

REPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Stéphane Montangero et consorts au nom du groupe Socialiste - Quelle garantie de pérennité pour nos fromages AOP

Rappel

En mars dernier, la presse dominicale évoquait que la Confédération entendait renoncer à sa responsabilité dans la production des ferments lactiques essentiels à la fabrication des fromages suisses, notamment les Appellations d'origine protégée (AOP). Elle envisagerait qu'une société anonyme prenne le relais de l'organisme actuellement en charge de ce rôle qui lui a été attribué depuis plus d'un siècle, à savoir la Station fédérale de recherche Agroscope.

Cette position non publiée a toutefois été confirmée par M. Reumann, porte-parole du Département fédéral de l'économie dirigé par M. Schneider-Ammann. Cette fois encore, il semble que des calculs à la petite semaine soient à la base de cette décision de privatisation, pour gagner 3 francs six sous, ces cultures ayant toujours plus de succès, tout cela sur fond de caisses de la Confédération ayant engrangé à nouveau des milliards d'excédents « imprévus ».

Pour rappel, l'institut fédéral de recherche agronomique collecte auprès des meilleures fromageries du pays les bactéries lactiques. Il les reproduit dans son laboratoire de Liebefeld (BE), puis les revend aux fromagers. Il propose ainsi un assortiment de plusieurs dizaines de cultures différentes produites chaque semaine, dans lequel les fromagers peuvent puiser. Le choix de la culture influence le goût et la texture de la pâte. C'est un élément fondamental pour le fromage et surtout pour l'expression de son caractère.

Notons surtout que les cahiers des charges de certaines AOP exigent l'utilisation d'une de ces cultures. D'aucuns craignent déjà un renchérissement massif de ces coûts, car les clients seraient captifs. D'autres doutent que l'ensemble du patrimoine ainsi collecté puisse perdurer, une société privée se concentrant sur les éléments amenant les plus grandes marges financières.

En conséquence, soucieux de nos produits de terroir pour lesquels notre canton a fortement investi ces dernières années, nous posons les questions suivantes au Conseil d'Etat :

- 1. Le Conseil d'Etat a-t-il été informé par M. Schneider-Ammann ou ses services de cette volonté de privatiser la production de ces ferments lactiques ? Si oui, quelle position le Conseil d'Etat a-t-il adoptée ?*
- 2. Combien de fromages AOP vaudois sont-ils potentiellement concernés par cette démarche ? Y a-t-il d'autres fromages vaudois non AOP qui le sont également ?*
- 3. Quels types de producteurs de fromages sont potentiellement concernés dans le canton ? Sont-ce uniquement de grandes exploitations ou de petits producteurs locaux le sont-ils également ?*
- 4. Si le Conseil fédéral persiste dans cette optique de renoncer à ce précieux savoir si nécessaire à nos produits de terroir, le canton de Vaud pourrait-il, seul ou avec d'autres, reprendre cette mission ? Si oui, à quelles conditions ? Si non, pour quelles raisons ?*

Nous remercions d'avance le Conseil d'Etat pour ses réponses.

Souhaite développer.

(Signé) Stéphane Montangero et 17 cosignataires

Réponse du Conseil d'Etat

Introduction

En mars 2018, le Conseil fédéral a communiqué ses intentions en matière de stratégie agricole et a annoncé une série de mesures d'économie dont le projet de remettre à des tiers la production de ferments lactiques destinés à la production de fromages.

L'interpellateur craint que ce projet entraîne la perte d'une partie du patrimoine fromager cantonal, en particulier les fromages au bénéfice d'une AOP, d'une part, et le renchérissement des coûts des ferments, d'autre part.

Réponses aux questions de l'interpellateur

1. Le Conseil d'Etat a-t-il été informé par M. Schneider-Ammann ou ses services de cette volonté de privatiser la production de ces ferments lactiques ? Si oui, quelle position le Conseil d'Etat a-t-il adoptée ?

Le Conseil d'Etat a pris connaissance de la volonté de la Confédération de privatiser la production de ferments lactiques dans le projet relatif à la PA 2022+ et la vue d'ensemble du Conseil fédéral en matière de politique agricole. Au début du mois de juin 2018, le Conseil national a rejeté la stratégie agricole de la Confédération dès 2022. Ce projet est donc actuellement en attente d'une nouvelle proposition de projet de politique agricole. La privatisation proposée par la Confédération concerne uniquement la production de ferments lactiques. La recherche ainsi que la banque de ferments resteraient propriété de la Confédération via Agroscope, ce qui minimiserait le risque de perte du "know how". D'autre part, la branche fromagère suisse regroupant notamment les associations de fromagers et les interprofessions des AOP s'est montrée intéressée à la reprise de la production de ces ferments lactiques pour un usage exclusif à destination des fromageries suisses en général et aux fromages AOP en particulier. Des discussions sont actuellement en cours entre la Confédération et la branche fromagère suisse.

2. Combien de fromages AOP vaudois sont-ils potentiellement concernés par cette démarche ? Y a-t-il d'autres fromages vaudois non AOP qui le sont également ?

Les trois fromages AOP vaudois que sont l'Etivaz, le Vacherin Mont d'Or et le Gruyère ne devraient pas être impactés par cette privatisation au vu du fait que les interprofessions fromagères et les associations de fromagers s'intéressent à reprendre la production de ces ferments. Par ailleurs, il est important de préciser que les ferments lactiques produits à ce jour par Agroscope servent à renouveler les cultures des fromageries. En d'autres termes, les fromagers multiplient eux-mêmes leurs ferments tous les jours et c'est notamment par ce procédé que chaque sorte de fromage peut assurer une typicité liée à son terroir. Cette privatisation de la production de ferments lactiques, si elle se réalise, ne devrait pas impacter la production de nos fromages.

Les autres fromages tels que les pâtes mi-dures ou molles comme la tomme vaudoise sont très peu concernés par cette démarche. En effet, les ferments de ces productions sont lyophilisés et proviennent majoritairement de firmes privées étrangères en Italie ou en France.

3. Quels types de producteurs de fromages sont-ils potentiellement concernés dans le canton ? Sont-ce uniquement de grandes exploitations ou de petits producteurs locaux le sont-ils également ?

La taille de l'entreprise de transformation n'est pas déterminante du point de vue de l'approvisionnement des ferments lactiques, la majorité de la multiplication des ferments ayant lieu à la fromagerie. Les producteurs de fromages qui ne sont pas au bénéfice d'une reconnaissance AOP achètent en principe leurs ferments auprès d'entreprises privées.

4. Si le Conseil fédéral persiste dans cette optique de renoncer à ce précieux savoir si nécessaire à nos produits de terroir, le canton de Vaud pourrait-il, seul ou avec d'autres, reprendre cette mission ? Si oui, à quelles conditions ? Si non, pour quelles raisons ?

L'intérêt du canton à reprendre ce type d'activité, seul ou avec des tiers, aurait lieu d'être si la Confédération souhaitait se séparer des organes stratégiques tels que la recherche ou la banque de ferments lactiques, ce qui n'est pas prévu dans le projet du Conseil fédéral relatif à la PA 2022. De plus et au vu du fait que la branche fromagère suisse souhaite reprendre les activités de production de ferments pour l'usage exclusif des fromages

produits en Suisse, il n'y a pas péril en la demeure. Toutefois, le canton reste vigilant quant à l'évolution de ce dossier.

Conclusion

Le projet de la Confédération de se séparer de la production de ferments lactiques destinés à la production de fromages ne devrait pas avoir d'impact sur les producteurs de fromages vaudois et ne remettra ainsi pas en question la pérennité de nos fromages AOP.

L'intérêt des organisations faïtières, comme Fromarte ou PSL (producteurs suisse de lait) notamment, et des interprofessions à se regrouper en sociétés pour reprendre la production des ferments lactiques est positif. En effet, le maintien de souchiers et la production de ferments par la branche ne peut qu'assurer la pérennité des fromages AOP et garantir la typicité de nos fromages cantonaux.

Si le projet de reprise par la branche fromagère n'avait pas été effectif, le Conseil d'Etat se serait opposé à l'abandon de cette tâche par la Confédération.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 19 septembre 2018.

La présidente :

N. Gorrite

Le chancelier :

V. Grandjean