

Édito

GESTION DE L'OFFRE NATIONALE: LE RETOUR ?

L'année 2014 se termine avec beaucoup d'interrogations et d'incertitudes pour l'agriculture suisse, en particulier pour les producteurs de lait, tant au niveau politique que sur les marchés internationaux.

En effet, la presse a relaté, ces derniers temps, les décisions ou propositions du Conseil fédéral pour l'avenir de l'agriculture, à court et moyen terme. Ainsi, si les propositions du Conseil fédéral de diminuer le budget agricole 2015 ont été considérées comme une trahison par la branche, les corrections apportées par les chambres nous soulagent quelque peu. L'annonce de M. Schneider-Amman, que la politique agricole (PA) 18+ sera une continuité de la PA 14-17, nous laisse perplexes, si ce n'est déçus.

Parallèlement, il est prévu de diminuer l'administration pour les agriculteurs (vœu pieu, car celle-ci n'a fait qu'augmenter depuis ses débuts) et de continuer sur le chemin de la libéralisation. Malgré la diminution des exploitations suisses et le maintien financier aux paiements directs, le revenu agricole peine à évoluer aussi vite que celui des autres branches de l'économie.

L'initiative de l'USP pour la sécurité alimentaire a été un réel succès quant à la rapidité de la collecte des signatures, mais tout aussi rapide a été l'élaboration d'un contre-projet du Conseil fédéral. Ce dernier n'évoque que la sécurité d'approvisionnement pour ce qui n'est pas produit en Suisse ! Bref, le Conseil fédéral se moquerait des familles paysannes qu'il ne s'y prendrait pas autrement !

La paranoïa de l'ouverture des marchés n'atteint pas que notre ministre de l'économie, puisque l'UE va ouvrir « les vannes » du marché laitier dans quelques jours et que dans d'autres pays du monde, la contagion des accords bilatéraux se propage. Ainsi, le Canada, en acceptant l'im-

portation de fromages européens, sans aucune barrière tarifaire, a donné un sacré coup de poignard dans le dos du système de gestion de l'offre encadrée par l'Etat, qui permet encore aux producteurs de lait canadiens de toucher un prix du lait correct.

Grâce à la ligne blanche, les produits laitiers suisses ont l'avantage d'être moins influencés par les prix internationaux catastrophiquement bas, en cette fin d'année. Les mesures de Lactofama, qui a pu dégager des stocks de beurre au printemps, ont permis de maintenir le prix du segment A. L'assemblée des délégués de la fédération des producteurs suisses de lait (PSL) du 25 novembre dernier ne s'y est pas trompée en acceptant, à la quasi-unanimité, le

« C'est une victoire pour Prolait. »

financement des prochaines mesures de dégagement de Lactofama. Prolait en est d'autant plus satisfaite que c'est une adaptation de sa proposition qui a été acceptée. Ceci, après un travail intensif pour vulgariser son projet et convaincre les fédérations laitières romandes, la commission fromagère PSL et enfin les délégués de PSL, de la nécessité de mettre en place un système se basant sur une référence et n'incitant pas à produire plus. C'est une victoire pour Prolait, qui défend depuis toujours le principe d'une gestion de l'offre, également au niveau national.

Cette décision importante de PSL aurait dû rassurer les transformateurs et la distribution : les producteurs démontrent qu'ils veulent à nouveau stabiliser le marché laitier en 2015. La dernière décision de l'IP Lait de baisser le prix du segment A, de 3 ct. au 1^{er} janvier, est donc incompréhensible et surtout inutile, car le pouvoir d'achat en Suisse est toujours bon et ne justifie pas une baisse de prix des produits à la consommation.

Toutefois, les produits à valeur ajoutée de notre région nous rassurent quant à la stratégie mise



en place. Ainsi, les sortes fromagères se portent bien, en particulier Le Gruyère qui continue sa progression, malgré les difficultés du marché. La hausse de son prix décidée en début d'année est quasiment entièrement répercutée à la vente par les affineurs, ceci grâce à une gestion des quantités stricte, en relation avec le marché. Dans le cadre de la réflexion sur le nouveau schéma qualité demandé par l'IPG, Prolait, par sa commission lait de fromagerie et ses délégués à l'IPG, a pu y apporter ses propositions de modifications permettant un encadrement lors de problèmes répétés. De son côté, Le Grand Pré respecte son carnet de route avec des volumes, budgétisés, atteints. Le projet de Prolait pour la valorisation de lait de centrale avance.

Je suis conscient que cette fin d'année 2014, n'amène pas de nouvelles positives pour les producteurs de lait, en particulier ceux dits de centrale et que l'hiver s'annonce rude. Mais grâce au travail effectué par notre fédération, leurs intérêts sont défendus au mieux, par un travail de fond, effectué inlassablement par le personnel d'Yverdon, appuyés par le Conseil d'administration, le conseil des présidents de cercles et la commission fromagère, sans oublier l'équipe de Moudon.

Je vous souhaite à tous, producteurs de lait et collaborateurs, mes meilleurs vœux pour les Fêtes de fin d'année.

Marc Benoit, président

LactoFama

STABILISATION DU MARCHÉ POUR 2015

Le 25 novembre 2014, les délégués de la Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL) ont accepté, à une très large majorité, le financement mixte des mesures saisonnières de stabilisation du marché (LactoFama). Depuis le 1^{er} décembre 2014, un montant de 0,35 ct./kg est prélevé auprès de tous les producteurs de lait et 0,1 ct./kg auprès des actionnaires LactoFama.

A l'issue de ce premier exercice, force est de constater que les mesures prises par LactoFama ont eu un effet bénéfique pour la stabilisation du prix du lait, même si ces derniers mois, les prix ont fortement baissé. L'effet cumulé d'une importante baisse de prix sur le marché international et la sensible augmentation des volumes de production en est la cause principale. Entre avril et juin, LactoFama a acheté auprès de ses actionnaires 42,4 mio de kg de lait C qui ont été dégagés du marché Suisse. Cette première année, le financement de cette mesure a été assuré par les réserves du Fonds de soutien de la FPSL. Pour la suite, il s'agissait de convenir d'un financement permettant de pérenniser l'activité de Lactofama, tout en évitant que les mesures prise deviennent un « oreiller de paresse ».

Le système de financement mixte finalement adopté et activement défendu par Prolait (voir édito), prévoit une contribution de 0,35 ct./kg de tous les producteurs membres de la FPSL et 0,1 ct./kg

pour les actionnaires de LactoFama. Ces montants seront prélevés dès le 1^{er} décembre 2014 sur les volumes de lait commercialisés. Cette contribution mixte évitera toute incitation à produire par un soutien différencié. En effet, les membres de LactoFama ne pourront prétendre à un soutien garanti que sur une part (1%) de leur volume de référence.

Nous pouvons vivement regretter que cette importante décision prise par les producteurs de lait pour une stabilisation des prix ait été suivie quelques jours après par une décision du comité de l'IP Lait de baisser le prix indicatif du segment A de 3 ct. de janvier à mars 2015. Cette décision aura des conséquences catastrophiques pour les producteurs de lait. Il n'y avait aucune raison de baisser le segment des produits vendus en Suisse. Mais c'est peut-être une preuve de plus que la segmentation ne fonctionne pas et qu'elle est un leurre !

Eric Jordan

Fromagerie du Grand-Pré

NOUVEAUTÉ: LE ST-ETIENNE



En cette fin d'année 2014, nous avons plaisir à constater que les ventes de toute la gamme des fromages à pâte molle du Grand Pré ont sensiblement progressé, et sont conformes à nos objectifs. Les quarante-cinq tonnes de production budgétées annuellement seront certainement atteintes voir dépassées. Cette évolution réjouissante ne serait guère possible sans une fabrication artisanale de qualité, qui a su convaincre tant la distribution que les consommateurs. Nous remercions notre fromager Marc Bettex et son équipe pour leur engagement. Mais nous devons poursuivre nos efforts pour atteindre au plus vite le seuil de rentabilité fixé.

En avril 2014, la fromagerie a passé avec succès l'audit pour la certification FSSC 22000.

Sur le plan commercial, Le Grand Pré poursuit ses efforts pour améliorer la visibilité de sa marque et la notoriété de ses fromages, notamment par des dégustations sur les points de ventes et une présence renforcée dans différentes manifestations.

Après plusieurs mois de développement, la fromagerie du Grand Pré a, au début décembre, lancé le St-Etienne. Ce nouveau fromage à pâte molle de type lactique, vendu dans sa coupelle en bois, est, pour son lancement, commercialisé à Migros-Vaud et chez les détaillants spécialisés. Nul doute que par sa texture souple et son goût typique, il

ravira les papilles des consommateurs. Nous encourageons tous nos membres à le goûter et le faire goûter.

Eric Jordan

Pool Prolait

QUALITÉ & PRIX

Nous constatons, depuis février 2014, une nette amélioration des résultats qualité en germes lors du contrôle du lait Suisselab. 98,28% des résultats sont inférieurs à 80'000 germes (97,44% en 2013). Nous remercions nos producteurs pour les efforts consentis et les encourageons à les poursuivre.

Sur les dix premiers mois de l'année 2014, la moyenne des résultats d'analyses des teneurs se situe à 3,94% pour la matière grasse, nettement inférieur à 2013 (4,04%) et 3,30% pour la protéine (3,29%). Un été particulièrement humide et une qualité du fourrage moins riche en sont les raisons principales.

Après un début d'année réjouissant, nous avons dû faire face à une baisse importante du prix du lait pour la seconde moitié de l'année. La raison principale est un effondrement des prix de la matière grasse et de la protéine sur le marché international. Grâce à l'intervention de Lactofama durant les mois de forts apports (avril à juin), le prix a pu être stabilisé. Depuis le mois d'octobre, le prix du lait retrouve une certaine stabilité.

Votre fédération laitière Prolait, en collaboration avec la Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL), continue à se battre pour obtenir un prix du lait permettant une rémunération équitable du travail des producteurs de lait.

Blaise Decrauzat



Interprofession du Gruyère

NOUVEAU SCHÉMA QUALITÉ EN PLACE

La filière du Gruyère AOP fonctionne à merveille. Les ventes sont bonnes, l'exportation excellente. Les conditions de production se renforcent car les conséquences des problèmes de qualité coûtent chers. Tous les acteurs de la filière sont appelés à renforcer la qualité.

Le gros dossier de l'année, c'est l'introduction du nouveau schéma qualité pour l'ensemble des fromageries de la région du Gruyère AOP. Une séance d'information destinée à l'ensemble des comités de sociétés de fromagerie a eu lieu le 29 octobre dernier à Agiez. Toutes les sociétés ont reçu un dossier complet (avec copie aux fromagers) dont le contenu est à transmettre à chaque producteur lors des assemblées générales. Le contrat d'achat et de vente de lait doit être revu au 1^{er} janvier 2015, incluant le nouveau système qualité (critères de fromageabilité). De son côté, l'IPG exige une copie signée de l'avenant 3 du contrat.

Pour faire simple, le nouveau schéma qualité exige du fromager qu'il fasse régulièrement des analyses du lait de ses chaudières (butyriques: tous les jours, toutes les cuves), prenne les échantillons du lait des producteurs (à conserver durant six mois) et effectue au moins une fois par mois

une analyse « propioniques » de l'ensemble des laits. Une nouvelle analyse des acides gras libres est introduite impliquant que le producteur fasse appel au conseiller de traite si la moyenne de trois analyses consécutives sont au-dessus de la norme. L'analyse rapide Foodtech permet désormais d'obtenir un résultat « butyriques » dans un délai de moins de quatre jours. Au maximum quatre résultats et pas plus de deux par critères (propioniques, butyriques, acidité et réductase préincubée) compteront pour la paie mensuelle de lait. En cas de résultats hors-normes, les huit derniers résultats disponibles compteront pour chaque critère durant les douze derniers mois. Les déductions financières seront limitées au départ pour devenir plus conséquentes ensuite (max. 12 ct./kg par critère). Le producteur devra faire appel au conseiller de traite après trois résultats hors normes pour un critère. Sans résultats après 30 jours, le conseiller de traite ré-interviendra accompagné de l'acheteur

de lait, de l'installateur de traite et d'un membre du comité de la société. Afin d'aider le producteur, le fromager s'engagera à suivre la situation avec un grand nombre d'analyses.

Ce nouveau schéma implique un engagement total des comités de sociétés de fromagerie, des producteurs ainsi que du fromager. Sans discussions ouvertes et transparentes, les partenaires feront face à des difficultés. Prolait est à disposition pour toute aide.

Lors de sa dernière assemblée, l'IPG a décidé de fixer le volume de production 2015 à 100% de son potentiel pour le Gruyère AOP traditionnel et à 95% pour le Gruyère AOP bio. La première tranche des quantités sur liste d'attente sera attribuée (env. 200 t au total). Les mesures de restriction de quantités pour des productions de qualité inférieures sont reconduites en 2015 (base des taxations de juin 2012 à mai 2014). Sur l'ensemble de la filière, 25 fromageries sont concernées (169 t en jeu). Dix s'en sortent et neuf sont nouvellement concernées en 2015. Une analyse fine des besoins du marché démontre la nécessité d'éviter une production trop importante de Gruyère de janvier à mars; une information sera transmise à chaque société.

Daniel Geiser

Gestion des quantités

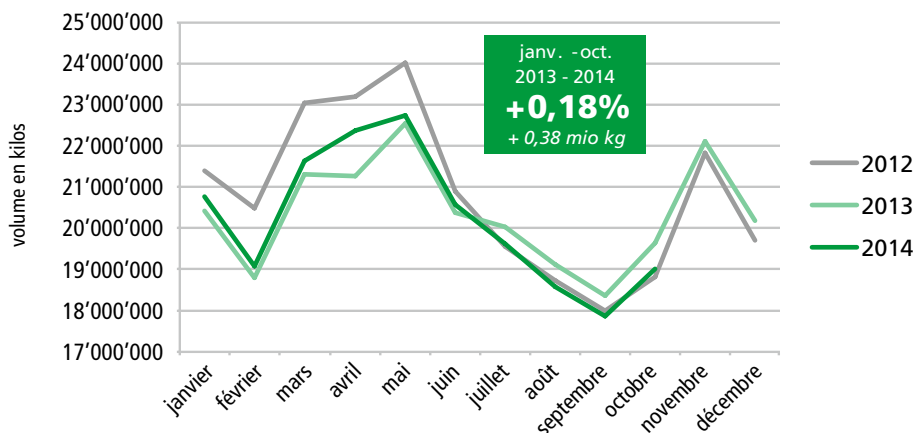
PRODUCTION DE LAIT RÉGULIÈRE

Livraisons mensuelles

Pour l'année 2014, les livraisons de lait des producteurs de la fédération seront identiques à l'année 2013. Si la production a été un peu plus

élevée de janvier à mai, celle-ci s'est restreinte dès juillet. Une part de la baisse peut être imputée à la cessation de plusieurs producteurs de lait de centrale (baisse du prix).

Livraisons mensuelles Prolait



Transferts temporaires / mises

460 producteurs ont annoncé environ 11 millions de kilos de lait non traités cette année, soit 4 mio kg de moins que l'an passé. Grâce à l'incitation du 15 septembre, 60% du volume a été annoncé avant cette date. 4,6 millions de kilos ont été repris temporairement par 239 producteurs (locations). Les quantités libérées feront l'objet d'une mise courant février 2015.

Règlement: pas de modification

La Commission ad hoc s'est penchée en juin dernier sur le fonctionnement du règlement de gestion des quantités. Elle soutient le principe annuel du système. Elle a confirmé le maintien d'attribution des quantités libérées par mises. Elle a pris note de la nécessité d'une consultation plus large lors de modifications du règlement.

Daniel Geiser

ASSEMBLÉES DES CERCLES

Tous les producteurs de Prolait sont invités à participer aux assemblées des cercles, pour s'informer et s'exprimer, au début de l'année 2015.

Cercle	Jour & date	Lieu, rendez-vous à 9 h 30
Pays-d'Enhaut	lundi 19 janvier	Rougemont, Salle communale
Lavaux	mardi 20 janvier	Puidoux, Grande salle (Anciens Bureaux)
La Brévine	vendredi 23 janvier	La Côte-aux-Fées, Grande salle du collège
La Vue-des-Alpes	mardi 27 janvier	Lignièrès, Le Vallon
Grandson	mercredi 28 janvier	Villars-Burquin, Battoir communal
Payerne-Broye	vendredi 30 janvier	Grandsivaz, Restaurant-Relais du Marronnier
Oron-Mézières	mardi 3 février	Ecoteaux, Grande salle
Yverdon	mercredi 4 février	Bavoix, Grande salle
Morges	jeudi 5 février	Senarclens, Grande salle
Gros-de-Vaud - Lausanne	vendredi 6 février	Assens, Grande salle
Avenches-Broye	mardi 10 février	St-Aubin FR, Restaurant du Grütli
Combremonts-Moudon	jeudi 12 février	Neyruz-sur-Moudon, Grande salle
Orbe & La Vallée	vendredi 13 février	Vallorbe, Salle de paroisse

Les cercles d'Orbe et la Vallée ont décidé d'organiser une séance commune. Chaque producteur recevra personnellement une invitation à l'assemblée de cercles de sa région. En cas d'empêchement, il est invité à participer à l'assemblée d'un autre cercle.

VIE DES SOCIÉTÉS

L'avenir du quota Gruyère de la fromagerie d'Arnex est scellé: il a été réparti entre les fromageries de Ballaigues et de Lignerolle, ceci dès le 1^{er} janvier 2015. Après de nombreuses réflexions, plusieurs idées de projets de nouvelle fromagerie, les sociétés **d'Arnex, Agiez, Bofflens et Pompaples** (2,2 mio kg lait) se sont résolues à faire fabriquer leur lait ailleurs. La Société de **Ballaigues** a admis comme membres les producteurs d'Agiez et Pompaples alors que celle de **Lignerolle** en faisait de même pour ceux d'Arnex et Bofflens. Un transport en commun pour

les deux sociétés était envisagé. Il a été refusé par l'IPG; chaque site doit donc se charger de ses propres membres.

Avoir un terrain pour construire une nouvelle fromagerie sera un enjeu crucial à l'avenir (nouvelle LAT). Dans ce contexte, les sociétés de **Grancy et La Chaux** ont, elles, acquis une option d'achat sur un terrain/immeuble à Senarclens. La fusion des sociétés, le financement et l'élaboration du projet de nouvelle fromagerie sont en cours. De leur côté, les sociétés de **Ropraz, Vucherens et Vulliens** planchent sur le projet de fromagerie à Ussières. Un terrain est réservé.

L'idée d'associer la société d'Auboranges à ce projet était excellente; ladite société a malheureusement refusé cette solution. Trois fromageries sont en cours de construction: Pied-du-Jura (Montricher), Duo Vallon (Les Bayards) et Les Sagnettes. L'Etat de Neuchâtel (Grand Conseil) a octroyé récemment un crédit de 2,6 millions pour la construction de trois fromageries:



Fromagerie Duo Vallon (Les Bayards), en construction

SITE WEB À JOUR

Le site internet de Prolait a été rénové et facilite l'accès à vos informations et celles de la fédération: www.prolait.ch. Aussi consultable sur smartphone.

FÉLICITATIONS!

Nous félicitons les deux lauréats qui ont obtenus la **cloche Prolait** en 2014 lors de la remise de leur CFC (1^{er} prix production laitière). Il s'agit de Mme Virginie Bommottet de Pompaples (Agrilogie) et de M. Steve Siegenthaler de la Cibourg (EMTN Cernier).

AGENDA PROLAIT

13 mars 2015:
Assemblée des sociétés de fromagerie Prolait à Peney-le-Jorat

23 mars 2015:
Conseil des présidents de cercles

9 avril 2015:
Assemblée des délégués Prolait

La Brévine, Bémont et La Sagne (réalisations prévues de 2015 à 2017).

Plusieurs changements de fromagers ont eu lieu début juillet 2014. M. Fabien Pétremand a quitté la fromagerie **Les Parcs** (reprise par M. Adrien Pagnier) pour reprendre celle de **Bullet**; il remplace M. Daniel Conod. M. Karyl Sauser a remplacé M. Daniel Perret à la fromagerie de **Sagne-Crêt**.

Daniel Geiser

IMPRESSUM

Rédaction
Prolait fédération laitière
Route de Lausanne 23
1400 Yverdon-les-Bains
Tél. 024 424 20 10 / Fax 024 424 20 19
Courriel: info@prolait.ch
Internet: www.prolait.ch

Mise en page
Denis Hauswirth

Impression
AGRIDEA, Lausanne