

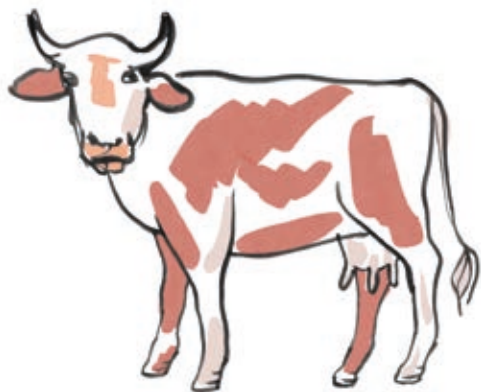


## Comment marche une filière? Le lait



**Le lait est la plus importante production agricole en Suisse. C'est une conséquence de la géographie: beaucoup de surfaces ne peuvent être cultivées qu'avec de l'herbe, qui constitue l'alimentation privilégiée des ruminants (bovins, caprins, ovins).**

C'est aussi une conséquence d'une politique agricole qui a forcé l'industrialisation de la production. Dans les années 1980, les aides à la production laitière représentaient 54% des aides totales à l'agriculture. Les producteurs de lait étaient 150 000 en 1950 et n'étaient plus que 31 000 en 2005. Les aspects de cette rationalisation sont les suivants :



Les vaches laitières ont fait l'objet d'une sélection très poussée. En 1900, une vache pesait 250 kilos et produisait 1500 litres de lait par an contre 750 kilos et 10 000 litres de lait aujourd'hui.

L'élevage de chèvres et de moutons pour le lait et la viande, qui permet de valoriser des pâturages\* encore plus pauvres, a fortement reculé (214 000 chèvres en 1940 contre 62 000 en 2000). Le changement de



l'alimentation des bovins – introduction du maïs et du tourteau\* de soja – a également contribué à augmenter les rendements en lait.

Les veaux sont nourris très tôt avec du lait en poudre pour que les vaches puissent être traites plus vite après le vêlage.

Alors, l'approvisionnement du pays en produits laitiers et en viande de bœuf est presque couvert intégralement, alors que la Suisse doit importer des céréales et des légumes. Sauf que...

Le fourrage (maïs, tourteau\* de soja, féverole\*, blé fourrager) est de plus en plus massivement importé du Brésil, de l'Argentine et de l'Europe de l'Est. En dix ans, le volume importé de maïs grain a été multiplié par un facteur sept.



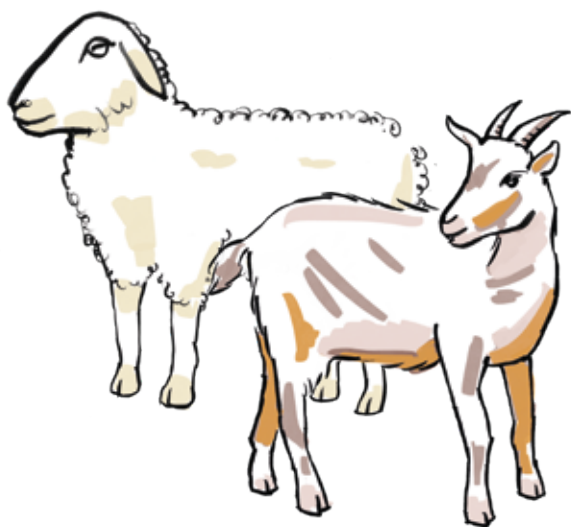
10% du lait produit en Suisse est transformé en poudre de lait dont une partie est exportée à très bas prix avec un soutien financier à l'exportation. Près de 45% de la production fromagère suisse est exportée pour être vendue avec une forte valeur ajoutée.

La filière de transformation laitière est fortement clivée entre le lait à fromage (40% de la production) et le lait industriel (glaces, yaourts, poudre, beurre). Les transformateurs de lait industriel ont connu une énorme concentration sous l'effet de la Loi sur l'agriculture de 1998 qui a libéralisé le marché.

En agriculture paysanne, la production laitière devrait viser trois objectifs : l'autonomie fourragère, le changement des critères de sélection animale, la mise en place de filières de transformation en circuit-court.

Les importations de fourrage produit dans des conditions écologiques et sociales catastrophiques ne sont pas acceptables dans un modèle paysan. Les surfaces d'herbe peuvent augmenter dans les rotations\* de grandes cultures et la production laitière peut diminuer sans que cela cause de problème alimentaire.

La sélection animale doit privilégier les races moins productives, valorisant mieux les fourrages herbeux, et plus résistantes aux maladies. L'élevage bovin pourrait reculer en nombre de têtes et laisser la place aux petits ruminants (chèvres, moutons) qui peuvent valoriser des surfaces de pâturage\* plus pauvres.



La filière de transformation peut être repensée pour mieux valoriser la ressource laitière. Un système de contrats producteurs-consommateurs doit permettre d'écouler principalement le lait sous forme de lait de consommation, de yaourt ou de fromages frais. Les fromages affinés devraient rester l'exception, dans la mesure où leur production implique une perte de matière de l'ordre de 90%. Les sous-produits de ces transformations (petit lait) peuvent être valorisés localement (élevage de porcs) si leur volume reste contrôlé.

---

Les fiches explicatives du Supermarché paysan participatif (SPP) ont pour but d'informer les habitants sur le projet agro-alimentaire du quartier. Elles veulent aussi permettre d'ouvrir des débats et d'alimenter des discussions. Pour poser des questions, demander des compléments d'information, vous pouvez nous contacter sur le site web à l'adresse ci-dessous. L'ensemble des références bibliographiques de chaque fiche sont disponibles sur le site : [www.vergers-alimentation.ch](http://www.vergers-alimentation.ch). Les termes suivis d'un astérisque sont expliqués dans un glossaire disponible à la même adresse.