

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

Sujets

1. **Politique agricole 2022+**
2. **Solution de remplacement de la loi chocolatière**
3. **IP Lait – standard sectoriel pour le lait durable suisse**
4. **Liebefeld cultures SA**
5. **Prestations de service**

Position de FROMARTE

- Le maintien inchangé de l'enveloppe budgétaire est salué
- Le secteur laitier suisse a été régulièrement pénalisé par les dernières réformes agricoles; cela doit être corrigé avec la prochaine réforme
- Nous soutenons explicitement la prise de position de l'IP Lait sur la Politique agricole 2022+ ainsi que ses revendications, notamment l'adaptation du système des paiements directs
 - Meilleure rétribution du travail
 - Augmentation des contributions pour les programmes éthologiques SST et SRPA ainsi que de la contribution pour la production de lait basée sur les herbages (PVLH)
- Prise en compte accrue des intérêts du secteur laitier suisse à l'exportation

Suppléments pour le lait

- Pas de réduction ou de transfert du supplément pour le lait transformé en fromage tant que la protection à la frontière reste inchangée
- FROMARTE soutient une augmentation du supplément pour le lait de non-ensilage dans les conditions suivantes:
 - Pas au détriment du supplément pour le lait transformé en fromage
 - Pas d'affaiblissement (uniquement pour le lait transformé en fromage et versement par l'acheteur de lait)
 - Renforcement de la compétitivité (réduction de la différence de prix entre la Suisse et l'UE)
- L'échelonnement du supplément pour le lait transformé en fromage selon la teneur en graisse par voie d'ordonnance est un sujet de discussion

Autres demandes de FROMARTE

- Harmonisation des possibilités pour gérer les quantités de fromage AOP/IGP entre la Suisse et l'UE = nouvelle tentative
- La nouvelle réglementation demandée pour l'amélioration des structures va dans la bonne direction (égalité de traitement de l'artisanat et de l'agriculture)
- Adaptation de la définition de la taille et relèvement des montants maximums pour les petites entreprises artisanales (à l'échelon de l'ordonnance)
- Reconnaissance de la profession de technologue du lait (fromager) comme formation équivalente pour la détention de porcs (exigences envers la formation pour l'obtention des paiements directs)
- Réduction de la charge administrative dans le secteur agroalimentaire

- Le système de droit privé fonctionne
- Le premier versement du nouveau supplément pour le lait commercialisé de 4.5 ct (par TSM sur mandat de la Confédération) a eu lieu à la fin février
- L'encaissement de la contribution de 4.5 ct sur le lait non transformé en fromage et la gestion des deux fonds par TSM (sur mandat de l'IP Lait) fonctionnent
- Pas assez d'argent dans le fonds Réduction du prix de la matière première / trop d'argent dans le fonds Régulation = déductions verticales
- La déduction de l'impôt préalable sur la contribution au fonds a posé des problèmes

- L'IP Lait introduira le standard sectoriel pour le lait durable suisse avec les partenaires du marché au début septembre
- Les décisions suivantes seront prises à l'AD de l'IP Lait du 2 mai prochain:
 - Adoption du règlement avec les objectifs, les exigences et le système de contrôle pour la production, l'achat au premier échelon, la transformation et le marquage
 - Le supplément de durabilité en faveur des producteurs de lait est fixé dans le règlement. Il s'élève à 3 ct pour le lait de centrale du segment A. Ce supplément est présenté séparément dans le système du prix indicatif
 - Un marquage des produits laitiers remplissant le standard est en cours d'élaboration avec les mesures de marketing y relatives
 - Le supplément de durabilité sera versé à partir du 1^{er} septembre, car les produits arborant la marque seront disponibles dans les magasins à partir de cette date

Exigences envers la production laitière

- 10 exigences de base obligatoires (5 concernant le bien-être animal, 2 l'affouragement, 3 d'autres domaines) et 2 exigences supplémentaires (d'une liste comportant 8 exigences)
- Les données et le résultat des contrôles sont enregistrés dans bdlait

Exigences envers la transformation

- Chaque transformateur dispose de manière avérée d'un système actuel de gestion de la durabilité soumis à audit ou d'un autocontrôle de durabilité reconnu
 - Modèle énergétique AEnEC (Agence de l'énergie pour l'économie)
 - Contrôle de durabilité de Bio Suisse
 - Éventuels autocontrôle de durabilité nouvellement élaborés par la branche laitière

- Les fabricants de fromage arborant la marque du standard respectent de plus obligatoirement le code de déontologie de la branche fromagère suisse (fromage sans additifs)

Marquage

- La marque (logo) appartient à l'IP Lait
- En cas de renonciation facultative à la marque, aucun contrôle par un organisme de certification n'est nécessaire
- Un bilan de masse est possible pendant les 4 premières années après l'introduction du standard
- Un délai transitoire de 4 ans a été fixé

Position de FROMARTE

- FROMARTE voit l'introduction du standard sectoriel pour le lait durable suisse au 1^{er} septembre d'un œil positif, car il permet à la branche laitière suisse de faire front commun
- Les retours d'information des interprofessions fromagères et des acteurs du marché montrent qu'une augmentation du prix du fromage en faveur d'un supplément de durabilité n'est pas réalisable pour le moment, ni en Suisse, ni à l'exportation
- Les adaptations de prix sont décidées par les interprofessions fromagères pour les variétés traditionnelles et par les partenaires contractuels pour les autres fromages

Position de FROMARTE

- Vu la situation du marché du fromage, FROMARTE ne voit pas de possibilité pour verser un supplément de durabilité pour le lait de fromagerie (ligne jaune)
- Les membres de FROMARTE paient un prix nettement plus élevé pour le lait de fromagerie (en moyenne 71 centimes par kg) et la durabilité est déjà contenue dans le prix de ce dernier
- Les fromages suisses sont commercialisés depuis des années avec les arguments du « tapis vert » (durabilité), en plus de la mise en avant des traditions vivantes, et ce tant en Suisse qu'à l'exportation

Définition lait de centrale – proposition FROMARTE

- Le lait de centrale du segment A est le lait pour l'utilisation suivante :
 - Lait non transformé en fromage
 - Lait d'ensilage pour la fabrication de fromages frais

29 novembre 2018

- Contrat concernant la propriété commune de la « Collection de souches de cultures microbiennes » par la Confédération et la branche
- Contrat PPP (public-private-partnership)

8 mars 2019

- Fondation de la Liebefeld cultures SA
(Départ opérationnel en automne 2019)

Conseil d'administration Liebefeld cultures SA

- Dr. Lorenz Hirt (Président)
- Jacques Gygax (FROMARTE) (Vice-président)
- Christian Oberli (FROMARTE)
- Benoit Kolly (FROMARTE)
- Stefan Hagebuch (PSL)
- Marc Gendre (IP Gruyère)
- Fritz Sommer (Emmentaler Switzerland)
- Markus Züger (Züger Frischkäse AG)
- Représentant Agroscope, sans droit de vote

MQ-FROMARTE

- Directive de la branche
 - Révision en cours des concepts HACCP & du classeur MQ
 - Publication de la version 3 actualisée et acceptée par l'OSAV au début 2020
- Numérisation
 - Le programme a été établi et se trouve en phase de test.
 - Contribution OQuaDu acceptée (50% des frais de développement)
- Reconnaissance internationale
 - Contact avec Lidl vu l'augmentation des exportations de fromage
 - Clarifications concernant les exportations vers les USA et la Russie

Sécurité au travail

- Cours de «rafraîchissement»
 - Cours d'une demi-journée dans diverses localités pendant le 2^e semestre 2019
 - Suisse occidentale: env. 10 cours; intervenant: Etienne Junod
 - Suisse alémanique: env. 20 cours; intervenant: Heinz Feldmann
- Sujets
 - Répétition des bases
 - Présentation des nouveaux documents actualisés
 - Présentation des exigences supplémentaires de la solution sectorielle
 - Exemples pratiques actuels
- Les nouveaux documents seront remis lors des cours.
- Obligatoire pour toutes les entreprises
- Les formulaires d'inscription seront envoyés prochainement.

Jean-Pierre Zenhäusern – nouveau collaborateur depuis le 1^{er} mai 2019

- Année 1990
- De Unterbäch, Haut-Valais
- Technologue en industrie laitière diplômé (maître fromager)
- 3 ans gagiste dans la fromagerie Turtmann VS
- Nestlé Konolfingen





Jacques Gygax



Olivier Isler



Nadja Pulfer



Kurt Schnebli



Christian Schmutz



Manuela Hämmerli



Andréas Leibundgut



Stefan Truttmann