

Edito

CONFIANCE EN L'AVENIR

L'année 2013 se termine sur les « chapeaux de roues » pour les producteurs de lait. En effet, après quatre ans d'intenses discussions, nous connaissons la teneur finale de la politique 2014-2017. Ceci moins de deux mois avant son entrée en vigueur !

Jamais l'agriculture n'aura eu si peu de temps pour s'adapter devant tant de changements proposés. Le plus pernicieux est que chaque agriculteur devra faire des choix personnels pour son exploitation en fonction des diverses mesures qu'il sera prêt à appliquer. Cela sera d'autant plus difficile pour des secteurs dont la production entraîne des coûts en infrastructure très élevés, comme la production laitière ! Les conseillers en vulgarisation des différents cantons sont à disposition pour aider à trouver la meilleure solution pour chaque producteur. Prolait peut apporter son analyse du marché et sa vision.

Les références internationales de prix des produits, couplées à des livraisons suisses en quasi adéquation avec la demande, font que le prix du lait suisse remonte peu à peu. Combien de temps l'embellie va-t-elle durer ? Afin de ne pas être dépendant de cette question, la production laitière doit, dans un premier temps, mettre en place les outils pour que de nouveaux excédents ne perturbent pas le marché suisse. Nous pouvons nous réjouir que la vision de Prolait trouve enfin un écho national quant à la gestion des excédents de lait par la FPSL. La production suisse doit pouvoir se différencier et valoriser le Swis-

ness pour obtenir une plus-value en faveur des producteurs. Pour ce faire, ils doivent s'investir et mettre en avant la qualité de leur travail et surtout maîtriser leurs quantités. Prolait possède ces atouts et entend les mettre en évidence.

Je souhaite que chaque producteur trouve la solution la mieux adaptée à son exploitation, dans l'optique d'une production laitière motivante et rémunératrice. Qu'en cette fin d'année, mes meilleurs vœux de santé vous accompagnent ainsi qu'à vos familles, pour les fêtes à venir !

Marc Benoit, président

Fromagerie du Grand-Pré

L'ACTIVITÉ SE DÉVELOPPE

L'année 2013 a été riche en événement pour la fromagerie du Grand Pré. Après une année de construction, la première production des fromages du Grand Pré a pu être réalisée le **7 avril 2013** dans les nouvelles installations. Le défi était de réaliser le transfert des installations de production de Champtauroz à Moudon en un laps de temps très court pour éviter toute rupture de stocks. Un grand merci à toute l'équipe qui a réalisé ce transfert en un temps record.



Le **2 mai 2013**, la société Le Grand Pré SA a organisé une conférence de presse pour annoncer la reprise de la production des fromages à pâte molle qui ont fait autrefois la renommée de l'Ecole de fromagerie de Moudon. Cette conférence a eu un bon impact médiatique tant au niveau de la télé (RTS, MaxTv) que de la presse écrite. Cette action nous a permis d'améliorer la visibilité de la marque.

Le Grand Pré a inauguré officiellement sa nouvelle fromagerie le **27 septembre 2013**, en compagnie de nombreux invités du monde politique et professionnel. Le lendemain, la journée porte ouverte a permis à de nombreux consommateurs et producteurs de découvrir nos installations.

A relevé encore que pour sa première participation au concours des produits des terroirs à



Courtemelon (JU), notre Reblochon de Moudon a obtenu une **médaille d'argent**. Bravo à notre fromager !

Depuis le début de production, nos fromagers ont assuré une excellente qualité. Les ventes progressent de façon encourageante et des contacts avec quelques distributeurs importants, sur le point de se concrétiser, devraient permettre d'augmenter sensiblement la diffusion de nos produits sur l'ensemble de la Suisse romande et nos ventes, ceci depuis janvier 2014 déjà.

Nous encourageons tous les membres de Prolait à consommer et faire connaître nos excellents produits. Ce vecteur de communication est important pour le succès de notre marque.

Eric Jordan

Lait de fromageries

MAINTENIR LA GESTION DES EXCÉDENTS

Dès le 1^{er} janvier 2014, un taux minimum de 150 grammes de matière grasse par kilo de fromage maigre sera nécessaire pour bénéficier de la prime de fabrication (15 ct./kg).

Il aura fallu plusieurs années pour aboutir à cette prise de conscience de la part de la Confédération. Entretemps, la situation sur les marchés a bien évolué. Les excédents ont disparu. Il n'y a plus, à ce jour, de lait « C » dans le commerce. Il est vrai qu'introduire aujourd'hui cette mesure aura peu d'effets. La plupart des produits concernés vont disparaître d'eux même; ils ne correspondaient pas à un besoin réel du marché, basé uniquement sur des prix extrêmement bas du lait. L'opportunité était de toucher des aides publiques, dont celles pour l'export de matière grasse (dégagement) financées par les producteurs de lait eux-mêmes.

Il est néanmoins important de garder cet outil, car il permet de lutter contre la médiocrité dans la

transformation du lait. Il reprendra toute son importance si le marché venait un jour à s'emballer.

Quelles leçons devons-nous tirer de ces faits passés? Une chose est sûre, cette anecdote, parmi bien d'autres, a coûté inutilement de l'argent aux producteurs de lait. Ne cherchons pas un coupable; investissons plutôt nos forces dans la recherche de solutions communes: a) pour approvisionner le marché selon ses besoins; b) pour écarter les excédents ponctuels possibles. Ces derniers doivent être gérés par les producteurs eux-mêmes avant qu'ils ne soient utilisés contre eux pour baisser les prix. Des discussions entre OP, OPU et la FPSL vont dans ce sens; l'aspect pratique doit encore être développé.

L'intérêt est tout aussi important pour les différentes sortes de fromages d'être partie prenante des systèmes qui permettent d'écarter des laits excédentaires en connaissant clairement leur destination et ainsi limiter fortement les copies. La Commission « lait de fromageries » de la FPSL se penchera sur ces thèmes lors de ses prochaines réunions.

André Aeby

IP Lait

L'UNITÉ DES PRODUCTEURS

Durant le 2^e semestre 2013, l'IP Lait s'est réunie à deux reprises pour déterminer le prix indicatif du dernier trimestre 2013 et du 1^{er} trimestre 2014. Ces réunions ont eu lieu à fin août, respectivement fin novembre.

Lors de la première réunion, la demande des producteurs d'augmenter le prix indicatif de 3 ct./kg n'a pas été retenue par une partie du groupe des acheteurs. De fait, selon le règlement de l'IP Lait, lorsqu'aucun accord n'est trouvé, c'est l'indice calculé par l'OFAG sur les 3 mois précédents qui détermine le prix indicatif, à savoir pour cette période 69 ct./kg. Lors de sa réunion du 25 novembre, la fixation du prix indicatif pour le 1^{er} trimestre 2014 était à l'ordre du jour. Cette fois, au vu des analyses prospectives du marché, le groupe des producteurs est revenu avec une demande d'augmentation de 3 ct./kg du prix indicatif. Du côté des acheteurs, le vœu était de ne pas s'écarter du prix calculé selon l'index OFAG, à savoir une augmentation de 2 ct./kg. Après votation, comme aucun accord n'a pu être trouvé, c'est à nouveau le prix selon l'indice qui a été retenu pour les trois premiers mois de 2014, soit 71 ct./kg comme prix indicatif.

Lors de ces deux négociations, le groupe des producteurs s'est montré uni dans ses propositions et

lors des votations. Cela n'a pas été le cas du côté des acheteurs. Toutefois le nombre d'acheteurs en accord avec le groupe des producteurs n'a pas été suffisant pour aboutir à une décision; dommage.

En marge de la séance du mois d'août, l'IP Lait a tenu un séminaire afin d'y définir ses tâches et objectifs communs. Force est de constater que, si de la part des producteurs plusieurs pistes ont été proposées, elles n'ont pas obtenu l'aval du groupe des acheteurs. A ce niveau-là également, l'unité des producteurs contraste avec la division des acheteurs.

L'organisation s'est également réunie en octobre pour choisir un nouveau directeur pour remplacer M. D. Gerber, démissionnaire au 31 décembre 2013. C'est **M. Stefan Kohler**, actuellement rédacteur en chef du journal alémanique « Die Grüne », qui a été retenu. Son bureau se situera dans les locaux de TSM, ce qui permettra de profiter des synergies administratives entre les deux organisations.

Jean-Bernard Chevalley

Interprofession du Gruyère

S'ENTENDRE ENTRE COLLÈGES EST UNE FORCE !

Les discussions et négociations n'ont pas été faciles. Mais le résultat est là: mieux valoriser le Gruyère AOP.

Lors de son assemblée des délégués du 28 novembre, l'IPG a décidé d'augmenter le prix à la vente du Gruyère AOP (5 mois d'âge) de 55 ct./kg. La contribution à l'IPG passe ainsi de 80 à 90 centimes par kilo de fromage alors que le prix du lait au producteur augmente de 2,06 ct./kg de lait.

L'IPG a aussi décidé d'augmenter définitivement en 2014 le quota de chaque fromagerie de 1%. Prolait enverra à mi-février une enquête aux sociétés de fromagerie qui décideront de la répartition de cette quantité en équivalents-lait.

Pour faire face aux volumes de production IB, l'IPG a reconduit la mesure restrictive pour les fromageries concernées, soit une baisse temporaire de 10% de la production pour les cas les plus graves, respectivement de 5% pour d'autres. Dans la région de Prolait, sur 11 fromageries concernées, 4 ont pu améliorer significativement leur situation en 2013; une entrera en restriction en 2014. Le suivi fédératif est essentiel dans ces cas et sera renforcé.

A son assemblée, l'IPG a aussi approuvé son budget 2014. M. Jean-Paul Clerc, représentant des fromagers, démissionnaire, a été remplacé par M. Nicolas Schmutz de Mézières (FR).

Daniel Geiser

Pool Prolait

EVOLUTION DU PRIX DU LAIT

La baisse des volumes de production a permis une sensible augmentation du prix du lait dès avril 2013.

Depuis l'été 2012, le volume de production laitière a sensiblement diminué en Suisse et également sur le plan international. Ce n'est qu'en début 2013 que ce fléchissement des volumes a eu un impact sensible sur le prix à la production. Pour le pool Prolait, l'augmentation du prix mensuel moyen a progressé de façon sensible depuis le premier mois du nouveau système de paiement (mars 2013) à ce dernier mois (octobre 2013), passant de **55,46 ct./kg** en mars à **64,62 ct./kg** en octobre 2013, ce qui correspond à une augmentation du prix de **9,16 ct./kg**. Précisons que ce prix est l'addition du prix de base moyen (segment A et B pool Prolait) additionné du supplément volume moyen, déduction faite de la retenue par ar-rêt (entre + 2,44 et + 2,92 ct./kg). Le paiement à la teneur et à la qualité, ainsi que les contributions et cotisations ne sont pas comprises dans ce prix.

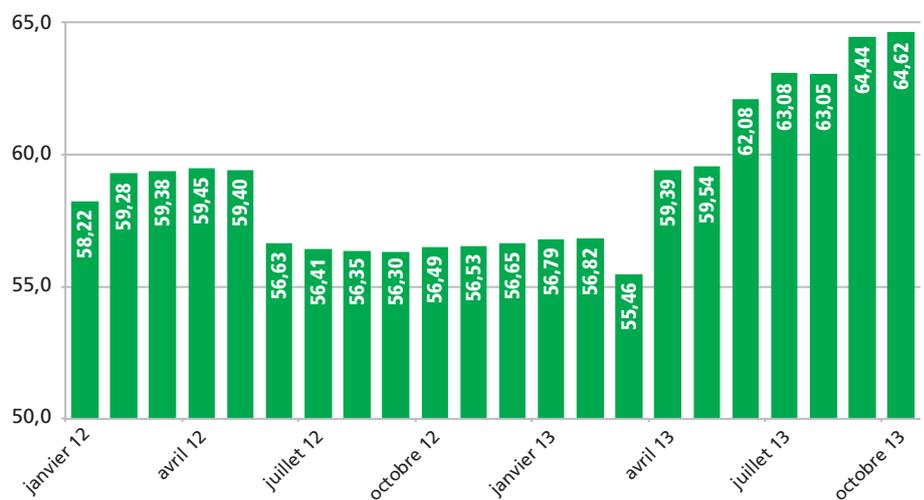
Suite aux dernières décisions de l'IP Lait, le prix indicatif du segment A sera augmenté de 2 ct.

pour le premier trimestre 2014, passant ainsi de 69 à 71 ct. par kg de lait (franco usine). Les calculs et négociations sont en cours pour établir le prix à la production dès janvier 2014.

Votre fédération laitière Prolait en collaboration avec la Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL), va continuer à se battre pour que le prix du lait à la production permette une rémunération équitable du travail des producteurs de lait dans un marché toujours plus volatil.

Blaise Decrauzat

Prix moyen du lait payé en ct./kg



Gestion des quantités

2013 : UNE ANNÉE DÉLICATE

Diminuées déjà durant le 2^e semestre 2012, les livraisons ont été bien plus faibles que prévues durant le 1^{er} semestre 2013. Gérer les volumes est indispensable. Le CPC l'a confirmé tout en modifiant partiellement le règlement.

Livraisons mensuelles

Sur l'ensemble de Prolait, avec 201,8 mio kg, un peu plus 6 millions de kilos de lait ont été livrés en moins à fin octobre 2013 par rapport à 2012. Il s'agit essentiellement de lait de centrale. Le déficit de livraisons dans les fromageries de ce printemps a déjà pu être en grande partie compensé cet automne.

Transferts temporaires / mises

Pas moins de 15 millions de kilos de lait (+ 3 mio kg par rapport à 2012) ont été annoncés par plus de 560 producteurs (+ 60) avant la dernière échéance comme quantités qui ne peuvent pas être livrées cette année. 53% de ce volume était déjà connu au 15 septembre. 2,5 millions de kilos ont été repris temporairement par 173 producteurs (locations). Le prix de location a été adapté à 3 ct./kg

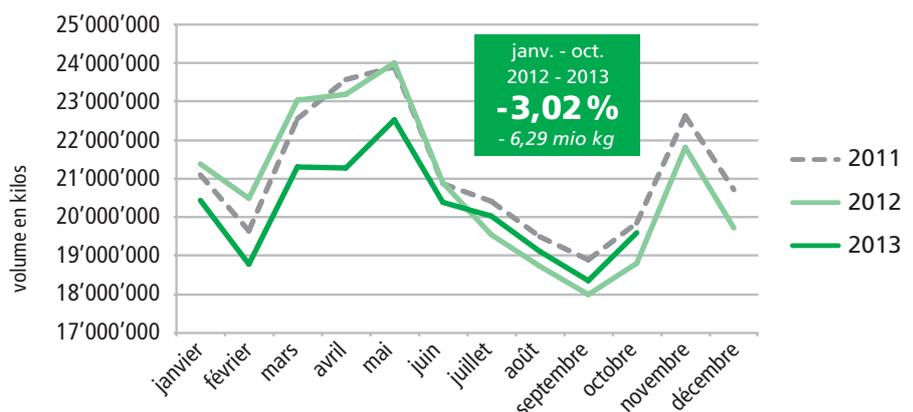
(précédemment 4 ct.). Quant aux mises des quantités libérées, elles auront lieu dès mi-février 2014 pour une attribution prévue courant mars.

Révision partielle du règlement

Une mise à jour partielle du règlement de gestion des quantités de Prolait a été approuvée le 22 novembre par le Conseil des présidents de cercle (CPC). Les différentes modifications du règlement valable dès le 1.1.14. seront présentées lors des assemblées de cercles. La modification principale concerne l'abandon du regroupement des quantités de lait lors de la création d'une CPE.

Daniel Geiser

Livraisons mensuelles Prolait 2011 à 2013



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 2014.

Cercle	Jour & date	Lieu, rendez-vous à 9h30
Pays-d'Enhaut	mardi 21 janvier	Maison de l'Etivaz
Orbe	mercredi 22 janvier	Valeyres-sous-Rances, Grande salle
Yverdon	vendredi 24 janvier	Ogens, Grande salle
La Brévine	mardi 28 janvier	Les Bayards, La Chapelle
Oron-Mézières	Mercredi 29 janvier	Oron-la-Ville, Aula de la salle de gym
Grandson	jeudi 30 janvier	Bullet, Grande salle
Lavaux	vendredi 31 janvier	Servion, Restaurant de la Croix-blanche
Gros-de-Vaud - Lausanne	mardi 4 février	Mont-sur-Lausanne, Salle Le Châtaignier
La Vue-des-Alpes	mercredi 5 février	Les Ponts-de-Martel, Anim'Halle
La Vallée	jeudi 6 février	Le Lieu, Hôtel de Ville
Morges	vendredi 7 février	Denens, Salle communale
Payerne-Broye	mardi 11 février	Cugy (FR), Hôtel de l'Ange
Avenches-Broye	jeudi 13 février	Avenches, Restaurant du Lacotel
Combremonts-Moudon	vendredi 14 février	Chesalles-sur-Moudon, Grande salle

Chaque producteur recevra personnellement une invitation à l'assemblée du cercle de sa région. En cas d'empêchement, il est invité à participer à l'assemblée d'un autre cercle.

VIE DES SOCIÉTÉS

La Société **d'Ecoteaux** a fêté les 100 ans de sa fromagerie le 21 septembre 2013. Les 9 producteurs des sociétés d'Ecoteaux et Maraçon livrent annuellement un peu moins de 2 millions de kilos de lait transformés en Gruyère AOP.

La Société de **Palézieux** a inauguré la rénovation de sa fromagerie réalisée en 2012 le 23 août 2013. Quant à la Société des **Landes (Le Solliat)**, l'inauguration de sa fromagerie entièrement rénovée a eu lieu le 4 octobre 2013. Chacun se réjouit de la qualité des installations. Prolait les félicite pour les engagements pris gage d'un futur assuré.

La première pierre de la nouvelle fromagerie du **Pied-du-Jura (Montricher)** a été officiellement posée le 11 novembre 2013 en présence de nombreux invités, dont les Conseillers d'Etat Philippe Leuba et Béatrice Mettraux. Le projet, d'un coût de plus de 8 millions de francs, bénéficie d'un soutien lié au développement régional.

La fromagerie recueille le lait de 23 producteurs pour un volume de 4,7 mio kg transformés en Gruyère AOP.

Suite à des problèmes de qualité puis à un volume de lait insuffisant pour la transformation du lait bio, la Société de fromagerie de **La Praz** a décidé d'abandonner la fabrication du Gruyère Bio dès l'automne 2013. A sa demande, l'IPG a approuvé la conversion d'une part du quota bio en quota conventionnel. De ce fait, la société est à la recherche d'un nouveau producteur.

Deux fromagers ont repris chacun une nouvelle fromagerie dès juillet 2013 : M. Etienne Aebischer, celle de **Montricher** (qui sera regroupée en 2015 avec celle de Ballens dans l'entité Pied-du-Jura) et M. Steve Berger, exploitant de la fromagerie de Lignerolle, celle de **Grancy**. Cette dernière a fait l'objet d'une rénovation au passage.

Daniel Geiser

CONSEIL EN PRODUCTION LAITIÈRE

ARQHA (Moudon) est une association à but non lucratif qui offre un service de conseil et d'analyses pour tous les produits alimentaires. Prolait en est membre et contribue financièrement à son fonctionnement, comme d'autres partenaires (Etat, fromagers, IPG). Sachez que les conseillers d'ARQHA se déplacent, lors de la traite, pour des prélèvements par étapes ou des inspections du matériel de traite. Tout problème de réductase, acidité, dénombrement de bactéries propioniques et butyriques mais également des soucis des cellules somatiques, point de congélation, lipolyse et autres peut être résolu ensemble. Ce service s'adresse à tous les producteurs de Prolait, sauf à ceux des fromageries neuchâteloises qui, elles, reçoivent les services de CASEi (Grangeneuve).

Tarif ARQHA : 1^{re} intervention gratuite, ensuite Fr. 150.-/intervention.

Contact : 079 834 21 94 (Francis Vulliemin)

AGENDA PROLAI

10 mars 2014 :
Assemblée des sociétés de fromagerie Prolait à Dombresson

21 mars 2014 :
Conseil des présidents de cercles

10 avril 2014 :
Assemblée des délégués Prolait

Nous félicitons les deux lauréats qui ont obtenu le **cloche Prolait** en 2013 lors de la remise de leur CFC (1^{er} prix production laitière). Il s'agit de M. Mathias Widmer de Château-d'Oex (Agrilogie) et de M. Valentin Von Allmen du Locle (EMTN Cernier)

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