

## RAPPORT DU PRÉSIDENT

Mesdames, Messieurs, chers collègues,

Sept mois se sont écoulés depuis la dernière assemblée des délégués et la dynamique au sein de la branche n'a pas faibli depuis. Notons que c'est un peu une première aujourd'hui, puisque, comme nous l'avons décidé il y a près de deux ans, nous n'organiserons plus qu'une seule AD en 2019. La « Journée de l'économie laitière » se déroule également pour la première fois au printemps. Après notre assemblée, nous remettrons les diplômes à nos nouveaux maîtres fromagers et maîtres laitiers et leur souhaiterons la bienvenue parmi nous.

L'AD d'aujourd'hui est aussi un peu particulière pour moi, puisque je suis né à environ 1 km d'ici à l'hôpital cantonal de Stans et que je n'ai encore jamais participé à une assemblée qui était aussi proche de mon domicile. En outre, j'étais souvent assis à votre place pour écouter les propos du directeur de cette école lors des soirées de parents de ma fille.

L'histoire de cette école a été marquée par les Capucins qui enseignèrent dès 1582 à Stans à la demande du gouverneur de Nidwald. L'école n'a été transformée en école cantonale qu'en 1988. Les cantons pauvres de Suisse centrale n'avaient pas d'argent pour la formation et c'est l'église qui se chargeait de cette tâche. Grâce aux connaissances acquises, les gens ont commencé à penser et à remettre en questions certaines choses, évidemment aussi l'église en tant qu'institution. L'église a ainsi perdu son influence dans la société au fil du temps. De manière un peu caricaturale, on pourrait dire que l'église a été victime de son succès.

Je pense que nous, fromagers, devons veiller à ne pas subir le même sort et à ne pas nous faire dépasser sur notre gauche. Il y a quelques semaines, j'ai visité l'entreprise Kalt SA à Lütisburg où j'ai pu découvrir la nouvelle presse à cassettes. J'ai été impressionné par le savoir-faire qu'elle contient. Des fromagers et des ingénieurs suisses mettent en commun leurs connaissances pour fabriquer un excellent produit. Ces machines basées sur le savoir-faire fromager suisse sont ensuite vendues dans le monde entier, aussi à des fabricants de fromage que nous retrouvons parfois sur nos marchés. Ne nous voilons pas la face : les fromagers étrangers fabriquent aussi d'excellents produits. Nous ne sommes pas les meilleurs par la simple volonté de Dieu. Non, nous devons constamment donner le meilleur de nous-mêmes pour rester à la pointe. Ce n'est qu'ainsi que nous pouvons reporter nos coûts de production élevés sur nos produits.

La signature du contrat concernant la reproduction des cultures fromagères avec Agroscope et l'Office fédéral de l'agriculture le 29 novembre dernier en présence du conseiller fédéral Johann Schneider-Amann est une étape décisive. La société Liebefeld Cultures SA fondée entre-temps prépare la reproduction des cultures. Je suis convaincu que nos propres cultures sont un critère unique pour nous démarquer des fabricants de fromage étrangers.

La production laitière évolue dans la même direction. Elle remplit indéniablement un standard élevé, notamment concernant la qualité analytique. Là aussi, il s'agit de ne pas nous endormir sur nos lauriers. Le « tapis vert » que l'IP Lait a adopté hier est un élément important pour ce faire. FROMARTE soutient cette démarche. Nous verrons au fil du temps quelle est la valeur de ce standard. Nous, fromagers, mais aussi les producteurs de lait, devons peut-être nous habituer à fournir des prestations n'apportant pas de plus-value à court terme, le bénéfice étant simplement de pouvoir rester sur le marché. Il faut avoir une vision à long terme. Si nous faisons du bon travail, cela se répercutera tôt ou tard positivement sur le porte-monnaie.

J'admets que je me pose parfois aussi des questions sur les prestations supplémentaires que nous fournissons à nos clients. Quelle est par exemple l'utilité, notamment pour l'amateur de fromage, d'un formulaire de spécification de plusieurs pages pour chaque variété de fromage, dans lequel on me demande tout et n'importe quoi, p. ex. la teneur en vitamine C de mes fromages. Les choses se compliquent encore si chaque client utilise d'autres formulaires ou d'autres systèmes, car il faut alors tout recommencer depuis le début.

Je suis heureux que nous disposions d'un excellent outil avec le MQ FROMARTE pour suivre ces évolutions. FROMARTE pourra peut-être participer plus activement à l'élaboration et à l'administration de tels documents à l'avenir et offrir une valeur ajoutée à ses clients. Je pense notamment à un registre centralisé des spécifications de nos produits auquel nos clients auraient accès directement. Forte de ce constat, FROMARTE

a décidé de renforcer le secteur des prestations de service et a engagé un nouveau collaborateur le 1<sup>er</sup> mai en la personne de Jean-Pierre Zenhäusern. Par ailleurs, je me réjouis que nous puissions tester la version numérique de MQ FROMARTE dans dix fromageries pendant le mois en cours, afin d'évaluer sa viabilité dans la pratique. L'introduction définitive prévue en automne facilitera le travail quotidien des fromageries. Je profite de l'occasion pour remercier l'Office fédéral de l'agriculture pour le généraux soutien par le fonds OQuaDu.

La consultation sur la PA 2022+ s'est achevée le 3 mars. Selon les articles de presse, la proposition du Conseil fédéral suscite un mécontentement général. Qualifié de peu audacieux, il maintiendrait plus ou moins le statu quo. La position de l'Union suisse des paysans, laquelle souhaite justement un statu quo, me paraît intéressante. Rappelons qu'il y a quatre ans, l'USP avait lancé une initiative en réaction à la PA 14-17. Entre-temps, les paysans se sont apparemment arrangés avec cette dernière. FROMARTE soutient la position de l'IP Lait, laquelle demande une meilleure rétribution de la charge élevée de travail dans la production laitière. Jacques Gygax vous informera en détail sur notre prise de position au point 3.

Peu après la dernière AD, j'ai reçu la lettre de démission du directeur de la SSIL, Daniel Wieland. Nous avons immédiatement mis le poste au concours et avons trouvé quelqu'un de compétent pour lui succéder en la personne de Mme Karin Imboden. Mme Imboden a pris ses fonctions le 1<sup>er</sup> mars. Je remercie Daniel Wieland pour son grand engagement en faveur de la formation et du perfectionnement des technologues du lait pendant ces six dernières années. À l'AD du 13 novembre 2015, vous avez adopté le crédit pour la campagne d'image pour la profession de technologue du lait pour la période de 2016 à 2019. Afin que nous puissions poursuivre cette campagne après 2020, nous avons de nouveau besoins de votre accord au point 6. Nos mesures sont évidemment régulièrement contrôlées quant à leur efficacité et adaptées si nécessaire. Notons encore que le premier championnat suisse des technologues du lait se déroulera le 16 novembre prochain à Flawil. Vous y êtes tous cordialement invités.

Je remercie l'ancien directeur, Daniel Wieland, et ses deux collaboratrices, Franziska Eigenmann et Ruth von Weissenfluh, pour leur travail et je souhaite beaucoup de succès et de plaisir à la nouvelle directrice, Karin Imboden.

Cela fait quatre ans que nous n'avons plus eu de changements de personnel au secrétariat à Berne. J'en suis très heureux et je remercie toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs pour leur fidélité et leur grand travail en faveur de nos membres. Je remercie tout particulièrement notre directeur, Jacques Gygax, qui m'aide beaucoup avec ses connaissances approfondies et son vaste réseau. Cela simplifie énormément la collaboration. Cher Jacques, un grand merci pour ton engagement sans relâche pour les fromagers.



Hans Aschwanden  
Président de FROMARTE