

Swissmilk green: durabilité et responsabilité dans la production laitière



La Suisse fait partie des pays qui appliquent des réglementations strictes en matière de protection des animaux, y compris pour les vaches laitières. Avec Swissmilk green, les producteurs de lait vont encore plus loin. Introduit en 2019, ce standard est obligatoire depuis 2024: le lait ne peut être produit, commercialisé et transformé que s'il lui est conforme.

Swissmilk green comprend dix exigences obligatoires, parmi lesquelles figurent:

-  sorties régulières en plein air
-  conditions plus strictes pour l'affouragement
-  mesures de promotion de la biodiversité
-  utilisation réfléchie de médicaments
-  chaque vache porte un nom

En outre, les exploitations doivent remplir deux exigences supplémentaires au choix parmi huit répertoriées. Elles concernent par exemple la formation continue, les assurances sociales ou la médecine complémentaire.

Une promesse commune
swissmilk green n'est pas un label mais un standard sectoriel soutenu par les producteurs·trices, les transformateurs et le commerce de détail. Il repose donc sur un large consensus et garantit aux consommateurs·trices une production laitière suisse durable, respectueuse des animaux et transparente.



Le saviez-vous?

Les deux programmes fédéraux «Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST) et «Sorties régulières en plein air» (SRPA) sont des piliers de swissmilk green.

Jürg Dummermuth (producteur laitier, BE) a participé au développement de swissmilk green dès le début. Il raconte comment ce standard a vu le jour.

Pourquoi fallait-il un standard et non un nouveau label?

Nous voulions distinguer le lait suisse des produits européens et montrer que nous offrons plus que les exigences légales minimales. Il existe de nombreux labels, mais un standard pour l'ensemble du secteur facilite la comparaison avec l'étranger. Dans le même temps, cela nous a permis de mieux justifier les coûts de production plus élevés en Suisse et de renforcer le positionnement de nos produits sur le marché national et à l'étranger.

«Nous produisons tous selon des critères plus stricts»

Comment a-t-il vu le jour?

Le processus a débuté en 2016 et a duré environ trois ans. Les producteurs ont mené le projet, tout en discutant étroitement avec le commerce de détail et les transformateurs. L'objectif était d'inclure tout le monde. La question du prix a été la plus difficile. Au final, nous nous sommes mis d'accord sur un supplément de trois centimes par kilo de lait. Cette compensation était essentielle pour que nous acceptions des critères de production plus stricts.

Quel est l'impact sur votre exploitation?

Pour moi, peu de choses ont changé. J'avais déjà investi dans une étable à stabulation libre. Mes vaches décident elles-mêmes si elles veulent manger, se coucher, être traitées ou aller au pré. Je mise également sur la médecine alternative, par exemple en utilisant des extraits de plantes pour renforcer le système immunitaire. Le troupeau reste ainsi en bonne santé sans que je doive recourir immédiatement aux médicaments classiques.

Y a-t-il des contrôles?

Oui. Chaque exploitation tient un journal des sorties qui est examiné lors des contrôles. Un contrôleur vient chez moi tous les deux ans. Cette transparence est importante, car elle nous permet de montrer que nous allons réellement au-delà de ce qu'exige la loi.

Comment réagit le marché?

Depuis l'introduction du standard, sa notoriété ne cesse de croître. Quand on voit le logo, on sait que ce lait est synonyme de bien-être animal, de durabilité et de transparence. En Suisse, nous connaissons chaque vache par son nom et n'avons pas de grands troupeaux. Elles font partie intégrante de la ferme et du quotidien de la famille. Les consommateurs·trices achètent un produit local à valeur ajoutée tout en soutenant l'agriculture suisse.

Dans quelle direction le secteur doit-il évoluer?

La durabilité comporte trois piliers: l'écologie, l'économie et l'aspect social. Outre le bien-être animal et le climat, nous devons penser au bien-être familial. Il ne faut pas accroître l'efficacité au détriment de la qualité de vie. Dans le même temps, nous devons calculer et améliorer notre bilan climatique. En tant que pays d'herbages, nous disposons de conditions favorables et sommes prêts à apporter notre contribution. Je suis convaincu que les consommateurs·trices apprécient les aliments produits localement et continueront à les privilégier à l'avenir.



Jürg Dummermuth dirige avec sa famille une exploitation laitière moderne à Thörishaus, à l'ouest de Berne.

Pour en savoir plus sur swissmilk green: swissmilkgreen.ch