

RAPPORT PRÉSIDENTIEL

Une économie laitière toujours très dynamique

Avec la procédure d'élimination des différences entre les Chambres fédérales, la politique agricole 2014 – 2017 est acquise. Même si certains agriculteurs agitent la menace d'un référendum, l'affaire est conclue. Jacques Gygax, notre directeur, en présentera les détails au point 3. Pour les artisans de la transformation du lait, le résultat est donc bon, et peut être considéré comme un succès. Toutefois, nous ne pouvons et ne devons pas nous reposer sur nos lauriers. C'est maintenant que commence le travail sur les ordonnances, où nous pouvons avoir notre mot à dire. Il ne faut pas non plus oublier que les agriculteurs ont reçu une alternative valable à la production. Même si la plupart d'entre eux se considèrent comme des producteurs d'aliments et non comme des jardiniers paysagistes, le transfert des paiements directs aura pour conséquence une baisse de la production et une tendance à la raréfaction des produits. Nous devons donc parvenir à une création raisonnable de valeur par le produit de la vente de nos spécialités fromagères, afin de pouvoir payer aux producteurs de lait un prix intéressant pour le lait. Sans cela, le risque de reconversion dans le « jardinage paysager » est réel. Dans ce contexte, il faut accorder une attention particulière à l'Emmentaler. Les décisions prometteuses prises jeudi dernier lors de l'AD d'Emmentaler Switzerland représentent une nouvelle chance, et sans doute la dernière, de positionner l'Emmentaler de façon à ce que tous les maillons de la chaîne de valeur y gagnent. A propos, je suis tombé sur un communiqué de presse de FROMARTE daté du 31 mars 2004, dans lequel FROMARTE demandait un prix approprié pour le fromage champion du monde en 2004. A l'époque, les fromagers d'Emmentaler Anton Wyss, de Signau, Marcel Züger, de Lömmenswil et Niklaus Haldimann, de Heimenschwand, avaient remporté respectivement la médaille d'or, d'argent et de bronze dans le Wisconsin, aux Etats-Unis. Il y a quelques jours, j'ai découvert le fromage médaillé d'or en 2004 chez un fromager de Vintimille, en Italie. Ce champion du monde y était proposé à 11,45 euros le kilo, soit 13,75 francs. Cela montre bien qu'il est urgent de modifier nos structures de commercialisation. En tant que producteurs de fromages, nous ne couperons pas à davantage de responsabilités dans la commercialisation de nos produits.

Il faut également noter les nombreux changements de personnes dans le secteur laitier au cours des six derniers mois. Je pense en premier lieu à la démission simultanée de Peter Gfeller et d'Albert Rösti de la tête de la PSL, mais aussi à d'autres entreprises et organisations de l'économie laitière telles que Hochdorf Nutritec, les organisations de sorte Tilsiter et Appenzeller ainsi que la fromagerie de démonstration de l'Emmentaler, ou encore au retrait d'Andreas Hitz et de Roland Werner de l'IP Lait. Le rachat, il y a peu, de la fromagerie Studer AG d'Amriswil par Emmi ou celui de Bergsenn AG par Migros ne font que souligner cette forte tendance du secteur laitier.

Cette dynamique va également avoir des répercussions importantes sur la structure des membres de FROMARTE, et le nombre de membres va diminuer. Cela représentera un défi de taille pour la future direction de l'organisation, et nous devons nous adapter à cette mutation.

IP Lait

Entre-temps, l'IP Lait a abandonné la compensation horizontale entre les producteurs laitiers (à savoir la politique des fonds) au profit de la segmentation. FROMARTE s'est fortement engagée pour l'abandon des fonds et la mise en œuvre cohérente de la segmentation. Celle-ci demeure toutefois une pierre d'achoppement. Notre directeur vous donnera davantage de détails à ce sujet. Les défis relatifs à l'IP Lait restent toutefois très importants.

Marchés

Les prix sur les marchés laitiers internationaux sont en hausse. L'ajustement du prix indicatif de 3 ct./kg au 1er juin 2013 va lancer un mouvement sur le marché. En Suisse, les augmentations de prix seront répercutées sur les ventes. Cela constitue une bonne occasion pour modifier en conséquence les prix du fromage naturel sur le marché intérieur. Je suis heureux de voir que, au total, nos principaux clients en Suisse ont généré davantage de chiffre d'affaires et de bénéfices, et ce, en dépit du tourisme d'achat et du franc fort. Nous verrons bien s'il est possible d'augmenter les prix à nos clients à l'étranger. La force du franc suisse depuis deux ans et les difficultés économiques de nos principaux pays d'exportation réduisent considérablement la marge de manœuvre en la matière.

Vous voyez sur l'écran la 188e plus haute montagne du monde. Imaginez un peu : vous expliquez à vos amis que vous avez vaincu le 188e plus haut sommet au monde. Leur réaction sera du genre « oui, et alors ? » Mais si vous leur expliquez que vous avez gravi le plus haut sommet en dehors d'Asie, ou le plus haut sommet d'Amérique du Sud, votre course prend davantage de valeur, alors même que votre prestation reste la même. Au fait, cette montagne est l'Aconcagua, en Argentine, dont le sommet est à 6962 m d'altitude.

C'est précisément comme cela que j'envisage la vente des fromages suisses à l'étranger. Nous devons souligner encore davantage notre valeur, ce qui nous rend uniques. Je vais vous donner un exemple. Ces derniers mois, la fromagerie bavaroise Goldsteig a annoncé qu'elle allait produire sa gamme « sans OGM ». La quasi-totalité des producteurs suisses de fromage a signé la déclaration de renonciation de SCM. Autrement dit, chez nous, l'absence d'OGM est presque la norme. Mais comment se fait-il que personne, ou presque, ne communique sur ce point ?

Permettez-moi aussi de vous raconter une petite histoire, qui m'a passablement agacé ces derniers temps. Imaginez : vous allez à la gare, achetez un billet de 1re classe, mais montez dans une voiture de 2e classe. Lors de son passage, le contrôleur s'aperçoit que vous n'êtes pas dans la bonne classe et exige que vous achetiez un billet de 2e classe alors même que vous en avez un de 1re classe. Vous dites sûrement que ce n'est pas possible. Aux CFF, c'est effectivement impossible, mais pas à Suisse Garantie. La quasi-totalité des fromageries possède au moins une certification, que ce soit une AOC, un label « De la région. » ou autre, correspondant au minimum à la norme Suisse Garantie. En outre, elles ont presque toutes signé la déclaration de renonciation de SCM. Et pourtant, en tant que propriétaire de la marque Suisse Garantie, Agro Marketing Suisse (AMS) exige que nous, fournisseurs de crème, soyons certifiés Suisse Garantie. Notre proposition d'accorder automatiquement le label Suisse Garantie aux titulaires de certifications supérieures telles que Bio ou AOC a été rejetée, sous le prétexte notamment, de la crédibilité. Par ailleurs, un producteur de lait participant par exemple à l'AQViande suisse est automatiquement labellisé Suisse Garantie. Le fait que la vache puisse manger du fourrage étranger n'entre pas en ligne de compte. Lorsque le lait sort de son pis, il est Suisse Garantie. Si nous, fournisseurs de crème, ne sommes pas certifiés, posons-nous réellement un problème de crédibilité pour Suisse Garantie ? Dans les fromageries, ce travail génère des coûts d'environ 200 000 francs au total. Conclusion : cela génère du chiffre d'affaires pour les entreprises de certification, mais aucun avantage pour nos clients. Dommage. Encore un exemple typique d'initiative qui se retourne contre ses auteurs.

Formation professionnelle dans l'industrie laitière

L'évolution démographique renforce le manque de main-d'œuvre spécialisée, comme nous le ressentons dans nos exploitations. Même si le nombre d'apprentis dans les filières de formation professionnelle de base est resté plus ou moins constant depuis 10 ans en dépit des fortes mutations structurelles, le taux de technologues en industrie laitière entreprenant une formation supérieure est bien trop faible. Nous devons tous réunir les conditions nécessaires à une hausse nette de ce taux. Pour un jeune homme ou une jeune femme qui entre dans la vie active, un perfectionnement professionnel représente un investissement non négligeable. Par exemple, en comptant la perte de salaire, l'école professionnelle 1 coûte près de 40 000 francs. A un âge où d'autres éléments (logement, vacances, voiture, conjoint) peuvent avoir la priorité, un tel investissement ne va absolument pas de soi. Des mesures s'imposent dans ce domaine. En tant qu'association, nous devons être plus actifs, avec nos sections mais aussi avec chaque membre, afin de proposer des conditions attrayantes à la relève professionnelle, et d'accroître notre compétitivité sur le marché du travail face à l'industrie laitière. Celle-ci l'a reconnu depuis longtemps et soutient les diplômés des écoles spécialisées.

La démission de Florian Berset de la SSIL marque un changement au sein de l'équipe de formation. Je tiens à en profiter pour remercier sincèrement Florian de son dévouement au cours des deux dernières années. Je lui adresse tous mes vœux de satisfaction et de réussite dans son nouvel emploi au sein de la Confédération. Le 1er août 2013, Daniel Wieland prendra la tête de la SSIL. Je souhaite la bienvenue à M. Wieland, qui est excusé aujourd'hui, et espère que sa collaboration avec FROMARTE se déroulera pour le mieux. Nous verrons si de nouvelles synergies entre la SSIL et FROMARTE peuvent voir le jour au numéro 6 de la Gurten-gasse.

FROMARTE

Le 3 mars 2013, Walter Studer nous a quittés à l'âge de 87 ans. Il a présidé l'USAL, aujourd'hui FROMARTE, de 1982 à 1994. Ernst Hofer lui a rendu hommage dans le dernier numéro d'Alimenta. Je n'ai pas connu personnellement Walter Studer, mais je sais, par ses compagnons de route, qu'il possédait une personnalité très forte et passionnante. Je vous prie de vous recueillir quelques instants en hommage au défunt.

Pour conclure ce compte rendu, je tiens à remercier Jacques Gygax, notre directeur, pour son travail d'importance au service des artisans suisses du fromage. Je remercie également toute l'équipe de FROMARTE.

Même si nous nous efforçons de parvenir à un niveau de clarté généralisée, certaines zones d'ombre peuvent subsister. Je vous remercie donc de votre attention.



Hans Aschwanden
Président de FROMARTE