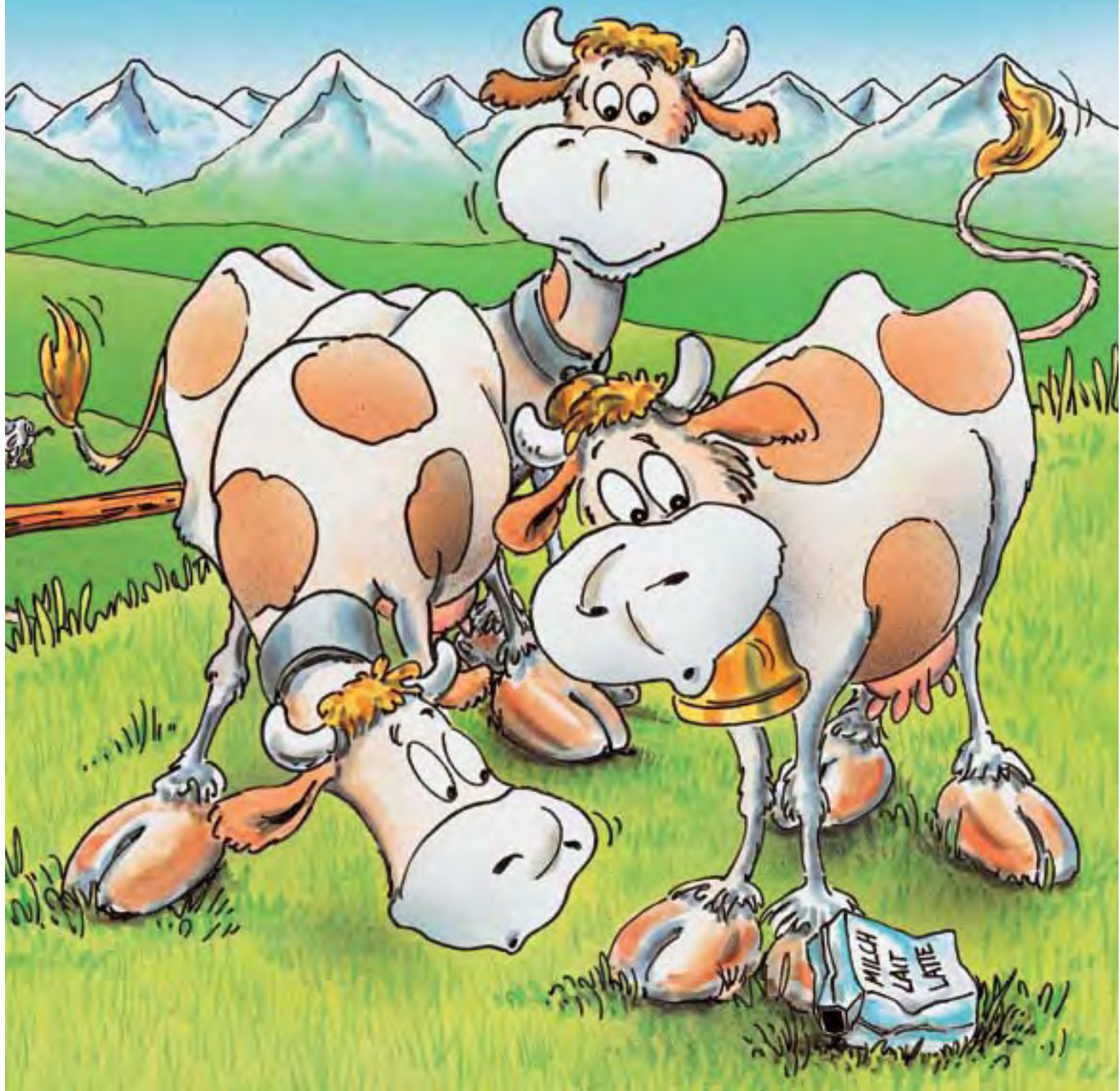


Tout savoir sur...

# LE LAIT





## Les vaches font partie de l'image du pays

Les paysans suisses élèvent quelque 620'000 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 milliers de familles paysannes, des centaines de fromageries et de crémeries sont actives dans le secteur de la production laitière. Au départ de l'itinéraire du lait, il y a le paysan. Dans le revenu agricole, un franc sur quatre vient de la production laitière.

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



## Au pré ...

De bon matin, le paysan se rend au pré où les vaches ont passé la nuit. Ce n'est qu'en cas d'intempérie 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. Les vaches donnent plus de lait qu'autrefois. Pour que les paysans ne produisent pas cet or blanc en excès, un contingentement laitier était entré en vigueur en 1977. Les producteurs ne devaient pas livrer plus de lait que la quantité qui leur avait été assignée. En 2003, le Parlement a décidé de lever le contingentement au printemps 2009. Depuis lors, les quantités autorisées sont fixées contractuellement pour chaque producteur.

## La machine imite le veau

Lorsqu'il traite à la main, le paysan presse sur les trayons pour en extraire le lait. La machine à traire procède par aspiration, comme le veau qui tète. L'installation la plus répandue est celle dotée d'un pot trayeur. Lorsqu'il est plein, le lait est versé dans une boille. Dans les exploitations dotées d'un lactoduc, le lait est acheminé par conduites à un conteneur central. Les vaches sont traites dans un local spécialement équipé à cet effet, ce qui épargne au producteur beaucoup de temps.



## Près de 20 litres de lait

Un paysan suisse détient en moyenne 37 bovins, dont 20 vaches, le reste étant représenté par des veaux, bœufs et taureaux. Une vache laitière donne en moyenne 6'000 litres de lait par an, soit près de 20 l par jour.

La production dépend fortement de la race de la vache laitière. Les vaches d'élite produisent annuellement quelques milliers de litres supplémentaires. Généralement, les vaches donnent chaque année naissance à un veau. Au cours des huit dernières semaines de gestation, les vaches ne sont plus traitées, elles sont tarées. La lactation dure donc seulement dix mois par an.

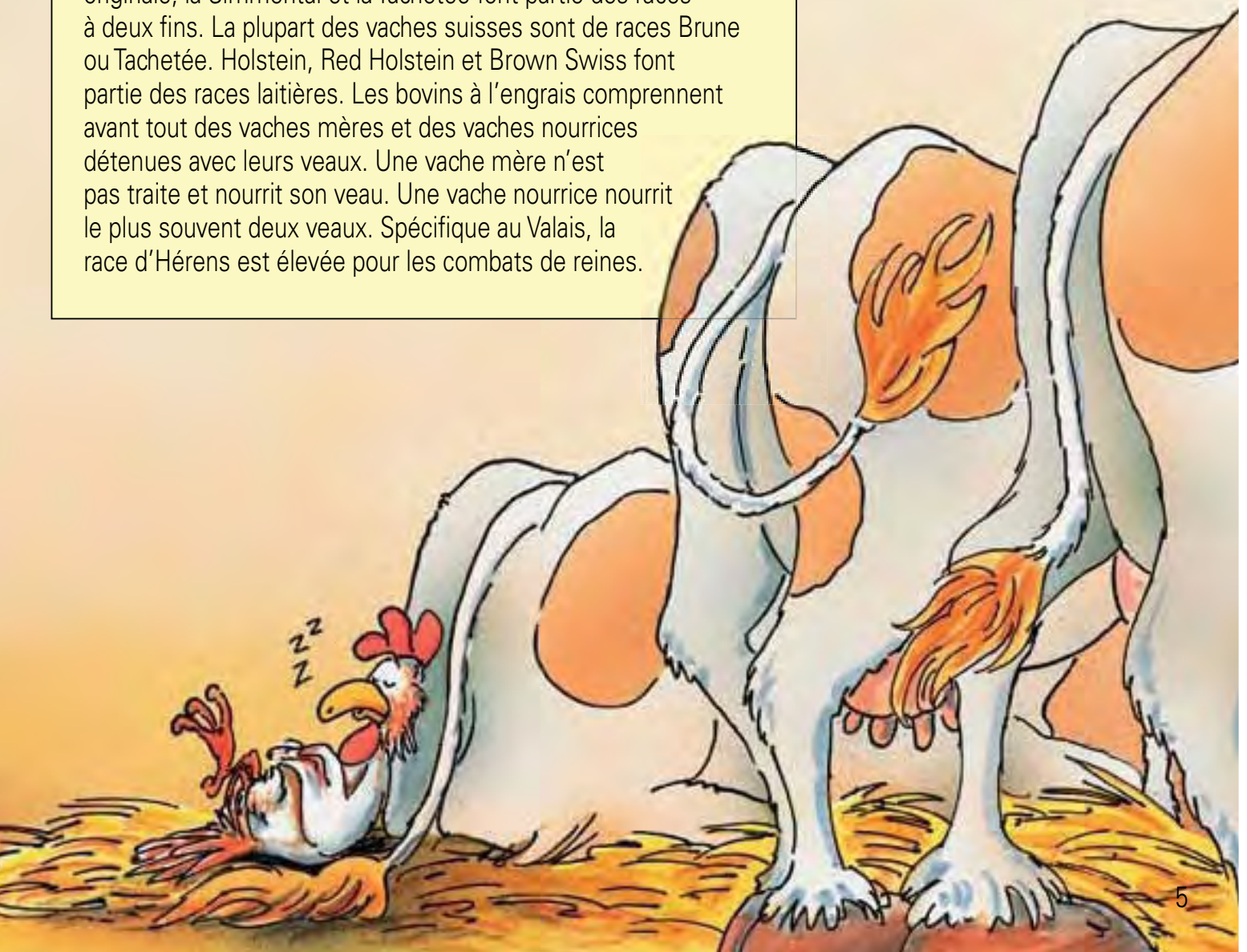
Ces dix mois représentent la période de lactation. Après la mise bas, la vache donne quelques litres de lait supplémentaires. Vers la fin de la période de lactation, la production diminue.

## Relations extérieures

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 en général 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 bovins à l'engrais principalement de la viande d'excellente qualité. La Brune originale, la Simmental et la Tachetée font partie des races à deux fins. La plupart des vaches suisses sont de races Brune ou Tachetée. Holstein, Red Holstein et Brown Swiss font partie des races laitières. Les bovins à l'engrais 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.



## 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 centrales laitières. Un nombre croissant d'agriculteurs font 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.

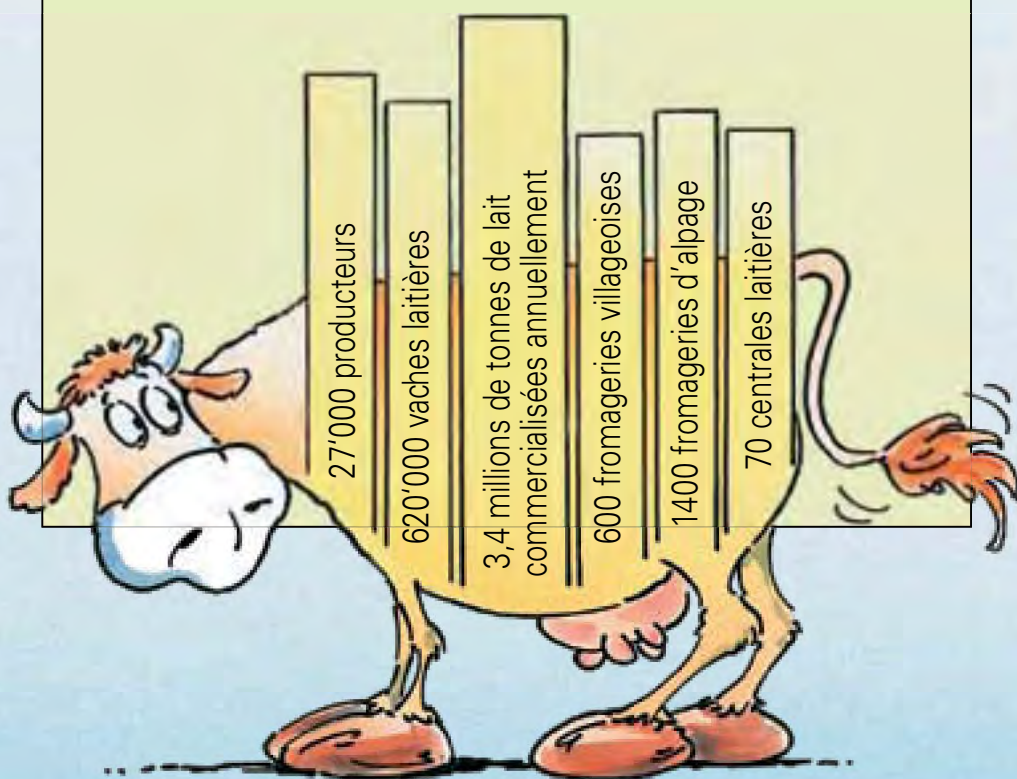
## Haro sur les souris !

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. Le paysan doit traire avec grand soin, afin qu'aucune impureté ne souille le précieux liquide. Interdiction aux souris d'approcher les boilles! Après la traite, le lait est immédiatement réfrigéré. 75% des producteurs

livrent leur lait deux fois par jour à la fromagerie et, selon la règle, tous les deux jours à la centrale laitière.

### 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 (FPSL) est leur organisation faitière.



## Le contingentement laitier

Depuis 1977, chaque producteur de lait disposait d'un contingent fixant la quantité annuelle de lait à livrer. S'il en vendait davantage, il ne recevait qu'un modique supplément par kilo de lait. En 2003, le Conseil des Etats et le Conseil national ont décidé de lever ce contingentement en 2009. Désormais, le marché du lait est libéralisé. Dans l'organisation de la branche laitière, qui rassemble producteurs et transformateurs, les prix et les quantités ne sont plus fixés. En cas de surproduction, les prix payés au producteur baissent. Dans le cas contraire, ils montent. Ainsi, les quantités de lait produites devraient se régulariser d'elles-mêmes.

## Lait sous la loupe

Aux niveaux cantonal et régional, des contrôles sont effectués par CASEI et ARQHA dans l'ensemble de la filière au minimum 14 fois par année. Ils portent sur l'aspect, le goût, l'odeur, la charge en germes, la teneur en résidus de substances

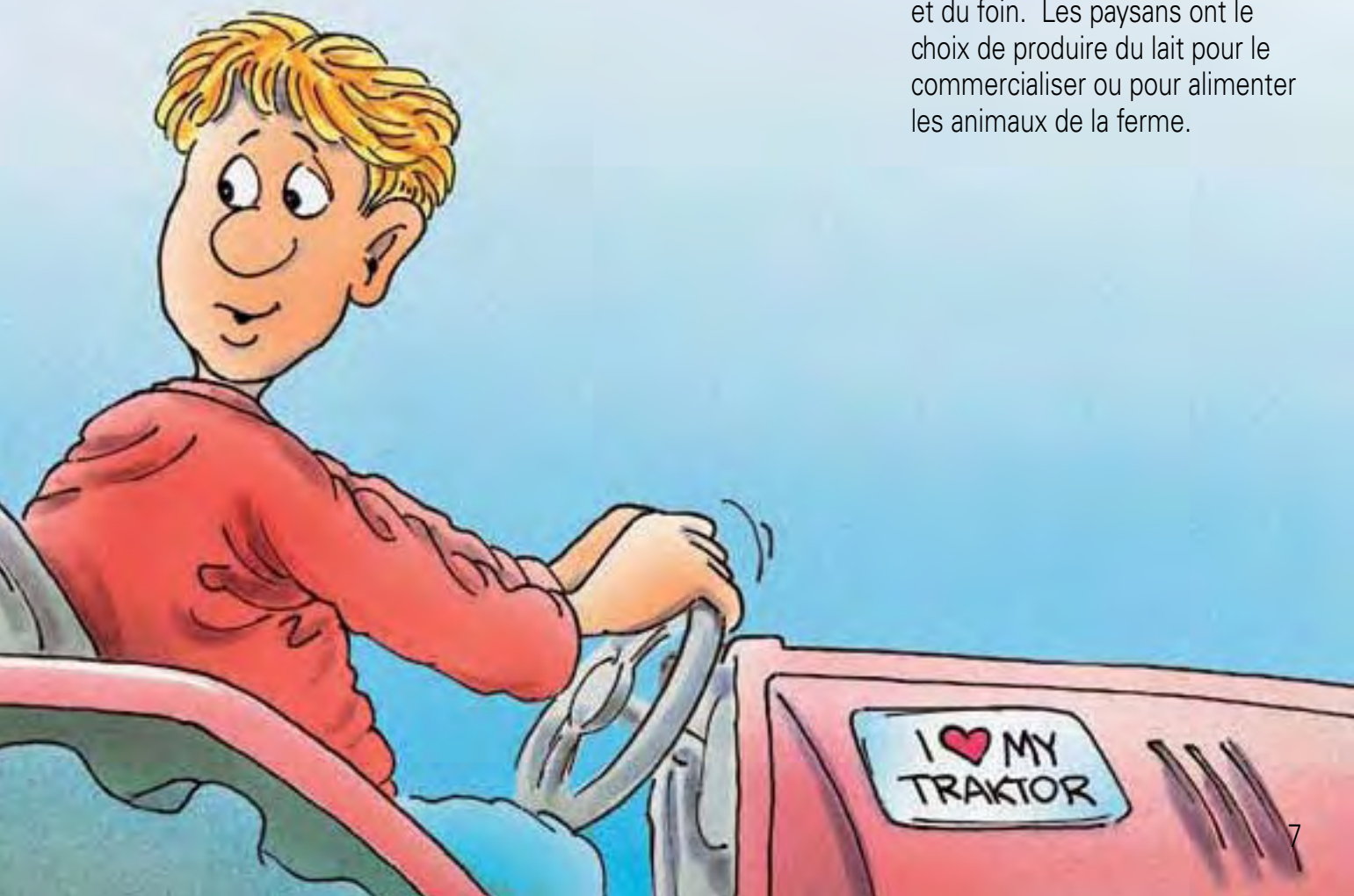
inhibitrices, la réfrigération. Les inspecteurs doivent examiner chaque étape de la filière. En cas de résultat insuffisant, le producteur est moins rétribué. Les étables sont périodiquement contrôlées.

## Soutien aux 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.

## La Confédération laisse le choix aux paysans

Les paysans qui alimentent leurs animaux de rente avec du fourrage produit sur leur propre exploitation sont soutenus financièrement par la Confédération. Ces contributions concernent tous les animaux de rente consommant de l'herbe et du foin. Les paysans ont le choix de produire du lait pour le commercialiser ou pour alimenter les animaux de la ferme.



## 100 kg d'herbe ou 20 kg de foin

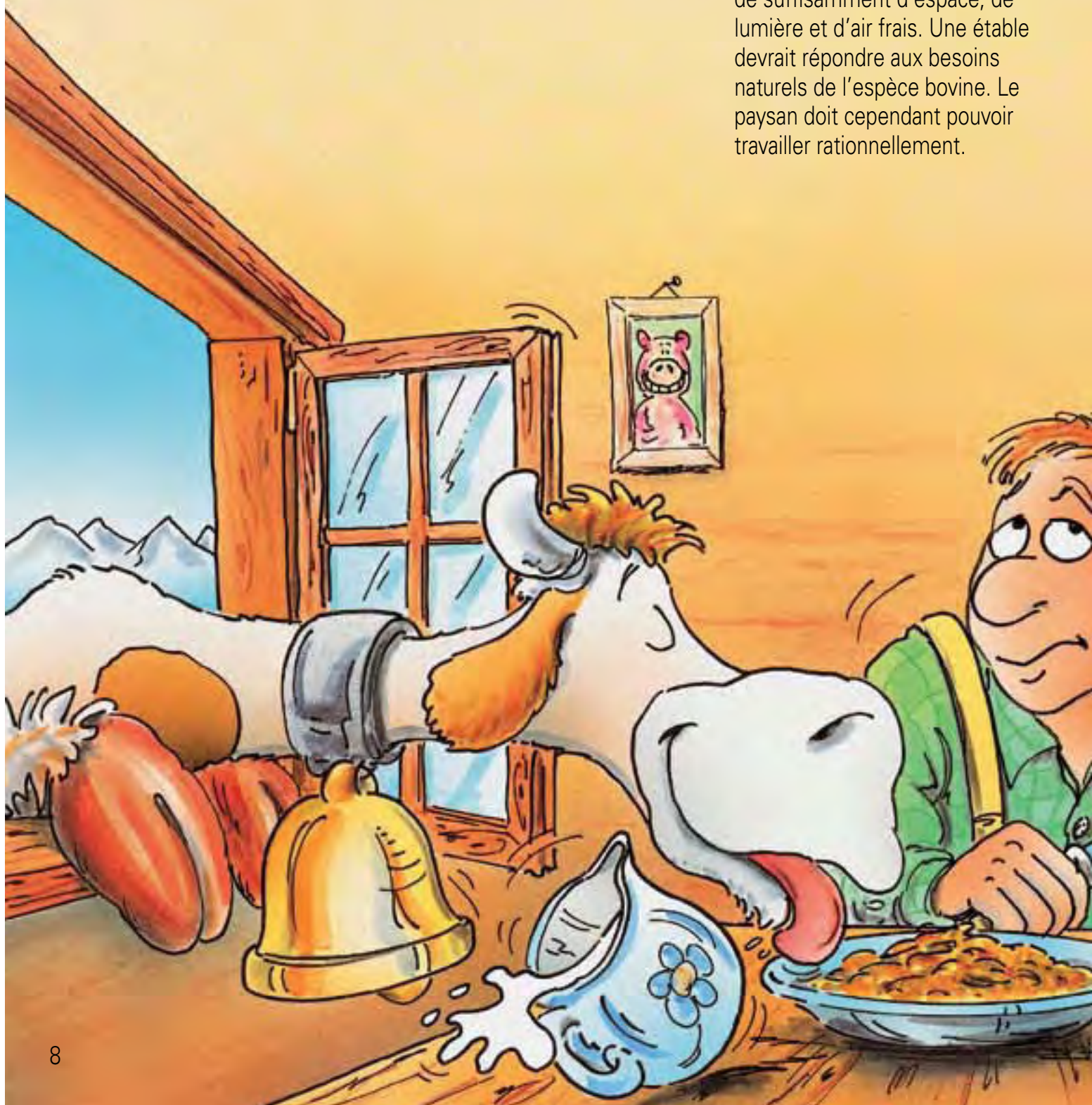
Le régime alimentaire journalier de la vache est simple. Il se compose d'herbe, de foin ou d'ensilage et d'un peu de céréales. En été, une vache consomme quelque 100 kg d'herbe fraîche et en hiver 20 kg de foin, dit aussi fourrage grossier, auxquels s'ajoutent

100 l d'eau, un peu de sel et quelque 2 kg de concentrés, 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.

## 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 devrait répondre aux besoins naturels de l'espèce bovine. Le paysan doit cependant pouvoir 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 Fr. 22'000.-. 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.

### **Stabulation libre ou entravée**



On distingue deux modes de détention à l'étable: la stabulation libre et la stabulation entravée. En stabulation entravée, les vaches restent à l'attache et mangent et dorment à leur place. En stabulation libre, elles ne sont pas attachées et peuvent se mouvoir librement dans l'étable. 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 cette raison, on ôte leurs cornes aux vaches en âge de vêler lorsqu'elles sont détenues selon ce système.



## 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, un paysan suisse sur trois produit exclusivement de l'herbe.

## du blé ...

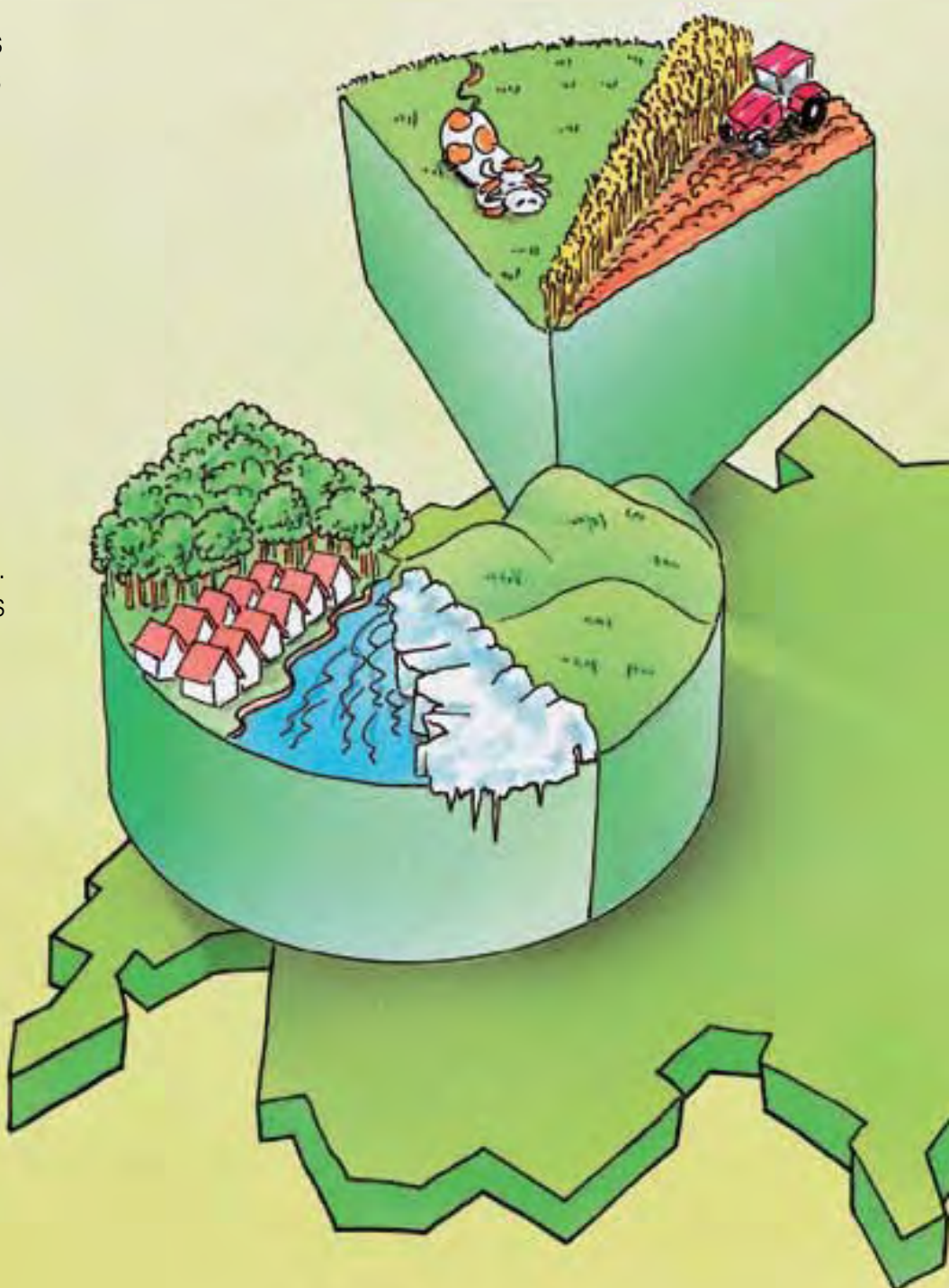
Le Plateau suisse bénéficie d'un climat plus doux et de surfaces planes. La taille des exploitations est donc plus importante et elles se vouent aux grandes cultures, principalement à celle du blé qui occupe à lui seul quelque 79'000 ha. Les céréales fourragères telles que l'orge, le maïs grain et l'avoine occupent quant à elles 72'000 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 champs cultivés, les prairies naturelles ne sont pas ensemencées et produisent des herbages. 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 1,6 million de bovins – dont 620'000 vaches laitières – élevés dans 43'000 exploitations agricoles.



## 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 2002 ils étaient encore 197'000, soit 2,7% de la population suisse. En 2008 ils n'étaient plus que 168'000 (2,1%). La taille des exploitations tend à augmenter. Un paysan suisse travaillant à titre principal dispose en moyenne d'un domaine de 21,2 ha, l'équivalent de 20 terrains de football. En Suisse, 72% des 60'000 exploitations agricoles sont exploitées à titre principal. Leur taille est généralement plus petite que celles des exploitations d'autres pays.

## Sans veau, pas de lait

Les vaches ne produisent du lait que lorsqu'elles donnent naissance à un veau. Sur les quelque 520'000 veaux qui voient le jour chaque année en Suisse, seuls un tiers parviennent à l'âge adulte, sinon le nombre de bovins dépasserait vite celui des humains... Les autres veaux sont abattus en bas âge. Les vaches transforment l'herbe en lait et en viande.

Autrefois, les veaux étaient engraisés à la montagne et le lait produit en plaine. Avec l'introduction du contingentement laitier, il n'a plus été possible pour le paysan de livrer autant de lait qu'il voulait. Dans le marché libéralisé d'aujourd'hui, nombre d'exploitations de plaine utilisent leur surplus de lait pour engraisser les veaux.

## Les PER et le bio

Depuis 1993, la Confédération incite les agriculteurs à restreindre leur production dans la mesure du possible. Elle leur verse des paiements directs à titre d'encouragement à la mise en œuvre de mesures en faveur de la protection de la nature et des paysages. 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 10% vont plus loin encore et pratiquent la production biologique en renonçant à toute utilisation d'engrais minéraux ou produits phytosanitaires.



## En camion-citerne à la centrale laitière

Bon an mal an, les producteurs livrent 3,4 millions de tonnes de lait aux centrales laitières et aux fromageries. Pour venir à bout de cette marée lactée, chaque Suisse devrait en boire 1,2 l par jour. Le lait de consommation commercialisé ne représente cependant que 12,5% de l'ensemble de la production. Plus de 80% du lait sont transformés en fromage, beurre, crème et autres produits laitiers.

## Le travail à la centrale laitière

Qui veut travailler dans une centrale laitière doit s'intéresser au secteur de l'alimentation et apprécier les installations techniques sophistiquées. L'opérateur gère, surveille et contrôle la fabrication des produits. Afin

## 42% du lait transformés en fromage

Près de 42% du lait suisse sont transformés en fromage dans les centrales laitières et les fromageries: 16% en beurre, 7,7% en crème et 12,5% en lait de consommation. Le reste prend le chemin de l'industrie alimentaire où le lait est transformé en poudre, fromages frais, yogourts et autres produits frais.

d'assurer la qualité des produits laitiers, un employé de laboratoire effectue à chaque étape des contrôles chimiques, bactériologiques et physiques. La gestion des stocks est, elle aussi, très importante. Le magasinier doit livrer à temps les produits au bon endroit, en quantité exacte et à prix avantageux.

## Les paysans sont organisés

A la fin du 19e siècle, les paysans se sont rassemblés en coopératives dont le nombre s'élève aujourd'hui encore à 3'026. 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. Elle peuvent donc vendre leurs produits meilleur marché. Grâce à leur taille importante, elles peuvent influencer fortement sur la fixation des prix payés aux producteurs.

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

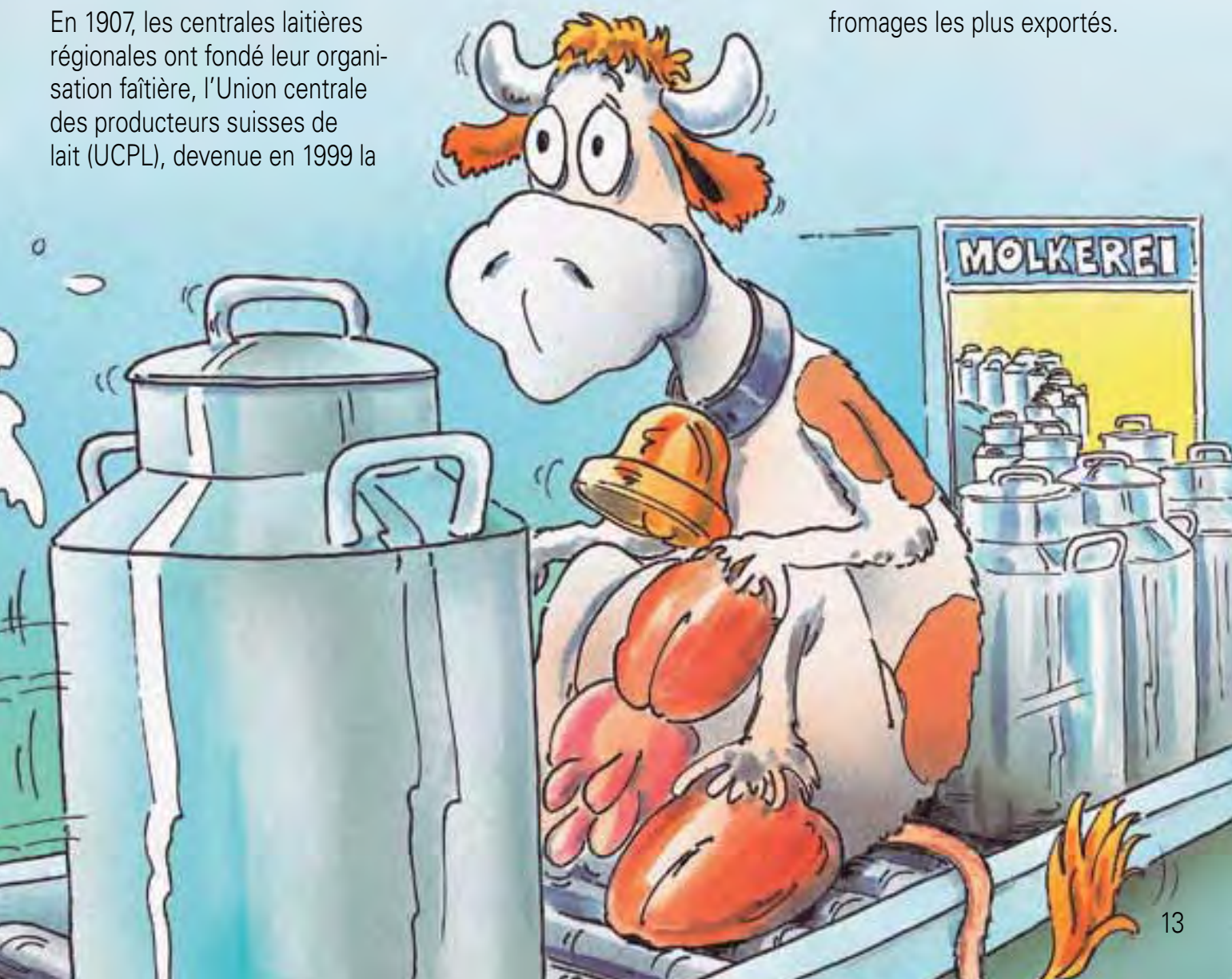
En 1907, les centrales laitières régionales ont fondé leur organisation faîtière, l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL), devenue en 1999 la

Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL). 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 et la demande

sur le marché du lait et fixe les prix en tenant compte de toutes les parties. L'organisation FROMARTE, les Artisans suisses du fromage, défend les intérêts de la branche fromagère. Mentionnons également les organisations de sorte, par exemple Emmentaler Switzerland ou Raclette Suisse, actives dans la défense et le développement des produits. L'organisation suisse de la branche Lait en poudre défend les intérêts des transformateurs et l'organisation suisse de la branche Beurre ceux des fabricants. Ces organisations supra-régionales sont également actives dans l'exportation des produits laitiers. Le Gruyère AOC, l'Emmental AOC, l'Appenzeller, la Tête de Moine AOC et le Tilsit sont les fromages les plus exportés.



## Une technologie de pointe

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 sans réfrigération, existent depuis longtemps. Ce n'est qu'au XX<sup>e</sup> siècle, avec l'apparition des armoires frigorifiques, qu'il est devenu possible de proposer du lait de consommation disponible en briques, de la crème glacée et des desserts lactés dits «produits frais».

## Homogénéisation

La crème apparaît sur du lait fraîchement traité. Les particules grasses du lait remontent en

gouttelettes à la surface où elles s'agglomèrent en une pellicule de crème. Afin d'éviter cette formation, le lait est homogénéisé. Les particules sont fragmentées si finement qu'elles restent en suspension dans le liquide et ne remontent pas à la surface.

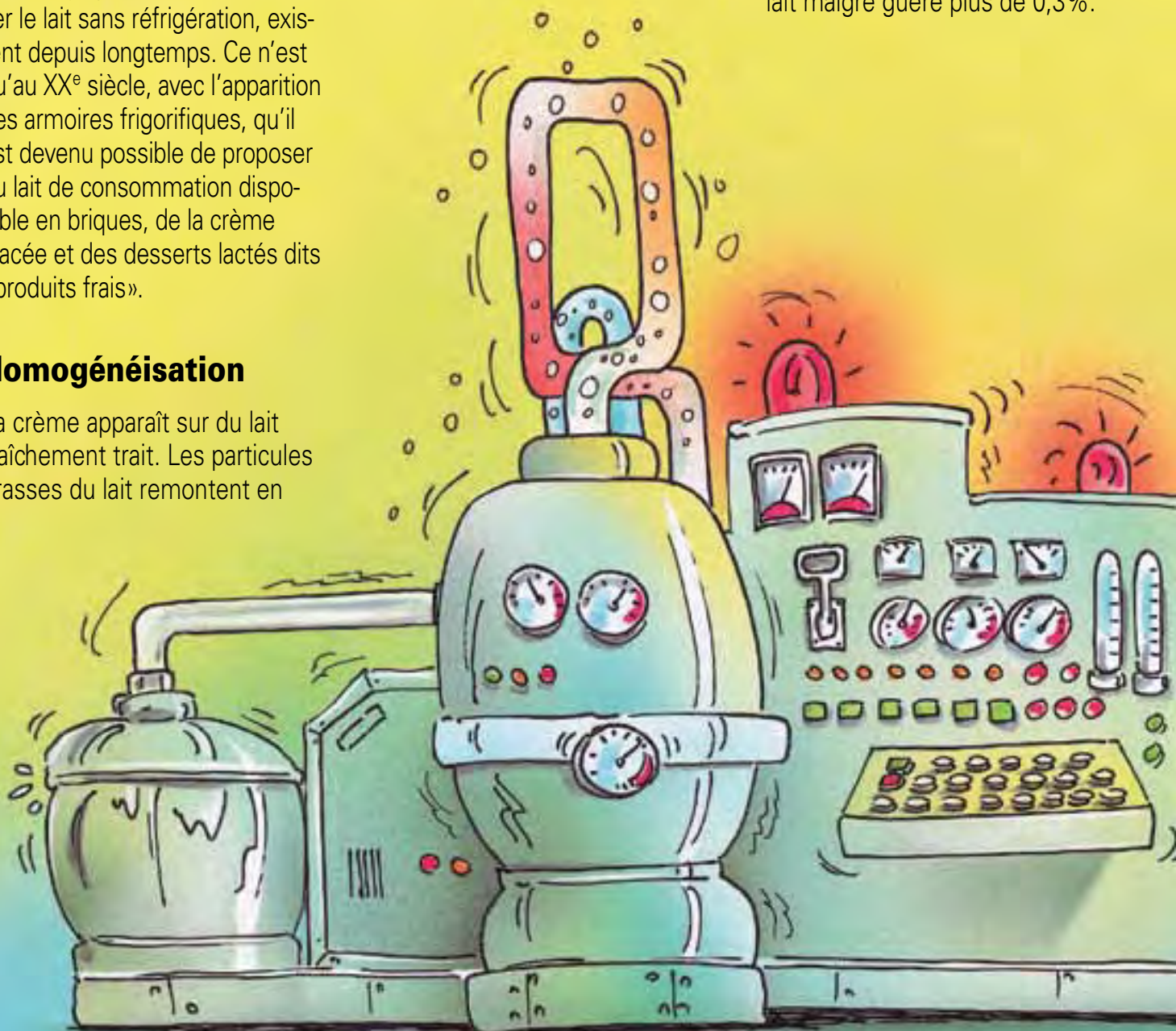
## Pasteurisation

Pendant l'homogénéisation, le lait est pasteurisé et upérisé. Pour la pasteurisation, le lait est chauffé

pendant 15 à 20 secondes à plus de 70° C. Placé sous réfrigération, il se conserve ensuite pendant quelques jours.

## Upérisation

Pour pouvoir se conserver longtemps sans réfrigération, le lait est upérisé, c'est-à-dire chauffé à plus de 135°C pendant 2 secondes. Le consommateur a le choix entre différentes teneurs en graisse: si, dans le lait complet, 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%.



## Crème, lait écrémé

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.

## 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 suisse ou importé 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.

## Du lait caillé au yoghourt

Le yoghourt est obtenu à partir de lait complet caillé, pasteurisé ou écrémé. Lorsque le yoghourt est devenu épais, il est placé sous réfrigération. Selon les goûts, on peut y ajouter des fruits, des arômes et d'autres ingrédients.



## Quelque 9'000 actifs dans le secteur fromager

En Suisse, quelque 9'000 personnes sont actives dans 600 fromageries, 70 laiteries et de nombreux commerces. A quoi s'ajoutent les professionnels occupés dans le secteur des transports et de la distribution, sans compter 27'000 familles paysannes. Comme on le voit, nombreux sont ceux qui travaillent dans le secteur du lait et du fromage.

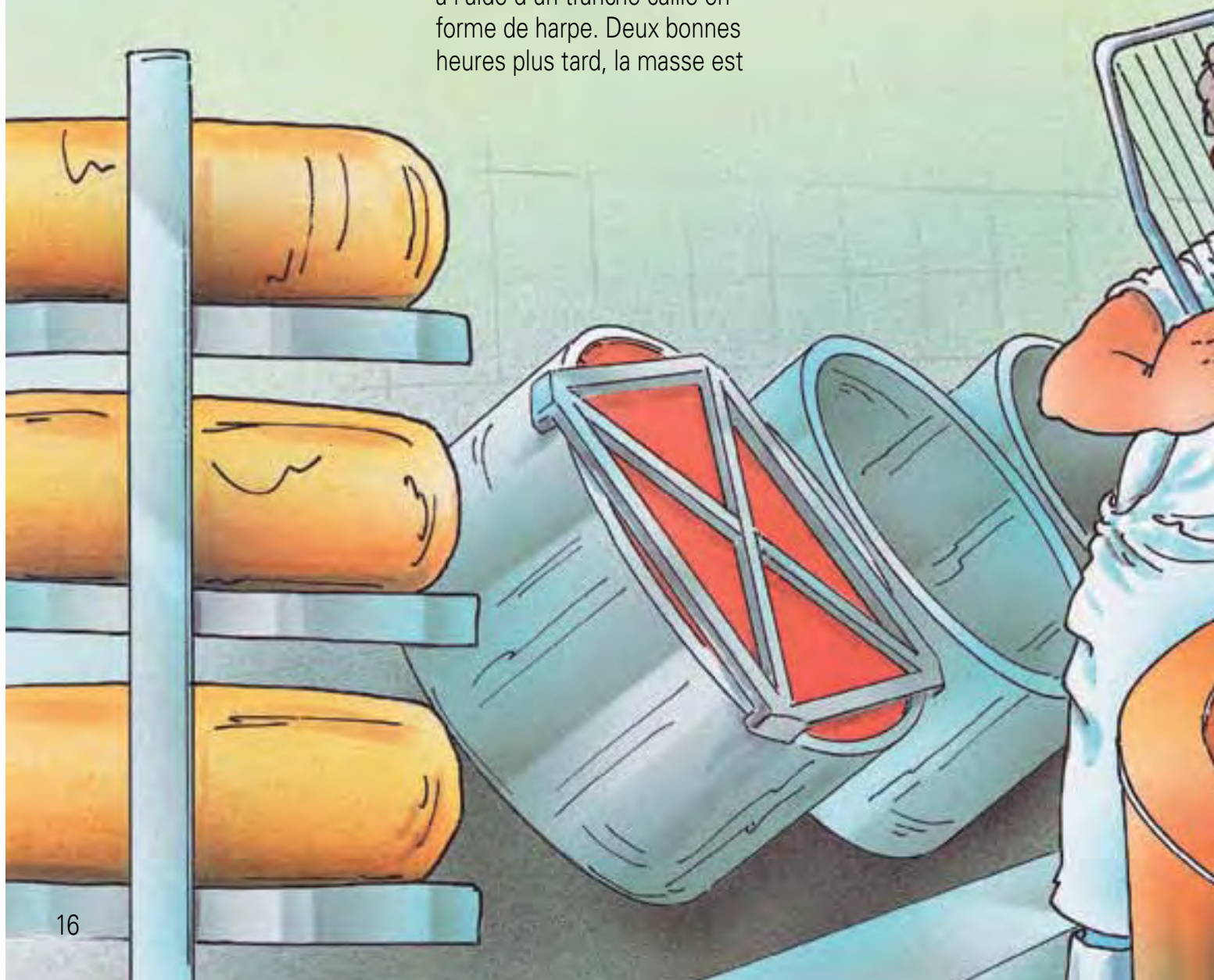
## Un métier «musclé»

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 fabriqué la veille.

Puis vient la fabrication proprement dite. Le lait est pompé dans la chaudière 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.





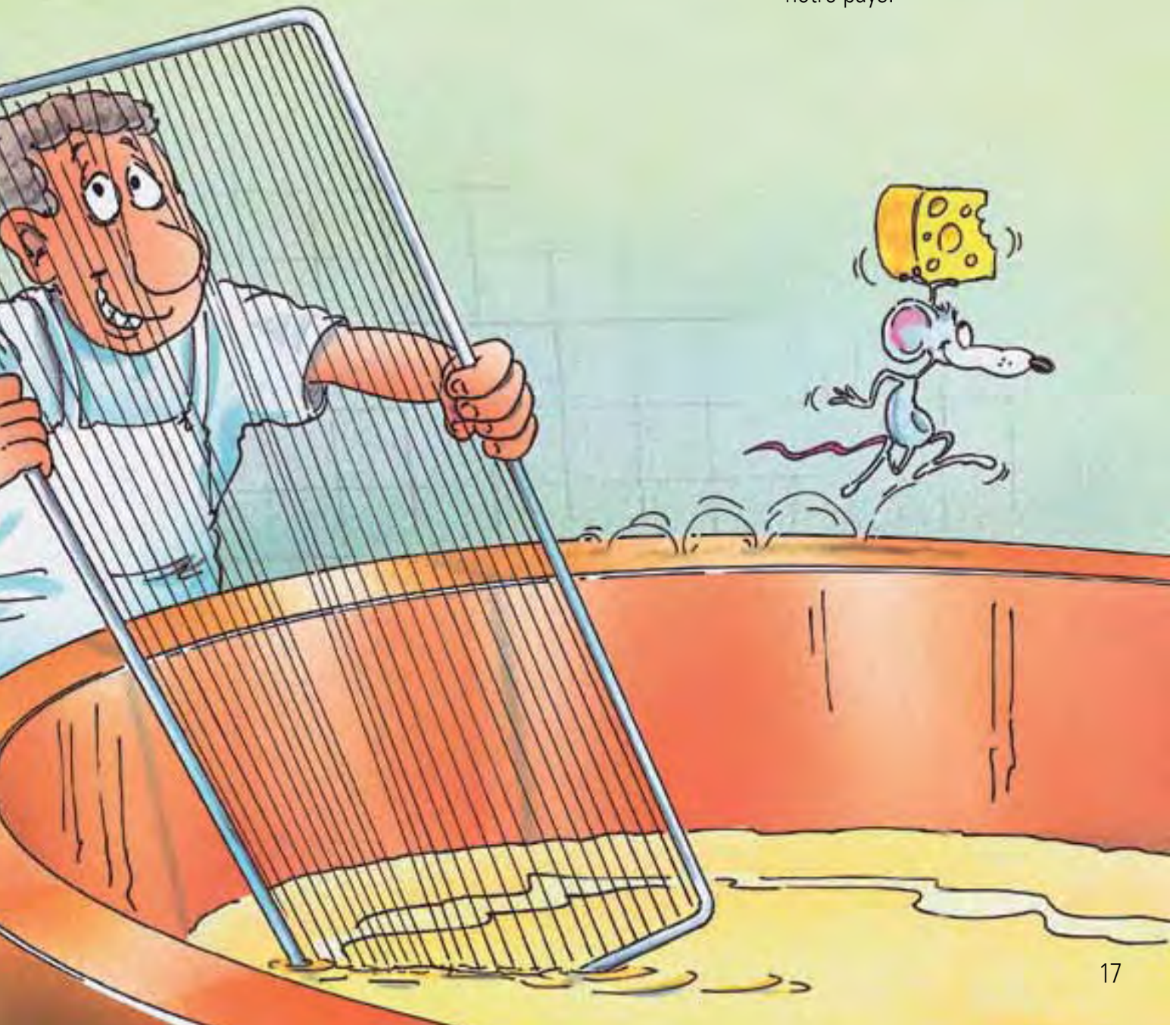
## 1'000 kg de lait pour 1 fromage Emmental AOC

Quelque 42% du lait livré par les paysans sont transformés en fromages, les plus importants étant le Gruyère AOC et l'Emmental AOC. 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'Emmental AOC, soit la quantité produite chaque jour en moyenne par 50 vaches laitières. Sur 10 meules produites, 7 sont exportées.

## Le Gruyère AOC et le Sbrinz AOC

Le Gruyère AOC est essentiellement fabriqué en Suisse romande. Sa production prend de plus en plus d'importance. Le Sbrinz AOC est une pâte extra-dure de Suisse centrale. Outre ces deux pâtes dures existent différentes sortes de pâtes mi-dures telles l'Appenzeller, le Tilsit ou le Raclette du Valais AOC, ainsi que de savoureuses pâtes molles. Au total, plus de 450 sortes de fromage sont fabriquées dans notre pays.



## Toujours frais sur la table

Chaque jour, les fromageries et les centrales laitières approvisionnent des milliers de commerce 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, Près de 25% du lait produit dans notre pays sont exportés sous forme de fromages alors que 20% des produits laitiers consommés en Suisse viennent de l'étranger, avant tout des spécialités fromagères d'Italie et de France.

## 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 restreint aux agriculteurs, la survie de beaucoup d'exploitations laitières est menacée. Si ce processus continue, qui soignera alors nos paysages? Qui voudra habiter dans des régions laissées à l'abandon et devenues peu attractives?



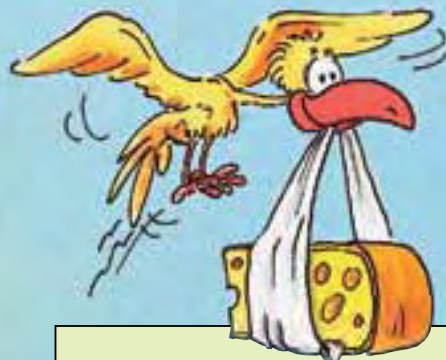
## Les paiements directs profitent à tous

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 se trouve actuellement dans une phase de transition. 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 signer avec l'Union Européenne un Accord de libre-échange agricole (ALEA). En ce cas, la viande et les produits laitiers produits à moindre coût à l'étranger pourraient être librement importés en Suisse. Le Parlement a défini le développement de la politique agricole, notamment le financement de l'agriculture, jusqu'en 2011. La branche laitière est fortement concernée par cette politique, et avec elle toute l'agriculture du pays.

## 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 la gondole du supermarché en passant par le camion-citerne et la centrale laitière. En moyenne, chaque Suisse consomme annuellement 76 l de lait, 21 kg de fromage, 6 kg de beurre, 18 kg de yoghourts et 8,5 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; il est surtout consommé à domicile, principalement sous forme de fromage.

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

En général, le lait pasteurisé ou upérisé est vendu en brique, voire en bouteille de verre recyclable, une solution plus ancienne et plus écologique. Le lait est aussi commercialisé en vente directe dans certaines fermes.



### Pâtes dures et extra-dures

Les fromages à pâte dure tels le Sbrinz AOC, 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 et en protéines diminue.

Les protéines se transforment en composés aisément digestes. Les fromages à pâte dure mûrissent pendant 8 à 10 mois. L'Emmental AOC 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 AOC !

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 AOC à la Tête de Moine AOC de 1 kg, il en existe 150 variétés. Les plus connues sont l'Appenzeller, le Tilsit et le Raclette du Valais AOC.

## 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 AOC. Notre pays compte également nombre de fromages frais tels le cottage cheese et le mascarpone.

## Des spécialités dans le chariot

Les centrales laitières mettent régulièrement de nouvelles spécialités lactées sur le marché. Parmi les produits frais, le yoghourt occupe la première place. On en consomme aujourd'hui trois fois plus qu'il y a 40 ans. 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 muesli et autres pâtisseries. Depuis quelques années, le consommateur montre un engouement croissant pour les produits bifidus 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.



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

Le producteur de denrée alimentaire 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 franc payé par le consommateur.

### 65 cts par litre de lait

Le paysan reçoit 63 cts par litre de lait livré à la centrale et 68 cts par litre livré à la fromagerie (fro-

magerie artisanale 74 cts) donc, actuellement et en moyenne, 65 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 2009, 1 l de lait pasteurisé était vendu Fr 1.30. Sur ce prix, 47% revenaient au producteur, le reste se répartissant entre 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. A première vue seulement... car les agriculteurs ne pourraient écouler toute leur production sur un marché engorgé.

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, atteintes à l'environnement, intégration dans l'Europe et dans le monde,

évolution du pays... 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 «Proches de vous. Les paysans suisses» 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 76 l de lait, 21 kg de fromage, 8,5 kg de beurre, 6 l de crème et 18 kg de yoghourts.

### Impressum

Agence d'information agricole  
romande (AGIR)  
Jordils 3, Case postale 128  
1000 Lausanne 6  
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 : Juillet 2010

