

**Info production laitière****4 juillet 2012**

**L'Interprofession du Gruyère décide de resserrer les conditions d'utilisation du robot de traite. Ce qui revient pratiquement à l'interdire dans les conditions actuelles.**

**L'Assemblée des délégués de l'Interprofession du Gruyère (IPG) réduit drastiquement la marge d'interprétation du cahier des charges de l'AOC Gruyère en matière de traite automatisée. Le producteur de lait de Gruyère qui désire installer une traite automatisée devra respecter strictement le cahier des charges : deux traites par jour, le matin et le soir, ni plus ni moins. Cette décision renforce les normes de qualité du Gruyère AOC sans exclure pour autant toute évolution de la technologie de traite à moyen et long terme. Des mesures transitoires sont prévues pour les neuf producteurs de lait avec traite automatisée que la filière du Gruyère compte actuellement.**

Weststrasse 10  
Postfach  
CH-3000 Bern 6

Telefon 031 359 51 11  
Telefax 031 359 58 51  
[smp@swissmilk.ch](mailto:smp@swissmilk.ch)  
[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

L'assemblée des délégués de l'Interprofession du Gruyère vient de trancher définitivement la question de l'autorisation ou non de la traite automatisée pour le lait destiné à la fabrication de Gruyère AOC. Cette technologie était entrée par la petite porte en 2001 sans faire de bruit. Des problèmes de rancissement des fromages sont rencontrés dès 2005 dans une fromagerie qui fabrique du Gruyère AOC dont une grande partie du lait provient d'une installation de robot de traite. C'est alors que débute pour la filière du Gruyère – qui place la qualité du produit au centre de ses préoccupations – une période de débat intense.

Un moratoire sur l'installation des robots de traite est alors décidé en mars 2007. Il sera accompagné par la mise en œuvre de programmes de recherches conduits par Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) afin de mieux cerner les problèmes de rancissement, et de savoir, surtout, si l'on peut attribuer ces problèmes de rancissement à l'emploi de cette nouvelle technologie de traite. Le moratoire est prolongé par plusieurs décisions d'assemblée pendant qu'en parallèle, d'autres études comparatives menées par ALP apportent des réponses précises et un suivi de l'évolution.

De son côté, le Groupement des Producteurs de lait de Gruyère de l'IPG prend l'initiative de réunir au sein d'un groupe de concertation tous les producteurs de lait de robot. C'est un forum d'échanges, de discussions des résultats de recherche et de

propositions pour améliorer la conduite et la gestion de cette nouvelle technologie de traite. Au fil des discussions et des échanges, il permet aux producteurs de lait concernés d'améliorer leurs performances dans la maîtrise de cette nouvelle technologie, avec comme objectif supérieur de produire du lait de très bonne qualité. Les échanges avec les constructeurs et installateurs de robot de traite permettent aussi de poser les bases de la nouvelle génération de robots qui ont été introduits récemment.

Les travaux de recherches ont conclu que si la qualité du lait issu de la traite robotisée se situe dans les normes admises, elle est en général moins bonne que celle du lait provenant d'une salle de traite. Les risques encourus pour la qualité du produit sont donc tendanciellement supérieurs. Dans le débat, cette conclusion a rapidement conduit l'IPG à exclure toute généralisation de l'utilisation du robot de traite sous sa forme actuelle.

En considérant les aspects économiques de rentabilité d'un investissement, il est clair qu'aujourd'hui, la décision de l'Interprofession du Gruyère revient pratiquement à « interdire » cette technologie de traite, car pour produire la même quantité de lait durant un laps de temps de deux fois deux heures et demie (le matin et le soir), un producteur de lait devrait procéder à des investissements supplémentaires qui ne sont pas rentables.

Comme réponse à l'engagement de l'IPG d'étudier toute nouvelle technologie au regard de sa conformité au cahier des charges de l'AOC, les producteurs de lait de Gruyère prévoient de refonder et d'élargir l'actuel groupe de concertation des producteurs de lait en commission technologique des producteurs, chargée d'opérer le suivi des technologies de production laitière (de l'affouragement à la traite en passant par l'élevage, la détention des animaux ou la gestion des engrangements de ferme) et de faire, à l'attention de l'IPG, des observations et des propositions.

Enfin, les neuf producteurs de lait de Gruyère avec traite robotisée pourront continuer de traire avec leur installation existante et dans les conditions actuellement en vigueur pendant au maximum 10 ans, pour autant que la qualité de leur lait soit garantie.

SMP - PSL / Daniel Koller

