

INTERPROFESSION DU LAIT

BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Communiqué de presse du 8 octobre 2019

Meilleures conditions de détention pour 1700 vaches supplémentaires grâce au standard sectoriel

Près de deux tiers des producteurs de lait de centrale remplissent les exigences du standard sectoriel pour le lait durable suisse à ce jour et 20 firmes apposent la marque « swissmilk green » sur leurs produits ou la proposent à leurs clients. De plus, environ 1700 vaches laitières supplémentaires bénéficient de meilleures conditions de détention grâce au standard, un mois après son lancement.

Le standard sectoriel pour le lait durable suisse a été introduit en même temps que la marque « swissmilk green » il y a cinq semaines, soit le 1^{er} septembre. Depuis, deux tiers des producteurs de lait de centrale se sont inscrits, ont été contrôlés et remplissent de manière avérée les exigences. De plus, 20 firmes apposent la marque « swissmilk green » sur leurs produits laitiers ou les vendent avec cette distinction.

Au pré ou dans l'étable confortable à stabulation libre

1700 vaches laitières supplémentaires vont aujourd’hui au pâturage ou bénéficient d’étables confortables à stabulation libre. Cette amélioration de leur bien-être est due au fait que 70 producteurs de lait ont décidé de remplir les exigences du programme SRPA (sorties régulières en plein air) ou SST (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux) ces dernières semaines. Il s’agit d’une étape de plus pour améliorer encore le bien-être des animaux dans la production laitière suisse. Rappelons que les programmes éthologiques SRPA et SST de la Confédération ne sont pas obligatoires pour les détenteurs d’animaux.

Les vaches suisses consomment moins d’aliments concentrés

Un producteur suisse utilise en moyenne 90 grammes d’aliments concentrés pour produire 1 litre de lait. En Allemagne et en Italie, cette quantité dépasse 200 grammes, soit plus du double. 165 grammes sont utilisés en Hollande, 136 grammes en France et 119 grammes en Autriche. La faible quantité d’aliments concentrés en Suisse s’explique surtout par les mélanges de trèfles-graminées productifs et riches en substances nutritives utilisés chez nous. Ils fournissent aux vaches les nutriments dont elles ont besoin. La production laitière basée sur les mélanges de trèfles-graminées est néanmoins plus exigeante.

La consommation d’aliments concentrés riches en énergie a baissé de 15% ces huit dernières années et les acteurs de l’agriculture suisse s’efforce de la réduire encore. En outre, les aliments fourragers riches en énergie comme le blé fourrager seront cultivés de manière accrue en Suisse.

Le standard sectoriel n’en est qu’à ses débuts

Contrairement à un label qui met en premier lieu en avant le mode de fabrication de certains produits, les exigences du standard sectoriel, sur lequel se base la marque « swissmilk green », doivent être respectées par tous les échelons impliqués de la filière. En outre, les labels distinguent généralement des produits occupant un marché de niche. « Swissmilk green » n’est donc pas un label.

Avec le standard pour le lait durable suisse, l’Interprofession du lait vise à attirer l’attention des consommatrices et consommateurs sur la valeur ajoutée du lait, telle le bien-être animal, un affouagement naturel et une rétribution transparente du travail des producteurs de lait par « swissmilk green ». Les producteurs de lait, les transformateurs et les détaillants ne sont néanmoins qu’au début du chemin et le standard est développé en continu pour tenir compte des besoins du marché.

Renseignements :

Peter Hegglin, président de l’IP Lait, 079 743 48 19

Stefan Kohler, gérant de l’IP Lait, 031 381 71 11 / 078 828 18 58