

## **Exposé à l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire de TSM**

Monsieur le Président,  
Monsieur le Directeur,  
Mesdames et Messieurs,

A l'image de l'homme, 10 ans, c'est juste passé l'enfance, c'est le début de l'adolescence. Celui ou celle qui a reçu et compris les valeurs essentielles de la vie les 10 premières années de son existence, trouve le bon chemin, celui du succès vers l'avenir.

St-Exupéry écrivait : « Dans la vie, il n'y a pas de solutions, il y a des forces en marche. Il faut les créer et les solutions suivent. » ;

TSM une force en marche, une banque de données à l'échelle nationale, née au début de la libéralisation des marchés laitier, s'est rapidement imposé comme un outil indispensable au fonctionnement de la branche laitière.

TSM a conquis la confiance des acteurs de l'économie laitière, en particulier celle des fromagers.

Ses compétences, sa fiabilité, sa disponibilité, sa discrétion et sa neutralité résument les qualités essentielles d'une fiduciaire de données laitières. Fromarte, lui adresse ces meilleurs vœux de succès, de réussite, de développement au départ d'une nouvelle décennie.

Selon la loi sur l'agriculture, l'utilisateur est soumis à l'obligation d'annoncer, cette obligation vaut en principe pour le premier acheteur.

Pour les plus ultra-libéraux de nos membres, ceux qui veulent et défendent une politique laitière totalement libéralisé, fonctionnant que par les lois du marché, sans régulation et sans intervention étatique et privé, cette exigence leur paraît excessive et contraignante.

Par contre, pour la grande majorité des fromagers acheteurs de lait, le rôle d'une banque de données laitière centralisée est indispensable pour l'économie laitière, dont la matière première est soutenue même si les soutiens s'orientent de plus en plus sous forme de paiement direct.

La production et la transformation laitière suisse fonctionne par des réseaux interdépendant, interconnectés entre eux, ces réseaux ne peuvent se passer d'un système performant de données qui lui procure une certaine stabilité, une transparence élémentaire dans l'observation des marchés, dans la gestion de la qualité et de la quantité de lait, de fromage et de tous les produits laitiers dérivés.

### **Forces et faiblesses de l'artisanat fromager**

La diversité, la qualité et l'addition des ressources humaines que représentent les artisans suisse du fromage expriment différentes tendances qui passent d'un côté par une aile néo-libérale pure et dure, sans filet de protection, ceux qui souhaitent fonctionner uniquement selon les lois du marché.

De l'autre côté, une aile plus solidaire, qui place l'intérêt de l'ensemble de la branche laitière pour la consolider, pour la stabiliser afin de relever les défis futurs.

Ces différences se vérifient selon les régions de Suisse, selon les sortes de Fromage et selon le statut particulier de chacun des artisans fromagers.

En ce qui concerne le mandat de négociation avec UE, Fromarte soutiendra un accord de libre-échange avec UE pour les produits agricoles. Un accord qui n'offre aucune garantie, mais ouvre des perspectives de pouvoir affronter les marchés européens de façon concurrentielle et des perspectives de bénéficier de mesures d'accompagnement que l'Etat doit prévoir.

## **Bref portrait de Fromarte**

Fromarte représente environ 600 fromageries

Elles transforment un milliard de kg de lait, c'est le 1/3 de la production laitière Suisse, enfin le 80% des fromages exportés sont fabriqués dans une fromagerie.

L'artisanat fromager c'est 2400 places de travail et plus de 250 apprenants. 140 fromageries sont privées, 400 acheteurs de lait sont des locataires. 70 artisans sont des chefs d'exploitations salariés.

La situation de dépendance liée au statut de locataire entraîne parfois des difficultés de relation commerciales. Tout de même, les artisans fromagers veulent garder un lien direct avec le producteur affilié à la fromagerie, malgré parfois un déséquilibre de pouvoir.

L'évolution des structures impose des solutions de partenariat pour répartir la responsabilité financière des acteurs.

Différentes formes juridiques existent et doivent être utilisées.

Depuis les années 1990, l'évolution structurelle a été rapide, encore plus rapide que pour les exploitations agricoles.

On a perdu la moitié des fromageries. La libéralisation progressive du marché laitier a imposé une adaptation de la production des fromages traditionnels (Emmental en particulier).

Dans le même temps, la production totale de fromages a augmenté, ce qui veut dire que de nombreuses fromageries ont diversifié pour fabriquer des spécialités laitières qui ont trouvé leur marché avec le problème d'identification qu'on rencontre parfois. Bien sûr, dans cette diversité, on découvre un cousin sans papiers ou un frère illégitime.

Les forces de l'artisanat fromager repose sur :

- La responsabilité individuelle allié à l'esprit coopératif des producteurs
- Un grand nombre d'entités non centralisés, concurrentes et coopérantes entre elles
- La diversité, la qualité, la sécurité de nos fromages traditionnels et spécialités fromagères
- Répartition des ressources humaines et du savoir-faire
- Une économie de proximité proche de l'environnement

Ces valeurs ne sont pas simplement le reflet d'une idéologie ultralibérale, mais le meilleur système qui peut fonctionner dans un monde ouvert et intégré en réseau caractérisé par une forte division du travail.

Nos atouts c'est de répondre par la proximité à de nouveaux besoins des consommateurs aussi sensibles à l'identité, à la traçabilité et à la sécurité de son alimentation.

Pour terminer, j'aimerais relever deux événements importants pour les artisans suisses du fromage. Des manifestations importantes pour l'image des fromages suisses :

- Swiss Cheese Award en septembre 2008 au Toggenburg
- Olympiades des fromages de montagne à Saignelégier en automne 2009

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

De plus en plus, l'émotion influence la consommation et oriente les marchés. Avec nos produits AOC-IGP, nos spécialités fromagères nous devons encourager l'économie agricole dans cette voie.

Les artisans suisses du fromage croient à leurs produits, leur succès international, le confirme en référence à l'événement de la semaine passée, avec le concours international de Madison USA et le nouveau titre de World Champion pour le fromager Michaël Spicher de Fritzenhaus bei Waesen un Emmental « un satellite du Gruyère AOC » et le 3<sup>e</sup> rang général sur 2000 produits classés de Bernhard Näf de la fromagerie Gunterhausen en Thurgovie. Un thurgovien pour l'« Emmentaler Switzerland » et un Emmentalois pour le Gruyère AOC. C'est peut-être la revanche de l'ours bernois sur le dragon de Fribourg-Gottéron.

L'économie laitière doit demeurer un secteur indispensable à l'équilibre de notre société. La tradition fromagère suisse, une force pour le pays.

Encore bon anniversaire, bonne fête, merci de votre attention.