

Prix du lait: Baisse programmée

Le producteur qui reçoit un prix garanti par la Confédération pour chaque litre de lait, c'est du passé. Ainsi le veut la nouvelle politique agricole 2002, qui vise à l'ouverture des marchés pour les agriculteurs. L'enjeu est de taille pour le canton de Fribourg, qui fournit à lui seul le 10 % du lait suisse. Rencontre avec M. Jean-Claude Maillard, président de la Fédération des sociétés de laiterie fribourgeoises.

Dans le secteur du lait, la consommation des ménages suit depuis plusieurs années une courbe à la baisse : chaque Suisse a consommé l'équivalent de 93 kilos de lait ou boisson à base de lait en 1997. On en était à 103 kilos par personne en 1992. Ces chiffres ne concernent pas la consommation de fromages, beurre, crème et yogourts. Toutefois, les producteurs ont de bonnes raisons de penser que le creux de la vague est atteint dans le ralentissement de la consommation. Mais cela ne signifie pas encore une demande accrue de la matière première, qui pourrait compenser la baisse de prix.

Le prix cible remplace le prix garanti. M. Jean-Claude Maillard explique que pour les 2 300 producteurs du canton, l'année agricole qui vient de débiter au 1er mai a été le signe d'un changement rude. La libéralisation de l'économie laitière veut que le prix qui leur sera payé passe de 87 cts à 77 cts par litre de lait. Les agriculteurs devront apprendre à parler dorénavant de « prix cible ». Il s'agit d'un prix non garanti, qui devrait être obtenu avec une bonne mise en valeur du produit. Un prix qui correspond à la demande du marché, qui tiendra compte aussi de l'offre, et qui n'est plus artificiellement soutenu. Jusqu'en 2002, la Confédération a mis en place un filet de sécurité en prévoyant la possibilité d'intervenir en cas d'effondrement des prix dans l'un ou l'autre secteur agricole.

Le litre de lait à 42 cts ? Allons-nous assister à d'autres baisses successives, jusqu'à un prix de 42 cts en 2007 ? « En Europe, le prix payé par l'industrie laitière est déjà de 50 cts/l. Si l'on compte une baisse de 15 % prévue par l'Union européenne avec, en compensation, une augmentation des quotas et des aides directes, on approchera ce prix. Si la Suisse intègre l'UE, il y aura forcément une interdépendance des prix. » M. Maillard veut cependant rester optimiste, même si la situation est tendue dans certains secteurs. Il pense que les agriculteurs ont bien entamé la phase de libéralisation et compris qu'ils doivent mieux s'organiser. L'exemple des contingents laitiers, avec les nouvelles possibilités de les gérer (location, vente, échanges), est là pour le prouver.

Des baisses de prix répercutées ? Les grands distributeurs font connaître les baisses de prix sur les produits laitiers par pleines pages publicitaires. M. Maillard est satisfait de la manière dont la baisse est répercutée. « Cela se passe relativement bien, et c'est dû au fait que les producteurs maîtrisent eux-mêmes une partie de la transformation du produit. Dans le secteur de la viande, cela se passe nettement moins bien pour les producteurs. » Et Jean-Claude Maillard de rappeler une constatation faite après l'ouverture des marchés par une organisation syndicale agricole autrichienne : le consommateur choisit le produit le meilleur marché, à qualité égale. Mais une partie des consommateurs accepte de payer un prix jusqu'à 20 % plus élevé pour un produit de qualité comparable, s'il a une image régionale.

La valeur du gruyère. Sur les 280 millions de tonnes de lait produits par les sociétés de laiterie de notre canton, 60 % servent à fabriquer du gruyère. C'est le lait le plus recherché, le plus rentable aussi. Ainsi, il est payé 82 cts au producteur, contre 78 cts si le lait sera utilisé frais ou sous forme de yogourts. Aussi, la recherche d'une qualité au sens large, toujours améliorée, devrait se révéler payante pour les producteurs de lait. L'exportation est encore favorable aux producteurs suis-ses : l'équivalent de 962'000 tonnes de lait, en échange d'une importation qui représente l'équivalent de 626'000 tonnes de lait. Mais les accords bilatéraux, prêts à entrer en vigueur dans quelques années, vont faciliter l'importation des fromages étrangers à pâte dure, comme le Comté ou le Beaufort, et concurrencer le gruyère.

Le produit au centre des préoccupations. « On émerge d'une période où l'agriculture a été vertement critiquée, certains mauvais exemples ont été montés en épingle. Le soutien de l'Etat sera désormais limité, il faut montrer que la profession est celle d'entrepreneurs. La centralisation telle qu'elle a été pratiquée doit faire place à « l'inter-profession », une plate-forme de discussion qui réunit les professions concernées par un produit : producteurs, fromagers, affineurs. Il faut apprendre à gérer les produits et à les placer au centre des préoccupations » dit M. Maillard. Pour les exploitations agricoles, les difficultés seront énormes, il faudra trouver des solutions pour diminuer le prix de production et le personnel : par des collaborations entre agriculteurs, une meilleure utilisation des investissements.

Crème au caramel. 1 l de lait entier, 4 c s de sucre, 1 noisette de beurre, 3 oeufs, 1 c s de féculé, 2 c s de sucre.

Faire fondre 4 c à soupe de sucre avec une noisette de beurre, attendre que le mélange mousse et prenne une couleur foncée. Lorsque le caramel commence à fumer légèrement, l'éteindre en versant rapidement 1 litre de lait entier froid, cru ou pasteurisé.

Remettre sur feu doux et brasser jusqu'à ce que le caramel cristallisé ait fondu. Ajouter le mélange des oeufs, de la fécule et du reste de sucre battus en brassant avec le fouet et amener doucement à ébullition, en remuant constamment pour éviter que le fond attache. Verser dans un plat et laisser refroidir ; mélanger doucement avec une spatule en bois pour éviter la formation d'une peau.

La valeur nutritive du lait. Un litre de lait entier de vache contient

- 900 g d'eau et 135 g d'éléments nutritifs.
- 30 à 36 g de protéines de nature et d'origines différentes (caséine, albumines, globulines)
- 35 à 40 g de matières grasses
- 46 à 50 g de sucre (lactose)
- vit D, E, A, liposolubles et B2 et B12 solubles dans l'eau
- 1 250 mg de calcium, phosphore, magnésium, sodium, chlore.

Le lait écrémé contient autant de calcium que le lait entier. Par contre, la teneur en vitamines A et D est amoindrie, car elles sont solubles dans la graisse du lait.

Pour préserver les qualités du lait, depuis le rayon des produits frais jusqu'au réfrigérateur, le consommateur doit faire au plus vite et éviter les froids et chauds. Pour éviter toute contamination microbienne, à lui de désinfecter ce dernier lieu de stockage.

Donner la place la plus froide du réfrigérateur aux produits ultra-frais, pas trop froid pour les fromages.

Source : Producteurs Suisses de Lait, Weststrasse 10, 3000 Berne 6

Pour commander des brochures d'information gratuites sur le lait Tél. 031.359.57.28

Josiane Berset

21.05.1999