

Analyse de la filière laitière suisse, 2024



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

échanger | comprendre | progresser

Impressum

Édition AGRIDEA
Jordils 1 ○ CP 1080 ○ 1001 Lausanne
T +41 (0)21 619 44 00 ○ F +41 (0)21 617 02 61
contact@agridea.ch ○ www.agridea.ch

Coordination Estève Magali

Auteurs/Auteurs Bänninger Alfred, Python Pascal, Estève Magali, Métrailler Gregory

© AGRIDEA, décembre 2024

Sans autorisation expresse de l'éditeur, il est interdit de copier ou de diffuser de toute autre manière, tout ou partie de ce document.

Les informations contenues dans ce document sont sans garantie. Seule la législation fait foi.

Table des matières

1	Introduction.....	5
2	Dynamique générale de la production laitière.....	5
2.1	Évolution des exploitations laitières	6
2.2	Marché du lait et politique agricole	7
2.3	Segmentation du lait de centrale (lait d'industrie)	9
2.4	Saisonnalité du lait et pics de production.....	11
2.5	Nouveau standard sectoriel du tapis vert.....	11
2.6	Valorisation du lait en fromage.....	11
3	Carte de la filière suisse lait-fromage.....	14
4	Analyse des structures du marché laitier	16
4.1	Structures de marché au niveau de la production.....	16
4.2	Structures de marché au niveau des transformateurs	18
4.3	Spécificités des marchés du beurre et de la crème	22
5	Conclusion	26

Table des tableaux

Tableau 1 : Évolution des structures de production sur une décennie	6
Tableau 2 : Correspondance entre mesures et produits de la filière laitière.....	8
Tableau 3 : Valorisation des produits laitiers selon la segmentation	10
Tableau 4 : Quantité de fromages AOP produite	12
Tableau 5 : Quantités de lait par organisations commerciales par ordre décroissant, 2022.....	17

Table des figures

Figure 1 : Livraisons moyennes par ha de SAU et par commune, 2023.....	7
Figure 2 : Éléments historiques de l'économie laitière de 1999 à ce jour	8
Figure 3 : Évolution du type de lait en fonction de sa valorisation, en %	12
Figure 4 : Exportation de fromages de 2000 à 2023	13
Figure 5 : Carte de la filière lait-fromage en Suisse, 2024	15
Figure 6 : Volume de lait par variété fromagère et nombre de fromageries.....	19
Figure 7 : Volumes transformés, en millions de kg de lait, par les gros acteurs industriels.....	19
Figure 8 : Transformation du lait de centrale (en millions de kg d'équivalents-lait, sans fromage).....	20
Figure 9 : Vente de poudre de lait, en tonnes, par canal d'écoulement, 2022	25

1 Introduction

Le présent document 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. Il décrit dans un premier temps le fonctionnement de cette filière complexe puis revient sur les aspects de concentration¹ et de monitoring de ce marché. Il a pour objectif de donner des clés de compréhension de l'évolution du secteur laitier, de la production à la transformation, des éléments de connaissance actuelle et avérée des acteurs laitiers pour l'ensemble de la filière et par sous-filière, et de cerner les enjeux et défis de la filière laitière. Il constituera une des sources de l'OFAG pour répondre au postulat [22.4252 « Concurrence sur le marché de l'alimentation »](#)². Ce postulat observe une forte concentration du marché agroalimentaire suisse. Il demande d'évaluer la concurrence³ sur ce marché et d'examiner s'il y a lieu de mettre en œuvre des instruments pour accroître la transparence⁴. Nous tâchons ici de donner des bases de réponses à ces questions pour le marché du lait.

Dans le présent rapport, nous tentons de décrire le fonctionnement complexe du marché du lait en Suisse à travers la dynamique de production et les structures de marché. Nous revenons sur la délicate question des calculs de coûts et de formation des prix en filière. Nous tentons enfin d'évaluer les aspects de concentration du marché laitier en Suisse et examinons finalement des solutions qui ont pu être mises en pratique dans certaines filières ou dans d'autres pays. Nous accordons une importance particulière aux fonctions de régulation du beurre et de la poudre de lait.

La méthodologie adoptée pour réaliser ce travail est une combinaison de recherches bibliographiques et statistiques et d'entretiens réalisés avec des acteurs clés et experts de la production et de la transformation laitières.

2 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 suisses. Le marché du lait et la structuration de la filière laitière en Suisse sont régulièrement l'objet de questionnements quant à leur fonctionnement et à 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, libéralise le marché du fromage avec l'Union européenne (UE) en 2007 et supprime le contingentement laitier en 2009. Le marché du lait en Suisse est classiquement divisé en deux grandes sous-filières : la filière du lait de centrale (ligne blanche) et la filière fromagère (ligne jaune).

¹ La [concentration](#) d'un marché fait référence au degré de domination exercé par un petit nombre d'entreprises sur ce marché. Dans le contexte du marché du lait, une concentration élevée signifierait qu'un petit nombre d'entreprises contrôlent une grande partie de la production ou des ventes de lait. Une concentration élevée peut entraîner des conséquences importantes sur la dynamique du marché. Une préoccupation typique est que les agriculteurs ont une position structurellement faible par rapport aux autres acteurs de la chaîne alimentaire (tels que les transformateurs et les détaillants) et peuvent recevoir un prix plus bas pour leurs produits que ce qui serait le cas dans un marché moins concentré et plus concurrentiel, en raison de la puissance d'achat exercée par des acteurs plus puissants. Il a également été suggéré que la position de faiblesse des agriculteurs pouvait les contraindre à accepter des pratiques commerciales jugées déloyales, telles que des conditions de paiement défavorables ou des contrats n'offrant qu'une faible protection contre les actions unilatérales des acheteurs. Deconinck K., 2021, Concentration and market power in the food chain (Konzentration und Marktmacht in der Lebensmittelkette), OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, Nr. 151, OECD Publishing. [Concentration and market power in the food chain \(oecd-ilibrary.org\)](#)

² Parlement suisse, Postulat 22.4252 Concurrence sur le marché de l'alimentation, 2022. <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaef?AffairId=20224252>

³ Les objectifs d'une politique de concurrence consistent à favoriser la concurrence et l'innovation sur les marchés, avec les conséquences bénéfiques que cela peut avoir sur les prix, le bien-être et la croissance économique. Parmi les comportements qui peuvent entraver la concurrence, l'OCDE mentionne les efforts déployés par les entreprises et les organismes professionnels pour ériger des obstacles à l'entrée sur les marchés (de manière non nécessairement intentionnelle), l'augmentation des coûts supportés par les entreprises rivales et la coordination (qui s'oppose à la concurrence) entre entreprises concurrentes pour la fixation des prix et pour les stratégies de production. Un manque de concurrence peut entraîner une augmentation des prix payés par les consommateurs, diminuer la diversité et la qualité des produits et réduire l'innovation. OCDE, Manuel pour l'évaluation de la concurrence, 2011, consulté le 30.4.2024. <https://www.oecd.org/fr/daf/concurrence/46891475.pdf>

⁴ La [transparence](#), appliquée aux marges, fait référence à la clarté ou à la visibilité des bénéfices réalisés par une entreprise sur ses produits ou services. Cela implique généralement de divulguer ou de rendre accessibles les informations sur la façon dont les prix des produits ou services sont calculés, y compris les coûts de production, les frais généraux et la marge bénéficiaire.

2.1 Évolution des exploitations laitières

La semi-libéralisation de la ligne blanche⁵ a engendré depuis 2000 une forte évolution des structures ainsi qu'une productivité et une spécialisation accrues par exploitation :

- la surface agricole utile (SAU) moyenne par exploitation laitière est passée de 19 à 29 hectares,
- le nombre de vaches laitières a augmenté de 16 à 29,
- les droits de production ont doublé, passant de 82 à 188 tonnes.

Le nombre d'exploitations laitières est passé de 38 000 en 2000 à 17 000 en 2023, soit une réduction de 55 % du nombre d'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 : Évolution 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 %

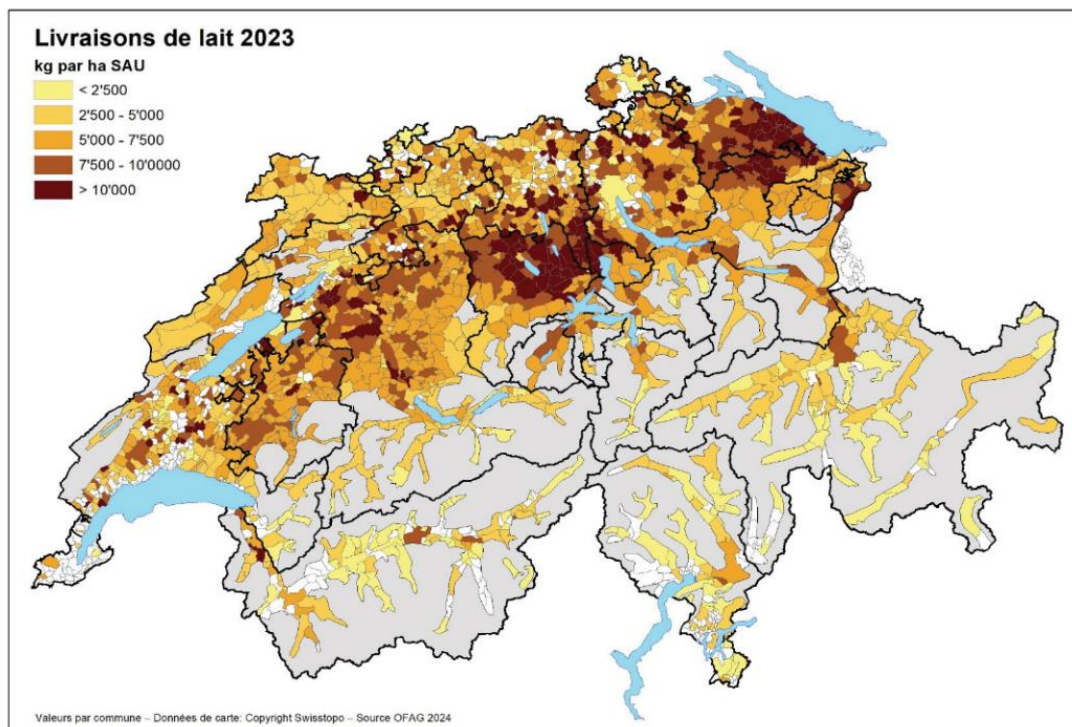
Ø : symbole pour la moyenne Source : d'après l'évaluation des données sur la production laitière, OFAG

⁵ 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.

2.1.1 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 de 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.

Figure 1 : Livraisons moyennes par ha de SAU et par commune, 2023



Source : Swisstopo, Evaluation des données sur la production laitière, OFAG

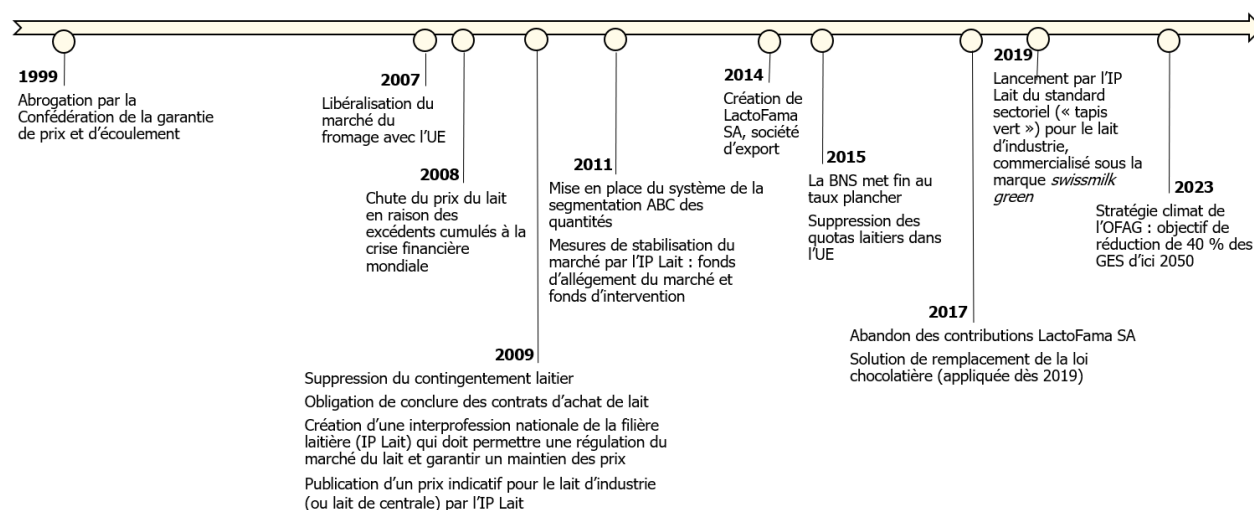
2.1.2 Contributions cantonales à la production de lait et transfert des volumes

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 pour 60 % à la production nationale (référence 2023). Deux cantons ont renforcé leur position en gagnant des volumes supplémentaires sur la dernière décennie : Fribourg (14 millions de kg) et Saint-Gall (7 millions de kg).

À l'opposé, les pertes de volumes les plus significatives sont celles des cantons de Vaud, d'Argovie, de Zurich et de Bâle, qui cumulent 55 millions de kilos de lait. Les cantons de Vaud et d'Argovie ont perdu chacun 10 % de leurs volumes en dix ans. Sur la période 2013-2023, et grâce aux transferts de volumes entre cantons, la production globale n'a décliné que de 1,6 %.

2.2 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 franc 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 : Éléments historiques de l'économie laitière de 1999 à ce jour

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

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

Mesures en faveur du marché du lait suisse en 2022

Tableau de correspondance entre les mesures et certains produits de la filière laitière :

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

Source: OFAG

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

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

2.2.2 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. Cette prime à la production doit compenser la pression accrue sur les producteurs 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 un délai d'un mois⁶. 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 »)⁷.

2.3 Segmentation du lait de centrale (lait d'industrie)

2.3.1 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 transformé en fromage. Nous mettons ici l'accent sur la segmentation du lait de centrale.

Les trois segments sont définis dans le tableau ci-dessous et correspondent à différents niveaux de prix. L'Interprofession du lait (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), celui du segment B correspond à un prix à valeur limitée (avec une part conséquente de produits exportés sans soutien), et celui du segment C (désengorger le marché), qui correspond au prix mondial et est destiné à l'exportation, est déterminé exclusivement par le marché mondial.

⁶ OFAG, Suppléments pour le lait transformé en fromage et pour l'affouragement sans ensilage, consulté le 03.05.2024. <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/milch-und-milchprodukte/zulage-fuer-verkaeste-milch-und-fuer-fuetterung-ohne-silage.html>

⁷ OFAG, Supplément lait commercialisé, 2023, consulté le 03.05.2024. <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/milch-und-milchprodukte/supplementlaitcommercialise.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)

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 LTO⁸ après déduction des suppléments pour le lait transformé en fromage et de non-ensilage et après correction du taux de change / TVA / teneurs / vente rampe / départ ferme

⁴ **Le prix du lait de centrale 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 ct./kg (LTO+) : www.ip-lait.ch > Marché du lait > Prix indicatifs

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

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 acheteurs⁹ (OP : organisation de producteurs ou OPU : organisations de producteurs-utilisateurs) et par les deuxièmes acheteurs devraient 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 ou de deuxième échelon est facultative (article 9.4) et sa non-livraison ne doit pas pénaliser les proportions des segments A et B.

TSM Fiduciaire Sàrl (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 du lait 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 de lait 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 de centrale et de fromagerie indiquaient, selon l'IP Lait, 82,5 % pour le segment A, 17,5 % pour le segment B et 0 % pour le segment C en 2023. Depuis 2019, il n'y a plus de lait commercialisé dans le segment C.

⁸ 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 (UFA Revue : <https://www.ufarevue.ch/fre/gestion/marche/marche-du-lait>).

⁹ Premier acheteur ou lait au premier échelon : la première fois où le lait passe du producteur à un acheteur.

2.4 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) et la dépression estivale (baisse de la production en raison de la chute de croissance de l'herbe lors des sécheresses estivales). Durant la période allant d'août à septembre, la production laitière augmente à nouveau avec le retour des vaches laitières estivées ainsi que grâce à 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. Dans le même temps, le problème de la régulation saisonnière est amplifié.

2.5 Nouveau standard sectoriel du tapis vert

En décembre 2019, l'[IP Lait](#) a lancé son standard sectoriel (exigences du « [tapis vert](#) ») pour le lait de centrale. Ce standard doit permettre une différenciation sur les marchés par la marque *swissmilk green* et 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 de centrale du segment A est obtenu sur le marché. Le producteur de lait touche en moyenne un supplément de durabilité effectif de 2.2 ct./kg en raison de la répartition des parts de segment de son acheteur. La surveillance des prix du lait de PSL révèle que la part de lait A du lait de centrale s'élevait en moyenne à 72 % pour les années 2020 à 2023.

Dans le cadre de la deuxième phase du tapis vert, les exploitations laitières pourront calculer l'empreinte carbone de leur production dès 2025 sur une base volontaire. 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 suisse¹⁰.

2.6 Valorisation du lait en fromage

2.6.1 Évolution des produits finis fromagers laitiers

La grande majorité des 3335 millions de kilos¹¹ d'équivalents-lait valorisés est transformée en fromage (séré compris), soit une part de 44 % en 2023 (avec un record de 46,7 % en 2021), suivie 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 du paragraphe 4.2.3.

Comme le montrent les statistiques de production, la gamme des produits laitiers ne cesse de s'élargir. La diversité est particulièrement marquée en ce qui concerne les fromages. Pour quelques variétés de fromage et d'autres produits laitiers, on observe parfois des fluctuations d'une année à l'autre. Pour le fromage, outre le volume de production, la variation du niveau des stocks influence la quantité disponible. En outre, il est parfois difficile de distinguer le fromage frais et le yogourt des spécialités laitières¹².

En 2021, sur l'ensemble de la production fromagère de 207 155 tonnes, 30 % (61 176 tonnes) étaient des fromages AOP, 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 % (1808 tonnes) étaient des fromages spéciaux (brebis, chèvre, bufflonne).

Le lait de 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 du domaine, cumulant 80 % des volumes AOP. Les fromages avec une production annuelle inférieure à 1000 tonnes sont principalement des fromages d'alpage. Le Vacherin Mont-d'Or AOP a la particularité d'être produit de septembre à mars.

¹⁰ IP Lait, Communiqués de presse, consulté en avril 2024. <https://www.ip-lait.ch/fr/medias/communiqués-de-presse/>

¹¹ L'unité « million de kilos de lait » est utilisée pour quantifier les volumes d'équivalents-lait transformés. Un kilo d'équivalents-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.

¹² Union suisse des paysans, Statistique laitière de la Suisse 2022, 2023. [MISTA2022_def_online.pdf \(sbv-usp.ch\)](#)

Tableau 4 : Quantité de fromages AOP produite

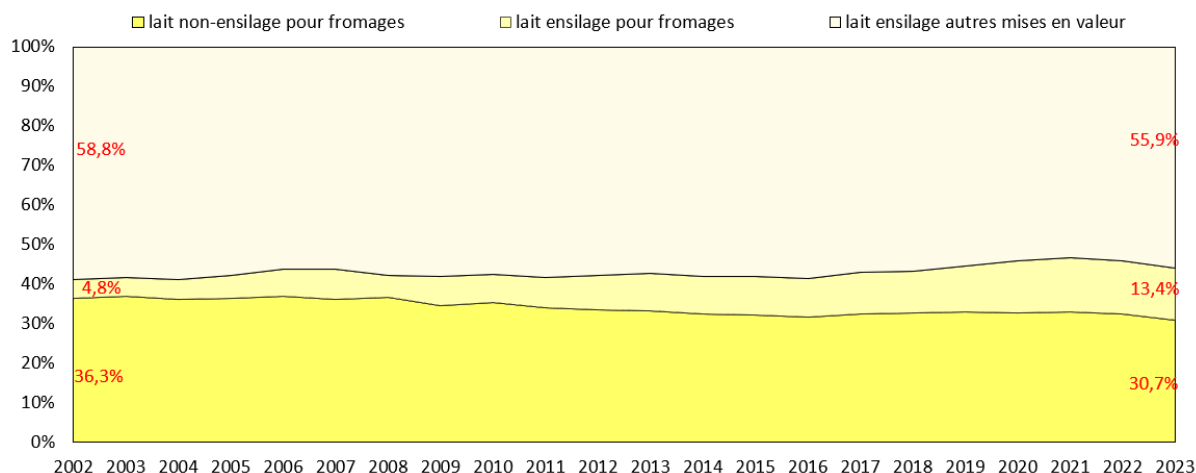
Fromages AOP	Quantité produite certifiée (tonnes), 2021	%
Gruyère AOP	32 404	53 %
Emmentaler AOP	16 760	27 %
Vacherin fribourgeois AOP	3 050	5 %
Tête de Moine AOP	3 035	5 %
Raclette du Valais AOP	2 066	3,4 %
Sbrinz AOP	1 485	2,4 %
Berner Alpkäse / Hobelkäse AOP	964	1,6 %
Vacherin Mont-d'Or AOP	567	0,9 %
L'Étivaz 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 fromages AOP	61 176 tonnes	100 %

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

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 sur le lait total commercialisé s'élève à 32 % sur la dernière décennie. La production globale a progressivement augmenté de 2006 à 2014, avec une part croissante, aussi 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 millions de kg), avec une pression plus forte sur le lait de non-ensilage que sur le lait d'ensilage.

Figure 3 : Évolution du type de lait en fonction de sa valorisation, en %

Source : AGRIDEA (données d'après la Statistique laitière de la Suisse, TSM)

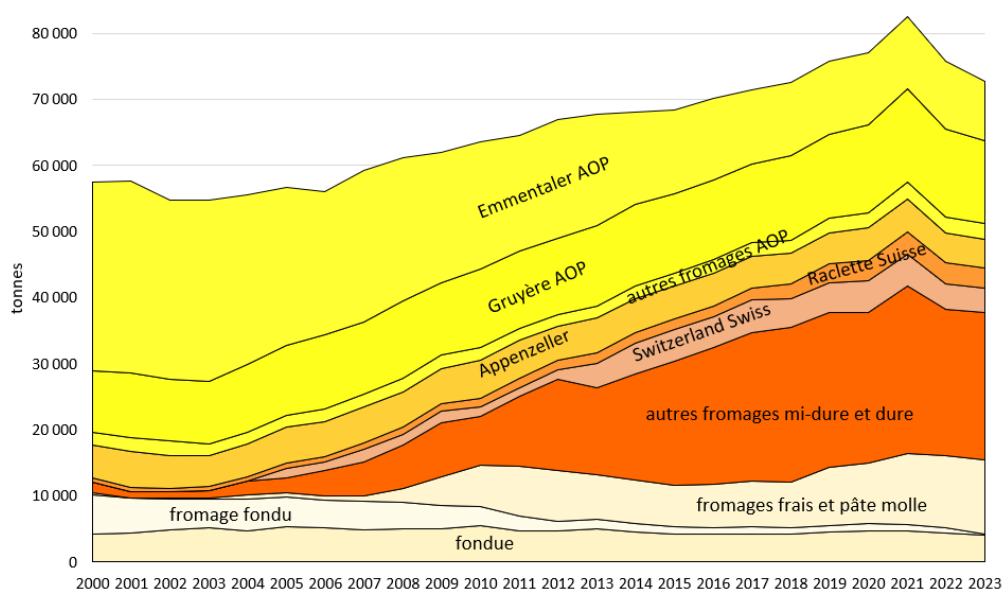
2.6.2 Exportation de fromages suisses

La composition des fromages exportés a radicalement changé depuis la libéralisation du marché avec l'UE en 2007. Alors que l'Emmentaler AOP représentait 39 % des exportations en 2007, il n'en représentait 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 représentent 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 ci-dessous). Le fromage Switzerland

Swiss (en rose) est un fromage à faible valeur ajoutée appartenant à cette catégorie de fromage. Le producteur de lait destiné à la fabrication de Switzerland Swiss n'est rémunéré qu'au prix équivalent à celui du lait de centrale. Au contraire, l'exportation de fromages frais et de fromages à pâte molle a été multipliée par 15 depuis 2007.

Figure 4 : Exportation de fromages de 2000 à 2023



Source : AGRIDEA, d'après TSM, Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières OFDF

Après le pic record atteint en 2021, les volumes d'exportation ont encore reculé en 2023, mais restent toutefois à un niveau semblable à celui de la période précédant le 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.

Résumé relatif à la situation de la production laitière

L'économie laitière représente une part essentielle du tissu agricole suisse. La semi-libéralisation de la ligne blanche a considérablement impacté les structures des exploitations laitières, devenues de plus en plus productives et spécialisées.

L'introduction des mesures de la Confédération (filet de protection à la frontière, soutien pour le lait transformé en fromage) et de l'IP Lait (fonds de réduction du prix de la matière première et fonds de régulation) atténuent le choc de la semi-ouverture des marchés avec l'Europe et soutiennent la production indigène de lait.

L'IP Lait, interprofession nationale pour la filière laitière créée en 2009, a mis en place le système de la segmentation et publie les prix indicatifs.

Un litre sur trois est du lait de non-ensilage. Plus de quatre litres sur dix de lait commercialisé sont transformés en fromages.

3 Carte de la filière suisse lait-fromage

La carte nationale de la filière lait et fromages (unité en million de kg d'équivalents-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 millions de kilos de lait traités, 11 % sont directement consommés sur les exploitations par les ménages et pour l'affouragement des veaux, et 89 % sont commercialisés. Deux types de lait sont à distinguer : le lait de fromagerie (en jaune sur 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 sur 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 entre le producteur et 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-utilisateurs (OPU), le producteur est un fournisseur direct de son acheteur.
- 3) **Transformation** : le profil des transformateurs est très hétérogène, avec un nombre très élevé de fromageries pour la filière fromagère, alors que six transformateurs valorisent plus de 60 % du lait commercialisé (ou 89 % du lait d'ensilage) essentiellement pour le canal industriel. Les volumes transformés sont consultables dans la figure du paragraphe 4.2.2.
- 4) **Produits** : le lait de centrale est transformé en une vaste palette de produits frais (lait et crème de consommation, yogourt, séré, etc.) et d'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 relativement long dans les caves d'affinage (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, et de 17 jours au minimum pour le Vacherin Mont-d'Or AOP. Les affineurs et les négociants en fromage, avec leurs installations d'affinage, de conditionnement et de logistique, sont des acteurs importants de la filière du fromage. En Suisse, ils constituent un lien crucial avec le commerce de détail et, à l'exportation, avec les grossistes et les détaillants des pays d'exportation.
- 6) **Distribution et consommation** : le bilan exportation-importation (en équivalents-lait) s'est fortement dégradé depuis la libéralisation du marché entre la Suisse et l'UE dès 2002. 22,2 % des produits laitiers fabriqués en Suisse sont exportés (9,8 % de fromages, 1,8 % de produits frais, 10,6 % de produits transformés). En 2022, 18,6 % des produits laitiers consommés en Suisse avaient été importés (8,2 % de fromages, 5,6 % de produits frais, 4,8 % de produits transformés).

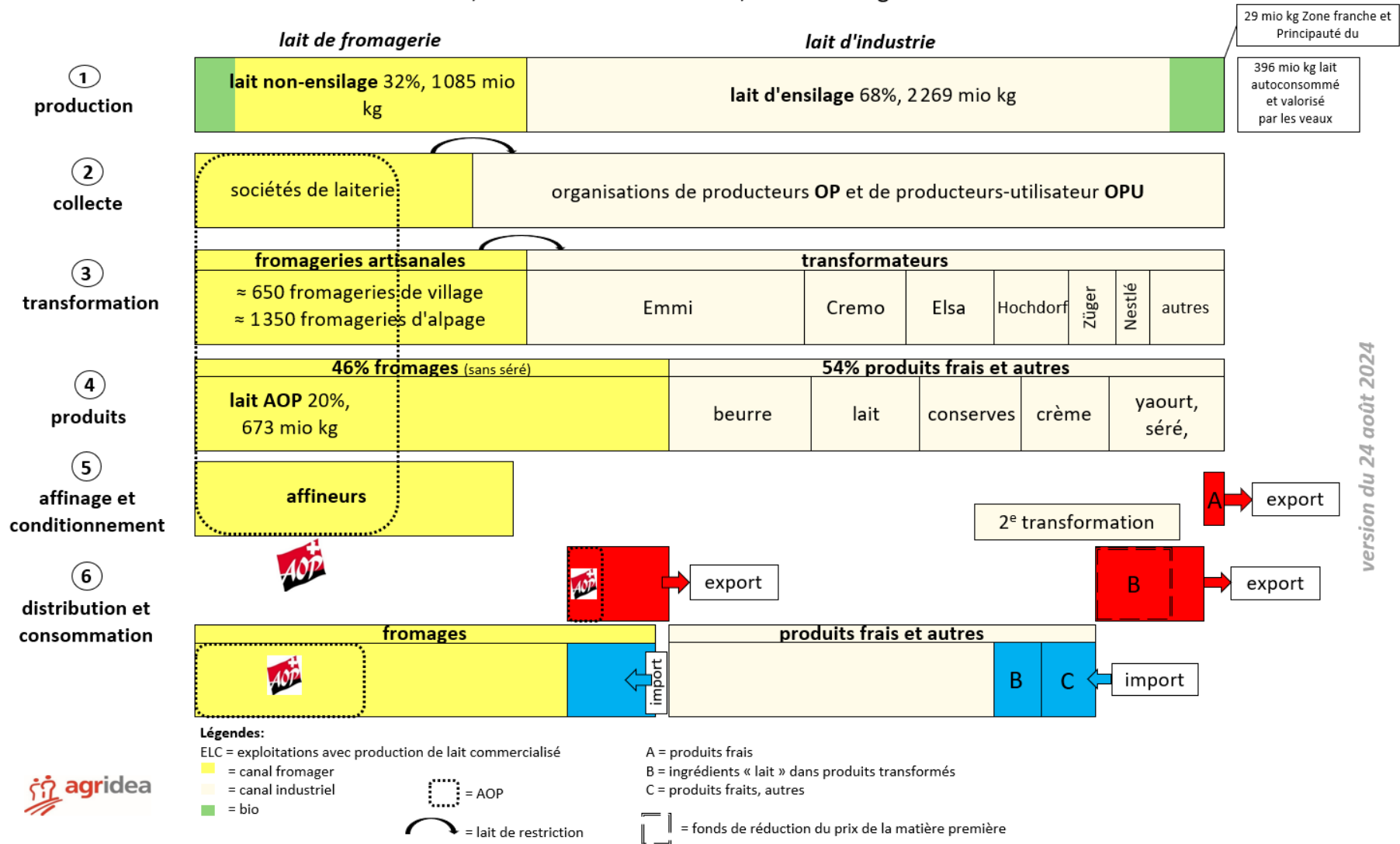
En ce qui concerne les quantités de fromage, la balance commerciale était négative pour la première fois en 2023. Les exportations de fromages se sont tassées en 2023 en raison de la hausse de l'inflation dans l'UE et du franc fort (consulter également le paragraphe 2.6.2). En 2023, la part indigène de fromages consommés s'élevait à 63,9 %. 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 fr./kg. Plus de la moitié des importations sont écoulées dans l'industrie alimentaire et la restauration.

Les distributeurs Migros et Coop sont incontournables sur les marchés de détail et dominent la distribution avec des parts de 35 % pour Migros et de 34 % pour Coop (année 2020, paragraphe 4.4). En comptant Denner, en main de la Migros, les deux géants détiennent 80 % des parts de marché.

Aucune donnée fiable n'est disponible à ce jour concernant la répartition au sein du commerce de détail et entre la consommation à domicile et hors domicile.

Figure 5 : Carte de la filière lait-fromage en Suisse, 2024

17 531 ELC dont 2 351 bio, 534 000 vaches laitières, 3 354 mio kg de lait commercialisé



Source : P. Python, AGRIDEA (données 2022 d'après OFAG, TSM, AGRISTAT, OFS, PSL)

4 Analyse des structures du marché laitier

Par **structure du marché**, on entend l'ensemble des caractéristiques qui décrivent la composition et le fonctionnement d'un marché. Elle est déterminée par le nombre de fournisseurs et d'acheteurs ainsi que par leurs parts de marché respectives, le type de produits, la transparence, les barrières à l'entrée et à la sortie du marché et par d'autres facteurs d'influence¹³.

Le **pouvoir de marché** peut être défini comme le pouvoir d'une entreprise sur un marché donné. Les informations sur la structure du marché sont couramment utilisées comme indicateur du pouvoir de marché (potentiel). Par exemple, il a souvent été souligné que la chaîne alimentaire se caractérise par une forme de sablier, un grand nombre d'agriculteurs fournissant un nombre limité de transformateurs, de grossistes et de détaillants qui vendent ensuite les produits à un grand nombre de consommateurs¹⁴. Cette observation est vérifiée pour le marché du lait en Suisse :

- Le marché laitier suisse est asymétrique : un grand nombre de fournisseurs (17 000 producteurs) font face à un nombre relativement petit 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 de leurs recettes en augmentant les quantités produites.
- Souvent, les producteurs de lait individuels et les petits groupements de producteurs n'ont pas toutes les informations sur le marché et ne sont pas en mesure de faire des études de marché complètes ni, partant, de prendre les dispositions utiles.

Au niveau de la structure du marché, le rapport du SECO¹⁵ conclut que l'industrie laitière en Suisse est efficace dans le sens où elle ajoute relativement peu de coûts à la matière première en comparaison à l'industrie laitière française. D'un autre côté, il est important de noter que dans des filières fortement intégrées, à l'exemple de Migros et ELSA, les accords concernant les imputations de coûts entre le distributeur et le transformateur ne sont pas transparents.

Notons toutefois que la forte intégration des filières agroalimentaires en Suisse, et particulièrement des filières de transformation de lait industriel, requière pour tout nouvel entrant un capital important pour investir dans un contexte où les acteurs déjà présents bénéficient d'économies d'échelle et de relations commerciales bien installées avec leurs fournisseurs et leurs acheteurs. L'accès à ces partenaires et au savoir-faire peut également se révéler difficile. Ces barrières à l'entrée sont bien connues dans le contexte de filières fortement intégrées.

4.1 Structures de marché au niveau de la production

4.1.1 Demande et offre de lait cru

La demande de lait cru de la part des transformateurs dépend des possibilités d'écoulement sur le marché intérieur et des possibilités d'exportation. Une partie du lait est utilisée pour des produits transformés (p. ex. poudre de lait pour le chocolat). La Suisse exporte une grande quantité de lait sous la forme de fromage. Les exportations influent fortement sur la demande de lait cru, et par là, sur le prix du lait. La transformation de « lait de régulation »¹⁶ est particulièrement importante dans l'industrie suisse de transformation, 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 le plus souvent saisonniers liés aux facteurs suivants :

- fluctuations saisonnières de la production de lait en cours d'année (beaucoup de lait au printemps, moins en été pour cause d'estivage et à nouveau plus en automne) ;
- production saisonnière de lait non transformé en fromage (« lait de restriction ») ;
- production de crème provenant de la fabrication de fromage ;
- production périodique de lait de centrale (y c. jours fériés, week-ends, etc.) ;
- fluctuations saisonnières de la demande (crème, beurre, poudre de lait écrémé) ;

¹³ Gabler, Wirtschaftslexikon, Springer Verlag

¹⁴ Deconinck K., 2021, Concentration and market power in the food chain (Konzentration und Marktmacht in der Lebensmittelkette), OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, Nr. 151, OECD Publishing. [Concentration and market power in the food chain \(oecd-ilibrary.org\)](https://oecd-ilibrary.org/)

¹⁵ Bokusheva R., Fischer S., Grass M. & Grau A., 2019, Eine Analyse von Food-Wertschöpfungsketten auf Basis internationaler Vergleichsdaten und Fallstudien, BAK Economics et ZHAW, étude sur mandat du SECO.

¹⁶ Par « lait de régulation », nous entendons ici les quantités concernées par le fonds 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 déposé dans le canal industriel).

- fluctuations conjoncturelles de la demande.

Sans régulation du marché du lait par le biais de la production de beurre et de poudre de lait et sans différenciation des prix dans les différents segments du marché, le prix du lait départ ferme fluctuerait bien plus fortement¹⁷.

Les producteurs de lait ne peuvent pas réagir immédiatement aux variations de prix au niveau du produit. Le lait est produit chaque jour et ne se conserve pas. La garantie de l'écoulement est donc cruciale. En cas d'offre excédentaire, le producteur de lait individuel ou le groupement de producteurs tentera de trouver un acheteur en accordant des concessions sur les prix.

Au plan des coûts, la production laitière est caractérisée par une part relativement élevée des coûts fixes. Les investissements dans la production laitière se font dans une perspective à moyen ou à long terme. C'est pourquoi, du point de vue de la gestion d'entreprise, l'exploitant individuel a tout intérêt à exploiter tout son potentiel de production dans le cadre des structures données, même si les quantités supplémentaires ne génèrent plus qu'une faible marge brute.

4.1.2 Organisations de producteurs

La sortie du contingentement laitier a été réalisée en deux phases. Dès 2006, les organisations de producteurs (OP) et les organisations de producteurs-utilisateurs (OPU, organisations qui doivent commercialiser et transformer la matière première) ont pu conclure elles-mêmes leurs contrats d'achat de lait. Le nombre d'OP et d'OPU est passé de 27 en 2006 à 38 lors de la sortie définitive en 2009.

En considérant les dix premières organisations en volume de lait, nous faisons deux constats : premièrement, la plupart des organisations sont toujours actives, 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). Le deuxième point, en revanche, montre que 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 (de 26 % à 37 %) au sein d'un plus grand nombre de petites organisations de producteurs OP et OPU, certaines spécialités et petites structures parvenant à se démarquer.

4.1.3 Liens entre OP, OPU et transformateurs

Un nombre important d'OPU est contractuellement lié à un seul transformateur industriel. Les deux principales OPU disposent d'un portfolio d'acheteurs plus varié. Inversement, peu de transformateurs aux volumes importants sont liés à une seule OPU (c'est le cas d'un acteur comme les LRG par exemple). La catégorie « Autres » représente les volumes de lait transformés par les fromageries artisanales en Suisse.

Tableau 5 : Quantités de lait par organisations commerciales par ordre décroissant, 2022

Organisations	Millions kg lait	%	Principaux transformateurs
mooh société coopérative	542	16,2 %	Crema, Emmi, autres
Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP	413	12,3 %	84 % Emmi, 4 % Hochdorf, autres
Mittelland Milch (fournisseurs directs d'Emmi AG)	372	11,1 %	Emmi
Aaremilch AG	172	5,1 %	Emmi, Elsa, autres
Arnold Produkte AG	151	4,5 %	Arnold
OPU Züger Forster	129	3,8 %	Züger
OPU APL – ELSA, APLCN-S Neuchâtel-Seeland	106	3,2 %	Elsa, Crema
APLC (fournisseurs directs de Crema SA FSFL)	90	2,7 %	Crema
VBMC (Vereinigung Berner-Milchproduzenten Crema SA)	90	2,7 %	Crema
Molkerei Biedermann AG	37	1,1 %	Biedermann
Thur Milch (fournisseurs directs de Hochdorf Swiss Nutrition AG)	25	0,7 %	Hochdorf
Strähl Käse AG	22	0,7 %	Strähl
OPU APL MILCO AG	17	0,5 %	Milco
OPU APL NESTLE BROCC	14	0,4 %	Nestlé

¹⁷ Milchmarkt, Wirz Handbuch 2024, PSL, AGRIDEA.

OPU Laiteries Réunies de Genève (LRG)	13	0,4 %	LRG
Federazione Ticinese Produttori Latte (FTPL)	8	0,2 %	Repris par ZMP donc Emmi
Autres	1 153	34 %	Fromageries artisanales

Source : AGRIDEA (données d'après la Statistique laitière de la Suisse, TSM)

Conclusion concernant l'évolution des structures des organisations de producteurs

- 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 fromageries artisanales transforment 34 % du lait commercialisé en spécialités fromagères.

4.2 Structures de marché au niveau des transformateurs

4.2.1 Les fromageries

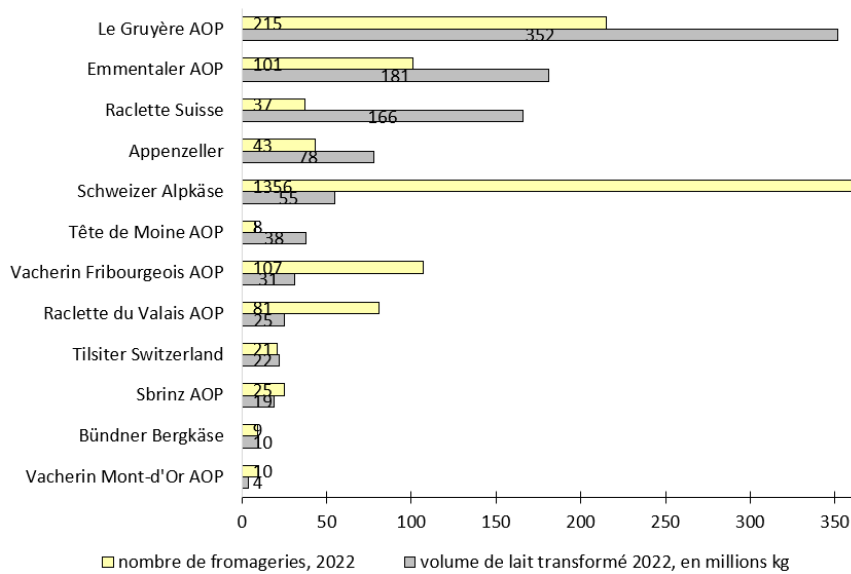
Près de 600 fromageries transforment 1,1 million de tonnes de lait provenant d'exploitations pratiquant l'affouragement sans ensilage en près de 120 000 tonnes de spécialités fromagères suisses au lait cru, tels que Le Gruyère AOP, l'Emmentaler AOP ou l'Appenzeller®, tous très appréciés. Avec ses quelque 200 000 tonnes, la production totale de fromage est nettement plus élevée. La plupart des fromages frais et à pâte molle comme le séré, la mozzarella et la tomme, ainsi que certains fromages à pâte mi-dure comme le Raclette Suisse ou le Tilsit vert, sont en effet généralement fabriqués à partir de lait thermisé, pasteurisé ou bactofugé provenant d'exploitations avec ensilage¹⁸.

En Suisse, la diversité des fromages est grande. Il en existe en effet plus de 450 sortes : du fromage à pâte dure au fromage à pâte molle, fromage frais ou fermier, fromage de montagne, d'alpage ou encore à rebibes. Pour les artisans fromagers suisses, le passage à la libéralisation du marché du fromage a été un immense défi ; les importations de fromage se font au détriment des producteurs d'Emmental, de Sbrinz et de Tilsit, qui ont le plus souffert de ce changement.

Les affineurs et les négociants, avec leurs caves d'affinage, leurs installations de conditionnement et leur logistique, sont des acteurs importants de la filière du fromage. En Suisse, ils constituent un lien important avec le commerce de détail et, à l'exportation, avec les grossistes et les détaillants des pays d'exportation.

¹⁸ PSL, Rapport annuel 2022, 2022. [rapport-annuel-psl-2022-fr.pdf \(swissmilk.ch\)](https://www.swissmilk.ch/fr/rapport-annuel-psl-2022-fr.pdf)

Figure 6 : Volume de lait par variété fromagère et nombre de fromageries



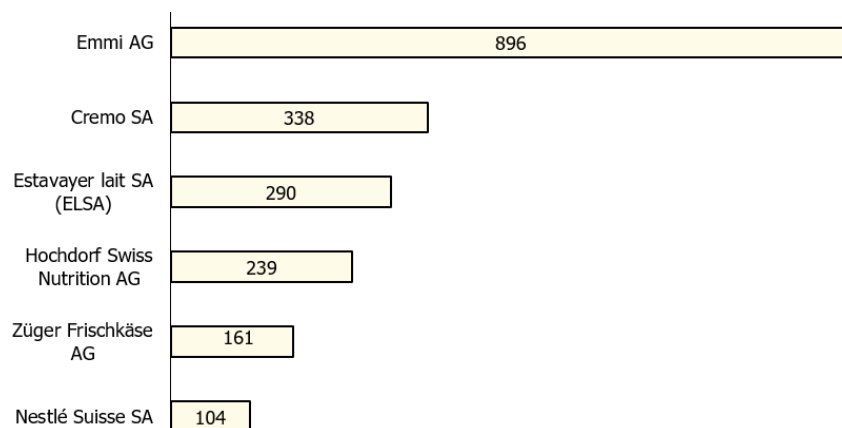
Source : AGRIDEA (données d'après L'économie laitière suisse en chiffres 2023/24, PSL)

4.2.2 Les principaux transformateurs de lait

En 2022, les six acteurs majeurs de l'économie laitière (figure 7) ont transformé 60,5 % du lait commercialisé en Suisse (71 % en 2012). L'analyse des chiffres depuis 2012 révèle un recul de 431 millions de kilos de lait transformé (-18 %) pris en charge par ces six transformateurs. Emmi, Cremo et Hochdorf ont subi des réductions de volume alors que Nestlé, Züger et Elsa ont dans le même intervalle augmenté les volumes transformés. Züger Frischkäse, comme l'indique son nom, se concentre sur les fromages frais tels que la mozzarella.

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, lait du segment C). Près de 90 transformateurs valorisent le lait de centrale. 89 % du lait de centrale (lait d'ensilage) est pris en charge par les six plus gros transformateurs. 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.

Figure 7 : Volumes transformés, en millions de kg de lait, par les gros acteurs industriels



Source : AGRIDEA (données d'après L'économie laitière suisse en chiffres 2023/24, PSL)

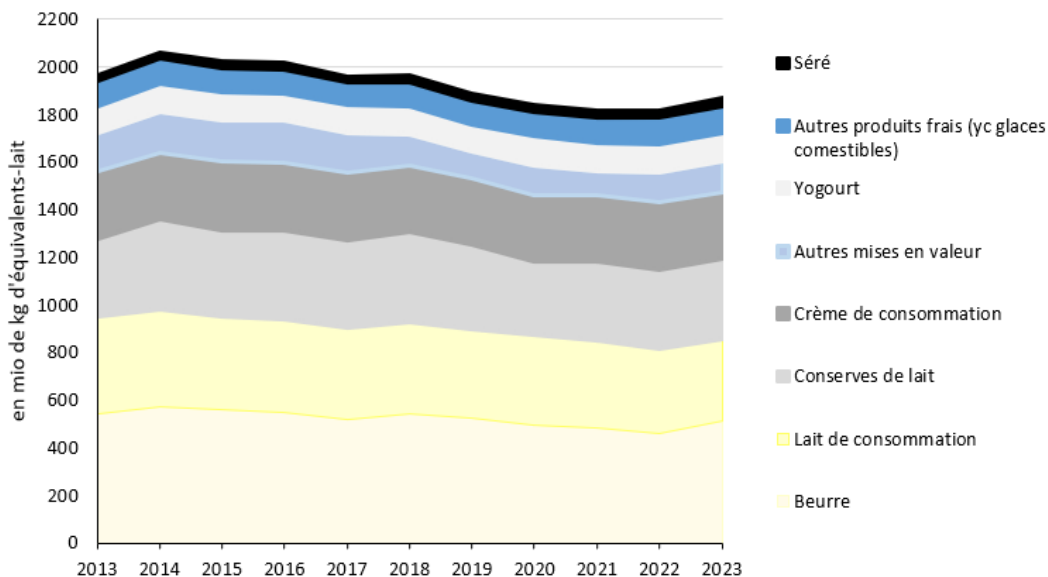
4.2.3 Transformation du lait de centrale

Une comparaison sur les cinq dernières années montre qu'une plus grande quantité de lait est transformée en fromage et moins en beurre¹⁹. Quelle a été l'évolution de la valorisation du lait de centrale ? L'industrie produit principalement du lait de consommation, du beurre, de la crème, des fromages frais comme le séré et la mozzarella, du lait en poudre et une grande diversité de spécialités laitières. Mais l'industrie laitière fabrique également de grandes quantités de produits semi-finis qui sont ensuite transformés par l'industrie alimentaire.

La transformation agroalimentaire joue un rôle prépondérant également au niveau des exportations de lait. Converti en valeur énergétique, le lait suisse est davantage exporté sous forme de produits alimentaires transformés (les fabricants de produits alimentaires du deuxième échelon transforment la crème, le fromage, le lait de consommation et le beurre) que sous forme de fromage. En 2022, cela représentait plus de 350 millions de kilos de lait, soit 10 % de la production.

Le graphique suivant donne une vue d'ensemble de l'évolution au niveau des produits à base de lait de centrale (en millions de kilos d'équivalents-lait, sans le fromage). Il montre une continuité quant aux quantités annuelles de lait transformé, avec une légère tendance à la baisse. Quant à la consommation de lait, elle recule depuis un certain temps déjà.

Figure 8 : Transformation du lait de centrale (en millions de kg d'équivalents-lait, sans fromage)



Source : AGRIDEA (données selon la Statistique annuelle du marché du lait, TSM)

4.2.4 Concurrence sur le marché suisse du lait

De l'avis d'un expert en la matière, le marché suisse du lait est fortement concurrentiel et dépend dans une très grande mesure du marché international. Des mesures d'entraide de la branche ont permis, ces dernières années, d'augmenter la différence entre le prix du lait suisse et celui du lait étranger en faveur des producteurs de lait suisses. La conséquence négative de cette réussite sur le marché intérieur est l'écart de plus en plus grand entre le prix suisse et le prix étranger. Toujours est-il que ce handicap du prix de la matière première pèse toujours plus lourdement sur les segments ouverts du marché. Au total, trois kilos de lait sur quatre sont soumis à la concurrence internationale. Actuellement, ce sont surtout le fromage et les produits semi-finis comme la poudre de lait pour l'industrie alimentaire qui sont concernés. Les importations de fromage continuent de progresser, en particulier dans les segments à bas prix, alors que les exportations de l'industrie laitière suisse sont à la peine. À cause du handicap du prix susmentionné, l'industrie alimentaire suisse se tourne vers le trafic de perfectionnement (ce qui veut dire que les produits laitiers indigènes, comme la poudre de lait, ne sont plus utilisés dans les denrées alimentaires destinées à l'exportation).

Les entreprises ou acteurs de la chaîne de création de valeur sont toujours moins nombreux à participer à la régulation du marché laitier (Hochdorf Nutrition, par exemple, n'entend plus à l'avenir produire et exporter de poudres de lait pour réguler le marché). L'enjeu est majeur : si la régulation des excédents saisonniers de lait ne fonctionne plus,

¹⁹ PSL, Rapport annuel 2022, 2022. [rapport-annuel-psl-2022-fr.pdf \(swissmilk.ch\)](https://www.swissmilk.ch/rapport-annuel-psl-2022-fr.pdf)

c'est la stabilité globale du marché qui est en péril. Actuellement, il s'agit principalement de la régulation de la protéine, mais il est fort possible qu'à l'avenir, il s'agira à nouveau également de celle des excédents de matière grasse.

Qu'en est-il de la concurrence sur le marché intérieur du lait ? D'après un transformateur interviewé : « *Au niveau des grands distributeurs, environ 40 % du lait suisse est écoulé par les deux grands détaillants et 10 % par les autres. L'intégration du commerce de détail (Coop, Aldi) dans l'IP Lait permet à celui-ci de prendre la responsabilité globale du marché, ce qui est positif du point de vue du marché dans son ensemble. Il n'en reste pas moins que le marché du lait est soumis à une concurrence intense, qui se joue principalement au niveau des prix. Dans l'industrie de transformation, les décisions de l'IP Lait dictent les conditions-cadres. Actuellement, de nouveaux acteurs issus du milieu paysan exercent une pression sur les prix du marché.* » (P. ex. nouvelle fromagerie du parc naturel du Diemtigtal.)

Un expert du marché du lait s'exprime comme suit sur les structures du marché suisse du lait et le pouvoir de marché de ses acteurs : « *Du point de vue du marché global, le degré de concentration est réparti assez uniformément sur tous les maillons de la chaîne de création de valeur :*

1. *échelon vente de lait (mooh, ZMP, Mittellandmilch, Hochdorf, Aaremilch...),*
2. *échelon achat de lait (Emmi, ELSA, Cremo, Hochdorf, Züger, Nestlé...),*
3. *échelon écoulement du lait suisse (Migros, Coop, autres détaillants, exportations directes, industrie alimentaire, Food Service).* »

À noter ici que l'échelon « production de lait », avec ses 17 073 producteurs (2023), n'est pas représenté ici.

4.2.5 Changements structurels au niveau des fromageries

Plusieurs acteurs clés du marché des fromageries estiment que la tendance à la baisse des fromageries en activité va se poursuivre à moyen terme.

Différents facteurs économiques et technologiques ont exigé un changement structurel qui s'est soldé par le regroupement de nombreuses petites fromageries. On observe que 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.

En automne 2023, **Emmi** a ouvert sa nouvelle fromagerie industrielle à Emmen. Près de 50 millions de francs ont été investis dans le nouveau bâtiment en remplacement de l'ancienne fromagerie. Le site d'Emmen produira chaque année jusqu'à 10 000 tonnes de spécialités fromagères. Les rachats de fromageries et de laiteries artisanales par Emmi 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.

Exemples de reprises de fromageries créées initialement par des producteurs :

- Soutenue au départ en tant que projet PDR, la fromagerie de montagne Bergkäserei Sennaria Surselva, à Disentis, a été reprise par **ELSA-Mifroma**/Migros en 2014.
- En 2022, **Cremo SA** a racheté la fromagerie Augstbordkäserei à Tourtemagne, spécialisée dans la fabrication de fromage à raclette valaisan.
- Plus récemment, la **filiale Migros ELSA** a repris la fromagerie Simmental Switzerland²⁰. Mi-2023, les membres de l'**OP Aaremilch** ont approuvé le rachat de la moitié des actions par Elsa. Avec une participation de 50 % à Aaremilch, Migros a aussi repris la tête de la nouvelle fromagerie du parc naturel du Diemtigtal, qui avait été inaugurée en 2019 (77 % en mains d'Aaremilch et 23 % en mains de Migros Aare). ELSA, qui exploitait jusqu'alors une installation de remplissage pour différents types de lait dans cette fromagerie, a repris 100 % de Simmental Switzerland AG dans le cadre de la transaction avec Aaremilch en 2023. Le groupe Migros assure ainsi son approvisionnement en lait et développe ses capacités de production dans le domaine du fromage. Il prévoit de se lancer dans la production de fromage à raclette afin de couvrir lui-même une grande partie de ses besoins en la matière. Aaremilch passe ainsi du statut d'OP à celui d'organisation de producteurs-utilisateurs (OPU) de Migros. La stratégie d'exportation initialement prévue par la fromagerie Simmental Switzerland s'est avérée non viable sur le plan économique. L'objectif d'Aaremilch AG, à savoir de

²⁰ Fromarte, rapport annuel 2022. [2022 Fromarte rapport annuel A4 FR ES.pdf](#)

garder une plus grande création de valeur entre les mains des producteurs de lait, n'a finalement pas été atteint.

- En 2022, l'organisation de producteurs et de distributeurs agricoles **IP-Suisse** a repris la fromagerie Le Grand Pré SA à Moudon. IP-Suisse est un partenaire agricole important et proche de Migros. En étendant la production et en intensifiant la commercialisation, l'organisation entend assurer l'avenir de la fromagerie vaudoise à long terme. Cette fromagerie, qui produit exclusivement du fromage à pâte molle, avait été construite en 2013 par la fédération laitière Prolait afin de trouver de nouveaux débouchés pour le lait.

Conclusion sur l'évolution structurelle des fromageries

- Les exemples donnés plus haut montrent comment des entreprises et des institutions 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.

4.3 Spécificités des marchés du beurre et de la crème

La production de beurre et de poudre de lait sert de soupape de régulation de l'économie laitière suisse. Deux fonds spécifiques adossés à des organisations sectorielles tentent d'accompagner ces marchés.

4.3.1 Régulation du marché du lait : les deux fonds de l'IP Lait

La segmentation, la régulation des importations de beurre et les fonds de l'IP Lait sont les principaux instruments de régulation du marché laitier suisse semi-ouvert (la protection douanière et les autres mesures de la Confédération sont décrites au paragraphe 2.2.1). En cas de saturation des canaux à plus forte valeur ajoutée, on produit plus de beurre et de poudre de lait. Et lorsque la production nationale de beurre et de poudre de lait dépasse la capacité d'absorption du marché intérieur, ces produits ne peuvent pratiquement plus être écoulés qu'aux prix du marché mondial du lait. Il s'ensuit des prix à la production très bas ou le prélèvement de taxes pour désengorger le marché. La production de beurre génère toujours du lait écrémé, qui est en grande partie transformé en poudre de lait écrémé²¹.

En 2019, l'IP Lait a défini une réglementation de droit privé pour succéder à la loi chocolatière et instauré un filet de sécurité pour les excédents temporaires de matière grasse du lait afin de stabiliser le marché du lait avec des mesures propres de la branche. Le fonds sectoriel « Réduction du prix des matières premières dans l'industrie alimentaire » reçoit 80 %, et le fonds sectoriel « Régulation », 20 % des ressources disponibles. Cette solution ne concerne pas le secteur fromager, ni pour le financement ni pour la répartition des ressources.

²¹ Rapport 2023, TSM Treuhand GmbH.

Les fonds sectoriels « Réduction du prix des matières premières dans l'industrie alimentaire » et « Régulation »

Le **fonds pour la réduction du prix des matières premières** vise à maintenir la part de marché pour les ventes de lait suisse en approvisionnant l'industrie en matières premières suisses à des prix concurrentiels.

Les exportateurs reçoivent des contributions à l'exportation pour la part de lait contenue dans les produits transformés, pour **le beurre ou la poudre de lait** (matière grasse ou protéine du lait) dans les produits de boulangerie ou le chocolat exportés. L'argent de ces contributions à l'exportation est perçu auprès des transformateurs laitiers. Ces derniers versent 3.6 ct./kg de lait non transformé en fromage dans le fonds « réduction du prix des matières premières » et le déduisent de la paie du lait aux organisations de collecte du lait.

Le **fonds de régulation** a pour but de soutenir les exportations de concentrés de protéines du lait (MPC). Comme les MPC sont un coproduit de la fabrication du beurre, les contributions au titre de ce fonds soutiennent la production de beurre en Suisse. Aujourd'hui, 0.9 ct./kg de lait non transformé en fromage est prélevé auprès des transformateurs, ce qui entraîne une baisse du prix du lait payé par ces derniers aux producteurs.

En 2022, 7,4% du lait suisse a bénéficié des contributions de ces deux fonds. En ajoutant le volume de 4993 tonnes soutenu par la boîte MPC, **la part des exportations de protéine de lait soutenues par le fonds s'est élevée à 13,41 % du marché suisse du lait** en 2022.

Dans quelle mesure le fonds de régulation de l'IP Lait contribue-t-il effectivement à réguler le marché ? De l'avis d'un producteur de poudre de lait, les problèmes sont les suivants :

- s'agissant de la poudre de lait destinée à l'industrie alimentaire suisse, il faudrait garantir une compensation adéquate du prix de la matière première pour les produits finis exportés – plus la différence du prix du lait suisse par rapport à l'étranger est élevée, plus la compensation nécessaire est importante ;
- l'industrie alimentaire pourrait, comme solution alternative, se tourner vers le trafic de perfectionnement, mais le lait suisse ne serait alors plus valorisé ;
- le marché intérieur subit également la pression des prix du fait que les denrées alimentaires fortement transformées bénéficient d'un allègement douanier de 18,5 % à l'importation depuis l'UE ;
- concernant la poudre de lait destinée à réguler le marché : en assumant la responsabilité globale du marché avec la production de poudre de lait pour la régulation, les producteurs de poudre de lait sont défavorisés sur le marché de l'approvisionnement en lait.

4.3.2 Structures du marché du beurre et organisation sectorielle pour le beurre

La Suisse compte actuellement quatre fabricants industriels de beurre, qui sont représentés avec la fédération des producteurs suisses de lait (PSL) au sein de l'organisation sectorielle pour le beurre (OS Beurre). Les membres de l'OS Beurre sont :

- Cremo SA, Fribourg,
- Mittelland Molkerei AG, Suhr (Emmi),
- Molkerei Fuchs AG, Rorschach,
- Producteurs suisses de lait PSL, Berne,
- Züger Frischkäse AG, Oberbüren (membre depuis 2024).

L'OS Beurre a pour mission de promouvoir les ventes de beurre, de défendre les intérêts de l'économie beurrière, d'assurer la qualité du beurre, de prendre des mesures de stabilisation du marché et de tenir des statistiques. Son utilité réside dans la promotion des ventes et la garantie de la stabilité du marché. La branche estime que l'OS Beurre restera importante à l'avenir également si le cadre politique reste le même.

En 2023, la quantité de beurre produit s'est élevée à 42 093 tonnes au total. Il n'existe pas de données fiables sur les parts de production des quatre grands producteurs de beurre. En parallèle, une multitude de petits fabricants de beurre et de fromageries produisent au total environ 2500 tonnes de beurre.

Entre 2012 et 2022, 13 à 17 % de lait ont été transformés en beurre chaque année. « Le lait en trop est transformé en beurre et en poudre de lait écrémé », explique Peter Ryser, de l'OS Beurre. Avec ses 82 % de matière grasse, le beurre reste un produit de régulation du marché laitier : le stockage et les importations permettent de compenser la différence entre production et consommation. La production beurrière ne peut jouer un rôle de régulation du marché laitier que tant qu'il y a des excédents de beurre qui peuvent être exportés. Or, depuis 2021, il n'y a plus eu de production excédentaire et il a fallu importer du beurre. Cela s'explique par le fait que la transformation du lait en

fromage est plus intéressante que la production de beurre, grâce à une plus grande valeur ajoutée. La transformation du lait en fromage devrait donc à l'avenir continuer à concurrencer la production de beurre²².

Commission Importations de beurre de l'IP Lait

La commission Importations de beurre de l'IP Lait compte cinq représentants par « famille » (producteurs de lait et transformateurs / détaillants). Elle évalue régulièrement la situation actuelle et future de l'approvisionnement en beurre du marché suisse selon des règles bien définies et à l'aide d'un instrument de planification reconnu par tous. Sur la base de ces résultats, on décidera de déposer ou non une demande d'augmentation du contingent tarifaire auprès de la Confédération. La décision doit être approuvée par au moins trois quarts des voix de chaque « famille », ce qui veut dire que deux représentants d'une « famille » peuvent *de facto* s'opposer à une demande d'importation.

4.3.3 Interprofession Poudre de Lait Suisse (IPL)

Comme l'OS Beurre, l'Interprofession Poudre de Lait Suisse (IPL) a été créée en 1998 en tant qu'organisation d'entraide indépendante dans le cadre de la nouvelle organisation du marché laitier. Auparavant, la poudre de lait était du ressort de la fédération des Producteurs suisses de lait (PSL) et de l'Association Lait.

L'IPL est portée par PSL et par les grands fabricants suisses de poudres de lait (Cremo SA, Fribourg, Emmi Schweiz AG, Lucerne, Hochdorf Swiss Nutrition AG, Nestlé Suisse SA, Vevey, GEFU Oberle AG, Rickenbach LU). Nous ne disposons pas de données fiables sur les parts de la production de ces cinq fabricants²³. L'IPL a pour mission de représenter les intérêts des producteurs suisses de poudre de lait vis-à-vis de la branche, de l'administration et de la politique (p. ex. traitement des demandes de trafic de perfectionnement). Avec un cahier des charges réduit à l'essentiel, l'IPL présente un bon rapport coût-utilité, d'après un expert du marché du lait.

Les quantités produites peuvent être divisées en deux groupes. Le premier englobe la poudre de lait écrémé, en tant que produit de régulation de la valorisation des excédents, la poudre de protéine de lait (en équivalents LPL) ainsi que la poudre de lait entier standard (26 %), qui font le gros de la production. Le second est composé des poudres de lait à teneurs spécifiques en matière grasse et des coproduits, qui sont classés dans les « petites » productions et se chiffrent à moins de 6000 tonnes par an²⁴.

En 2022, malgré le recul des exportations, les ventes de poudre de lait, de poudre de protéines de lait, de lait condensé et de coproduits ont augmenté. Dans le secteur alimentaire, elles ont progressé de 5555 tonnes pour atteindre 50 583 tonnes (+12,3 %) et dans le secteur de l'alimentation pour animaux, de 10 670 tonnes (+6 %). Les exportations de poudre de lait et de coproduits se sont élevées à 6190 tonnes au cours de l'année sous revue, ce qui correspond à une baisse de 6886 tonnes (-52,7 %). Les besoins en poudre de lait écrémé et WPC (concentré protéique de lactosérum) des producteurs de succédanés de lait pour animaux ont à peine pu être couverts en raison de la forte demande²⁵. Fin 2022, 11 372 tonnes de poudre de lait (sans poudre de protéines de lait) étaient stockées en Suisse.

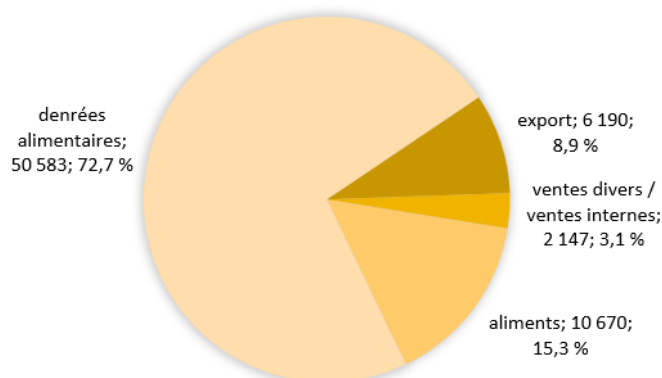
²² OFAG, Observation du marché, 2024, consulté en mai 2024.

<https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/markt/marktbeobachtung.html>

²³ *BauernZeitung*, Jürg Vollmer, 24 mai 2023.

²⁴ IPL, rapport annuel 2022 (seulement en allemand). https://www.swiss-milkpowder.ch/download/info/jb_2022_de.pdf

²⁵ IPL, *ibid.*

Figure 9 : Vente de poudre de lait, en tonnes, par canal d'écoulement, 2022

Source : IPL, rapport annuel 2022

Recherche de solutions pour réguler le marché au moyen de la poudre de lait

En 2024, selon un expert et des articles de presse, l'industrie (Hochdorf et Crema) « paierait le prix » de la situation des excédents de lait. Le commerce temporaire de poudre de lait, qui sert surtout à éliminer les excédents, ne serait plus rentable pour elle et mobiliserait beaucoup de capital (frais de stockage, intérêts). Hochdorf a déjà fait savoir qu'elle n'était plus disposée à stocker de la poudre de lait à ses frais (coûts de capital élevés). Il est donc probable que les acteurs de la branche (p. ex. la coopérative mooh) devront à l'avenir faire produire de la poudre de lait à leurs frais, puis la reprendre, la stocker et la commercialiser eux-mêmes. D'intenses discussions pour trouver des solutions entre les partenaires du marché sont actuellement en cours à l'IP Lait.

Fragilisée financièrement en raison de son lourd endettement, Hochdorf est actuellement engagée dans un processus de restructuration dont l'issue n'est pas encore prévisible. Si l'entreprise devait fermer son usine de poudre de lait, c'est tout le mécanisme de régulation des excédents de lait qui serait ébranlé.

5 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 blanche²⁶ a engendré depuis 2000 une forte évolution des structures, une productivité et une spécialisation accrues par exploitation. Le nombre d'exploitations laitières est passé de 38 000 en 2000 à 17 000 en 2023, soit une réduction de 55 % du nombre d'exploitations.

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.

²⁶ 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.