

## Édito

### UNE FORTE IMPLICATION DE PROLAIT



L'année 2016 tire à sa fin et la morosité est toujours présente dans les campagnes, en particulier chez les producteurs de lait de centrale, dont le moral est mis à rude épreuve. Cette année aura été le théâtre de réflexions et discussions les plus intenses depuis longtemps quant à l'avenir des producteurs de lait en Suisse. En effet, suite à la situation déjà dramatique en début d'année, Prolait, entre autres, a mené plusieurs actions afin d'ouvrir le débat. Prolait a pu participer à de nombreux échanges. Son objectif a toujours été de renforcer la position des producteurs, que ce soit au niveau national ou face au marché. Pour atteindre cet objectif, deux voies complémentaires sont possibles : l'une de droit public, l'autre de droit privé. L'idée est de demander le soutien de la Confédération pour mieux encadrer les volumes dans les différents segments. A ce stade, force est de constater que le discours de l'Etat n'a pas changé, malgré son écoute attentive : d'abord le droit privé, ensuite le droit public, si nécessaire. Ainsi, malgré un intense travail de toilettage du contrat d'achat-vente de lait et de la segmentation par l'IPlait, force est de constater que la

position des producteurs de lait n'a pas été renforcée. Au contraire, la FPSL, notre organisation faitière, n'a pas trouvé à l'interne, les compromis nécessaires à la poursuite des activités de Lactofama. Cet échec montre les fortes divergences entre les régions et la difficulté de trouver une unité nationale comme possible solution face au marché. Il s'agit donc de redéfinir les buts de la FPSL et de lui donner un nouveau souffle. Pour les organisations de producteurs, il conviendra d'analyser les meilleures opportunités pour se renforcer sur le marché.

Dès lors, comment s'adapter et évoluer dans un marché déjà saturé et dont aucun instrument politique ou privé ne permet d'influencer les volumes ? Faut-il attendre que le climat et la météo fassent remonter les prix ? En fait, la recherche de plus-value est la seule piste crédible. En effet, la baisse des coûts de production n'a pas montré, au vu des revenus obtenus, des résultats probants. Mais comment agir dans un pays où le pouvoir d'achat est le plus élevé au monde et qui ne peut pas, à lui seul, freiner les importations et le tourisme alimentaire ? Deux solutions sont possibles : l'une est de chercher de nouveaux marchés à l'étranger, dans le haut de gamme avec la notoriété de la qualité suisse. En effet, de nombreux consommateurs (aisés) sont prêts à payer nos produits de 3 à 20 fois plus chers qu'en Suisse, grâce à la qualité suisse ! L'autre piste est

« L'objectif de Prolait a toujours été de renforcer la position des producteurs. »

de différencier nos produits. Ainsi, l'odeur, le goût, la texture et le visuel, entre autres, ne sont plus les seuls garants de la qualité. De nouveaux critères apparaissent. En particulier le bien-être animal, l'affouragement local, sans OGM sont des éléments connus. Ainsi, par exemple, Emmi exige de ses fournisseurs qu'ils respectent le

programme SRPA d'ici à 2020. Le plus difficile avec les grandes déclarations est de proposer un engagement crédible (contrôle), évolutif et surtout convaincant pour la distribution et le consommateur. Il y a assurément d'autres critères à mettre en valeur ; Prolait s'engage dans toutes ces réflexions avec détermination.

Concernant la gestion des quantités, il est à relever que lorsqu'un système est appliqué et respecté, il peut être qualifié de transparent. Ainsi, la gestion des quantités et les conditions d'achat renforcées du pool Prolait ont permis aux sociétés de fromagerie et aux producteurs de lait transformé en Gruyère de planifier leurs livraisons. Exercice rendu très difficile après l'annonce des restrictions successives de 3 % sur les trois premiers mois et de 10 % sur l'année. 2016 n'est pas terminée, mais le constat est déjà clair : les producteurs ont largement suivi les recommandations et n'ont pas livré les volumes concernés ; s'ils l'ont fait, le prix de régulation a été appliqué.

L'avenir s'annonce plein de défis à relever, certains plus difficiles que d'autres. L'Interprofession du Gruyère s'investit pour améliorer son efficacité à la vente, pour assoier un peu plus la marque et pour retrouver le rythme du schéma d'évolution des quantités. Le marché du lait de centrale, avec des prix indécents, est à dynamiser pour le moyen et long terme, que ce soit dans les structures de producteurs et dans la recherche de plus-value.

Je souhaite à toutes les familles paysannes, des fêtes de fin d'année empreintes de sérénité et d'agréables moments. J'y associe également le personnel de Prolait et les membres du Conseil d'administration.

Marc Benoit, président

## Fromagerie du Grand-Pré QUALITÉ RÉCOMPENSÉE



La Fromagerie du Grand Pré a obtenu deux diplômes pour sa première participation aux Swiss Cheese Awards à la Vallée de Joux.

L'un pour le **Reblochon** dans les « fromages à pâte molle à croûte fleurie » et l'autre pour le **St-Etienne** dans les « innovations en matière de fromage ». Bravo à notre fromager Marc Bettex et son équipe pour ce résultat qui récompense leurs efforts constants pour une production de qualité.

Accroître nos parts de marché et nos ventes dans un marché difficile, avec une forte pression des importations, est un objectif constant. Ces concours et manifestations auxquels Le Grand Pré participe contribuent à renforcer notre image et la visibilité de nos fromages. En cette fin d'année, nos fromages ont revêtu leurs habits de Fête. N'oubliez pas de les joindre à votre plateau de fromages !

*Eric Jordan*



Producteurs suisses de lait

## PROLAIT RENONCE À DÉMISSIONNER DE LA FPSL

Les délégués de Prolait avaient décidé, lors de leur assemblée du 7 avril 2016, de retenir la cotisation de la Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL). Ils exprimaient par-là leur légitime désarroi face à la situation catastrophique du marché du lait de centrale et au manque de volonté de trouver des solutions pour y remédier de la part de l'organisation faîtière. Malgré le manque d'éléments convaincants obtenus depuis lors, mais dans une volonté de rester un organe de proposition au sein de la FPSL, le Conseil des présidents de cercles de Prolait a décidé d'abandonner cette retenue.

Suite à la décision de l'assemblée de Prolait du 7 avril 2016, de retenir la cotisation à la FPSL, il incombait au Conseil des présidents de cercles de Prolait, de décider de la poursuite de cette retenue, soit de fait, de la démission de la FPSL. Force est de constater que depuis ce printemps, et malgré les engagements pris et communiqués lors du sommet du lait le 27 mai 2016, peu d'éléments tangibles en sont ressortis, et les résultats obtenus nous laissent, pour le moins, sur notre faim.

En effet, d'une part, les décisions prises dans le cadre de l'IP Lait, pour rendre le contrat d'achat de lait plus « contraignant » et « renforcer » la segmentation, tiennent plus d'un exercice alibi et d'adaptations cosmétiques, bien loin des engagements pris lors du sommet du lait le 27 mai dernier. C'est regrettable. D'autre part, une des rares mesures, encore en mains des producteurs (Lactofama), bien que perfectible, qui contribuait à une stabilisation du marché du lait par le déga-

gement des excédents de beurre, sera abandonnée en 2017.

Néanmoins, et malgré une certaine démotivation et une lassitude palpable de nos présidents de cercles face à la situation et au manque de perspectives, ces derniers ont décidé lors du Conseil du 25 novembre dernier, de ne pas casser les ponts et d'abandonner la retenue des cotisations à la FPSL en 2016. Les principales raisons qui ont motivé cette décision, difficile, sont la volonté de ne pas affaiblir plus encore la FPSL, d'en respecter ses statuts et de s'investir de l'intérieur pour renforcer la défense professionnelle, et tendre vers une meilleure unité des producteurs.

Ce ne sera qu'au sein de l'organisation que nous pourrions inciter à revoir le fonctionnement de la FPSL dans l'objectif constructif de renforcer sa position, comme acteur influent et incontournable de la filière laitière.

*Eric Jordan*

IP Lait

## ENTRE DÉCEPTIONS ET ESPOIRS

Lors de la dernière assemblée des délégués de l'Interprofession du lait (IP Lait), la poursuite de la segmentation, et un soit disant « renforcement » du caractère contraignant des contrats d'achat de lait a été décidé. Maigre résultat, en regard des engagements pris lors du sommet du lait en mai dernier. Pour la suite : trouver une solution équilibrée pour le remplacement de la Loi chocolatière sera un défi d'importance à relever au sein de l'IP Lait.

Les délégués de l'IP Lait, réunis en assemblée le 16 novembre 2016, ont décidé de la poursuite de la segmentation du marché sans changement notable, et d'un « renforcement du caractère contraignant » du contrat d'achat de lait. Nous regrettons vivement que l'IP Lait n'ait pas saisi l'opportunité des engagements pris lors du sommet du lait en mai dernier, pour convenir de réelles mesures, plutôt que ces adaptations insignifiantes.

Heureusement, les prix sur les marchés internationaux sont à la hausse et les volumes de production ont fléchi. Mais nous devons mettre en place un système permettant de démarquer notre production nationale. La régulation par la segmentation sans planification a démontré clairement son inefficacité : plus les prix sont bas, plus la production nationale augmente !

Une réelle adaptation du contrat d'achat de lait avec référence annuelle aurait été un signe fort, que l'IP Lait n'a pas su saisir. C'est dommage, mais il n'est jamais trop tard pour le faire.

Ces prochains mois, nous aurons d'importants défis à relever, dont notamment le remplacement de la Loi chocolatière et l'introduction du Swissness. Pour cela, nous devons faire preuve d'unité entre les différents acteurs du marché, mais également entre les différentes régions afin de trouver de réelles solutions pour maintenir nos parts de marchés et une bonne valeur ajoutée. Souhaitons qu'à cet exercice, nous soyons plus courageux, entreprenants au sein de l'IP Lait.

*Eric Jordan*

Interprofession du Gruyère

## LA SITUATION DU MARCHÉ S'AMÉLIORE

L'IPG a serré la vis des quantités en 2016. Bien lui en a pris : le prix a pu être préservé. Toutefois les efforts continuent. La production est limitée à 93 % pour le début 2017 alors que celle-ci était de 97 % début 2016.

Lors de sa dernière assemblée, le 11 novembre 2016, l'Interprofession du Gruyère (IPG) a décidé de remonter le taux de production du Gruyère traditionnel & bio de 90 à 93 % dès le 1<sup>er</sup> janvier 2017. La décision sera reconsidérée durant le printemps en fonction de l'évolution du marché. Actuellement, les stocks de fromage issus de la production du début de l'année pèsent encore dans les affaires; les prévisions pour la fin de l'année sont bonnes. L'effort de l'ensemble de la filière, en particulier des producteurs (gestion des troupeaux), est à saluer; il a permis de maintenir le prix du Gruyère sur le marché en gérant strictement les quantités à produire.

Prolait demande à toutes les sociétés d'établir, pour chaque producteur, la quantité maximum à produire pour la période de janvier à mars sur la base des informations transmises par l'IPG.

Prolait est à disposition en cas de besoin.

L'IPG a décidé d'inscrire les principes de diminution de quantité lors de problèmes récurrents de qualité du fromage dans son règlement de gestion des quantités. Dans l'ensemble de la filière, sept fromageries peuvent à nouveau produire sans restriction dès janvier 2017 alors que six seront nouvellement soumises à une restriction. Deux fromageries seront encore directement

concernées dans notre région (environ 30 t).

Les délégués IPG ont approuvé le budget 2017, maintenant ainsi un investissement conséquent pour le marketing tant en Suisse qu'à l'étranger. Ces efforts visent à consolider, à l'horizon 2018, un niveau de vente correspondant aux objectifs de croissance de la filière. La marque Gruyère AOP doit être renforcée.

*Daniel Geiser*

Gestion des quantités

## AVENIR DU RÈGLEMENT

Lors de sa dernière séance, le Conseil des présidents de cercles a décidé de ne pas apporter de modification au règlement de gestion des quantités dans sa version valable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2014. L'obtention de quantités dans le cadre de la mise sera assurée en février-mars 2017. Les changements au niveau national et à Prolait détermineront la nécessité de réviser, d'ici 2018, ce document important pour encadrer, de manière équitable entre tous, la production de lait régionale.

*Daniel Geiser*

Pool Prolait

## BUTYRIQUES ET PRIX DU LAIT

La teneur des spores butyriques dans le lait de mélange s'est nettement améliorée ces deux dernières années. Pour les dix premiers mois 2016, le taux des résultats contestés (>2'500 spores) s'élève à 14,38 % alors qu'il était de 20,05 % en 2015. Depuis mi-novembre, le lait de tous les producteurs directs est analysé; tous les résultats sont transmis aux producteurs. Rappelons que le pool Prolait n'applique pas de déductions pour les butyriques. Nous remercions les producteurs à rester attentifs et à prendre les mesures pour limiter le risque butyrique afin de maintenir la pratique actuelle de prévention. Une checklist est disponible sur notre site internet ([www.prolait.ch](http://www.prolait.ch), rubrique « pool »).

Les bactéries butyriques sont présentes naturellement dans le sol, les lacs et les eaux de rivières. Elles se développent en présence d'air, d'humidité et de

matière organique. On les trouve essentiellement dans la terre, les déjections, les fumiers et les fourrages ensilés. Au départ, il n'y a pas de butyriques dans le lait. Le lait est contaminé par l'environnement; c'est notamment le cas lors d'une mauvaise hygiène de l'étable et/ou hygiène de traite et d'un mauvais nettoyage des installations de traite et du matériel.

Début 2016, le prix du lait du pool est resté stable par rapport à l'automne 2015. Dès le mois de mars, une part importante de la production a dû être exportée et le prix a baissé de plus de 2 ct./kg. En avril, l'adaptation du prix indicatif du segment A de l'IP Lait de 68 à 65 ct./kg a engendré une nouvelle baisse de 2 ct./kg. L'intervention de Lactofama durant les mois de forts apports a permis d'éviter une baisse encore plus conséquente.

LactoFama

## ABANDON D'UN OUTIL DE RÉGULATION NÉCESSAIRE

Cette année, l'intervention de LactoFama, entre février et mai 2016, aura permis de dégager l'équivalent de 86,4 millions de kilos de lait, ou 4'369 tonnes d'équivalents beurre sous forme de crème et de beurre. Par son activité, LactoFama a contribué à la stabilisation saisonnière du marché en 2016. Le Comité Central de la FPSL a décidé de renoncer à l'encaissement des contributions LactoFama, dès janvier 2017. Cette décision sonne le glas des activités de LactoFama.

De février à mai 2016, LactoFama AG a acheté 86,4 millions de kilos de lait pour le dégager sous forme de beurre et de crème. Cette quantité représente environ 7 % de l'ensemble de la production laitière de cette période (y c. lait de fromagerie).

Par son activité, LactoFama permet de réguler les excédents saisonniers de production et contribue par-là à la stabilisation du marché. Des adaptations auraient été nécessaires pour son bon fonctionnement. Il est regrettable d'abandonner cet outil de régulation en main des producteurs. En effet, par la décision du Comité central de la FPSL, le 6 octobre dernier, de renoncer au prélèvement des contributions LactoFama auprès des producteurs dès janvier 2017, l'activité de LactoFama, de fait, sera stoppée. Néanmoins, le comité central de la FPSL a simultanément débloqué les fonds non épuisés des encaissements 2015 et 2016 en faveur de mesures pour l'année 2017. Ce qui permettra une activité réduite de LactoFama. Au-delà, d'autres solutions devront être trouvées pour permettre la régulation saisonnière.

*Eric Jordan*

Dès juin, le prix moyen a pu augmenter de 2 ct./kg et s'est stabilisé, depuis lors, à 51,5 ct./kg en moyenne. Nous sommes conscients que ce prix n'est de loin pas suffisant. L'évolution des prix sur les marchés internationaux et une production laitière en diminution devraient permettre une amélioration ces prochains mois.

*Blaise Decrauzat*

Fromageries

## APPLICATION DU SCHÉMA QUALITÉ

Chaque année, des représentants des fédérations laitières et des Artisans fromagers romands (AFR) se réunissent pour faire le point sur les dossiers touchant aux activités des fromageries. La dernière réunion a eu lieu le 30 septembre 2016. Après deux ans d'application, le schéma qualité atteint son but: beaucoup moins de cas critiques.

Nous entendons régulièrement affirmer que les analyses effectuées dans les fromageries représentent un coût important. C'est vrai. Il s'agit d'un investissement indispensable afin d'éviter des risques trop conséquents lors de la maturation des fromages. Il ne doit en aucun cas être éludé. Ainsi, nous demandons aux sociétés et aux fromagers de faire les **analyses butyriques MRCM** sur chaque cuve, chaque jour. Il s'agit d'un élément convenu dans le schéma qualité, comme l'est le barème sanctionnant les laits non conformes. Aujourd'hui des mesures ont été prises pour faciliter l'utilisation de ces analyses (via ARQHA et Casei).

Elles restent un outil indicateur qui est jugé nécessaire par l'Interprofession du Gruyère.

Les **analyses AGL** (acides gras libres) sont effectuées à titre indicatif pour prévenir les risques de rancissement des fromages et les faux goûts. La norme est fixée à max. 3,3 mmol/10 kg de lait (moy. 3 dernières analyses). Où peut-on en prendre connaissance? Premièrement, dans le SMS de Swisslab pour ceux qui sont abonnés à ce service. Deuxièmement, dans votre espace producteur de la BDlait.ch (via Prolait.ch). Prolait est à disposition pour toute aide (perte du code, question, etc.).

Daniel Geiser

## PROLAI À VOTRE SERVICE

- 12 appareils de tests antibiotiques dans toutes les régions
- Conseils aux sociétés de fromagerie
- Tenue de comptabilités et bouclements
- Vente de produits de nettoyage... et plus

**A votre disposition!**

[www.prolait.ch](http://www.prolait.ch) – tél. 024 424 20 10

## FÉLICITATIONS!

Nous félicitons les deux lauréats qui ont obtenu la **cloche Prolait** en 2016 lors de la remise de leur CFC (1<sup>er</sup> prix production laitière). Il s'agit de M. Vincent Chambaz de Duillier GE (Agrilogie) et de M. Dimitri Roux des Bayards NE (EMTN Cernier).

## VIE DES SOCIÉTÉS

Après plus d'une année de travaux, la nouvelle fromagerie de **La Brévine** a démarré la production de Gruyère AOP le 27 septembre 2016. Dans la même région, la société de **Bémont** est en train de rénover complètement sa fromagerie et sa fromagerie. La mise en activité est prévue début 2017.

Les sociétés de laiterie et de fromagerie de **Ropraz et Vucherens** ont fusionné le 28 juin 2016 et ont créé la société de fromagerie d'Ussières. Le même jour, les producteurs de **Vulliens** y ont adhéré en garantissant, via leur société de laiterie, les fonds propres nécessaires à la future fromagerie **d'Ussières**. La remise du quota promis par l'IPG ayant été retardé d'un an, la construction est prévue en 2018 pour une mise en activité en 2019. Un projet de nouvelle fromagerie Gruyère et Vacherin Mont-d'Or est à l'étude entre les sociétés du **Lieu** et des **Charbonnières**.

Nous saluons le magnifique résultat de l'Alpage Les Amburnex (M. Jean-Claude Pittet) qui a décroché la médaille d'or toutes catégories lors des **Swiss Cheese Awards** 2016 aux Charbonnières. Les sociétés et producteurs suivants ont également obtenu un titre: Les Martels, Vaulion, Penthéraz, Châtonnaye, Alpage La Grandsonnaz (Gruyère AOP); Morges & environs, Le Brassus (Vacherin Mont-d'Or AOP); J.-L. Karlen, Ph. Genillard, B. Brand (Étivaz AOP), ainsi que les fromageries Fleurette, André, Les Martels et Le Grand Pré pour des spécialités.

Daniel Geiser

## ASSEMBLÉES DE CERCLES

Tous les producteurs de Prolait sont invités à participer aux assemblées de cercles qui auront lieu du **24 janvier au 16 février 2017**. Chaque producteur recevra personnellement une invitation à l'assemblée du cercle de sa région.

En cas d'empêchement, il est cordialement invité à participer à l'assemblée d'un autre cercle.

Cercle(s)	Jour & date	Lieu, rdv à 9 h 30
Lavaux	mar. 24 janvier	Forel (Lavaux), Grande salle
La Brévine	ven. 27 janvier	Bémont, Rest. Chez Bichon
Grandson	lun. 30 janvier	L'Auberson, Rest. La Grand'borne
Gros-de-Vaud - Lausanne	mar. 31 janvier	Villars-le-Terroir, Grande salle
Pays-d'Enhaut	mer. 1 <sup>er</sup> février	Château-d'Œx, Salle du Conseil communal
Oron-Mézières	jeu. 2 février	Palézieux, Salle communale
Avenches-Payerne (Broye)	ven. 3 février	Cugy (FR), Hôtel de l'Ange
Orbe / La Vallée	mar. 7 février	Ballaigues, Grande salle
Morges	jeu. 9 février	Sévery, Salle villageoise
Combremonts - Moudon	ven. 10 février	Combremont-le-Grand, Grande salle
Yverdon	mer. 15 février	Treycovagnes, Salle communale
La Vue-des-Alpes	jeu. 16 février	Chézard-St-Martin, Salle La Rebatte

## AGENDA PROLAI

**12-15 janvier 2017:**  
SwissExpo à Beaulieu-Lausanne

**10 mars 2017 à 9 h 30:**  
Assemblée des sociétés de fromagerie Prolait

**11 avril 2017 à 9 h 30:**  
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](mailto:info@prolait.ch)  
Internet: [www.prolait.ch](http://www.prolait.ch)

### Mise en page

Images3 SA

### Impression

AGRIDEA, Lausanne