Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 43 (2006)
Heft: 1687

Artikel: La voie lactée. Partie 1, Cremo au milieu des flots
Autor: Danesi, Marco
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1009002

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Cremo au milieu des flots

Le lait suisse vit les derniers mois avant la libre circulation des fromages et la levée des contingents laitiers. C'est l'occasion d'un voyage au pays de la crème et du beurre.

Lovely, la vache magique inventée par Swissmilk, le syndicat des producteurs de lait, crève le berlingot posé sur la table du petit-déjeuner. Cremo et son armailli barbu frappent l'emballage de tous les côtés. Ils veillent sur l'or blanc et la bonne santé des consommateurs. Le voyage au fil de la voie lactée commence en direction de la centrale fribourgeoise qui brasse près de 400 millions de kilos de lait chaque année.

Cremo domine les pâturages industrialisés de Moncor, à Villars-sur-Glâne. Et s'agrandit encore. Un nouveau bâtiment sort de terre. Il s'emboîte à l'usine, montée pièce par pièce depuis 1966 comme un lego géant. On y fabriquera de la poudre de lait riche en protéines, bien payée sur les marchés internationaux. Le démontage échelonné des barrières douanières et la disparition imminente des contingents laitiers dictent de nouvelles stratégies industrielles.

Dans la cour des grands

La pression des bilatérales et de l'OMC, le retrait progressif de la Confédération, au rythme des réformes agricoles compilées à Berne, obligent les paysans à fermer leurs exploitations ou à augmenter leur débit. Tandis que les centrales laitières enflent à coup de rachats et de fusions sous l'emprise des marchés indigènes et étrangers. Cremo débute en 1917, aux ordres du gouvernement, en empilant le beurre fribourgeois contre la pénurie de guerre pour gérer de nos jours un groupe qui transforme 17% du lait trait en Suisse.

La dégringolade de Swiss Dairy Food précipite définitivement Cremo dans la cour des grands via la reprise en 2003 des sites du Monts-sur Lausanne, de Lucens et de Thoune. D'un jour à l'autre, l'entreprise, bien installée dans son canton d'origine, double sa taille et multiplie par quatre le nombre de producteurs dans son giron, de 800 à 3 200. Vaud, Neuchâtel, Fribourg, et Berne déversent désormais leur lait dans les cuves de Moncor. Au terme de l'opération, seule Emmi devance les Fribourgeois. Le géant lucernois contrôle 43% du marché, après l'acquisition récente de AZM, la centrale argovienne. Tandis qu'Elsa, la succursale laitière de Migros, plafonne à 12% et Hochdorf Swissmilk, basé aussi à Lucerne, frôle le 15%. Plus loin suivent Nestlé (4%) et des transformateurs locaux, souvenirs du morcellement d'origine, notamment en Valais et à Genève.

En avant pour survivre

Les usines sauvées de la faillite de Swiss Dairy Food, avec la participation financière de Prolait, la coopérative réunissant les fédérations paysannes des quatre cantons concernés, sponsorisée par les pouvoirs publics, poussent Cremo à changer de tête. Il faut rationaliser. Fromages, poudres de lait, crèmes à café - un million par jour - et beurre quittent tambour battant les chaînes automatisées des quatre manufactures où les hommes surveillent les cadences automatisées. Pas l'ombre d'une vache ou d'une goutte de lait. Seules les meules de gruyère passent encore de main en main quand il faut les brosser sous les douches d'ammoniaque, gage d'une hygiène irréprochable. L'organisation stricte du travail, la répartition géométrique des tâches, les progrès technologiques répondent également à l'ouverture du marché. La compétition internationale frappe déjà les esprits, sinon les bilans. Cremo mise beaucoup sur les poudres de lait à haute teneur en protéine et le beurre, sa chasse gardée depuis toujours. Sans oublier les fromages, libres de circuler sans restrictions douanières dès l'an prochain. L'Emmental, très demandé outre frontière, promet une belle rentabilité et Thoune s'apprête à centraliser toute la fabrication de la maison. Quant au lait de table, il en faut beaucoup trop pour générer des revenus modestes. Sans le soutien d'Etat, il serait confectionné et vendu à perte. Chez Cremo il représente 35% de la production pour 6% du chiffre d'affaires. Tout le contraire du beurre qui, avec 29%, assure la moitié des recettes. C'est la conversion en Floralp, en chocolat ou en raclette, qui crée la plus value et non pas la matière brute.

Un prix fictif

Or si Cremo surveille de près l'évolution des marchés et la politique agricole en construction - entre Suisse, Europe et OMC - de plus en plus marquée par le retrait des protections et des subsides d'autrefois, elle ne peut négliger sa mission primordiale: garantir un prix du lait conforme aux coûts de production, sans pour autant mettre en danger sa viabilité économique. C'est l'équation à résoudre quand Cremo établit d'année en année les tarifs avec les fédérations laitières, actionnaires de l'entreprise. Pour ce faire, elle doit satisfaire les intérêts des paysans, les exigences de Migros, Coop ou Denner - soumis depuis peu à la concurrence étrangère – et la nécessité d'élargir l'horizon de ses exportations. Au bout des négociations, le prix payé résume toutes les contraintes et les contradictions du secteur où élever des vaches coûte très cher, malgré les subventions d'Etat, et où les détaillants cherchent des marges confortables. Impossible donc de descendre en dessous d'une limite minimale, fixé à plus ou moins 70 centimes le litre. Mais impossible aussi de réduire la facture pour les consommateurs. Tiraillée d'un côté comme de l'autre, Cremo, avec les producteurs, devra faire face à la levée des contingents laitiers, introduits dans le but de maîtriser les flux et les prix, et à une refonte totale du système hérité de deux guerres mondiales, réglementé et planifié depuis les années septante afin d'en garantir la survie. Lovely, la vache qui jongle, va devoir apprendre le saut périlleux si elle veut continuer son spectacle. *md*

Cet article a été rédigé à partir d'un entretien avec Michel Pelleaux, secrétaire général de Cremo, d'une visite de l'usine de Villars-sur-Glâne et des documents suivants : *Cremo*, brochure éditée en 2003 à l'occasion du 75e anniversaire de la fabrique ; Rapport annuel 2004 de Cremo, site internet *cremo.ch* et *swissmilk.ch.*