

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Commission "lait de fromagerie"

Berne, le 19 décembre 2017

La vente de lait doit se faire à des prix LTO+ corrects!

La Commission "lait de fromagerie" de la FPSL a pris acte des décisions importantes du comité de l'IP Lait, qui précisent que le prix minimum LTO+ tel que publié concerne la fabrication de fromage gras. La mise en œuvre, ambitieuse, doit être assurée lors de la vente du lait dans les régions. En outre, la commission est clairement d'avis que le prix LTO+ doit être strictement appliqué pour chaque kilo et pour chaque produit. Les membres de la Commission "lait de fromagerie" ont par ailleurs pris connaissance du projet de recherche de la HAFL *Stratégies et facteurs de réussite pour une filière laitière fructueuse*. Il ressort de cette publication scientifique que le succès d'un projet dépend principalement de la compétence des personnes à qui il est confié. Enfin, la commission a été informée du lancement réussi de Heumilch Schweiz.

Direction

Weststrasse 10
Case postale
CH-3000 Berne 6

Les suppléments laitiers (suppléments de non-ensilage et pour le lait transformé en fromage) sont un élément essentiel du marché laitier suisse. Ils contribuent largement à garantir la compétitivité de l'économie fromagère helvétique. Comme la plupart des suppléments sont payés indépendamment de la teneur en matière grasse du fromage, ce qui a parfois des conséquences indésirables, le comité de l'IP Lait a choisi d'assortir d'une précision le prix minimum LTO+ existant: la valeur publiée mensuellement se réfère à la production de fromage gras. Par conséquent, un prix LTO+ plus élevé doit être payé pour la fabrication de fromage à la teneur en matière grasse plus faible, car la graisse lactique supplémentaire extraite du lait est commercialisée au prix suisse.

Des prix LTO+++ doivent être appliqués lors des négociations

C'est pourquoi il est essentiel que, premièrement, la transparence des chiffres soit garantie lors des négociations de vente du lait et, deuxièmement, que des prix plus élevés (LTO+++) soient convenus lors de la fabrication de fromage à la teneur en matière grasse plus faible. La Commission "lait de fromagerie" de la FPSL offre aux producteurs les bases de négociation nécessaires. À moyen terme, la question de l'échelonnement du supplément pour le lait transformé en fromage en fonction de la teneur en graisse sera donc à nouveau débattue par la Confédération.

Le succès dépend en premier lieu des dirigeants

Martin Pidoux, professeur et représentant de la HAFL (Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires), a adressé à la Commission "lait de fromagerie" de la FPSL un rapport intermédiaire consignant les conclusions du projet *Stratégies et facteurs de réussite pour une filière laitière fructueuse*. La FPSL finance ce projet en coopération avec l'Union suisse des paysans (USP) et la Commission des jeunes agriculteurs (COJA).

Il ressort des conclusions intermédiaires de cette étude de grande envergure (littérature, sondage, ateliers) que le succès d'un "projet laitier" dépend principalement des "facteurs-clés" suivants:

- la motivation et la collaboration des personnes dirigeantes (direction d'entreprise, communication, compétences, etc.);

Téléphone 031 359 51 11
Télécopie 031 359 58 51
psl@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

swissmilk

- une bonne collaboration au sein de la filière (transparence, confiance, règles, etc.);
- la stratégie d'entreprise (vision, objectifs);
- le potentiel de différenciation des produits.

Une meilleure création de valeur sur le marché est une condition nécessaire à l'obtention de prix du lait plus élevés. Ainsi, les conclusions d'une étude préalable (Schwarzenbach et coll., 2002) sont en grande partie confirmées, même si la pondération des facteurs diffère quelque peu dans les recherches actuelles. Le rapport définitif paraîtra au printemps 2018.

Heumilch Schweiz tient le cap

La Commission "lait de fromagerie" s'est informée directement sur l'avancée de la mise en œuvre de Heumilch Schweiz (Lait de foin suisse). Quelque 15 millions de kilos de lait sont actuellement transformés en produits à base de lait de foin et commercialisés comme tels. Le développement suit son cours. La FPSL et Fromarte ont soutenu conjointement le démarrage de Heumilch Schweiz en lui allouant un financement initial substantiel.

Renseignements:

Urs Werder

président de la Commission "lait de fromagerie" de la FPSL 077 423 58 70

Reto Burkhardt

responsable de la communication de la FPSL 079 285 51 01

4074 signes (espaces incluses)

www.swissmilk.ch

