

INTERPROFESSION DU LAIT

BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Communiqué de presse de l'Interprofession du lait du 30 septembre 2020

Les délégués adoptent sans opposition des mesures pour améliorer l'approvisionnement en beurre du marché indigène

Les délégués de l'IP Lait ont pris des décisions importantes ce 30 septembre : dès 2021, des exportations supplémentaires de protéines seront soutenues en cas de manque de beurre et le soutien de la graisse lactique sera réduit en faveur des protéines. L'IP Lait contribue ainsi de manière importante à améliorer l'approvisionnement du marché indigène en beurre suisse. En outre, les délégués ont élu Andreas Hinterberger, maître-fromager de Gais (AR), nouveau membre du comité et Benoît Kolly, maître-fromager de Praroman (FR), nouveau membre suppléant du comité.

Les deux fonds « Réduction du prix de la matière première pour l'industrie alimentaire » et « Régulation » entrés en vigueur le 1^{er} janvier 2019 règlent les contributions à l'exportation versées aux fabricants de denrées alimentaires contenant des composants du lait (solution de remplacement de la loi chocolatière) ainsi que les exportations de beurre en cas d'excédents. Vu la modification des conditions cadres avec le manque de beurre actuel, les délégués de l'IP Lait ont décidé, le 30 septembre, de transférer dès l'année prochaine les 20% du supplément pour le lait commercialisé qui ne sont pas encaissés aujourd'hui (0.9 ct/kg de lait ou environ CHF 14 millions par année) dans le fonds « Réduction du prix de la matière première ». Pendant une phase transitoire d'environ une demi-année, ces mesures seront financées avec les moyens non utilisés du fonds « Régulation ».

Les délégués ont adopté les propositions sans opposition dans les deux groupes d'intérêt. Les règlements adaptés entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2021.

Il y aura ainsi d'une part plus de moyens pour la réduction du prix de la matière première ; d'autre part, il est prévu d'introduire un nouveau soutien pour les exportations de protéines lactiques. L'IP Lait s'attend à ce qu'une quantité accrue de lait soit dirigée dans ce canal et que la fabrication indigène de beurre augmente. De plus, la valorisation la graisse sera légèrement modifiée en faveur des protéines lactiques en cas de manque de beurre.

L'efficacité des adaptations sera contrôlée annuellement. Les adaptations sont donc limitées au 30 juin 2022 et devront être confirmées chaque année par le comité.

Ci-après, une description détaillée des adaptations :

Soutien des sous-produits de la fabrication de beurre

Les 20 % des moyens pour le fonds « Régulation » seront réencaissés à partir de 2021. Le montant généré de la sorte (env. CHF 14 millions par année) sera alloué pour 50% à la boîte principale du fonds « Réduction du prix de la matière première » et pour 50 % à une nouvelle boîte « Exportation de concentrés de protéines de lait MPC » (boîte MPC). Cette nouvelle boîte MPC permettra de soutenir le beurre et le lait écrémé même si aucune régulation de la graisse n'est nécessaire. Le nouveau soutien de près de CHF 1 par kg de protéines soutiendra le prix du lait entier à hauteur de 3,3 ct par kg, ce qui renforcera la production indigène de beurre.

L'augmentation des moyens de la boîte principale permet de disposer de près de CHF 7 millions supplémentaires par année, tant qu'aucuns moyens ne sont nécessaires pour le fonds « Régulation ». CHF 57,4 millions ont été versés par la boîte principale en 2019 et le coefficient de réduction s'est élevé en moyenne à 14,5 %. Avec CHF 7 millions supplémentaires, ce dernier pourrait être abaissé à environ 4 % si toutes les autres conditions restent inchangées.

Le système ne provoque pas de distorsion de la concurrence et respecte le principe de l'égalité de traitement. Il est efficace et favorise, de plus, un produit concret possédant un potentiel de création de valeur. À côté du nouveau soutien, l'adaptation décharge à même hauteur la caisse de la boîte principale, néanmoins uniquement tant qu'aucune régulation n'est nécessaire pour le beurre. Si les choses s'inversent sur le marché du lait, le système revient de lui-même en arrière pour assurer la régulation du beurre.

Concrètement, les répercussions sont les suivantes :

- Les fabricants de beurre et de crème qui exportent beaucoup de MPC reçoivent un soutien et sont plus compétitifs pour s'approvisionner sur le marché ;
- Les transformateurs avec beaucoup de produits dans le segment du marché couvert par la boîte principale reçoivent des contributions plus élevées, ce qui réduit le soutien vertical ;
- Le prix du lait des producteurs concernés augmente.

Moins de moyens pour les exportations de beurre en cas de manque de beurre

Comme deuxième mesure, le rapport entre la graisse et les protéines lactiques est assoupli. Rappelons qu'un rapport fixe de 60/40 vaut aujourd'hui pour le calcul des contributions à l'exportation. À l'avenir, ce rapport sera fixé à 55/45 de sorte à réduire les contributions à l'exportation de graisse lactique en cas de manque de cette dernière en Suisse.

Si les protéines lactiques indigènes ne sont plus seulement valorisées à hauteur de 40% de la valeur totale dans le schéma de calcul, mais à hauteur de 45 %, il en résulte automatiquement des contributions plus élevées pour les protéines et des contributions plus basses pour la graisse. Pour octobre 2020 par exemple, la contribution pour les protéines n'aurait pas atteint 4,05 ct par kg de lait, mais 7,28 ct. Quant à la contribution pour la graisse, elle ne s'élèverait plus qu'à 15,47 ct au lieu de 18,70 ct par kg de lait.

Un des effets de cette adaptation est une baisse des contributions versées aux exportateurs qui emploient beaucoup de graisse lactique dans leurs produits. L'incitation à avoir recours au trafic de perfectionnement avec la graisse lactique augmente ainsi, ce qui permet de réduire le manque de graisse en Suisse et de réduire la pression pour des importations de beurre. En revanche, les exportateurs qui ont des produits contenant des protéines lactiques seront bénéficiaires. La modification sera neutre pour les exportateurs de chocolat utilisant surtout de la poudre de lait. L'amélioration de la position des fabricants de poudre de lait écrémé peut indirectement aussi améliorer la situation du beurre si plus de lait est transformé en poudre de lait écrémé et si, par conséquent, plus de sous-produits contenant de la graisse lactique sont fabriqués.

Ensemble avec la nouvelle boîte MPC, l'assouplissement du rapport entre la graisse et les protéines améliore l'approvisionnement en graisse lactique en Suisse.

Renseignements :

Peter Hegglin, président de l'IP Lait, 079 743 48 19

Stefan Kohler, gérant de l'IP Lait, 031 381 71 11 / 078 828 18 58