



Markus et Caroline Sturny, SWISS CHAMPION catégorie pâte extra-dure et dure



Amélie, Serge et Robin André, SWISS CHAMPION catégorie pâte molle et fraîche



Renaud Freymond, SWISS CHAMPION catégorie pâte mi-dure

Ligne directrice de FROMARTE

- Association faitière des Artisans suisses du fromage (fromageries artisanales/acheteurs de lait)
- Maintien des structures décentralisées de transformation du lait, entreprises artisanales viables et compétitives
- Conditions cadres optimales pour les membres
- Spécialités laitières et fromagères naturelles de haute qualité
- Propriété et utilisation exclusive, à long terme, des cultures de Liebefeld pour la branche fromagère suisse
- Exploitation durable et douce des ressources et de l'environnement
- Promotion de la branche au niveau national et international
- Communication ouverte suscitant la confiance du public envers le fromage suisse
- Prestations de services de qualité au meilleur coût
- Assurance de la relève par des professionnels bien formés

FROMARTE représente:

- 470 fromageries artisanales
- env. 1 050 000 000 kg de lait transformés
 - 1/3 de la production annuelle
 - 7500 producteurs de lait
- env. 120 000 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 79 268 t de l'année 2024
- CHF 800–1000 millions de chiffre d'affaires/an
- 2400 places de travail, principalement à la campagne
- 340 apprenti(e)s





L'année 2024

- 4 La page du président
- 6 L'avis du directeur
- 9 Le marché du fromage en 2024
- 11 L'organisation FROMARTE
- 13 Participations
- 14 Prestations de services de FROMARTE
- 17 Relations publiques • Entretien de l'image de marque

La page du président



Contexte économique

En 2024, la tendance à la reprise économique après la pandémie s'est poursuivie, même si les tensions géopolitiques et le changement climatique ont continué de représenter des défis majeurs. L'économie suisse s'est montrée résistante, avec un marché du travail stable et des chiffres d'exportation réjouissants, en particulier dans le secteur du fromage. Aux États-Unis, Donald Trump a été réélu président. Nos pays voisins, à l'exception de l'Italie, ont éprouvé des difficultés à former des coalitions gouvernementales stables. La progression des partis populistes de droite dans toute l'Europe a également marqué le climat politique.

Situation du marché en 2024

Au début de l'année, de nombreuses manifestations paysannes ont eu lieu pour attirer l'attention sur les revenus insuffisants des agricultrices et agriculteurs. En réaction, l'IP Lait a augmenté le prix indicatif de 3 centimes au 1^{er} juin 2024, le portant à 82 centimes par kilo de lait.

La production de fromage a atteint plus de 204 000 tonnes, tandis que les exportations ont dépassé les 79 000 tonnes. Une partie de cette croissance est due au fait que la production de fromage joue un rôle d'instrument de régulation pour le marché laitier national, qui est bien approvisionné. Cette stabilisation donne toutefois lieu à des discussions récurrentes sur les effets secondaires indésirables du supplément pour le lait transformé en fromage.

Comité central de FROMARTE – Thèmes 2024

En 2024, le comité central de FROMARTE s'est réuni à huit reprises. Les thèmes suivants ont été discutés et/ou arrêtés au sein de différents organes :

1. Augmentation du supplément pour le lait transformé en fromage :

Discussions et travail de lobbying pour une augmentation du supplément pour le lait transformé en fromage de 3 ct./kg. Cette augmentation est jugée nécessaire pour garantir la compétitivité de la production fromagère suisse et améliorer l'attractivité de la production laitière. Il en a résulté une motion de commission du Conseil des États. Il y a donc des chances que le supplément pour le lait transformé en fromage soit augmenté avec les nouvelles conditions-cadres.

2. Motion Nicolet :

La mise en œuvre de la motion Nicolet, qui demande que le supplément pour le lait transformé en fromage soit lié au prix indicatif, a été discutée en détail. Une proposition sectorielle a été élaborée et l'Office fédéral de l'agriculture travaille actuellement sur le message correspondant.

3. Écoulement du beurre et de la crème :

En raison des stocks élevés, un écoulement ciblé du beurre et de la crème a été mis en place. Les moyens du fonds de l'IP Lait étant insuffisants, une répartition solidaire des coûts a été envisagée. Malheureusement, tous les acteurs du marché n'ont pas souhaité participer, ce qui a conduit à l'échec de cette mesure.

4. Fusion des caisses AVS :

La fusion de la caisse AVS pour les Organisations laitières, de la caisse AVS des Bouchers et de la caisse AVS Simulac a été préparée et approuvée en décembre par le comité central. Cette fusion doit permettre de gagner en efficacité et d'améliorer la qualité du service.

5. Modèle énergétique 2025+ :

Les premiers concepts d'un modèle énergétique facultatif à partir de 2025, qui doit également être ouvert aux non-membres, ont été élaborés. L'objectif est de réduire les émissions de CO₂ et d'améliorer l'efficacité énergétique dans la production fromagère. Toutefois, comme toutes les bases légales ne seront pas disponibles avant le 1^{er} janvier 2025, une décision définitive sur la poursuite du projet ne pourra être prise qu'au cours de l'année 2026.

SWISS CHEESE AWARDS

Les SWISS CHEESE AWARDS se sont déroulés le 20 septembre à Berne et du 4 au 6 octobre à Lugano. Cette manifestation a été une excellente vitrine pour la diversité des fromages suisses ainsi qu'un rendez-vous important pour la branche. Malgré les difficultés liées au franc fort, l'état d'esprit des participants était très positif. Je tiens à remercier les organisateurs et toute l'équipe de FROMARTE pour leur formidable engagement. Je me réjouis d'ores et déjà de la prochaine édition, qui aura lieu à Fribourg en 2026.

Nouveau directeur

En 2024, la commission du personnel s'est mise à la recherche d'un successeur pour notre directeur de longue date, Jacques Gyax. Nous avons trouvé en Paul Meier un successeur compétent, qui a pris la direction opérationnelle le 1^{er} février 2025.

Je profite de l'occasion pour remercier chaleureusement Jacques Gygax pour son engagement sans faille en faveur de l'artisanat fromager suisse. À titre personnel, j'ai beaucoup profité de sa grande expérience et de son réseau. Au nom de tous les membres, du comité central et des collaboratrices et collaborateurs, je souhaite à Jacques une bonne continuation et une excellente santé pour sa retraite bien méritée.

Perspectives

Avec le nouveau directeur, nous mettrons tout en œuvre pour continuer à optimiser les prestations de FROMARTE et pour renforcer la visibilité de notre organisation auprès de nos membres. Mon objectif personnel reste d'apporter un soutien concret aux membres de FROMARTE dans leur travail quotidien. Les actions politiques restent d'une importance capitale, notamment en collaboration avec l'IP Lait, car l'achat du lait, principal facteur de coût dans les exploitations, est fortement influencé par la politique agricole.

Remerciements

Je tiens à remercier chaleureusement toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs de FROMARTE pour leur engagement sans faille au cours de l'année écoulée. Je souhaite à Paul Meier beaucoup de plaisir et d'épanouissement dans ses nouvelles fonctions de directeur. Je me réjouis personnellement des nombreuses rencontres inspirantes et de la poursuite de notre collaboration empreinte de confiance.



Hans Aschwanden
Président de FROMARTE



L'avis du directeur



Comme je vais quitter FROMARTE au 30 juin 2025 pour prendre une retraite anticipée d'une année, je saisis l'occasion de ce dernier éditorial pour revenir sur mes quarante années d'activité au sein de la branche laitière et fromagère helvétique et jeter un regard prospectif sur les défis des prochaines années.

Après avoir accompli un apprentissage bancaire et travaillé quatre années à la Banque Cantonale du Jura, j'ai rejoint, début 1984, la MIBA Fédération laitière du Nord-Ouest de la Suisse, à Bâle, en tant que comptable et représentant du Jura. J'ai quitté la MIBA en août 2009, après 25 années de service dont 16 en qualité de membre de la direction puis de directeur, pour prendre les rênes de FROMARTE, à Berne. La valeur du travail inculquée par mes parents, le bilinguisme ainsi de bonnes connaissances des affaires financières m'ont été utiles tout au long de ma carrière professionnelle.

Durant mes 40 années dans la branche, j'aurai vécu au plus près la transition entre une économie laitière planifiée (contingentement laitier, prix de base du lait et marges fixés par la Confédération, Union suisse du commerce du fromage et Butyra, centrale suisse du ravitaillement en beurre) et une économie laitière libéralisée (paiements directs, formation des prix entre les partenaires contractuels, ouverture des marchés). Les deux dates emblématiques qui me resteront en mémoire sont le 1^{er} mai 1999, avec la mise en œuvre de la libéralisation du marché laitier (1100 fromageries à l'époque) et le 1^{er} juin 2007, avec l'ouverture complète et réciproque du marché du fromage entre la Suisse et l'Union européenne (Euro à CHF 1.64 à l'époque). En quatre décennies, le secteur laitier helvétique a vécu un changement de paradigme, une véritable révolution, et je tiens à saluer

l'esprit d'entreprise et la résilience des artisans fromagers suisses. Ces derniers ont tenu le choc et se sont remarquablement adaptés aux exigences de marchés de plus en plus ouverts et compétitifs.

Si l'on se projette dans l'avenir, la relève constitue le principal enjeu. Pour motiver les jeunes agriculteurs à produire du lait, avec toutes les contraintes que cela implique, et pour motiver les jeunes fromagers à rester dans le métier et, idéalement, à devenir acheteurs de lait, il faut impérativement renforcer l'attractivité de la production laitière dans le secteur agricole helvétique.

Pour donner suite à une requête de l'Interprofession du lait, la Commission de l'économie et des redevances du Conseil des Etats a déposé, au mois de novembre 2024, une motion qui invite le Conseil fédéral à faire en sorte que, dans l'élaboration de la Politique agricole 2030+, la production de lait dans les herbages suisses redevienne un secteur économiquement attrayant. La motion contient trois revendications: une augmentation de 3 à 5 centimes du supplément pour le lait transformé en fromage, un renforcement des moyens attribués à la promotion des ventes et une réorientation des paiements directs étatiques afin que ces derniers se concentrent de nouveau davantage sur la production de denrées alimentaires à forte intensité de main d'œuvre.

Pour FROMARTE, la concrétisation de ces trois mesures constituera l'objectif politique le plus important des prochaines années. Fort de ma longue expérience dans la défense professionnelle, j'insiste sur un point essentiel: seule une branche laitière unie, qui parle d'une seule voix, est en mesure de faire passer ses revendications auprès des instances fédérales et du monde politique.

Au niveau de la formation professionnelle, j'ai toujours été un chaud partisan du système dual qui a un encrage important dans le paysage éducatif et social suisse. Mon message à la jeune génération est le suivant: il faut aimer son métier, être fier de ce que l'on accomplit et toujours chercher à se perfectionner.

Dans notre branche, un brevet, une maîtrise offre aux jeunes la possibilité d'occuper rapidement des postes de cadre ou, encore mieux, de reprendre une fromagerie en qualité d'acheteur de lait. Il faut savoir saisir sa chance et ne pas hésiter à prendre des initiatives et/ou des risques. La formation, la transmission du savoir-faire est un enjeu crucial pour l'avenir de notre noble métier artisanal.

Durant mes seize années à FROMARTE, j'ai assumé avec fierté et conviction le rôle de premier ambassadeur et porte-parole des artisans fromagers suisses, de leur savoir-faire et de leurs magnifiques produits. Je me suis toujours engagé à trouver les bons compromis dans l'intérêt prépondérant de nos membres, sans jamais perdre de vue l'intérêt général de la branche.

Grâce au soutien actif du comité central, grâce à l'engagement de l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs, FROMARTE a tenu son rang et porté haut et fort les couleurs des artisans suisses du fromage. Ainsi, ces dernières années, FROMARTE a

- renforcé sa présence et son influence à tous les niveaux
- développé des solutions de branche reconnues et utiles pour les membres (système d'assurance qualité, sécurité au travail, Benchmark-Energie, check-list durabilité)
- sécurisé, à l'usage exclusif de la branche fromagère suisse, la collection de souches microbiennes de Liebefeld (constitution de la société Liebefeld Kulturen AG)
- géré des crises sanitaires comme celle du Covid-19
- développé les affaires des sociétés qu'elle détient majoritairement (Fiduciaire Laitière SA, Milka Käse AG)
- organisé des événements grand public et professionnels marquants (SWISS CHEESE AWARDS).

Au terme de ma carrière professionnelle, j'exprime ma profonde reconnaissance aux collaboratrices et collaborateurs de FROMATE pour leur engagement, leur disponibilité et leur état d'esprit. Nous avons travaillé d'arrache-pied pour soutenir activement nos membres et répondre au mieux à leurs attentes.

Je remercie chaleureusement nos partenaires et clients pour leur précieuse collaboration. J'exprime enfin toute ma gratitude à notre président, M. Hans Aschwanden, ainsi qu'aux membres du comité central de FROMATE pour la confiance témoignée et pour leur précieux soutien.

A toutes et à tous, j'adresse mes meilleurs vœux de bonheur et de succès pour l'avenir.

Le vieil adage bernois « servir et disparaître » m'a toujours inspiré. Je pars avec la satisfaction du devoir accompli.



Jacques Gygax
Directeur de FROMATE

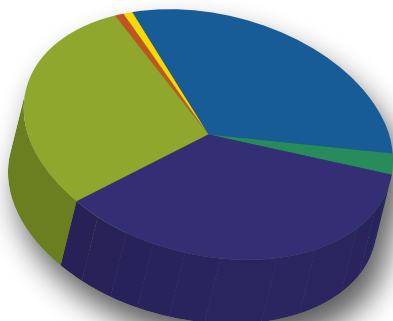




Le marché du fromage en 2024

Production fromagère 2024

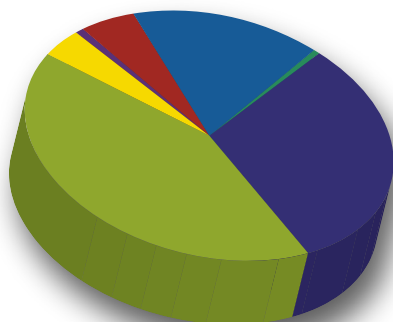
Total 204 326 tonnes (L'année précédente 197 265 tonnes)



■ Fromage frais	63 345
• Séré	20 234
• Mozzarella	24 978
■ Fromage à pâte molle	5 850
• Vacherin Mont-d'Or AOP	494
■ Fromage à pâte mi-dure	73 236
• Appenzeller	8 090
• Tilsiter	2 272
• Raclette	17 230
• Vacherin Fribourgeois AOP	3 015
• Tête de Moine AOP	3 102
■ Fromage à pâte dure	58 760
• Emmentaler AOP	12 395
• Le Gruyère AOP	30 311
■ Fromage à pâte extra-dure	1 550
• Sbrinz AOP	1 550
■ Fromage pur chèvre, brebis et bufflonne	1 585

Exportations de fromage par groupe de produits en 2024

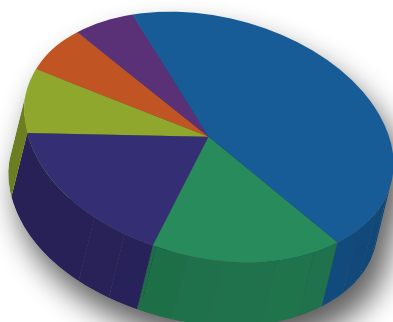
Total 79 268 tonnes (L'année précédente 73 494 tonnes)



■ Fromage frais/séré	13 025
• Mozzarella	967
■ Fromage à pâte molle	601
■ Fromage à pâte mi-dure	24 461
• Appenzeller	4 106
• Tilsiter	256
• Raclette	3 437
• Vacherin Fribourgeois AOP	445
• Tête de Moine AOP	1 934
■ Fromage à pâte dure	33 089
• Emmentaler AOP	7 943
• Le Gruyère AOP	13 042
■ Fromage à pâte extra-dure	57
■ Autres fromages	3 282
■ Fromage fondu	751
■ Fondue prête à l'emploi	4 002

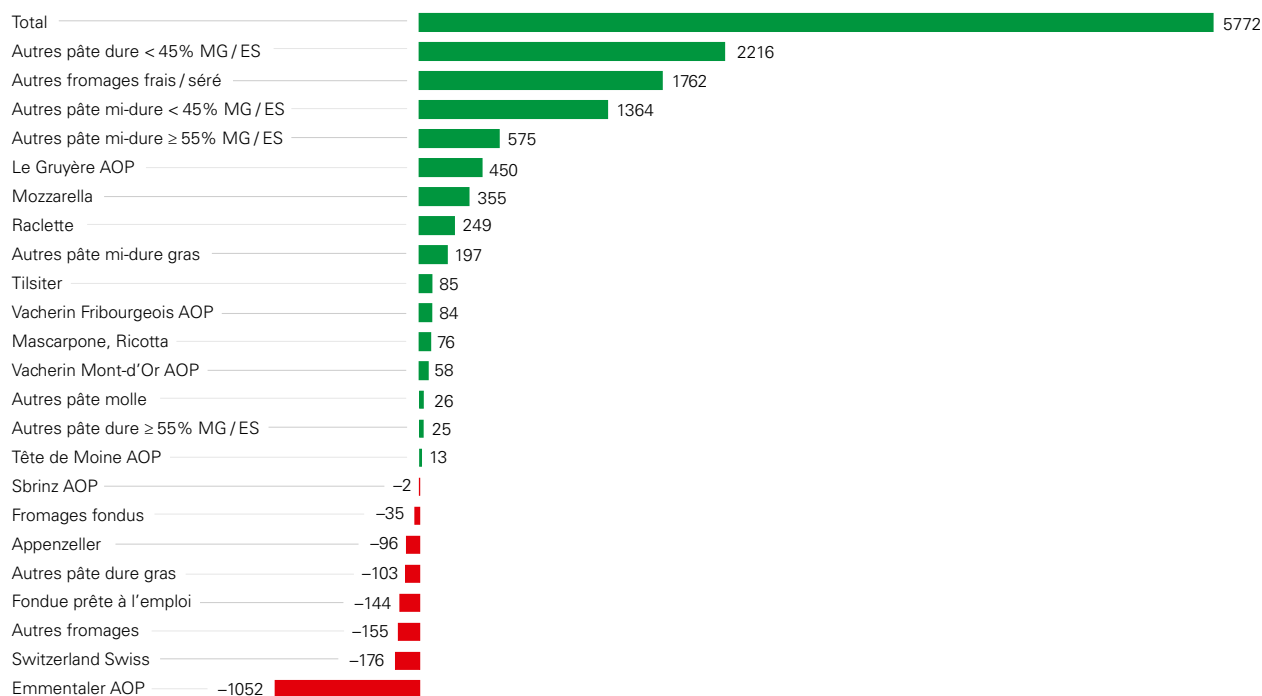
Importations de fromage par groupe de produits en 2024

Total 78 646 tonnes (L'année précédente 74 266 tonnes)

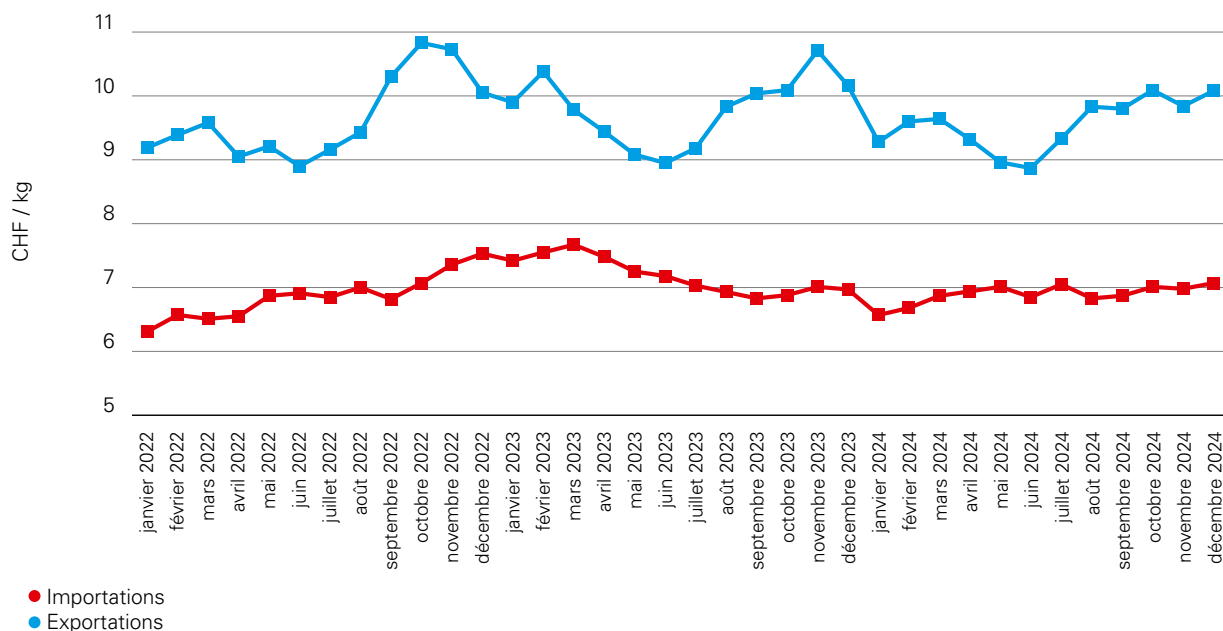


■ Fromage frais	34 959
■ Fromage à pâte molle	13 563
■ Fromage à pâte mi-dure	13 614
■ Fromage à pâte dure	6 722
■ Fromage à pâte extra-dure	5 377
■ Fromage fondu	4 410

Evolution des exportations de fromage 2022 vs 2024



Evolution des prix du fromage exportations – importations



L'organisation FROMARTE

Le comité central de FROMARTE (31.12.2024)

Aschwanden Hans, Seelisberg (Président)
 Kolly Benoît, Ferpicloz (vice-président)
 Hinterberger Andreas, Gais (vice-président)
 Gerber Christian, Neukirch an der Thur
 Hauser Nicolas, La Praz (à partir du 3.05.2024)
 Hofer Thomas, Aarwangen
 Liechti Markus, Ricken
 Neuenschwander Thomas, Güttingen
 Pasquier Frédéric, Echarlens (jusqu'au 3.05.2024)
 Pernet René, Peney-le-Jorat
 Reist Pierre, Nods
 Rust André, Walchwil
 Schmid Erwin, Buttisholz
 Stoll Hansjörg, Mümliswil
 Werder Josef, Küssnacht am Rigi

Le secrétariat FROMARTE (1.1.2025)

Jacques Gygax, Directeur

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

Paul Meier, Directeur désigné

Tél. direct +41 31 390 33 30
 E-mail paul.meier@fromarte.ch

Andréas Leibundgut

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

François Miéville

Tél. direct +41 31 390 33 34
 E-mail francois.mieville@fromarte.ch

Stefan Truttmann

Tél. direct +41 31 390 33 39
 E-mail stefan.truttmann@fromarte.ch

Christian Schmutz

(Temps partiel 80%)
 Tél. direct +41 31 390 33 32
 E-mail christian.schmutz@fromarte.ch

Josef Gut

(Temps partiel 60%)
 Tél. direct +41 31 390 33 36
 E-mail josef.gut@fromarte.ch

Kurt Schnebli

(Temps partiel 60%)
 Tél. direct +41 31 390 33 38
 E-mail kurt.schnebli@fromarte.ch

Manuela Hämmerli

(Temps partiel 40%)
 Tél. direct +41 31 390 33 37
 E-mail manuela.haemmerli@fromarte.ch

Nadja Pulfer

(Temps partiel 40%)
 Tél. direct +41 31 533 71 81
 E-mail nadja.pulfer@fromarte.ch



Participations

Fiduciaire Laitière SA

Pour la fiduciaire laitière SA, l'exercice a été marqué par la stabilité. Le chiffre d'affaires est resté pratiquement inchangé par rapport à l'année précédente. Comme les années précédentes, un bénéfice a pu être réalisé cette année. La structure du personnel est restée inchangée, ce qui a permis d'assurer un suivi continu des clients. La structure de la clientèle est également restée pratiquement constante, ce qui a permis à l'équipe de se concentrer sur l'optimisation des processus internes et la préparation de projets futurs.

De nombreux changements sont prévus pour l'exercice à venir. Ainsi, une nouvelle succursale a pu être ouverte comme prévu en décembre 2024 à Wil (SG). De plus, le déménagement vers le nouveau site de la Weltpoststrasse 5, à Berne, a eu lieu en janvier 2025. Cela s'accompagne d'une modernisation de l'environnement de travail, ce qui est précieux tant pour la satisfaction des collaborateurs que pour l'amélioration continue de l'efficacité. La fiduciaire laitière SA se prépare également au départ à la retraite de Fritz Jakob, dont la longue expérience et l'expertise seront transmises à ses deux successeurs, Martin Felder et Philipp Schütz.

Après le départ de Walter Haussener du conseil d'administration lors de la dernière assemblée générale, son successeur Hansruedi Gasser s'est familiarisé avec ses nouvelles fonctions. Composé de Jacques Gygax (président du conseil d'administration), Thomas Schnider (vice-président), Godi Thönen, Hansruedi Gasser, Enzo Pontoriero et Theo Nacht (délégué du conseil d'administration), le comité a travaillé avec succès en 2023/2024.

Le prochain changement de personnel est déjà imminent. Après plus de 15 ans au sein du conseil d'administration, dont 11 ans en tant que président, Jacques Gygax démissionnera du conseil d'administration lors de la prochaine assemblée générale. Au cours de toutes ces années passées au sein du conseil d'administration, il a largement contribué au développement de la fiduciaire laitière. Grâce à ses connaissances approfondies, son expertise du secteur et son engagement personnel, il a dirigé avec beaucoup de succès le conseil d'administration et la fiduciaire laitière pendant toutes ces années. Godi Thönen, membre de longue date du conseil d'administration, a accepté de prendre la présidence et d'assurer ainsi la continuité dans la composition du comité.

La direction de la fiduciaire laitière remercie le conseil d'administration et tous les collaborateurs pour leur engagement et leur dévouement. Nous sommes fiers que la fiduciaire laitière affiche une marche des affaires positive et saine et relève en permanence de nouveaux défis.

Milka Käse SA

La résiliation de sept contrats d'achat de fromage par Cremo à l'automne 2024 a bouleversé le marché et le conseil d'administration a dû se pencher sur cette question. La collaboration avec ELSA Group SA au niveau de l'affinage de l'Emmentaler AOP a malheureusement été résiliée par Migros. De plus, la situation difficile du marché de l'Emmental en Italie a compliqué les affaires, de sorte que les stocks d'Emmental à Berthoud étaient élevés à la fin de l'année. Les affaires liées au Gruyère et aux spécialités se sont bien déroulées. Quelques investissements ont été réalisés dans de nouvelles installations de refroidissement et la phase de planification de la rénovation de l'ensemble du système de refroidissement, de chauffage et de climatisation de Milka s'est concrétisée.

Sur le plan économique, l'année 2024 a été couronnée de succès. Lors de l'assemblée générale du 25 juin 2024, Hans Aschwanden a été élu au conseil d'administration de Milka Fromage SA pour succéder à Benoît Kolly. Le conseil d'administration remercie Michael Mathier pour son engagement sans faille en faveur de Milka Fromage SA. Un grand merci également à toute l'équipe de Milka Fromage SA.

Liebefeld Cultures SA

Au cours de son cinquième exercice, Liebefeld Cultures SA s'est concentrée sur la finalisation de la planification de son nouveau bâtiment de production à Grangeneuve et a finalisé la demande de permis de construire qui sera déposée début 2025.

La collaboration avec Agroscope dans le cadre du partenariat public-privé (PPP) s'est bien déroulée sur le plan opérationnel, mais une ancienne réglementation transitoire a donné lieu à des discussions avec le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) et a nécessité des adaptations du contrat PPP. Finalement, les discussions ont abouti à une solution satisfaisante pour Liebefeld Cultures SA.

En outre, Liebefeld Cultures SA a déployé des efforts considérables pour compenser la baisse du chiffre d'affaires due à la suppression des cultures certifiées d'origine de l'organisation de variétés Appenzeller Käse par des produits alternatifs et pour assurer dès le départ la base nécessaire à l'expansion de la production de cultures lyophilisées sur le nouveau site de Grangeneuve.

Prestations de service de FROMARTE

MQ FROMARTE

Certification selon le protocole de sécurité alimentaire de FROMARTE

Fin 2024, 479 fromageries ont utilisé la solution sectorielle MQ FROMARTE. 187 entreprises ont été soumises à un audit conformément au protocole de sécurité alimentaire de FROMARTE. Toutes les entreprises remplissaient les conditions pour la certification ; Nous avons formé un nouvel auditeur en 2024 et disposons actuellement de 10 auditeurs. Comme l'année précédente, les audits se sont parfaitement déroulés, sans obstacles techniques. De plus, nous avons pu constater un travail fiable de la part de toutes les personnes impliquées ce qui a permis d'améliorer le traitement des divers processus d'audit. Nous remercions vivement toutes les personnes impliquées de leur engagement.

Guide sectoriel MQ FROMARTE

Après la publication en 2023 du guide sectoriel révisé MQ FROMARTE sous forme numérique, en allemand et en français, des formations ont également été proposées aux fromagers en 2024 pour leur communiquer les nouveautés. Sur les 12 dates de cours proposées, 10 ont réuni un grand nombre de participants. Le plus grand changement a concerné le monitoring des listérioses, qui a dû être étendu. A cet effet, des formations ont été proposées sous l'égide d'Agroscope. Elles ont suscité un vif intérêt. Une formation en ligne sur les protocoles HACCP a également été organisée, à laquelle de nombreux fromagers intéressés ont participé. Nous avons donc l'intention de proposer à l'avenir des formations sur des thèmes spécifiques du MQ FROMARTE, en impliquant les spécialistes d'Agroscope.

Numérisation

Tous les documents du MQ FROMARTE et de la solution sectorielle Sécurité au travail et protection de la santé seront désormais mis à disposition exclusivement sous forme électronique. Cela permet de garantir que tous les utilisateurs ont toujours à leur disposition les versions actualisées. En outre, chaque entreprise peut accéder à un stockage privé sur cloud, où d'autres documents, tels que des rapports de laboratoire, des bons de livraison, etc., peuvent être archivés. L'espace de stockage sur cloud a été étendu pour chaque entreprise, afin d'offrir suffisamment d'espace de stockage pour la documentation. Grâce à diverses adaptations de la structure et de la présentation, la convivialité a été améliorée.

La plateforme numérique MQ-Data+ permet désormais d'établir des plans de nettoyage et de maintenance. La fonction de rappel intégrée génère les tâches à exécuter sur l'écran d'accueil, au moment souhaité. Nous sommes en train de mettre en place des contrôles de fabrication pour différentes sortes de fromages. Désormais, le monitoring de la solution sectorielle Modèle énergétique est aussi saisi numériquement.

Le prochain grand projet consistera à recréer sur notre plateforme numérique le portail d'audit, car il est obsolète. Après 12 ans, le portail d'audit n'est plus suffisamment stable et sûr. Il doit donc être mis à jour en urgence.

Sécurité au travail et protection de la santé

Suite aux énormes efforts fournis en 2023 pour la recertification de notre solution sectorielle, nous avons été ravis de recevoir le nouveau certificat le 24 janvier 2024. L'engagement personnel, financier et le temps que nous y avons consacré se sont donc avérés payants. Outre la refonte du manuel, de nouvelles check-lists ont été créées, qui peuvent être adaptées en fonction des processus. Vous pouvez également vous informer en détail sur les nouveautés de notre solution sectorielle dans nos cours système 2025. Les nouveaux documents sont disponibles en ligne, en allemand et en français.

En 2024, des cours sur les premiers secours, les risques psychosociaux et l'ergonomie ont été proposés, ainsi que divers cours système sur le nouveau manuel et une formation de base pour les préposés à la sécurité. L'intérêt suscité par les cours reste très modeste, bien qu'ils soient gratuits pour les abonnés au MQ. Ainsi, diverses dates de cours ont dû être annulées faute de participants. En 2025, FROMARTE organisera une nouvelle fois le cours système sur le nouveau manuel et proposera des cours sur les premiers secours et les risques psychosociaux, afin que les entreprises puissent se conformer à l'objectif d'une demi-journée de formation continue dans un délai de deux ans. Les descriptifs des cours sont publiés sur le site Internet de FROMARTE, où il est également possible de s'inscrire aux différents cours.

La Caisse de pension de l'économie laitière propose une nouvelle prestation: la gestion de la santé en entreprise (GSE). La GSE est un élément supplémentaire de la sécurité au travail et de la protection de la santé. L'objectif de la GSE est la reconnaissance précoce d'éventuelles absences de longue durée et la prise rapide de mesures. La GSE est basée sur la saisie des absences, qui peut dorénavant être effectuée directement via un outil en ligne. En cas d'indices permettant de conclure à un cas de longue durée, la GSE offre une assistance compétente. Cette prestation est gratuite pour les entreprises affiliées à la Caisse de pension. La saisie des absences est ouverte à toutes les entreprises abonnées au MQ FROMARTE. De plus amples informations sont disponibles sur le site Internet de FROMARTE ou de la Caisse de pension de l'économie laitière.

Cet outil en ligne permet également la saisie des accidents professionnels. Nous y avons listé les types d'accidents professionnels afin de pouvoir saisir plus précisément le type d'accident lors d'une déclaration d'accident professionnel. Il sera procédé à une évaluation annuelle afin de mettre en place des mesures et des formations en cas de multiplication de certains accidents. C'est pourquoi il est très important pour nous que ces déclarations soient faites par les entreprises.

Check-list Durabilité

Cette check-list a été élaborée en collaboration avec la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de Zollikofen pour déterminer la durabilité des fromageries. Elle s'appuie sur les quatre axes de développement durable que sont l'économie, la gestion d'entreprise, le social et l'écologie, pour un résultat de 100 points

maximum. La première version de la check-list Durabilité était basée sur l'année 2020. Cette check-list a ensuite été révisée afin d'intégrer les valeurs actuelles et les paramètres de la convention collective de travail. Par ailleurs, sa convivialité a été améliorée. À l'avenir, une check-list actualisée sera mise en ligne chaque année afin que chaque fromagerie puisse évaluer sa propre durabilité une fois par an, sur la base de données actualisées.

Solution sectorielle de modèle énergétique de FROMARTE

La « solution sectorielle de modèle énergétique » de FROMARTE est une convention d'objectif en vue de la réduction du CO₂ et l'efficacité énergétique pour le secteur de la transformation laitière artisanale. En 2024, l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) a approuvé la demande d'un nouveau groupe de modèle énergétique, avec exemption rétroactive de la taxe sur le CO₂ à partir de 2022 pour 14 fromageries. Au total, 294 fromageries, réparties en cinq groupes

de modèle énergétique, ont conclu une convention d'objectif de modèle énergétique FROMARTE.

2024 est la dernière année de la période d'engagement entamée en 2013. La troisième période d'engagement de réduction et d'exemption de la taxe sur le CO₂ aux termes de la loi sur le CO₂ s'étend du 01.01.2025 au 31.12.2040. Le secrétariat de FROMARTE a entamé des travaux préparatoires visant à élaborer une solution de remplacement pour le modèle énergétique de la période 2025–2040. Dès l'entrée en vigueur de l'ordonnance sur le CO₂ le 01.01.2025, l'élaboration de la solution sectorielle pour le modèle énergétique 2025–2040 pourra être poursuivie.

L'évaluation des données de consommation énergétique des entreprises dans le cadre du modèle énergétique FROMARTE a donné les résultats suivants concernant les émissions de CO₂ par rapport aux objectifs fixés par la trajectoire de réduction :

Solution sectorielle FROMARTE Modèle énergétique 2013–2024, réduction des émissions de CO ₂					
	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Nombre d'entreprises	207	66	10	17	14
Année	Écart entre situation actuelle et trajectoire de réduction				
2013	-6.17%	2.56%	-	-	
2014	-7.44%	1.88%	-	-	
2015	-3.42%	2.14%	6.55%	-	
2016	-5.83%	4.25%	10.43%	-	
2017	-2.25%	7.95%	8.33%	-	
2018	-1.78%	4.14%	0.65%	-	
2019	0.52%	10.02%	15.65%	-	
2020	4.00%	10.59%	24.98%	10.05%	
2021	10.39%	21.81%	-2.77%	29.31%	
2022	7.42%	17.98%	-1.32%	28.38%	8.59%
2023	3.47%	12.74%	-21.26%	27.92%	-3.13%

Selon les données du monitoring énergétique, le modèle énergétique du groupe 1 FROMARTE a une nouvelle fois manqué l'objectif fixé en 2023, mais de manière moins marquée que les deux années précédentes (3,47%). L'objectif du groupe pourrait encore être atteint sur l'ensemble de la période d'engagement. Ce résultat intermédiaire s'explique notamment par les prestations supplémentaires prises en compte au cours de la première période d'engagement et par le fait que certaines fromageries, notamment celles du groupe FROMARTE 1, ont cessé leur activité en 2022 et 2023. Le groupe FROMARTE 2 a une nouvelle fois dépassé l'objectif fixé. Depuis 2019, les émissions de CO₂ dépassaient chaque année d'au moins 10% la valeur cible. Le modèle

énergétique du groupe 3 a dépassé l'objectif fixé en 2023. Ces résultats ont été obtenus principalement grâce au fait que le mazout a été remplacé par le raccordement à un réseau de chauffage au bois dans une exploitation. Le groupe FROMARTE 4 n'atteindra pas l'objectif fixé. En 2023, les émissions de CO₂ du groupe ont été très élevées (27,92% au-dessus de l'objectif). Cet écart important s'explique par une panne non réparable sur le système de combustion des copeaux de bois dans une grande fromagerie. S'agissant du nouveau groupe FROMARTE 5, les émissions de CO₂ ont dépassé l'objectif de 8,59% au cours de la première année d'engagement 2022. En revanche, en 2023, le groupe 5 a dépassé l'objectif de 3,13%.



Relations publiques • Entretien de l'image de marque

13^e SWISS CHEESE AWARDS, Berne et Lugano

FROMARTE a décidé d'innover et d'apporter quelque chose de nouveau quant à l'organisation et le déroulement du concours national de fromages, les SWISS CHEESE AWARDS. Après 12 éditions organisée sous la même forme, nous avons choisi de séparer la tenue du concours et l'élection non pas de un, mais de trois SWISS CHAMPIONS et ceci dans deux villes différentes.

Le concours s'est déroulé le 20 septembre au Stade du Wankdorf à Berne. 1103 produits étaient répartis dans 32 catégories. Le team FROMARTE fort de son expérience, a répondu présent pour la lourde tâche de préparation et d'anonymisation des 1103 échantillons de fromages. Cette grande tâche a été réalisée en l'espace de 4 jours par une équipe motivée. Le travail administratif pour la préparation de toute la partie du concours a été maîtrisée et réalisée avec brio par l'équipe affectée à cette fonction.

Après la mise en place de tous les échantillons sur une surface d'environ 800m² dans le Stade du Wankdorf, ceux-ci étaient prêts à être évalués par les 175 membres du jury. Le jury était composé de personnes de la branche fromagère, aussi bien d'exportateurs de fromages que d'importateurs de fromages suisses, du milieu de la gastronomie, de la presse et des consommateurs.

14 jours plus tard rebelote, mais cette fois à Lugano au Palazzo dei Congressi pour l'élection des trois SWISS CHAMPIONS, le vendredi 4 octobre. Les lauréats des 32 catégories ont été notés par un super jury composé de 36 personnes de la branche fromagère Suisse et du monde entier, ils ont durant plus de 2 heures, examinée la croûte, humée le fromage, en testant la souplesse et identifié les arômes afin d'évaluer ces 32 fromages et finalement désigné les trois SWISS CHAMPION.

Les 3 catégories :

- 1 SWISS CHAMPION des catégories pâte extra-dure et dure
- 1 SWISS CHAMPION de la catégories pâte mi-dure
- 1 SWISS CHAMPION des catégories pâte molle et fraîche

Pour la deuxième fois le concours de plateaux de fromages a été organisé et c'est déroulé en parallèle dans la même salle que l'élection des SWISS CHAMPION. 5 candidates et 1 candidats ont relevé le défi de réaliser en 1 h 30 un plateau de fromage dinatoire pour 20 personnes, les concurrents ont été évalués par un jury de 3 personnes durant toute la phase de préparation, découpage et montage du plateau, à la fin du concours, chaque concurrent a dû présenter son travail et répondre aux questions des jurys quant à l'image qu'il a voulu donner avec son plateau.

À l'étage supérieure du Palazzo dei Congressi, 30 élèves de la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo de Bellinzona TI, ont reçu et ont pu découvrir toutes les facettes de la fabrication et de l'art de la dégustation du Fromage d'alpage tessinois AOP et, ils ont terminé leur journée de formation par un travail d'évaluation comme les jurés professionnels.

Il est de tradition qu'après l'élection des SWISS CHAMPION celle-ci soit suivie par la cérémonie de la remise des Awards aux lauréats et du traditionnel repas des fromagers/ères suisses. Les invités et les sponsors ont été conviés à prendre place dans la grande salle du Palazzo dei Congressi de Lugano ou un repas tessinois leur a été servi et accompagné du buffet de fromages des lauréats.

Parallèlement au concours, Switzerland Cheese Marketing a organisé un atelier du goût. Celui-ci a été tenu par des collaborateurs d'Agroscope Libefeld, du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR. Des journalistes provenant principalement d'Europe, des influenceurs numériques et des blogueurs ont pu découvrir qui se cache derrière les fromages.

Durant tout le weekend sous un soleil radieux s'est tenu le marché de fromage des SWISS CHEESE AWARDS organisé par cheese-festival en parallèle avec La Festa d'Autunno de Lugano. Plus de 40 exposants de toute la Suisse étaient présents. Il est certain que chaque visiteur a trouvé son bonheur.

Un grand bravo à tous les lauréats et participants de cette 13^e édition sans qui, nous ne pourrions présenter une si grande palette de produits.

L'équipe FROMARTE présente ses plus vifs remerciements à tous les participants et acteurs de cette 13^e éditions des SWISS CHEESE AWARDS et, nous vous donnons rendez-vous à la 14^e éditions en Ville de Fribourg, en 2026.

World Championship Cheese Contest 2024, Madison, WI, USA

Dans le cadre du plus grand concours de fromages au monde – le World Championship Cheese Contest –, un fromage suisse a pu l'emporter sur l'ensemble de la compétition. Sur les 3302 fromages présentés, le Hornbacher de Michael et Monika Spycher de la fromagerie de Fritzenhaus a finalement remporté le championnat du monde. Avec 98976 points, ce fromage a obtenu le meilleur score lors du « Champions Round » des 20 meilleurs fromages à Madison, WI, USA. Pour Michael et Monika Spycher, c'est déjà le quatrième titre de champion du monde après 2008, 2020 et 2022.

Bon résultat pour les fromages suisses

Lors du World Championship Cheese Contest, qui se tient tous les deux ans aux États-Unis, les fromages sont jugés dans 142 catégories différentes par un jury d'experts. Les artisans fromagers/technologues du lait suisses ont prouvé que la qualité de leurs produits se situe au-dessus de la moyenne: au total, ils ont remporté 8 médailles d'or, 11 d'argent et 8 de bronze dans les différentes catégories. Parmi les gagnants des catégories, le jury choisit les 20 meilleurs, dont le champion du monde des fromages est finalement désigné.