

Berne, le 28.05.2019, communiqué de presse

FROMARTE, l'association des Artisans suisses du fromage, reste membre de l'Interprofession du lait

À sa séance du 23 mai, le comité central de FROMARTE s'est penché intensivement sur la mise en œuvre du standard sectoriel pour le lait durable suisse et sur son affiliation à l'Interprofession du lait (IP Lait).

FROMARTE reste membre de l'IP Lait

Après une discussion intense et approfondie et après avoir pesé le pour et le contre, le comité central de FROMARTE a décidé à une courte majorité de rester membre de l'IP Lait. FROMARTE continuera donc de collaborer activement et constructivement dans l'IP Lait et de défendre les intérêts des fromageries artisanales au sein du secteur laitier suisse.

Intérêts de la branche placés au-dessus des propres intérêts

À son assemblée des délégués du 2 mai, l'IP Lait a décidé d'introduire le standard sectoriel pour le lait durable suisse le 1^{er} septembre. Plaçant les intérêts généraux de la branche au-dessus de ses propres intérêts, FROMARTE a décidé de ne pas empêcher l'introduction de ce standard. FROMARTE attend à présent des producteurs de lait qu'ils mettent systématiquement en œuvre ce standard et que tout le lait suisse remplisse ses exigences dans quatre ans.

Recommandation concernant le supplément de durabilité pour le lait d'ensilage transformé en fromage

Le comité central a pris connaissance du fait que le supplément de durabilité de 3 ct par kg sera intégré dans le prix indicatif du lait de central A à partir de septembre. FROMARTE recommande à ses membres de verser si possible ce supplément, à condition néanmoins que le commerce de détail soutienne la décision de l'IP Lait et que l'adaptation nécessaire du prix du fromage, y compris une amélioration adéquate de la marge de la transformation laitière, puisse être imposée sur le marché. Nous rejetons résolument un versement du supplément de durabilité qui serait à la charge des fabricants de fromage.

Pas de supplément de durabilité pour le lait de non-ensilage transformé en fromage

Vu la situation du marché du fromage à base de lait de non-ensilage et le fait qu'un prix nettement plus élevé est déjà versé aujourd'hui pour ce lait, nous estimons que la durabilité est déjà rétribuée.

FROMARTE est heureuse de constater que le comité de l'IP Lait a confirmé, à sa séance du 22 mai, que le fromage fabriqué avec du lait durable de non-ensilage pourra arborer la marque de durabilité, même si aucun supplément de durabilité ne figure séparément sur le décompte de la paie de ce lait.

Information pour les rédactions :

Vous obtiendrez des renseignements supplémentaires auprès du président de FROMARTE, Hans Aschwanden (076 548 29 73 ou hans.aschwanden@bergkaese.ch), et du directeur de FROMARTE, Jacques Gygax (079 209 41 49 ou jacques.gygax@fromarte.ch).

FROMARTE, l'association des artisans suisses du fromage, défend les intérêts de près de 500 fromageries artisanales. Elle couvre environ un tiers du lait transformé, deux tiers de la production suisse de fromage et 80% des exportations de fromage.