

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 26 avril 2021

2 x Non! Une acceptation des deux initiatives agricoles nuirait au fromage suisse.

A priori, le secteur fromager suisse ne semble pas touché par les initiatives "pour une eau potable propre" et "pour une Suisse libre de pesticides de synthèse". Or, un examen approfondi des textes de l'initiative révèle une image différente. Une hausse des coûts exercerait une pression énorme sur le fromage suisse, tant en Suisse qu'à l'étranger. La fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL et Fromarte, Artisans suisses du fromage, rejettent donc ces deux initiatives.

Les deux initiatives agricoles visent certes la production agricole, mais elles ont également un fort impact sur la transformation du lait. C'est pourquoi les deux organisations recommandent à leurs membres de procéder à une analyse juste de la situation, de soutenir largement la campagne de votation et, le 13 juin venu, de rejeter les deux initiatives dans les urnes.

Les importations menacent le fromage suisse

Si l'initiative pour une eau potable propre est acceptée, les exploitations laitières ne pourront alors plus nourrir leurs vaches qu'avec du fourrage produit sur leur propre domaine, ce qui conduira à une réduction des effectifs laitiers et, partant, à une pénurie du lait en tant que matière première. Les coûts de production du fromage suisse exploseraient, ce qui profiterait grandement aux importations et nuirait aux exportations. En outre, l'initiative sur les pesticides exige un renforcement des conditions d'importation de produits étrangers. Ce qui hausserait le niveau des prix en Suisse et augmenterait encore les différences de prix par rapport à l'étranger, avec pour conséquence une réduction des volumes de production. Le tourisme d'achat, déjà trop important, en serait le grand gagnant. Sans compter que les pays limitrophes reconnaîtront l'inégalité de traitement dans le trafic frontalier et imposeront de leur côté des entraves commerciales au fromage suisse.

Des conditions plus difficiles pour le fromage suisse

La branche fromagère s'est engagée à produire du fromage naturel, sans additifs synthétiques. Pour que cet engagement puisse être tenu, il faut que les producteurs et les transformateurs de lait garantissent une hygiène stricte. Cette dernière serait compromise par l'interdiction de certains désinfectants et produits de nettoyage visée par les auteurs des initiatives. L'adoption des initiatives compliquerait la production et la transformation du lait et porterait ainsi atteinte au fromage suisse.

Renseignements :

Stephan Hagenbuch, directeur de PSL
stephan.hagenbuch@swissmilk.ch

079 292 97 52

Jacques Gygax, directeur de Fromarte
jacques.gygax@fromarte.ch

031 390 33 30, 079 209 41 49

2509 signes (espaces comprises)