

## **3. Conditions cadres du marché du lait et actualités de FROMARTE**

## Contenu

1. PA 2022+
2. Solution de remplacement de la loi chocolatière
3. Durabilité
4. Perspectives

## Calendrier

- Lancement de la consultation pendant la deuxième moitié de novembre 2018
- Traitement du message au parlement au plus tard pendant la session d'été 2020
- Entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2022

## Message

- Corrections, adaptations en faveur de la branche laitière?
- Maintien au même niveau de la protection à la frontière?
- Transfert des suppléments pour le lait?
- L'échelonnement du supplément pour le lait transf. en fromage selon la teneur en graisse et les prix minimums (LTO+) sont de toute façon en discussion (motion CER-CN).

## Notre position au mois d'avril 2018

### Éventuel remaniement des suppléments pour le lait

- FROMARTE soutient la solution de remplacement de la loi chocolatière dans l'intérêt supérieur de la branche, mais à la condition que le nouveau système soit neutre pour le secteur fromager.
- Le supplément pour le lait transformé en fromage a été introduit pour compenser les disparités au niveau de la protection à la frontière.
- Un remaniement des suppléments pour le lait (éventuel regroupement du nouveau supplément pour le lait commercialisé avec le supplément pour le lait transformé en fromage, augmentation du supplément de non-ensilage, etc.) doit intervenir au plus tôt lors d'une ouverture accrue de la ligne blanche.
- Si la protection à la frontière reste inchangée, nous défendons le statu quo ante.

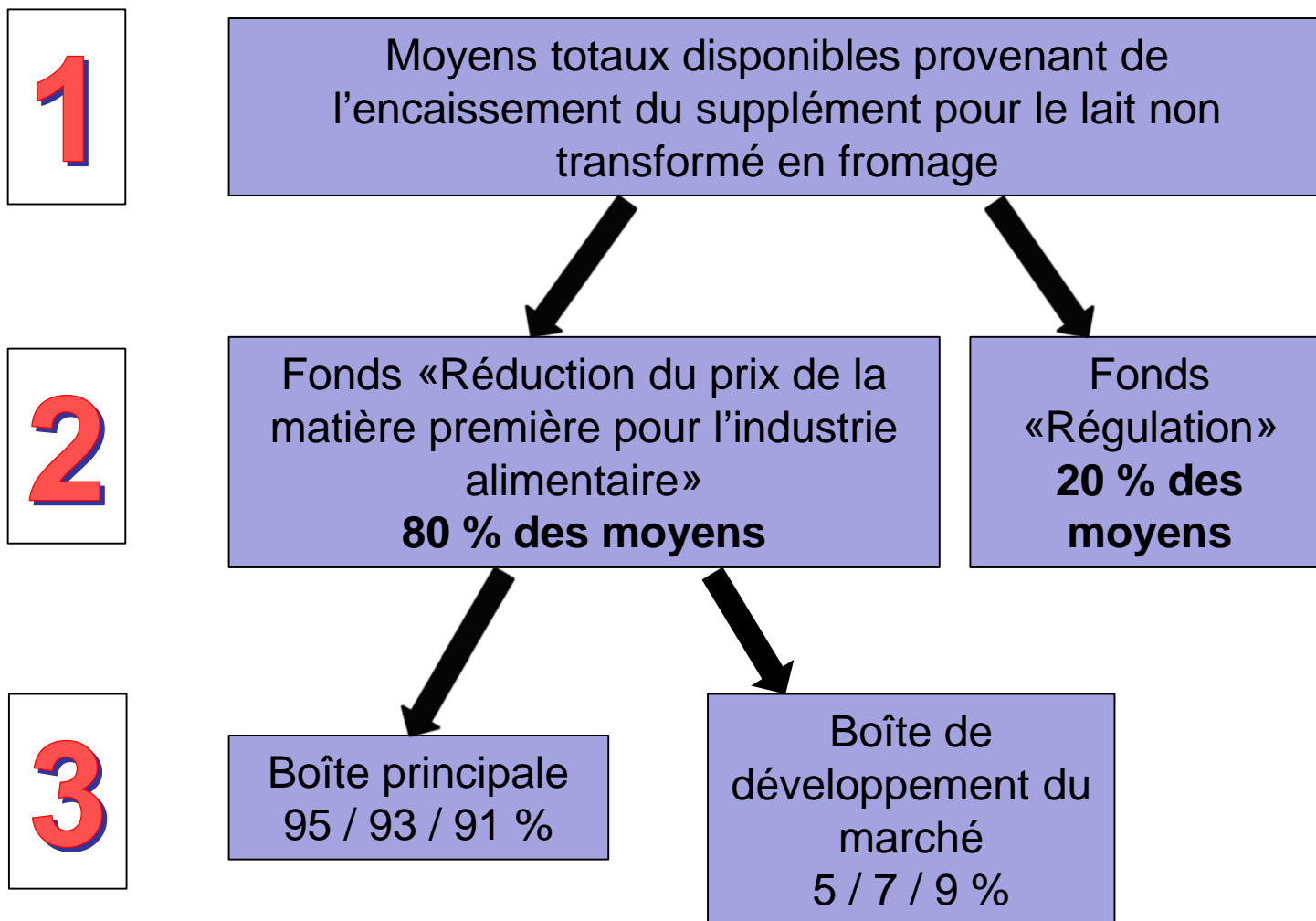
## Influence des initiatives populaires sur le développement de la politique agricole

- Aliments équitables = rejetée le 23 septembre 2018
- Souveraineté alimentaire = rejetée le 23 septembre 2018
- Pour une eau potable propre et des aliments sains – pas de subventions pour l'utilisation de pesticides et d'antibiotiques à titre prophylactique = votation le 1<sup>er</sup> trimestre 2020, au plus tard le 17 mai 2020
- Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse = votation à la fin du 2<sup>e</sup> trimestre 2020
- Stop à l'îlot de cherté – pour des prix équitables = a abouti
- Pas d'élevage intensif en Suisse = récolte de signatures jusqu'au 12 décembre 2019

# Solution de remplacement de la loi chocolatière

- Le Conseil des États a accepté la solution en automne 2017 et a augmenté les moyens à 284 Mio pour 2019 à 2021 (3 x CHF 94.6 Mio).
- Le nouveau supplément pour le lait commercialisé de 4.5 ct/kg (uniquement lait de vache) est versé directement aux producteurs de lait par la Confédération.
- Les suppléments pour le lait transf. en fromage et de non-ensilage continueront d'être versés par l'acheteur de lait, moins le nouveau supplément (supplément lait transf. en fromage 15.0 ct/kg - 4.5 ct/kg = 10.5 ct/kg; lait de vache uniquement).
- Deux fonds privés (Réduction du prix de la matière première pour l'industrie alimentaire et Régulation) sont mis en place et gérés par l'IP Lait. Les moyens sont encaissés par les transformateurs industriels au moyen d'une déduction de 4.5 ct/kg (3.6 + 0.9 ct/kg) sur tout le lait non transf. en fromage.
- La solution de remplacement de la loi chocolatière est neutre pour la branche fromagère.

## Utilisation des moyens



## Demande de supplément pour le lait commercialisé

<sup>3</sup> Les demandes de versement du supplément visé à l'art. 2a sont établies par les producteurs de lait. Elles sont adressées au service administratif visé à l'art. 12.

<sup>4</sup> Le producteur de lait peut autoriser l'utilisateur de lait à déposer une demande conformément à l'art. 3, al. 3.

- BD Lait
  - Connexion
  - Introduire l'IBAN = demande déposée (unique)
- L'acheteur de lait peut procéder à l'inscription (demande) à la place du producteur



## Adaptation du décompte de la paie du lait dans les fromageries artisanales

- Les prix du lait et du fromage restent inchangés
- 4.5 ct/kg sont versés en moins sur toute la quantité de lait achetée (versés directement par la Confédération)
- Réduction du supplément pour le lait transf. en fromage  
( $15 - 4.5 = 10.5$  ct/kg)
- Les 4.5 ct/kg sont déduits pour le lait revendu (non transf. en fromage) par le second acheteur comme pour le lait industriel
- Aucun encaissement n'est effectué pour le lait vendu/transformé dans la fromagerie (non transf. en fromage)

## Valeurs ajoutées du lait de fromagerie

- Affouragement majoritairement sans ensilage
- Livraison 1x ou 2x par jour et non pas tous les 2 jours
- Exigences qualitatives plus élevées (plus strictes)
- Critères de qualité supplémentaires (fromageabilité)
- Lait de foin (SRPA/PLVH)
- Productivité laitière maximale par hectare de surface de fourrage grossier et de surface potentielle de fourrage grossier

## Standard pour un lait suisse durable de l'IP Lait

- Le nouveau standard pour un lait durable de l'IP Lait s'appliquera à tout le lait suisse dès le 1<sup>er</sup> juillet 2019, aussi au lait de fromagerie et au lait de non-ensilage

## Valeurs ajoutées de la fabrication de fromage

- Transformation artisanale, décentralisée, en général quotidienne
- Savoir-faire du maître fromager / fierté professionnelle
- Cultures Liebefeld, authenticité et origine
- Fromage majoritairement au lait crû
- Renonciation aux additifs dans la fabrication, l'affinage et l'emballage (code sectoriel de SCM)
- Solution sectorielle de modèle énergétique de FROMARTE
- Étude de la HAFL «Durabilité dans les fromageries artisanales en Suisse» sur mandat de FROMARTE

## Code de déontologie de SCM

- «Loi de pureté» pour le fromage suisse
- Déclaration facultative de renonciation à l'utilisation de présure contenant des OGM, de nisine, de lysozyme, de nitrate, de natamycine et de colorants de synthèse dans la pâte fromagère
- Élément important pour se démarquer des fromages étrangers
- Presque tous les fabricants suisses de fromage ont signé
- En vigueur depuis 2002 et renouvelé régulièrement

## Code de déontologie de SCM – nouveautés

- Renonciation à tous les produits de conservation dans la fabrication de fromage et pas seulement à la nisine, à la lysozyme, au nitrate et à la natamycine
- Les autres exigences du code ont été confirmées
- Par conséquent: le fromage suisse est un aliment naturel pouvant être dégusté sans hésitation
- Meilleure différenciation par rapport à d'autres fromages

## Solution sectorielle de modèle énergétique de FROMARTE

- La loi entièrement révisée sur le CO<sub>2</sub> pour 2021 à 2030 sera traitée en hiver 2018/2019 par le parlement
- Proposition du Conseil fédéral:
  - Relèvement de la taxe sur le CO<sub>2</sub> jusqu'à CHF 210 par tonne de CO<sub>2</sub> (aujourd'hui: 96 CHF / t CO<sub>2</sub>)
  - Engagement des entreprises à baisser les émissions; en contrepartie, les entreprises sont exemptées de la taxe sur le CO<sub>2</sub> (comme aujourd'hui, mais les conditions et les détails ne sont pas encore réglés)
- Une solution pour remplacer le modèle énergétique 2013 à 2020 sera élaborée d'ici 2021

## **Ligne directrice pour la durabilité dans les fromageries artisanales en Suisse**

- Le projet de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) réalisé sur mandat de FROMARTE englobe:
- L'élaboration d'un état des lieux concernant la gestion de la durabilité dans les fromageries artisanales
- L'élaboration d'une ligne directrice relative à la durabilité dans les fromageries artisanales avec catalogue des sujets, indicateurs et exemples de bonnes pratiques

## Valeurs ajoutées de la fabrication de fromage

- Innovation et orientation vers le marché
- 964 produits au total aux SWISS CHEESE AWARDS 2018

Kategorie	Anzahl	Kategorie
Emmentaler AOP	36	17 L'Etivaz AOP
Le Gruyère AOP	40	11 Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Le Gruyère d'alpage AOP	18	7 Formaggio d'alpe ticinese DOP
Sbrinz AOP	17	16 Glarner Alpkäse AOP
Appenzeller	25	28 Schafkäse
Rohmilch-Tilsiter	14	50 Ziegenkäse
Bündner Bergkäse	8	32 Frischkäse
Walliser Raclette AOP	17	69 Weichkäse Weisschimmel
Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze)	47	15 Blauschimmelkäse
Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen	37	28 Weichkäse geschmiert
Vacherin Fribourgeois AOP	22	192 Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze)
Vacherin Mont d'Or AOP	9	57 Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen
Tête de Moine AOP	5	83 Übrige Hart- und Extrahartkäse
Bloderkäse und Sauerkäse AOP	7	57 Käseinnovationen
<hr/>		
964		



## Valeurs ajoutées de la commercialisation

- Tenir compte / reconnaître les changements au sein de la société
- Valeurs demandées: tradition, nature, durabilité, bien-être animal, provenance régionale, artisanat, plaisir, goût, etc.
- Passer du producteur d'aliments de base au conteur d'histoires
- Fournir / vendre des émotions (valeurs douces)
- Vendre en découplant du prix



## Valeurs ajoutées des interprofessions fromagères

- Leaders en matière de qualité
- Gestion stricte des quantité
- Lutte contre la contrefaçon
- Marketing, marques, promotion des ventes (trade marketing, marketing sur le terrain de SCM avec variétés principales, key account management)
- Coopération au lieu de confrontation avec le commerce et les détaillants



## Problèmes non résolus

- Les fromages AOP sont interchangeableables
- Le lait excédentaire est de plus en plus transformé en fromage (LTO+)
- Situation des taux de change
- Contexte politique

- La population doit toujours manger
- Défis posés par les tendances et les habitudes alimentaires
  - Recommandations nutritionnelles
  - Modes de vie (p. ex. alimentation végétalienne)
  - Pouvoir d'achat des consommateurs
- Défis posés par la politique agricole
  - Développement de la politique agricole, imprévisible
  - Influence des initiatives populaires
  - Ouverture des marchés vs fermeture des frontières
- Défis pour disposer de spécialistes
  - Trouver suffisamment d'apprenants
  - Intensifier la formation et le perfectionnement
  - Succession dans les fromageries artisanales



## Notre stratégie pour assurer le succès des fromageries artisanales

- Transformation décentralisée du lait
- Entreprises à taille humaine
- Spécialistes bien formés
- Acheteurs de lait/entrepreneurs indépendants
- Produits de haute qualité se démarquant sur la marché
- Commercialisation et produits traditionnels et novateurs
  
- Conclusion: une meilleure création de valeur grâce aux valeurs ajoutées de la production de lait, de la fabrication de fromage et de la commercialisation