FROMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage

Rapport annuel 2019

Ligne directrice de FROMARTE

- Association faîtière 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 service de qualité au meilleur coût
- Assurer la relève par des professionnels bien formés

FROMARTE représente :

- 500 fromageries artisanales
- env. 1 100 000 000 kg de lait transformés
  - 1/3 de la production annuelle
  - 8 150 producteurs de lait
- env. 124 000 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 75 877 t de l'année 2019
- CHF 800–1 000 millions de chiffre d'affaires/an
- 2 400 places de travail, principalement à la campagne
- 300 apprenti(e)s

FROMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage

Gurtengasse 6 • Case postale 2405 • 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 2019

4 La page du président

6 L'avis du directeur

8 L'économie laitière en 2019

12 Le marché du fromage en 2019

14 L'organisation FROMARTE

16 Immeubles • participations • prévoyance

18 Prestations de service de FROMARTE

20 Formation professionnelle laitière

La page du président

Pour la première fois, une seule assemblée des délégués a eu lieu en 2019. Elle s'est déroulée dans le collège St. Fidelis à Stans. Ce collège a été marqué par les capucins qui ont enseigné à Stans dès 1582 à la demande du landammann de Nidwald et ce n'est qu'en 1988 qu'il est devenu une école cantonale. Les cantons pauvres de Suisse centrale n'avaient pas suffisamment d'argent pour l'éducation et c'est donc l'église qui assumait cette tâche. Grâce à l'éducation, les gens ont commencé à penser et à remettre les choses en question, naturellement aussi l'église en tant qu'institution. Au fil du temps, l'importance des églises a ainsi diminué au sein de la société. En exagérant un peu, on pourrait dire que les églises ont été victimes de leur succès.

Je crois que nous les fromagers devons faire attention à ce qu'il ne nous arrive pas la même chose et à ne pas nous faire dépasser sur notre gauche. En 2019, j'ai visité la firme Kalt SA à Lütisburg ou j'ai pu découvrir la nouvelle presse à cassettes. J'ai été impressionné par le savoir-faire qui se trouve dans cette cassette. Des fromagers et ingénieurs suisses mettent en commun leurs connaissances pour créer un produit de haut niveau. Ces machines développées en se basant sur le savoir-faire des fromagers suisses sont vendues dans le monde entier, aussi à des fabricants de fromage que nous retrouvons en partie sur les mêmes marchés que nous. Et ne nous leurrons pas : les fromagers étrangers fabriquent aussi d'excellents produits. Nous ne sommes pas simplement les meilleurs par la volonté de Dieu, mais devons constamment fournir de gros efforts pour rester à la pointe. Ce n'est qu'ainsi que nous pouvons reporter nos frais de production plus élevés sur nos produits.

La signature du contrat pour la production de cultures avec Agroscope et l'Office fédéral de l'agriculture le 29 novembre 2018 en présence du Conseiller fédéral Johann N. Schneider-Ammann est une étape clé. Fondée entretemps, la société Liebefeld Cultures SA est opérationnelle depuis le 1er octobre 2019. Le nombre important de contrats-cadres relatifs à l'achat de cultures Liebefeld qui ont été signés montre l'adhésion de la branche. Je suis convaincu que nos propres cultures constituent un facteur important pour nous démarquer des fabricants étrangers.

La production laitière évolue dans la même direction. Nous possédons sans conteste une production laitière de haut niveau en Suisse, notamment concernant la qualité analytique. Mais là aussi, nous devons faire attention à ne pas nous endormir sur nos lauriers. Le « tapis vert » de l'IP Lait va dans ce sens et a été soutenu par FROMARTE. L'avenir montrera quelle est la valeur du standard sectoriel. Nous les fromagers, mais aussi les producteurs de lait, devons peut-être nous habituer à fournir des prestations n'apportant aucune plus-value à court terme. Le bénéfice est simplement de pouvoir rester sur le marché et de ne pas en être évincé. Il faut voir les choses sur le long terme. Si nous faisons du bon travail, cela se répercutera tôt ou tard positivement sur le porte-monnaie.

J'avoue que je doute parfois des prestations supplémentaires que nous fournissons à nos clients. Lorsque je dois remplir une spécification de plusieurs pages pour chaque variété de fromage dans laquelle on me demande tout et n'importe quoi, p. ex. la teneur en vitamine C de mes fromages, je me demande qu'elle est l'utilité de tels documents, surtout pour l'amateur de fromage. Le problème est encore amplifié si chaque client possède ses propres formulaires et systèmes, car il faut alors recommencer à zéro. Je suis heureux que nous disposions d'un excellent outil avec le MQ-FROMARTE pour suivre ces évolutions. FROMARTE pourra peut-être jouer un rôle plus actif à l'avenir dans l'élaboration et pour l'administration de tels documents et offrir de la sorte une valeur ajoutée à nos clients. Je pense p. ex. à un registre central des spécifications de nos produits auquel nos clients auraient accès. Forts de ce constat, nous avons décidé de renforcer le secteur des prestations de service en engageant Jean-Pierre Zenhäusern le 1er mai 2019. Je me réjouis notamment aussi que nous ayons pu tester la version électronique du MQ-FROMARTE dans dix « fromageries tests » en décembre afin de vérifier sa viabilité dans la pratique. L'introduction définitive de la version électronique du MQ-FROMARTE est prévue dans le courant de l'année 2020. Elle simplifiera fortement le travail quotidien dans la fromagerie. Je remercie l'Office fédéral de l'agriculture pour son généreux soutien par le fonds OQuaDu.

L'OFAG a mis la PA 2022+ en consultation en 2019. D'après ce que l'on peut lire dans les médias, la proposition de la Confédération soulève de grandes critiques. D'aucuns disent qu'elle est peu courageuse et perpétue « plus ou moins » le statu quo. La position de l'Union suisse des

paysans me paraît intéressante. Elle défend justement le statu quo et avait même lancé une initiative en réaction à la PA 14–17 il y a quatre ans. Entretemps, les paysans se sont apparemment arrangés avec la PA 14–17. FROMARTE soutient la position de l'IP Lait qui demande une meilleure rémunération du travail dans la production laitière.
Après la démission du gérant de la SSIL, Daniel Wieland, nous avons pu engager une personne compétente pour lui succéder en la personne de Madame Karin Imboden. Elle a pris ses fonctions le 1er mars 2019. Je remercie vivement Daniel Wieland de son engagement pour la formation et le perfectionnement des technologues du lait au cours des six dernières années. En outre, il a été décidé de poursuivre la campagne d'image en faveur de la profession lancée en 2016. La collaboration avec l'agence Wirz a été réduite et la SSIL a engagé un promoteur de campagne en la personne de Patrick Hischier le 1er octobre 2019 pour soutenir les entreprises et la branche pour le recrutement de la relève. Les premiers championnats suisses des technologues du lait se sont déroulés à Flawil le 16 novembre 2019. Grâce à l'excellente organisation par la commission de la formation professionnelle de Suisse orientale, ces premiers Swiss Skills des technologues du lait ont été un véritable succès. Il va de soi que l'impact des mesures pour la promotion de la relève doit être contrôlé régulièrement.
Je remercie toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs du secrétariat de FROMARTE et de la SSIL de leur fidélité et de leur grand engagement en faveur de nos membres. Un grand merci aussi à notre directeur, Jacques Gygax, qui nous aide énormément grâce à ses connaissances approfondies et à son excellent réseau. Merci beaucoup !

Hans Aschwanden
Président de FROMARTE

L'avis du directeur

Standard sectoriel pour le lait durable suisse de l'IP Lait

L'introduction, au 1er septembre 2019, du standard sectoriel pour le lait durable suisse de l'Interprofession du Lait a fait couler beaucoup d'encre. Si FROMARTE a toujours soutenu la mise en place d'un standard national plutôt qu'un standard par entreprise de transformation, les modalités d'application décidées au sein de l'IP Lait nous ont posé plusieurs problèmes. Nous avons en particulier contesté la relation de cause à effet entre le respect du nouveau standard sectoriel et le versement d'un supplément de durabilité de trois centimes par kilo de lait de centrale du segment A. Nous avons également contesté le fait que le lait d'ensilage transformé en fromage soit considéré comme lait de centrale et non comme lait de fromagerie.

Plaçant les intérêts généraux de la branche au-dessus de leurs propres intérêts, les représentants de FROMARTE n'ont pas bloqué l'introduction de ce standard sectoriel lors de l'assemblée des délégués de l'IP Lait du 2 mai 2019. Nous avons toutefois recommandé à nos membres d'uniquement verser le supplément de durabilité pour le lait de centrale transformé en fromage si des augmentations de prix sont possibles sur le marché.

En ce qui concerne le lait de non-ensilage, la fixation des prix du lait et du fromage relève de la compétence exclusive des interprofessions et/ou des partenaires contractuels. Nous considérons pour notre part qu'un supplément de durabilité est d'ores et déjà pris en compte dans les prix élevés versés pour les laits de non-ensilage transformés en fromage.

En dépit de ces divergences de vues, nous souhaitons apporter des réponses concrètes aux attentes de la population et des consommateurs en matière de durabilité et de protection de l'environnement. Les fromages suisses, produits naturels haut de gamme, doivent non seulement se différencier par leur qualité, leur saveur ou leur goût, mais également par leur crédibilité quant aux valeurs véhiculées et communiquées. Nous nous sommes ainsi engagés en faveur de l'intégration du code de déontologie de Switzerland Cheese Marketing dans le système de durabilité de l'IP Lait. Ce code alimentaire garantit que les fromages suisses sont fabriqués sans génie génétique, sans colorants de synthèse pour la pâte, sans agents conservateurs chimiques et sans additifs à effet antibiotique.

D'autre part, près de deux tiers des 500 fromageries artisanales affiliées à FROMARTE participent, depuis de nombreuses années, à un programme incitatif de réduction des émissions de CO_2 piloté par l'Agence de l'énergie pour l'économie. Entre 2006 et 2018, les fromageries concernées ont réduit leurs émissions de CO_2 de 22,4%.

Je signale enfin qu'une ligne directrice (self-check) sur la durabilité dans les fromageries artisanales est en cours d'élaboration auprès de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL). Cette ligne directrice permettra aux fromageries artisanales de poursuivre et d'intensifier les efforts consentis en vue d'une transformation laitière durable.

Suppléments laitiers

L'avenir des suppléments laitiers et plus particulièrement de leur mode de paiement a constitué un autre sujet de discussion et de controverse durant l'année 2019. Suite à un arrêt du Tribunal fédéral, c'est la Confédération qui assume le risque financier en cas de défaut de paiement, c'est-à-dire si le transformateur ne reverse pas, ou pas intégralement, les suppléments aux producteurs de lait. L'Office fédéral de l'agriculture envisage dès lors de verser directement aux producteurs le supplément pour le lait transformé en fromage et le supplément de non-ensilage.

A propos du même sujet, plusieurs articles parus dans la presse professionnelle ont suggéré qu'une partie non négligeable des suppléments laitiers ne parvenaient pas à leurs destinataires. Je cite un exemple: le journal Agri a publié en première page une photo d'une fromagerie artisanale avec le commentaire suivant: « Un milliard aurait dû revenir aux producteurs de lait ».

Nous avons vivement réagi à ces accusations infondées et trompeuses. Les artisans fromagers ont une grande conscience professionnelle et la réputation d'honorer leurs contrats. Ils ont perçu ces accusations comme une atteinte à l'honneur et à l'intégrité. Le système actuel, soit le versement des suppléments par les acheteurs de lait, fonctionne de manière simple et efficace, à la satisfaction générale. De plus, les flux financiers relatifs aux suppléments laitiers sont régulièrement et strictement contrôlés par les services compétents de la Confédération.

Si les suppléments pour le lait transformé en fromage et pour le lait de non-ensilage devaient être versés directement aux producteurs, on peut imaginer qu'il y aurait

rapidement une pression pour fusionner ces deux primes avec le nouveau supplément pour le lait commercialisé de 4,5 centimes qui est déjà versé directement au producteur. De plus, des pressions pour l'ouverture de la ligne blanche pourraient faire leur apparition. Nous considérons qu'il est très important que les deux suppléments de 15 et 3 centimes continuent d'être versés par kilo de lait transformé en fromage. En cas de fusion des suppléments ou de versement par kilo de lait livré, l'effet de levier serait dilué au détriment des meilleures valorisations. Cela pourrait créer des incitations non conformes au marché. FROMARTE s'oppose à toute réduction des suppléments liés au fromage tant que le niveau de protection à la frontière reste inchangé. Il ne faut pas affaiblir le secteur fromager qui apporte le plus de valeur ajoutée à la branche laitière.

Actualisation de la solution de branche MQ-FROMARTE

517 fromageries artisanales sont rattachées à la solution de branche MQ-FROMARTE. Les exigences étant en constante évolution tant au niveau de la fabrication que de la traçabilité, nous avons procédé à une mise à jour complète de notre système d'assurance qualité. La nouvelle édition du classeur MQ FROMARTE, comprenant une version actualisée du guide des bonnes pratiques de fabrication, des études HACCP ainsi que des documents relatifs à la sécurité au travail, est en cours de validation auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires. Une version digitalisée du système est en ligne depuis le mois de février 2020.
Les tarifs de la solution de branche MQ-FROMARTE, en vigueur depuis 2011, ont été adaptés au 1er janvier 2020. Nos émoluments, différenciés entre membres et non-membres, se basent dorénavant sur la quantité annuelle de lait transformé. Ce mode de calcul, plus équitable, tient compte des structures et de la capacité économique des nombreuses fromageries rattachées au système. Je reste pour ma part convaincu qu'en dépit de cette augmentation de tarif, notre système d'assurance qualité continue d'offrir un rapport qualité-prix très attractif.

Conclusion et remerciements

Même si l'on parle beaucoup de véganisme et de nouvelles habitudes alimentaires, les produits auxquels on associe des valeurs telles que la qualité, le goût, la saveur, l'authenticité, la proximité, le savoir-faire artisanal sont dans l'air du temps. Les fromages suisses ont toutes les cartes en main pour se différencier des produits industriels ou tout-venant. A nous de faire passer les bons messages, de créer de l'émotion et de l'envie, notamment auprès des jeunes consommateurs qui sont particulièrement sensibles aux enjeux alimentaires et sociétaux.
Je remercie vivement nos partenaires et clients pour leur précieuse collaboration. J'adresse également mes sincères remerciements à notre président, M. Hans Aschwanden, ainsi qu'aux membres du comité central de FROMARTE pour la confiance témoignée, pour leur engagement et leur soutien actif.
J'exprime enfin toute ma gratitude à l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs de FROMARTE pour leur inlassable travail au service des Artisans suisses du fromage.

Jacques Gygax
Directeur de FROMARTE

L'économie laitière en 2019

Mise en place de la solution de remplacement de la loi chocolatière

La loi chocolatière a été supprimée le 1er janvier et a été remplacée par une solution de droit privé. Pour ce faire, les moyens de la loi chocolatière ont été transformés en suppléments pour le lait et pour les céréales conformes aux dispositions de l'OMC. Le nouveau supplément de 4.5 ct/kg de lait commercialisé est directement versé aux producteurs depuis le 1er janvier 2019. Quant au supplément pour le lait transformé en fromage, il est maintenu à 15 ct/kg. Néanmoins, le nouveau supplément pour le lait commercialisé en est déduit, de sorte que 10.5 ct/kg sont versés par le transformateur et 4.5 ct/kg par la Confédération.

L'IP Lait a mis en place deux fonds dans le cadre de la solution privée de remplacement: le fonds « Réduction du prix de la matière première pour l'industrie alimentaire » et le fonds « Régulation ». Comme son nom l'indique, ce dernier est destiné à la régulation de la graisse excédentaire. Pour financer ces deux fonds, le nouveau supplément est encaissé sur le lait non transformé en fromage. 3.6 des 4.5 ct/kg sont alloués au fonds « Réduction du prix de la matière première » et 0.9 ct/kg au fonds « Régulation ». Comme ce dernier n'a pas été utilisé en raison du bas niveau des stocks de beurre et qu'il a atteint CHF 10 millions, l'encaissement de cette partie de la contribution a été suspendu le 1er septembre.

Consultation sur la PA22+

La consultation sur la Politique agricole à partir de 2022 (PA22+) s'est terminée le 6 mars. Le Conseil fédéral a fixé la suite des activités en août. Malgré des critiques parfois véhémentes, il a maintenu les principaux piliers du projet mis en consultation. Le débat parlementaire sur la PA22+ débutera en principe pendant la session d'été 2020. Les modifications de la loi devraient entrer en vigueur le 1er janvier 2022, en même temps que les nouvelles enveloppes financières agricoles.

10e anniversaire de l'Interprofession du Raclette du Valais AOP

L'Interprofession du Raclette du Valais AOP a fêté son 10e anniversaire à son assemblée des délégués du 18 avril. À cette occasion, l'interprofession a fait peau neuve et s'est dotée d'un nouveau slogan « L'Orginal ». Elle souhaite rappeler ainsi l'origine valaisanne de la raclette et souligner que le fromage reste authentique et qu'il continue d'être fabriqué selon une recette ancestrale.

Augmentation du prix indicatif du lait A

Après avoir maintenu le prix indicatif A à 68 ct/kg de lait de centrale pendant près de deux ans, le comité de l'IP Lait a décidé de le relever à 71 ct/kg le 1er septembre. Cette hausse découlait de la décision de l'assemblée de délégués de l'IP Lait d'introduire le standard sectoriel pour le lait durable suisse.

Nouveau président pour les laiteries moyennes

Daniel Erni de chez Neue Napfmilch SA a été élu président de l'Association suisse des laiteries moyennes (ASLM) à l'assemblée générale de cette dernière. Il succède à Benno

Tschümperlin qui présidait l'association depuis 2012. En outre, une femme a été élue pour la première fois au comité. Il s'agit d'Olivia Lanz de la laiterie Lanz.

Introduction du standard sectoriel pour le lait durable suisse

L'IP Lait a introduit le standard de durabilité « swissmilk green » avec le logo le 1er septembre. Selon la décision de l'interprofession, les producteurs de lait remplissant les exigences du standard toucheront un supplément de durabilité de 3 ct/kg de lait. Ce supplément vaut pour le lait de centrale du segment A ainsi que pour le lait d'ensilage transformé en fromage.
Plusieurs acheteurs de lait ont versé le nouveau supplément de durabilité en septembre, de sorte que le prix à la production du lait A a augmenté de 2.64 ct/kg par rapport au mois précédent pour s'établir à 67.22 ct/kg de lait au niveau national.

Introduction sur le marché de l'Emmentaler AOP Urtyp

Après l'introduction sur le marché allemand, l'Emmentaler AOP Urtyp a aussi été introduit en Suisse. Le nouveau produit a été listé dans toutes les filiales Coop. En tant que produit phare, il doit montrer l'Emmentaler sous son meilleur jour.
Le fromage Urtyp est un Emmentaler affiné. C'est son goût « archaïque » qui est mis en avant et non pas son âge. Seules des meules choisies sont affinées dans des caves humides pendant au moins sept mois jusqu'à ce qu'elles aient atteint le degré optimal de maturité. Le fromage Urtyp est un produit de niche, puisque seules 100 à 150 meules sortent de la cave d'affinage chaque mois.

Initiatives populaires de grande importance

L'initiative contre l'élevage intensif a été déposée par des organisations de protection des droits des animaux et de l'environnement le 17 septembre. Elle demande l'application des directives de Bio Suisse comme standard minimum pour l'élevage. Prochainement soumises au peuple, les deux initiatives « Pour une eau potable propre » et « Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse » demandent également une agriculture plus écologique. Ces initiatives déploient leurs effets avant les votations : le Conseil fédéral a ainsi fixé des objectifs pour réduire les risques des produits phytosanitaires de synthèse dans le plan d'action Produits phytosanitaires. En outre, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a retiré, en 2019, les homologations de plusieurs insecticides utilisés depuis de nombreuses années.

Rejet des initiatives cantonales

Au moyen de trois initiatives cantonales, les cantons du Jura, de Fribourg et de Genève demandaient la réintroduction d'une gestion des volumes de la production laitière. Ces initiatives ont été rejetées par le Conseil des États le 24 septembre, mais le Conseil fédéral a été chargé d'édicter des règles plus contraignantes pour le contrat-type de l'IP Lait.

Liebefeld Cultures SA devient opérationnelle

La société Liebefeld Cultures SA est devenue opérationnelle le 1er octobre. Dans le cadre d'un partenariat public-privé (PPP), les cultures sont reproduites sur mandat par Agroscope et vendues aux fromageries en Suisse par Liebefeld Cultures SA.
Les cultures fromagères sont reproduites à partir de la collection de souches. Véritable ADN des fromages suisses, cette collection de 10 000 souches est détenue en propriété commune par la Confédération et la branche laitière et fromagère.

Distinction des meilleurs fabricants de Gruyère AOP

Le 2 octobre, l'Interprofession du Gruyère a distingué ses meilleurs fabricants de fromage. Neuf médailles d'or, d'argent et de bronze ont été décernées aux meilleures des 160 fromageries de Gruyère (en plaine). Ce concours interne se basait sur la moyenne pondérée de toutes les taxations mensuelles des cinq dernières années.
Didier Bovet de Corcelles-le-Jorat a été élu meilleur fabricant de Gruyère avec une taxation moyenne de 19,87 points. Dans 44 des 60 taxations, il a obtenu la taxation maximale de 20,00 points. Une taxation moyenne de 19,39 points était nécessaire pour recevoir une médaille d'or, 19,29 pour une médaille d'argent et 19,20 pour une médaille de bronze.

Élections fédérales sous le signe du climat

Une vague verte a déferlé sur le parlement lors des élections fédérales du 20 octobre. Le climat s'est imposé comme sujet principal de la campagne électorale jusqu'à la fin. Les Verts et les Vert'libéraux se sont nettement renforcés et ont gagné 30 sièges en plus. Tous les autres partis, notamment les partis bourgeois, ont vu leur force électorale baisser et ont perdu des sièges.

Premiers SwissSkills des technologues du lait

20 technologues du lait se sont qualifiés lors des concours régionaux pour participer aux premiers championnats suisses, SwissSkills, le 16 novembre à Flawil.
Le concours aux SwissSkills se composait d'une partie pratique devant le public, d'une partie théorique et d'une partie pendant laquelle les candidats devaient présenter un produit de manière convaincante. Ayant le mieux maîtrisé ces devoirs, Charlotte Fringeli du Jura a été sacrée première championne de suisse des technologues du lait. Camille Maimone (argent) et Guillaume Barras (bronze), deux autres « romands », complétaient le podium.

Renforcement du franc suisse

La guerre commerciale entre les USA et la Chine perdurant depuis 2018 continue de peser sur le commerce international. Pendant le deuxième semestre 2019, le taux de change de l'euro s'est fortement affaibli par rapport au franc suisse. Il est ainsi tombé au-dessous de CHF 1.10 en septembre et n'a cessé de baisser jusqu'à la fin de l'année.

Nouveau directeur de l'Office fédéral de l'agriculture

Christian Hofer, ancien vice-directeur de l'OFAG et dernièrement chef de l'Office de l'agriculture et de la nature du canton de Berne, a été nommé nouveau directeur de l'OFAG. Il a pris ses fonctions au début décembre et a succédé à Bernard Lehmann qui a pris sa retraite à la fin juin.

Production laitière la plus basse depuis 2007

Après une augmentation de la production laitière au cours des trois années précédentes, la tendance s'est inversée en août 2018 et la baisse s'est poursuivie jusqu'à la fin 2019. 3 399 275 tonnes de lait ont été livrées au total en 2019, ce qui équivaut à une baisse de la production de 1,6% par rapport à l'année précédente. Les livraisons 2019 étaient ainsi les plus basses depuis 2007.

Bas niveau des stocks de beurre à la fin de l'année

La baisse de la production laitière a notamment provoqué un manque de beurre et de crème à la fin de l'année. 100 tonnes de beurre ont dû être importées pour garantir l'approvisionnement. Les stocks de beurre ne s'élevaient plus qu'à 20 tonnes à Noël.

Inaugurations de nouvelles fromageries et caves d'affinage

Plusieurs nouvelles fromageries et caves d'affinage ont pu être inaugurées en 2019. Ci-dessous, quelques-uns des nombreux projets :

Après des travaux de transformation pendant quatre mois, la fromagerie Tentlingen a pu débuter la production dans ses nouveaux locaux au début de l'année. La fromagerie transforme environ 2.3 millions de kg de lait par an en Gruyère AOP, en Vacherin Fribourgeois AOP et en d'autres spécialités. Les deux principaux fromages AOP peuvent à présent être fabriqués sur la même presse tournante.

À la mi-janvier, la fromagerie Franches-Montagnes a pu débuter la production dans ses nouveaux locaux au Noirmont dans le canton du Jura. Près de 3.6 millions de kg de lait y sont transformés en Tête de Moine AOP, en Gruyère AOP et en d'autres spécialités.

L'entreprise de commerce de fromage bien connue Hardegger Käse SA sise à Jonschwil a débuté la production dans sa nouvelle fromagerie le 14 mai. La construction d'une nouvelle fromagerie était devenue nécessaire, d'une part, en raison de l'insatisfaction de ne pas pouvoir transformer tout le lait sur l'ancien site et, d'autre part, suite à la collaboration avec l'association de producteurs de lait de Gossau. Cette collaboration a provoqué une multiplication par deux de la quantité de lait et de nouvelles capacités de transformation étaient donc nécessaires. La nouvelle fromagerie est conçue pour transformer 6 millions de kg de lait mais dispose d'un potentiel supplémentaire.

La nouvelle fromagerie d'Ussières à Ropraz dans le canton de Vaud a été inaugurée le 28 juin. Cette nouvelle construction est le résultat de la fusion de trois sociétés de fromageries des communes de Vucherens, de Vuillens et de Ropraz ainsi que de longues négociations avec l'Interprofession du Gruyère. Les près de 2.8 millions de kg de lait sont principalement transformés en Gruyère AOP.

Changements de direction dans diverses organisations et entreprises proches de la branche fromagère et laitière

La Société suisse d'industrie laitière (SSIL) a engagé Karin Imboden comme nouvelle gérante 1er mars. Elle succède à Daniel Wieland qui a relevé un nouveau défi professionnel dans la branche laitière.

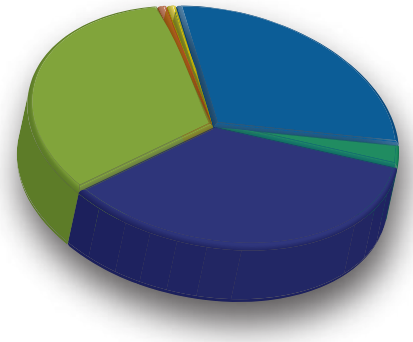
Plusieurs changements de personnel ont eu lieu chez Migros. Ursula Nold a ainsi été élue à la présidence de la Fédération des coopératives Migros. C'est la première fois qu'une femme assume cette fonction. Elle a succédé à Andrea Broggini le 1er juillet. Le 1er juin, Armando Santacesaria a succédé à Walter Huber comme chef du département Migros-Industrie.

Le 1er mai, FROMARTE a repris la gérance de la société bernoise des acheteurs de lait (Bernischer Milchkäuferverband) sur mandat. Christian Schmutz a été élu gérant. Il succède à Ernst Hofer qui a pris sa retraite. Ernst Hofer a également quitté Milka Käse SA dont il était directeur. Son successeur, Michael Mathier, a pris ses fonctions le 1er octobre.

Enfin, Christof Dietler a repris la direction de la Communauté d'intérêt pour le secteur agro-alimentaire (CISA) le 1er septembre. Il succède à Jürg Niklaus qui a donné sa démission.

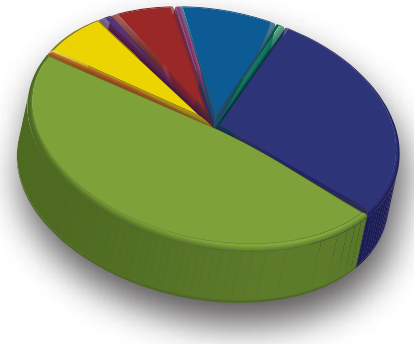
Le marché du fromage en 2019

Production fromagère 2019
Total 195 114 tonnes
(L'année précédente 191 321 tonnes)



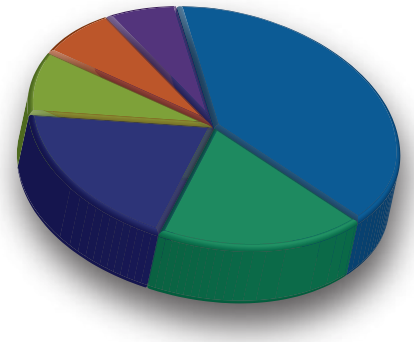
Fromage frais	53 939
• Séré	17 487
• Mozzarella	23 322
Fromage à pâte molle	5 922
• Vacherin Mont-d'Or AOP	532
Fromage à pâte mi-dure	69 233
• Appenzeller	8 601
• Tilsiter	2 744
• Raclette	18 087
• Vacherin Fribourgeois AOP	2 903
• Tête de Moine AOP	2 703
Fromage à pâte dure	63 036
• Emmentaler AOP	16 332
• Le Gruyère AOP	29 818
Fromage à pâte extra-dure	1 508
• Sbrinz AOP	1 508
Fromage pur chèvre et brebis	1 481

Exportations de fromage par groupe de produits en 2019
Total 75 877 tonnes (L'année précédente 72 595 tonnes)



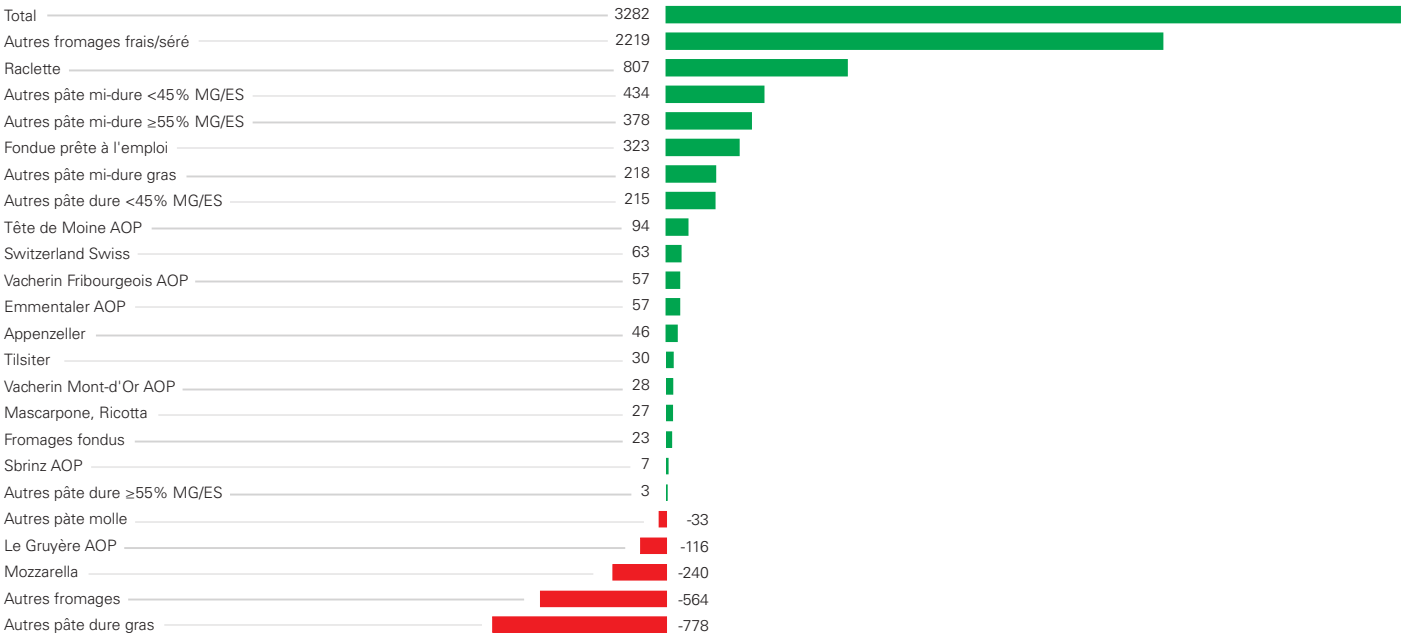
Fromage frais	8 268
• Mozzarella	786
Fromage à pâte molle	603
Fromage à pâte mi-dure	22 762
• Appenzeller	4 647
• Tilsiter	229
• Raclette	2 977
• Tête de Moine AOP	1 602
• Vacherin Fribourgeois AOP	352
• Tête de Moine AOP	1 696
Fromage à pâte dure	33 917
• Emmentaler AOP	11 012
• Le Gruyère AOP	12 684
Fromage à pâte extra-dure	122
Autres fromages	4 560
Fromage fondu	996
Fondue prête à l'emploi	4 567
Corrections ultérieures	83

Importations de fromage par groupe de produits en 2019
Total 64 129 tonnes (L'année précédente 62 368 tonnes)



Fromage frais	25 266
Fromage à pâte molle	12 045
Fromage à pâte mi-dure	11 994
Fromage à pâte dure	5 620
Fromage à pâte extra-dure	5 063
Fromage fondu	4 141

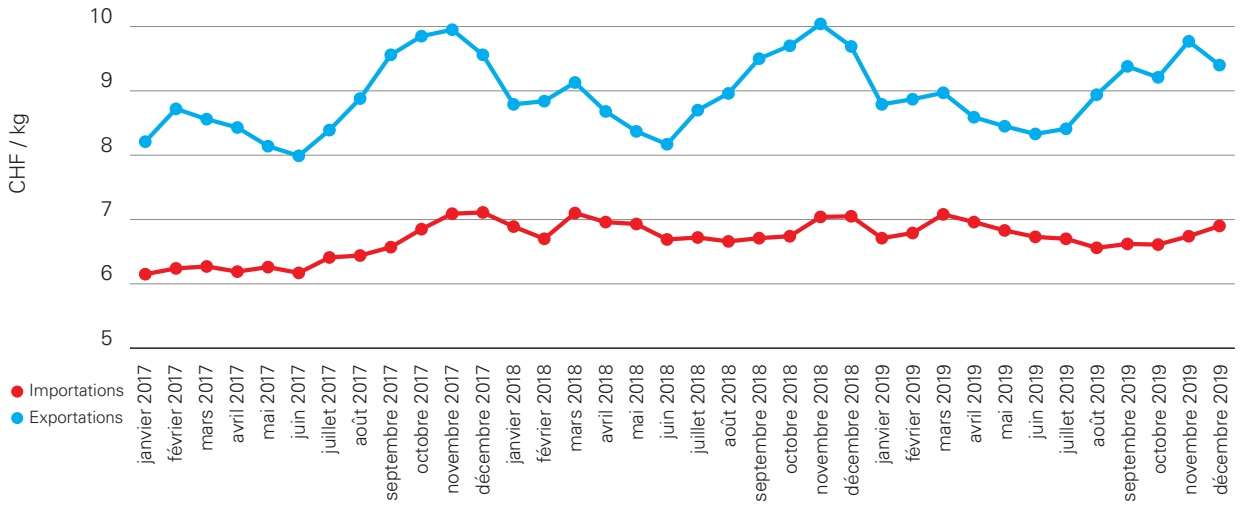
Evolution des exportations de fromage 2018 vs 2017



75 877 tonnes de fromage suisse ont été exportées au total dans le monde entier en 2019, soit une hausse de 3 282 tonnes ou 4,5% par rapport à l'année précédente. La valeur des exportations a aussi augmenté, à savoir de 3,0% pour une valeur totale de CHF 667.6 millions. Les sortes de fromages les plus populaires à l'exportation ont enregistré le plus souvent une forte croissance.
Tout comme les exportations, les importations de fromage ont aussi augmenté, et ce de 2,8% (+1 761 tonnes) pour atteindre 64 129 tonnes. Cela équivaut à CHF 434.1 millions. Le bilan 2019 de la hausse des exportations et des importations présente ainsi un excédent de 1 488 tonnes en faveur des exportations.

(Source : TSM Fiduciaire Sàrl, SCM SA)

Evolution des prix du fromage exportations – importations



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)
Haussener Walter, Galmiz
Kolly Benoît, Ferpicloz
Liechti Markus, Ricken
Neff Albert, Wald
Oberli Christian, Rossrüti
Pasquier Frédéric, Echarlens
Reist Pierre, Nods
Schmid Erwin, Buttisholz
Schmidli Josef, Mühlau
Stoll Hansjörg, Mümliswil
Werder Josef, Küssnacht am Rigi

Le comité central en 2019, de g. à d. : Walter Haussener, Pierre Reist, Andreas Hinterberger, Didier Germain, Josef Schmidli, Christian Oberli, Jacques Gygax (Directeur), Hans Aschwanden, Frédéric Pasquier, Markus Liechti, Benoît Kolly, Albert Neff, Erwin Schmid, Josef Werder, Hansjörg Stoll.

Le secrétariat de FROMARTE

Jacques Gygax, Directeur
Tél. direct +41 (0)31 390 33 30
jacques.gygax@fromarte.ch

Christian Schmutz
Tél. direct +41 (0)31 390 33 32
christian.schmutz@fromarte.ch

Kurt Schnebli
(Temps partiel : Ma, Me, Je)
Tél. direct +41 (0)31 390 33 38
kurt.schnebli@fromarte.ch

Olivier Isler
Tél. direct +41 (0)31 390 33 33
olivier.isler@fromarte.ch

Stefan Truttmann
Tél. direct +41 (0)31 390 33 39
stefan.truttmann@fromarte.ch

Nadja Pulfer
(Temps partiel : Lu, Me)
Tél. direct +41 (0)31 390 33 34
nadja.pulfer@fromarte.ch

Andréas Leibundgut
Tél. direct +41 (0)31 390 33 31
andreas.leibundgut@fromarte.ch

Jean-Pierre Zenhäusern
Tél. direct +41 (0)31 390 33 36
jeanpierre.zenhaeusern@fromarte.ch

Manuela Hämmerli
(Temps partiel : Me, Je)
Tél. direct +41 (0)31 390 33 37
manuela.haemmerli@fromarte.ch

Le secrétariat en 2019, g. à d. : Jacques Gygax, Christian Schmutz, Kurt Schnebli, Olivier Isler, Jean-Pierre Zenhäusern, Andréas Leibundgut, Manuela Hämmerli, Stefan Truttmann, Nadja Pulfer.

Immeubles • participations • prévoyance

Immeubles

Le locataire du restaurant dans l'immeuble à la Gurtengasse à Berne a fait faillite au printemps. La procédure de faillite ayant duré relativement longtemps, l'office des faillites n'a libéré les locaux qu'en septembre. Vu le mauvais état de l'aménagement intérieur, il a été décidé de remettre les locaux à l'état de gros œuvre, ce qui offre, de plus, la possibilité de séparer clairement les deux locaux et de les louer dans un état clairement défini.

En raison de longues négociations avec le service des monuments historiques ainsi que de problèmes de statique et d'une planification complexe, les locaux au rez-de-chaussée ne pourront être reloués qu'au printemps 2020. Un locataire a déjà pu être trouvé pour l'un des locaux et des négociations sont en cours pour l'autre. Il n'y a pas eu de changements concernant les autres locataires de l'immeuble et aucuns investissements importants, ni mesures architectoniques n'ont été nécessaires.

Fiduciaire laitière SA

Le chiffre d'affaires de la Fiduciaire laitières SA a été plus élevé que l'année précédente. Grâce à nos connaissances approfondies de la branche, nous avons de nouveau pu gagner de jeunes entrepreneurs comme clients. La Fiduciaire laitière SA conseille aussi régulièrement des clients pour la succession ou des restructurations. Les comptes annuels des clients ont été mis en valeur pour obtenir un tableau représentatif de la branche.

Le conseil d'administration se composait des membres suivants pendant l'exercice 2018/19: Jacques Gygax (président), Godi Thönen, Walter Haussener et Thomas Schnider (membres), Jakob Huber (représentant de Gastroconsult AG) et Bernhard Zihlmann (directeur de la Fiduciaire laitière SA et délégué du conseil d'administration).

Un séminaire de la série de conférences « Rendez-vous » s'est déroulé à la mi-octobre 2019 à Wangen an der Aare (BE). Plus de 18 personnes ont pu s'informer sur l'organisation de la succession par un seul prestataire. Notons que la succession et la prévoyance gagnent en importance. Pour faciliter le processus pour toutes les parties concernées, les prestations devraient si possible être fournies par un seul prestataire. Autre sujet abordé: l'accompagnement des clients pour un rachat par la direction, l'objectif étant que cette dernière reprenne l'entreprise en achetant la majorité du capital des anciens propriétaires. La série de conférences sera poursuivie.

La fiscaliste Ursula Waldburger a rejoint la Fiduciaire laitière le 1er juin 2019. C'est un grand atout pour l'entreprise de compter de tels spécialistes compétents et motivés dans ses rangs. Avec des formations internes et externes régulières, nous veillons à maintenir nos connaissances professionnelles à un très haut niveau. Les collaboratrices et collaborateurs se perfectionnent en permanence afin de remplir les exigences qui évoluent régulièrement. Enfin, la Fiduciaire laitière SA se réjouit de pouvoir compter sur des collaborateurs fidèles depuis de nombreuses années, ce qui ne va plus de soi aujourd'hui. Thomas Lustenberger et Fritz Jakob fêtent ainsi leurs 20 et 10 ans de service. Nos plus vives félicitations!

Milka Käse SA

Le 1er janvier 2019, Milka Käse SA sise à Burgdorf a repris son activité commerciale après une interruption de 20 ans. Elle se concentrera en premier lieu sur l'affinage et le commerce d'Emmentaler AOP et de Gruyère AOP. Les capacités de stockage s'élèvent à 12000 meules d'Emmentaler AOP et à 23000 meules de Gruyère AOP.

Milka Käse SA a repris la société Peter Bürki Trading SA sise à Lucerne en juin 2019. Elle acquiert ainsi tous les contrats d'achat de fromage de Peter Bürki Trading SA ce qui permet une meilleure utilisation des infrastructures; d'autre part, la reprise assure un lien commercial avec l'un de plus grands importateurs italiens de fromages suisses, notamment d'Emmentaler AOP.

Le nouveau directeur nommé par le conseil d'administration de Milka Käse SA, Michael Mathier, a pris ses fonctions le 1er octobre 2019. Il succède à Ernst Hofer qui a pris sa retraite après avoir travaillé pendant 15 ans pour Milka Käse SA.

Liebefeld Cultures SA

Le 29 novembre 2018, la branche et la Confédération ont signé les contrats relatifs à la détention en propriété commune de la collection de souches et à la collaboration sous forme d'un PPP (partenariat public-privé). Cette étape a débouché sur la fondation de la société Liebefeld Cultures SA le 8 mars 2019. La nouvelle société est présidée par Lorenz Hirt. FROMARTE est représentée au conseil d'administration par Jacques Gygax (vice-président), Christian Oberli et Benoit Kolly.

Liebefeld Cultures SA est opérationnelle depuis le 1er octobre 2019. Elle a d'emblée relevé les prix des cultures, une mesure nécessaire puisque les cultures faisaient l'objet d'un subventionnement croisé par la Confédération

auparavant. De nouveaux logos ainsi qu'un label de qualité pouvant être apposés sur les fromages ont aussi été introduits.

Caisse de compensation pour les organisations laitières et agricoles

Activités, généralités

La caisse AVS de l'économie laitière est un centre de services pour les membres des organisations affiliées. Elle procède au décompte de l'AVS/AI/APG, de la prévoyance professionnelle et, dans quelques cantons, des allocations familiales pour les entreprises. Cette concentration des tâches a fait ses preuves depuis de nombreuses années et réduit fortement la charge administrative des entreprises affiliées. Notre plateforme électronique vise aussi à simplifier le travail administratif et à assurer des procédures plus rapides et sans papier. L'outil bien connu et éprouvé « PartnerWeb » a été remplacé par la plateforme « connect » mieux structurée et plus simple à utiliser.

Adaptation des cotisations et des prestations du 1er pilier à partir de 2020

La cotisation AVS/AI/APG de l'employé et de l'employeur a augmenté de 0,3% le 1er janvier 2020, passant de 10,25% à 10,55%, suite à l'entrée en vigueur de la Loi fédérale relative à la réforme fiscale et au financement de l'AVS (RFFA). Les taux des cotisations AVS/IA/APG et les montants limites pour les indépendants et les personnes sans activité lucrative ont augmentés en conséquence. Quant aux rentes AVS/AI, elles sont restées inchangées. Les collaborateurs (apprentis) nés en 2002 payeront pour la première fois des cotisations AVS en 2020. Rappelons que des informations générales se trouvent sur le site Internet de la caisse AVS de l'économie laitière (www.ahvpkmilch.ch/fr/).

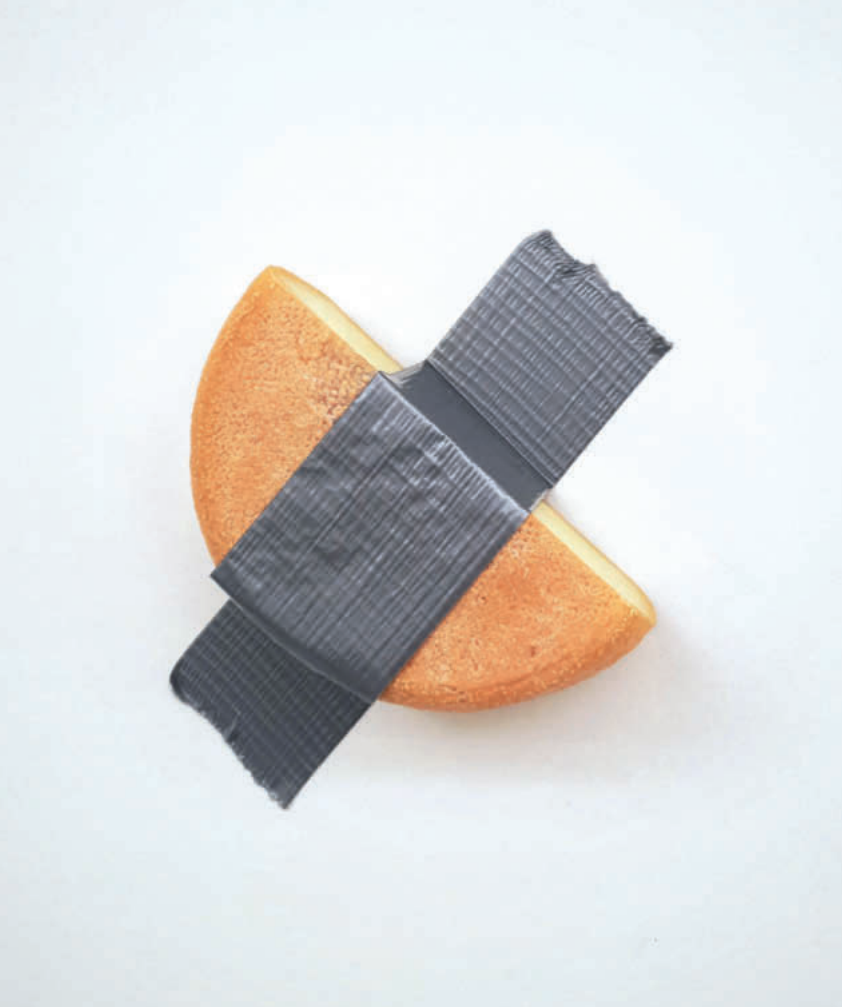
Finances

En 2019, la caisse AVS a encaissé des cotisations des entreprises et des indépendants à hauteur d'environ CHF 133.5 millions et a versé près de CHF 165.9 millions sous forme de rentes ou d'indemnités journalières aux assurés.

Le fonds de compensation AVS/AI/APG a bouclé l'année boursière 2019 avec un résultat record, le rendement net s'élevant à 10,22%. Cela permet de compenser le résultat négatif de répartition en 2019. Les moyens supplémentaires disponibles en 2020 suite à l'adoption de la RFFA permettront de compenser le résultat de répartition pendant environ quatre ans. Ensuite, les résultats seront de nouveau négatifs si aucunes mesures ne sont prises pour stabiliser l'AVS.

Caisse de pension de l'économie laitière

La caisse de pension de l'économie laitière est saine et sûre. Les risques actuariels, soit l'âge, la mort et l'invalidité, sont entièrement financés et réservés. La caisse de pension présentait un taux de couverture de 112,8% (année précédente: 108,1%) le 31 décembre 2019.



Le taux d'intérêt minimum fixé par le Conseil fédéral pour la part obligatoire de l'avoir de vieillesse s'élève à 1,0% pour 2020. Notre situation financière solide nous permet de verser un intérêt de 1,75% pour la part obligatoire et sur-obligatoire en 2020, comme déjà l'année précédente.

Perspectives de la prévoyance vieillesse

Stabilisation de l'AVS (AVS21)

Le Conseil fédéral a adopté le message sur l'AVS21 le 28 août 2019. Le dossier sera traité par l'Assemblée fédérale en 2020. Il est prévu d'harmoniser l'âge de référence des femmes et des hommes à 65 ans avec des mesures de compensation pour les femmes, d'assouplir l'octroi de la rente et de relever la taxe sur la valeur ajoutée en faveur de l'AVS.

Réforme de la prévoyance professionnelle

Le Conseil fédéral a lancé la consultation sur la réforme de la prévoyance professionnelle le 13 décembre 2019. La réforme est basée sur une proposition des partenaires sociaux visant à réduire le problème de financement de la prévoyance professionnelle, à assurer le niveau des rentes et à améliorer la protection sociale des personnes actives ayant de petits salaires.

Prestations de service de FROMARTE

MQ-FROMARTE

Certification selon le concept de sécurité alimentaire de FROMARTE

517 fromageries utilisaient la solution de branche MQ-FROMARTE à la fin 2019. Le nombre d'abonnés au MQ-FROMARTE est resté plus ou moins constant. En outre, 224 entreprises ont été contrôlées selon le concept de sécurité alimentaire de FROMARTE pendant l'année écoulée. Toutes ces entreprises remplissaient les conditions pour la certification. Nous n'avons formé aucuns nouveaux auditeurs en 2019 et disposons actuellement de 16 auditeurs.

Comme déjà en 2018, les processus d'audit se sont très bien déroulés, sans obstacles techniques. En outre, nous avons pu constater que les tâches sont réalisées de manière très fiable par tous les participants, ce qui a permis d'améliorer encore le déroulement de certains processus d'audit. Seul le remplissage du plan de mesures par les entreprises dure encore plus longtemps qu'attendu, ce qui a retardé la certification. Un grand merci à tous les participants pour leur engagement.

Standard de la branche MQ-FROMARTE

Après le remaniement complet des 19 études HACCP, les documents du MQ ont également été actualisés. Sous la direction de Kurt Schnebli et avec le soutien d'experts externes, la révision complète a pu être réalisée en 13 séances. Les adaptations étaient aussi rendues nécessaires par la modification du droit alimentaire: la plupart des valeurs maximales doivent à présent être fixées dans les guides des branches et ne figurent plus dans l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg). Les adaptations sont néanmoins aussi importantes pour maintenir l'acceptation des acheteurs au niveau international.

Les nouveautés ont été discutées avec les représentants des fromagers dans la commission AQ lors de six séances et des adaptations supplémentaires ont été apportées. Le nouveau guide de la branche a ensuite été adopté par la commission AQ et soumis pour validation à l'OSAV le 12 juillet 2019. Nous attendons la réponse de l'OSAV prochainement. Ensuite, les nouveaux documents seront mis à la disposition des utilisateurs du MQ-FROMARTE. Nous proposerons aussi des formations axées sur ces nouveautés.

Numérisation

La numérisation est sur toutes les lèvres et touche aussi le MQ-FROMARTE. Le projet de FROMARTE vise à mettre en place une solution simple et tournée vers la pratique pour saisir rapidement les données ayant trait à la qualité dans les fromageries, aussi en utilisant des tablettes et des smartphones. La nouvelle application MQ a été développée sous la direction de Jean-Pierre Zenhäusern et en collaboration avec Adfinis Sygroup et un groupe de travail composé de 10 fromagers. Une première version est disponible et des cours d'introduction seront proposés en 2020.

Nouveaux tarifs du MQ-FROMARTE

Suite à l'introduction de nouvelles prestations de service comme l'application MQ, les tarifs du MQ-FROMARTE seront adaptés en 2020. Dorénavant, ils seront facturés en fonction de la taille de l'entreprise. L'introduction de l'application MQ permet de travailler sans papier dans les entreprises et ces dernières peuvent choisir si elles souhaitent continuer à travailler avec le classeur ou avec la version électronique. Notons encore que diverses prestations qui étaient facturées individuellement jusqu'à présent ont été intégrées dans les nouveaux tarifs. Les cours consacrés à la sécurité au travail seront ainsi p. ex. gratuits à l'avenir pour les abonnés au MQ-FROMARTE.

Sécurité au travail

En raison de quelques modifications apportées au droit du travail, tous les documents relatifs à la sécurité au travail ont été remaniés et adaptés. L'analyse des risques a aussi été actualisée et la protection des mères ainsi que les risques psychosociaux (p. ex. mobbing) sont à présent également pris en compte.

Les nouveaux documents ont été distribués et discutés lors des cours obligatoires. 9 cours ont été organisés en Suisse occidentale et 15 cours en Suisse alémanique. Environ 65% des entreprises y ont participé, un taux très réjouissant. Afin de toucher les autres entreprises et de former tous les responsables de la sécurité au travail des fromageries de Suisse, des cours supplémentaires seront proposés en 2020.

Solution sectorielle de modèle énergétique de FROMARTE

La Suisse s'est engagée à réduire les émissions de gaz à effet de serre en signant la Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatique (UNFCCC). Selon la loi sur le CO_2 réglant les mesures pour atteindre les objectifs climatiques, les entreprises de certains secteurs économiques peuvent s'engager à réduire leurs émissions dans une certaine mesure jusqu'en 2020 en concluant une convention facultative d'objectifs avec la Confédération. En contrepartie, elles sont exonérées de la taxe sur le CO_2 prélevée sur les combustibles fossiles. En collaboration avec l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC), FROMARTE a élaboré un modèle de convention pour la réduction de CO_2 et l'efficacité énergétique pour le secteur de la transformation artisanale du lait (solution sectorielle de modèle énergétique). 299 fromageries artisanales réparties dans trois groupes sont actuellement affiliées à la solution sectorielle. Les résultats des trois groupes se présentent comme suit (comparaison des émissions de CO_2 avec les objectifs définis dans la trajectoire de réduction):

Modèle énergétique de FROMARTE pour 2013 à 2020, réduction des émissions de CO_2			
	Groupe 1	**Groupe 2**	**Groupe 3**
Nombre d'exploitations	221	68	10
Année	**Écart par rapport à la courbe 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%

On constate que le groupe FROMARTE 1 a de nouveau dépassé l'objectif pendant la sixième année de la période d'engagement 2013 à 2020. Soulignons que ce bon résultat est aussi dû à la prise en compte de prestations supplémentaires fournies pendant la première période d'engagement 2008 à 2012.

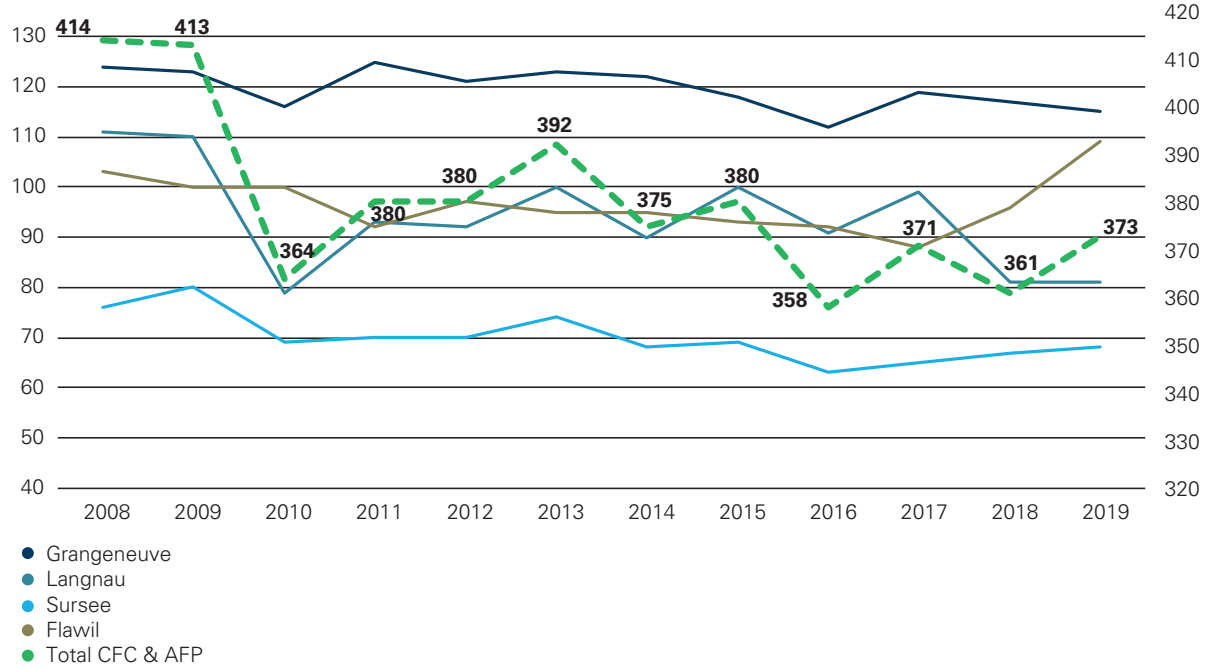
Le groupe FROMARTE 2 n'a pas atteint l'objectif une fois de plus. Les émissions de CO_2 en 2018 se situaient néanmoins au-dessous de celles des deux années précédentes et la consommation se rapproche de la trajectoire de réduction. Les objectifs ambitieux peuvent encore être atteints d'ici la fin 2020, pour autant que la réduction des émissions de CO_2 soit majoritairement atteinte par la substitution du mazout, en plus de la poursuite de l'amélioration de l'efficacité.

Enfin, le groupe FROMARTE 3 se trouvait de nouveau sur la trajectoire de réduction, avec un petit écart, pendant la quatrième année de la période d'engagement 2015 à 2020.

Formation professionnelle laitière

Assurer une relève bien formée
Évolution du nombre d'apprenants CFC et AFP

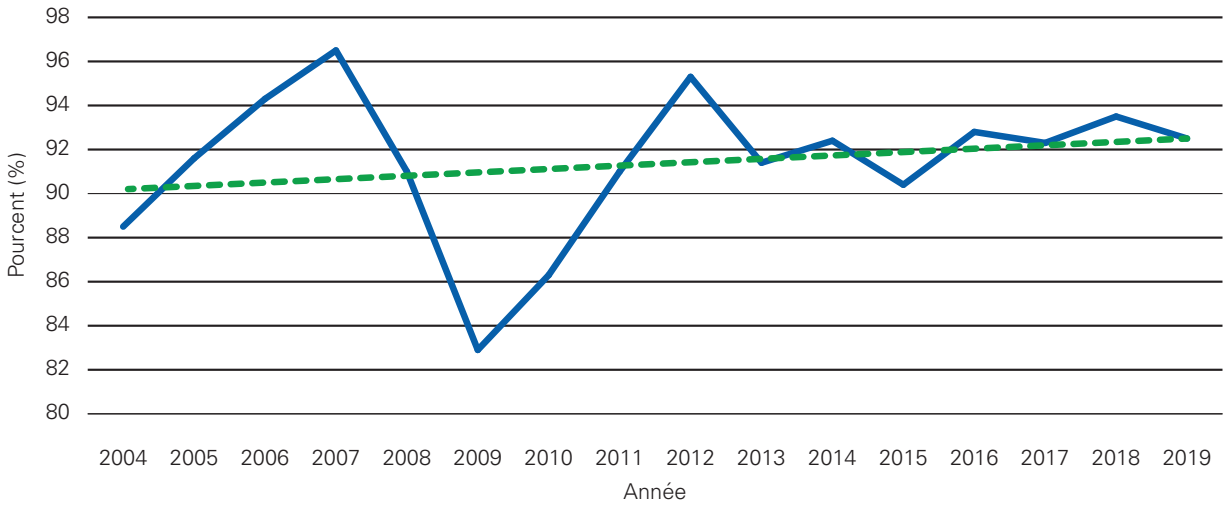
Maintien du nombre d'apprenants CFC et AFP



339 technologues du lait CFC et 34 employées et employés en industrie laitière AFP ont débuté l'année scolaire 2019/20 en août dans une des quatre écoles professionnelles proposant une formation laitière. Le nombre d'apprenants a légèrement augmenté. 114 apprenants ont passé la PQ 2019, alors que l'année précédente ils étaient 141.
Au total, 108 technologues du lait (année précédente 109) et 21 employées et employés en industrie laitière (année précédente 21) ont débuté leur première année de formation, un nombre en augmentation. Notons encore que le nombre d'apprenants débutant la formation directement en deuxième année est plus faible que les années précédentes.

Procédure de qualification (PQ)
La procédure de qualification 2019 s'est bien déroulée grâce à une bonne collaboration entre les formateurs, les experts et les écoles professionnelles. S'élevant à 92,5%, le taux de réussite était légèrement plus élevé que la moyenne pluriannuelle.

Taux de réussite EFA/PQ Technologue du lait CFC



Promotion à long terme de l'image et de l'attrait des métiers du lait

Campagne nationale de promotion de la relève

En 2019, les entreprises formatrices et les organisations ont mis sur pied de nombreuses activités pour la promotion de la relève. Les RegioSkills, la participation aux salons des métiers et l'organisation de différents après-midi d'information, journées portes ouvertes ne sont que quelques exemples.

Le 16 novembre 2019, les 20 meilleurs technologues du lait de la Suisse alémanique et de la Suisse romande se sont mesurés lors d'une compétition acharnée. Les résultats, très bons sur le plan général, démontrent les excellentes connaissances professionnelles et les talents de communication très supérieurs à la moyenne des jeunes générations qui se sont affrontées.

13 candidats de la Suisse alémanique et 7 de la Suisse romande ont participé – dont au total 13 jeunes hommes et 7 jeunes femmes. Environ 2000 personnes ont assisté à la manifestation officielle sur le campus du centre de formation BZWU à Flawil. Elles ont pu profiter d'un programme varié avec des hôtes de premier choix, des temps forts en matière culinaire et des informations sur les tendances concernant le lait.

Cours interentreprises (CIE)

Les cours interentreprises (CIE) sont le troisième pilier de la formation professionnelle initiale à côté de l'entreprise formatrice et de l'école professionnelle. Les centres de CIE, le CILA à Grangeneuve et le BBZN à Sursee, sont chargés par la SSIL d'organiser et de réaliser les cours interentreprises pour tous les apprenants CFC et AFP. Ils remplissent leur tâche au mieux et les retours d'information des apprenants sont majoritairement positifs.

Formation professionnelle de base

Réglementation d'exception pour le travail du dimanche

Le 25 juin 2019, le conseiller fédéral Guy Parmelin a signé la modification de l'ordonnance concernant l'article 5 de l'ordonnance du DEFR sur les dérogations à l'interdiction du travail de nuit et du dimanche pendant la formation professionnelle initiale (RS 822.115.4). Les dispositions s'appliquent aux formations professionnelles initiales suivantes: technologue en industrie laitière CFC et employée en industrie laitière AFP/employé en industrie laitière AFP. (nouvel article 5 §3):

Les personnes en formation âgées d'au moins 16 ans révolus sont autorisées à travailler au maximum un dimanche par mois et au maximum six dimanches par an.

Les personnes en formation âgées d'au moins 17 ans révolus sont autorisées à travailler au maximum deux dimanches par mois et au maximum douze dimanches par an.

La présente ordonnance est entrée en vigueur le 1er août 2019.

Formation supérieure

Cours de préparation

Le centre de formation BBZN de Sursee a démarré l'année en août 2019 avec 24 élèves dans l'école de laiterie 1 (cours de préparation au brevet). En novembre, 12 élèves ont commencé le cours 2 (préparation à l'examen professionnel supérieur).

A Grangeneuve 14 élèves ont commencé le cours de préparation au brevet. Un cours préparatoire à l'examen professionnel supérieur (diplome fédéral) a débuté à l'automne 2019 avec 15 candidats. Rappelons que ce dernier est proposé tous les deux ans à Grangeneuve.

Organes et personnes
Janvier 2020

Comité de la SSIL
- Arnold Thomas, Emmen (président)
- Aschwanden Hans, Seelisberg
- Aeschbacher Marcel, Hosenruck
- 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
- Arnold Thomas, président SSIL, Emmen
- Imboden Karin, directrice SSIL, Berne
- Aeschbacher Marcel, FROMARTE, Hosenruck
- Baumgartner Fritz, FROMARTE, Trub
- Hänggeli Victor, BVM, Estavayer-le-Lac
- Huber Ruth, BVM, Ostermundigen
- Gilgen Martin, BVM, Konolfingen
- Wüthrich Benedikt, FROMARTE, Auboranges

4 représentants du corps des enseignants spécialisés
- Cudré-Mauroux Xavier, Grangeneuve
- Friedli Ernst, Flawil
- Haslebacher Urs, Langnau
- Schöpfer Beat, Sursee

1 représentant de la Confédération
- Fahmy Odile, 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.

Commission d'assurance de la qualité pour l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur (CAQ)
- Imboden Karine, Berne (présidente)
- Aeschbacher Marcel, Hosenruck
- Burkard Marc, Grangeneuve
- Koller Michael, Dagmersellen
- Küttel Thomas, Sursee
- Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac
- Morier Jean-Luc, Grangeneuve
- Neuenschwander Hansueli, Langnau
- Ruckli Philipp, Sursee
- Stucki Martin, Konolfingen
- Wüthrich Benedikt, Auboranges

La Commission d'assurance de la qualité siège trois à quatre 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
- Imboden Karin (directrice)
- Eigenmann Franziska (cheffe de projet)
- Hischier Patrick (responsable communication et évènements)
- von Weissenfluh Ruth (collaboratrice)