

Edito

ENVISAGER L'AVENIR DE MANIÈRE POSITIVE

Habituellement, plusieurs organisations tiennent leur assemblée générale des délégués, en novembre. Le 21, l'USP a désigné un successeur à M. Hans-Jörg Walther, président sortant, largement remercié et ovationné pour ses bons et loyaux services : il s'agit de M. Markus Ritter.

Si l'USP a laissé le choix à ses délégués parmi quatre candidats, c'est bien le tournus des partis qui a été retenu, puisque après un « UDC », c'est un « PDC » qui présidera aux destinées de l'agriculture suisse. Prolait félicite le nouveau président et lui souhaite ses meilleurs vœux dans sa nouvelle fonction, en espérant, comme demandé, qu'il mette son énergie à rassembler les paysans de notre pays, afin de faire face aux défis du marché.

Mais c'est bien au niveau de l'IPG (Interprofession du Gruyère) et de l'IP Lait (Interprofession du lait) que notre attention s'est portée. En effet, le même jour, l'IPG a pris son destin en main en définissant sa stratégie en matière d'augmentation des quantités en relation avec le marché et la qualité, que les délégués ont approuvée. De son côté, l'IP Lait, dans son assemblée du 12 novembre, a reconnu, non sans mal, le droit, à la FPSL, de siéger au comité avec trois représentants. Deux situations intéressantes : l'une, l'IPG a et s'est donné les moyens d'affronter les défis du marché, avant l'ouverture des frontières, avec un principe essentiel qu'est la gestion des quantités, mais qui a été définie entre tous les acteurs de la filière, à l'époque du contingentement et dont la référence perdue mais évolue avec le marché ; l'autre en est aux balbutiements de son



fonctionnement : l'IPlait qui a un lourd handicap, car elle doit construire un système sur les ruines de l'abandon du contingentement sans aucune référence, actuellement. Un système qui, pour l'heure, exclut la gestion des quantités et dont

« On pourrait se demander :
à quoi bon ? »

les producteurs n'ont pas encore défini leur dénominateur commun. Et pourtant Prolait, par les présidents de cercle et le Conseil d'administration a décidé de réintégrer l'IP Lait. On pourrait se demander : à quoi bon ? Si notre démission a permis à certains de comprendre les dysfonctionnements de l'IP Lait, force est de constater qu'après l'abandon de toute gestion des quantités, nous devons passer à la suite : il est préférable de participer aux discussions pouvant amener à des projets que d'y renoncer. Il s'agira

de convaincre que la segmentation demandée par beaucoup, pour qu'elle puisse déployer des effets positifs sur le marché, doit absolument être couplée à une référence décidée par tous, mais surtout appliquée par tous. Mais le plus grand défi sera de palier à l'abandon de la force obligatoire au 30 avril 2013, qui au demeurant, et même si elle n'a pas pu éviter une chute du prix du lait, car non couplée à une restriction, a quand même permis de dégager, en 2012, quelques 10'000 tonnes de beurre, il est vrai aussi, sans une complète compensation au producteur.

Parallèlement, Prolait s'engage à convaincre les politiques du bien-fondé des exigences demandées par la profession dans le cadre de la PA 14-17, dont la force obligatoire à l'article 9 et les contributions à la sécurité de l'approvisionnement pour les surfaces herbagères à l'article 72. Et bien sûr, nous vous tiendrons informés, dans le cadre des assemblées de cercle, de l'évolution positive de nos divers projets, qui doivent, à terme amener une plus-value sur nos livraisons.

Chers producteurs, si l'année 2012 se termine dans la douleur pour beaucoup, principalement dans le lait de centrale, avec des décisions lourdes de conséquences pour certains, je souhaite vous assurer du soutien du Conseil d'administration et de la direction en vous transmettant nos meilleurs vœux pour les fêtes de fin d'année et une bonne santé à vous et vos familles.

Marc Benoit, président

QUALITÉ DU LAIT POOL

Butyriques

Depuis 3 ans, notre acheteur principal intègre le contrôle des spores butyriques sur le lait de nos tournées. Ce contrôle est l'un des critères pris en compte dans les exigences qualité convenues avec lui. Depuis le début de cette année, les résultats relèvent une nette augmentation de la part des laits avec une teneur en spores butyriques trop élevée (voir graphique). Cette évolution est en partie due aux conditions climatiques et à la qualité des fourrages obtenus.

Pour éviter une contamination du lait, nous vous recommandons de prendre note des remarques suivantes: les bactéries butyriques se transmettent dans le lait depuis l'environnement et les sources d'infections proviennent de l'ensilage, des aliments fermentés, des tas de fumier, des boues ou autres. Mais elles peuvent également se déposer suite à un mauvais nettoyage de la salle de traite, du matériel ou du tank à lait.

Prochainement, une fiche d'informations pour la prévention de la contamination des butyriques avec une checkliste sera distribuée à chaque producteur du Pool; elle sera également disponible sur le site Internet www.prolait.ch.

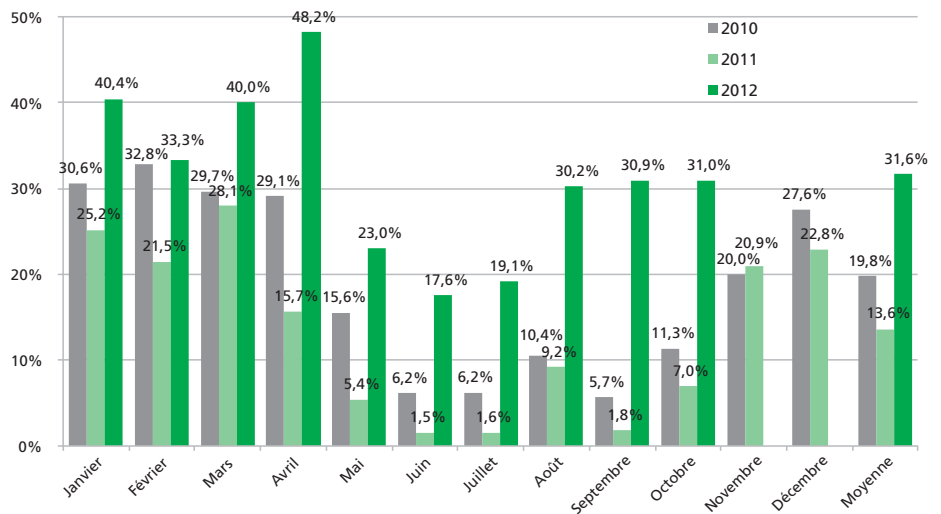
A partir du mois de décembre nous allons effectuer, dans l'objectif de conseils préventifs, des contrôles chez nos fournisseurs. Les producteurs seront informés personnellement des résultats obtenus. Prolait, en collaboration avec ARQHA, apportera un conseil aux producteurs rencontrant des problèmes avec les butyriques.

Mesures hivernales

Comme chaque année, nous vous rendons attentifs à bien dégager les accès aux exploitations, en particulier lors de chutes de neige, afin de permettre à nos chauffeurs de collecter le lait dans vos fermes dans les meilleures conditions. Les chauffeurs vous en seront reconnaissants.

Blaise Decrauzat

Tournée de collectage – % des résultats spores butyriques supérieur 2'500



IP LAIT : RETOUR DE LA FPSL AVEC TROIS MEMBRES AU COMITÉ, UN PAS DANS LA BONNE DIRECTION

Le 12 novembre dernier, l'IP Lait tenait son assemblée des délégués. Un point important de l'ordre du jour de cette assemblée était le retour de la FPSL au sein de l'IP Lait. La condition à ce retour était que les délégués acceptent d'accorder à la FPSL trois sièges au comité.

Cette revendication légitime avait comme objectif de renforcer la position des producteurs au sein de l'interprofession. Il est étonnant pour ne pas dire affligeant que, par l'attitude peu constructive de certains représentants des producteurs, il ait fallu s'y prendre à deux fois pour que la majorité requise du collège des producteurs accepte que notre organisation faitière (FPSL) dispose de trois représentants au comité de l'IP.

A quel niveau devra encore baisser le prix du lait à la production pour qu'une meilleure cohésion au sein de la filière prime sur des intérêts particuliers et égoïstes, souvent éphémères.

Mais restons positifs! La décision finalement prise est un pas important dans la bonne direction.

Les deux nouveaux membres élus au comité de l'IP Lait, Hanspeter Kern, président de VMMO, et Stefan Hagenbuch, vice-directeur de la FPSL et chef du département Marché et affaires internationales, qui seront accompagnés d'un troisième au printemps 2013, laisse espérer une meilleure unité au sein du collège des producteurs.

Dans cette mouvance, et comme l'a relevé notre président, le Conseil d'administration et le Conseil des présidents de cercles de Prolait ont jugé opportun de réintégrer également l'IP Lait pour participer à la recherche de solutions pour stabiliser le marché. Les défis seront énormes et nous devons répondre à l'attente des producteurs avec des mesures concrètes et efficaces. Il s'agira en particulier de

trouver une alternative au fonds de dégagement du beurre, qui malgré quelques dysfonctionnements, a permis d'exporter quelque 10'000 tonnes de beurre en 2012. Car il sera très difficile de maintenir la contribution à un tel fonds sans force obligatoire et cette dernière arrive à terme en mai 2013 déjà.

Nous restons persuadés que, quelque soit le système adopté, nous n'éviterons pas la nécessité de fixer des volumes de référence dans les différents segments de mise en valeur du lait. Car si, comme aujourd'hui, chaque transformateur de lait définit lui-même le taux de mise en valeur qu'il a dans les différents segments, sans qu'une péréquation soit prévue, l'application et le contrôle seront très difficiles. De surcroît, le risque de transfert d'un segment sur l'autre avec tous les effets pervers que cela peut impliquer sur le prix du lait sera grand. Dans ce contexte, un soutien politique serait pour le moins bienvenu, et les récentes décisions du Conseil national, suivant les propositions du conseiller national Jean-Pierre Grin, concernant le soutien au marché laitier et la loi chocolatière, sont encourageantes. Dommage que le Conseil des Etats n'a pas suivi la même voie.

Eric Jordan

Gestion des quantités

BILAN AVANT LA FIN DE L'ANNÉE 2012

Les livraisons de lait 2012 ont légèrement baissé par rapport à l'année précédente. Malheureusement, nous avons assisté à une accentuation des fluctuations des livraisons. Globalement, la gestion des volumes de Prolait est stable et évite toute livraison excédentaire à l'industrie.

Livraisons mensuelles

Les livraisons du début de l'année 2012 (février +4,3%) ont été bien plus importantes que les années précédentes. Cela est certainement dû à la bonne qualité des fourrages de l'an passé et au fait que de nombreux producteurs n'ont pas pu ou pas voulu vendre quelques vaches durant l'hiver et au printemps. Les livraisons ont flanché de manière impressionnante depuis juillet. Le prix du lait de centrale n'y est pas étranger.

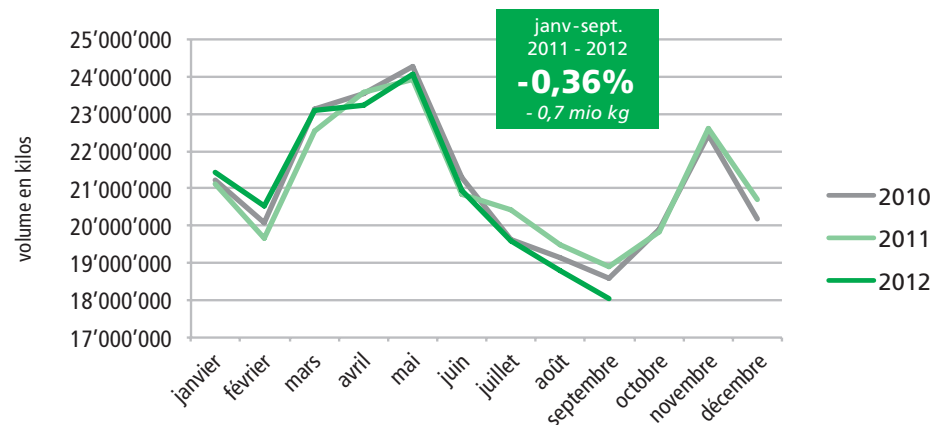
Transferts temporaires

Pas moins de 12 millions de kilos de lait (+2 mio kg par rapport à 2011) ont été annoncés par plus de 500 producteurs (+80) avant la dernière échéance comme quantités qui ne peuvent pas

être livrées cette année. 55% de ce volume était déjà connu au 15 septembre. 2,9 millions de kilos ont été repris temporairement par 200 producteurs (locations). Comme l'an passé, plusieurs producteurs ont cessé ou vont cesser la production à cause du marché du lait de centrale ou de la mise aux normes (protection des animaux).

Daniel Geiser

Livraisons mensuelles Prolait 2010 à 2012



Interprofession du Gruyère

POUR GARANTIR LE PRIX, AUCUNE CONCESSION SUR LA QUALITÉ

L'assemblée des délégués de l'IPG, qui s'est tenue le 21 novembre 2012, a pris une mesure choc: les fromageries ayant régulièrement une faible qualité du Gruyère seront sanctionnées en 2013 et devront prendre des mesures urgentes pour s'améliorer. Selon l'IPG, il en va de la bonne santé de la filière. D'autre part, l'IPG a entériné un schéma prévoyant l'évolution future des quantités de Gruyère AOC.

L'assemblée d'automne de l'IPG a été riche de décisions. Elle s'est penchée sur la qualité des Gruyères produits. Elle a constaté une évolution inquiétante des volumes de qualité IB en 2012. Elle a pris la décision, en conséquence, d'appliquer une réduction temporaire de 10% du quota Gruyère en 2013 aux fromageries ayant une moyenne pondérée de moins de 18 points sur 24 taxations et de 5% à celles qui ont obtenu entre 18 et 18,5 points et plus de 10% de qualité IB. Sur 26 fromageries concernées, 12 le sont dans le rayon de Prolait. Cette décision de réduction touchant autant les producteurs, la société de fromagerie et le fromager, l'IPG, Arqha/Casei

et Prolait se tiennent à disposition des sociétés concernées pour toute information et pour résoudre les questions de qualité et d'organisation.

Le marché du Gruyère fonctionne bien, avec un prix du lait stable, grâce à une gestion stricte des volumes, au suivi attentif de la qualité du lait et des fromages ainsi qu'au travail du commerce. Face aux pressions externes, l'IPG a adopté un schéma d'augmentation des volumes à 10 ans permettant autant à de nouvelles fromageries d'intégrer la filière qu'aux membres d'évoluer avec leurs quantités. Tenant compte des incertitudes actuelles du marché, le volume de produc-

tion 2013 du Gruyère a été fixé pour l'heure à 100% (+ 1% temporaire non reconduit). L'IPG insiste sur la régularité des livraisons tout au long de l'année, spécialement durant le 1^{er} semestre.

Dans le cadre de son budget 2013, l'IPG a prévu d'accroître son travail de promotion outre-Atlantique. Pour rappel, la contribution pour l'exportation hors-UE diminue de 10 ct./kg de fromage dès le 1^{er} janvier 2013. L'IPG s'est engagée dans le développement d'un identificateur spécifique au Gruyère AOC pour lutter plus efficacement contre les fraudes.

Dans le cadre de la modification de son règlement de gestion des quantités, l'IPG a adopté, lors de restructuration de fromagerie, le principe qu'une nouvelle fromagerie doit avoir sa cave attenante adaptée en fonction de son propre volume de production. Tous les producteurs doivent être membre d'une seule et même société coopérative.

Daniel Geiser

ASSEMBLÉES DE CERCLE

Tous les producteurs de Prolait sont invités à participer aux assemblées de cercle, pour s'informer et s'exprimer, au début de l'année 2013.

Cercle	Jour & date	Lieu, rendez-vous à 9 h 30
Gros-de-Vaud - Lausanne	mardi 22 janvier	Bioley-Orjulaz, Grande salle
Grandson	mercredi 23 janvier	Bevaix, Auberge du Plan-Jacot
Lavaux	jeudi 24 janvier	Grandvaux, caveau Corto
Yverdon	vendredi 25 janvier	Baulmes, Grande salle
Avenches-Broye	mardi 29 janvier	Vallamand-Dessus, Café du Commerce
Payerne-Broye	mercredi 30 janvier	Sassel, Café de l'Etoile, grande salle
Morges	vendredi 1 ^{er} février	Bière, Grande salle
Oron-Mézières	mardi 5 février	Peney-le-Jorat, Grande salle
Orbe	mercredi 6 février	Moiry, Salle villageoise
La Vallée	jeudi 7 février	Vaulion, Restaurant Trois-Cœurs
Combremonts-Moudon	vendredi 8 février	Moudon, Fromagerie du Grand-Pré
La Brévine	mardi 12 février	La Brévine, Hôtel-de-Ville
La Vue-des-Alpes	mercredi 13 février	La Vue-des-Alpes, Hôtel-Restaurant
Pays-d'Enhaut	jeudi 14 février	Château-d'Œx, fromagerie le Chalet

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

Les **Swiss Cheese Awards 2012** se sont déroulés fin septembre à Bellinzone. Notre région a été particulièrement mise en valeur à cette occasion :

- La fromagerie du Lieu (M. P. Hauser) a obtenu le titre de champion suisse et champion de sa catégorie avec son Vacherin Mont-d'Or AOC ;
- Les fromageries du Brouillet, de La Brévine, de Grandcour et des Moulins ont obtenu un diplôme dans la catégorie Gruyère AOC ;
- Les fromageries de La Chaux et de Baulmes ont obtenu un diplôme dans la catégorie Vacherin Mont-d'Or AOC ;
- M. Simon Renaud a obtenu un diplôme dans la catégorie Gruyère d'Alpage AOC ;
- Pour l'Étivaz AOC, M. Roger Henchoz est honoré du titre et MM. Gilbert Henchoz et J.-Samuel Mermillod d'un diplôme ;
- Le Maréchal obtient le titre de la catégorie « autres fromages à pâte mi-dure » ;
- La fromagerie de Grandcour obtient un diplôme pour « Le Broyard » dans la catégorie des spécialités.

Nous félicitons tous les lauréats, producteurs, fromagers et sociétés.

Fin septembre, la **Société de fromagerie de Pomy** et ses sociétés affiliées ont inauguré une nouvelle cave à fromage d'une capacité de 4'200 meules. La fromagerie a ainsi pu adapter ses structures aux besoins de transformation du lait de ses 18 producteurs dont 2,9 millions de kilos de lait sont transformés en Gruyère AOC et environ 600'000 kg en Gruyère bio AOC.



Les travaux de rénovation de la **fromagerie du Solliat** ont pu débuter fin septembre. La société a pu compter sur le déblocage des aides cantonales et fédérales indispensables au financement de son projet. La production de Gruyère AOC débutera courant de l'année 2013.

Daniel Geiser

NOUVEAU CHEF À CERNIER

Après plus de 30 ans en tant que chef de service de l'agriculture neuchâteloise, M. Laurent Lavanchy laisse sa place à **M. Pierre-Ivan Guyot** dès le 1^{er} janvier 2013. Ce dernier, actuel directeur de Fromco, sera remplacé par M. Jean-Marc Collomb, ancien gérant de la Fédération laitière neuchâteloise dans les années 90.

TANK À LAIT MOBILE À DISPOSITION

Prolait dispose d'un tank mobile d'une capacité de 3'100 litres prêt à l'emploi (besoin d'une amenée d'eau + électricité 380V). Il peut être réservé auprès de M. Blaise Decrauzat (024 424 20 10). Le preneur se charge du transport. Le prix de location est de 15 francs par jour. A disposition des sociétés de laiterie et fromagerie, producteurs individuels ou organisateurs de manifestation.

AGENDA PROLAI

22 janvier au 11 février 2013 :
Assemblées de cercle

8 mars 2013 :
Assemblée des sociétés de fromagerie Prolait

3 avril 2013 :
Assemblée des délégués Prolait

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