





Objectifs et tâches de FROMARTE:

- est l'association faîtière des Artisans suisses du fromage (acheteurs de lait indépendants)
- 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 compétentes et économiques
- assure la relève par des professionnels bien formés

FROMARTE:

- 500 fromageries artisanales
- env. 1 100 000 000 kg de lait transformés
 - 1/3 de la production annuelle
 - 9 700 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 68 255 t des fromages exportés durant l'année 2014
- CHF 800–1000 millions de chiffre d'affaires/an
- 2400 places de travail, principalement à la campagne
- 300 apprenti(e)s



Gurtengasse 6 • Case postale • 3001 Berne • Tél. +41 (0)31 390 33 33
 Fax +41 (0)31 390 33 35 • e-mail: info@fromarte.ch • www.fromarte.ch



L'année 2014

- 4** La page du président
- 6** L'avis du directeur
- 8** L'économie laitière en 2014
- 12** Le marché du fromage en 2014
- 14** L'organisation FROMARTE
- 16** Immeubles • affiliations • participations • prévoyance • mandats
- 18** Prestations de services
- 20** Relations publiques • entretien de l'image de marque
- 22** Formation professionnelle laitière

La page du président



Comment mieux vendre nos valeurs?

Cette question me préoccupe depuis mon arrivée à la présidence il y a deux ans. Je suis convaincu que nos valeurs, qui sont entre autres une qualité élevée, une valeur plaisir forte, une transformation artisanale, l'attachement à la tradition et un savoir-faire étendu, ne sont pas suffisamment bien accueillies par le client. Ce dernier ne paie une plus-value pour un produit que s'il identifie cette plus-value au moment de l'achat. Par conséquent, les questions suivantes me sont venues tout naturellement.

- Est-ce en rapport avec Switzerland Cheese Marketing SA?
- Nous manque-t-il la passion pour nos propres produits?
- La Suisse apparaît-elle de façon trop froide sur les salons à l'étranger?
- Sommes-nous trop chers?
- Nos structures de commercialisation sont-elles les bonnes?
- Offrons-nous à nos acheteurs suffisamment d'avantages?
- Nous sommes-nous accommodés aux restrictions de la production? J'ai souvent l'impression que certains membres sont résignés.

Je sais que ces questions sont provocantes. Je suis absolument persuadé

que nos valeurs correspondent à une tendance et que les clients sont prêts à payer un prix plus fort pour ces valeurs-là, mais uniquement s'ils le savent et le reconnaissent. J'ai identifié une faiblesse importante dans la scission entre marketing et vente dans toutes nos interprofessions fromagères. En outre, nos deux plus gros clients (Emmi et Mifroma) possèdent leurs propres installations de production de fromage et accordent naturellement la priorité à la commercialisation de leurs propres produits. Je pense que nous devons rechercher ici de nouvelles voies à long terme. La demande de l'assemblée des délégués du printemps dernier faite au secrétariat pour un concept d'amélioration de la commercialisation du lait de non-ensilage (lait de foin) est en cours d'application. Nous en présenterons les résultats au cours de la prochaine AD de printemps. Peut-être est-ce une piste pour mieux présenter nos valeurs à notre clientèle.

SWISS CHEESE AWARDS à Rapperswil

En réaction à la problématique évoquée (comment amener nos valeurs à nos clients), FROMARTE a créé, dès 2001, les SWISS CHEESE AWARDS.

Cet événement permet à toute la branche fromagère de mettre pleinement en valeur ses fromages. Avec 817 produits présentés dans 28 catégories, l'édition 2014 a remporté un franc succès. La commune de Rapperswil constituait le cadre idéal. Les différentes modifications se sont avérées pertinentes et seront encore développées et améliorées. Les gagnants ont été mentionnés dans les médias de leur région. Malheureusement, les médias nationaux n'ont pas relaté l'événement. Nos fromages l'auraient pourtant mérité. J'en profite pour remercier pour leur soutien de taille: l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) pour avoir pris en charge le patronat, mais aussi Switzerland Cheese Marketing SA, l'Agroscope avec Hans-Peter Bachmann, les associations régionales de FROMARTE et les nombreux autres sponsors.

IP Lait / marché du lait

Avec la création de LactoFama, les producteurs de lait ont pris en mains la mise en valeur des excédents saisonniers. Il est indéniable que cela a permis une stabilité du marché du lait au printemps. Le financement de LactoFama a été fixé lors de l'AD PSL de fin novembre. Elle est très controversée au sein des producteurs de lait. Malgré de nombreuses tentatives d'explications de la part des producteurs de lait, j'ai encore du mal à comprendre comment LactoFama complète ou doit compléter la segmentation de l'IP Lait. Les arguments des producteurs de lait me semblent parfois très créatifs et aventureux. Après l'augmentation du prix du lait au 1er janvier 2014, la production de lait a clairement retrouvé son attractivité. Les livraisons ont augmenté de 3,3% par rapport à l'année dernière. Une correction des prix est inévitable. J'invite les producteurs de lait à maintenir le prix du fromage en cas de réduction du prix du lait dans le secteur industriel, afin que la différence de prix entre le lait de non-ensilage et le lait d'ensilage soit plus importante: cela nous permettrait d'accroître nos chances sur le marché d'approvisionnement.

Formation professionnelle dans l'économie laitière

Je considère le système dual de formation professionnelle comme l'un des principaux avantages de la Suisse. La perméabilité entre la formation professionnelle et la formation scolaire est remarquable et exemplaire. Mais les évolutions démographiques et sociales rendent difficile le recrutement des apprentis. Promouvoir la relève est et demeure donc une importante tâche à long terme de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL). Une rencontre des différents groupes régionaux de jeunes talents, qui a eu lieu l'été dernier, m'a permis de remarquer un fort engagement de la part des responsables. Malgré cela, nous la SSIL, nous essayons de soutenir davantage ces activités pour que les moyens, qui sont limités, soient le plus efficace possible. Avec près de 520 membres, nous avons des « filiales » dans tout le pays pour recruter des apprentis. Un grand critère dans le choix du métier est le caractère personnel des relations. Utilisons cette proximité avec les potentiels apprentis. La décision du Conseil fédéral du 27 août 2014 d'investir chaque année 160 millions de francs dans la formation professionnelle pour réduire les inégalités des chances entre la formation universitaire et la formation professionnelle supérieure est réjouissante. Je ne peux que m'en féliciter. Le Conseil fédéral a reconnu l'importance de notre système de formation et des actions concrètes sont mises en place.

Daniel Wieland a entamé une formation postgrade et réduit à 80% son taux d'occupation. Ruth von Weissenfluh a également dû réduire son taux d'occupation, mais pour des raisons de santé. Les mesures nécessaires pour assurer le bon fonctionnement de l'activité ont été initiées. Je vous prie de bien vouloir nous excuser pour les désagréments occasionnés et vous remercie de votre compréhension. Je remercie également le directeur de la SSIL, Daniel Wieland, et son équipe pour leur investissement de taille, qui s'est avéré tout à fait compétent, en faveur de la formation professionnelle ainsi que pour l'agréable collaboration que nous entretenons.

FROMARTE

En 2014, il s'est passé des choses au secrétariat. Christian Schmutz a été absent pendant six mois pour des raisons de santé. Il est revenu parmi nous et reprendra progressivement toute son activité. Je lui souhaite tout de bon pour l'avenir. Malheureusement, le domaine des prestations de services, c'est-à-dire MQ FROMARTE, le suivi énergétique et la solution de branche pour la sécurité au travail, est toujours en sous-effectif. Je suis sûr que nous trouverons en 2015 une issue à cette situation inconfortable. C'est le domaine que les membres FROMARTE remarquent le plus et celui qui facilite le plus leur quotidien à la fromagerie. Il est indispensable d'accorder plus d'attention à ce do-

maine et d'améliorer la satisfaction de la clientèle. Notre site Internet, entièrement remanié, est en ligne sur www.fromarte.ch depuis début octobre. Je vous enjoins à l'utiliser activement.

L'engagement de l'équipe FROMARTE pour les SWISS CHEESE AWARDS de Rapperswil m'a époustoufflé. J'ai même découvert d'anciens collaborateurs de FROMARTE venus nous soutenir pour cet événement. Je tiens à remercier toute l'équipe de FROMARTE pour cet engagement loyal de taille. Je remercie du fond du cœur notre directeur Jacques Gygax qui s'engage inlassablement en faveur des intérêts des fromageries artisanales. Un grand merci !

J'adresse également mes remerciements à mes collègues du comité central pour la collaboration constructive et les discussions de qualité que nous entretenons. Les suggestions, conseils et commentaires que je reçois directement de la part des membres me réjouissent particulièrement. J'apprécie le contact que nous entretenons ensemble, chers membres, et les nombreux débats et rencontres intéressants organisés avec des personnes issues de la branche.



Hans Aschwanden
Président de FROMARTE



L'avis du directeur



Lors d'un séminaire organisé à fin février 2014, le comité central de FROMARTE a défini les orientations stratégiques de l'association faîtière des Artisans suisses du fromage pour les années 2014–17.

Vision, priorités de FROMARTE pour les années 2014–17

Avoir une vision d'avenir est à la fois une force et une nécessité pour toute entreprise ou pour toute organisation qui entend se profiler. Aussi, dans le cadre de notre réflexion stratégique, nous avons retenu les six principes directeurs suivants pour accompagner et orienter les différentes activités de notre association faîtière:

- Les structures décentralisées de mise en valeur artisanale du lait contribuent de manière prépondérante à la réalisation des mandats constitutionnels que sont «la sécurité de l'approvisionnement de la population» et «l'occupation décentralisée du territoire». Le maintien d'entreprises artisanales de transformation du lait dans les régions périphériques permet de créer de la valeur ajoutée, de préserver des emplois et, partant, de garantir des sources de revenus pour les familles.
- Les entreprises artisanales doivent rester de taille raisonnable, afin de permettre leur transmission dans le cadre familial ou à des tiers.
- La branche doit continuer à disposer

de spécialistes bien formés, dotés d'un savoir-faire leur permettant de diriger une entreprise artisanale de façon efficace, rentable et axée sur le marché.

- Le statut de l'acheteur de lait indépendant ne doit pas être compromis, ni par des mesures de distorsion de la concurrence, ni par des conditions de location exagérées ou par l'implication opérationnelle des sociétés de fromagerie. Dans la mesure du possible, l'acheteur de lait doit être propriétaire de l'entreprise.
- Les produits fabriqués dans les fromageries artisanales doivent être d'excellente qualité, se démarquer ou se distinguer sur le marché (par exemple lait cru, AOP, marques) et générer une valeur ajoutée suffisante.
- Les fromageries artisanales se distinguent sur le marché par leurs produits traditionnels mais aussi par leurs innovations.

En nous inspirant de cette vision, nous avons fixé, pour les quatre années à venir, les objectifs et les tâches prioritaires pour chacun des domaines d'activité de FROMARTE (défense professionnelle au niveau national et régional; relations publiques; communication; prestations de services; formation professionnelle).

Représentation de FROMARTE au sein des interprofessions fromagères

Le renforcement de la présence de FROMARTE au sein des interprofessions fromagères constitue l'un des objectifs stratégiques que nous nous sommes fixés pour l'année 2014. Ce but a été largement atteint. Notre président, M. Hans Aschwanden, a été nommé au sein de la gérance de l'Interprofession du Sbrinz AOP. J'ai été quant à moi élu, au printemps 2014, membre du comité directeur de la société Appenzeller Käse GmbH. Je continue en outre à assumer la présidence de l'Interprofession Tête de Moine AOP et à siéger au comité d'Emmentaler Switzerland. Notre personne de contact au sein de l'Interprofession du Gruyère AOP, M. Olivier Isler, nous représente dorénavant

également à l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP. FROMARTE est enfin représentée dans l'organisation de sorte Bündnerkäse (M. Kurt Schnebli) ainsi qu'à l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP (M. Andréas Leibundgut).

Grâce à leur indépendance et à leur vision d'ensemble, les représentants de FROMARTE peuvent défendre efficacement les intérêts des artisans fromagers au sein des différentes interprofessions, sans perdre de vue l'intérêt général. Nous sommes également en mesure d'agir de manière coordonnée lorsque les circonstances l'exigent, comme par exemple lors de la crise du franc fort au début de l'année 2015.

Relations entre la Suisse et l'Union européenne

Suite à l'acceptation de l'initiative contre l'immigration de masse, le 9 février 2014, les relations entre la Suisse et l'Union européenne sont entrées dans une phase délicate et incertaine. Si aucune solution n'est trouvée pour les questions institutionnelles et pour la libre circulation des personnes, la voie bilatérale pourrait être remise en question.

Le marché du fromage entre la Suisse et l'Union européenne est libéralisé depuis le 1er juin 2007. Les fromageries artisanales ont réussi, dans un environnement économique difficile, à accroître leur compétitivité et à gagner des parts de marché à l'exportation grâce à la qualité exceptionnelle et à la diversité de leur assortiment. FROMARTE considère que les accords conclus entre la Suisse et l'UE dans le cadre des «bilatérales 1» (levée des obstacles techniques au commerce, libre-échange du fromage, reconnaissance mutuelle des AOP-IGP) doivent impérativement être maintenus.

Analyse d'une ouverture sectorielle réciproque du marché du lait avec l'Union européenne

Sur mandat du Parlement, le Conseil fédéral a examiné l'option d'une ouverture réciproque du marché avec l'Union européenne pour tous les

produits laitiers. Après une étude approfondie du rapport publié en date du 14 mai 2014 par le Conseil fédéral, nous avons estimé qu'il n'était pas opportun de s'engager sur cette voie. En effet, une ouverture sectorielle du seul marché laitier ne permettrait pas, entre autre inconvénient, de diminuer les coûts de production. De plus, s'agissant des mesures de soutien prévues pour stabiliser le revenu, le rapport privilégie un transfert vers les paiements directs à la surface des suppléments pour le lait transformé en fromage. Un tel scénario affaiblirait, à coup sûr, le secteur fromager qui est actuellement le plus compétitif à l'exportation. FROMARTE s'oppose à un tel transfert et continuera de s'engager en faveur du maintien, à minimum 15 centimes, du supplément pour le lait transformé en fromage et du supplément de non-ensilage à minimum 3 centimes.

Interprofession du Lait / LactoFama SA

Le maintien de la valeur ajoutée et des parts de marché sont au centre des préoccupations de FROMARTE. C'est dans cet esprit que nous avons soutenu le système de segmentation mis en œuvre par l'Interprofession du Lait. FROMARTE a pris acte de la constitution, par les principales organisations de producteurs et la Fédération des Producteurs Suisses de Lait, d'une société commune chargée de l'exportation saisonnière de la matière grasse en excédent sur le marché. Cette nouvelle société, LactoFama SA, a débuté ses activités le 1er avril 2014. Si nous saluons toute démarche visant à stabiliser le marché du lait, nous pensons qu'une telle initiative n'était pas forcément nécessaire en cas de fonctionnement optimal de la segmentation. Si tel ne devait pas être le cas, il faut adapter le système de segmentation, en veillant à le rendre plus transparent et moins coûteux. FROMARTE rejette d'autre part la réintroduction de mesures de soutien permanent du marché laitier car ces dernières ont provoqué, dans le passé, des distorsions de concurrence et des incitations négatives.

SWISS CHEESE AWARDS 2014

Les neuvièmes SWISS CHEESE AWARDS se sont déroulés du 23 au 26 octobre 2014 à Rapperswil-Jona. Le fait le plus marquant de cette édition est la participation de 817 fromages au concours, répartis dans 28 catégories. Un record absolu qui témoigne de l'intérêt suscité par le plus grand événement de la branche. Durant quatre jours, les artisans fromagers suisses ont porté au firmament les valeurs qui caractérisent notre profession, à savoir une qualité élevée, un attachement à la tradition, un savoir-faire étendu, une capacité d'innovation. Au fil des années, les SWISS CHEESE AWARDS sont devenus le rendez-vous incontournable de la branche fromagère helvétique et notre principale plate-forme de communication.

Je remercie sincèrement toutes les personnes qui ont fêté et honoré comme il se doit les fromagers suisses. J'adresse également mes vifs remerciements aux autorités fédérales pour leur patronage ainsi qu'à l'ensemble des sponsors et donateurs. Permettez-moi également de rendre hommage à l'excellent travail accompli par les collaboratrices et collaborateurs de FROMARTE, par l'association cheese-festival ainsi que par les tierces personnes mandatées pour l'occasion.

Je promets dès aujourd'hui aux fromagers suisses un magnifique jubilé

lors des 10èmes SWISS CHEESE AWARDS qui auront lieu dans le cadre de la Fête du Vacherin Mont-d'Or, aux Charbonnières, du 22 au 25 septembre 2016.

Ressources humaines

En ce qui concerne le secrétariat de FROMARTE, l'année 2014 a été marquée par plusieurs absences, liées à la maladie d'une part et à des difficultés de recrutement d'autre part. Nous nous sommes retrouvés en sous-effectif et avons dû parer au plus pressé. La qualité de nos services s'en est ressentie et je vous prie de bien vouloir nous en excuser. Après une période de convalescence, mon assistant, M. Christian Schmutz, a heureusement été en mesure de reprendre le travail.

Entre-temps, le secrétariat de FROMARTE a été renforcé et c'est une équipe pleinement motivée qui s'engage et continuera de s'engager, jour après jour, pour améliorer les conditions cadres des artisans fromagers suisses et pour leur offrir les prestations de services, les conseils et le soutien qu'ils sont en droit d'attendre de leur association faitière.



Jacques Gygax
Directeur de FROMARTE



L'économie laitière en 2014

Bonnes notes attribuées au supplément pour le lait transformé en fromage

L'Office fédéral de l'agriculture a mandaté deux études afin d'examiner si le supplément pour le lait transformé en fromage et le supplément de non-ensilage remplissaient bien leur fonction. Autrement dit, s'ils soutenaient le prix du lait, s'ils amélioraient la compétitivité de la branche fromagère et s'ils assuraient la production de lait de non-ensilage pour la fabrication de fromage au lait cru. Ces deux études publiées fin février le confirment. La quantité de lait transformé en fromage serait passée de 1,42 à 1,46 million de tonnes entre 2000 et 2012. Les exportations de lait auraient elles aussi augmenté dans l'ensemble. Toutefois, cet accroissement serait tiré par la production industrielle de fromage.

Les auteurs invitent à se demander s'il ne faudrait pas éventuellement vérifier la répartition des moyens entre le supplément pour le lait transformé en fromage et le supplément de non-ensilage. Une réduction de l'un et une augmentation de l'autre permettraient de soutenir de manière plus ciblée la production artisanale de fromage et la production de lait de non-ensilage.

Afin de ne pas compromettre le supplément pour le lait transformé en fromage, il est impératif de respecter le règlement de segmentation de l'IP Lait et de payer le prix LTO⁺ au minimum pour le lait transformé en fromage.

LactoFama SA: les producteurs de lait prennent le dégagement du marché en main

Début mars 2014, les dix plus grands revendeurs de lait ont fondé avec la Fédération des producteurs suisses de lait (PSL) la société LactoFama SA, visant à racheter les excédents saisonniers de lait C et de faire transformer ces derniers en produits de régulation destinés à l'exportation.

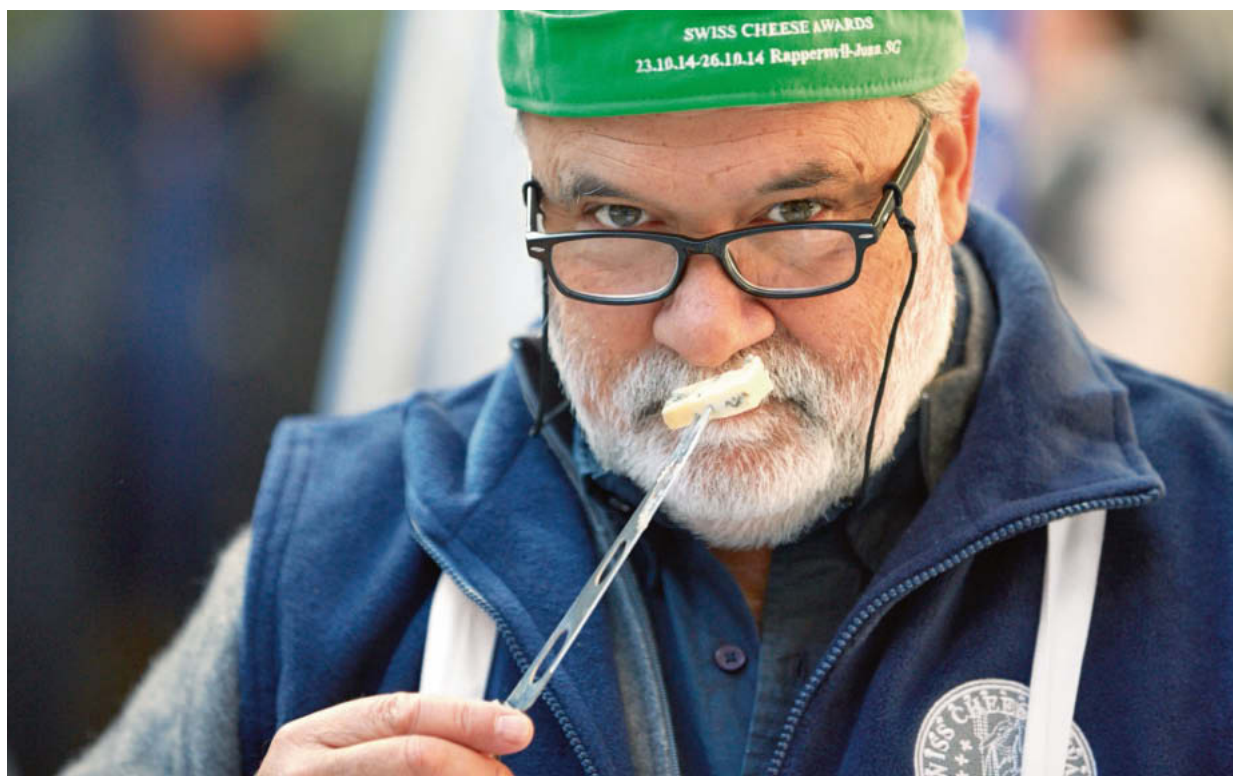
LactoFama SA conçoit sa démarche comme un complément à la segmentation en lait A, B et C en vigueur depuis début 2011. Elle a fait savoir en septembre qu'elle avait racheté 42,4 millions de kilogrammes de lait C entre avril et juin. Un lait qui a servi à la production de 2000 tonnes de beurre et de 270 tonnes de poudre de lait pour l'exportation. Au total, les producteurs de lait ont reçu CHF 8,2 millions en plus, soit environ 19 centimes par kilogramme.

Ces achats ont été financés par des moyens dont la PSL disposait encore de son fonds de soutien du prix du lait. A l'occasion d'une assemblée extraordinaire des délégués de la PSL, le 25 novembre, ces derniers ont décidé que LactoFama SA interviendrait de nouveau en 2015 si nécessaire. Pour son financement, elle perçoit 0,35 centime sur chaque kilogramme de lait. Les actionnaires de LactoFama paient une redevance supplémentaire de 0,10 centime par kilogramme.

Crema rachète le transformateur de lait valaisan

Mi-avril, il a été annoncé que Vallait et Valcrème, les deux entreprises de la Fédération laitière valaisanne (FLV), devaient être rachetées au 1er juillet par Crema. La FLV a reçu en échange 5% des actions de Crema ainsi qu'un siège au conseil d'administration. Avec une quantité de lait de 50 millions de kilogrammes et un chiffre d'affaires de CHF 85 millions, Vallait et Valcrème sont trop petites pour s'imposer dans la lutte difficile face aux grands distributeurs, et trop grandes pour se contenter d'une activité de niche.

Depuis un certain temps déjà, Crema assure le conditionnement de quelque 800 tonnes de fromage par an à Sierre. Le site doit à présent faire l'objet d'un renforcement stratégique. En revanche, il en découle des surcapacités dans le conditionnement de lait de consommation. Suite au rachat de Vallait et de Valcrème, Crema devient deuxième transformateur de lait suisse derrière Emmi.



Heinz Wälti nouveau président d'Emmentaler Switzerland

A l'assemblée des délégués de l'Interprofession Emmentaler Switzerland du 17 avril, l'ancien patron de Landi, Heinz Wälti, a été élu président. Il succède ainsi à Jürg Simon, qui a dirigé l'interprofession pendant douze ans.

Jacques Gygax et Anton Schmutz à la direction d'Appenzeller

Lors de l'assemblée des associés de l'Interprofession Appenzeller Käse GmbH, Jacques Gygax, directeur de FROMARTE, a été élu à la direction, succédant ainsi à Heinz Güntensperger. Ce dernier a représenté les fromagers à la direction de l'Interprofession Appenzeller Käse GmbH depuis sa création. L'ancien directeur de FROMARTE, Anton Schmutz, responsable des ventes et membre de la direction du groupe ELSA-MIFROMA, succède pour sa part à Josef Hardegger à la direction. C'est la deuxième fois qu'Anton Schmutz siège à la direction de l'Interprofession Appenzeller Käse GmbH, mais la première en tant que représentant du commerce du fromage.

Abolition du contingentement laitier: bilan plutôt positif

L'abolition du contingentement laitier en 2009, qui visait à accroître la compétitivité de la branche laitière suisse, n'a que partiellement porté ses fruits. C'est la conclusion d'une étude réalisée par la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) et publiée début mai. La quantité de lait a certes augmenté et les transformateurs disposent d'une matière première moins chère, mais la création de valeur serait insuffisante. L'augmentation des quantités pour le fromage serait ainsi trop



timide, et trop importante pour ce qui est des produits interchangeables comme le beurre et la poudre de lait. Selon l'auteure Therese Haller, on n'avait apparemment pas bien conscience, avant cette abolition, des coûts et des délais concernant le développement de produits et l'acquisition de marchés à l'étranger. C'est à cause de cela, mais aussi d'événements imprévisibles, comme l'effondrement de Swiss Dairy Food ou l'appréciation du franc à partir de 2009, que les études relatives à l'abolition du contingentement laitier se sont montrées trop optimistes. L'étude a été mandatée par le European Milk Board (EMB), un groupement de producteurs laitiers conservateurs et attachés au maintien des structures existantes.

Etude de l'OFAG sur l'ouverture sectorielle du marché

L'Office fédéral de l'agriculture a publié fin mai une étude exhaustive sur la question d'une ouverture sectorielle du marché laitier suisse. Les calculs de l'OFAG l'ont amené à la conclusion qu'une telle ouverture du marché aurait des effets bénéfiques de l'ordre de CHF 150 à 200 millions. Les 310 millions dépensés actuellement pour le supplément pour le lait transformé en fromage et les contributions à la loi chocolatière seraient redistribués, selon le modèle, sous forme de supplément général pour le lait de 9 centimes par kilogramme, d'une contribution à la surface herbagère de CHF 800.- par hectare ou d'une augmentation des contributions à la sécurité de l'approvisionnement, qui passeraient de CHF 900.- à CHF 1300.- par hectare. L'OFAG a déclaré privilégier la contribution à la surface herbagère, dans la mesure où celle-ci aurait le meilleur effet en termes de soutien des revenus des paysans et qu'elle serait le plus compatible avec les règles de l'OMC. Les revenus des paysans baisseraient d'un quart environ, mais ils pourraient être soutenus par quelque CHF 100 à 150 millions, afin d'éviter que de nombreux producteurs abandonnent le lait au profit de la viande. Le supplément de non-ensilage serait maintenu.





Stefan Gasser nouveau directeur d'Emmentaler Switzerland

Le 10 juin, on a appris la nomination de Stefan Gasser au poste de directeur d'Emmentaler Switzerland. Commercial de formation, Stefan Gasser s'est ensuite perfectionné dans les domaines du marketing et du management. Il a longtemps travaillé pour la Fédération laitière du nord-ouest de la Suisse (MIBA), dernièrement en qualité de responsable des ventes et membre de la direction. Stefan Gasser a succédé début août à Franziska Borer qui a quitté Emmentaler Switzerland de son propre chef.

Nouvelle fromagerie sur le vallon d'Urnerboden

A l'issue de nombreuses années de clarifications et d'une phase de construction de plus d'un an, la nouvelle fromagerie a commencé à produire sur le vallon d'Urnerboden début juin, avec pour objectif de transformer un jour en fromage tout le lait produit, plus d'un million de kilogrammes, et de ne plus le livrer à l'industrie. Avec ses 1200 vaches, l'Urnerboden est le plus grand alpage de Suisse. Le produit principal est le «Urnerboden Alpkäse», complété par le «Urnerboden Mutschli», un fromage à raclette et un assortiment de produits laitiers.

Initiative populaire sur la sécurité alimentaire

Le 8 juillet, l'Union suisse des paysans (USP) a déposé l'initiative populaire sur la sécurité alimentaire. Cette initiative a vu le jour en un temps record et après seulement trois mois, l'USP a pu remettre près de 150 000 signatures certifiées à la Chancellerie fédérale. L'initiative vise à garantir à long terme l'approvisionnement de la population suisse en produits locaux, en renforçant les terres cultivables et la production agricole. Le Conseil fédéral prend l'initiative présentée par l'Union suisse des paysans très au sérieux et compte lui confronter un contreprojet direct par voie constitutionnelle.

Crise ukrainienne: exportations de fromage vers la Russie et pression des prix sur le marché laitier

Suite à la crise en Ukraine et à l'occupation de la Crimée, l'Union européenne a infligé des sanctions à la Russie au printemps et en été. Le gouvernement russe a réagi le 7 août par des interdictions d'importation concernant la viande, les produits laitiers, les fruits et les légumes en provenance d'Europe. Pour certains revendeurs suisses, ce fut l'occasion d'exporter davantage de fromage vers la Russie. En septembre 2013, 28 tonnes de fromage étaient parties en Russie. En septembre 2014, on en comptait 160 tonnes.

Isolé, le marché russe du lait a cependant entraîné des excédents et une baisse des prix sur le marché européen. Les entreprises dépendantes du marché russe, comme la laiterie finlandaise Valio, se sont retrouvées avec d'énormes excédents de lait. Du côté de l'industrie fromagère européenne, des milliers de tonnes de fromage ont dû être écoulées sur d'autres marchés. Le prix moyen du lait LTO a chuté, de 39 cents euro en juin à 34 cents euro en novembre. D'où la pression exercée sur le prix du lait suisse, qui s'est particulièrement faite ressentir dans le domaine de la poudre de lait. En l'absence des fonds de la loi chocolatière, la différence de prix n'a pu être compensée que partiellement et les producteurs de lait ont dû accepter la baisse des prix.

Anniversaire du Maréchal

Le 22 août, Le Maréchal a célébré en grandes pompes ses 20 années d'existence. Le ministre de l'Economie, Johann Schneider-Ammann, a honoré les célébrations de sa présence, tout comme les deux conseillers d'Etat Philippe Leuba (Vaud) et Marie Garnier (Fribourg), ou encore Konrad Graber, président du conseil d'administration d'Emmi. Ce dernier a rendu hommage à la collaboration de nombreuses années avec Jean-Michel Rapin, créateur du Maréchal, qui est parvenu, malgré la forte concurrence du Gruyère, à imposer son produit. Aujourd'hui, ce sont 250 tonnes de Maréchal qui sont produites, et en termes de croissance du chiffre d'affaires, Le Maréchal a même une longueur d'avance sur Emmi. Selon le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann, la famille Rapin a tiré le meilleur parti de l'ouverture du marché du fromage suisse et son modèle de collaboration avec les producteurs de lait est exemplaire.

L'Interprofession Appenzeller Käse GmbH se sépare de son directeur

L'Interprofession Appenzeller Käse GmbH a annoncé le 5 septembre sa séparation d'avec son directeur David Vincze. Le motif invoqué serait une divergence d'opinion au sein de la direction concernant la conduite de l'interprofession. On a appris en novembre que Christoph Holenstein serait proposé comme nouveau directeur lors de l'assemblée des associés de mars 2015. Ingénieur agronome HES, Ch. Holenstein est responsable du site d'Emmi Käse AG à Gossau et Wittenbach. De 1989 à 2010 toutefois, il était déjà chez Appenzeller Käse GmbH en tant que responsable marketing et directeur adjoint.

Coopération de l'Entlebuch

Cinq fromageries d'Emmentaler de l'Entlebuch (Doppleschwand AG, Käserei Mosigen AG, Bergkäserei Oberberg, Biosphärenbergkäserei Schüpfheim et Entlebucher Spezialitäten Käserei AG) envisagent un projet de développement régional (PDR) avec une plate-forme de commercialisation régionale, sous l'enseigne «Biosphäre Markt AG». Après examen de la demande, le service de l'agriculture et des forêts du canton de Lucerne est parvenu en septembre à la conclusion que les fromageries présentaient trop peu d'objectifs et de solutions en commun. La situation concernant ce projet de coopération devra être clarifiée d'ici à mi-2015 au plus tard.

«Swizzrocker» pour l'Allemagne

Rebaptisé «Swizzrocker» pour le marché allemand, le Tilsiter rouge s'offre une toute nouvelle image. Présenté à la presse allemande spécialisée au mois de septembre, le fromage à la tête de vache s'adresse à un public épris de liberté et bon vivant comme étant «le fromage idéal pour la pause».

Le canton de Neuchâtel soutient trois fromageries de Gruyère

Début novembre, le canton de Neuchâtel a accordé un crédit de CHF 2,6 millions pour la rénovation et l'assainissement des trois fromageries La Brévine, Bémont et La Sagne. Après examen de l'état des trois fromageries, l'Office de l'agriculture les avait classées prioritaires. Cela permettra notamment de profiter de l'augmentation progressive de la quantité de production prévue par l'Interprofession du Gruyère. Au total, l'investissement se monte à CHF 14,5 millions pour les trois fromageries. 2,6 millions proviennent du canton, autant de la Confédération, le reste des trois coopératives fromagères.

Quel avenir pour les fromageries artisanales ?

«Les fromageries artisanales, un modèle d'avenir?» : tel était le thème choisi pour le congrès des fromageries de l'association des producteurs de lait de Suisse centrale (ZMP), qui s'est tenu le 7 novembre à Sempach. Sont intervenus notamment le patron d'Emmi Urs Riedener, l'expert en marketing Stephan Feige et le président d'Emmentaler Switzerland, Heinz Wälti. Selon eux, le fromage suisse possède un potentiel de croissance à l'exportation, mais la situation est telle que lorsque quelqu'un développe un marché, il y en a toujours un autre pour venir proposer le

produit moins cher dès que les affaires commencent à marcher. Oui, les fromageries artisanales ont de l'avenir à condition d'investir davantage ensemble dans le marketing et de regrouper les intérêts.

Michelle Hunziker nouvelle ambassadrice d'Emmentaler

L'Interprofession Emmentaler Switzerland a engagé Michelle Hunziker en tant qu'ambassadrice de l'Emmentaler AOP. L'animatrice vedette suisse fera la promotion du fromage en Italie et en Allemagne à partir du printemps 2015.

World Cheese Awards: le succès des Suisses

Les fabricants de fromages suisses ont fait bonne figure aux World Cheese Awards, qui se sont déroulés mi-novembre à Londres. 2700 fromages au total avaient été soumis à l'appréciation du jury londonien. Résultat: les Suisses ont remporté trois médailles «Super Gold», neuf d'or, trois d'argent et douze de bronze.

Adieu Ruedi Haldner

Le 30 janvier 2014, Ruedi Haldner nous a quittés à l'issue d'une longue maladie. Ce fromager d'Emmentaler de Sommeri s'est investi au sein de nombreux organes de l'économie fromagère et il était pour beaucoup de professionnels un motivateur, un visionnaire et un bon ami. Ruedi Haldner était membre du comité central de FROMARTE. Il présidait la commission d'assurance de la qualité de FROMARTE ainsi que le conseil d'administration de la Fiduciaire laitière SA. Alors qu'il était président de l'association des acheteurs de lait de Thurgovie, Ruedi avait joué un rôle déterminant dans la fusion avec l'association des acheteurs de lait de Saint-Gall-Appenzell, donnant naissance à l'OMV.

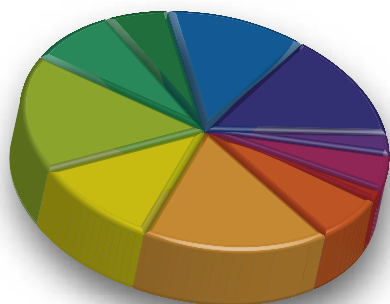


Le marché du fromage en 2014

Production fromagère 2014

Total 185 331 tonnes

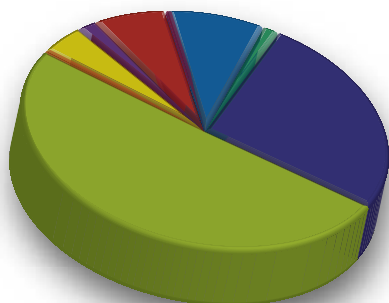
(l'année précédente 182 705 tonnes)



Mozzarella	12.2%
autres fromages frais	13.4%
autres fromages à pâte molle	3.0%
Appenzeller	4.8%
Tilsiter	1.7%
Raclette Suisse	6.9%
autres fromages à pâte mi-dure	16.8%
Emmentaler AOP	10.9%
Le Gruyère AOP	15.9%
autres fromages à pâte dure	8.6%
Autres fromages	5.8%
• Sbrinz AOP	0.9%
• Vacherin Fribourgeois AOP	1.5%
• Fromage du Valais	1.2%
• Tête de Moine AOP	1.2%
• Vacherin Mont d'Or AOP	0.3%
• Fromages de brebis et fromages de chèvre	0.6%

Exportations de fromage par groupe de produits en 2014

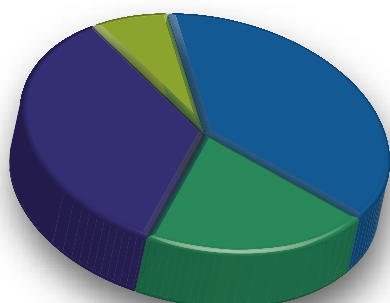
Total 68 255 tonnes (l'année précédente 67 827 tonnes)



Fromages frais	5 867
Fromages à pâte molle	806
Fromage à pâte mi-dure	17 799
Fromage à pâte dure	34 561
Fromage à pâte extra-dure	185
Autres fromages	3 116
Fromage fondu	1 275
Fondue prête à l'emploi	4 536
Corrections ultérieures	110

Importations de fromage par groupe de produits en 2014

Total 53 793 tonnes (l'année précédente 52 063 tonnes)

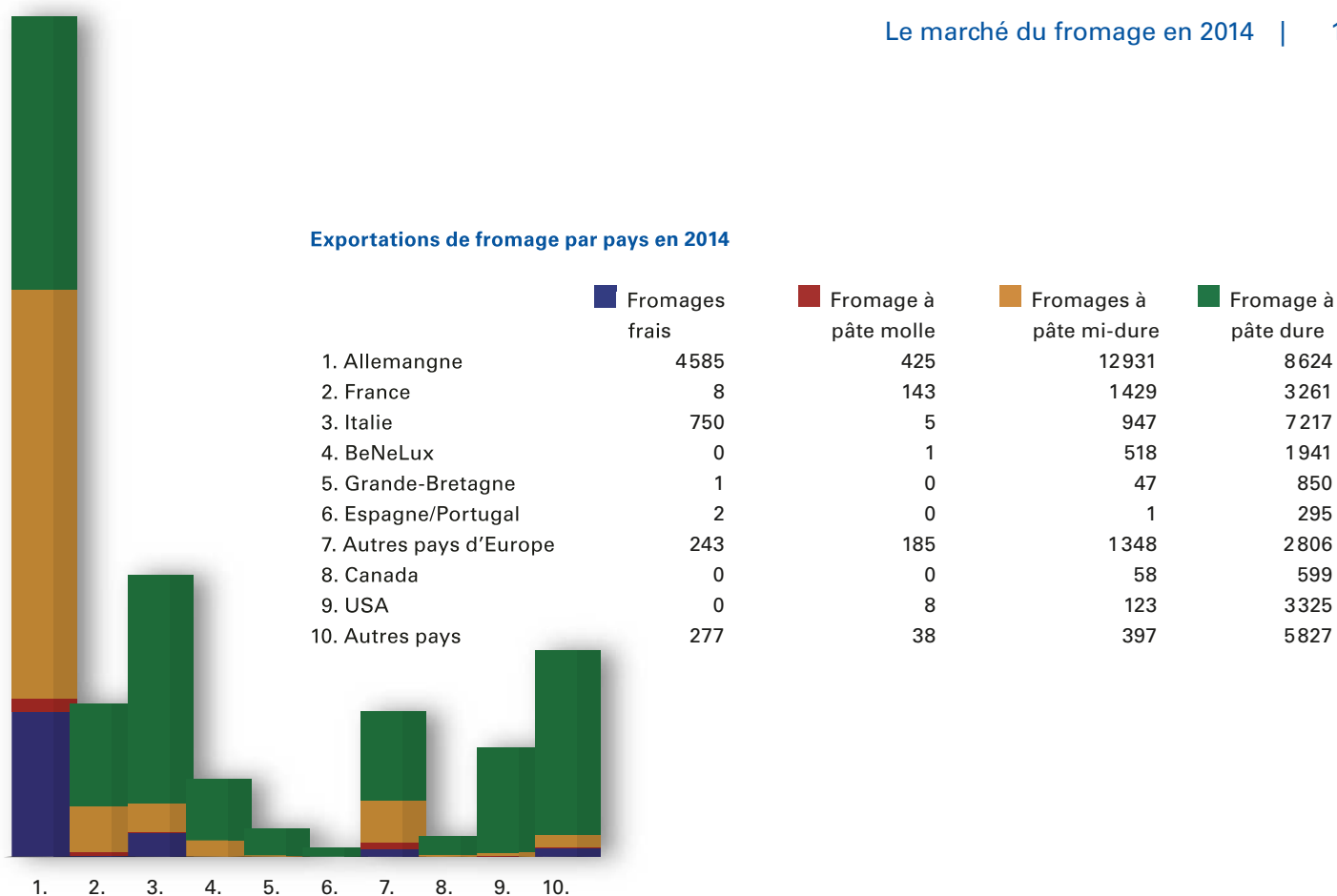


Fromages frais	20 298
Fromages à pâte molle	11 214
Fromage à pâte mi-dure et dure	18 398
Fromage fondu	3 882

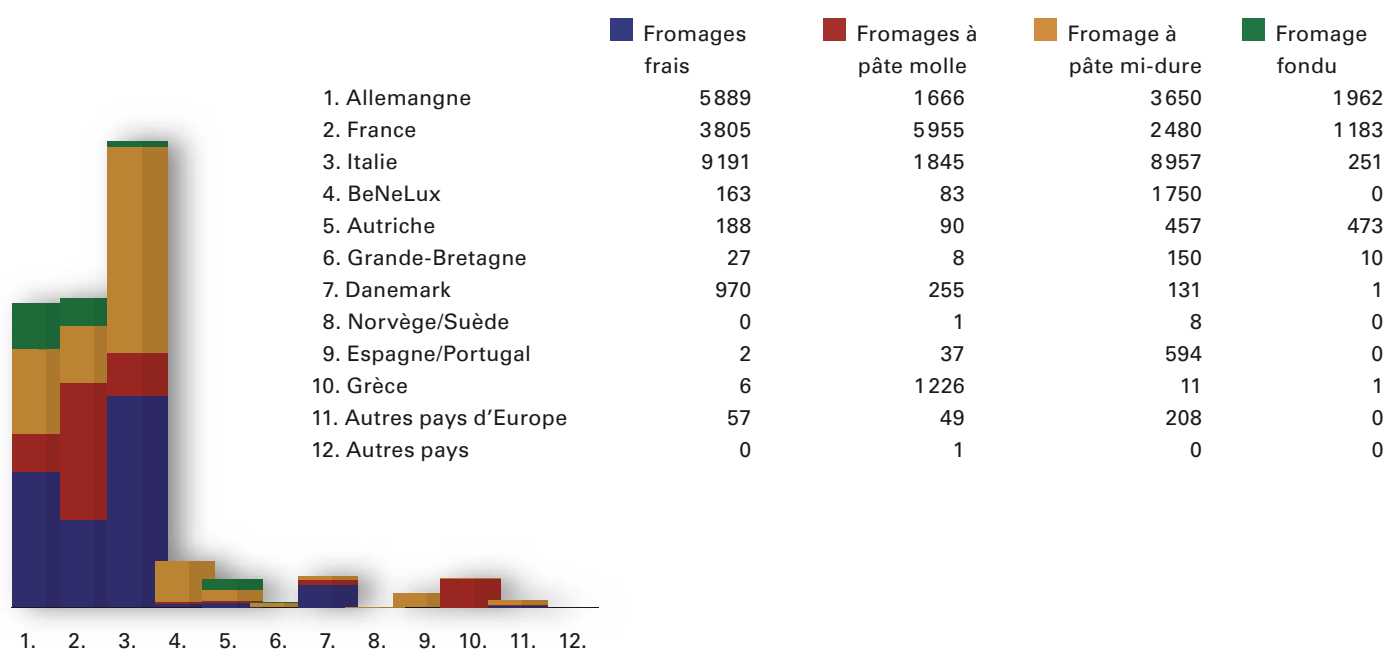
En 2014, 185 331 tonnes de fromage ont été produites au total en Suisse. La hausse de la production s'est ainsi poursuivie par rapport à l'année précédente, pour atteindre cette fois 2626 tonnes. La production de fromage frais et de fromage à pâte mi-dure a augmenté (+2349 tonnes et +1562 tonnes respectivement). En revanche, la production de fromage à pâte molle, de fromage à pâte dure et de fromage à pâte extra-dure a connu un léger recul (-203 tonnes, -970 tonnes et -137 tonnes respectivement). En ce qui concerne les sortes, ce sont surtout les sortes libres qui ont enregistré la croissance la plus forte. Dans ce domaine, les poids lourds sont ainsi les fromages à pâte mi-dure maigres à quart-gras (+2384 tonnes), les fromages à pâte mi-dure mi-gras à gras (+1207 tonnes), la Mozzarella (+1050 tonnes) et le Switzerland Swiss (+859 tonnes). Pour ce qui est des sortes traditionnelles, la production du Vacherin fribourgeois AOP et du Gruyère AOP s'est inscrite en légère hausse (+159 tonnes et +69 tonnes respectivement). Quant à l'Emmentaler, à l'Appenzeller et au Sbrinz, ils ont enregistré une diminution de leur production (de 2897 tonnes, 452 tonnes et 137 tonnes respectivement). Avec un total de 68 255 tonnes, ce sont au total 36,8% du fromage produit en Suisse qui ont été exportés en 2014, soit une hausse de 428 tonnes (+0,6%) comparativement à l'exercice précédent. Sur le marché européen, les ventes de fromage ont crû de 319 tonnes par rapport à l'année précédente, à 56 125 tonnes, tandis que sur les marchés extra-européens, les ventes se sont inscrites en hausse de 109 tonnes, à 12 130 tonnes. Le principal débouché commercial du fromage suisse reste l'Allemagne, avec des volumes de 31 110 tonnes (+1163 tonnes), ce qui représente 45,6% du total des exportations de fromage.

Parmi les fromages traditionnels, le Gruyère AOP, la Tête de moine AOP et le Sbrinz AOP ont réussi à accroître légèrement leurs exportations (+169 tonnes, +42 tonnes et +12 tonnes respectivement). Le recul le plus important a été enregistré par les expor-

Exportations de fromage par pays en 2014



Importations de fromage par pays en 2014



tations d'Emmentaler (-2876 tonnes), de fondue prête à consommer (-581 tonnes) ainsi que de Mozzarella (-524 tonnes).

Les importations de fromage ont poursuivi leur hausse en 2014, affichant une croissance de 1730 tonnes,

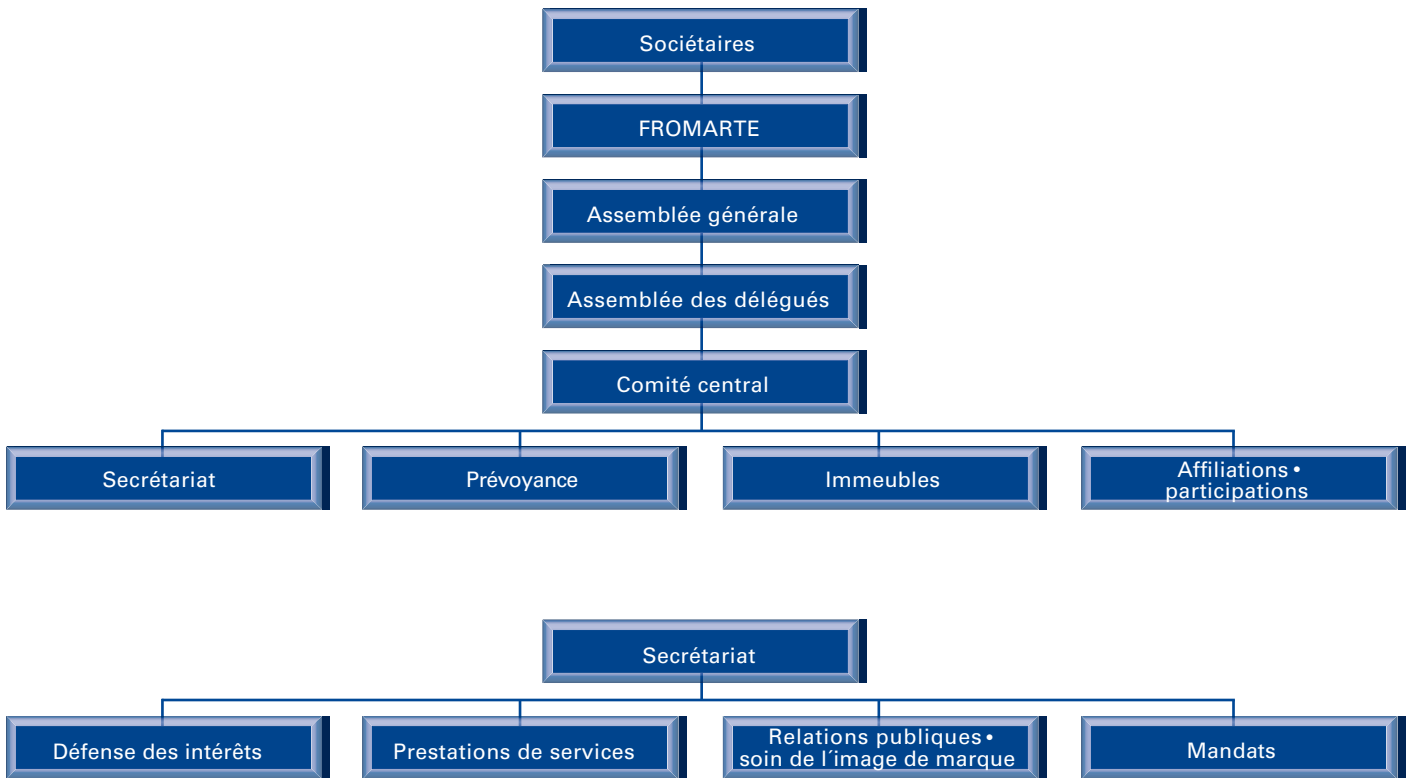
à 53793 tonnes. Cette augmentation concerne presque tous les segments: le fromage frais (1118 tonnes), le fromage à pâte mi-dure (127 tonnes) et le fromage à pâte dure (517 tonnes). Seules les importations de fromage à pâte molle (-31 tonnes) et de fromage

à pâte extra-dure (-53 tonnes) ont reculé.

Pour 2014, le bilan de l'évolution des importations et des exportations présente donc un solde de 1302 tonnes en faveur des importations.

(Source: TSM Fiduciaire Sàrl)

L'organisation FROMARTE



Le comité central de FROMARTE

Aschwanden Hans, Seelisberg (président)
 Germain Didier, Les Ponts-de-Martel (vice-président)
 Hinterberger Andreas, Gais (vice-président)
 Berger Willy, Les Reussilles
 Birrer Anton, Bernhardtzell
 Haussener Walter, Galmiz
 Hofer Ernst, Burgdorf
 Neff Albert, Wald
 Oberli Christian, Rossrüti
 Oggier Pius, Willisau
 Pasquier Frédéric, Echarlens
 Schmidli Josef, Mühlau
 Stoll Hansjörg, Mümliswil
 Werder Josef, Küssnacht am Rigi

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 d'entreprise
- Gestion des affaires de l'Association des fromagers «bvk»

**Kurt Schnebli**

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

- Management de la 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 1.3.2015**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 AOP et Tête de Moine AOP, Appenzeller

**Nadja Pulfer**

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

- Comptabilité
- Affiliations

**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 Tête de Moine
- Gestion des affaires de l'AFR
- Défense des intérêts pour Le Gruyère AOP et Tête de Moine AOP, Vacherin Fribourgeois AOP

**Michèle Joliat**

(Temps partiel: Ma, Je)
 Tél. direct +41 31 390 33 37
 michele.joliat@fromarte.ch

- Suivi de la Suisse romande
- Secrétariat

**Andréas Leibundgut**

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

- Management de la qualité
- Chef de projet SWISS CHEESE AWARDS
- Défense des intérêts du Vacherin Mont-d'Or AOP

**Estelle Buess**

Tél. direct +41 31 390 33 33
 estelle.buess@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	Participations minoritaires	Caisse de compensation pour les organisations laitières et agricoles	AFT
IP Lait	Milka fromage SA	Switzerland Cheese Marketing SA	Caisse de pensions de l'économie laitière	IP TdM
SSIL	Fiduciaire Laitière SA	IP Appenzeller Käse Sàrl		AFR
Emmentaler Switzerland		IP Tilsiter Switzerland Sàrl		«Association des fromagers»
IP fromage des Grisons		Sbrinz Käse Sàrl		
Ass. AOC/IGP		Emmentaler Schaukäserei SA		
CISA		TG Käsereifungs SA		
Forum consommateur		VAFSA		
		Fromco SA		
		Sté coop. Laiterie de Gruyère		
		Caseificio Gottardo SA		
		Coopérative Suisse de cautionnement		
		TSM Fiduciaire Sàrl		
		Proviande		
		SUISAG		
		IFCAM		



Immeubles

Les immeubles de la Gurtengasse 6 à Berne et de la Hühnerhubelstrasse 95 à Belp sont administrés depuis le 1er janvier 2014 par la Fiduciaire laitière SA. Ce changement d'administration a permis d'éliminer diverses charges héritées et d'améliorer considérablement la collaboration. Autre nouveauté: le service d'entretien immobilier et de conciergerie qui, depuis début 2014, est assuré de manière professionnelle et consciencieuse par la société L&H pour les deux immeubles.

Au printemps, Alimenta a quitté les locaux de la Gurtengasse. Il a donc fallu trouver un nouveau locataire pour trois bureaux. Grâce à la situation très centrale de l'immeuble, la recherche a rapidement abouti et nous avons trouvé en t2b un locataire agréable. Divers investissements d'envergure ont été réalisés l'an passé dans la Gurtengasse. A la cave, il a fallu installer de nouvelles portes coupe-feu et, parallèlement, renouveler l'éclairage de secours. Le concept de poubelles a également été repensé et les conteneurs nécessaires ont été achetés. En outre, la planification de l'assainissement de la cour intérieure, à laquelle FROMARTE participe avec son immeuble de la Gurtengasse, a commencé.

Du côté de la Hühnerhubelstrasse, il a fallu trouver un nouveau locataire pour un entrepôt, Swiss Snowsports n'en ayant plus l'utilité. La recherche d'un locataire adéquat s'est avérée bien plus difficile que prévu en raison de la situation et du type d'espace à louer. Mais nous y sommes parvenus. La Hühnerhubelstrasse a également fait l'objet de divers investissements l'an passé. Les abords négligés au cours de ces dernières années ont été rafraîchis et le marquage des places de stationnement renouvelé. Il a en outre fallu remplacer un compresseur dans la cour intérieure couverte. La plupart des charges héritées ont ainsi été éliminées.

Fiduciaire laitière SA

Le chiffre d'affaires a légèrement augmenté durant l'exercice sous revue et le résultat annuel a été positif. Grâce à un nouveau système informatique, il est désormais possible d'établir un reporting spécifique à chaque client. Celui-ci fournit des chiffres-clés sur l'activité et les finances, qui peuvent être directement représentés en comparaison sectorielle. Il peut également servir d'aide pour les questions de financement et être présenté aux banques.

En matière de promotion de la relève professionnelle et de formation continue dans le secteur des fromageries, la Fiduciaire laitière SA a de nouveau apporté un soutien financier à la cérémonie des diplômes lors de la Journée de l'industrie laitière ainsi qu'aux SWISS CHEESE AWARDS. Lors de l'assemblée générale du mois de mars, Godi Thönen a été élu nouveau membre du conseil d'administration et représentant de la Suisse orientale. La présidence a été confiée à Jacques Gygax, jusqu'alors membre du conseil d'administration. Suite à cette recomposition du conseil d'administration, une séance stratégique a été tenue en plus des séances trimestrielles, où l'on a notamment discuté de thèmes tels que la vision et les principes directeurs, l'environnement du marché et son cadre politique, la situation des concurrents ainsi que la prospection.

Fin novembre, le directeur Martin Müller a cédé son poste à son successeur, Bernhard Zihlmann. Ayant atteint l'âge de la retraite, Martin Müller reste à la disposition de la Fiduciaire laitière SA à temps réduit. En tant que nouveau responsable de mandat, Urs Schüpbach a été promu vice-directeur. Thomas Lustenberger a célébré ses 15 années de service. Quant à Fritz Jakob, il en est déjà à ses cinq années d'activité auprès de la Fiduciaire laitière SA.

Caisse de compensation pour les organisations laitières et agricoles

L'évolution de la caisse de compensation est réjouissante. Le nombre de membres affiliés a augmenté: fin 2014, on comptait 1360 entreprises, indépendants et personnes sans activité. Environ 360 indépendants, 540 personnes morales et 150 personnes sans activité règlent leurs cotisations AVS auprès de la caisse de compensation pour les organisations laitières et agricoles. 310 autres entreprises sont affiliées à la caisse de compensation, mais n'ont pas réglé de cotisation l'année dernière. Se chiffrant à quelque CHF 130 millions, les cotisations AVS/AI/APG perçues ont elles aussi augmenté (+1,8%). Grâce à cette évolution favorable ainsi qu'à une gestion rigoureuse des coûts, les contributions aux frais d'administration de la caisse de compensation pour les petits membres ont pu être abaissées en 2015.

Caisse de pension de l'économie laitière

La caisse de pension a su maintenir le taux de couverture au niveau réjouissant de 108% l'an passé. Les réserves et provisions sont présentes dans leur totalité.

Les assurés profitent depuis de nombreuses années déjà de la bonne santé financière de leur caisse de pension. L'avoir de vieillesse total a ainsi été rémunéré à 2,5% en 2014. L'avoir épargné des assurés a donc été nettement mieux rémunéré que cela n'aurait été le cas avec un taux d'intérêt minimal de 1,75% et surtout avec des taux d'intérêt habituellement beaucoup plus bas pour l'avoir surobligatoire. La commission d'assurance a décidé de maintenir la rémunération des avoirs à 2,5% en 2015.

Fin 2014, la caisse de pension de l'économie laitière comptait 570 membres avec près de 2400 assurés actifs. Le nombre de membres est en léger recul, mais le nombre d'assurés actifs reste stable.

Grâce à la collaboration avec la caisse de compensation, les inscriptions et résiliations ainsi que les modifications de salaire peuvent désormais être signalées directement en ligne sur PartnerWeb. La confirmation de saisie indique déjà la cotisation due.

La caisse de pension de l'économie laitière est affiliée, comme d'autres caisses de pension associatives, à la Fondation de prévoyance arts et métiers Suisse Proparis. La caisse de pension de l'économie laitière bénéficie de cette manière d'importantes sûretés garanties par un pool d'assureurs-vie suisses réputés. Grâce à ces sûretés et à sa situation financière solide, la caisse de pension de l'économie laitière surmontera également sans grandes secousses la situation difficile actuellement sur les marchés de placement.

Prestations de services de FROMARTE

MQ FROMARTE

En 2014, de nombreux utilisateurs ont fait appel au système de management de la qualité de FROMARTE (MQ FROMARTE), de même qu'au système d'audit et de certification proposé en complément de celui-ci (concept FROMARTE de sécurité alimentaire), qui font partie de nos principaux services dans le domaine de l'assurance de la qualité. L'abandon de ces prestations d'assurance de la qualité était quasi exclusivement lié à l'arrêt de l'activité de l'entreprise. A la fin de l'année 2014, 490 entreprises étaient abonnées au MQ FROMARTE et 120 avaient subi un audit selon le concept FROMARTE de sécurité alimentaire au cours de l'année. Parmi elles, 116 ont réuni d'emblée les conditions de la certification, tandis que quatre autres ne les ont pas réunies et n'ont obtenu leur certificat qu'après avoir retravaillé les exigences non satisfaites et à l'issue d'un contrôle de ces dernières dans le cadre d'un audit subséquent.

Il faut noter que les prestations de services de FROMARTE sont adaptées aux besoins et séduisent un large public. Au cours de l'exercice, plusieurs changements ont eu lieu au sein du personnel de FROMARTE, et l'année s'est révélée très difficile et mouvementée pour les collaborateurs du secrétariat. Par conséquent, de nombreuses questions et demandes relatives aux prestations de services n'ont pas pu être traitées de façon satisfaisante. Le développement du système de management de la qualité s'est néanmoins poursuivi. Les travaux réalisés relevaient davantage d'un

travail de fond, en préparation à la prochaine mise à jour du MQ FROMARTE.

En un mot, le système de management de la qualité est bon. Toutefois, en dépit de tous les efforts déployés, les prestations de services de FROMARTE assurées en 2014 n'ont pas répondu aux attentes de manière satisfaisante.

Sécurité au travail

Ces dernières années ont vu l'intégration d'un grand thème au sein de l'offre de formation continue, ce dans le cadre de la solution par branche sur la sécurité au travail. Le concept a fait ses preuves et le thème prioritaire doit si possible être reconduit sur plusieurs années. Aussi, les cours d'ergonomie, qui avaient rencontré un franc succès l'année précédente, ont à nouveau été proposés en 2014.

Ce cours d'ergonomie, portant sur la bonne façon de soulever et de porter des charges afin d'éviter les maux de dos, a ainsi été organisé, de même qu'un cours sur les produits dangereux, axé sur la manipulation et le stockage des produits nettoyants et autres produits chimiques. Un total de 20 personnes ont suivi ces formations continues.

Au cours de l'exercice, outre les formations continues pour les responsables de la sécurité au travail, les acheteurs de lait et les chefs d'entreprise, dix fromageries ont subi un audit de sécurité au travail afin de recevoir une évaluation et des conseils relatifs à la mise en œuvre des mesures de prévention des accidents et de protection de la santé.





Solution par branche FROMARTE relative au modèle énergétique

La loi sur le CO₂, qui définit les conditions-cadres des mesures de protection du climat pour la deuxième période d'engagement (2013 – 2020) du protocole de Kyoto, a été approuvée à une date ultérieure par le Parlement. En 2014, les autorités fédérales en étaient encore à la modification des dispositions d'exécution de la loi sur le CO₂. Par conséquent, les procédures d'approbation pour les entreprises qui souhaitent être exonérées de la taxe sur le CO₂ ont elles aussi pris du retard.

En 2013, en collaboration avec l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC), FROMARTE avait déposé dans les délais une demande d'exonération de la taxe sur le CO₂ pour la période d'engagement 2013 – 2020 pour deux groupes d'entreprises auprès de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV). La demande a été approuvée le 25 juin 2014 pour le premier groupe de 232 fromageries, qui avaient déjà convenu d'un objectif durant la première période d'engagement du protocole de Kyoto (2008 – 2012).

Le second groupe rassemble 70 fromageries qui souhaitent être exonérées de la taxe sur le CO₂ pour la première fois à compter du 1er janvier 2013. Les données de base pour les conventions d'objectifs des entreprises de ce groupe ont pu être transmises à l'OFEV au cours de l'exercice. En parallèle, un ensemble de mesures types propres à la branche et destinées à accroître l'efficacité énergétique a été élaboré en coopération avec l'AEnEC et également communiqué à l'OFEV sous forme d'avenant à la demande d'exonération de la taxe sur le CO₂. A la fin du

premier semestre 2014, la documentation de la demande était donc complète et a été transmise à l'OFEV aux fins de contrôle et de validation. L'approbation de l'exonération de la taxe sur le CO₂ pour le groupe 2 de la solution par branche FROMARTE relative au modèle énergétique était encore en attente à la fin de l'année.

Une autre demande d'exonération de la taxe sur le CO₂ pour une période d'engagement et d'exonération plus courte, du 1er janvier 2015 à la fin de l'année 2020, a été déposée auprès de l'OFEV à l'été 2014 pour un troisième groupe de onze fromageries. Les autorités n'ont pas encore pris de décision concernant cette demande.

Si toutes les demandes sont approuvées, ce sont au total 313 fromageries, réparties en trois groupes, qui seront exonérées de la taxe sur le CO₂ dans le cadre de la solution par branche FROMARTE relative au modèle énergétique au cours de la deuxième période d'engagement du protocole de Kyoto, qui court jusqu'en 2020.



Relations publiques • entretien de l'image de marque

9^e SWISS CHEESE AWARDS, Rapperswil-Jona, du 23 au 26 octobre

Félicitations aux 28 champions suisses du fromage 2014!

Les 9^e SWISS CHEESE AWARDS 2014 ont été marqués par les 817 fromages inscrits au concours, un chiffre record qui atteste d'un pouvoir d'attraction unique dans l'histoire de ce grand rendez-vous de la branche. Les championnats suisses du fromage sont donc synonymes de comparaison, de bénéfice et de diversité dans un environnement professionnel traditionnel, animé par l'innovation et un esprit pionnier, qui tente de contrer une conjoncture défavorable.

La branche suisse du fromage déborde d'une passion qui semble bien loin de s'éteindre. Ces championnats constituent une reconnaissance bien méritée de tout l'art des maîtres fromagers de notre grand pays du fromage. Recevoir un prix de champion suisse du fromage 2014 dans une catégorie signifie recevoir une attestation d'estime et de respect pour son courage, sa persévérance et son savoir-faire, parfois transmis de génération en génération. La comparaison avec les autres concurrents doit faire la fierté de l'ensemble de la branche. Elle ne doit pas susciter de la crainte, mais bien plutôt du respect, et conférer un titre durable.

Le jury et le public, rassemblés à Rapperswil-Jona du 23 au 26 octobre 2014, ont fêté comme il se doit les champions suisses du fromage et leur ont témoigné tous les honneurs qui leur étaient dus, qu'il s'agisse des collègues expérimentés, parfois venus de loin, qui ont évalué les fromages au sein du jury, ou encore des visiteurs, qui ont pris le temps de se rendre sur place ou encore d'exprimer personnellement leur admiration.

Attardons-nous encore sur l'admiration et l'autosatisfaction, et profitons encore un peu de sa saveur. FROMARTE remercie tous les participants qui ont permis à tous d'apprécier le parfum et le goût du fromage suisse, ainsi que de repartir avec d'excellents souvenirs de cette fête en tête. Nous donnons d'ores et déjà rendez-vous aux fromagers de notre pays et à la relève pour l'édition anniversaire, les 10^e SWISS CHEESE AWARDS, qui auront lieu aux Charbonnières du 22 au 25 septembre 2016 à l'occasion de la Fête du Vacherin Mont-d'Or.

Au cœur de la branche

Le record de 817 fromages participant au concours des SWISS CHEESE AWARDS 2014 représente pour l'organisateur et initiateur FROMARTE une marque d'estime et une forte motivation, l'événement ayant nécessité une logistique bien réfléchie! Pendant l'examen par les 123 jurés répartis en 25 groupes, la règle était « sans effort, pas de réconfort ».

Pour la première fois, grâce au nombre élevé de participants à cette 9^e édition des championnats suisses du fromage, les 28 catégories ont pu être représentées. Des spécialistes issus de l'économie laitière, du commerce, de la

restauration et des médias ont attribué des points pour l'apparence, le goût et la consistance. Dans le super jury siégeait également Meta Hildebrand, cheffe vedette zurichoise, qui, par sa personnalité et son savoir-faire, a conféré une touche de fraîcheur et d'authenticité au concours dirigé par Hans-Peter Bachmann.

Cas d'école

Le « Laboratoire du goût » a eu lieu la veille de la grande compétition. Dans le cadre de la semaine de l'économie domestique du lycée littéraire de Ramibühl, à Zurich, 23 élèves enthousiastes de 8^e année ont dégusté les fromages. Cette troupe de sympathiques jeunes gens, sous la houlette des enseignantes spécialisées Sonja Fischli et Beatrice Haslimeier, a ainsi pu savourer tout le parfum de la large palette des fromages suisses. Travailler avec les jeunes s'est révélé très enrichissant. C'est également ce qu'a pu souligner Kurt Hofstetter, de la fromagerie Hildisrieden: son Sbrinz AOP lui a en effet valu de remporter le prix « Laboratoire du goût ».

Les meilleurs fromages suisses: les 28 gagnants

Rapperswil-Jona, surnommée la ville des roses, avait dressé pour les lauréats une vaste scène, chapeautée par l'animatrice de télévision Sara Hildebrand. Le titre de Swiss Champion a été remis conjointement par Dominique Kohli, vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, et Meta Hildebrand, cheffe cuisinière et entrepreneuse gastronomique. Au nom de Bernard Lehmann, directeur de l'OFAG, Dominique Kohli a rendu hommage à la branche suisse du fromage: « C'est grâce à ce championnat que les fromages suisses sont bien positionnés sur le marché », a-t-il déclaré. Benedikt Würth, conseiller d'Etat pour le canton de Saint-Gall, et Erich Zoller, maire de Rapperswil-Jona, se sont montrés enchantés de l'affluence à ces championnats du fromage suisse.

Un portrait de tous les lauréats est disponible à l'adresse http://www.cheese-awards.ch/images/download/2014/1109_SCA_Siegerportraits_final.compressed.pdf

Swiss Champion: vive l'avenir!

Le titre de meilleur fromage de Suisse, un Gruyère AOP, a été remis au Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire de l'Institut Grangeneuve, à Posieux, et donc à la relève et à l'avenir de la branche. Jean-Marie Droz, responsable des ateliers laitiers, peut donc être fier de ses apprentis comme des élèves du cycle de formation professionnelle supérieure. L'Institut Grangeneuve a même obtenu un second prix, dans la catégorie « Fromage à moisissures bleues », avec le « Bleu de Fribourg » de Franz Boschung.

Nuit des fromagers suisses

Les lauréats ont pu célébrer leur succès lors de la nuit des fromagers suisses, accompagnés des invités, des musiciens de Bloomnotes ainsi que d'un chapitre de la Guilde

internationale des fromagers de la Confrérie de Saint-Uguzon. Ils ont ainsi pu présenter fièrement leurs produits récompensés sur le long buffet rassemblant tous les fromages gagnants.

Le marché du fromage

Pour la première fois, l'association cheese-festival a pu organiser à Rapperswil-Jona son célèbre marché du fromage, riche en nombreuses attractions thématiques. Promenades et festins au bord du lac baigné d'une douce lumière automnale: une ambiance qui a également ouvert la remise des prix sur la scène du lac. Le dimanche soir, près de 15 000 personnes s'étaient rendues au marché. L'association cheese-festival compte bien organiser un nouveau marché du fromage à Rapperswil-Jona en 2015.

Echos des médias

Près de 165 communiqués ont été publiés sur papier et au format électronique dans les médias suisses à propos des SWISS CHEESE AWARDS 2014. L'événement a également fait l'objet d'une quinzaine de reportages de médias étrangers, ainsi que d'innombrables tweets et de publications sur les réseaux sociaux.

Refonte du site Web de FROMARTE

L'ancien site Web de Fromarte datait de 2005 et n'avait pas été modifié depuis. Presque dix ans, cela représente plus d'une génération pour un site. C'est pourquoi le secrétariat avait déjà décidé de lancer la refonte du site en 2013. Après une longue phase de planification et de mise en œuvre, le nouveau site Web complètement remanié a pu être activé début octobre. Il a été aménagé avec l'aide d'un concepteur de sites Internet et actualisé du point de vue technique. En outre, le secrétariat peut dorénavant procéder à des adaptations simples sur la page d'accueil et à des mailings.

Le nouveau site est destiné aux consommateurs et aux membres, il donne des informations importantes sur la structure de notre association, nos activités et prestations ainsi que sur l'économie laitière. Il doit aussi servir de soutien aux membres dans le cadre de leurs activités dans les exploitations.

Fusion des formations «Sommelier Maître Fromager» et «Ecole suisse du fromage»

En décembre dernier, au terme de 14 jours de formation des plus enrichissants, sept personnes motivées et intéressées ont achevé leur formation de «Sommelier Maître Fromager» par un examen écrit et un examen oral et ont ainsi reçu leur diplôme de «Sommelier Maître Fromager». Mise sur pied en 2008 par FROMARTE, cette formation s'adresse aux professionnels du commerce de détail spécialisé ou de la restauration qui, pendant 14 jours (et en autant de modules), découvrent l'univers passionnant du vin et du fromage. En parallèle, Switzerland Cheese Marketing (SCM) a organisé cinq formations au sein de l'Ecole suisse du fromage.



Il y a deux ans, FROMARTE et SCM ont entamé des pourparlers dans le but de tirer parti des synergies entre les deux offres de formation, de fusionner les deux cursus et de proposer ainsi une offre complète. Le travail dans cette optique s'est intensifié au printemps 2014 et le cadre d'une plate-forme commune de formation a été mis en place. La nouvelle offre de formation a été lancée le 1er janvier 2015 dans les locaux actuels de l'Ecole suisse du fromage. La formation de «Sommelier Maître Fromager» a été supprimée à la fin 2014. Les formations de la nouvelle Ecole suisse du fromage comprennent 15 modules divisés en trois groupes, qui peuvent tous être suivis séparément. Tous les modules sont proposés en allemand et en français.

Formation professionnelle laitière

Léger recul du nombre d'apprentis

Au mois d'août, 339 technologues du lait et 36 employé(e)s en industrie laitière ont entamé l'année scolaire 2014/2015 dans les quatre écoles professionnelles proposant des formations dans l'économie laitière, soit 17 apprentis de moins que l'année précédente. Dans toute la Suisse, 98 technologues du lait (117 l'année passée) et 15 employé(e)s en industrie laitière (19 l'année passée) ont commencé leur première année de formation.

Le nombre de personnes se lançant dans la formation professionnelle initiale s'inscrit donc en léger recul. Dans le canton du Tessin, un seul apprenti est en troisième année. Il effectue sa formation professionnelle scolaire à l'école agricole du canton.

Ce recul du nombre d'apprentis en première année est toutefois à nuancer, compte tenu du fait que cette année, dans chaque école professionnelle, plusieurs apprentis sont entrés directement en deuxième année.

Un nombre considérable de résiliations de contrat a de nouveau été observé au cours du premier semestre. Il est donc important de recruter «tôt» les futurs apprentis, à savoir environ six mois à l'avance. En outre, le test d'aptitude et les stages en entreprise sont déterminants pour un bon recrutement.

Réforme de la profession de technologue du lait CFC: premiers apprentis en troisième année

La deuxième année de formation selon la nouvelle ordonnance s'est terminée à l'été 2014. Le corps enseignant a fait preuve d'une forte motivation dans la mise en œuvre du nouveau plan de formation ainsi que l'enseignement à l'aide des nouveaux outils pédagogiques. Dans le même temps, les enseignants des écoles professionnelles de chacun des quatre sites ont élaboré et traduit le matériel

pédagogique pour la troisième année.

L'année scolaire 2014/2015 marque la première occurrence de la troisième année de formation selon la nouvelle ordonnance. La nouvelle ordonnance de formation professionnelle initiale pour la profession de technologue du lait CFC et le plan de formation correspondant sont entrés en vigueur le 1er janvier 2012.

Cours interentreprises (CI)

Avec l'entreprise formatrice et l'école professionnelle, les cours interentreprises constituent le troisième «lieu de formation» pour les apprentis en formation initiale. La SSIL a chargé le CILA de Grangeneuve et le BBZN de Sursee d'organiser les cours interentreprises pour tous les apprentis technologues du lait CFC et les employé(e)s en industrie laitière AFP. Les apprentis francophones et ceux qui fréquentent l'école professionnelle de Langnau (en première et en troisième année) suivent les CI à Grangeneuve. Ceux qui fréquentent l'école professionnelle de Flawil, de Sursee et de Langnau (deuxième année) les suivent à Sursee. Les premiers cours interentreprises selon la nouvelle ordonnance de formation pour les apprentis de troisième année ont eu lieu à l'automne 2014.

Formation professionnelle supérieure

Au BBZN avec domaine de spécialisation économie laitière à Sursee, l'école professionnelle 1 a débuté en août 2014 avec 22 élèves. En novembre, 10 élèves ont entamé l'école professionnelle 2.

Au Centre de formation des métiers du lait de Grangeneuve, 10 élèves ont commencé le cursus menant au brevet fédéral. Le prochain cursus diplômant débutera en 2015.





Organes et personnes

Janvier 2015

Comité de la SSIL

- Aschwanden Hans, Seelisberg (président)
- Engel Martin, Ostermundigen (vice-président)
- Gygax Jacques, Berne
- Hostettler Fritz, Villars-sur-Glâne
- Pernet René, Peney-le-Jorat
- Stucki Martin, Konolfingen

Commission du développement professionnel et de la qualité pour la formation initiale (CD&Q)

8 représentants de la SSIL

- Aschwanden Hans, président SSIL, Seelisberg
- Wieland Daniel, directeur SSIL, Berne
- Aschwanden Hans, FROMARTE, Seelisberg
- Baumgartner Fritz, FROMARTE, Trub
- Pernet René, FROMARTE, Peney-le-Jorat
- Hänggeli Victor, ASL, Estavayer-le-Lac
- Indermühle Klaus, ASL, Konolfingen
- Walliser Roger, ASL, Ostermundigen

4 représentants du corps des enseignants spécialisés

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

1 représentant de la Confédération

- Rosenkranz Edith, SEFRI, Berne

1 représentant des cantons

- Sutter Peter, MBA, Berne

1 représentant des organisations des travailleurs

- Racine Joëlle, Unia, Berne

Cette commission a été formée conformément à l'article 22 de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue du lait CFC. Son assemblée annuelle est prévue pour l'automne 2015.

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

- Wieland Daniel, Berne (président)
- Aeschbacher Marcel, Hosenruck
- Burkard Marc, Grangeneuve
- Engel Martin, Ostermundigen
- Küttel Thomas, Sursee
- Morier Jean-Luc, Grangeneuve
- Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac
- Neuenschwander Hansueli, Konolfingen
- Pernet René, Peney-le-Jorat
- Rööslü Thomas, Emmen
- Ruckli Philipp, Sursee

La Commission d'assurance de la qualité siège en principe trois fois par an. Elle traite notamment l'inscription et l'admission des candidates et des candidats à l'examen professionnel et à l'examen professionnel supérieur et les résultats pour l'octroi des brevets fédéraux et des diplômes.

Secrétariat de la SSIL

- Wieland Daniel (directeur)
- Eigenmann Franziska (cheffe de projet)
- von Weissenfluh Ruth (collaboratrice)



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

En 2014, 119 technologues en industrie laitière ont passé l'examen de fin d'apprentissage. Parmi eux, 110 ont réussi l'examen et reçu le certificat fédéral de capacité. Le taux de réussite s'est donc élevé à 92% (91% l'année précédente). Voici une vue d'ensemble des résultats :

N°	Branche d'examen	Année	
		2014	2013
A. Travaux pratiques de la partie obligatoire			
1	Technologie appliquée	5.00	4.97
2	Technique	4.99	4.88
3	Analyses	4.78	4.75
4	Gestion de la qualité	4.76	4.60
5	Environnement de l'entreprise	4.81	4.80
6	Journal de travail	4.88	4.93
	Moyenne	4.9	4.8
B. Travaux pratiques de la partie à choix obligatoire			
1	Production 1	5.11	5.08
2	Production 2	4.93	4.99
	Moyenne	5.0	5.0
C. Connaissances de base			
1	Connaissance du lait/chimie/diététique	4.75	4.84
2	Microbiologie/hygiène	4.74	4.74
3	Technologie	4.64	4.70
	Moyenne	4.7	4.8
D. Connaissances professionnelles			
1	Environnement professionnel	4.81	4.89
2	Calcul professionnel	4.67	4.81
3	Modules d'approfondissement	4.65	4.60
	Moyenne	4.7	4.8
E. Enseignement professionnel (note d'école)		4.9	4.9
F. Culture générale			
1	Travaux individuels d'approfondissement	4.60	4.70
2	Examen individuel standardisé	4.67	4.55
3	Note d'expérience	4.51	4.56
	Moyenne	4.6	4.6
MOYENNE GÉNÉRALE		4.8	4.8

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

En 2014, 22 employé(e)s en industrie laitière ont passé la procédure de qualification. Ils ont tous réussi l'examen et reçu l'attestation de formation professionnelle. Cet examen final comporte des travaux pratiques et l'évaluation des connaissances professionnelles et de la culture générale.



Personnes en formation dans les écoles professionnelles

Ecoles professionnelles	2014/2015				2013/2014			
	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année	Total	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année	Total
Technologues du lait					Technologues du lait			
Grangeneuve	29	44	35	108	37	38	40	115
Langnau	26	32	24	82	31	25	28	84
Sursee	19	23	21	63	23	21	25	69
Wil	24	27	35	86	26	35	23	84
Total	98	126	115	339	117	119	116	352
Employé(e)s en industrie laitière					Employé(e)s en industrie laitière			
Grangeneuve	8	6		14	4	4		8
Langnau	2	6		16	8	8		16
Sursee	2	3		5	2	3		5
Wil	3	6		11	5	6		11
Total	15	21		36	19	21		40

Examen professionnel pour technologue du lait

Sur les 29 candidates et candidats qui se sont présentés à l'examen professionnel en 2014, 25 ont obtenu le brevet fédéral de technologue du lait. Le taux de réussite s'élève à 86% (84% l'année précédente).

N°	Matières examinées	Note moyenne
		2014
1	Travail de projet (compte-rendu écrit)	4.40
2	Présentation et discussion du travail de projet dans l'entreprise	4.54
3	Thème principal dans l'entreprise	4.82
MOYENNE GÉNÉRALE		4.59

Examen professionnel supérieur pour technologues du lait

Sur les 11 candidats qui se sont présentés à l'examen professionnel supérieur en 2014, 10 ont obtenu le diplôme fédéral de technologue du lait. Le taux de réussite s'élève à 91% (84% l'année précédente).

N°	Matières examinées	Note moyenne
		2013
1	Plan d'affaires ou travail de diplôme (compte-rendu écrit)	4.62
2	Présentation et discussion du plan d'affaires ou du travail de diplôme	4.74
MOYENNE GÉNÉRALE		4.68