

Édito

LAIT DES PRÉS

Oui, les prix du lait de centrale et celui de certaines sortes de fromages sont insuffisants. Oui, il faut se poser la question comment améliorer cette situation.

Le récent projet d'IP Suisse de « lait des prés » est une piste tout à fait intéressante. Mettre en avant les atouts de la production laitière helvétique et trouver des plus-values pour ses qualités face aux produits étrangers, qui tendent à prendre une place toujours plus grande dans les linéaires des grands distributeurs, est une excellente initiative.

Seulement, le problème d'IP Suisse dans ce projet, est de ne pas détenir le LAIT et sa logistique afin de maîtriser la plus-value qui en découle et également gérer l'offre. Le transformateur, auquel IP Suisse s'est associé, peut décider selon ses critères (logistique, géographique, volumétrique...) des producteurs qui bénéficieront de

la plus-value. Cette situation créera à n'en pas douter une concurrence malsaine entre producteurs, puisque ce sera le transformateur et non l'organisation de producteurs qui choisira quel livreur, moyennant le respect des conditions de production, obtiendra ou non le supplément. On pourrait donc se retrouver rapidement avec des laits de même qualité payés avec ou sans supplément: « vive la transparence » !

Domage qu'il n'y ait pas plus de concertation entre les organisations de producteurs avant de lancer un tel projet. Il eut été possible de construire un projet plus abouti qui assure une meilleure transparence et qui permette égale-



ment une meilleure mutualisation de la plus-value entre producteurs, en améliorant la communication entre organisations.

Ce n'est pas forcément trop tard et Prolait serait prêt à collaborer à un tel projet avec IP Suisse, dans l'intérêt des producteurs de lait. C'est bien du dialogue que naîtront les solutions pour améliorer les valeurs ajoutées au profit des producteurs.

André Aeby, vice-président

Nouvelle désillusion !

IP LAIT – DÉCISIONS CONTESTÉES

Le 3 mai dernier, l'assemblée de l'IP Lait acceptait à une très large majorité un paquet de mesures pour stabiliser le marché du lait. Aujourd'hui, quelques mois après cette décision, tout est bloqué par quelques organisations de producteurs qui, sous des prétextes juridiques douteux, ne respectent pas les principes démocratiques. La situation est grave et une fois de plus révélatrice des dysfonctionnements du système. Des solutions doivent être rapidement trouvées pour alléger ce marché du beurre. Celles-ci passent certainement par la reprise en main du fonds d'allègement par notre organisation faitière (FPSL). Sans consensus les dégâts seront majeurs et préjudiciables à l'ensemble de la filière.

La solution de compromis adoptée en assemblée des délégués de l'IP Lait le 3 mai dernier, si elle n'était pas parfaite et ne résolvait pas la question de la gestion de l'offre à moyen et long terme, avait le mérite de dégager les moyens financiers nécessaires pour alléger le marché du beurre.

Rappelons-le, le principal point d'achoppement est la prise en compte, très partielle, du principe légitime du responsable payeur. Les 4 cts/kg, qu'il est prévu de prélever sur les quantités supplémentaires, ne représente qu'une part très modeste des moyens nécessaires. Contester cette participation, comme l'ont fait quelques organi-

sations de producteurs, prétextant certains vices de formes, est une attitude totalement irresponsable qui risque de provoquer l'effondrement de tout l'édifice, péniblement mis en place.

Nous sommes révoltés et les mots nous manquent pour qualifier ces agissements. Nous avons la désagréable impression que ce scénario est un « remake ». Une nouvelle fois une minorité de producteurs fait subir son opposition à l'ensemble des producteurs de lait du pays et risque de provoquer une nouvelle perte de valeur ajoutée pour toute la filière. Ce n'est pas admissible et des mesures doivent être prises pour que cela ne puisse pas se reproduire.

Il est impératif que la position des producteurs puisse être unifiée au sein de la FPSL. Lorsqu'une

solution rencontre l'approbation d'une large majorité, celle-ci doit pouvoir être appliquée et respectée par tous les acteurs. Pour ce faire, nous devons réfléchir à adapter les structures décisionnelles au sein de l'IP Lait et renforcer la position des producteurs via notre organisation faitière (FPSL). Il en va de la crédibilité et de la survie de l'IP Lait.

Dans l'immédiat, il est urgent de constituer ce fonds d'allègement du marché permettant d'exporter dans les meilleurs délais les importants excédents de beurre. Vu les difficultés rencon-

trées au niveau de l'IP Lait, il n'est pas illusoire d'envisager que la FPSL reprennent la gestion de ce fonds et obtienne la force obligatoire pour ce faire. Ceci est d'autant plus crédible que l'argent de ce fonds provient exclusivement des contributions des producteurs de lait.

En tous les cas, la réactivation de la motion Aebi ne doit pas être écartée, si aucune mesure professionnelle n'est prise. L'enjeu est suffisamment important pour justifier un soutien politique.

Eric Jordan

PARLONS PLUTÔT DE VALEUR AJOUTÉE QUE DE PRIX

Cessons de brader nos produits de qualités par une course effrénée vers le meilleur marché. Derrière tout produit, il y a une famille paysanne qui subit de plein fouet cette pression sur les prix et qui doit se battre contre la précarisation de son activité.

Si nous voulons garder des produits de qualité et une agriculture de proximité, nous devons garder des prix qui permettent de rémunérer toute la filière.

Nous voulons absolument sortir de cette situation incroyable au niveau des prix.

Nos matières premières sont produites avec soin et dans le respect de la nature, des animaux et des consommateurs. Nous avons un savoir-faire et nos produits sont transformés avec une grande qualité. Prenons l'exemple d'un litre de lait, il a fallu nourrir un veau femelle pendant 2 ans, voire 2 ans et demi, pour qu'elle commence à donner du lait, se rendre à l'étable 2 fois par jour pour la traite et la nourrir. Sans compter tous les soins que comporte un troupeau de vaches laitières et ceci, 365 jours de l'année.

Tout ce travail pour toucher entre 50 et 60 ct., ce litre de lait qui coûte entre fr. 1,20 et fr. 1,40 au magasin « standardisé ».

Un litre de Coca-Cola, soit dit en passant, rien de plus qu'un peu d'eau, de sucre, de colorants, plus quelques additifs, coûte fr. 2.-. Avons-nous entendu quelqu'un se plaindre du prix du Coca-Cola ?

Nous sommes persuadé que le consommateur serait prêt à payer un prix plus équitable pour un litre de lait, mais faut-il que cette plus-value profite directement aux producteurs et ne se perde pas entre deux.

Rappelons encore que la cherté suisse est toute relative, car exprimée en pouvoir d'achat le

coût de l'alimentation reste très raisonnable en Suisse.

Chères productrices et chers producteurs, pour terminer mes propos, je dirai que ce dont nous avons besoin, ce sont des perspectives claires et fiables à long terme de la part de la Confédération. Et j'en reviens à mes premiers mots : il faut des prix corrects pour les matières premières de qualité. C'est sur ces objectifs que Prolait porte ces efforts.

Benjamin Henchoz, président

FROMAGES À PÂTE-MOLLE DE MOUDON

Lorsque la fromagerie Bettex de Champ-tauroz, a annoncé, en décembre 2010, sa volonté de cesser à terme la production des pâtes molles de Moudon, reprise en mai de la même année, Prolait s'est intéressée à reprendre cette petite production dans le but de perpétuer la fabrication de ces spécialités régionales, dont les marques sont propriétés de l'Etat Vaud. Cette démarche s'inscrit parfaitement dans la volonté de Prolait de trouver de meilleures valeurs ajoutées pour le lait de ses producteurs.

Depuis le début de l'année 2011, une commission a été constituée pour étudier cette reprise. Des contacts ont été pris avec la commune de Moudon pour trouver un terrain. Comme l'a relevé la presse locale, l'achat d'un terrain communal, proche de la fromagerie du Grand Pré à Moudon est en passe d'être finalisé. Le projet est aujourd'hui sur les rails et les démarches pour la construction de cette nouvelle fromagerie sont en cours. L'objectif est d'être prêt à reprendre la production et la commercialisation de ces spécialités à pâtes-molles, dans les meilleures conditions, d'ici l'été 2012.

QUALITÉ DU LAIT POOL

Point de congélation

Le point de congélation permet de déceler la présence anormale d'eau dans le lait. Ces dernières semaines nous avons constatés une augmentation du nombre de résultats hors normes, < -0,520, sur le point de congélation (voir graphique). Ci-après 2 facteurs pouvant influencer ce résultat :

- Mouillage, mouillage technique du lait
- Vidange totale du tank de stockage du lait avant la traite
- Élimination de l'eau résiduelle de l'installation de traite et des ustensiles à lait avant la traite
- Récupération de la pousse à l'eau de l'installation de traite pour l'alimentation des veaux

- Problème d'alimentation
- Équilibre de l'alimentation du bétail en énergie, en protéines, en sels minéraux et sels
- Contrôle du troupeau, éventuellement élimination des vaches avec un point de congélation trop élevé

Le résultat du point de congélation est en relation avec les teneurs du lait (teneurs élevées => point de congélation OK et inversement) et le niveau de production (forte production => point de congélation OK et inversement). Les facteurs suivants agissent également sur le point de congélation; le génotype, le stade de lactation, la technique d'affouragement, l'alimentation et la saison.

La configuration du lactoduc peut influencer négativement le point de congélation (contre pente, coudes et remontées).

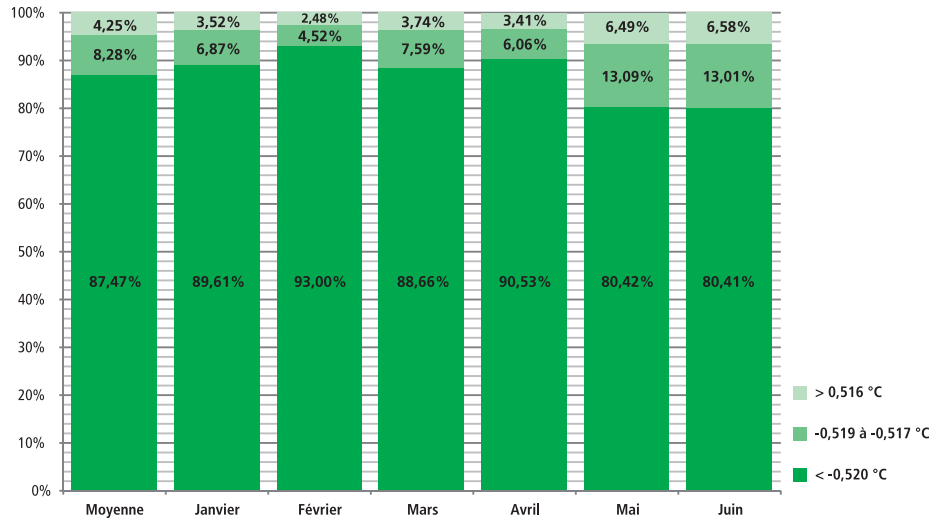
Résultats qualité 1^{er} semestre

Année	Germes < 80'000	Cellules < 200'000	Pt cong. < -0,520
2010	97,12 %	77,29 %	85,78 %
2011	98,51 %	82,14 %	87,47 %

Nous constatons avec plaisir une amélioration de la qualité pour chaque critère. Nous vous remercions de l'attention que vous apportez à la production d'un lait de qualité irréprochable. Pour toutes questions relatives à la qualité ou conseil à la traite, Francis Vulliemin d'ARQHA se tient à votre disposition au No 021 905 81 31 ou 079 834 21 94.

Blaise Decrauzat

Résultats cryoscopie de janvier à juin 2011



Gestion des quantités

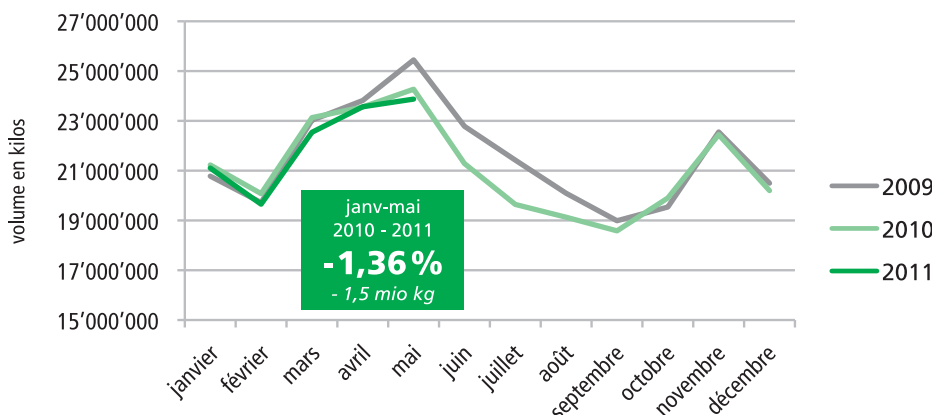
STATISTIQUES ET POT COMMUN DES TRANSFERTS TEMPORAIRES

Les livraisons de lait du début de l'année sont en baisse par rapport à l'an passé, de manière plus importante dans le secteur du lait de centrale que celui du lait de fromagerie. Afin de gérer au plus près les droits de produire de chacun, des transferts temporaires sont possibles jusqu'au 15 novembre. Les conditions financières ont été modifiées.

Livraisons début 2011

Les livraisons de lait de l'ensemble de Prolait de janvier à mai 2011 sont inférieures de 1,36 % par rapport à la même période de l'an passé. Au niveau Suisse, la baisse est de 0,6 %. La sécheresse de ce début d'année a joué un rôle important, en particulier dans les régions du Pied du Jura

(de Gimel à Colombier NE). Les producteurs du pool ont baissé leur production de manière plus conséquente, soit de 2,3 % pour la même période. Un certain nombre d'exploitants ont annoncé d'ores et déjà l'arrêt de la production de lait de centrale. Le prix du lait de centrale a certainement une influence.



Transferts temporaires

Le pot commun des transferts temporaires de Prolait permet à chaque producteur d'adapter son droit de produire annuel à sa capacité effective de production, ceci avec un **délai d'annonce ultime fixé au 15 novembre** de chaque année pour l'année en cours. Pour les sociétés de laiterie et de fromagerie, il s'agit d'un outil de gestion nécessaire. Il évite la spéculation financière liée au contrat de vente de lait. Le Conseil d'administration a revu les tarifs pour 2011 :

- Demande d'une quantité temporaire (location) : 4 ct./kg
- Mise à disposition d'une quantité temporaire
 - Avant le 15 septembre : 2 ct./kg
 - Avant le 15 octobre : 1 ct./kg

Ces changements par rapport à 2009 et 2010 tiennent compte de l'évolution de marché laitier. Le système de rémunération est maintenu afin d'inciter chacun à annoncer le plus tôt possible les quantités non livrées. Chacun est invité à évaluer sa situation personnelle de production **d'ici début septembre** et d'en faire part à Prolait. Les producteurs qui omettent d'annoncer à temps leur situation (15 novembre) s'exposent à une baisse temporaire voire définitive de leur droit de produire l'année suivante.

Daniel Geiser

Filières fromagères

L'AOC DU GRUYÈRE A 10 ANS !

L'AOC représente un facteur dynamique pour toutes les filières qui l'ont adoptée, dont le Gruyère, le Vacherin Mont-d'Or et l'Étivaz dans notre région. L'IPG change de président. Le Vacherin Mont d'Or, de son côté, fait sa pub.

Le 6 juillet 2011, l'Interprofession du **Gruyère AOC** (IPG) a fêté jour pour jour les dix de son appellation d'origine contrôlée (AOC) au Château de Gruyères. A cette occasion, M. Pierre Dubois, après 14 ans à la tête du comité de l'IPG, a remis la présidence à M. Oswald Kessler. L'IPG se dote d'un homme connaissant très bien le fonctionnement des marchés. Il convient de saluer l'engagement du président sortant qui, par son entregent, a su insuffler à l'IPG un esprit de consensus indispensable à son bon fonctionnement. La situation du marché du Gruyère est, pour l'instant, bonne, même si les craintes grandissent face au franc fort. Un guide IPG des bonnes pratiques de production de lait, de fabrication de fromage et d'affinage est en cours de discussion; il devrait être adopté en novembre 2011.

la saison 2010/2011, en recul de 8% par rapport à la saison précédente. Afin de renforcer son image, l'Interprofession VMO continue ses actions de sponsoring; elle a également décidé de rénover son site internet (www.vacherin-montdor.ch). Un nouveau règlement sur la gestion des contingents d'affinage et des quotas de fabrication sera approuvé lors de l'assemblée. La Fête du Vacherin Mont-d'Or 2011 aura lieu le 24 septembre aux Charbonnières.

La production saisonnière d'**Étivaz AOC** a débuté en 2011 avec une semaine d'avance, conséquence de la météo. Le défi de la coopérative, cette année, est la construction de nouvelles caves qui seront fonctionnelles dès 2012. Les travaux ont débutés fin juin.

Le bilan de la production de **Vacherin Mont d'Or AOC** (VMO) s'est élevé à 526 tonnes pour

Daniel Geiser

VIE DES SOCIÉTÉS

La situation des sociétés de fromagerie des **Bayards, Parcs et Verrières** a fait l'objet d'une analyse détaillée quant au regroupement de tout ou partie du lait des 29 producteurs concernés. Au final, les protagonistes ont conclu à la fusion des sociétés des Bayards et des Parcs. L'état actuel de leurs fromageries respectives les oblige à investir dans une nouvelle fromagerie commune (2,6 mio kg de lait de Gruyère), celle des Verrières restant autonome (1,9 mio kg). La décision de l'État de Neuchâtel (Grand Conseil) est attendue d'ici à cet automne pour préciser le financement du projet.

Les sociétés de fromagerie de **Sagne-Eglise et Sagne-Crêt** ont initié, depuis le printemps 2011, un rapprochement en vue de la fusion des sociétés

et de la réfection commune de la fromagerie de Sagne-Eglise (1,9 mio kg de lait de Gruyère). Cette dernière n'est actuellement plus en fonction. Le lait des six producteurs est acheminé provisoirement aux Ponts-de-Martel où il est transformé en Gruyère AOC. Une analyse des opportunités de la région des Ponts et de la Sagne est en cours.

La nouvelle fromagerie du **Grand-Pré à Moudon** est fonctionnelle depuis le 10 mai 2011. Sa



Fromagerie du Grand-Pré, Moudon

BOURSE AUX FOURRAGES

Suite à la sécheresse de ce printemps et au manque potentiel de fourrage de certaines exploitations, Prolait met en place une bourse aux fourrages. Les producteurs ayant du fourrage disponible et ceux en ayant besoin sont invités à prendre contact avec notre secrétariat au 024 424 20 10. Nous tiendrons à jour une liste des offres et des demandes.

AGENDA PROLAI

26.08 / 26.10 / 15.11 / 16.12

Conseil d'administration

9 novembre :

Assemblée des délégués PSL

25 novembre :

Conseil des présidents de cercles

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

construction a duré 9 mois. Après quelques difficultés pour la création du projet, les producteurs de la Société du Grand-Pré sont fiers de cette réalisation.

La Société de fromagerie de **Palézieux** vient de terminer la rénovation de sa fromagerie. En plus des 1,9 millions de kilos de lait de Gruyère conventionnel, elle accueille, depuis le 27 juillet 2011, cinq producteurs livrant 830'000 kg de lait qui sera transformé en Gruyère Bio.

Un nouveau fromager, acheteur de lait, M. David Dumas, est entré en fonction le 1^{er} juillet 2011 à la fromagerie de **Chesalles-sur-Oron**. Il remplace M. Jean-Daniel Perren.

Daniel Geiser