



La filière laitière en Suisse

Contenu

Dynamique générale de la production laitière	1
Marché du lait et politique agricole	3
Segmentation du lait d'industrie	4
Saisonnalité du lait et pics de production	6
Nouveau standard sectoriel du tapis vert	6
Valorisation du lait en fromage	7
Valorisation du lait en produits laitiers industriels	9
Carte de la filière suisse lait-fromage	10
Infrastructures du marché laitier	12
Le prix du lait à la production	14
Conclusion	15

La présente fiche thématique a pour objectif de donner une vision détaillée du fonctionnement de la filière laitière en Suisse, tant au niveau de la valorisation artisanale que de la transformation industrielle. Elle décrit le fonctionnement de cette filière complexe puis revient sur quelques aspects de concentration du marché laitier¹. Elle a pour objectif de donner des clés de compréhension de l'évolution du secteur laitier, de la production jusqu'à la transformation.

Dynamique générale de la production laitière

L'économie laitière, qui représente 23,7 % de la production agricole totale (OFAG, rapport agricole 2022) est un secteur important de l'agriculture et de l'industrie agro-alimentaire suisse. Le marché du lait et la structuration de la filière laitière en Suisse sont régulièrement l'objet de questionnements quant à leur fonctionnement et leur degré de concentration.

Le début des années 2000 a bouleversé les bases du marché du lait en Suisse. Trois étapes majeures vont progressivement conduire à une libéralisation partielle du marché du lait : la Confédération abroge la garantie de prix et d'écoulement en 1999, le marché du fromage est libéralisé avec l'UE (Union Européenne) en 2007 et le contingentement laitier est supprimé en 2009. Le marché du lait en Suisse est classiquement divisé en deux grandes sous-filières : la filière du lait d'industrie (ligne blanche²) et la filière fromagère (ligne jaune).

¹ Le rapport « Analyse de la filière laitière, 2024 », sur mandat de l'OFAG aborde de manière plus approfondie les aspects de concentration et de monitoring du marché du lait.

² Par « ligne blanche », on entend tous les produits laitiers sauf le fromage, lequel constitue la « ligne jaune », dont le marché avec l'UE est ouvert depuis 2007.

Evolution des exploitations laitières

La semi-libéralisation de la ligne blanche a engendré entre 2000 et 2023 une forte évolution des structures, une productivité et une spécialisation accrues par exploitation :

- SAU (Surface Agricole Utile) moyenne par exploitation laitière de 19 à 29 hectares ;
- nombre de vaches laitières de 16 à 29 ;
- doublement des droits de production de 82 à 188 tonnes.

De 38 000 exploitations laitières en 2000, leur nombre est passé à 17 000 en 2023, soit une réduction de 55 % des exploitations. Les exigences de l'agriculture biologique sont respectées par 13,4 % des exploitations laitières.

Une analyse (tableau 1) sur la dernière décennie montre un recul plus élevé des exploitations situées en plaine (disparition d'un tiers) qu'en montagne (disparition d'un cinquième). Les exploitations de montagne ont moins d'alternatives à la production laitière que celles de la plaine.

Tableau 1 : Evolution des structures de production sur une décennie

Exploitations avec production de lait commercialisé (ELC) sans région d'estivage		2012/13	2023	Variation
ELC, plaine	nombre	13 370	8 570	-36 %
ELC, montagne	nombre	10 733	8 503	-21 %
Total producteurs	nombre	24 103	17 073	-29 %
Lait commercialisé	millions kg	3 264	3 210	-1,6 %
Ø vaches par ELC	nombre	23	29	25 %
Ø SAU par ELC	ha	24,2	29	20 %
Ø lait commercialisé par ha	kg	5 595	6 458	15 %
Ø lait com. par ELC	t	135	188	39 %
Ø lait com. par ELC, plaine	t	167	248	49 %
Ø lait com. par ELC, montagne	t	95	127	34 %

Ø: symbole pour la moyenne

Source : d'après évaluation des données sur la production laitière, OFAG.

Répartition de la production laitière sur le territoire

Les deux tiers des volumes de lait sont produits en zone de plaine. L'essentiel de la production de lait se concentre sur le plateau (figure 1) : plus la couleur est foncée, plus la quantité de lait (kg de lait livrés par ha SAU) produite est grande. L'agrandissement des exploitations laitières montre que 9 % (exploitations avec des droits de production supérieurs à 400 t de lait commercialisés par an) contribuent à 30 % de la production globale.

Livraisons de lait 2023
kg par ha SAU

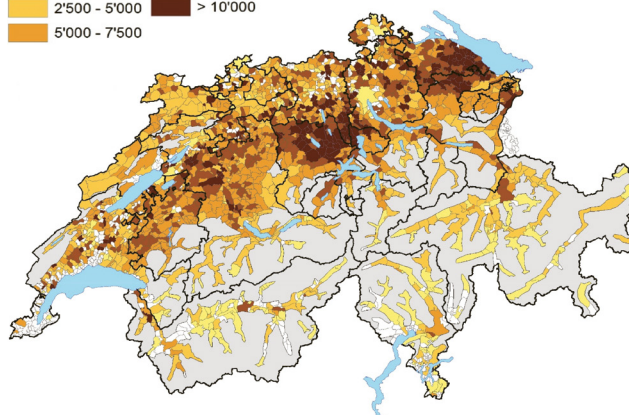


Figure 1 : Livraisons moyennes par ha SAU et par commune, 2023 (Swisstopo, évaluation des données sur la production laitière, OFAG).

Contributions cantonales à la production de lait et transfert des volumes

La gestion étatique des droits de production a été abrogée en 2009. Désormais la branche laitière gère ses droits de production sur une base privée. Cinq cantons (BE, LU, SG, FR, TG) contribuent à 60 % de la production nationale (référence 2023). Deux cantons ont renforcé leur position en gagnant des volumes supplémentaires sur la dernière décennie: Fribourg (14 mio de kg) et St-Gall (7 mio de kg).

A l’opposé, les pertes de volumes les plus significatives sont celles des cantons de Vaud, Argovie, Zurich et Bâle qui cumulent 55 mio de kg de lait. Les cantons de Vaud et d’Argovie ont perdu chacun 10 % des volumes en 10 ans. Sur la période 2013-23, et grâce aux transferts de volume entre cantons, la production globale n’a décré que de 1,6 % (source : évaluation des données sur la production laitière, OFAG).



Marché du lait et politique agricole

L’évolution du secteur laitier a été marquée par plusieurs étapes importantes, allant d’un marché protégé à un marché de plus en plus libéralisé. De 2011 à 2015, la BNS maintenait un taux plancher à 1,20 CHF pour un euro. L’abandon de cette mesure a suscité beaucoup d’inquiétude pour l’industrie d’exportation. Un taux de change trop élevé du franc suisse péjore les exportations de produits laitiers.

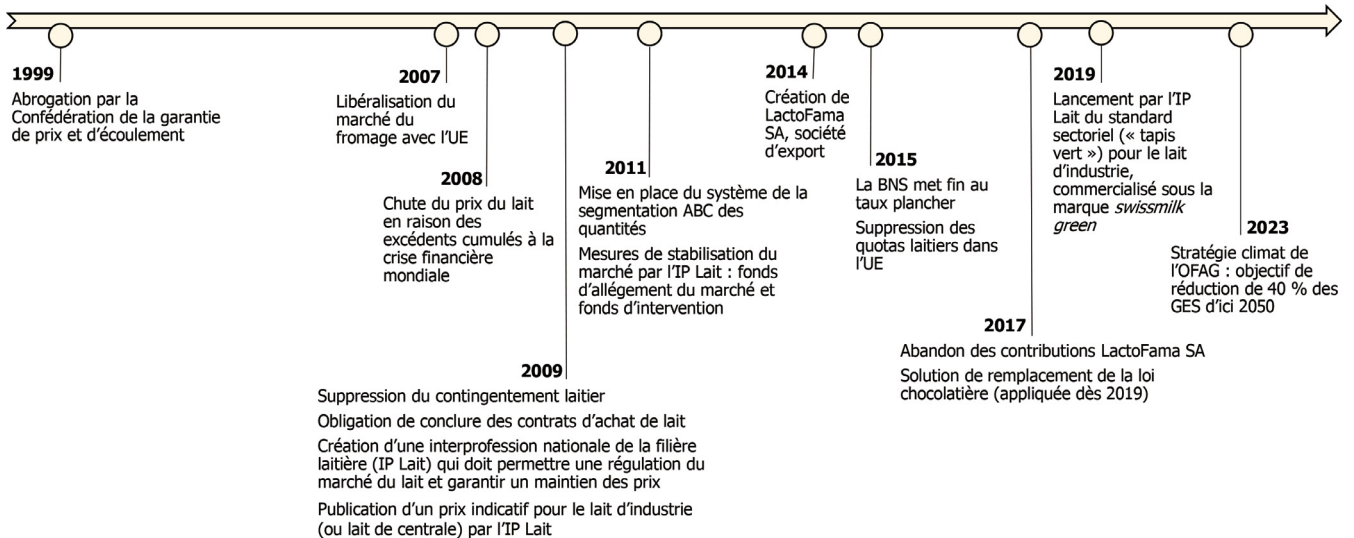


Figure 2: Eléments historiques de l’économie laitière de 1999 à ce jour (AGRIDEA).

Protection douanière et mesures de compensation

En Suisse, le taux de droits de douane appliqué sur un produit dépend de la concurrence que celui-ci exerce sur la production indigène. Ce filet de protection (droits de douane couplés aux contingents tarifaires) à la frontière permet de limiter l'importation et la concurrence pour la production indigène. Le secteur laitier indigène est sans protection douanière pour le marché

du fromage entre la Suisse et l'UE depuis 2007. En revanche il subsiste une protection douanière élevée pour le marché du fromage entre la Suisse et les pays tiers non-membres de l'UE. Les produits suivants tels que le lait cru, beurre, lait écrémé, lait en poudre et les produits frais sont taxés à l'importation.

Tableau 2 : Correspondance entre mesures et produits de la filière laitière

Mesure	Lait cru	Fromage	Beurre	Lait écrémé	Lait en poudre	Lait de consommation, crème, produits laitiers frais
Protection douanière	X	– ¹	X	X	X	X
Suppléments	X	X	–	–	–	–
Obligation de déclarer la production et la mise en valeur	X	X	X	X	X	X
Contrats d'achat de lait	X	–	–	–	–	–

Source : [rapport agricole OFAG, 2023](#)

¹ La protection douanière subsiste uniquement à l'égard des pays non membres de l'Union européenne.

Soutiens indirects à la production

À la suite de la libéralisation du commerce du fromage avec l'UE, la Confédération a introduit en 2007 le supplément pour le lait transformé en fromage pour soutenir la production indigène de lait de fromagerie. Le supplément pour le lait de fromagerie est versé aux utilisateurs de lait qui sont tenus de le reverser aux producteurs dans le délai d'un mois³. La Confédération a versé pour la première fois en 2019 un supplément de 4,5 ct/kg de lait à tous

les producteurs de lait commercialisé. Ce supplément constitue une compensation pour la pression accrue sur le marché que les producteurs subissent dans le cadre de l'approvisionnement de l'industrie alimentaire à la suite de la suppression des contributions à l'exportation pour les produits agricoles transformés (« loi chocolatière »)⁴.

Segmentation du lait d'industrie

IP Lait: fonctionnement de la segmentation et valorisation des produits laitiers

La segmentation est un système d'échelonnement du prix et des quantités (en trois produits A, B et C) mis en place en 2011 pour plus de transparence et de régulation des prix du lait. La segmentation s'applique aux deux types de lait : industriel et fromager. Nous mettons ici l'accent sur la segmentation du lait d'industrie.

Les trois segments sont définis dans le tableau ci-après et correspondent à différents niveaux de prix. L'IP Lait publie des prix indicatifs mensuels par segment qui servent de références pour la négociation entre fournisseurs et acheteurs.

Le prix du lait :

- du segment A correspond à un prix à forte valeur ajoutée pour des produits destinés principalement au marché intérieur (seuls quelques produits sont exportés avec une compensation financière);
- du segment B correspond à un prix à valeur limitée (avec une part conséquente de produits exportés sans soutien);
- du segment C (désengorger le marché) correspond au prix mondial destiné à l'exportation et est déterminé exclusivement par le marché mondial.

³ OFAG, Suppléments pour le lait transformé en fromage et pour l'affouragement sans ensilage, 2023, consulté le 03.05.2024.

www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/milch-und-milchprodukte/zulage-fuer-verkaeste-milch-und-fueterung-ohne-silage.html

⁴ OFAG, Supplément lait commercialisé, 2023, consulté le 03.05.2023.

www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/milch-und-milchprodukte/supplmentlaitcommercialise.html

Tableau 3 : Valorisation des produits laitiers selon la segmentation			
Segment	Caractéristiques	Marché suisse	Exportation
Produits A avec protection douanière avec compensation du prix des matières premières ¹	Produits laitiers à forte valeur ajoutée : marché protégé ou soutenu Lait non-ensilage transformé en fromage ³ Lait ensilage transformé en fromage pour le marché suisse ⁴	<ul style="list-style-type: none"> Lait et crème de consommation Beurre pour le détail et industrie alimentaire Poudre et concentrés pour industrie alimentaire Fromage Yaourts Autres produits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Poudre et concentrés¹ Autres produits frais¹ Beurre pour industrie alimentaire¹
Produits B sans protection douanière sans compensation du prix des matières premières ^E avec prix du marché mondial pour la protéine / avec prix du marché suisse pour la matière grasse ^F	Produits laitiers à valeur ajoutée limitée ou soumis à plus forte concurrence : marché sans protection et sans soutien	<ul style="list-style-type: none"> Séré Boissons lactées Protéine du lait 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourts^{E,2} Poudre de lait écrémé^F Fromage (industrie) Autres produits frais^{E,2}
Produits C avec prix du marché mondial (protéine, matière grasse)	Produits de régulation ou servant à désengorger le marché ne bénéficiant d'aucune aide		<ul style="list-style-type: none"> Beurre Poudre de lait entier, poudre de lait écrémé Crème Lait (> 3,0 % grasse)

Source : d'après le règlement « segmentation du marché du lait » de l'IP Lait.

¹ Produits soutenus à l'exportation par le fonds de réduction du prix de la matière première pour l'industrie alimentaire (remplace la Loi chocolatière)

² Produits non soutenus à l'exportation

³ **Le prix du lait transformé en fromage** ne doit pas être inférieur au prix LTO⁵ après déduction des suppléments pour le lait transformé en fromage et non-ensilage et après correction du taux de change / TVA / teneurs / vente rampe / départ ferme

⁴ **Le prix du lait d'industrie transformé en fromage** peut s'écarter du prix indicatif du segment A dans les segments du marché sensibles au prix (en particulier pour des projets visant à lutter contre les importations et pour le secteur industriel) sur la base d'un accord entre les partenaires du marché. Le prix du lait transformé en fromage ne doit pas être inférieur au prix du lait LTO après déduction du supplément pour le lait transformé en fromage et après correction du taux de change / TVA / teneurs / vente rampe / départ ferme. Ce prix fait référence à la fabrication de fromage gras. Des prix du lait plus élevés doivent par conséquent être payés lors de l'achat de lait non écrémé destiné à la fabrication de fromages peu gras. Prix minimums pour le lait transformé en fromage en cts /kg (LTO+) : www.ip-lait.ch > Marché du lait > Prix indicatifs

La segmentation des quantités est définie dans les contrats d'achat de lait et les quantités de lait A et B sont connues à l'avance pour l'année civile suivante. Au moins 60 % du lait négocié par les premiers acheteurs⁶ (OP: Organisation de Producteurs ou OPU: Organisations de Producteurs-Utilisateurs) et deuxièmes acheteurs devrait être du lait A sur l'année civile. Les contrats peuvent être annuels avec une répartition saisonnière convenue pour les trois segments, ou trimestriels en fonction de l'évolution des ventes, de telle manière que les quantités des trois segments achetés correspondent au portefeuille de produits effectif sur l'année civile. Toutefois, la livraison de lait C par le fournisseur de premier et deuxième échelon est facultative (article 9.4) et sa non-livraison ne doit pas pénaliser les proportions des segments A et B.

TSM (Treuhandstelle Milch) vérifie la concordance entre les indications des acheteurs et celles des vendeurs. Les volumes de lait entrants et sortants sont contrôlés et confrontés, la différence ne devant pas excéder 5 % selon le règlement de l'IP Lait. Les transformateurs qui utilisent du lait B ou C doivent prouver sa mise en valeur correcte en produits laitiers B ou C. Le contrôle (bilan de la grasse et des protéines lactiques) des données de la segmentation doit éviter l'utilisation de lait B ou C pour l'obtention de produits à forte valeur ajoutée (segment A).

L'IP Lait publie annuellement la répartition de la valorisation réalisée par segment des laits d'industrie et de fromagerie. Les relevés de quantités par segment du lait d'industrie et de fromagerie sont selon l'IP Lait, de 82,5 % pour le segment A, de 17,5 % pour le B et de 0 % pour le C en 2023. Depuis 2019, il n'y a plus de lait commercialisé dans le segment C.

⁵ Le prix LTO est le prix du lait moyen versé par les plus grands transformateurs de lait européens. Ce prix moyen est calculé par LTO Nederland, la fédération des paysans néerlandais, sur la base du prix moyen versé par les plus grands acheteurs de lait européens.

⁶ Premier acheteur ou lait au premier échelon : la première fois où le lait passe du producteur à un acheteur.

Saisonnalité du lait et pics de production

Le profil de la collecte mensuelle du lait suisse met en évidence le pic saisonnier du printemps (le lait excédentaire doit être absorbé par les transformateurs, ces excédents seront transformés en beurre et en poudre de lait), la dépression estivale (baisse de la production en raison de la chute de croissance de l'herbe lors des sécheresses estivales). Durant la période août-septembre la production laitière augmente à nouveau avec le retour d'alpage des vaches laitières ainsi que par des conditions plus favorables à la croissance de l'herbe. Le changement climatique accentue la saisonnalité du lait en raison d'un affouragement en vert plus précoce et d'une pousse de l'herbe plus explosive au printemps.

Utilisation du sol par les herbivores

Plus de 70 % de la SAU (surface agricole utile) en Suisse est herbagère, surtout composée de prairies permanentes où l'implantation de cultures est impossible. Seuls des herbivores peuvent valoriser en viande et en lait ces espaces et les maintenir ouverts. Pour ces raisons, parmi l'ensemble des exploitations suisses (47 719, références 2023), 67 % sont spécialisées en production animale (dont 58 % avec des herbivores), 8 % en cultures-élevages et 24 % en production végétale.

Ce rôle est d'ailleurs soutenu par le système des paiements directs, avec la mise en place de différentes contributions : par ex. contribution au paysage cultivé et la contribution au système de production PLVH (Production de Lait et de Viande basée sur les Herbages).

Selon le rapport agricole de l'OFAG 2023, 6 exploitations sur 10 ont adhéré en 2022 au programme PLVH. L'accent de la PLVH est mis sur l'utilisation efficace de l'herbe (fraîche, ensilée ou séchée) des prairies et des pâturages dédiés à la production de lait et de viande. La part d'herbe (prairies, pâturages, dérobées), exprimée en matière sèche, doit être de 75 % au moins en zone de plaine et 85 % au moins en zone de montagne. Le programme limite les concentrés à 10 % dans la ration annuelle.

Nouveau standard sectoriel du tapis vert

En décembre 2019, l'IP Lait a lancé son standard sectoriel (exigences du « tapis vert ») pour le lait d'industrie. Ce standard doit permettre une différenciation sur les marchés par la marque swiss-milk green pour mettre en évidence les valeurs intrinsèques de la production laitière suisse par rapport à la production étrangère.

Un supplément pour le lait durable suisse de 3 ct/kg pour le lait d'industrie du segment A est obtenu sur le marché. Le producteur de lait touche en moyenne un supplément durabilité effectif de 2,2 ct/kg en raison de la répartition des parts de

Composition de la ration des ruminants

La mise en valeur du bilan fourrager par Agristat (2022) donne une image globale de la ration pour l'ensemble des herbivores sur le territoire : 85,5 % de fourrages (herbe, ensilage d'herbe, foin, maïs plante entière, paille) et 10,5 % de concentrés. Le solde est constitué d'autres fourrages (drêches de brasserie, betteraves, pulpes et feuilles de betterave, pomme de terre, lait et produits laitiers). L'ancrage au territoire par les herbivores est fort avec plus de 90 % de l'alimentation d'origine indigène. Du côté des monogastriques, la situation est autre avec une dépendance à l'étranger pour 56 % de la ration.



segment de son acheteur. La part de lait A du lait d'industrie est en moyenne de 72 % pour les années 2020 à 2023 selon les observations de la surveillance des prix du lait de PSL.

Dans le cadre de la deuxième phase du tapis vert, les exploitations laitières pourront facultativement dès 2025 calculer l'empreinte carbone de leur production. Depuis l'automne 2021, l'organisation sectorielle pour le beurre (OS beurre) a décidé d'apposer la marque sur tous les produits « Floralp » et « Le Beurre ». Depuis début 2023, le standard sectoriel couvre tout le lait suisse⁷.

⁷ IP lait, Communiqués de presse, consulté en avril 2024. <https://www.ip-lait.ch/fr/medias/communiqués-de-presse/>

Valorisation du lait en fromage

Evolution des produits fromagers

Sur les 3335 mio de kg⁸ d'équivalents-lait transformés, la plus grande partie est destinée à la fabrication de fromage (séré compris), soit 44 % en 2023 (variation de 41,3 % en 2016 au record de 2021 avec 46,7 %), suivi par le beurre avec 15 % et le lait de consommation avec 10 %. L'évolution de la mise en valeur des produits industriels est visible dans la figure 5.

Sur l'ensemble de la production fromagère, 207 155 tonnes en 2021, 30 % (61 176 tonnes) sont des fromages AOP (tableau 4), 42 % (86 873 tonnes) des autres fromages (spécialités sans appellation ainsi que fromages industriels), 28 % (57 298 tonnes) des fromages frais (séré, mozzarella, mascarpone, etc.)

et moins de 0,9 % (1 808 tonnes) sont des fromages spéciaux (brebis, chèvre, bufflonne).

Le lait non-ensilage est lié aux exigences du cahier des charges d'AOP fromagères et de spécialités qui n'autorisent pas l'affouragement de fourrages ensilés (humides) dans l'alimentation des vaches laitières. La Suisse compte un total de 12 fromages AOP. Le Gruyère AOP et l'Emmentaler AOP sont les deux poids lourds cumulant 80 % des volumes AOP. Les fromages avec une production annuelle inférieure à 1 000 tonnes sont principalement des fromages d'alpage. Le Vacherin Mont-d'Or AOP a la particularité d'être produit de septembre à mars.

Tableau 4: Quantité de fromages AOP produite

Fromages AOP	Quantité produite certifiée (tonnes), 2021	%
Gruyère AOP	32 404	53 %
Emmentaler AOP	16 760	27 %
Vacherin fribourgeois AOP	3 050	5 %
Tête de Moine AOP	3 035	5 %
Raclette du Valais AOP	2 066	3,4 %
Sbrinz AOP	1 485	2,4 %
Berner Alpkäse / Hobelkäse AOP	964	1,6 %
Vacherin Mont-d'Or AOP	567	0,9 %
L'Etivaz AOP	440	0,7 %
Formaggio d'alpe ticinese AOP	299	0,5 %
Glarner Alpkäse AOP	82	0,1 %
Bloderkäse-Werdenberger Sauerkäse / Liechtensteiner Sauerkäse AOP	24	0,04 %
12 Fromage AOP	61 176 tonnes	100 %

Source : selon les statistiques de www.aop-igp.ch.

⁸ L'unité « million kg d'équivalent-lait » est utilisée pour quantifier les volumes de lait transformés. Un kilo d'équivalent-lait correspond à la teneur en matière grasse et en protéine (73 g) d'un kilo de lait cru. L'unité « Tonne » est utilisée pour quantifier les volumes de produits finis.

Fromages industriels et lait d'ensilage

La part du lait d'ensilage transformée en fromages industriels a progressivement augmenté pour se situer à plus de 13 % en 2023. Les coûts de production du lait d'ensilage sont moins élevés que ceux du lait de non-ensilage soumis à des contraintes de production plus sévères. Les variétés de fromage type raclette (hors AOP) ainsi que des fromages bon marché destinés à l'exportation sont fabriqués avec du lait d'ensilage.

La part de lait de non-ensilage est de 32 % sur le lait total commercialisé sur la dernière décennie. La production totale a progressivement augmenté de 2006 jusqu'à 2014, avec une part croissante, ainsi qu'en quantité absolue, de lait d'ensilage. Cette augmentation s'est faite au détriment du lait de non-ensilage. De 2014 à 2023, la production globale a reculé de 5,8 % (204,8 mio kg) avec une pression plus forte sur le lait non-ensilage que d'ensilage.

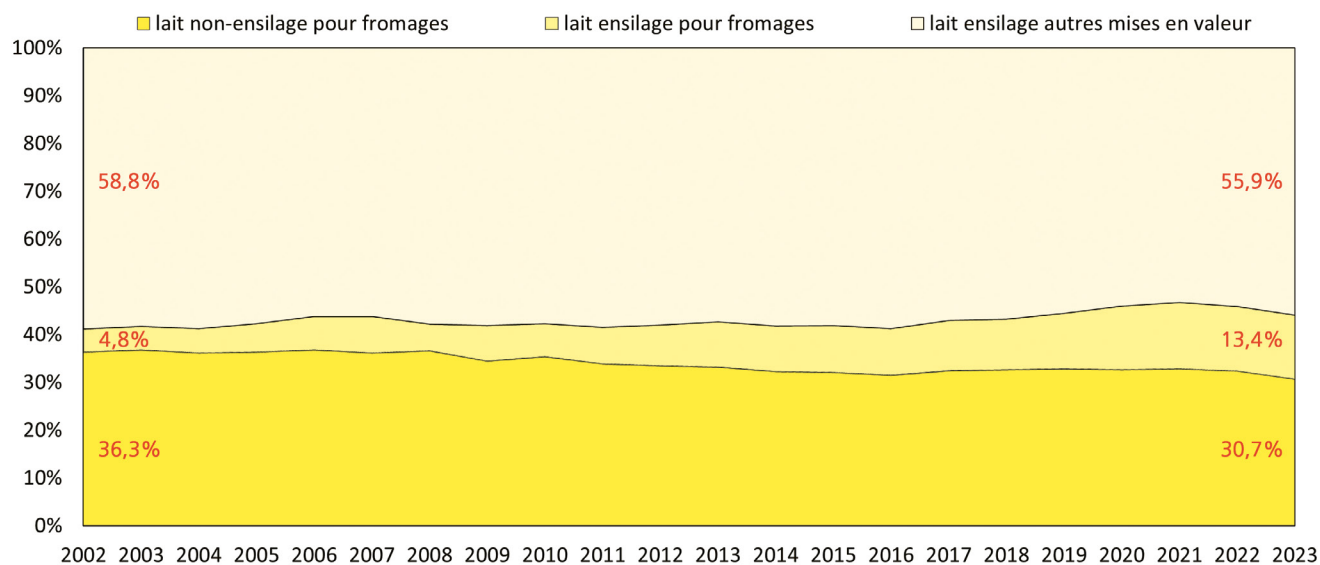


Figure 3 : Evolution du type de lait en fonction de sa valorisation, % (AGRIDEA ; données d'après statistique laitière de la Suisse, TSM).

Exportation de fromages suisses

Les sortes de fromages exportés ont radicalement changé depuis la libéralisation avec l'UE en 2007. Alors que l'Emmentaler AOP représentait 39 % des exportations en 2007, il ne constitue plus que 12 % en 2023. Le Gruyère AOP a en revanche progressé de 1 700 tonnes depuis la libéralisation et constitue désormais 17 % des exportations. L'ensemble des six fromages AOP exportés forment le tiers des exportations suisses.

La baisse constante des volumes d'Emmentaler AOP a été compensée par la fabrication croissante de toute une catégorie d'autres fromages à pâte mi-dure et dure (zone orange dans la figure 4). Le fromage Switzerland Swiss (en rose) est un fromage à faible valeur ajoutée appartenant à cette catégorie de fromages. Le producteur de lait pour du Switzerland Swiss n'est rémunéré qu'au prix équivalent à celui du lait d'industrie. L'exportation des fromages frais et à pâte molle a été multipliée par 15 depuis 2007.

Un pic record d'exportation a été atteint en 2021. En 2023, les volumes d'exportation sont en recul, toutefois à un niveau semblable à celui de la période d'avant COVID-19. En revanche, et pour la première fois, la Suisse connaît une balance commerciale négative : les volumes des fromages importés ont dépassé les volumes des fromages exportés en 2023. La part des fromages importés dans la consommation a progressé : de 20 % en 2000 à 37 % en 2023. Les fromages frais et fromages à pâte molle représentent 61 % de toutes les importations.

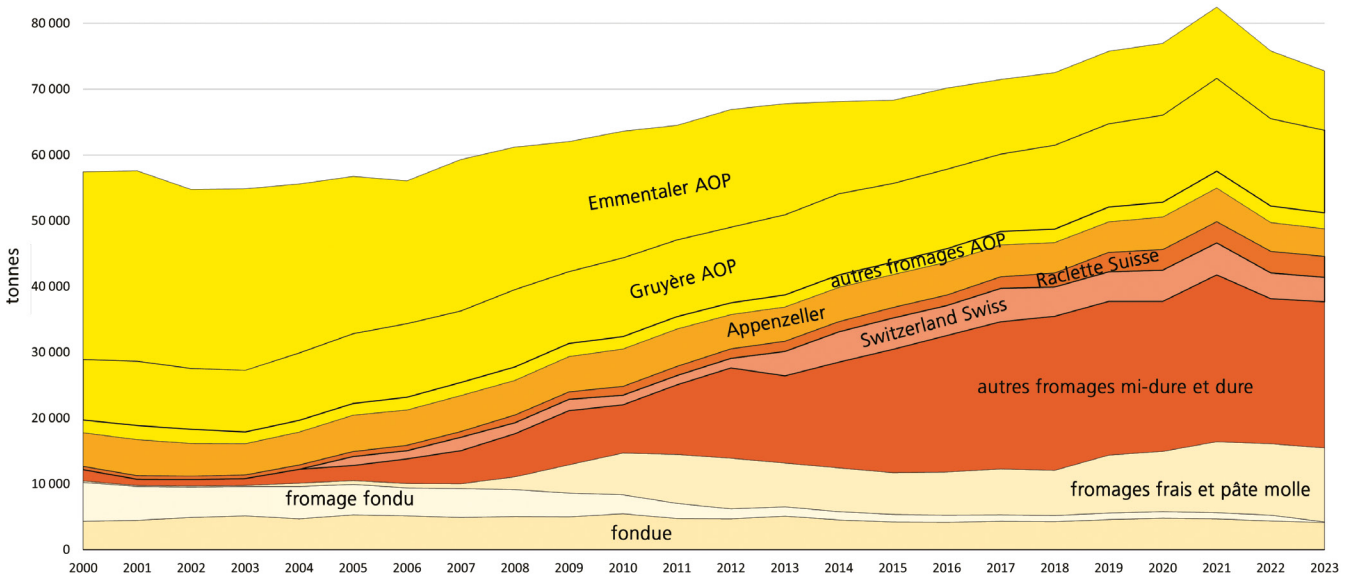


Figure 4: Exportation de fromages de 2000 à 2023 (AGRIDEA; d'après TSM, Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières OFDF).

Valorisation du lait en produits laitiers industriels

La comparaison pluriannuelle des cinq dernières années montre que l'on transforme davantage de lait en fromage et que l'on produit moins de beurre. Les principaux produits de l'industrie laitière sont le lait de consommation, le beurre, la crème, les fromages frais tels que le séré et la mozzarella, le lait en poudre et les spécialités laitières les plus diverses. Mais l'industrie fabrique également en grande quantité des produits semi-finis qui sont transformés dans l'industrie alimentaire.

La figure 5 donne un aperçu de l'évolution des produits laitiers (en mio kg d'équivalents-lait, sans le fromage). On constate une continuité dans les quantités globales annuelles de lait transformé, avec une légère tendance à la baisse. La consommation de lait de consommation est en baisse depuis un certain temps déjà.

Six transformateurs valorisent plus de 60 % du lait commercialisé (ou 89 % du lait d'ensilage) essentiellement pour le canal industriel. Les volumes transformés par les 6 plus gros acteurs sont présentés dans la figure 6.

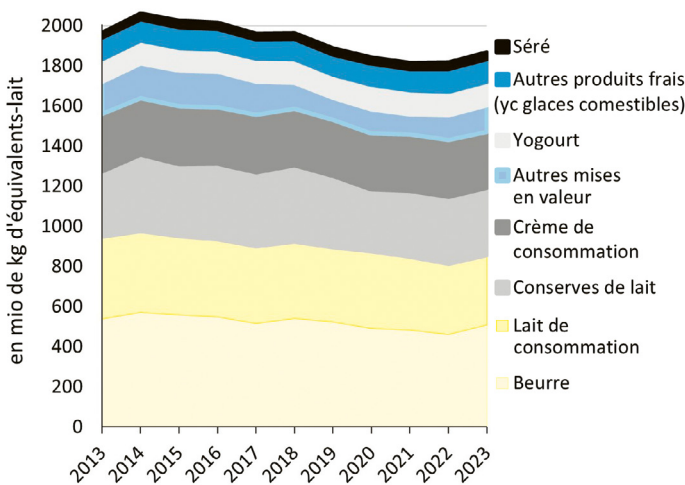


Figure 5: transformation du lait d'industrie en mio d'équivalents-lait, sans le fromage (AGRIDEA; données d'après statistique laitière de la Suisse, TSM).

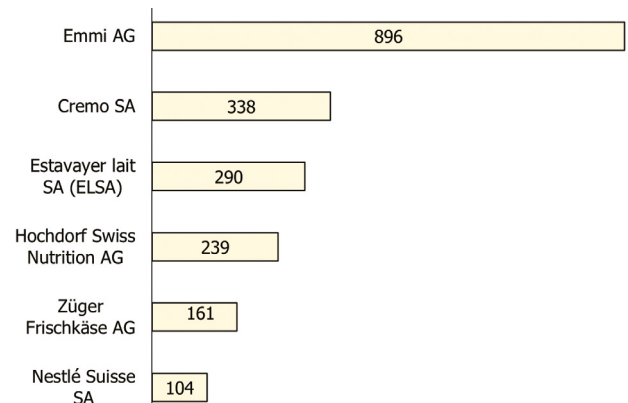


Figure 6: Volumes transformés, mio de kg de lait, par les gros acteurs industriels (AGRIDEA d'après PSL pour les volumes transformés, 2022).

Carte de la filière suisse lait-fromage

Les filières agro-alimentaires se caractérisent souvent par une forme de "sablier" : un grand nombre d'agriculteurs fournissent un nombre limité de transformateurs, de grossistes et de détaillants qui vendent ensuite à un grand nombre de consommateurs (référence Deconinck⁹). Cette observation est vérifiée pour le marché du lait en Suisse :

- Sur le marché du lait, de nombreux fournisseurs (17 000 producteurs) font face à relativement peu d'acheteurs (acheteurs de lait, transformateurs). Les acheteurs tentent de répercuter la pression du marché sur le prix du lait. Les producteurs essaient de compenser la baisse des recettes par des quantités supplémentaires.
- Le producteur de lait individuel et les petits groupements de producteurs ne disposent souvent pas de toutes les informations sur le marché et ne sont pas en mesure de procéder à des études de marché.

La carte nationale de la filière lait et fromages (unité en million de kg d'équivalent-lait) a été réalisée sur la base des références statistiques de l'année 2022. La carte représente chaque étape de la filière de la production (chiffre 1) à la consommation des produits finis (chiffre 6), en passant par la transformation (chiffre 3).

1. Production : sur 3 750 mio de kg de lait traits, 11 % est directement autoconsommé sur les exploitations par les ménages et pour l'affouragement des veaux, et 89 % est commercialisé. Deux types de lait sont à distinguer : le lait de fromagerie (en jaune dans la carte) principalement à base de lait de non-ensilage (interdiction d'utiliser de l'ensilage dans l'alimentation des vaches), et le lait d'industrie ou lait de centrale, (en blanc cassé dans la carte), à base de lait d'ensilage. En vert, 8,6 % du lait commercialisé respecte le cahier des charges bio. Une partie du lait bio sera déclassée : de 26 % à moins de 10 % ces dernières années.

2. Collecte : en fonction des relations commerciales avec son acheteur, directes ou indirectes, le lait du producteur est collecté de différentes manières. Le producteur livre directement son lait chez le transformateur (fromager, laiterie ou société de fromagerie) ou à un point de collecte, puis le lait est transporté par camion chez un transformateur régional ou national. Dans le cadre d'une Organisation de Producteurs-Utilisateur (OPU), le producteur est fournisseur direct de son acheteur. La plupart des OP et OPU sont toujours actives depuis 2009, même si un regroupement a vu émerger en 2017 la coopérative mooh (fusion de Miba et de Nordostmilch, et lait de Prolait pris en charge) qui devient le numéro 1 avec 542 millions de kilos de lait (16 % du lait commercialisé, référence 2022). Les dix organisations principales ont perdu du volume, passant de 74 % (2012) à 63 % (2022) du lait commercialisé. Il y a ainsi un éclatement du lait commercialisé au sein d'un plus grand nombre de petites organisations de producteurs OP et OPU, certaines spécialités et petites structures parvenant à se démarquer.

3. Transformation : le profil des transformateurs est très hétérogène avec un nombre très élevé de fromageries pour la filière fromagère. Près de 600 fromageries transforment 1,1 million de tonnes de lait provenant d'exploitations pratiquant l'affouragement sans ensilage en près de 120 000 tonnes de spécialités fromagères suisses au lait cru. Les fromageries artisanales transforment 34 % du lait commercialisé en spécialités fromagères.

Alors qu'il existe un grand nombre de fromageries, seuls six transformateurs valorisent (figure 6) plus de 60 % du lait commercialisé (ou 89 % du lait d'ensilage) essentiellement pour le canal industriel. Emmi Schweiz AG (27 %), numéro 1 de la transformation en Suisse, Cremo (10 %) et Hochdorf (7 %) régulent le marché en absorbant les volumes excédentaires (lait de régulation). Près de 90 transformateurs valorisent le lait de centrale. Hochdorf et Nestlé (site de Konolfingen) sont surtout actifs dans le secteur des poudres de lait et poudres de lait infantiles. La chocolaterie Cailler de Broc, appartenant à Nestlé, utilise du lait en poudre pour le chocolat au lait. Les rapports d'activités disponibles en ligne montrent qu'Emmi a valorisé 30 % de ses volumes en fromage et, Cremo 16 % en 2022.

4. Produits : le lait d'industrie est transformé en une vaste palette de produits frais (lait et crème de consommation, yaourt, séré, etc.) et autres produits (poudre de lait, glaces, etc.) mais également en fromages, alors que le lait de fromagerie sera principalement transformé en fromage.

La flèche « lait de restriction » représente les excédents de lait de fromagerie qui sont valorisés dans la filière industrielle en beurre et en poudre de lait.

5. Affinage et conditionnement : les fromages à pâte mi-dure à extra dure nécessitent un stockage dans les caves d'affinage d'une durée relativement longue (affinage d'une durée minimale de 5 mois pour le Gruyère AOP et de 18 mois pour le Sbrinz AOP). Les fromages à pâte molle nécessitent un temps d'affinage de 7 à 10 jours, à 17 jours au minimum pour le Vacherin Mont d'Or AOP. Les affineurs et les grossistes en fromage, avec leurs caves d'affinage, leurs installations d'emballage et logistique, sont des acteurs importants de la filière fromagère. En Suisse, ils constituent un lien important avec le commerce de détail et, à l'exportation, avec les grossistes en fromage et les détaillants des pays exportateurs.

⁹ Deconinck K., 2021, "Concentration and market power in the food chain", OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, N° 151, OECD Publishing.

6. Distribution et consommation: le bilan exportation-importation (en équivalent-lait) s'est fortement dégradé depuis la libéralisation du commerce entre la Suisse et l'UE dès 2002. 22,2 % des produits laitiers fabriqués en Suisse sont exportés (9,8 % fromages, 1,8 % produits frais, 10,6 % produits transformés). 18,6 % des produits laitiers consommés en Suisse sont importés (8,2 % fromages, 5,6 % produits frais, 4,8 % produits transformés) pour l'année 2022. Le lait dans les aliments transformés (2e transformation) constitue un volume important des exportations: 10,6% ou 356 mio kg. La Suisse exporte plus de lait dans les aliments transformés que sous forme de fromage (330 mio kg équivalents lait sont exportés sous forme de fromage).

En ce qui concerne les quantités de fromage, la balance commerciale est négative pour la première fois en 2023. Les exportations de fromages se sont tassées en 2023 en raison de la

hausse de l'inflation dans l'UE et du franc fort. La part indigène de fromages consommés est de 63,9 % en 2023. La catégorie des fromages frais (43,5 %) reste la catégorie prédominante des importations, suivie par celle des fromages à pâte molle (18 %). Plus d'un quart des importations viennent d'Allemagne avec un prix moyen de 5,05 CHF/kg. Plus de la moitié des importations sont utilisés dans l'industrie alimentaire et la gastronomie. Les distributeurs Migros et Coop sont incontournables sur les marchés de détail et dominent la distribution avec 35 % pour Migros et 34 % pour Coop (année 2020). En comptant Denner, en main de la Migros, la part des deux géants atteint 80 % de parts de marché.

Concernant la répartition au sein du commerce de détail et entre la consommation à domicile et hors domicile, il n'existe aucune donnée fiable disponible à ce jour.

Infrastructures du marché laitier

Fromageries et entreprises de transformation

La tendance est à la baisse des fromageries en activité. Différents facteurs économiques et technologiques ont exigé un changement structurel qui s'est soldé par le regroupement de nombreuses petites fromageries. Des acteurs performants du marché prennent sous leur aile des fromageries en difficulté financière et les maintiennent. Parmi eux, mentionnons la Coopérative des producteurs de lait de Suisse centrale (Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten, ZMP), qui est actionnaire majoritaire d'Emmi AG et dispose donc de moyens financiers. Ces dernières années, ZMP a notamment acquis des participations importantes dans la nouvelle Napfmilch AG, la fromagerie Marbach AG, le Casificio del Gottardo SA, Airolo, et la laiterie LATI SA. Les rachats de fromageries et de laiteries artisanales par Emmi également illustrent l'évolution consistant à intégrer dans sa propre entreprise des PME proposant des produits compétitifs (achat de la fromagerie Studer AG, Hefenhofen ; reprise du négociant en fromage Rutz, Wittenbach ; reprise de la laiterie Biedermann AG, Bischofszell ; participation à la Regio Molkerei Frenkendorf, etc.). Il existe de nombreux exemples de reprises de fromageries créées initialement par des producteurs.

Les entreprises laitières et organisations de producteurs qui ont accès au marché et disposent de moyens financiers reprennent des fromageries en vente ou en difficulté économique. Ce sont les quelques grands détaillants, les principaux transformateurs ou organisations de producteurs qui sont étroitement liées à ces grandes entreprises en tant que propriétaires ou intermédiaires commerciaux.

Les nouvelles fromageries d'organisations de producteurs sont mises au défi d'écouler de nouvelles quantités de fromage sur un marché national déjà bien approvisionné. Sans canaux de vente éprouvés, sans relations commerciales établies, il ne leur reste que le partenariat avec les acteurs forts de la transformation et du commerce de détail, et ce, car les nouvelles fromageries n'arrivent pas à accéder au marché. Les marchés intérieurs saturés, le pouvoir de marché des acheteurs et la faible compétitivité des prix à l'exportation constituent autant de difficultés pour les fromageries qui tentent de faire leur entrée sur le marché.

Dans le système du commerce de détail, les petites entreprises alimentaires qui ne sont pas liées aux grandes chaînes de création de valeur ne sont guère viables, faute d'un accès au marché. La marge de manœuvre des petites entreprises diminue sur le marché du lait, car il y a toujours moins de partenaires commerciaux potentiels.



Demande et offre de lait cru

La demande de lait cru par les transformateurs est conditionnée par les possibilités de vente sur le marché intérieur et les exportations. Une partie du lait est utilisée pour des produits transformés (p. ex. lait en poudre pour le chocolat). La Suisse exporte beaucoup de lait sous forme de fromage. Les exportations influencent fortement la demande de lait cru et donc le prix du lait. La transformation du « lait de régulation »¹⁰ est particulièrement importante dans la structure de transformation suisse, avec le lait de fromagerie, transformé dans des fromageries artisanales, et le lait de centrale, transformé dans des laiteries artisanales et industrielles. Ceci afin de valoriser ces excédents saisonniers liés aux facteurs suivants :

- une offre de lait variable selon les saisons (beaucoup de lait au printemps, moins durant la saison d'alpage, et plus en automne);
- une production saisonnière de lait non transformée en fromage (« lait de restriction »);
- une production de crème issue de la fabrication du fromage;
- une production périodique du lait d'industrie (y compris les jours fériés, les week-ends, etc.);
- des variations saisonnières de la demande (crème, beurre, lait écrémé en poudre);
- les fluctuations conjoncturelles de la demande.

Sans une régulation du marché du lait par le biais de la production de beurre et de poudre, et la différenciation des prix dans les différents segments de marché, le prix du lait pour le producteur fluctuerait beaucoup plus fortement¹¹.



¹⁰ Par « lait de régulation », nous entendons ici les quantités concernées par le fond de régulation de l'IP lait (alimenté par une contribution de droit privé à l'échelon des transformateurs sur tout le lait commercialisé non transformé en fromage, qui permet de soutenir, réguler et stabiliser le marché suisse par l'exportation de graisse lactique) ainsi que les quantités de lait de restriction (non transformé en fromage et dégagé dans le canal industriel).

¹¹ Milchmarkt, Wirz Handbuch 2024, SMP, AGRIDEA.

Le prix du lait à la production

Plusieurs prix du lait payés aux producteurs cohabitent en Suisse, liés au circuit de vente où le lait est livré par le producteur. Ces prix évoluent de façon indépendante car ils répondent à des mécanismes de formation des prix différents. La distinction fondamentale entre « produits génériques » et « produits différenciés » a des conséquences lourdes sur le mécanisme de formation des prix. Un produit « générique » est interchangeable, alors qu'un produit « différencié » (au bénéfice d'une marque ou d'un label particulier) est unique. Le lait générique alimente surtout la filière industrielle (lait d'industrie ou lait de centrale), et le lait différencié appartient avant tout à la filière fromagère.

Le tableau 5 contient une sélection des prix du lait au producteur, classés par ordre décroissant, du prix le plus élevé au plus bas. Le lait d'industrie conventionnel affiche le prix le plus bas, alors que le lait d'industrie BIO est payé 19 cts de plus

qu'en conventionnel. Le solde des prix indiqués concerne une valorisation en fromage, d'un fromage à basse valeur ajoutée à des fromages cumulant appellation et label BIO. Plus la différenciation du produit transformé est élevée et réussie, plus la part du prix qui revient au transformateur et au distributeur augmente. La part qui va revenir au producteur dépend fortement de la transparence en filière. Lorsque l'agriculteur sait ce que le transformateur va faire de son lait et à quel prix le produit fini est vendu, sa marge de négociation augmente. La marge de négociation du producteur dépend également du mode de gouvernance avec son acheteur. Dans le cas d'une filière AOP, l'organisation en interprofession facilite la négociation. Toutefois une AOP ne garantit pas forcément un retour de valeur au producteur à l'exemple de l'Emmentaler AOP qui est supérieur que de 5 cts au prix du lait d'industrie. Ainsi, une différenciation en aval de la filière ne garantit pas le retour de valeur aux producteurs.

Tableau 5: Prix du lait au producteur en centimes par kg, départ ferme (avec la prime de non-ensilage de 3 centimes*)

Valorisation du lait	2013	2023	Variation 2013/23	Différence avec le lait d'industrie, 2023
¹ Le Gruyère AOP BIO*	90	107	17,7	35,6
¹ Emmentaler AOP BIO*	80	95	15,2	23,6
¹ Le Gruyère AOP*	83	94	11,1	22,0
² Lait d'industrie BIO	77	91	13,6	19,3
^{2,3} Fromages à basse valeur ajoutée*	73	81	8,3	9,7
¹ Appenzeller*	73	80	7,6	8,6
² Tilsit*	71	79	8,8	7,8
¹ Emmentaler AOP*	67	76	9,0	4,6
² Lait d'industrie	63	72	8,7	0

Source : ¹ Surveillance des prix du lait, PSL, ² Secteur Analyses du marché, OFAG, ³ Correspond au « lait transformé en fromage, total (conventionnel) », OFAG.

Plusieurs initiatives « laits équitables » visant à améliorer le retour de valeur au producteur ont vu le jour. La coopérative Faireswiss a été fondée en 2019. En 2022, 82 producteurs livrent environ le tiers de leur production pour le lait équitable. En 2021, 1,7 millions de litres ont été valorisés dans ce marché. La part de marché du lait équitable reste marginale sur l'ensemble du lait commercialisé : à l'échelle nationale, la part de marché du lait équitable n'est que de 0,05%. Les deux conditions pour mettre sur pied une telle initiative nécessitent le concours d'un transformateur et d'un distributeur qui sont d'accord de prélever une marge plus faible. Le producteur reçoit un supplément de 35 centimes par rapport au lait d'industrie, et le consommateur paie 1 CHF la brique de lait.

La part de lait IP-Suisse ou Lait des Prés a connu une évolution fulgurante depuis que le distributeur Migros a décidé de passer tous ses laits durables en IP-Suisse dans son assortiment : de 400 producteurs à 1800 en 2022. Ainsi, en 2022, 357 millions de kilos (soit 10,6% du lait commercialisé) ont été livrés aux premiers acheteurs, dont 289 millions de kilos commercialisés sous le label, soit un pourcentage d'environ 81%. Le producteur reçoit une prime de 5 cts par rapport au lait d'industrie, en réalité il a touché 4,1 cts en raison du déclassement d'une partie du lait IP-Suisse.

Conclusion

Après avoir visité les différents échelons de la filière, complexe, du lait en Suisse, différents éléments clés sont à retenir.

La semi-libéralisation de la ligne blanche a engendré depuis 2000 une forte évolution des structures, une productivité et une spécialisation accrues par exploitation. Le nombre d'exploitations laitières a diminué de 55 % depuis 2000. Malgré l'augmentation de la productivité et de l'efficacité du travail, le producteur peine à obtenir une rémunération correcte pour la vente de son lait.

La plupart des organisations de producteurs sont toujours actives depuis la sortie définitive du contingentement laitier. Toutefois, les dix organisations principales ont perdu du volume, passant de 74 % à 63 % du lait commercialisé. Il y a ainsi un éclatement du lait commercialisé au sein d'un plus grand nombre de petites organisations.

Les six acteurs majeurs de l'économie laitière ont transformé 60,5 % du lait commercialisé en Suisse en 2022 (71 % en 2012). Les fromageries artisanales ont transformé 34 % du lait commercialisé en spécialités fromagères. Près de 600 fromageries ont transformé 1,1 million de tonnes de lait provenant d'exploitations pratiquant l'affouragement sans ensilage en quelque 120 000 tonnes de spécialités fromagères suisses à base de lait cru.

Les nouvelles fromageries des organisations de producteurs sont mises au défi d'écouler de nouvelles quantités de fromage sur un marché national déjà bien approvisionné. La saturation du marché intérieur, le pouvoir de marché des acheteurs et la faible compétitivité des prix à l'exportation sont autant de problèmes pour les nouvelles fromageries. Le marché intérieur est limité pour les transformateurs de denrées alimentaires suisses et le commerce de détail.

L'industrie de transformation et le commerce de détail se développent en Suisse, notamment par le biais de fusions et de rachats de petites entreprises. Cela se traduit par un recul du nombre d'acteurs et de chaînes de création de valeur indépendants. Les entreprises et les organisations de la filière agroalimentaire qui sont liées au système du commerce de détail par des relations commerciales étroites s'intègrent à ce système à différents niveaux et peuvent s'affirmer sur le plan économique. Les petites entreprises alimentaires, elles, ont moins de marge de manœuvre entrepreneuriale sur le marché laitier.

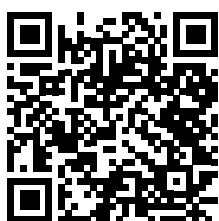
Les parts de marché des différents acteurs aux différents niveaux de la filière, d'une part, et les comportements commerciaux des acteurs, d'autre part, constituent des éléments permettant d'évaluer le niveau de concentration dans une filière. Cette évaluation peut se faire sur la base d'étude spécifique à la filière, comme la présente étude, mais aussi sur la base d'observations et de mesures réalisées sur le long terme à partir de données objectives, qui font parfois défaut. La mise en place d'un indicateur de concentration par filière (de type ratio de concentration ou Indice de Herfindahl-Hirschman), comme cela se fait dans certains pays de l'OCDE, pourrait être une piste, de même que l'extension du champ de compétences de l'observatoire des marchés à celui de l'observation des parts de marché.



Remarque : Les coûts de production n'ont pas été abordés dans le présent document. Ils feront l'objet d'une publication ultérieure.



**échanger
comprendre
progresser**



Plus d'informations
sur la thématique
« productions animales »

www.agridea.ch/themes/productions-animales/

Impressum

Edition AGRIDEA
Jordils 1 • CP 1080
CH-1001 Lausanne
T +41 (0)21 619 44 00
F +41 (0)21 617 02 61
www.agridea.ch

Auteur-e-s Pascal Python
Alfred Bänninger
Magali Estève
Gregory Métrailler
AGRIDEA

Mise en page AGRIDEA

Impression AGRIDEA

Groupes Productions animales,
marchés et filières

Article No. 2929

© AGRIDEA, octobre 2024

Crédit photos

© Le Gruyère AOP