





#### **Objectifs et tâches FROMARTE:**

- est l'association des artisans suisses du fromage
- se bat pour le maintien des structures décentralisées de transformation du lait, entreprises artisanales viables et compétitives
- crée des conditions cadres optimales pour ses membres
- représente les spécialités laitières et fromagères naturelles de haut niveau qualitatif
- participe activement à la promotion de la branche sur le plan national et international
- communique de manière ouverte, pour obtenir la confiance du public par rapport au fromage suisse
- offre des prestations de qualité au meilleur prix
- assure la relève par des professionnels bien formés

#### **FROMARTE:**

- 550 fromageries artisanales
- env. 1 150 000 000 kg de lait transformés
  - 1/3 de la production annuelle
  - 10 500 producteurs de lait
- env. 115'000 t de fromage
  - 2/3 de la production de fromage suisse naturel et fabriqué à base de lait de non-ensilage
- 80% des fromages exportés des 66 905 t de l'année 2012
- CHF 800–1000 millions de chiffre d'affaires/an
- 2400 places de travail, principalement à la campagne
- 320 apprenti(e)s





## L'année 2012

- 4** La page du président
- 6** L'avis du directeur
- 8** L'économie laitière en 2012
- 12** Le marché du fromage en 2012
- 14** L'organisation FROMARTE
- 16** Immeubles • affiliations • participations • prévoyance • mandats
- 18** Prestations de services
- 20** Relations publiques / soin de l'image de marque
- 23** Formation professionnelle dans l'industrie laitière
- 26** Le nouveau président se présente

## La page du président



Le 16 novembre 2012 à Soleure, FROMARTE a élu un nouveau président. La roue tourne, elle tourne gentiment, une nouvelle étape s'inscrit dans l'histoire de FROMARTE. C'est bien sûr avec un brin d'émotion mais aussi avec un petit soulagement que je vous livre mon dernier rapport, sous la forme d'un bilan de l'évolution de la branche fromagère, plutôt qu'en terme de succès ou de revers.

A l'image de FROMARTE, une défense professionnelle obtient des succès que si elle s'exerce en équipe. On doit communiquer la vision, la stratégie de l'association par quelques messages clairs. La stratégie, les points forts doivent être définis avec le soutien de tous les artisans fromagers à travers nos associations régionales. C'est le rôle du comité central d'orienter, de présenter nos objectifs et de les communiquer aux sections régionales. Les objectifs doivent servir de fil conducteur.

- L'avenir ne se rêve pas, il se bâtit.
- On ne se bat pas contre le progrès, on l'anticipe et on en tire profit.
- Utilisons la force collective de nos membres pour avancer et l'esprit d'entreprise de chacun pour gagner.

Le président doit être le rassembleur de tout le monde fromager, entre tou-

tes les régions de Suisse, toutes les sortes de fromage. C'est peut-être le principal SUCCÈS de mon mandat. J'ai l'impression d'avoir réussi à réunir, à rassembler les acteurs du fromage, en particulier les fabricants dans les projets communs, autour d'une même philosophie des produits et d'une vision du fromager indépendant, entreprenant, orienté vers le futur, prêt à relever les défis.

Ces réformes se sont exercées sur trois axes essentiels:

- la politique
- le marché
- les prestations de services.

### La politique

Depuis le début de la libéralisation des marchés laitiers, à la fin des années 90, on a réussi à positionner FROMARTE comme acteur incontournable de la politique laitière suisse tout en renforçant le statut des artisans fromagers en tant que chefs d'entreprise indépendants, proches de l'usam.

Avec l'ensemble de la branche, on a obtenu que le supplément pour le lait transformé en fromage et la prime de non-ensilage soient inscrits dans la loi pour les années 2014-17, alors que dans PA 2011, le Conseil fédéral avait proposé de supprimer la prime de non-ensilage et de réduire le supplément sur le lait transformé à 10 centimes. De plus, la proposition de FROMARTE d'introduire un seuil minimal de matière grasse pour l'obtention des suppléments figure dans le projet de loi.

Si les principales revendications de FROMARTE dans le cadre de PA 2014-17 ont été satisfaites, nous n'avons pas encore obtenu, par contre, l'égalité de traitement en matière d'aides à l'investissement entre les fromageries privées et les fromageries appartenant aux agriculteurs. Ce dossier avance favorablement dans le sens d'une égalité de traitement entre l'artisanat et la branche agricole.

### Promotion des fromages - Marché

Avec le comité central et l'administration, on a développé et renforcé la notoriété des «SWISSCHEESEAWARDS» et des Olympiades des fromages de

Montagne. Les résultats des différents concours organisés à travers le monde prouvent que :

- la tradition fromagère suisse est une force pour le pays
- les meilleurs fromages du monde viennent de Suisse.

Les artisans fromagers ont réussi à augmenter le volume total de fromage malgré la diminution de la production d'Emmentaler AOC, pour atteindre un nouveau record en 2011. Le libre-échange dans le secteur fromager, en vigueur depuis 2007, est une réussite: quantité record au niveau de la production, niveau de qualité très élevé, diversification de l'offre, choix plus varié pour le consommateur. Malgré des importations en augmentation, la balance commerciale reste positive en faveur de l'ouverture des frontières et de l'exportation. Le problème de l'Emmentaler AOC, lourd héritage de l'époque de l'économie planifiée et de la mise en valeur étatique, n'est pas résolu.

### Prestations de services

La mise en place du Manuel AQ de FROMARTE, reconnu par l'OFSP (Office fédéral de la santé publique) comme modèle pour l'ensemble de la branche artisanale fromagère, a représenté un gros travail de ces dernières années.

Je relève également, avec satisfaction, la mise en place d'une solution de branche pour la sécurité au travail et d'un système de gestion énergétique de la branche (Benchmark) permettant aux membres de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> de leur entreprise et d'obtenir le remboursement de la taxe sur le CO<sub>2</sub>.

### Administration générale FROMARTE

Avec l'administration, on a réuni le SSIL et FROMARTE dans nos locaux à la Gurtengasse 6 à Berne pour former «la maison de l'industrie laitière».

Dans la défense professionnelle, tous les succès sont collectifs. Le président doit booster, rassembler, encourager, entretenir une bonne ambiance. Au chapitre des regrets, je n'ai pas trouvé assez de temps pour visiter les fromageries, les membres. Mes connais-

sances médiocres en allemand m'ont posé quelques problèmes de communication. Parfois, je n'étais pas très à l'aise. J'ai l'impression d'avoir accompli ma mission, d'avoir un bon profil, d'être un digne représentant de l'artisanat (fromagerie privée, entreprise familiale, magasin, porcherie). J'ai parfois manqué d'assurance, de talent de débateur, de capacité d'expression verbale. Je m'en excuse.

Je souhaite bonne chance à mon successeur. Chaque président a son style. Si je dois lui donner un conseil, c'est de prendre des décisions au comité central à la grande majorité des membres. Sinon, il est plus sage de reporter la décision et laisser mûrir. J'ai confiance en la personne d'Hans Aschwanden, en son engagement. Je connais ses compétences, particulièrement en matière de formation professionnelle.

#### Objectifs importants pour FROMARTE

- Obtenir la force obligatoire pour gérer les volumes de production d'Emmentaler AOC afin de stabiliser son marché.
- Obtenir l'égalité de traitement dans les améliorations de structures entre entreprises artisanales privées et entreprises agricoles (en bonne voie).
- Le fromager acheteur de lait doit pouvoir investir dans l'outil de travail «la fromagerie» (statut privé).

#### Conclusions

Dans un marché libéralisé comme celui du fromage suisse, c'est au consommateur de décider quels sont les aspects auxquels il veut accorder de la valeur (bien-être des animaux, produits sans OGM, valeur ajoutée, places de travail en Suisse).

Chaque agriculture de chaque pays doit se spécialiser par rapport à ses forces et ses opportunités.

La politique agricole future doit chercher son équilibre entre une agriculture professionnelle et performante et une agriculture plus extensive, respectueuse de l'environnement.

L'avenir de la production laitière suisse c'est le fromage au lait cru.



Des études internationales montrent que l'affouragement à base de lait sans ensilage permet une qualité supérieure des produits (biodiversité, oméga 3, etc.).

Nous voulons jouer nos meilleurs atouts: «qualité – sécurité – identité». Le futur connaît une seule certitude, celle qu'on ne lui échappe pas.

#### Remerciements

Au terme de ce mandat de 9 années à la présidence de FROMARTE, j'aimerais remercier toutes les organisations agricoles et laitières, les interprofessions, les filières fromagères, ainsi que l'OFAG, tous les milieux politiques, l'usam ainsi que toutes les personnes qui se sont succédées à des postes de défense professionnelle, des producteurs de lait aux centrales laitières, en passant par la politique, le marché et les institutions, surtout le comité central, les vice-présidents, l'administration de FROMARTE avec comme point d'orgue les deux directeurs avec qui j'ai travaillé. Un merci spécial à Jacques Gygax, homme de dialogue, fin connaisseur de la branche, proche de l'esprit

d'ouverture de ses membres. Il a positionné FROMARTE comme acteur important de la politique agricole et laitière suisse.

Avec Jacques Gygax et son équipe, le nouveau président, FROMARTE peut relever les défis futurs, une défense professionnelle orientée vers un marché libéralisé. Le chemin vers le libre-échange laitier ou agricole est sans retour. Les artisans fromagers doivent communiquer au monde entier la qualité naturelle de leurs produits de la «fourche à la fourchette» (lait sans ensilage, un atout concurrentiel important, sur l'UE et le reste du monde). Pour ma part, j'ai eu la chance, la fierté d'exercer une activité de défense professionnelle à tous les niveaux, d'avoir représenté les valeurs importantes pour les fromagers: liberté – responsabilité – identité.

Merci à tous, bon succès!

  
René Kolly  
Président de FROMARTE

## L'avis du directeur



### Passation de témoin à la présidence de FROMARTE

Hans Aschwanden, de Seelisberg, a pris la succession de René Kolly à la présidence de FROMARTE lors de l'assemblée des délégués qui s'est déroulée le 16 novembre 2012 à Soleure. Je tiens à rendre un vibrant hommage au président sortant, M. René Kolly, qui a dirigé notre association fromagère durant neuf années avec compétence, clairvoyance et doigté. Dans une période difficile et complexe, marquée par l'ouverture des frontières dans le secteur fromager, René a su rassembler les membres autour d'objectifs communs et concilier les intérêts parfois divergents des différentes régions linguistiques. FROMARTE a gagné en cohérence et sort renforcée de sa présidence. Aujourd'hui, notre voix compte. J'adresse à René Kolly mes sincères remerciements, au nom de l'ensemble des membres ainsi que des collaboratrices et collaborateurs de FROMARTE, pour son engagement et pour l'important travail accompli au service de notre belle profession. La nomination d'Hans Aschwanden à la présidence m'a particulièrement réjoui. Très actif dans le domaine de la formation professionnelle, parfaitement à l'aise avec les moyens de communication modernes et doté d'un esprit novateur, Hans saura insuffler de l'énergie pour une défense professionnelle moderne, proche du terrain et des marchés. Toute l'équipe de FROMARTE se réjouit d'une fructueuse collaboration.

### Politique agricole 2014–17, les principales revendications des artisans suisses du fromage sont satisfaites

La politique agricole 2014–17 a alimenté la chronique tout au long de l'année et nous avons suivi de près les débats parlementaires, parfois très vifs, liés à cet objet. Les artisans suisses du fromage ont pris acte, avec grande satisfaction, de la décision du Parlement d'inscrire dans la loi sur l'agriculture le supplément pour le lait transformé en fromage de 15 cts/kg et la prime de non-ensilage de 3 cts/kg. De plus, la proposition de FROMARTE d'introduire un seuil minimal de matière grasse pour l'obtention des suppléments a passé la rampe, grâce au soutien de l'ensemble de la branche laitière et des milieux agricoles. La possibilité de ne plus attribuer les suppléments de prix aux fromages maigres, à partir du 1er janvier 2014, renforcera à la fois la crédibilité et l'efficacité du système. Je précise à ce sujet que Monsieur le Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann s'est engagé, devant les députés, à tenir compte de la situation particulière des fromages maigres traditionnels (Schabziger, Sauerkäse/Bloderkäse AOP) dans l'ordonnance d'application. Même si les Chambres fédérales doivent encore se mettre d'accord sur une augmentation de 160 millions de francs, l'enveloppe financière de 13,67 Mrd prévue pour les années 2014–17 devrait permettre, d'une part, de maintenir les crédits alloués à Switzerland Cheese Marketing SA pour la promotion des ventes de fromage et, d'autre part, de financer les suppléments de prix pour le lait transformé en fromage. Les principales revendications de FROMARTE sont ainsi satisfaites. En envoyant des signaux clairs, les pouvoirs publics confirment leur volonté de soutenir la branche fromagère helvétique et tout particulièrement les fromageries artisanales qui contribuent, de manière prépondérante, à la mise en valeur décentralisée du lait.

En ce qui concerne le nouveau système des paiements directs, les chambres ont largement suivi les propositions du Conseil fédéral. La prime par tête de bétail, accusée de favoriser la surpro-

duction, a été supprimée au grand dam des représentants de la défense professionnelle agricole. Les incidences financières des nouveaux paiements directs sur les différents types d'exploitations restent difficiles à évaluer. Nous allons dès lors suivre de près l'élaboration des ordonnances d'application de la nouvelle loi sur l'agriculture et veiller à ce que le renforcement écologique ne pèjore pas, de manière disproportionnée, la compétitivité des producteurs de lait. Chez FROMARTE, nous avons toujours milité en faveur d'une agriculture productive et du maintien d'un maximum de places de travail dans le secteur agroalimentaire helvétique. Une trop grande extensification, une trop grande entrave à la nécessaire évolution des structures nous mèneraient dans une impasse.

### Egalité de traitement entre l'artisanat et l'agriculture dans le cadre des aides à l'investissement pour les fromageries - Lettre ouverte au Conseil fédéral

La délicate question de la distorsion de concurrence entre l'agriculture et l'artisanat nous préoccupe depuis plusieurs années. Lors de l'assemblée du 16 novembre 2012, les délégués de FROMARTE ont approuvé, à l'unanimité, l'envoi d'une lettre ouverte au Conseil fédéral. Nous avons rappelé, dans cette missive, que les fromageries privées des régions de plaine restent actuellement exclues des crédits à l'investissement octroyés par la Confédération. Il en résulte une évidente distorsion de concurrence en faveur des fromageries appartenant aux producteurs de lait. Cette inégalité de traitement n'étant ni acceptable ni défendable, nous avons instamment prié le Conseil fédéral de saisir l'occasion de la discussion PA 2014–17 pour régler une fois pour toutes ce problème.

Notre démarche a été couronnée de succès. Suite à une proposition individuelle de Monsieur le député Paul Niederberger, le Conseil des Etats a accepté de modifier l'article 107a, lettre 1, de la loi sur l'agriculture afin de ne plus limiter l'octroi des crédits d'investissement aux petites entreprises artisanales dans les régions de montagne, mais de l'élargir à l'en-

semble du territoire. Nous espérons vivement que le Conseil national confirmera cette décision lors de la session de printemps 2013.

**Les nombreuses fromageries réalisées et/ou prévues avec un important financement public sous forme d'aides à l'investissement faussent la concurrence et compromettent le statut d'acheteur de lait indépendant**

La nouvelle politique régionale de la Confédération ainsi que la différence de prix entre le lait d'industrie et le lait de fromagerie ont conduit, au cours des dernières années, à la réalisation de nombreux projets de nouvelles structures de transformation du lait. Plusieurs exemples démontrent que ces nouvelles fromageries, largement financées par de l'argent public, se retrouvent en concurrence directe (mêmes produits, mêmes clients) avec des fromageries artisanales privées, établies de longue date et n'ayant bénéficié d'aucun financement public. Cette évolution problématique met en péril le statut d'acheteur de lait indépendant. Les artisans fromagers suisses sont attachés à la liberté du commerce et acceptent les règles du marché et de la concurrence. Néanmoins, les intérêts légitimes et vitaux des acheteurs de lait privés étant menacés, nous demandons au Conseil fédéral de veiller à ce que toute nouvelle structure de transformation de lait bénéficiant d'un financement public respecte strictement la neutralité concurrentielle.

Nous avons enfin appelé les autorités fédérales à tenir compte des conclusions d'un rapport (Flury & Giuliani) publié au mois de juillet 2012, selon lesquelles il faudrait accorder la priorité aux crédits d'investissements plutôt qu'aux contributions «à fonds perdu». Les auteurs de l'étude proposent également de relever la limite d'octroi de l'artisanat qui est actuellement fixée à 4 millions de francs de chiffre d'affaires et l'équivalent de 10 emplois à temps complet. Nous allons proposer de doubler ces chiffres par le biais d'une modification de l'article 10a de l'Ordonnance sur les améliorations structurelles relatives aux petites entreprises artisanales.

**Emmentaler AOP, la crise n'est pas résolue**

Depuis l'échec de la charte de l'Emmentaler, les fabricants d'Emmentaler AOP et leurs fournisseurs de lait subissent de plein fouet une érosion constante des prix et des marges, tout en assumant l'intégralité des risques économiques. Pour mettre fin à cette situation intenable, FROMARTE a pris l'initiative, d'entente avec les représentants des fromagers et des producteurs de lait, d'élaborer un concept de regroupement de l'offre au niveau des fromageries. Le système prévu est comparable à celui actuellement pratiqué au sein de la société Appenzeler Sàrl. Suite aux discussions menées dans le courant du premier trimestre 2012 avec l'ensemble des acteurs de la filière, nous sommes parvenus à la conclusion qu'un tel projet ne pourrait être mené à bien que sous l'égide de l'Interprofession Emmentaler Switzerland.

L'interprofession a repris le dossier et décidé de prioriser la remise en place d'une gestion centralisée des quantités de fromage. Le règlement y relatif a été approuvé par les délégués d'Emmentaler Switzerland, à la majorité qualifiée des trois groupements, en date du 27 juin 2012. Lors de cette même assemblée, les délégués ont donné leur feu vert pour l'envoi d'une demande au Conseil fédéral d'obtention de la force obligatoire pour cette mesure d'entraide, c'est-à-dire l'extension aux non-membres des dispositions du règlement de gestion des volumes. Cette demande était toujours en suspens à fin décembre 2012.

Après avoir reçu les responsables de l'Interprofession Emmentaler Switzerland et de FROMARTE le 17 décembre 2012, le ministre de l'Economie, M. Johan Schneider-Ammann, a proposé la formation d'une Task force chargée de l'élaboration d'un paquet de mesures permettant d'assurer l'avenir de l'Emmentaler AOP. Un groupe de travail, bénéficiant du soutien du directeur de l'OFAG, a été mis sur pied. Il devra présenter ses propositions d'ici à fin février 2013. Le Conseil fédéral décidera ensuite d'accepter ou de refuser la de-

mande de force obligatoire pour l'Emmentaler AOP.

Le Parlement européen a inscrit dans le droit européen, par le biais du Paquet Lait, la possibilité pour les Etats membres de l'UE d'accorder aux AOP fromagères qui le souhaitent une force obligatoire pour leur règlement de gestion des volumes de fromage. Je reste pour ma part convaincu que seule une adaptation rapide et contraignante de l'offre à la demande permet aux produits agricoles de qualité de subsister dans des marchés ouverts. L'enjeu de la demande de l'Interprofession de l'Emmentaler concerne l'avenir de nombreux emplois dans les régions décentralisées. Il s'agit également de maintenir un savoir-faire artisanal qui a permis de développer un produit symbolique de la Suisse. En cas de non entrée en matière, je crains une industrialisation, respectivement une banalisation du produit. Je souhaite vivement que la Confédération offre aux acteurs de la filière de l'Emmentaler AOP la possibilité de prendre leur destin en main, dans l'intérêt l'ensemble des AOP fromagères et de toute la branche laitière helvétique.

**Conclusion**

Les chiffres 2012 sont encourageants et nous avons la ferme intention de défendre et de développer nos parts de marché en Suisse et à l'étranger. Nous allons également soutenir toutes les démarches visant à renforcer le positionnement des produits helvétiques. Nous devons enfin sensibiliser les consommateurs, et tout particulièrement les jeunes générations, sur les valeurs matérielles et immatérielles véhiculées par nos spécialités fromagères haut de gamme. Permettre à nos membres de prospérer grâce à de bonnes conditions-cadres et de bonnes prestations de services, telle est la principale motivation de l'équipe de FROMARTE.



Jacques Gygax  
Directeur de FROMARTE

# L'économie laitière en 2012

## Pas de Tilsit au lait cru en janvier

En raison des bonnes perspectives du marché, l'Interprofession Tilsiter Switzerland GmbH a augmenté les droits de produire du Tilsit au lait cru au dernier trimestre 2011. Dans le même temps, le principal exportateur de ce fromage a procédé à trois hausses de prix en deux mois. Par conséquent, certains revendeurs l'ont retiré de leurs rayons, ce qui a provoqué une croissance des stocks. Compte tenu de cette situation défavorable, l'Interprofession Tilsiter Switzerland GmbH a demandé à ses 18 fromageries un arrêt de la production de Tilsit au lait cru pour le mois de janvier.

## Le Valais soutient le marché du lait

Le canton du Valais a annoncé fin janvier un versement unique de 900 000 francs afin de venir en aide aux producteurs de lait. Les producteurs de lait de consommation recevront ainsi un paiement rétroactif de 15 centimes par kilo de lait, afin d'améliorer leurs conditions de vie. Ce versement est justifié par le fait que le lait de consommation est soumis aux mêmes exigences de qualité que le lait transformé en fromage, tout en étant payé moins cher. Ce soutien est du même niveau que le supplément pour le lait transformé en fromage. En outre, le canton veut prendre d'autres mesures visant à transformer davantage de lait en fromage, afin d'accroître la plus-value et de freiner les mutations structurelles.

## Message du Conseil fédéral sur la politique agricole 2014–2017

Le 1<sup>er</sup> février, le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann a présenté le message relatif à la politique agricole 2014–2017. Il s'est montré conciliant sur certains points à l'égard des agriculteurs, comparativement aux documents mis en consultation. Si le message a été immédiatement critiqué par plusieurs organisations, les fromagers, quant à eux, se sont montrés plutôt satisfaits.

## Emmi veut produire du Gruyère aux Etats-Unis

Il a été annoncé, au début avril, qu'Emmi voulait fabriquer aux Etats-Unis, par l'intermédiaire de sa filiale Roth Käse, du fromage à pâte dure sous le nom générique Gruyère. Pour cela, l'entreprise suisse de transformation de lait et de vente de fromage comptait investir 40 millions de francs dans une nouvelle fromagerie d'une capacité de 1700 tonnes. Cette annonce a provoqué un véritable tollé en Suisse, et en particulier dans le canton de Fribourg ainsi qu'à l'Interprofession du Gruyère. Après des débats intenses, Emmi a fini par céder et a convenu avec l'Interprofession du Gruyère de s'engager ensemble, aux Etats-Unis, en faveur de la protection de l'appellation Gruyère AOC. En outre, la société va supprimer la dénomination Gruyère du Grand Cru américain.

## Manque de données de base pour l'encaissement sur l'augmentation des quantités

L'IP Lait a décidé, lors de son assemblée des délégués du 4 mai, de supprimer l'encaissement de 4 centimes par kilo de lait sur l'augmentation des quantités dans le cadre du fonds d'allègement du marché. Cette décision a été prise en raison du manque de données de base. En effet, seules 16 des 39 organisations ont mis à dispositions les données nécessaires à l'établissement des quantités de référence. Le fonds d'allègement du marché ne pouvait ainsi être financé que par la contribution linéaire et obligatoire de 1 centime par kilo de lait.

## Réduction des aides

En raison de l'importance de l'allègement du marché, l'IP Lait a été contrainte de réduire à plusieurs reprises les aides à l'exportation pour certains produits contenant des matières grasses. Début juin, les aides à l'exportation sont ainsi passées à CHF 3.00 par kilo de matière grasse lactique, avant d'être à nouveau réduites début août, passant à CHF 1.50 par kilo de matière grasse lactique.

## Signature de la charte de qualité

Le 18 juin, la charte de qualité de l'agriculture et de la filière alimentaire suisses a été signée en grande pompe. Cette charte a pour objectif de mieux positionner les produits de l'économie agroalimentaire suisse face à la concurrence internationale. Elle est l'expression des lignes directrices, des valeurs et des principes de l'économie agroalimentaire dans le cadre de la stratégie qualité. Elle a un caractère d'orientation mais n'est pas contraignante juridiquement. Outre FROMARTE, 118 entreprises et associations l'ont signée.

## Emmentaler Switzerland vote la remise en vigueur d'une gestion des quantités et le dépôt d'une demande de force obligatoire

Lors de son assemblée des délégués extraordinaire du 27 juin, l'Interprofession Emmentaler Switzerland a décidé de remettre en place la gestion des quantités, qui avait été supprimée au printemps 2011. Afin qu'elle puisse être





appliquée de façon complète, les délégués ont également décidé de déposer devant le Conseil fédéral une requête de force obligatoire générale. A la suite de la publication officielle de cette requête, plusieurs voix se sont élevées à son encontre. C'est notamment en raison de ces oppositions que le Conseil fédéral a repoussé plusieurs fois le vote sur la force obligatoire générale et n'avait pris, jusqu'à la fin de l'année, aucune décision finale en la matière.

#### **Pas de prix indicatif pour le lait A**

A la fin juin, le comité de l'IP Lait n'est pas parvenu à s'entendre sur un prix indicatif. Les diverses évolutions des prix sur les marchés ont conduit les acteurs à estimer à différents niveaux ce marché, rendant ainsi impossible la définition d'un prix indicatif pour le 3e trimestre.

Par la suite, le comité de l'IP Lait a également renoncé à fixer un prix indicatif pour le 4e trimestre. Aucun prix indicatif n'a donc été publié au deuxième semestre pour le lait A. Les prix indicatifs pour le lait B et C ont toutefois été calculés et publiés tous les mois, conformément au dispositif mis en place.

#### **Interdiction des robots de traite pour le Gruyère**

Lors de son assemblée des délégués du 2 juillet, l'Interprofession du Gruyère a décidé d'interdire les robots de traite pour la production du lait destiné à la fabrication du Gruyère. Les neuf fournisseurs actuels de lait bénéficient d'un délai transitoire de dix ans pour remplacer leurs robots de traite par un autre système.

La branche du Gruyère a fêté, à cette assemblée des délégués, les 20 ans d'existence de la Charte du Gruyère. Celle-ci a posé les bases de l'indication de provenance AOC actuelle et de la constitution de l'Interprofession dans sa forme actuelle.

#### **Moteur de recherche en ligne pour les denrées alimentaires**

Au début du mois de juillet, l'Agroscope Lieberfeld-Posieux a mis en ligne Foodle.ch, une plate-forme en ligne dédiée aux denrées alimentaires. Ce moteur de recherche a été conçu de façon à proposer aux consommateurs une vaste gamme d'informations sur ce thème. Seules des informations de qualité, fiables, impartiales et indépendantes seront mises en ligne sur ce site.

#### **Ouverture sectorielle du marché du lait**

Le 26 septembre, le Conseil national a voté une motion demandant au Conseil fédéral d'examiner l'ouverture sectorielle du marché du lait. Le Conseil fédéral doit donc, d'ici à l'été 2013, préparer un rapport montrant les effets d'une ouverture sectorielle du marché avec l'UE pour l'ensemble des produits laitiers. En outre, il doit également montrer



les mesures de soutien au marché qui seront nécessaires, ainsi que leurs modes de financement. La motion doit encore être débattue au Conseil des Etats. Une motion similaire, concernant le marché de la viande, a été rejetée par le Conseil national.

#### **Paquet lait de l'UE : gestion des quantités pour les fromages AOC et IGP**

Le 3 octobre, un nouveau règlement européen sur les relations contractuelles sur le marché laitier, également appelé «paquet lait», est entré en vigueur. L'article 126d de ce règlement prévoit que les Etats membres de l'UE peuvent définir des règles de gestion des quantités pour les sortes de fromage AOP et IGP. Ces règles peuvent être adoptées lorsqu'elles sont demandées par au moins les deux tiers des producteurs de fromages, comptant pour les deux tiers des volumes produits. La gestion des quantités décidée peut obtenir la force obligatoire générale pour une période de maximum trois ans.

#### **Contrats-types et segmentation en matière d'achat de lait**

Lors de leur assemblée du 12 novembre, les délégués de l'IP Lait ont approuvé la reconduction des contrats-types pour les achats de lait de premier et de deuxième échelon. Une indication claire concernant leur exécution pratique permettra de combler les lacunes existantes en matière de segmentation et de sanctionner plus durement les infractions. Afin que les non-membres puissent également participer à ce système, il a été décidé de demander au Conseil fédéral la force obligatoire générale pour le contrat-type et la segmentation.

#### **Etude de la Confédération sur le libre-échange du fromage**

Au début du mois de novembre, l'Office fédéral de l'agriculture a présenté une étude indépendante sur le libre-échange du fromage avec l'UE. Cette étude conclut que les consommateurs comme les fromagers bénéficieraient du libre-échange, et que la situation des producteurs de lait ne s'améliorerait pas sans lui. Grâce au libre-échange

du fromage, la diversité et la qualité se sont toutes deux accrues, ce qui a conduit à une hausse des exportations. La balance commerciale est toujours positive, même en comptabilisant la croissance des importations.

#### **La PSL et Prolait retournent dans le giron de l'IP Lait**

En 2011, la PSL et l'organisation de producteurs Prolait avaient quitté l'IP Lait en signe de protestation. La PSL avait comme condition à sa réintégration l'attribution de trois sièges garantis par les statuts au sein du comité de l'IP Lait. Cette demande a été accordée à l'assemblée des délégués du 12 novembre, mais uniquement après une deuxième votation. Lors de la première, la majorité des trois quarts dans le groupe des producteurs n'avait pas été atteinte. Hanspeter Kern et Stefan Hagenbuch ont immédiatement occupé deux de ces trois sièges.

Une fois que la PSL a obtenu les trois sièges statutaires au comité, l'organisation de producteurs Prolait a elle aussi réintégré l'IP Lait.

#### **Nouvel Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires**

A la fin du mois de novembre, le Conseil fédéral a annoncé que l'actuel Office vétérinaire fédéral (OVF) et la division Sécurité alimentaire de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) seraient regroupés en 2014 pour former un nouvel office fédéral. Cette fusion vise à améliorer l'organisation dans le domaine de la sécurité des aliments et à supprimer les interfaces existantes entre l'OVF et l'OFSP. La mise en place d'un interlocuteur officiel unique tout au long de la chaîne alimentaire permettra en outre de simplifier la collaboration entre les différents acteurs de cette chaîne.

#### **Projet Swissness**

Le projet Swissness n'a pas pu aboutir avant la fin de l'année, car le Conseil national et le Conseil des Etats ne s'accordent pas sur plusieurs points. La principale pomme de discorde réside toutefois dans les différences d'avis concernant la proportion de matières premières qu'un ali-



ment doit contenir pour être qualifié de produit suisse. Il reste à espérer que les deux conseils parviendront à un accord en 2013.

#### Débat au Parlement sur la politique agricole 2014–2017

Après le Conseil national, c'était au tour du Conseil des Etats de devoir débattre du projet de politique agricole 2014–2017 pendant la session d'hiver. Les débats au sein des deux conseils ont permis d'établir que le supplément pour le lait transformé en fromage et le supplément de non-ensilage seraient maintenues sur toute cette période. Les deux chambres ont approuvé l'inscription dans la loi des deux suppléments à leur niveau actuel. La mise en place d'un seuil d'entrée (à au moins 150 g de matières grasses par kg de fromage) pour l'obtention du supplément pour le lait transformé en fromage a également été entérinée par les deux conseils.

Le Conseil national ayant supprimé la prise en compte du cheptel pour les paiements directs, le Conseil des Etats a abondé dans ce sens. Ainsi, les agriculteurs ne pourront à l'avenir plus recevoir de contributions pour animaux dans le cadre des contributions à la sécurité de l'approvisionnement.

#### Changements multiples à la tête de la branche laitière et de son environnement

Au sein de l'organisation de sorte Appenzeller Käse GmbH, le directeur Christoph Kempter a remis sa démission au début de l'année, en raison de divergences d'opinions en matière de stratégie. David Vincze, professionnel de l'alimentation et spécialiste du marketing, a été élu pour le remplacer. Il était auparavant directeur des exportations pour l'Australie, le Canada, Israël et l'Europe de l'Est au sein de Chocolat Frey.

Le 18 avril, l'Union des acheteurs de lait de Suisse centrale a élu à sa présidence Josef Werder, originaire de Küsnacht am Rigi. Il remplace Josef Schmidli, qui s'est retiré après dix ans en tant que président de l'Union.

Le 1<sup>er</sup> mai, Erich Stritt a repris la direction de l'usine Nestlé de Konolfingen, remplaçant Olivier Michaud, qui s'occupe



désormais du secteur Aliments pour enfants au siège de Vevey.

A la fin mai, Jean-François Rime a été élu président de l'Union suisse des arts et métiers. Il prend la suite de Bruno Zuppiger, qui s'est retiré avant la fin de son mandat.

Lors de l'assemblée des délégués du 16 novembre, Hans Aschwanden, de Seelisberg, a été élu nouveau président de FROMARTE. Ce fromager de montagne succède à René Kolly, qui se retire après neuf années passées à la tête de FROMARTE.

Le même jour, l'Association suisse des laitiers a choisi son nouveau président: Martin Engel, également issu d'Emmi, succède à Isidor Lauber.

Le nouveau président de l'Union suisse des paysans a été élu le 21 novembre, Hansjörg Walter ayant décidé de se retirer après 12 années de mandat. Pour la première fois, c'est un agriculteur bio, en la personne du conseiller national saint-gallois Markus Ritter, que l'assemblée des délégués a porté à la tête de l'association.

A la fin de l'année, Jean-Marc Collomb a repris la direction de l'entreprise de vente de fromage Fromco S.A. Moudon. Il prend la succession de Pierre-Yvan Guyot, qui dirige désormais le Service de l'agriculture du canton de Neuchâtel.

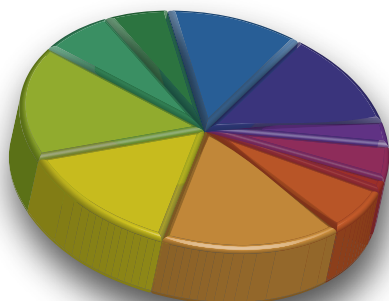


## Le marché du fromage en 2012

### Production fromagère 2012

Total 181 179 tonnes

(l'année précédente 181 675 tonnes)

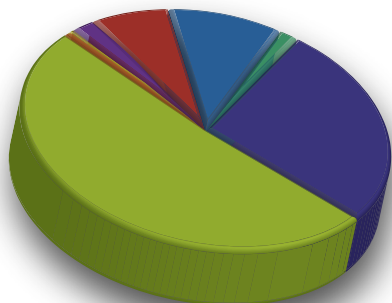


Mozzarella	11.80%
Autres fromages frais	12.20%
Autres fromages à pâte molle	3.20%
Appenzeller	4.80%
Tilsiter	1.70%
Raclette Suisse	7.00%
Autres fromages à pâte mi-dure	16.20%
Emmentaler AOC	14.50%
Le Gruyère AOC	15.80%
Autres fromages à pâte dure	7.00%
Autres fromages	5.80%
• Sbrinz AOC	1.00%
• Vacherin Fribourgeois AOC	1.50%
• Fromage du Valais	1.20%
• Tête de Moine AOC	1.20%
• Vacherin Mont d'Or AOC	0.30%
• Fromages de brebis et fromages de chèvre	0.60%

En 2012, 181 179 tonnes de fromage ont été produites au total en Suisse. Par rapport à l'année passée, la production de fromage a donc enregistré une diminution de 496 tonnes. La production de fromage frais (-3409 tonnes) et de fromage à pâte molle (-469 tonnes) se sont inscrites à la baisse. En revanche, la production de fromage à pâte mi-dure et de fromage à pâte dure a augmenté (+1833 tonnes et +1653 tonnes respectivement). En ce qui concerne les sortes, la plus forte progression a été enregistrée par la production de fromage blanc (+3326 tonnes), de Raclette Suisse (+1816 tonnes), de Switzerland Swiss (+1482 tonnes), d'Emmentaler (+929 tonnes) et de Mozzarella (+873 tonnes). Les plus fortes baisses concernent les autres fromages frais (-7699 tonnes), le Tilsiter (-445 tonnes), le fromage à pâte dure mi-gras à gras (-412 tonnes), l'Appenzeller (-403 tonnes) et le fromage à pâte molle maigre à quart-gras (-351 tonnes).

### Exportations de fromage par groupe de produits en 2012

Total 66905 tonnes (l'année précédente 64516 tonnes)

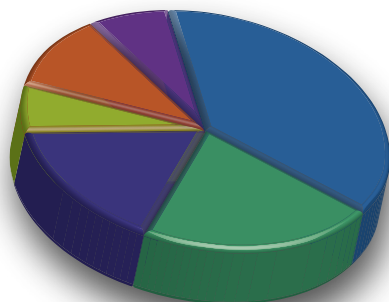


Fromages frais	6666.0
Fromages à pâte molle	1034.0
Fromage à pâte mi-dure	17761.0
Fromage à pâte dure	34466.0
Fromage à pâte extra-dure	210.0
Autres fromages	545.0
Fromage fondu	1599.0
Fondue prête à l'emploi	4663.0

Avec un total de 66 905 tonnes, ce sont 36,9 % du fromage produit en Suisse qui ont été exportés en 2012, soit une augmentation de 2388 tonnes (3,7 %) comparativement à l'exercice précédent. Sur le marché européen, les ventes de fromage ont crû de 2442 tonnes par rapport à l'an dernier, à 56 592 tonnes, tandis que sur les marchés extra-européens, les ventes sont demeurées relativement stables, à 10 313 tonnes (-54 tonnes). Le principal débouché commercial du fromage suisse reste l'Allemagne, avec des volumes de 29 347 tonnes (+3162 tonnes), ce qui représente 43,9 % du total des exportations. En 2012, les exportations vers l'Italie ont continué à reculer (-360 tonnes). Parmi les fromages traditionnels, seul l'Emmentaler a réussi à augmenter ses exportations (+451 tonnes) en 2012. Cette croissance des exportations concerne également le fromage à pâte dure gras (+985 tonnes), la Mozzarella (+1250 tonnes) et les autres fromages à pâte mi-dure de moins de 45 % de MG/ES (+1851 tonnes). En 2012, les exportations de fromage fondu (-733 tonnes), d'autres fromages frais

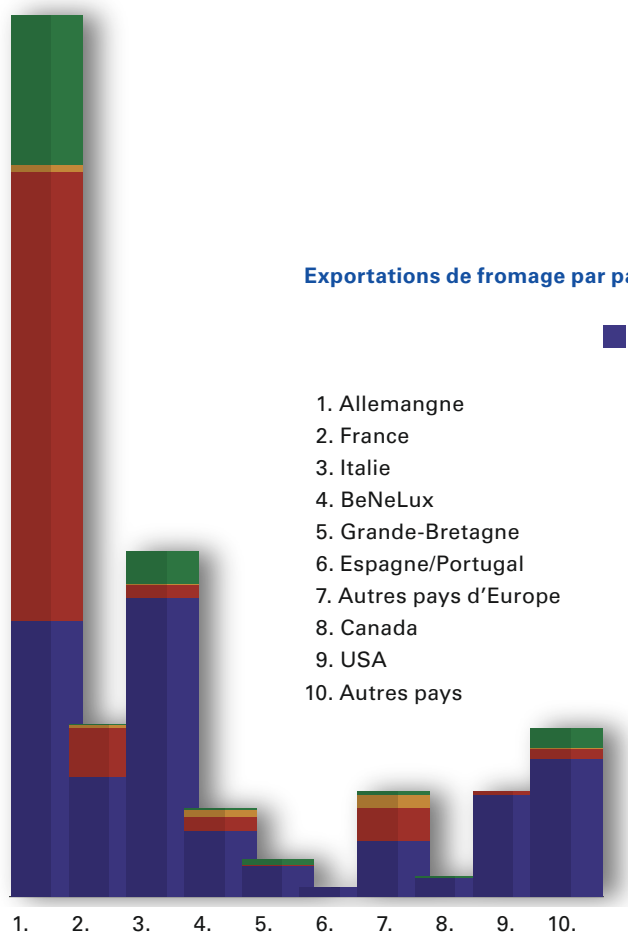
### Importations de fromage par groupe de produits en 2012

Total 50 864 tonnes (l'année précédente 48888 tonnes)

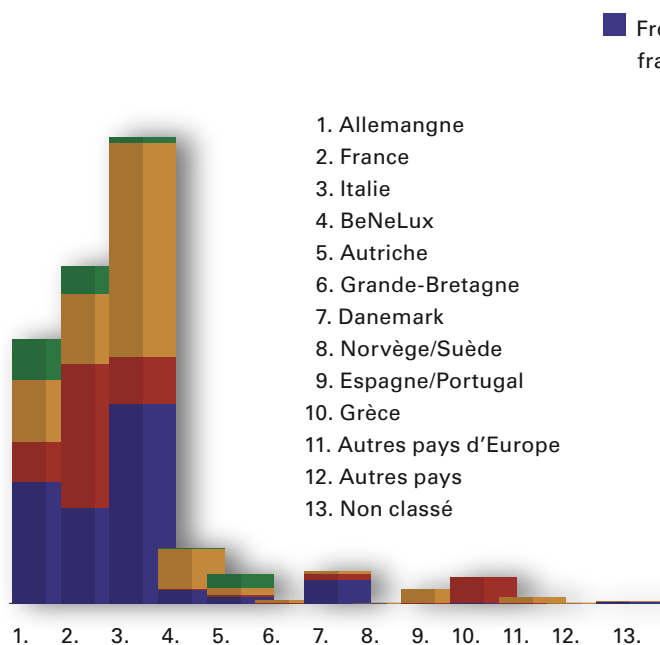


Fromages frais	18908.0
Fromages à pâte molle	10992.0
Fromage à pâte mi-dure	8131.0
Fromage à pâte dure	3271.0
Fromage à pâte extra-dure	5836.0
Fromage fondu	3725.0

## Exportations de fromage par pays en 2012



## Importations de fromage par pays en 2012



et fromage blanc (-649 tonnes), d'Appenzeller (-448 tonnes) et d'autres fromages à pâte molle (-447 tonnes) ont enregistré un recul.

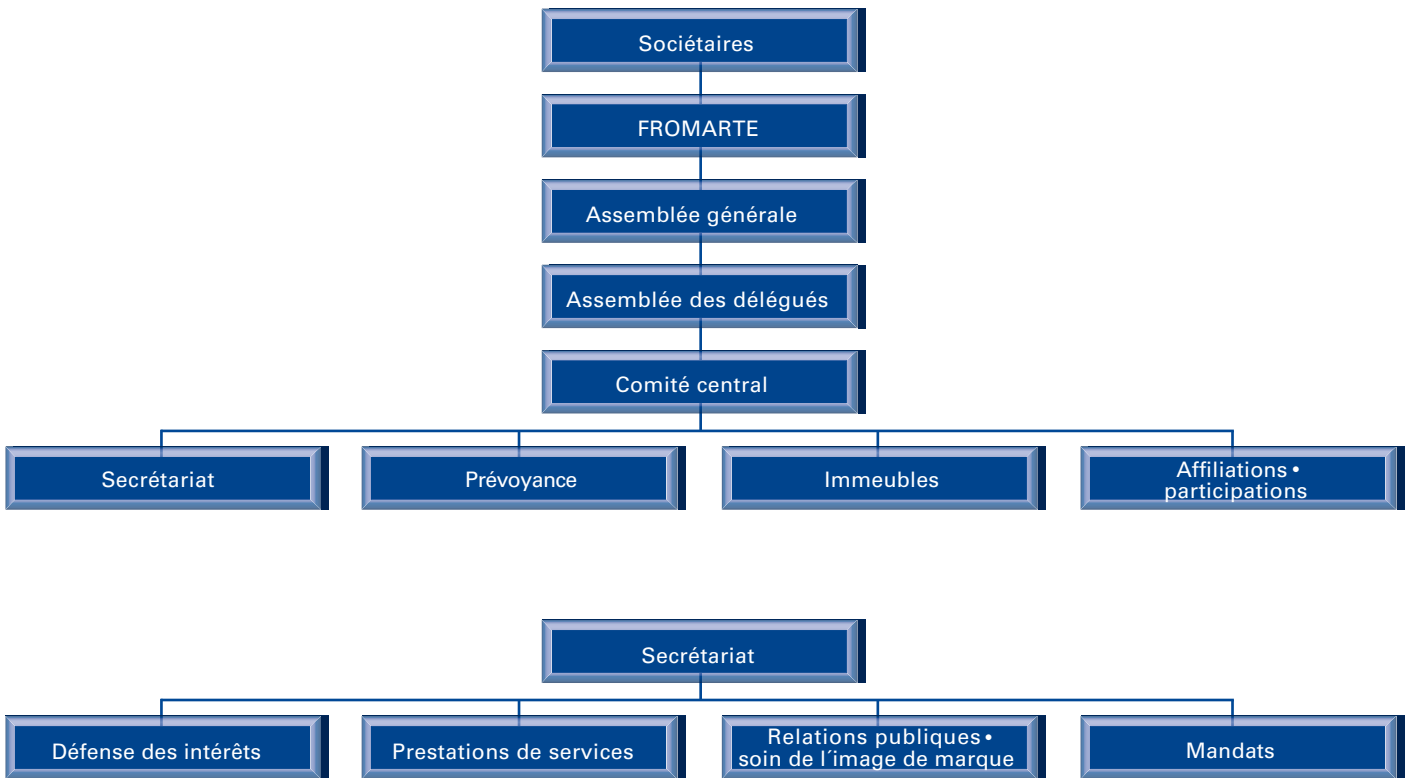
Les importations de fromage sont elles aussi réparties à la hausse en 2012, croissant de 1975 tonnes pour atteindre 50 864 tonnes. Cette

augmentation concerne presque tous les segments : le fromage frais (854 tonnes), le fromage à pâte molle (317 tonnes), le fromage à pâte mi-dure (467 tonnes) et le fromage à pâte extra-dure a vu ses importations diminuer de 96 tonnes.

Pour 2012, le bilan de l'évolution des importations et des exportations présente donc un solde positif de 413 tonnes en faveur des exportations.

(source: TSM Fiduciaire Sarl ; statistique du marché laitier)

# L'organisation FROMARTE



## Révision des statuts

Les conditions d'adhésion à FROMARTE, la reprise de parts sociales ainsi que le financement de l'association ont été les thèmes discutés lors de la réunion stratégique qui a eu lieu début février. Sur la base des résultats de cette réunion stratégique, une adaptation des statuts s'est avérée nécessaire sous la forme de précisions apportées et de dispositions complémentaires concernant la qualité de membre. Les délégués ont approuvé ces changements le 16 novembre.

Les conditions d'adhésion ainsi été adaptées dans les statuts. Désormais, les membres se retirant de leur activité de transformation du lait ne sont pas automatiquement rayés de l'association. En outre, les magasins fromagers spécialisés et les Interprofessions peuvent dorénavant devenir membres de FROMARTE. Le renforcement de la caisse de compensation et de la caisse de pensions de l'association FROMARTE par l'affiliation des membres est alors mis au premier plan.

Dans les dispositions complémentaires concernant la qualité de membre, le système de la reprise de parts sociales a été simplifié de façon à ce qu'à l'avenir, il n'existe plus que des parts sociales égales. Au niveau de la fixation du montant des cotisations de membres, les différents taux (jusqu'à présent en fonction de la variante des parts sociales) ainsi que le plafonnement ont été supprimés.

Désormais, la cotisation de membre est payée sur la base de la quantité totale de lait transformé, avec des taux échelonnés. En raison de la réforme de la formation professionnelle et de l'augmentation des coûts y afférents, la contribution de formation obligatoire ne sera à l'avenir plus comprise dans la cotisation annuelle FROMARTE, mais sera facturée directement à tous les transformateurs de lait artisanaux.

## Actualisation des lignes directrices et des priorités

Lors de la réunion stratégique de début février, certains points des lignes directrices existantes de FROMARTE ont été adaptés en fonction des conditions actuelles. Le terme de priorités 2012–2014 désigne les tâches et les objectifs relatifs au relèvement des défis de la défense des intérêts, aux travaux de relations publiques et à la promotion des ventes ainsi qu'aux prestations de services et à la formation. Le document reprend l'ensemble des objectifs et des tâches de FROMARTE dans les domaines suivants : politique agricole, organisations nationales et interprofessions, Interprofession du lait, marché laitier, politique du prix du lait et gestion des quantités, contrôle du lait et paiement à la qualité, concours fromagers, marchés fromagers et manifestations, management de la qualité, sécurité au travail, énergie ainsi que formation professionnelle et continue.

**Le comité central de FROMARTE**

Aschwanden Hans, Seelisberg  
 (président à partir du 16.11.2012)  
 Kolly René, Le Mouret (président jusqu'au 16.11.2012)  
 Hinterberger Andreas, Gais (vice-président)  
 Clerc Jean-Paul, Prez-vers-Noréaz (vice-président)  
 Germain Didier, Les Ponts-de-Martel  
 Haldner Rudolf, Amriswil  
 Haussener Walter, Galmiz  
 Hofer Ernst, Burgdorf  
 Neff Albert, Wald  
 Oberli Christian, Rossrüti  
 Oggier Pius, Willisau  
 Schmidli Josef, Mühlau  
 Stoll Hansjörg, Mümliswil  
 Wälchli Hanspeter, Lignières  
 Werder Josef, Küssnacht am Rigi (à partir du 1.1.2013)

**En qualité de conseiller:**

Gygax Jacques, FROMARTE  
 Isler Olivier, FROMARTE  
 Schmutz Christian, FROMARTE  
 Schnebli Kurt, FROMARTE  
 Jakob Fritz, Fiduciaire laitière SA

**Christian Schmutz**

Tél. direct +41 31 390 33 32  
 christian.schmutz@fromarte.ch

- Assistant de la direction
- Communication/rapport sur la situation du marché
- Gestion
- Formation Sommelier Maître Fromager
- Gestion des affaires de l'Association des fromagers «bvk»
- Défense des intérêts de l'Appenzeller

**Kurt Schnebli**

(Temps partiel: Ma, Me, Je)  
 Tél. direct +41 31 390 33 38  
 kurt.schnebli@fromarte.ch

- Assurance-qualité / sécurité au travail
- Énergie
- Formation continue/organisation des cours
- Défense des intérêts pour le fromage de montagne des Grisons

**Vue d'ensemble du personnel du secrétariat au 1.1.2013****Jacques Gygax, Directeur**

Tél. direct +41 31 390 33 30  
 jacques.gygax@fromarte.ch

- Direction générale
- Politique et communication
- IP Lait
- Défense des intérêts pour : Emmentaler AOC et Tête de Moine AOC

**Anita Rudolf**

(Temps partiel)  
 Tél. direct +41 31 390 33 36  
 anita.rudolf@fromarte.ch

- Assurance-qualité / sécurité au travail
- Formation continue / organisation des cours

**Olivier Isler**

Tél. direct +41 31 390 33 37  
 olivier.isler@fromarte.ch

- Gestion des affaires de l'Association des fabricants de Tête de Moine et de l'Interprofession TdM
- Gestion des affaires de l'AFR
- Défense des intérêts pour Le Gruyère AOC et Tête de Moine AOC

**Nadja Pulfer**

(Temps partiel: Lu, Me)  
 Tél. direct +41 31 390 33 34  
 nadja.pulfer@fromarte.ch

- Comptabilité

**Andréas Leibundgut**

Tél. direct +41 31 390 33 31  
 andreas.leibundgut@fromarte.ch

- Affiliations
- Secrétariat
- Coordinateur du projet SWISS CHEESE AWARDS
- Expositions / marchés du fromage
- Suivi de la Suisse romande
- Défense des intérêts du Vacherin Mont d'Or AOC

**Michèle Joliat**

(Temps partiel: Lu, Je)  
 Tél. direct +41 31 390 33 33  
 michele.joliat@fromarte.ch

- Secrétariat

# Immeubles • affiliations • participations • prévoyance • mandats

Vue d'ensemble des affiliations • participations • prévoyance • mandats

Affiliations	Participations		Prévoyance	Mandats
Union Suisse des art et métiers	Participations majoritaires Milka fromage SA Fiduciaire Laitière SA	Participations minoritaires Switzerland Cheese Marketing SA	Caisse de compensation pour les organisations laitières et agricoles Caisse de pensions de l'économie laitière	AFT
IP Lait		IP Appenzeller Käse Sàrl		IP TdM
SSIL		IP Tilsiter Switzerland Sàrl		AFR
Emmentaler Switzerland		Sbrinz Käse Sàrl		«Association des fromagers»
IP fromage des Grisons		Emmentaler Schaukäserei SA		
Ass. AOC/IGP		TG Käsereifungs SA		
CISA		VAFSA		
Forum consommateur		Fromco SA		
		Sté coop. Laiterie de Gruyère		
		Caseificio Gottardo SA		
		Coopérative Suisse de cautionnement		
		TSM Fiduciaire Sàrl		
		Proviande		
		SUISAG		
		IFCAM		



### Fiduciaire laitière SA

Le conseil d'administration et la direction de la Fiduciaire laitière SA sont satisfaits de l'exercice 2011/12. Le chiffre d'affaires et le résultat annuel correspondent aux attentes et au budget. Comme la majorité des actions sont en possession d'organisations de l'économie laitière, elles profitent également des gains, et de la répartition du dividende.

Comme les départs de clients dus aux fermetures d'établissements doivent être pris en compte, l'acquisition de nouveaux clients doit être une priorité. Au cours de l'exercice, trois événements ont été organisés dans différentes régions de Suisse, avec une assistance de 20 personnes à chaque fois. Des informations actuelles ont été transmises lors de courtes présentations sur le règlement de la succession, les impôts, la conduite avec des chiffres-clés et une évaluation de l'immobilier. Ces réunions de deux heures ont également permis, grâce à un apéritif, d'entretenir les relations avec la clientèle et de discuter avec de nouveaux clients potentiels. Comme la relève dans la branche du fromage est également un thème important pour la Fiduciaire laitière SA, nous avons soutenu financièrement la fête de diplôme lors de la Journée de l'industrie laitière à Soleure. Depuis novembre 2011, Bernhard Zihlmann, expert-comptable et juriste, est responsable de mandats à la Fiduciaire laitière SA. Il a été promu vice-directeur au 1<sup>er</sup> février 2012. Gisela Chopard et Theres Hassler ont fêté leurs 10 ans dans l'entreprise.

Lors de l'assemblée générale en mars 2012, Jakob Huber, directeur général de Gastroconsult SA, a été élu au conseil d'administration. Les autres membres du conseil poursuivent leur mandat jusqu'aux prochaines élections ordinaires en 2013. A l'occasion de la discussion des comptes 2011/12, le conseil d'administration a conduit une analyse de risques qui s'est révélée très positive et qui laisse présager un avenir serein pour l'entreprise malgré un environnement commercial difficile.

### Caisse de compensation pour les organisations laitières et agricoles

Le nombre de membres de la caisse de compensation a légèrement baissé en 2012, s'établissant à 1200, alors que le nombre d'assurés, lui, a augmenté. La CP a enregistré les salaires et revenus de 26'250 assurés sur les comptes individuels.

Depuis 2012, les employés et indépendants qui ont abandonné leur activité lucrative restent dans la caisse de compensation s'ils ont plus de 58 ans. Fin 2012, celle-ci a pris en charge déjà 25 personnes non actives.

Un registre central pour les allocations familiales a été introduit afin d'avoir une meilleure vue d'ensemble sur les allocations versées aux enfants.

### Caisse de pension de l'économie laitière

Le taux de couverture est passé en 2012 de 105,2 à un taux provisionnel de 107 %. Cette bonne situation financière a permis de rémunérer la totalité de l'avoir de vieillesse (LPP et prévoyance dépassant le minimum légal) au taux de 1,75 %. Par rapport au taux minimum, les assurés de la CP de l'économie laitière profitent d'un taux bien plus élevé. Le Conseil fédéral a maintenu le taux d'intérêt minimum de l'avoir LPP à 1,5 % pour l'année 2013. Compte tenu de



la solidité exceptionnelle de la situation financière, la commission d'assurance a décidé de rémunérer la totalité de l'avoir de vieillesse au taux de 1,75 % cette année encore.

Fin 2012, la caisse de pension comptait 611 membres inscrits avec des assurés actifs. Le nombre d'assurés actifs est de 2021, en légère baisse.

Le patrimoine de la caisse de pension de l'économie laitière a été essentiellement investi dans un pool d'assureurs-vie. Il existe une garantie de valeur nominale pour ces investissements et l'activité de placement des assureurs correspond à la loi sur le contrat d'assurance. Cette situation permet à la CP de l'économie laitière d'échapper aux turbulences des marchés financiers. De plus, la caisse de pension a des investissements en risque propre à hauteur d'env. CHF 15 millions (presque 10 % du patrimoine total) dans le pool d'investissements de la fondation Proparis. Les réserves de fluctuation de valeur pour ces investissements sont fixés à 35 %. Les investissements ont connu, l'an passé, un rendement de 15,8 %, ce qui est réjouissant. Ce résultat ne doit toutefois pas cacher le fait que les rendements restent négatifs, si l'on tient compte des 5 dernières années.

La CP de l'économie laitière propose de nouveaux plans de prévoyance pour les indépendants qui restent actifs après l'âge ordinaire de la retraite.

# Prestations de services

## Gestion de la qualité

En 2011, un nouveau service a été mis en place : un système d'audit et de certification spécifique à la branche (concept FROMARTE de sécurité alimentaire), défini au moyen du système de gestion de la qualité de FROMARTE. Ce service propose une solution alternative, économique et adaptée à la branche, à une certification selon les normes de sécurité alimentaire davantage prévues pour les exploitations industrielles, telles que les normes BRC ou IFS. Si, au début de l'année, le système FROMARTE d'audit et de certification était encore balbutiant, il a pris de l'ampleur au cours de l'exercice. En guise de premier bilan, on peut dire que la mise en place de ce système d'audit indépendant a été couronnée de succès. Il n'est guère surprenant que les débuts d'un tel projet aient été émaillés de difficultés. Ainsi, la base de données et le programme du portail d'audit ont été améliorés en continu au cours de l'exercice. De même, le déroulement de l'audit pour toutes les parties intéressées – auditeurs, organismes de certification, cabinets de conseil et exploitations – a dû se mettre progressivement en place. Le délai d'émission du certificat par les organismes de certification s'est révélé parfois très long pour les premières exploitations examinées. Ces problèmes de jeunesse résolus, le système FROMARTE d'audit et de certification fonctionne désormais avec fiabilité et efficacité. Il est désormais établi et semble répondre à un besoin, en tant que solution alternative à la certification BRC ou IFS. En 2012, 113 exploitations ont été contrôlées selon le concept FROMARTE de sécurité alimentaire. L'expérience montre que les exigences de la check-list et de la ligne directrice de la branche sont aisément applicables, et que la limite de délivrance du certificat – fixée à 80 % du total des points de la liste de contrôle – est placée à un niveau raisonnable. Lors du contrôle, six exploitations ne respectaient pas les exigences d'obtention du certificat, qu'elles se sont vu délivrer uniquement après correction des manquements et réalisation d'un audit subséquent, au cours duquel l'auditeur a contrôlé une nouvelle fois les critères non respectés.

Le fait que les auditeurs mesurent, si possible, les exploitations à la même aune, de façon à toutes les évaluer selon des critères d'une même rigueur, a constitué et continue à constituer un défi. C'est pour cela que l'habilitation des auditeurs est soumise à des conditions strictes. Les candidats doivent ainsi disposer d'une formation et d'une expérience professionnelle dans l'industrie laitière afin de garantir leurs compétences spécialisées. Pour pouvoir effectuer des activités d'audit, ils doivent suivre une formation obligatoire, sanctionnée par un examen. Ensuite, avant de recevoir leur habilitation définitive, les auditeurs sont accompagnés par un collaborateur chevronné d'un organisme de certification, qui évalue leur travail. Ils reçoivent une formation régulière, dans le cadre d'un perfectionnement annuel. De même, ils réalisent régulièrement des audits accompagnés, avec évaluation par un spécialiste. En outre, afin de garantir et de justifier la bonne réalisation des contrôles dans le cadre du concept FROMARTE de sécurité alimentaire, les audits sont répétés, selon un principe d'échantillonnage, dans les exploitations déjà contrôlées et certifiées; les résultats sont comparés avec les rapports d'audit et évalués.

Actuellement, 17 auditeurs bénéficient d'une habilitation provisoire ou définitive à réaliser des contrôles dans le cadre du concept FROMARTE de sécurité alimentaire. En 2012, deux auditeurs disposant d'une habilitation provisoire se sont vus refuser l'habilitation définitive, et n'ont donc pas été agréés en tant qu'auditeurs pour la certification FROMARTE. Deux autres personnes se sont portées candidates à cette fonction et ont réussi l'examen.

Les auditeurs chargés des contrôles dans les exploitations sont indépendants des organismes de certification qui délivrent les certificats aux entreprises après le contrôle et la vérification des rapports d'audit. Les organismes de certification pour le concept FROMARTE de sécurité alimentaire doivent être accrédités selon une norme de sécurité des aliments et bénéficier d'un agrément dans le domaine du lait et des produits laitiers. Trois organismes sont agréés pour la certification FROMARTE.

## Solution de branche pour la sécurité au travail

En 2012, une nouvelle approche a été adoptée pour les activités réalisées dans le cadre de la solution de branche pour la sécurité au travail. Un thème central a été déterminé pour l'offre de formation. En 2012, ce thème était la protection des yeux. Les formations de perfectionnement à la sécurité au travail à ce sujet étaient conçues de façon à ce que les documents puissent être repris directement par l'exploitation et utilisés pour la formation des collaborateurs. Ce nouveau concept a fait ses preuves: près de 80 participants ont participé aux formations. Il sera donc reconduit. Pour 2013, le thème central sera l'ergonomie.

L'inspection fédérale du travail, hébergée au sein du Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO), a contrôlé minutieusement, en tant qu'organe de surveillance responsable, les solutions de branche pour la sécurité au travail. Les documents concernant notre solution de branche et mis





à disposition en raison de la vérification du SECO ont été retravaillés en 2012 ou définis dans le temps de façon à ce que la solution de branche pour la sécurité au travail concernant la transformation artisanale du lait puisse être recertifiée. En mai 2012, la Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST) a émis, à la demande de l'inspecteur fédéral du travail, un nouveau certificat pour la solution de branche pour la sécurité au travail concernant la transformation artisanale du lait.

#### Perfectionnement professionnel

A l'occasion d'événements organisés dans le cadre de la solution de branche pour la sécurité au travail, les participants avaient suggéré un cours consacré non pas à la prévention des accidents, mais aux questions de droit et d'assurance qui se posent après un accident du travail. Un cours de ce type a donc été organisé en 2012, en complément de l'offre de perfectionnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. Il a été assuré par Bruno Pignone, spécialiste indépendant et chevronné de l'assurance. Ce cours a présenté des aspects généraux importants de la protection apportée par les assurances

aux entreprises, de l'assurance d'exploitation à la prévoyance en passant par l'assurance sociale. La possibilité d'informations et de conseils indépendants et objectifs sur les assurances et la prévoyance ne pouvait toutefois intéresser que peu de membres. Quatorze personnes ont participé à ce cours.

#### Efficacité énergétique

Dans le cadre de la convention internationale sur les changements climatiques, la Suisse, en ratifiant le protocole de Kyoto, s'était engagée à réduire ses émissions de gaz à effet de serre de 8 % en moyenne sur la période 2008–2012 par rapport au niveau de 1990. Les objectifs de la politique «post-Kyoto» en matière de climat ont été définis à l'occasion de négociations ultérieures.

La loi sur le CO<sub>2</sub> fixe les objectifs et les mesures de la politique suisse relative au climat. Elle a naturellement été révisée pour la deuxième période du protocole de Kyoto, de 2013 à 2020. Après le vote de la loi sur le CO<sub>2</sub> par le Parlement à la fin 2011, l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) a déterminé la forme des différents instruments dans l'ordonnance sur le CO<sub>2</sub>. Lors des auditions concernant la loi et l'Ordonnance sur le CO<sub>2</sub> ainsi que de plusieurs audiences des représentants de l'économie par les autorités fédérales, FROMARTE a fait preuve d'engagement pour défendre les intérêts des fromageries.

La loi sur le CO<sub>2</sub> révisée prévoit aussi, pour les années après 2012, que les entreprises fortement consommatrices d'énergie peuvent être exonérées de la redevance sur le CO<sub>2</sub> issu de combustibles fossiles à condition de s'engager à limiter leurs émissions. Le modèle actuel de benchmark pour l'énergie, qui courait jusqu'à la fin 2012, ne sera pas reconduit. A la place, une nouvelle «solution de branche FROMARTE relative au modèle énergétique 2013–2020» a donc été préparée en 2012 et sera présentée aux membres au début de l'année 2013.



# Relations publiques • soin de l'image de marque

## 8<sup>e</sup> édition des SWISS CHEESE AWARDS en 2012 à Bellinzone

### *Le temple du fromage suisse*

Tous les fabricants suisses de fromage, les jurés et les journalistes venus pour certains de fort loin, les sponsors et les donateurs, tous les visiteurs grands et petits ainsi que les exposants ont fait de Bellinzone le temple du fromage suisse, et ceci avec plus de 700 inscriptions aux concours dont les souvenirs perdureront dans des textes, des photos et des films. Mais ils l'ont fait aussi en musardant et en achetant, en bavardant, en savourant et en évaluant les spécialités fromagères, ou encore en faisant revivre les agréables moments d'une fête bigarrée.

Les SWISS CHEESE AWARDS sont un aspect grandiose de notre travail au bénéfice de l'artisanat vivant de la fromagerie et de son esprit d'innovation et d'entreprise, qui constitue une véritable vocation.

Espérons que nous conserverons un excellent souvenir des trois jours des championnats suisses des fromages de l'année 2012. Pour FROMARTE, ils sont une motivation supplémentaire durable à s'engager corps et âme pour la branche!

### *Ce qui compte: les meilleurs fromages suisses!*

On n'en finit pas de s'étonner, même en regardant en arrière: les plus de 700 fromages inscrits aux SWISS CHEESE AWARDS de 2012 constituent un nouveau record avec un nombre supérieur à celui de l'édition de 2010. Avoir le courage de se mesurer aux autres – un signal fort de la vigueur de la branche et des gens qui la font!

Pour FROMARTE, initiateur et organisateur des SWISS CHEESE AWARDS, le grand nombre de produits qui ont pris part aux concours exprime sans la moindre réserve la vivacité de la branche. Les transports, la logistique et les préparatifs de tous les échantillons de fromages ont nécessité un travail remarquable de toute l'équipe! Les 23 groupes de 5 jurés aussi ont eu fort à faire pour évaluer tous les fromages qui leur étaient soumis, et ils s'en sont sortis avec brio.

Après la désignation des vainqueurs par catégories, un superjury a désigné le Swiss Champion. Son travail s'est déroulé dans le cadre d'une remarquable présentation de tous les lauréats, ouverte au public. Le Swiss Champion est le vainqueur toutes catégories, soit le fromage qui s'est imposé face aux 27 autres champions suisses de 2012. Pour ce faire, le jury a dû décider si le meilleur fromage est un fromage à pâte dure ou à pâte mi-dure, ou encore un fromage frais ou un fromage à pâte molle – une autre partie du concours particulièrement passionnante!

La tension est encore montée d'un cran le soir, avec la publication des noms de tous les champions suisses. Lors de la grande soirée de gala, tous les fromagers vainqueurs de leur catégorie se sont retrouvés sur la scène pour recevoir solennellement leur prix. A cette occasion, le plus grand buffet de fromages de Suisse a attendu les invités et, honneur traditionnel, les champions suisses 2012 ont servi personnellement leur spécialité aux hôtes.

### *Swiss Champion*

Le Swiss Champion 2012 est: Charles et Patrick Hauser (Le Lieu VD) pour leur Vacherin Mont-d'Or AOC.

### *Un marché en fête*

Des spécialités fromagères de tous les coins de Suisse et de l'étranger ont pris la route de Bellinzone pour se retrouver dans un immense marché du fromage, fort d'une quarantaine de chalets, qui ont invité à musarder, à déguster et à acheter.

Le samedi, la désalpe est passée par Bellinzone, la ville aux multiples châteaux. La pluie tenace n'aura pas empêché une foule de visiteurs d'envahir la vieille ville. Le cortège de bétail décoré, de tracteurs anciens, de lanceurs de drapeaux, de joueurs de cor des Alpes, de chœurs, de tici-nella et de 30 cloches et toupins s'est rendu sur la Piazza del Sole, animée par le grand marché fromager et un ring de lutte. Dans la fabrique mobile de Gruyère, la profession de fromager a été présentée quotidiennement et les enfants ont même pu fabriquer leur propre fromage. Mais ils ont également pu s'essayer à la traite sur une vache





artificielle, tandis que les animaux du zoo domestique se sont réjouis des caresses! Les ruelles étaient animées par les artistes de la Scuola Teatro Dimitri et les nombreux groupes de musique et de costumes locaux, tandis que les dignes arcades du Palazzo Civico ont abrité la galerie des fromages suisses. Indépendamment de la pluie le samedi, les SWISS CHEESE AWARDS ont attiré 25'000 visiteurs à Bellinzona le samedi.

#### *Echos de la presse...*

Les SWISS CHEESE AWARDS 2012 ont décroché 380 articles écrits et électroniques au sein de la presse suisse. Ils ont également attiré la presse étrangère dans environ 20 reportages, sans compter les contenus tweets, posts et youtube. FROMARTE a laissé mettre en scène un film qui démontre en détail ce que signifient les SWISS CHEESE AWARDS. Envoyez le film: <http://www.youtube.com/watch?v=t2eCuHVg-vM>.

#### **Les marchés de fromages à l'étranger**

En 2012, FROMARTE a participé à 2 manifestations traditionnelles internationales à l'étranger en rapport avec le fromage.

Lieu	Dates	Visiteurs	Appréciation
Lindenberg , Allemagne du Sud	24.-25. août 2012	env. 18'000	Plateforme intéressante pour les régions de Suisse occidentale.
Turin, Salone del Gusto, Italie	25.-29. octobre 2012	env. 180'000	Le rendez-vous incontournable des gastronomes.

Suite aux inscriptions parvenues, FROMARTE a organisé la présence du fromage suisse à deux marchés étrangers, un à Lindenberg (D) et l'autre à Turin (I).

L'organisation de participation sur divers marchés étrangers est une des activités de FROMARTE et fait partie de ses prestations de services.

La participation à ces marchés offre une opportunité aux fromagers de se faire une image de la perception qu'a le consommateur de son produit. Il est important, suite à la libéralisation du marché du fromage en Europe, que chaque acteur de la filière participe et profite de cette opportunité. Cette libéralisation offre des nouvelles débouchés qui doivent être saisis par les artisans suisses du fromage. La grande variété de fromage, la haute qualité et l'image du terroir sont les cartes à jouer afin de placer ces produits sur le marché européen. Par la participation à ces marchés FROMARTE vous offre également une première chance de contact.

#### *Lindenberg, Käse & Gourmet Fest (D)*

Un grand marché artisanal au cœur de la ville. Pour la 12<sup>ème</sup> édition, cette fête des gourmets a connu un nouveau succès avec une participation record de 66 exposants. Ce marché a sa place fixe dans le calendrier de FROMARTE. C'est la grande fête du fromage de l'Allemagne du Sud, respectivement de l'Allgäu. FROMARTE et 3 artisans suisses du fromage ont offert en dégustation de l'Emmentaler AOC, de la Tête de Moine AOC, du l'Étivaz AOC et ont fait découvrir 4 spécialités de Thurgovie. Tous ces fromages ont connu un beau succès auprès du nombreux public qui s'était déplacé de loin.

#### *Torino, Salone del Gusto (I)*

Sur cinq jours de marché, environ 180'000 visiteurs sont venus découvrir des spécialités gastronomiques du monde entier. FROMARTE, en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing Italie, était présent avec tous les fromages AOC suisses ainsi que 6 spécialités régionales. Le Salone del Gusto est une manifestation très importante dans le domaine de tout ce qui touche les spéciali-





tés culinaires, les 5 continents y étaient représentés. Sous l'effigie de Slow-Food, qui a comme but de promouvoir les traditions culinaires régionales et saisonnières, des aliments de qualité, une production proche de la nature et le bon goût, les fromages suisses, tout particulièrement les produits provenant de nos fromageries artisanales correspondent parfaitement à cette philosophie.

Au vu du nombreux public qui a dégusté, acheté ou manifesté un intérêt pour nos produits, nous ne pouvons que nous réjouir et constater que nos fromages ont une grande aura sur le plan international.

Un grand merci aux fromagers membres de FROMARTE participants avec leurs spécialités, et au personnel de vente, mais également à Switzerland Cheese Marketing pour leur précieuse collaboration.

**Les artisans fromagers suisses se classent 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> dauphins aux World Champions Cheese Contest, Madison, USA**  
FROMARTE a organisé pour la 9<sup>ème</sup> fois la participation des fromages suisses aux championnats du monde du fro-

mage aux USA. L'envoi de plus de 110 meules de fromages outre-mer demande une grande logistique qui passe obligatoirement par une collaboration étroite avec le commerce de fromage.

Après trois titres consécutifs de champion du monde, les Suisses font tout autant honneur à leur savoir-faire en remportant le titre de vice-champion et le troisième rang toutes catégories ainsi que 7 Awards d'or, 5 Awards d'argent et 5 Awards de bronze.

Exactement 2'504 fromages (dont 119 fromages suisses), répartis dans 83 catégories (10 catégories où les suisses ont été présents) ont été jugés par un jury international. Selon les impressions reçues par le jury, beaucoup de fromages présentés étaient remarquables et au vu du classement, on constate que peu de points séparent les fromages du haut du classement. Pour le concours du champion du monde, les 16 meilleurs fromages ont été retenus et parmi ceux-ci cinq produits suisses. Là aussi ça s'est joué dans un mouchoir de poche. La différence de points entre le champion du monde et le Winzer Käse 1<sup>er</sup> dauphin – Adrian Mayer de la fromagerie de Grundbach à Wattenwil BE – est de 18 centièmes et, avec le 2<sup>ème</sup> dauphin, l'Appenzeller Switzerland de Karl Germann de la fromagerie d'Othmar-segg à Andwil SG – il y a 39 centièmes.

Du 9 avril au 13 avril 2012, 22 personnes ont fait le déplacement aux USA afin de participer à la cérémonie de la remise des prix à Milwaukee WI. À la clé un petit voyage à travers le Mid-Ouest qui nous a permis de visiter villes, musées, exploitation laitière, fromagerie et de se faire une idée de l'immensité de cette région des USA. Le 14 avril 2012, les lauréats ont été accueillis triomphalement à l'aéroport de Zurich par Monsieur Bernard Lehmann, Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, inter-professions, producteurs de lait, presse, familles, amis et les représentants de FROMARTE. Cet accueil triomphal est aussi un record de par le nombre de cloches, drapeaux et personnes présentes.



# Formation professionnelle dans l'industrie laitière

## 3 apprentis Tessinois

Dans les quatre écoles professionnelles de l'industrie laitière, la nouvelle année scolaire 2012/13 a débuté avec 344 technologues en industrie laitière CFC et 36 employé(e)s en industrie laitière AFP. Dans l'ensemble, cela représente le même nombre de personnes en formation que l'année passée. Le nombre d'apprentis entrés en première année d'apprentissage en Suisse est de 119 pour les technologues en industrie laitière (119 en 2011) et de 11 pour les employé(e)s en industrie laitière (18 en 2011).

Nous constatons avec ces chiffres que le nombre de personnes qui débutent une formation initiale est stable. Aussi, sur ce total de 344 apprentis, 3 sont tessinois. Ils suivent les cours professionnels à l'école d'agriculture du Tessin. Pour les cours interentreprises, ils se déplaceront à Sursee ou à l'IAG selon l'affinité de la langue. Si nécessaire un enseignant tessinois les accompagnera.

Cependant, lors des 6 premiers mois de formation, nous constatons que le nombre de résiliations de contrats est élevé. C'est pourquoi, il est important de recruter « tôt » les futurs apprentis, à savoir plus de 6 mois à l'avance. De plus, le test d'aptitude et les stages en entreprise sont déterminants pour un bon recrutement. Les activités de promotion des régions respectivement de la relève et l'engagement des entreprises doivent par conséquent être renforcés. Dans ce cadre-là, la SSIL a rencontré les 4 régions de promotion de la profession afin de coordonner et d'optimiser les actions promotionnelles.

## Comité SSIL remanié

Le comité de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL) est chamboulé en raison du changement à la présidence de

FROMARTE et de l'Association Suisse des Laitiers (ASL). René Kolly est remplacé par Hans Aschwanden, nouveau président et représentant de FROMARTE au comité de la SSIL. Isidor Lauber fait place à Martin Engel, président et représentant de l'ASL au comité. Démissionnaire, René Maire est remplacé par René Pernet, maître-fromager à Peney-le-Jorat (VD).

## Réforme professionnelle, début de la formation

La nouvelle ordonnance de formation professionnelle initiale pour technologue du lait CFC et son plan de formation sont entrés en vigueur au 1er janvier 2012. Les documents sont publiés sur le site [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch). Les apprentis de 1ère année technologue du lait CFC 2012 ont débuté leur formation selon la nouvelle ordonnance.

Le groupe de travail de la réforme, sous la conduite du gérant, a développé les nouveaux articles suivants :

- Documentation pour la formation entreprise
- Dossier de formation
- Guide pour le formateur
- Règlement et documents pour les cours interentreprises

Publiés par la SSIL, les documents peuvent être consultés sur le site [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)

## Site internet [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)

Le portail unique pour les formations de la branche laitière a été complètement revu. Le site internet est facile d'utilisation, avec une vue d'ensemble globale et il s'adresse aux personnes concernées. La plateforme permet la recherche d'informations sur la profession ou la consultation des places de stage/ d'apprentissage jusqu'à l'examen profes-



sionnel supérieur en passant par le suivi de l'apprentissage et le brevet fédéral. Nous diffusons également des informations pour les formateurs en entreprise. Tous les documents publiés et édités par la SSIL peuvent y être téléchargés sous Download.

#### Cours interentreprises (CIE)

Les 2 premiers jours de cours interentreprises, selon la nouvelle ordonnance de technologue du lait (TL) CFC, ont eu lieu en août 2013 à Sursee et à Grangeneuve. La SSIL a mandaté ces deux écoles pour l'organisation desdits cours pour tous les apprentis TL et pour les employés en industrie laitière AFP. Les élèves francophones et de Langnau (1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup>) suivent les CIE à Grangeneuve. Ceux de Wil, de Sursee et de Langnau (3<sup>ème</sup>) à Sursee. Le prix d'un jour de cours par personne en formation est de 215 CHF. À ceci il faut déduire 40 CHF de subvention, pour obtenir un prix net de 175 CHF. La SSIL s'occupe de la gestion des subventions cantonales.

#### Formation professionnelle supérieure

Le BBZN – domaine de spécialisation économie laitière à Sursee – a ouvert une classe en août 2012 pour la préparation au brevet avec 17 élèves. En novembre, uniquement 6 élèves ont débuté les cours pour la préparation au diplôme. C'est la 1<sup>ère</sup> année qu'il n'y a pas de candidat du canton de Berne. Au centre de formation laitière à Grangeneuve, 12 élèves ont commencé le «cours de brevet». Pour le «cours de diplôme», qui a lieu tous les 2 ans, il n'y a pas de classe en 2012–2013

#### 125 ans de la SSIL

Pour célébrer cet anniversaire, la SSIL a édité une brochure commémorative qui peut être consulté sur le site de [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch) ou commandé à la SSIL. Cette brochure reflète notamment l'histoire et les conditions-cadre de l'économie laitière depuis sa création à nos jours et l'évolution de la formation professionnelle de maître fromager à technologue du lait. D'autres thèmes, comme la création du journal «alimenta», y sont également abordés. Pour la réalisation de cette brochure nous adressons des remerciements particuliers à Alfred Hofer pour la rédaction, à Claude Liengme pour la traduction en français et à l'agence de communication «Weber & Partner» pour la création et le graphisme. Dans le cadre de ces festivités, une animation sur l'histoire de l'industrie laitière avait ouvert la partie officielle de la journée commune de la SSIL le 16 novembre 2012 à Soleure.

#### Organes et personnes

Situation au 7 janvier 2013

##### Comité directeur de la SSIL

- Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne (président)
- Aschwanden Hans, Seelisberg
- Engel Martin, Ostermundigen
- Gyax Jacques, Berne
- Pernet René, Peney-le-Jorat
- Stritt Erich, Konolfingen

##### Commission du développement professionnel et de la qualité pour la formation initiale

##### 8 Représentants de la SSIL

- Wegmüller Andreas, président SSIL
- Berset Florian, gérant SSIL

##### FROMARTE

- Aschwanden Hans, Seelisberg
- Baumgartner Fritz, Trub
- Pernet René, Peney-le-Jorat

##### ASL

- Hänggeli Victor, ELSA
- Indermühle Klaus, Nestlé
- Walliser Roger, Emmi

##### 4 représentants des écoles

- Demierre Martin, Grangeneuve
- Friedli Ernst, Wil
- Gilgen Kurt, Langnau
- Schöpfer Beat, Sursee

##### 1 représentant du SEFRI et 1 des cantons

- Rosenkranz Edith, SEFRI Berne
- Sutter Peter, MBA, Berne

##### 1 représentant des organisations d'employés

Cette commission a été nouvellement reconstituée conformément à l'art. 22 de l'ordonnance de formation pour technologue du lait CFC. Elle a siégé la 1<sup>ère</sup> fois en décembre. Une nouvelle rencontre est prévue en avril 2013.

##### Commission d'assurance de la qualité (CAQ) pour l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur

- Berset Florian, Berne (président)
- Burkard Marc, Grangeneuve
- Egli Martin, Amriswil
- Engel Martin, Ostermundigen
- Küttel Thomas, Sursee
- Morier Jean-Luc, Grangeneuve
- Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac
- Neueunschwander Hansueli, Konolfingen
- Pernet René, Peney-le-Jorat
- Rösli Thomas, Emmen
- Ruckli Philipp, Sursee

La commission AQ se réunit en général 3 fois par année. Elle traite notamment l'inscription, l'admission des candidats pour l'examen professionnel et supérieur respectivement les résultats pour l'attribution du brevet ou du diplôme.

##### Secrétariat de la SSIL

- Berset Florian (gérant)
- von Weissenfluh Ruth (collaboratrice)

## Personnes en formation dans les écoles professionnelles

Écoles professionnelles	2012/2013				2011/2012			
	1 <sup>er</sup> année	2 <sup>e</sup> année	3 <sup>e</sup> année	Total	1 <sup>er</sup> année	2 <sup>e</sup> année	3 <sup>e</sup> année	Total
	Technologues en industrie laitière				Technologues en industrie laitière			
Grangeneuve	39	41	35	115	41	40	37	118
Langnau	26	28	26	80	29	22	28	79
Sursee	21	26	19	66	23	20	19	62
Wil	33	24	26	83	26	28	24	78
<b>Total</b>	<b>119</b>	<b>119</b>	<b>106</b>	<b>344</b>	<b>119</b>	<b>110</b>	<b>108</b>	<b>337</b>
	Employé(e)s en industrie laitière				Employé(e)s en industrie laitière			
Grangeneuve	3	3		6	3	4		7
Langnau	6	8		12	6	8		14
Sursee	2	2		4	1	7		8
Wil	2	12		14	8	6		14
<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>25</b>		<b>36</b>	<b>18</b>	<b>25</b>		<b>43</b>

## Examens de fin d'apprentissage pour technologues en industrie laitière

En 2012, 106 technologues en industrie laitière ont passé l'examen de fin d'apprentissage. Parmi eux, 101 ont réussi l'examen et ont reçu le certificat fédéral de capacité. Le taux de réussite s'est élevé à 95.3 % (90.9 % l'année précédente). Voici une vue d'ensemble des résultats :

N°	Branche d'examen	Année	
		2012	2011
<b>A. Travaux pratiques de la partie obligatoire</b>			
1	Technologie appliquée	4.99	4.97
2	Équipements techniques du bâtiment	4.84	4.89
3	Analyses	4.70	4.72
4	Gestion de la qualité	4.66	4.58
5	Environnement de l'entreprise	4.71	4.76
6	Journal de travail	5.00	4.91
	<b>Moyenne</b>	<b>4.8</b>	<b>4.8</b>
<b>B. Travaux pratiques dans la partie à choix obligatoire</b>			
1	Production 1	5.03	5.08
2	Production 2	4.97	4.95
	<b>Moyenne</b>	<b>5.0</b>	<b>5.1</b>
<b>C. Connaissances de base</b>			
1	Connaissance du lait/chimie/diététique	4.74	4.77
2	Microbiologie/hygiène	4.75	4.76
3	Technologie	4.57	4.71
	<b>Moyenne</b>	<b>4.7</b>	<b>4.7</b>
<b>D. Connaissances professionnelles</b>			
1	Environnement professionnel	4.68	4.87
2	Calcul technique	4.75	4.82
3	Modules d'approfondissement	4.57	4.64
	<b>Moyenne</b>	<b>4.7</b>	<b>4.8</b>
<b>E. Enseignement professionnel (note d'école)</b>			
F. Culture générale			
1	Travaux individuels d'approfondissement	4.59	4.84
2	Examen individuel standardisé	4.48	4.56
3	Note d'école	4.65	4.73
	<b>Moyenne</b>	<b>4.6</b>	<b>4.7</b>
<b>MOYENNE GÉNÉRALE</b>		<b>4.8</b>	<b>4.8</b>



## Procédure de qualification des employé(e)s en industrie laitière

En 2012, 25 employé(e)s en industrie laitière ont passé la procédure de qualification. Parmi eux, 23 ont réussi l'examen et ont reçu leur attestation formation professionnelle. Cet examen final comporte des travaux pratiques et l'évaluation des connaissances professionnelles et de la culture générale

## Examen professionnel pour technologues en industrie laitière

Sur les 21 candidates et candidats qui se sont présentés à l'examen professionnel lors de la session 2012, 17 ont obtenu le brevet fédéral de technologue en industrie laitière. Le taux de réussite s'élève à 80.9 % (88.4% l'année précédente).

N°	Matières examinées	Note moyenne 2012
1	Travail de projet (compte rendu écrit)	4.40
2	Présentation et discussion du travail de projet dans l'entreprise	4.29
3	Thème principal dans l'entreprise	4.64
<b>MOYENNE GÉNÉRALE</b>		<b>4.44</b>

## Examen professionnel supérieur pour technologues en industrie laitière

En 2012, 11 candidats se sont présentés à l'examen professionnel supérieur. 10 d'entre eux ont obtenu le diplôme fédéral de technologue en industrie laitière le 16 novembre 2012 à l'occasion de la journée de l'économie laitière à Soleure. Le taux de réussite s'élève à 91 % (85.7 % l'année précédente).

N°	Matières examinées	Note moyenne 2012
1	Plan d'affaires ou travail de diplôme (compte rendu écrit)	4.59
2	Présentation et discussion du plan d'affaires ou du travail de diplôme	4.32
<b>MOYENNE GÉNÉRALE</b>		<b>4.45</b>

## Le nouveau président se présente



Je m'appelle Hans Aschwanden et je suis né en 1970. J'ai passé mon enfance avec mes quatre frères et sœurs dans l'exploitation familiale, la fromagerie de Seelisberg, UR. De 1985 à 1988, j'ai appris le métier de fromager dans les fromageries lucernoises de Beromünster et Oberkirch. Après mon apprentissage, j'ai travaillé dans différentes fromageries dans toute la Suisse.

J'ai fréquenté l'école de commerce Frei de Lucerne durant l'hiver 1989/1990. Après une formation continue à l'école de laiterie de Moudon (VD) en 1993/1994, j'ai obtenu mon diplôme fédéral de maître fromager en 1995 à la fromagerie de Gruyère à Essertines-sur-Yverdon. Parallèlement à mon métier, j'ai suivi l'enseignement de l'école des cadres de l'Institut suisse pour la formation des chefs d'entreprise (IFCAM) en 1996/1997 et la formation de direction de PME en 2007 auprès de l'IFCAM à Berne.

J'ai fait mes premiers pas en tant qu'indépendant en reprenant la fromagerie de montagne de mon père à Seelisberg le 1<sup>er</sup> janvier 1996. Mon exploitation est aujourd'hui spécialisée dans la fabrication de Mutschli. Nous trans-

formons environ 1,1 million de kg de lait cru en fromage, qui est ensuite commercialisé par divers canaux. Le petit-lait issu de la production fromagère est affouragé dans notre propre porcherie d'engraissement et la viande de porc est commercialisée par le canal IP Suisse.

J'exerce la fonction d'expert aux examens à tous les niveaux de formation professionnelle du domaine de l'économie laitière depuis 1997. J'enseigne l'organisation de l'exploitation, en particulier dans les fromageries artisanales, au cours préparatif pour l'examen professionnel supérieur du BBZN Sursee depuis 2007. Je suis membre du comité de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL) ainsi que de la Commission du développement professionnel et de la qualité pour la formation initiale. Je fais partie du comité de l'Union des acheteurs de lait de Suisse centrale (ZMKV) depuis 2001 et j'encadre le domaine de la formation.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011, je suis également membre du comité central de FROMARTE. Les délégués m'ont élu président de FROMARTE le 16 novembre 2012.

Je suis marié à Heidi Aschwanden-Herger. Nous avons quatre enfants âgés de 11 à 16 ans. J'aime la randonnée, l'alpinisme et le ski. Je suis apolitique à l'idéologie libérale.

Je me réjouis de la nouvelle mission passionnante qui m'attend au service des fromagers artisanaux et m'efforce de renforcer la position des acheteurs de lait artisanaux, notamment en qualité de propriétaire des exploitations.

Hans Aschwanden  
Président de FROMARTE

