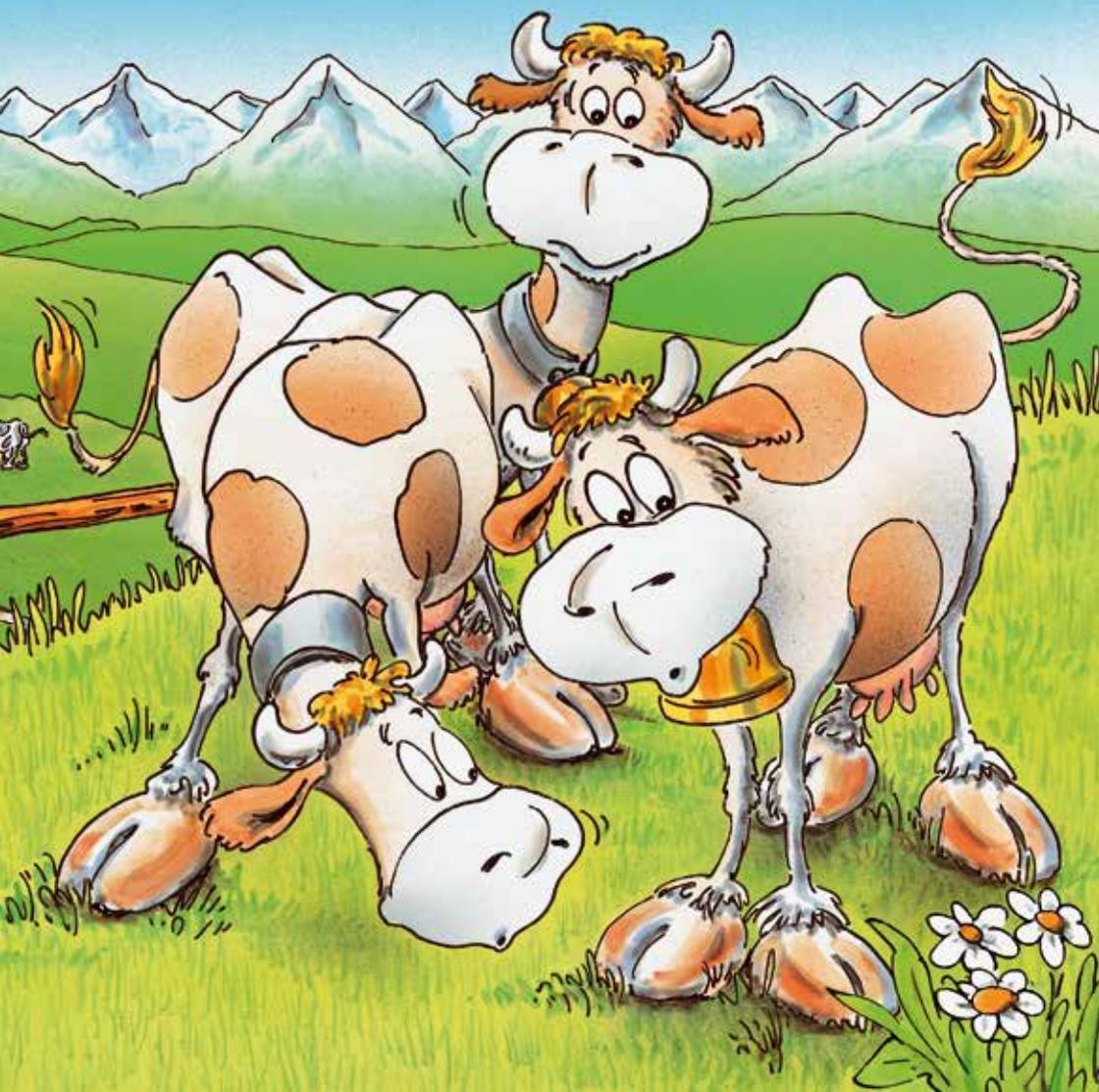


Tout savoir sur...

LE LAIT



Les vaches font partie de l'image du pays

Les paysans suisses élèvent quelque 570'000 vaches laitières.

Leur lait est de tous les repas. Il trône déjà sur la table du petit déjeuner. Sans lui le café serait bien noir, le bol de céréales bien sec. Nous n'aurions ni fromage, ni beurre, ni yoghourt... ni chocolat.

Des dizaines de milliers de familles paysannes, des centaines de fromageries et de crémeries sont actives dans le secteur de la production laitière. C'est le secteur le plus important de l'agriculture suisse, il représente près de 20 % de la production agricole totale.

En pâture et en fertilisant les prairies, vaches et veaux soignent et protègent nos paysages. Les bovins font partie de l'image du pays.



Près de 20 litres de lait

Un paysan suisse détient en moyenne 43 bovins, dont 19 vaches, le reste étant représenté par des veaux, bœufs et taureaux. Les vaches laitières donnent plus de lait qu'autrefois, en moyenne 7'000 litres de lait par an, soit près de 20 litres par jour. La production dépend fortement de la race de la vache laitière. Les vaches d'élite produisent annuellement quelques milliers de litres supplémentaires.

Sans veau, pas de lait

Les vaches ne produisent du lait qu'après avoir donné naissance à un veau. Pendant les dix mois suivants, elles sont traites tous les jours. Après 10 mois, les vaches sont tarées, le paysan cesse de les traire. À nouveau en gestation, elles doivent garder leur énergie pour leur prochain veau. En général, les vaches donnent naissance une fois par année, la période de lactation dure donc 10 mois par an.

Sur les quelque 300'000 veaux qui voient le jour chaque année en Suisse, seul un tiers parvient à l'âge adulte. Les autres sont abattus pour leur viande lorsqu'ils ont entre 4 et 6 mois.

Croisements internationaux

Dans le but d'augmenter leurs performances, on a entrepris de croiser les vaches suisses avec des bovins de races étrangères. Il s'agit non seulement d'augmenter la production de lait, mais aussi d'améliorer celle de la viande. Les vaches qui donnent beaucoup de lait produisent habituellement moins de viande de qualité.

Brunes, tachetées, noires

On classe les vaches en trois groupes : les races à deux fins, les races laitières et les races à viande. Les vaches à deux fins donnent à la fois beaucoup de lait et beaucoup de viande, les races laitières davantage de lait et les races à viande principalement de la viande d'excellente qualité. La Brune suisse, la Simmental et la race d'Hérens sont des vaches à deux fins. La Holstein (ou Tachetée noire), la Red Holstein et la Tachetée suisse font partie des races laitières. Les races à viandes comprennent avant tout des vaches mères et des vaches nourrices détenues avec leurs veaux. Une vache mère n'est pas traitée et nourrit son veau. Une vache nourrice nourrit le plus souvent deux veaux. Spécifique au Valais, la race d'Hérens est élevée pour les combats de reines.



Une étable confortable en hiver

Quand les vaches sont au pré, elles sont naturellement en bonne santé. En arrière-automne et en hiver cependant, lorsqu'il commence à faire froid et que l'herbe ne pousse plus, elles restent dans leur aire de stabulation libre ou à l'étable. Pour qu'elles s'y sentent bien, elles ont besoin de suffisamment d'espace, de lumière et d'air frais.

Une étable doit répondre aux besoins naturels de l'espèce bovine et permettre au paysan de travailler rationnellement.

La construction d'une étable ne devrait pas être trop onéreuse mais, en raison du prix élevé du matériel et des salaires, elle coûte plus cher en Suisse qu'à l'étranger. Une place pour une vache coûte chez nous en moyenne 22'000 CHF. Selon la localisation de la construction, les frais sont encore plus élevés en raison de notre stricte législation (loi sur l'aménagement du territoire, loi sur la protection de l'environnement...). Le choix de l'emplacement d'une nouvelle construction doit donc être mûrement réfléchi.

80 kg d'herbe ou 20 kg de foin

Le régime alimentaire journalier de la vache est simple. Il se compose d'herbe, de foin ou d'ensilage et d'un peu de céréales. En été, une vache consomme quelque 80 kg d'herbe fraîche et en hiver 20 kg de foin, dit aussi fourrage grossier, auxquels s'ajoutent entre 50 et 100 l d'eau, un peu de sel et des aliments concentrés composés principalement de céréales. Pour donner davantage de lait, une vache doit consommer un meilleur fourrage et davantage de céréales. Plus son alimentation est riche et savoureuse, plus elle consomme et plus elle donne de lait.

Stabulation libre ou entravée

Une détention respectueuse est essentielle pour la bonne santé des vaches. On distingue deux modes de détention à l'étable : la stabulation libre et la stabulation entravée. En stabulation libre, les bovins ne sont pas attachés et peuvent se déplacer librement. En stabulation entravée, ils restent à l'attache et mangent et dorment à leur place. Ils doivent néanmoins sortir au moins 90 jours par an, dont 30 jours en hiver.

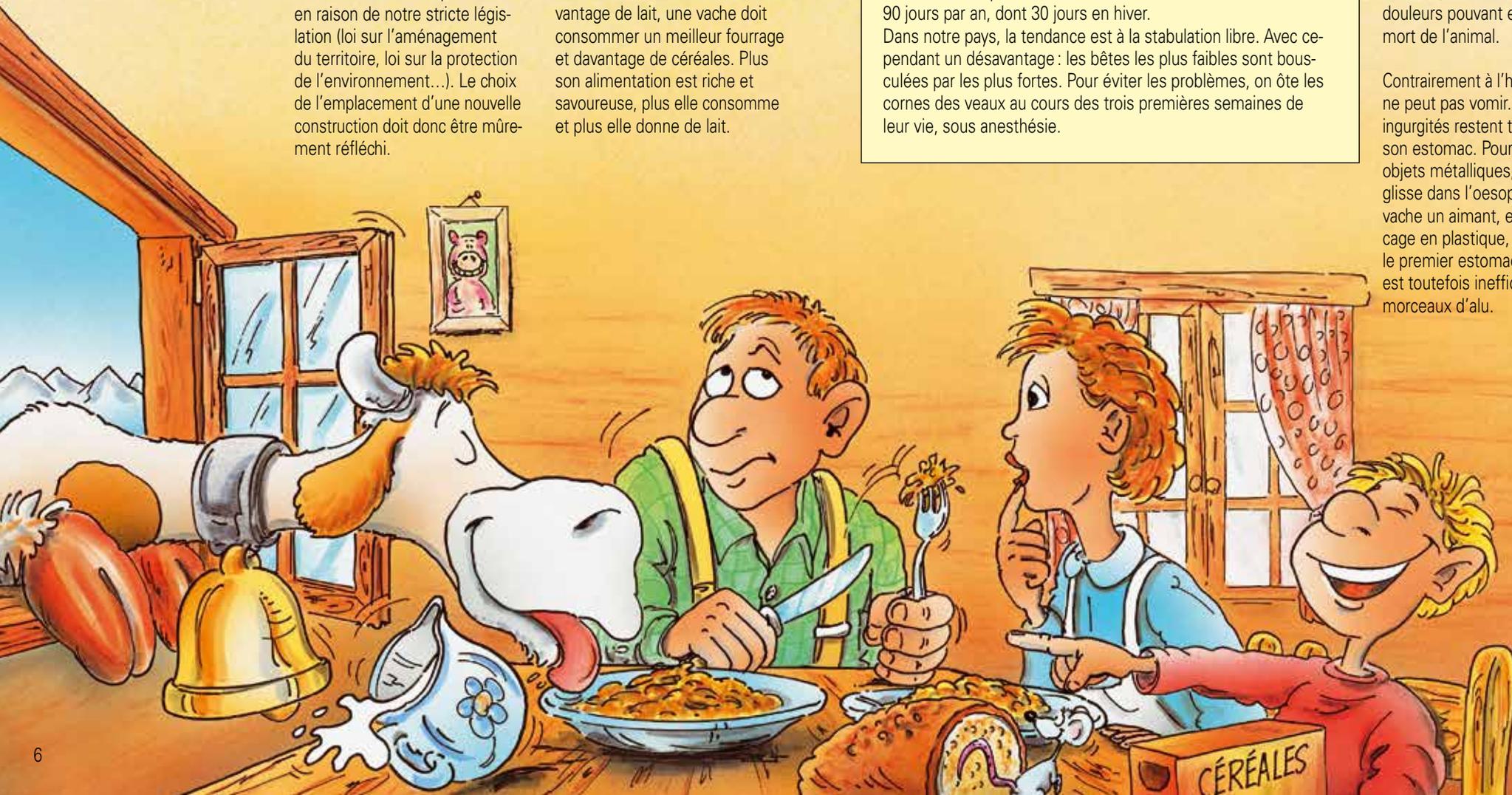
Dans notre pays, la tendance est à la stabulation libre. Avec cependant un désavantage : les bêtes les plus faibles sont bousculées par les plus fortes. Pour éviter les problèmes, on ôte les cornes des veaux au cours des trois premières semaines de leur vie, sous anesthésie.



Les déchets sont un vrai danger

De nos jours, la récolte des fourrages est mécanisée : une machine fauche et hache l'herbe qui sera ensuite ensilée et conservée pour l'hiver. Les déchets, présents dans les champs au moment de la récolte, sont broyés en petits morceaux et se retrouvent dans le fourrage. Une fois dans l'estomac de la vache, ils provoquent des lésions internes, des infections et des douleurs pouvant entraîner la mort de l'animal.

Contrairement à l'homme, la vache ne peut pas vomir. Les déchets ingurgités restent toute la vie dans son estomac. Pour piéger les objets métalliques, le vétérinaire glisse dans l'oesophage de la vache un aimant, entouré d'une cage en plastique, qui reste dans le premier estomac. Cet aimant est toutefois inefficace contre les morceaux d'aluminium.



De l'herbe ...

Le paysan travaille en fonction du climat et de la situation de son exploitation. Dans de nombreuses régions du pays, il fait très froid en hiver et il pleut beaucoup pendant toute l'année. De ce fait, environ 70 % des surfaces agricoles utiles sont des herbages, idéaux pour l'élevage laitier.

du blé ...

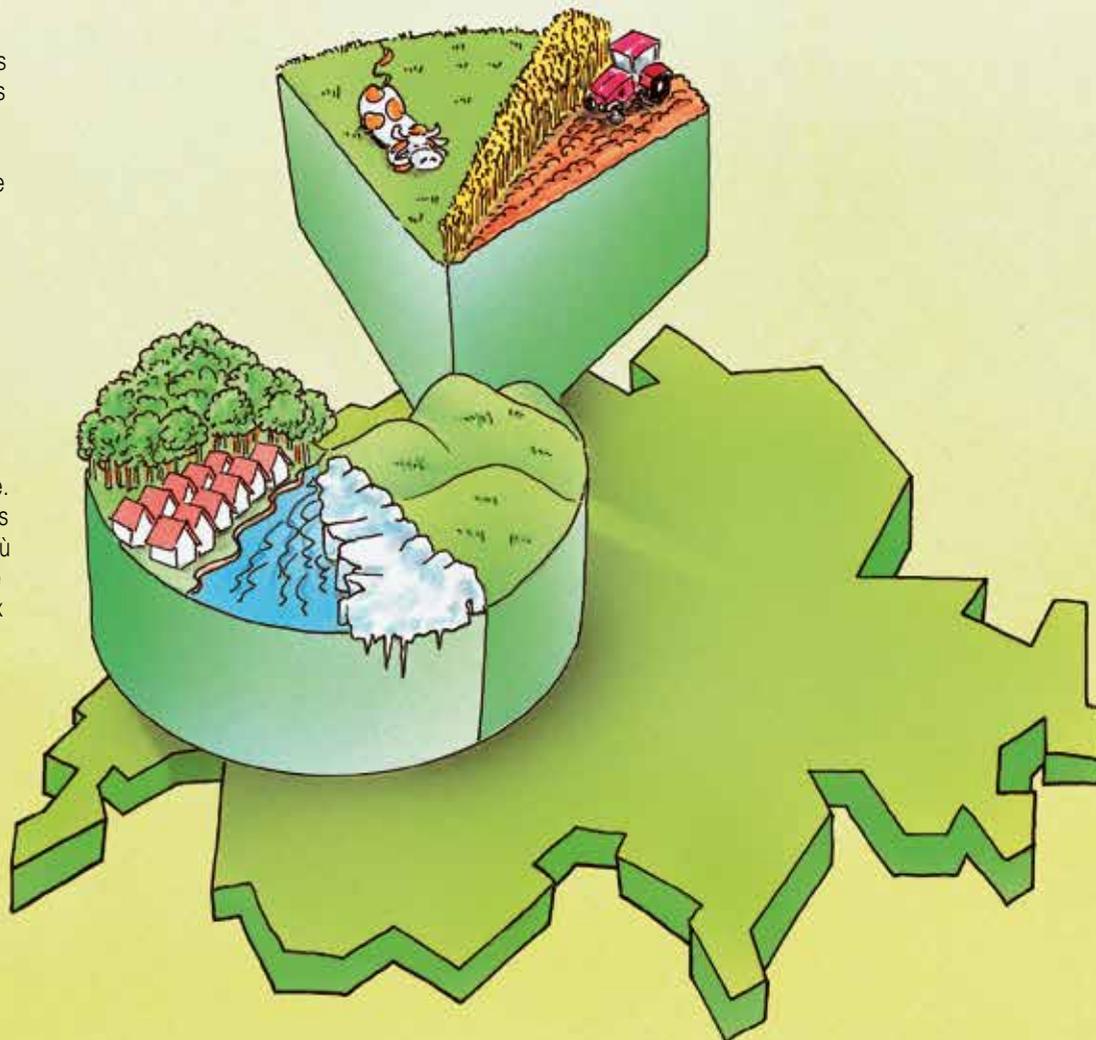
Le Plateau suisse bénéficie d'un climat plus doux et de surfaces planes. La taille des exploitations est donc plus importante et elles se vouent aux grandes cultures : 83'000 ha sont destinés à la culture du blé ainsi que du seigle et de l'épeautre. Les céréales fourragères telles que l'orge, le maïs grain et l'avoine occupent quant à elles 60'300 ha.

ou les deux ?

L'exploitation idéale est celle qui comprend à la fois des champs cultivés et des animaux de rente. Le purin et le lisier provenant des animaux fertilisent les champs où croît davantage d'herbe, laquelle est consommée par les animaux qui produisent du purin et du lisier, et le cycle recommence.

La Suisse, pays d'herbage

58 % des terres cultivées de notre pays sont des prairies naturelles, alpages non compris. Au contraire des prairies artificielles, les prairies naturelles ne sont pas ensencées. 12 % des terres cultivées sont des prairies artificielles et 26 % sont vouées aux grandes cultures. Les 4 % restants sont occupés par des vignobles, des vergers et des cultures maraîchères. Les prairies naturelles et artificielles alimentent en herbe 1,55 million de bovins, dont 570'000 vaches laitières, élevés dans 35'000 exploitations agricoles.



Paysans de montagne

Dans les régions de montagne, la plupart des paysans sont dans l'impossibilité de pratiquer de grandes cultures en raison de la rigueur du climat, de l'abondance des pluies ou de la déclivité des terrains. Par conséquent, leurs activités sont essentiellement basées sur l'élevage et la production laitière.

Moins d'exploitations, moins de paysans ...

Dans notre pays, le nombre de paysans et d'exploitations agricoles ne cesse de diminuer depuis des années. En 1965, l'agriculture comptait encore 450'000 actifs. En 2017, ils n'étaient plus que 153'000, soit environ 2 % de la population suisse. La taille des exploitations

tend à augmenter. Un paysan suisse travaillant à titre principal dispose en moyenne d'un domaine de 25 ha, l'équivalent de 35 terrains de football. En Suisse, 71 % des 51'600 exploitations agricoles sont à titre principal. Leur taille est généralement plus petite que celles des exploitations d'autres pays.

Les PER et le bio

Depuis 1993, la Confédération incite les agriculteurs à cultiver dans le respect de la nature et des paysages. Elle leur verse des paiements directs pour les récompenser de leurs efforts. Plus de 99 % des agriculteurs suisses reçoivent ainsi des paiements directs rétribuant les prestations écologiques requises (PER). Ils s'engagent à renoncer le plus possible à l'utilisation d'engrais minéraux et de produits phytosanitaires et à suivre les strictes directives de la loi sur la protection des animaux. Parmi eux, quelque 13 % vont plus loin encore et pratiquent la production biologique en renonçant à toute utilisation d'engrais minéraux ou produits phytosanitaires.



Du pré à l'étable

De bon matin, le paysan se rend au pré où les vaches ont passé la nuit. Ce n'est qu'en cas d'intempéries qu'elles dorment à l'étable.

... et à l'étable

Les vaches sont traites à l'étable. De nos jours, peu de paysans traitent encore à la main. Toutes les étables résonnent du cliquetis régulier des machines à traire. Certaines sont même équipées de robots de traite.

De la ferme au centre collecteur

Le producteur livre le lait au centre collecteur où il est pesé et entreposé au frais dans un grand conteneur. Il est ensuite acheminé par camion-citerne dans les fromageries et les centrales laitières. Un nombre croissant d'agriculteurs font venir chercher le lait à la ferme par un camion-citerne qui le transporte directement au centre collecteur. Les paysans livrent au total quelque 3,4 millions de tonnes de lait chaque année; l'équivalent d'un convoi de wagons-citernes long de 500 km.

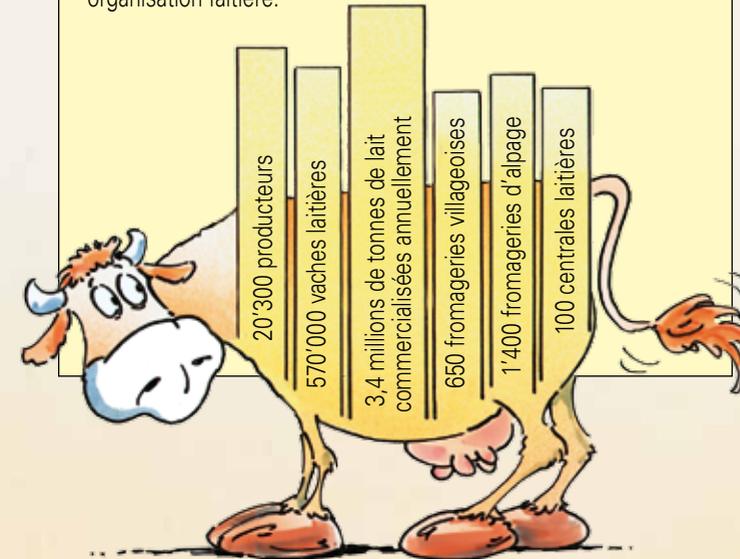
La machine imite le veau

Lorsqu'il traite à la main, le paysan presse sur les trayons pour en extraire le lait. Les machines à traire, quant à elles, fonctionnent par aspiration comme le veau qui tète. On distingue les pots trayeurs, avec lesquels le lait est directement refoulé dans une boille, et les lactoducs. Ces derniers acheminent le lait par des conduites dans un conteneur central.

Les vaches sont traites dans un local spécialement équipé à cet effet, ce qui épargne au producteur beaucoup de temps. Depuis quelques années, les robots de traite sont de plus en plus utilisés. Ils permettent une traite entièrement automatique. Avec ce système, les vaches peuvent choisir à quel moment elles désirent se faire traire.

L'itinéraire du lait

Le consommateur doit pouvoir acheter son lait partout et chaque jour. C'est pour cette raison que, voici un siècle, les producteurs ont pris eux-mêmes en main sa collecte et sa transformation. La Fédération des Producteurs suisses de lait (PSL) est leur organisation faitière.



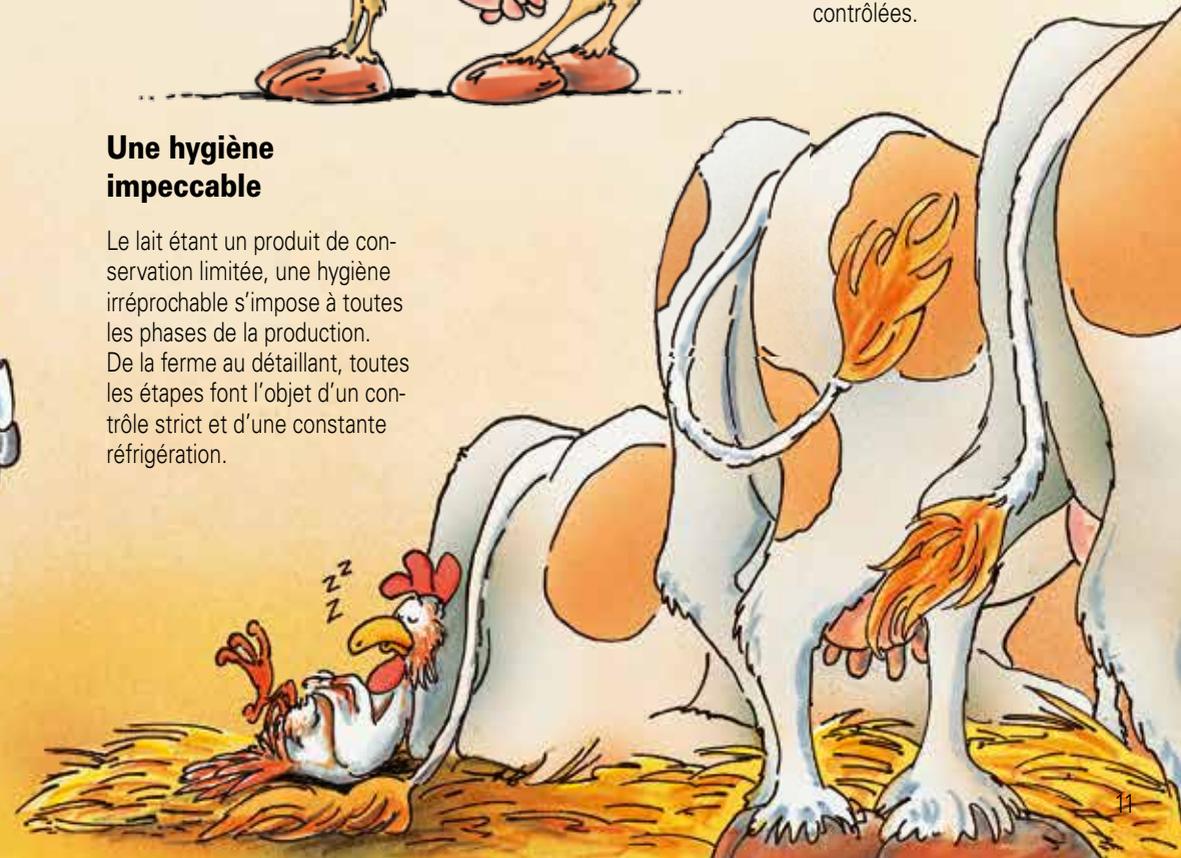
Le paysan doit traire avec grand soin, afin qu'aucune impureté ne souille le précieux liquide. Après la traite, le lait est immédiatement réfrigéré. Généralement, les producteurs livrent leur lait deux fois par jour à la fromagerie et, selon la règle, tous les deux jours à la centrale laitière.

Lait sous la loupe

Des contrôles du lait sont réalisés dans l'ensemble de la filière deux fois par mois. Ils portent sur la charge en germes, le nombre de cellules somatiques, la teneur en substances inhibitrices et la réfrigération. En cas de résultat insuffisant, le producteur est moins rétribué. Les étables sont également périodiquement contrôlées.

Une hygiène impeccable

Le lait étant un produit de conservation limitée, une hygiène irréprochable s'impose à toutes les phases de la production. De la ferme au détaillant, toutes les étapes font l'objet d'un contrôle strict et d'une constante réfrigération.



Une technologie de pointe pour transformer et conserver le lait

Malgré les tonnes de produits laitiers fabriqués dans une centrale laitière, le visiteur est étonné de ne pas apercevoir une seule goutte de lait mais des citernes, conduites, pompes et ventilateurs. Toutes les installations sont pilotées à distance par ordinateur à partir d'un poste central.

Dans la centrale laitière, le lait est transformé en fromage, beurre, séré et yoghourts. Ces produits laitiers, qui permettent de conserver le lait, existent depuis longtemps. Au XX^e siècle, avec l'apparition des armoires frigorifiques, il est devenu possible de proposer du lait de consommation en briques, de la crème glacée et des desserts lactés frais.

Homogénéisation

La crème apparaît sur du lait fraîchement traité. Les particules grasses du lait remontent à la surface où elles s'agglomèrent en une pellicule de crème. Afin d'éviter cette formation, le lait est homogénéisé. Cela consiste à appliquer une haute pression pour faire éclater les globules de matières grasses en particules si fines qu'elles restent en suspension et ne remontent plus à la surface. Pendant cette étape, le lait peut être pasteurisé ou upérisé à haute température.

Pasteurisation

Pour la pasteurisation, le lait est chauffé pendant 15 secondes à 72 °C au moins puis refroidi rapidement. Le lait est alors débarrassé d'une partie de ses germes et prêt à la consommation. Placé sous réfrigération, il se conserve ensuite pendant une dizaine de jours.

Pasteurisation haute

Lors de la pasteurisation haute, le lait est chauffé à au moins 85 °C durant 4 secondes ou à 125 °C pendant 2 secondes. Le lait conserve alors entièrement sa valeur nutritionnelle et reste frais plus longtemps. Comme le lait pasteurisé, le lait à pasteurisation haute doit être conservé au réfrigérateur.

Upérisation à haute température (UHT)

Pour pouvoir se conserver longtemps sans réfrigération, le lait est chauffé à 135–155 °C durant quelques secondes, puis rapidement refroidi. Fermée, une brique de lait UHT se conserve entre 8 à 12 semaines.

Type de lait et crème

Le consommateur a le choix entre différentes teneurs en graisse : si, dans le lait entier, elle demeure à quelque 3,9 %, le lait partiellement écrémé n'en contient que 2,8 % et le lait maigre guère plus de 0,3 %. Une partie des précieuses vitamines contenues dans le lait disparaît à l'écémage. Ainsi, plus le lait est gras, plus il contient de nutriments.

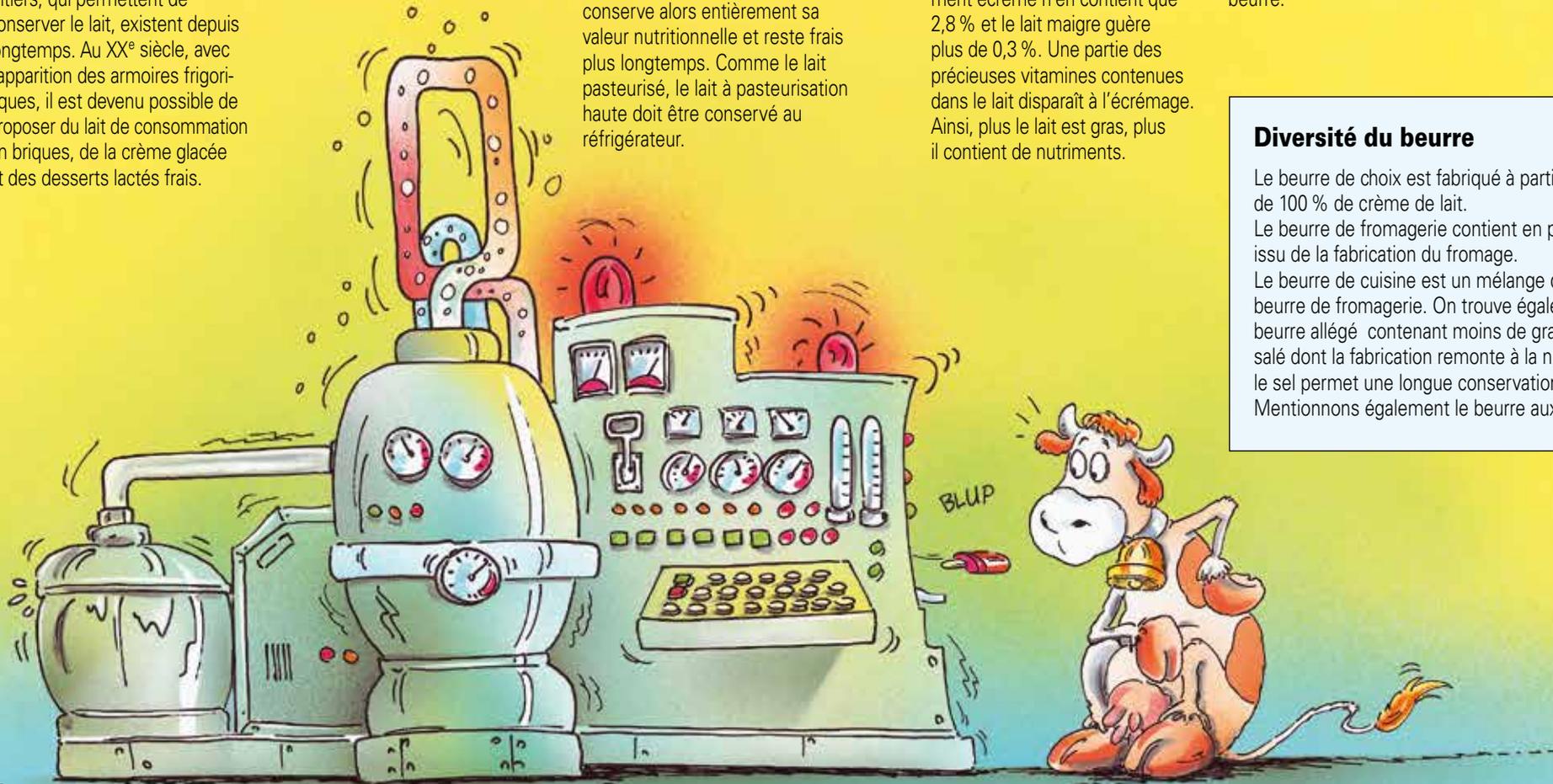
La crème est obtenue en même temps que le lait écrémé. La graisse du lait entier est séparée du liquide par centrifugation, comme la lessive dans un tambour de la machine à laver. On obtient d'un côté la crème, de l'autre le lait écrémé.

De la crème au beurre

Si l'on continue à battre la crème, les particules de graisse s'agglomèrent en granules de beurre qui se séparent du liquide, appelé babeurre. 22 kg de lait sont nécessaires à la fabrication d'1 kg de beurre.

Du lait au yoghourt

Le yoghourt est obtenu à partir de lait entier ou écrémé. Ce dernier est d'abord pasteurisé pour allonger sa durée de conservation. Le lait est ensuiteensemencé avec des bactéries lactiques et aromatisé avant d'être incubé à 40–42 °C. Au bout de trois heures environ, le yoghourt est devenu épais, il est alors refroidi à 4 ou 5 °C.



Diversité du beurre

Le beurre de choix est fabriqué à partir de 100 % de crème de lait.

Le beurre de fromagerie contient en plus un dérivé du babeurre issu de la fabrication du fromage.

Le beurre de cuisine est un mélange de beurre de choix et de beurre de fromagerie. On trouve également sur le marché du beurre allégé contenant moins de graisse, ainsi que du beurre salé dont la fabrication remonte à la nuit des temps puisque le sel permet une longue conservation sans réfrigération. Mentionnons également le beurre aux herbes, voire aux fleurs.

1'000 kg de lait pour 1 fromage Emmentaler AOP

Quelque 43 % du lait livré par les paysans est transformé en fromages, les plus importants étant le Gruyère AOP, la mozzarella et l'Emmentaler AOP. La fabrication du fromage demande une grande quantité de lait. Par exemple, 1'000 kg de lait sont nécessaires à la fabrication d'une meule de 85 kg d'Emmentaler AOP, soit la quantité produite chaque jour en moyenne par 52 vaches laitières.

Quelque 8'900 actifs dans le secteur fromager

En Suisse, quelque 8'900 personnes sont actives dans 650 fromageries, 100 centrales laitières et de nombreux commerces. A quoi s'ajoutent les professionnels occupés dans le secteur des transports et de la distribution, sans compter 20'300 familles paysannes. Nombreux sont donc ceux qui travaillent dans le secteur du lait et du fromage.

Un métier « musclé »

A la fromagerie, la journée de travail commence à l'aube. Le fromager réceptionne le lait apporté par le paysan et en contrôle la qualité. Dans l'intervalle, les employés retirent de leurs moules les meules de fromage fabriquées la veille.

Puis vient la fabrication proprement dite. Le lait est pompé dans le chaudron puis on y ajoute de la présure – substance permettant au lait d'épaissir – et des cultures spécifiques de bactéries. Ensuite, le tout est chauffé à environ 50 °C.

Après 30 minutes, la masse coagulée est découpée à l'aide d'un tranche-caillé en forme de harpe. Deux bonnes heures plus tard, la masse est placée dans des moules où elle est pressée et retournée plusieurs fois jusqu'au lendemain matin.

La phase de l'affinage commence ensuite : à la cave, chaque fromage va être frotté et retourné une ou deux fois par semaine.

43 % du lait transformé en fromage

Près de 43 % du lait suisse est transformé en fromage dans les centrales laitières et les fromageries : 15 % en beurre, 8,3 % en crème et 11,3 % en lait de consommation. Le reste prend le chemin de l'industrie alimentaire où le lait est transformé en poudre, fromages frais, yoghourts et autres produits frais.

Plus de 450 sortes de fromage en Suisse

Le Gruyère AOP est fabriqué dans son terroir d'origine, le district de la Gruyère dans le canton de Fribourg – mais également dans les cantons de Vaud, de Neuchâtel, du Jura et dans quelques communes bernoises. Sa production prend de plus en plus d'importance.

Le Sbrinz AOP est une pâte extra-dure de Suisse centrale. Outre ces deux pâtes dures existent différentes sortes de pâtes mi-dures telles que l'Appenzeller®, le Tilsiter ou le Raclette du Valais AOP, ainsi que de savoureuses pâtes molles. Au total, plus de 450 sortes de fromage sont fabriquées dans notre pays.



Pâtes dures et extra-dures

Les fromages à pâte extra-dure tels le Sbrinz AOP, les fromages à rebibes et certains fromages d'alpage mûrissent pendant un an et demi à deux ans. Pendant cette longue période, la teneur en eau diminue, ils ont donc une plus longue durée de vie. Les fromages à pâte dure mûrissent pendant 8 à 10 mois. Parmi eux, on trouve l'Emmentaler AOP qui se caractérise par les trous de sa pâte et la taille imposante de ses meules, dont le poids moyen est de 85 kg, le double d'une meule de Gruyère AOP! Le Jura, les Alpes bernoises, la Suisse centrale et les Grisons produisent également des spécialités fromagères à pâte dure.

Pâtes mi-dures

Les pâtes mi-dures contiennent nettement plus d'eau que les pâtes dures. De la meule de 8 kg du Vacherin Fribourgeois AOP à la Tête de Moine AOP de 1 kg, il en existe plus de 150 variétés. Les plus connues sont l'Appenzeller®, le Tilsiter et le Raclette du Valais AOP.

Pâtes molles et fromages frais

La Suisse compte plus d'une centaine de fromages à pâte molle, la plupart fabriqués avec du lait pasteurisé. Le plus fameux est le Vacherin Mont-d'Or AOP. Notre pays compte également nombre de fromages frais tels le cottage cheese et le mascarpone.

Intolérance au lactose

Les fromages à pâte extra-dure et à pâte dure ne contiennent pas de lactose. Une grande partie passe dans le petit-lait pendant la fabrication, le reste est entièrement décomposé pendant la période de maturation. Ces fromages sont donc facilement tolérés en cas d'intolérance au lactose.

Neuf boilles de lait par habitant

Chaque goutte de lait qui parvient sur la table du consommateur a parcouru un long itinéraire, de la boille à l'étal du supermarché en passant par le camion-citerne et la centrale laitière. En moyenne, chaque suisse consomme annuellement 50 l de lait, 21,3 kg de fromage, 5,2 kg de beurre, 17,7 kg de yoghourts et 7,8 kg de crème. A quoi s'ajoutent encore les kilos de lait dissimulés dans d'autres produits tels que sérés, crèmes glacées, chocolats et desserts... Au total, 400 kg de lait entier, soit 9 boilles par habitant! En comparaison internationale, il s'agit cependant d'une consommation moyenne. A noter que la consommation de lait tend à diminuer.



Du lait en brique, en bouteille ou en vente directe à la ferme?

Le lait pasteurisé ou upérisé se décline sous différents emballages. Le plus courant est le Tetra Pack. On trouve également du lait en bouteille de verre, une solution plus ancienne et plus écologique. De plus en plus d'agriculteurs commercialisent leur lait en vente directe à la ferme.

Des spécialités dans le caddy

Les centrales laitières mettent régulièrement de nouvelles spécialités lactées sur le marché. Parmi les produits frais, le yoghourt occupe la première place. Le séré, le lait acidulé, les desserts lactés, les crèmes glacées, les boissons rafraîchissantes et énergisantes sont toujours plus appréciés.

Les produits lactés comprennent également les sérés aux fruits ou à la crème, diverses boissons au lait, les yoghourts liquides, les mueslis et autres pâtisseries. Depuis quelques années, le consommateur montre un engouement croissant pour les produits bifides et probiotiques. La tendance est à l'achat de denrées alimentaires produites dans le respect de la nature et des animaux de rente. L'agriculture et l'industrie de transformation ont pris en compte cette tendance et proposent désormais une palette de produits écologiques.



Les paysans sont organisés

A la fin du 19^e siècle, les paysans se sont rassemblés en coopératives. Dès 1900, les coopératives se sont à leur tour organisées en fédérations régionales.

Une offre commune est plus avantageuse

Au fil du temps, diverses centrales laitières ont fusionné. Les grandes centrales travaillent à moindre coût que les petites fromageries et laiteries. Elles peuvent donc vendre leurs produits meilleur marché. En raison de leur taille importante, elles peuvent influencer fortement sur la fixation des prix payés aux producteurs.

La Fédération des producteurs suisses de lait (PSL), organisation faîtière

En 1907, les centrales laitières régionales ont fondé leur organisation faîtière, l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL), devenue en 1999 la Fédération des producteurs suisses de lait (PSL). Son comité a pour mission la défense des intérêts des producteurs au niveau national.

Autres organisations de branche

Aux côtés des PSL et des centrales laitières régionales figurent d'autres organisations actives dans le commerce des produits laitiers et des fromages. L'organisation de la branche laitière IP Lait, qui rassemble des producteurs et des transformateurs, gère l'offre selon la demande et publie régulièrement un prix indicatif pour le lait.

L'organisation FROMARTE défend les intérêts de la branche fromagère. Mentionnons également les interprofessions, par exemple Emmentaler Switzerland® ou Raclette Suisse®, actives dans la défense et le développement des produits. Le Gruyère AOP, l'Emmentaler AOP, l'Appenzeller®, la Tête de Moine AOP et le Tilsiter sont les fromages les plus exportés.



Le contingentement laitier



Depuis 1977, chaque producteur de lait disposait d'un contingent fixant la quantité annuelle de lait à livrer. En 2009, le contingentement laitier a été levé. Désormais, c'est le marché qui fixe le prix payé au producteur. L'organisation de la branche laitière, qui rassemble transformateurs et producteurs, fixe des prix indicateurs. En cas de surproduction, les prix payés au producteur baissent. Dans le cas contraire, ils montent. Ainsi, la quantité de lait produite devrait se régulariser d'elle-même.

Toujours frais sur la table

Chaque jour, les fromageries et les centrales laitières approvisionnent des milliers de commerces de détail et de grandes surfaces. Pour que les produits laitiers périssables arrivent frais et à temps à destination, un nombreux personnel travaille à l'aide des techniques les plus modernes au stockage, à la transformation et à la distribution.

Le marché du lait

Au cours des décennies passées, la production laitière était fortement réglementée. Aujourd'hui, le marché est libéralisé et les paysans doivent faire face à la concurrence des producteurs étrangers. Même si la Confédération accorde un soutien aux agriculteurs, la survie de beaucoup d'exploitations laitières est menacée. Sans vaches ni bovins, les herbages se transformeraient rapidement en friches. Les régions de montagnes ne seraient plus habitées, et un site attrayant de repos et de loisirs disparaîtrait.

Les paiements directs profitent à tous

Dans notre pays, la production et la transformation du lait sont relativement coûteuses, notamment en raison des strictes prescriptions légales concernant la préservation des paysages et le bien-être des animaux de rente. Ces coûts de production ne sont pas entièrement reportés sur le prix de vente des produits pour qu'ils restent concurrentiels. Pour soutenir la production de denrées alimentaires écologiques et de qualité, la Confédération verse donc des paiements directs aux producteurs.

Plus chers qu'à l'étranger

Comparés aux agriculteurs des pays qui nous entourent, les paysans suisses produisent dans un environnement plus coûteux. Les salaires sont plus élevés que ceux des pays voisins. De ce fait, les denrées alimentaires en provenance de l'étranger sont souvent moins chères que les nôtres. Cette pression sur les prix rend la vie des familles paysannes suisses encore plus difficile.

L'agriculture, un « grand chantier »

Notre politique en matière de production laitière est en constante mutation. Ce n'est pas pour rien que l'on évoque le « grand chantier » de la politique agricole. Le contingentement laitier a été aboli au printemps 2009 et les frontières sont désormais ouvertes aux produits agricoles en provenance de l'étranger. La Confédération envisage de négocier divers accords de libre-échange avec l'Union européenne. Inclure le secteur agricole dans ces accords signifierait que des produits laitiers fabriqués à moindre coût à l'étranger pourraient être importés librement en Suisse. La branche laitière est fortement concernée par cette politique, et, avec elle, toute l'agriculture du pays.



Que gagne le producteur sur 1 franc payé par le consommateur ?

Le producteur de denrées alimentaires gagne, en moyenne, 20 à 30 cts par franc payé par le consommateur. Le reste se répartit entre les secteurs de la transformation, de l'entreposage et de la distribution. Le producteur gagne d'autant moins qu'un nombre croissant de produits commercialisés sont issus de l'industrie de transformation. En comparaison, dans les années 50, le producteur gagnait 65 cts sur 1 CHF payé par le consommateur.

65 cts par litre de lait

Le paysan reçoit 57 cts par litre de lait livré à la centrale et 66 cts par litre livré à la fromagerie donc, actuellement et en moyenne, 62 cts par litre de lait. Pour du lait bio, le producteur reçoit un peu plus que pour le lait produit selon les prescriptions écologiques requises (PER). En 2017, 1 l de lait pasteurisé était vendu 1,45 CHF. Cette somme se partage entre le producteur, le détaillant, la centrale laitière, la collecte et le transport du lait.

Des paiements directs pour les multiples prestations de l'agriculture

Comment élever le revenu paysan au même niveau que celui des autres secteurs ? Produire davantage peut sembler une solution.

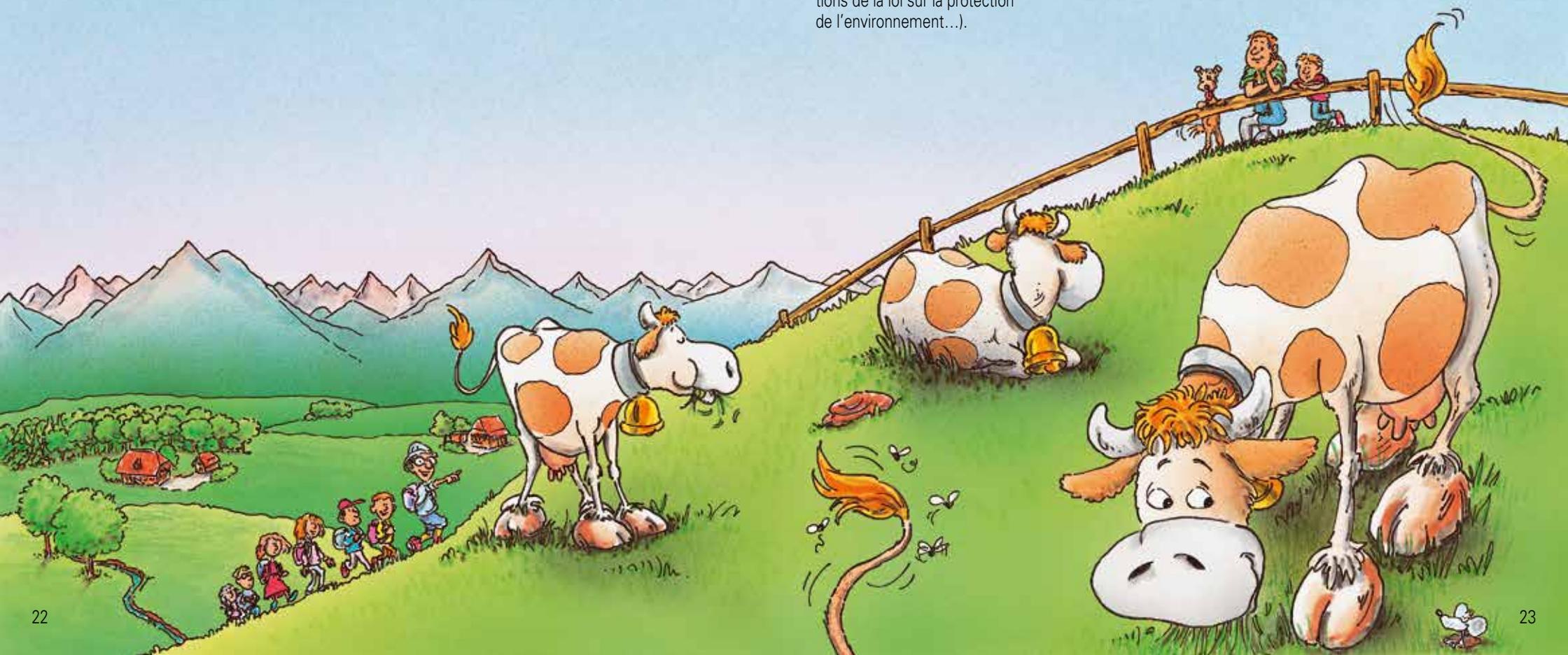
De nos jours, les bas prix à la production sont partiellement compensés par les paiements directs attribués par la Confédération à titre de rémunération pour les prestations de l'agriculture en faveur de l'ensemble de la population (entretien des paysages, production de denrées alimentaires selon les strictes prescriptions de la loi sur la protection de l'environnement...).

L'agriculture et la production laitière permettent le développement des régions périphériques où elles créent des emplois et assurent des revenus à la population locale.

La politique agricole fait face aux problèmes de notre époque : excédents de production, problèmes environnementaux, impératifs liés aux marchés intérieurs et à la globalisation, évolution démographique... Les producteurs entendent travailler main dans la main, avant tout avec les consommateurs et également avec la Confédération.

Tant il est vrai que c'est ensemble que seront trouvées les solutions innovantes aux problèmes de notre temps, aussi bien pour les paysans que pour les consommateurs, les protecteurs de l'environnement et les pouvoirs publics.

Pour qui réalise tout ce que l'agriculture fait pour la population suisse, le slogan « Paysans suisses. D'ici, avec passion. » prend véritablement tout son sens.



La Suisse, pays du lait et des herbages

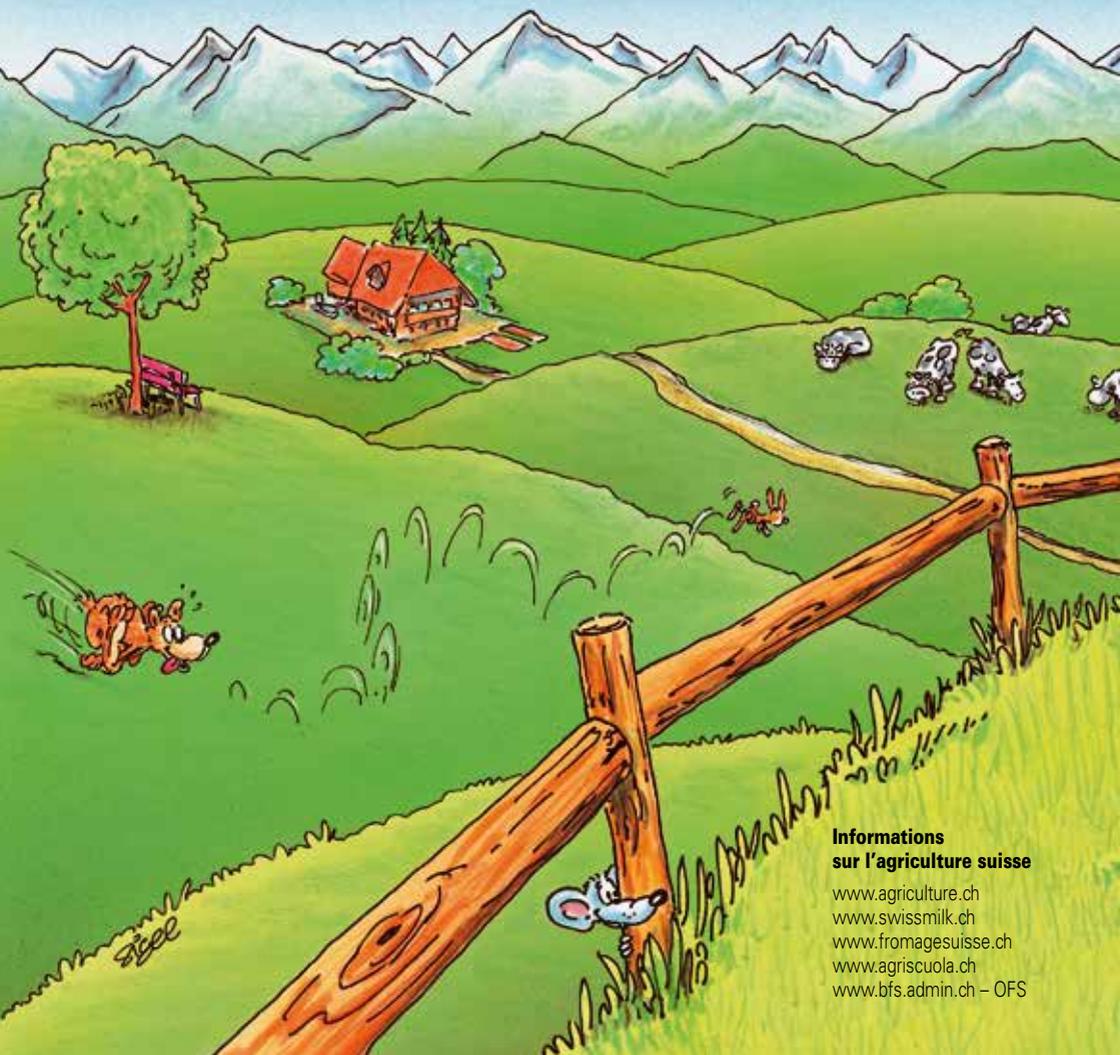
L'agriculture a façonné nos paysages familiers, profondément marqués par l'élevage bovin et la production laitière. Dans notre pays, la plus grande partie des surfaces exploitées est dévolue à la production d'herbages que les bovins transforment en lait et en viande. Les paysans tirent un quart de leur revenu de la production laitière, dont dépend également l'existence des fromageries et des centrales laitières. En moyenne, chaque Suisse consomme annuellement 50 l de lait, 21,3 kg de fromage, 5,2 kg de beurre, 7,8 kg de crème et 17,7 kg de yoghourts.

Impressum

Agence d'information agricole
romande (AGIR)
Jordils 3, Case postale 1080
1001 Lausanne
tél. 021 613 11 31
info@agirinfo.com
www.agirinfo.com

Conception et rédaction : LID
Adaptation française : AGIR
Illustrations : Beat Sigel
Tirage : 10'000 ex.

Edition : mars 2019



Informations sur l'agriculture suisse

www.agriculture.ch
www.swissmilk.ch
www.fromagesuisse.ch
www.agriscuola.ch
www.bfs.admin.ch – OFS