

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE****Berne, le 16 octobre 2020**

## **Nouvelle solution uniforme pour le point de congélation**

**Concernant le critère du point de congélation du contrôle du lait, on a maintenant introduit une valeur corrigée, calculée mensuellement sur la base d'une analyse statistique de l'ensemble des résultats mesurés. Ce système permet de prendre en compte dans le paiement à la qualité du lait les variations naturelles du point de congélation et de ne contester que les cas où le mouillage du lait est le plus vraisemblable. Il est ainsi possible d'éviter les corrections du prix du lait fondées sur des mesures inexplicables du point de congélation. Le système convenu entre Fromarte, l'Association de l'industrie laitière suisse (VMI) et la fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL générera moins de contestations.**

Depuis la fin 2019, les résultats du contrôle du lait pour le critère du point de congélation sont nettement plus élevés que les années précédentes, d'où une augmentation notable des contestations incluant des déductions sur le prix du lait, des corrections des quantités de lait ou le non versement du supplément pour bonne qualité. Un groupe de travail mis en place par la commission "contrôle du lait" a analysé les causes de cette situation et élaboré un nouveau régime de contestation pour assurer une solution à long terme. Le groupe de travail n'a en outre relevé aucune faute dans l'analyse ou la transmission des données. Fromarte, VMI et PSL ont maintenant adopté ce nouveau système.

### **Introduction d'une valeur corrigée calculée mensuellement**

En Suisse, une valeur corrigée du point de congélation sera dorénavant établie statistiquement tous les mois sur la base de l'ensemble des résultats du contrôle du lait. Elle sera communiquée par le biais de [bdlait.ch](http://bdlait.ch) aux producteurs et acheteurs de lait, aux centres collecteurs et aussi à d'autres services habilités le cas échéant; cette valeur figurera sur [bdlait.ch](http://bdlait.ch) pour la première fois pour le mois de novembre, puis après chaque clôture mensuelle du contrôle du lait, en complément aux résultats des analyses du point de congélation.

D'après les simulations réalisées au moyen des données de 2016, le nouveau système générera des taux de contestations inférieurs aux taux actuels. La nouvelle solution permettra d'écarter les variations saisonnières et les autres facteurs environnementaux en général.

### **Mise en œuvre échelonnée**

En vue de la mise en œuvre, Fromarte, VMI et PSL ont signé un avenant à la "Convention sur les modalités des contrats d'achat de lait" et chargé TSM Fiduciaire Sàrl du calcul et de la transmission des données aux acteurs concernés. Le nouveau système s'applique aussi à l'achat de lait du deuxième échelon. Le système sera appliqué à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2020 et sera adapté au plan régional d'ici la fin 2020 au plus tard. Les contrats d'achat de lait restent en vigueur.

De plus amples informations sur:

[www.swissmilk.ch/fr/producteurs-de-lait/ressources/la-vente-de-lait-aux-transformateurs/](http://www.swissmilk.ch/fr/producteurs-de-lait/ressources/la-vente-de-lait-aux-transformateurs/)

**Renseignements:**

PSL: Reto Burkhardt, responsable communication PSL

[reto.burkhardt@swissmilk.ch](mailto:reto.burkhardt@swissmilk.ch), 079 285 51 01

VMI: Andreas Wegmüller, chef groupe spécialisé Matière première, Association de l'industrie laitière suisse

[awegmueller@cremo.ch](mailto:awegmueller@cremo.ch), 026 407 24 01

Fromarte: Jacques Gygax, directeur Fromarte

[jacques.gygax@fromarte.ch](mailto:jacques.gygax@fromarte.ch), 031 390 33 30, 079 209 41 49

2'779 signes (espaces comprises)

**Information de fond:**

La mesure du point de congélation donne des indications sur les substances dissoutes dans le lait. À noter que le point de congélation ne mesure pas directement le mouillage du lait, mais indirectement la teneur en matières dissoutes. Autrefois, ce critère était important car il servait à déceler le mouillage du lait (frauduleux ou pour des raisons techniques). Il est incontestable que les variations saisonnières naturelles ne doivent pas être sanctionnées et qu'il s'agit seulement d'exclure le plus possible tout mouillage, qu'il soit frauduleux ou d'ordre technique.

Autrefois, les autorités alimentaires cantonales contrôlaient le lait de consommation et le lait des centres de collecte. Étant donné que le point de congélation du lait avait été abandonné comme critère au sein de l'UE, celui-ci avait été également supprimé dans les mesures de droit public en Suisse, mais poursuivi dans le cadre du contrôle du lait de droit privé.

Les causes possibles de la hausse des valeurs du point de congélation, qui n'ont pas encore été entièrement prouvées scientifiquement, sont:

- un affouragement déséquilibré
- le stress métabolique lorsque les températures dépassent 25° C
- une carence en sel
- la croissance rapide de l'herbe
- la diarrhée chez les vaches
- un changement rapide d'alimentation
- un temps d'alimentation trop court
- le stade de lactation
- une teneur en eau du lait effectivement plus élevée en raison d'un mouillage frauduleux ou d'ordre technique.