de la contribution Prolait au fonds d'investissement dès le 1^{er} janvier 2014. Les montants prélevés ont été jugés suffisants afin de mener à bien les projets en cours.

Il a confirmé la nécessité de garder des sociétés de fromagerie indépendantes, bien organisées et ayant une capacité d'investissement suffisantes pour le financement et le fonctionnement de leur fromagerie.

Ayant soutenu la création d'une commission intervenant dans les fromageries faisant face à de graves problèmes (fromagerie, fromager, producteurs, organisation systémique), il a regretté le temps qu'il a fallu pour que des interventions concertées avec les interprofessions puissent se mettre en route.

Au vu des difficultés rencontrées (financières et techniques) par les sociétés lors de nouveaux projets de fromagerie, le Conseil a décidé de soutenir la création d'un centre de compétences dans ce domaine.

Le Conseil a suivi attentivement la création puis la mise en place de LactoFama. Les affaires courantes du pool, de la gestion des quantités et les négociations de prix n'ont eu aucun secret pour lui.

Une large réflexion s'est tenue à propos de l'introduction d'une finance d'entrée dans la fédération.

Il a débattu du rapport du Conseil fédéral sur l'ouverture sectorielle du marché avec l'Union européenne pour les produits laitiers. Il a largement soutenu les conclusions du contre-rapport élaboré par la Haute école d'agriculture de Zollikofen concluant à de graves difficultés de la production et transformation laitière suisse en cas d'application d'un tel accord. Il a pris connaissance des futurs accords tarifaires en cours de négociations entre l'Union européenne et les USA. En cas de concrétisation, ces accords auront des conséquences pour l'agriculture suisse.

Le Conseil a approuvé une collaboration plus étroite avec Prokana-Lait pour l'organisation du lait bio.

Le Conseil a soutenu la candidature de M. Didier Roch qui a été nommé le 11 avril 2014, membre du Comité central de la FPSL, en remplacement de M. André Aeby, démissionnaire. M. Eric Glauser a été nommé, à cette occasion, suppléant à ce même comité. Vu le retrait de M. Aeby au niveau national, M. Didier Roch a repris sa place comme représentant de la FPSL au comité de l'IP Lait lors de l'assemblée de cette dernière fin avril.

5. Organes & collaborateurs

5.1 CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM. Marc BENOIT, président
Didier ROCH, vice-président
Stéphane CHALLANDES, administrateur
Jean-Bernard CHEVALLEY, administrateur
René COTTING, administrateur
Eric GLAUSER, administrateur
Christophe TANNER, administrateur

5.2 PRÉSIDENTS DE CERCLES

MM. Jean-Willy BADOUX, cercle de Combremonts – Moudon
Sébastien BIGLER, cercle de Lavaux
Michel DEVANTAY, cercle de Morges
Christian DUVOISIN, cercle de Grandson
Jean-Pierre GFELLER, cercle de la Brévine
Pierre-André GRANDGIRARD, cercle de Payerne – Broye
Ueli LEIBUNDGUT, cercle d'Yverdon (dès le 10.4.14)
Alexandre LONGCHAMP, cercle du Gros-de-Vaud – Lausanne
Joël LOUP, cercle d'Avenches – Broye
Cédric PITTET, cercle d'Yverdon (jusqu'au 10.4.14)
Jean-François PITTET, cercle de La Vallée
François RAYNAUD, cercle du Pays d'Enhaut
Roger ROD, cercle d'Oron – Mézières
Pierre-Alain STAUFFER, cercle de la Vue-des-Alpes
Frédéric TEUSCHER, cercle d'Orbe

5.3 COMMISSION « LAIT DE FROMAGERIES ARTISANALES »

MM. Jean-Luc BIGNENS, Gimel, président, Gruyère
Romane BOTTERON, La Sagne NE, Gruyère
Pierre-André HAINARD, Les Bayards, Gruyère
Jacques NICOLET, Lignerolle, Gruyère
Didier ROCH, Ballens, Gruyère
Olivier TOMBEZ, Moudon, Gruyère
André AEBY, La Brévine (jusqu'au printemps 2014)
Eric GLAUSER, Villars-le-Terroir, lait de centrale et CA Prolait
Gilbert MAGNIN, Le Brassus, Vacherin-Mont-d'Or
Philippe GENILLARD, Les Diablerets, Etivaz

5.4 COMMISSION DE RECOURS EN MATIÈRE DE GESTION DES QUANTITÉS

MM. Frédéric BRAND, chef du Service de l'agriculture, Morges (président)
Daniel FLOTRON, Forel (Lavaux) (membre, lait de centrale)
Pierre-André HAINARD, Les Bayards (membre, lait de fromagerie)

5.5 COMMISSION DE GESTION

MM. Thomas GERBER de Vuarrens, cercle d'Yverdon (membre)
Didier MEYLAN du Solliat, cercle de la Vallée (membre)
Gary CHERPILLOD de Vulliens, cercle d'Oron-Mézières (membre)
Daniel HAUSHEER d'Assens, cercle du Gros-de-Vaud – Lausanne (suppléant)
Alexandre GOLLIEZ de Vers-chez-Perrin, cercle de Payerne – Broie (suppléant)

5.6 DÉLÉGUÉS IPG & IPVMO

Délégation des producteurs à l'Interprofession du Gruyère

MM. Romane BOTTERON, La Sagne NE, membre du comité
Didier ROCH, Ballens, membre du comité
Jean-Luc BIGNENS, Gimel
René COTTING, Châtonnaye
Christian DUVOISIN, Giez
Pierre-André HAINARD, Les Bayards
Jacques NICOLET, Lignerolle
Gilbert RAMUZ, Corcelles-le-Jorat
Olivier TOMBEZ, Moudon

Délégation des producteurs à l'Interprofession du Vacherin Mont d'Or

MM. Guy DE CHARRIÈRE, Sévery, membre du comité
Gilbert MAGNIN, Le Brassus, membre du comité
David BACHELARD, Le Lieu
Claude BATAILLARD, Romanel-sur-Morges
Pierre-André PERNOUD, Gollion
Sébastien DEBONNEVILLE, Gimel
Jean-Pierre ROCHAT, Le Lieu

5.7 DIRECTION ET COLLABORATEURS

MM. Eric JORDAN, directeur
Daniel GEISER, directeur adjoint

Mmes Anne-Marie STRAUSS, secrétariat de la gestion
des quantités
Floriane VIQUERAT, secrétariat général & achat du lait
(jusqu'à mai 2014)
Marie-France BOVAY, secrétariat général & achat du lait
(dès juin 2014)

MM. Blaise DECRAUZAT, responsable achat lait
Denis MORET, responsable financier
Elvis MASABO, apprenti employé de commerce

Siège Prolait – Fédération Laitière
Route de Lausanne 23
1400 Yverdon-les-Bains
Téléphone : 024 424 20 10
Fax : 024 424 20 19
Courriel : info@prolait.ch
Site internet : www.prolait.ch

IMPRESSUM

Rédaction

Prolait fédération laitière

Mise en page

Denis Hauswirth

Impression

Imprimerie Nouvelle
1110 Morges