

L'INDUSTRIE LAITIERE SUISSE

FACE

AU MARCHE COMMUN

THESE

présentée à la Faculté de droit
et des sciences économiques
pour obtenir le grade de
docteur ès sciences économiques

par

R. GINTZBURGER

L'INDUSTRIE LAITIÈRE SUISSE

FACE

AU MARCHÉ COMMUN



2000 Neuchâtel, (7 janvier 1970)

UNIVERSITÉ DE NEUCHÂTEL
FACULTÉ DE DROIT
ET DES SCIENCES ÉCONOMIQUES
LE DOYEN

Avenue du 1er-Mars 26

Monsieur Raoul GINTZBURGER est autorisé à imprimer
sa thèse de doctorat en sciences économiques "L'industrie
laitière suisse face au Marché commun". Il assume seul la
responsabilité des opinions énoncées.

Neuchâtel, 31 décembre 1969

Le doyen
de la Faculté de droit et des
sciences économiques


François Elser

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
Avant-Propos	I
 <u>Remarques liminaires sur l'intégration européenne</u>	
Chapitre I Les tentatives d'intégration de l'Europe des Six	1
Section I l'objectif des communautés	3
Section II la forme des institutions européennes	5
Section III les méthodes d'intégration	7
 Chapitre II Le conflit des six et des sept	 10
Section I les facteurs de division	10
Section II les perspectives de coopération	14
 <u>Partie I L'industrie laitière des Six</u>	
Introduction	17
Chapitre I L'industrie laitière italienne	20
Section I la production	21
Section II la consommation	31
Section III les échanges	41
Section IV la politique à suivre face au marché italien	56
 Chapitre II La Belgique	 63
Section I la production belge	64
Section II la consommation	69
Section III le commerce extérieur	73
Section IV la distribution	80
Section V Débouchés de la Suisse en Belgique	86
Conclusion	91

	<u>Page</u>
Chapitre III Le Luxembourg	94
Section I Généralités	94
Section II la production luxembourgeoise	95
Section III la consommation	98
Section IV les importations	100
Section V la distribution	101
Section VI Possibilités ouvertes aux fromages suisses	101
Conclusion	103
Chapitre IV L'Allemagne	105
Section I la consommation	106
Section II la production	113
Section III la balance commerciale allemande	121
Section IV la distribution	127
Conclusion	134
Chapitre V La France	135
Section I Etat et perspectives du secteur lait et produits laitiers	137
Section II la consommation	143
Section III la production	150
Section IV la distribution	162
Section V le commerce extérieur	177
Section VI Position de la France au sein du Marché Commun	187
Chapitre VI la Hollande	193
Section I la production hollandaise	194
Section II la balance commerciale des Pays-Bas	201
Section III Organisation du Marché	205

	<u>Page</u>
<u>Partie II L'industrie laitière suisse</u>	
Section I Tentatives d'analyse des tendances du consommateur suisse	213
Section II Infrastructure de l'industrie laitière suisse	222
Section III la production	241
Section IV la balance commerciale Etat de fait des marchés	253
<u>Partie III Bases prévisionnelles de l'infrastructure de la C.E.E.</u>	
Section I Réglementation des produits laitiers	282
Section II Principales différences entre le système suisse et celui du Marché Commun	288
Section III les droits de douanes	290
Conclusion	292

* * * * *

AVANT - P R O P O S

L'agriculture de l'Europe présente une diversité et une importance telles que notre continent pourrait se suffire à lui-même. Le rôle de l'agriculture est social, économique et politique. Il devient déterminant lorsque l'on pense aux 90 millions d'agriculteurs européens dont l'influence est capitale non seulement en matière de subsistance de l'individu, mais encore au niveau de la stabilité politique génératrice du conservatisme.

La production et l'industrie laitières, bien que n'étant qu'un des aspects des phénomènes ruraux, n'en constituent pas moins pour les cultivateurs suisses le tiers de leur rendement. Et il s'agit d'un tiers qui présente moins de risques et dont la rentabilité est plus rapide que toutes les autres productions de la ferme.

L'économie laitière et les industries auxquelles elle a donné naissance représentent, de par leur importance dans l'économie en général, un exemple particulier d'activité économique qui se prête à un examen critique des conséquences de l'évolution commerciale actuelle et plus spécialement de l'intégration européenne.

En effet, par ses achats des produits à l'artisanat et à l'industrie, par ses livraisons à la chimie, à l'alimentation, à la diététique, au corps médical et pharmaceutique, à l'élevage du jeune bétail, l'économie laitière placée dans le contexte de l'agriculture est "un élément de sécurité et d'équilibre pour l'économie nationale" (Lexique de l'économie suisse).

Nous ne voulons pour preuve de cette importance que l'adoption en 1947, par le peuple suisse des articles économiques révisés de la constitution. En effet, voici comment s'exprime encore le Lexique de l'économie suisse:

"L'article 31 bis, 3ème alinéa, autorise la Confédération
"à légiférer, en dérogeant, au besoin, au principe de la
"liberté du commerce et de l'industrie."

"Le maintien d'une forte population paysanne et d'une
"agriculture productrice a paru si important au consti-
"tuant qu'il l'a formellement indiqué, alors que les con-
"ditions requises pour justifier l'intervention fédérale"
"sont décrites en termes généraux pour d'autres branches."

"En acceptant cette disposition, le peuple suisse a montré
"qu'il avait conscience de l'importance de l'agriculture"
"et qu'il était prêt à lui accorder une protection
"appropriée."

A l'instant où la Communauté Economique Européenne tente de résoudre ses problèmes ruraux, dans la perspective d'une rémunération équitable de la masse paysanne, il nous est apparu opportun d'examiner, dans le cas de l'industrie laitière, les situations, les intentions et la puissance des six face à celles de la Confédération Helvétique.

Au cours de cette analyse, nous avons tenu à signaler outre l'importance d'une branche économique, l'intérêt d'une étude scientifique du passage d'une structure artisanale et nationale à celui d'une structure aux dimensions industrielles, internationales et intégrées.

Mais quels sont, en fait, ces buts d'intégration? Quelle sera l'Europe de demain? S'agira-t-il de celle de Gaulle ou de celle de Monnet?

Depuis le Traité de Rome, de nombreux obstacles ont surgi et l'idée d'une fédération politique d'Etats telle qu'elle a été réalisée aux U.S.A. semble fragile. En effet, l'Amérique du Nord était un pays neuf, sans passé et relativement sans divisions. Alors que les nations européennes ont chacune une histoire dont les sens ont souvent été opposés.

Des générations de pensées, des coutumes, des caractéristiques ethniques, des intérêts économiques et industriels concurrents, de vieux conflits territoriaux, des disparités politiques, des nationalismes latents aux éruptions cycliques séparent consciemment ou non les hommes de notre continent. L'avenir décidera de la forme et du fonds définitifs de l'Europe.

En tout état de cause, c'est sur un projet d'Europe totalement intégrée, exempt de clause échappatoire, que nous souhaitons engager la discussion.

Nous tenons enfin à avertir le lecteur que ce texte ne comporte pas de conclusion.

L'ampleur du sujet, son attachement à nombre d'autres disciplines, ses liens avec des industries annexes, sa dépendance des techniques financières, bancaires et politiques, n'autorisent pas une détermination rigoureuse de la décision à prendre à l'égard du Marché Commun.

C'est la raison pour laquelle nous avons préféré à une conclusion générale, des conclusions d'espèces à la fin des principaux chapitres.

* * * * *

REMARQUES LIMINAIRES SUR L'INTEGRATION EUROPEENNE

Chapitre 1: Les tentatives d'intégration de l'Europe des Six

Tandis que la situation engendrée par la crise et la guerre contraignait nombre de pays à créer des contrôles et que les rapports économiques internationaux demeuraient soumis aux influences des politiques nationales, des institutions s'élaboraient dont le but commun était de coordonner ces politiques.

Il s'agissait de réparer dans le plus bref délai possible les destructions provoquées par le conflit, de ranimer les échanges, d'assurer leurs équilibres, de parvenir à un relèvement du bien-être général.

Cette tentative avait pour but l'élimination progressive des obstacles aux échanges internationaux, mais non pour autant de revenir aux doctrines libérales du XIXème siècle.

L'expérience avait démontré que les politiques de dirigisme international étaient fréquemment contradictoires et aboutissaient à une contraction progressive des échanges. Il apparaissait dès lors indispensable de coordonner les politiques, de superposer au dirigisme national un dirigisme international.

Cet objectif fut celui de l'organisation des Nations Unies. Affaiblis par la guerre, les pays européens n'ont eu à l'O.N.U. qu'une influence réduite et cette organisation est vite devenue le champ clos où s'affrontaient les vues antagonistes des deux grandes puissances d'aujourd'hui.

Faute d'une participation de l'U.R.S.S., les différentes institutions dépendant de cet organisme n'eurent qu'une efficacité insuffisante, de sorte que l'expérience de coopération internationale s'est alors commuée en diverses expériences régionales.

Par l'intermédiaire du plan Marshall, en particulier, a été mis en oeuvre un programme atlantique qui a lui-même engendré "l'Organisation Européenne de Coopération Economique", cependant que s'élaborait quelques années plus tard le Bénélux - union douanière progressivement transformée en union géographique -. Puis, en 1951, le plan Schumann allait donner naissance à la "Communauté Européenne du charbon et de l'acier", dont l'activité se limitait aux secteurs de ces deux matières premières.

Enfin, le 25 mars 1957, les six pays membres de la Communauté Européenne du charbon et de l'acier (abrégée par la suite: CECA) signèrent à Rome deux traités:

- l'un instituant la Communauté Economique Européenne (abrégée: CEE) visant à l'établissement d'un marché commun et à un rapprochement progressif des politiques économiques des états membres;
- l'autre instituant la Communauté Européenne de l'Energie atomique (Euratom).

A quel objectif fondamental répond l'édification de l'Europe des Six, comment cet objectif se reflète-il dans la forme des institutions? Quels sont enfin les méthodes d'action qui ont été mises en oeuvre, les difficultés qui ont surgi, les résultats qui ont été obtenus, telles sont les trois questions qui se posent à ceux qui veulent pousser aux dernières conséquences l'idée de l'intégration européenne.

Section I

L'objectif des communautés européennes.

L'objectif majeur des trois communautés européennes, C.E.C.A., C.E.F., Euratom, est la création d'un marché de 170'000'000 de producteurs et consommateurs. Il est la constitution d'une économie de grand espace. La question mérite examen car elle implique une importante révision de la théorie des échanges internationaux: l'économie idéale de grand espace n'est-elle pas l'économie universelle ? C'est ce qu'affirmait la doctrine libérale et c'est encore ce que sous réserve de la nécessité d'une certaine organisation admet implicitement la doctrine de la coopération internationale que nous avons précédemment esquissée.

Selon cette conception et aux termes de la loi des coûts comparatifs, les différents pays sont conduits à se spécialiser dans les genres d'activité pour lesquels ils ont une vocation particulière, ce qui leur permet d'extraire de leurs ressources le parti maximum, l'échange international ayant alors pour effet de répartir une production optima entre tous les pays au bénéfice de la prospérité générale.

Fondée sur l'observation, l'analyse la plus récente rejette cette thèse d'une mosaïque de nation dont chacune se signifierait par une spécialisation. Elle constate que le monde se compose d'un certain nombre de blocs de développement complexe, c'est-à-dire de régions où l'abondance et la diversité des ressources donnent naissance à quelques activités prédominantes qui engendrent elles-mêmes l'apparition et l'expansion d'une multiplicité d'activités complémentaires. Après de ces blocs situés au sommet de la hiérarchie, ou sur le point d'y parvenir, d'autres prennent place à différents échelons intermédiaires, d'autres en sont au stade de l'économie primitive.

Les échanges s'effectuent largement tout d'abord entre blocs de développement complexe et par suite portent davantage sur des biens concurrents que sur des biens complémentaires issus d'économies spécialisées. Ils relient d'autre part des blocs d'inégal développement et ils tendent alors à s'orienter des plus puissants vers les moins puissants, des blocs dominants vers les blocs ou les pays dominés, exposant ces derniers à un déficit chronique de leur balance commerciale.

Par surcroît et contrairement à la thèse classique les transferts de capitaux ne manifestent aucune tendance naturelle à corriger le déficit; ils contribuent plutôt à l'aggraver, car les capitaux sont attirés non par les pays les moins évolués, mais par les blocs de développement les plus avancés et c'est ce qui explique notamment que les pays non encore engagés dans un processus de développement éprouvent tant de peine à franchir le seuil de la croissance.

La politique économique internationale doit donc être axée sur la constitution de blocs régionaux de développement complexe. La cristallisation de tels blocs ne se réalise pas évidemment au hasard; elle requiert indépendamment d'une certaine communauté de tradition de culture, d'aspiration politique, l'existence soit d'une unité territoriale continue, soit d'un ensemble de territoires étroitement reliés par un réseau cohérent de communications et ayant une étendue suffisante pour offrir avec une vaste gamme de ressources un large éventail de débouchés. C'est à ces conditions qu'est de plus en plus subordonnée l'exploitation des progrès de la technique, car elles permettent seules de mettre en oeuvre de puissants moyens générateurs d'une production de masse obtenue à faible coût.

On serait tenté de penser que la théorie des blocs régionaux rejoint la doctrine de l'espace vital. S'il y a entre les deux conceptions certaines ressemblances, les différences sont cependant très marquées. Il va de soi tout d'abord qu'il ne saurait être question d'éduquer des blocs régionaux par voie de contrainte. En outre, ces blocs ne débouchent nullement dans l'antarcie; bien au contraire, la coexistence des blocs parvenus à des niveaux de relative égalité est la condition la plus favorable à un commerce mondial actif et équilibré, et c'est en tout cas le rôle de la politique de coopération internationale qui, loin d'être exclu par la politique d'intégration, en est le naturel prolongement. Telles sont les idées qui consciemment ou non ont été les mobiles des promoteurs de l'Europe des Six.

En un monde où émergent d'importants blocs régionaux, qu'ils soient de formation déjà ancienne - U.S.A., Commonwealth - ou plus récente, telle la Russie soviétique, ou en voie de formation : Chine communiste, il était naturel que les six pays de l'Europe occidentale, que rapprochent leur situation géographique, la diversité et la complémentarité de leurs ressources, renoncent à un morcellement qui n'était inscrit que dans leurs frontières politiques, pour s'orienter vers la constitution d'une économie de grand espace.

Section II

La forme des institutions européennes.

L'espace américain d'une part, l'espace russe d'autre part, ont pu être réalisés aisément grâce à une unité de direction économique dérivant de l'unité de direction politique.

Dans le cas des Six, chaque pays entendait sauvegarder son indépendance politique et ne consentait à abdi-

quer d'une partie de sa compétence économique.

Mais les frontières de l'économique et du politique sont souvent imprécises. Comment dans ces conditions faire de "l'Europe des patries" un ensemble économique cohérent ?

La réponse a été donnée en gratifiant la C.E.C.A., l'Euratom et la C.E.E. d'une même structure institutionnelle. Des exécutifs distincts sont soumis au contrôle commun, d'une part de "l'assemblée parlementaire européenne" et d'autre part de la "cour de justice".

Chacun des exécutifs, conformément à son caractère très largement fédéral, comprend lui-même deux organes :

l'un représente les intérêts communautaires,

l'autre qui est le conseil des ministres qui représentent les intérêts nationaux.

Il s'agit de la Haute Autorité pour la C.E.C.A. et de la Commission pour la C.E.E. et l'Euratom.

Le traité signé à Paris en 1951 reconnaissait formellement le caractère supra-national des membres de la Haute Autorité de la C.E.C.A.

Dans le traité de Rome de 1957, qui en même temps que la C.E.E. instituait l'Euratom, le qualificatif de supra-national a été soigneusement exclu et la dénomination de Haute Autorité a fait place pour l'exécutif à celle plus neutre de "Commission". C'est ici le conseil des ministres qui est le véritable exécutif.

Nombre d'adeptes de l'intégration européenne déplorent que les institutions chargées de la réaliser ne disposent pas de pouvoirs plus forts. Cette situation toutefois est le naturel corollaire du refus des Etats de renoncer par un blanc-seing à une partie de leur souveraineté politique; c'est là un fait qu'il faut bien prendre en

considération. Il n'est d'ailleurs pas démontré qu'un renforcement du pouvoir des institutions aurait d'heureuses conséquences. L'intégration est une oeuvre de longue haleine, hérissée d'obstacles. Il est permis de penser qu'elle progressera plus sûrement en recevant à chaque étape le libre consentement des gouvernements plutôt qu'en leur imposant des décisions auxquelles ils n'auraient pas décidé de souscrire. On s'est également inquiété de la création d'une commission militaire qui pourrait menacer la cohésion de l'O.T.A.N. Une conférence au sommet des Six s'est tenue à Paris en février 1961 et n'a retenu que le principe de réunion périodique des chefs d'Etat ou de gouvernement et des ministres des affaires étrangères.

Section III

Les méthodes d'intégration.

En dépit de tout l'intérêt que présentent la C.E.C.A. et l'Euratom, nous n'envisagerons pas dans ce chapitre ces deux organismes, les problèmes de l'Industrie Laitière étant du ressort de la C.E.E.

Le traité de Rome du 25 mars 1957 marque le passage de l'intégration sectorielle à l'intégration d'ensemble. Il vise à une fusion progressive des marchés de toute nature des six pays par l'élimination des droits de douane et restrictions quantitatives, et c'est pourquoi l'usage s'est établi de désigner la Communauté Economique Européenne par les termes "Marché commun".

Cependant, les auteurs du traité ont considéré et formellement exprimé qu'un marché commun ne peut s'établir du seul fait de la liberté des échanges, mais implique une politique économique commune.

On peut donc dire que la C.E.E. a pour objectif l'intégration des économies des six pays, au moyen de la sup-

pression des barrières douanières.

Le traité de Rome est entré en vigueur le 1er janvier 1958. Ses premières dispositions ont été appliquées à partir du 1er janvier 1959. Il prévoyait que l'instauration du marché commun et d'une politique commune aurait lieu en plusieurs étapes. Or, très rapidement les objectifs originels ont été dépassés. Les événements de 1960 sont à cet égard significatifs.

I. Instauration du marché commun.

Les pays compris dans l'union doivent adopter vis-à-vis du monde extérieur un tarif douanier commun.

L'union prévue par le traité de Rome devait être réalisée au cours d'une période de transition de douze ans à partir du premier janvier 1958, mais qui pouvait être portée à quinze ans.

La période de transition est divisée en trois étapes de quatre années chacune.

Pour les produits agricoles, la réduction est de 50 % et l'élimination des restrictions quantitatives doit s'étaler sur toute la période transitoire.

Enfin, les premières mesures relatives à l'établissement d'un tarif extérieur commun, déterminé en principe par la moyenne arithmétique des tarifs nationaux en vigueur au 1er janvier 1957, ne devaient être mises en application que le 31 décembre 1961.

II. Mise en oeuvre d'une politique commune

L'établissement d'un Marché Commun implique le rapprochement de politiques économiques des pays participant au marché. Des progrès appréciables que nous ne ferons que signaler ont été accomplis dans l'harmonisation des politiques commerciales, de transport, de développement et

sociales.

Mais le succès le plus remarquable est celui obtenu en 1960 qui concerne la politique agricole. C'est là en effet un domaine particulièrement délicat, en raison des profondes différences qui affectent les situations agricoles des six pays et, par voie de conséquence, les politiques agricoles de leur gouvernement.

Pour ne montrer que les oppositions les plus flagrantes, la France et les Pays-Bas qui sont vendeurs de denrées agricoles pratiquent des prix bas à l'exportation. L'Allemagne, pays acheteur, redoute dans ces conditions que la concurrence des produits français et hollandais ne soit préjudiciable à ses propres agriculteurs auxquels elle accorde des prix élevés. Elle craint aussi que cette concurrence ne réduise ses importations agricoles en provenance de pays tiers : Argentine, U.S.A., et ne porte du même coup atteinte à ses exportations industrielles vers ces pays.

Dès lors, il paraissait peu probable que la France et les Pays-Bas, d'une part, l'Allemagne, d'autre part, acceptent de souscrire à la proposition faite par la Commission de Bruxelles de procéder, au cours d'un stade préparatoire de six années, à un rapprochement progressif des prix, par relèvement des prix les plus bas et abaissement des prix les plus hauts.

Cependant, le principe du rapprochement progressif des prix a été admis par les six pays au mois de décembre 1960.

L'accélération du démantèlement douanier interne, les sacrifices d'intérêts nationaux consentis en faveur de l'élaboration d'une politique commune, l'avancement du programme d'établissement d'un tarif extérieur commun expriment très clairement la volonté déterminée des Six de progresser très vite vers l'objectif de l'intégration

économique, c'est-à-dire de la création d'une unité économique dotée d'une personnalité propre au regard des autres pays.

Ceci pourtant ne signifie pas que les Six entendent se conper du reste de l'Europe et du Monde.

CHAPITRE II - LE CONFLIT DES SIX ET DES SEPT.

L'Europe des Six est sérieusement engagée dans une voie qui paraît devoir l'amener à la constitution d'une entité économique. Ce processus de cohésion n'a-t-il pas toutefois pour rançon à un niveau plus élevé un phénomène de désagrégation ? L'avènement du Marché Commun, soutient-on parfois, a provoqué l'éclatement de l'Europe de l'O.E.C.E. et a par contre-coup compromis la collaboration à l'échelle internationale. Quand on considère le présent, une constatation s'impose : l'apparition de l'A.E.L.E. en réplique à l'expérience du Marché Commun a scindé l'Europe en trois tronçons : les Six, les Sept et les autres. C'est un fait dont on ne saurait minimiser l'importance et, pourtant, si la situation actuelle met en évidence l'existence de graves facteurs de division, l'avenir n'en reste pas moins largement ouvert sur des perspectives de coopération.

Section I

Les facteurs de division.

Les facteurs qui sur le plan économique divisent et opposent les pays européens sont nombreux et divers. L'exemple le plus caractéristique en est fourni par le débat et même le conflit qui s'est instauré entre les Six et les Sept, c'est-à-dire essentiellement entre les Six et la Grande-Bretagne. Monsieur P.O. de Lapique

affirme que : "toute approche de l'Europe exige pour la Grande-Bretagne le retournement de ses conceptions psychologiques, de ses institutions traditionnelles, de ses façons de voir, de penser et d'agir qui constituent les fondamentales de l'âme britannique".

L'isolement que certains, parfois, reprochent à la Grande-Bretagne a donc des racines profondes au-delà des simples intérêts économiques. Il faut en avoir conscience même lorsque, simplifiant le problème, on impute à ses liens avec le Commonwealth le refus de la Grande-Bretagne de participer à une expérience d'intégration européenne, car le Commonwealth c'est au-delà de la préférence impériale, au-delà même d'une remarquable entreprise d'aide aux pays sous-développés, une exceptionnelle réussite dans le domaine de l'influence culturelle.

Bornons-nous toutefois en cet examen de caractère non à considérer l'argument de la préférence impériale. Instituée en 1919 avec le tarif Mac Kenna, puis révisé en 1932 par les accords d'Ottawa, le système des tarifs douaniers préférentiels répondait au double souci de favoriser les exportations de produits industriels de la métropole vers les pays du Commonwealth et de fournir des débouchés dans la métropole aux matières premières et produits agricoles en provenance des pays du Commonwealth.

Il est certain que les avantages mutuels que procurait ce système à ses participants ne sont plus de nos jours aussi accentués qu'ils le furent par le passé. Tout d'abord, nombre de droits en vigueur étaient des droits spécifiques, c'est-à-dire indépendants de la valeur des produits échangés. L'importance des marges préférentielles (C'est-à-dire de la différence entre le tarif de faveur et le tarif normal) s'est ainsi trouvée amoindrie du fait de la hausse générale des prix.

Les préférences ont été l'objet d'un phénomène d'érosion. Par ailleurs, les pays du Commonwealth ont depuis 1932 développé leur industrie et ils cherchent aujourd'hui

À la protéger, non seulement contre l'industrie des pays tiers, mais également contre l'industrie britannique.

Le système de préférence a ainsi perdu de son intérêt pour la Grande-Bretagne.

L'avantage des principes apportés au Commonwealth pour leurs exportations de matières premières est en même temps très minime, car en Grande-Bretagne comme dans tous les pays industriels les importations de matières premières s'effectuent aujourd'hui, quelle qu'en soit la provenance, en franchise de droits ou, en tout cas, à des tarifs très faibles.

On a donc raison de dire que les profits réciproques, que tiraient initialement la Grande-Bretagne et le Commonwealth des préférences impériales, ont sensiblement diminué.

Un fait important demeure, fait que les représentants des pays intéressés rappelaient encore lors d'une conférence qu'ils tenaient à Londres au mois de septembre 1960. L'accès sur le marché britannique de leurs produits agricoles est resté pour les pays du Commonwealth une question vitale.

Dès lors, on conçoit aisément les hésitations de la Grande-Bretagne à l'occasion de son entrée éventuelle dans le Marché Commun. La suppression des droits de douane à l'intérieur de la Communauté économique européenne risque, en augmentant les échanges entre les Six, de faire perdre à la Grande-Bretagne une appréciable partie de ses débouchés industriels sur le continent; seule une adhésion au Marché Commun la prémunirait contre ce danger. Mais cette adhésion pourrait impliquer la rupture du Commonwealth, car ses membres ne peuvent admettre que la préférence dont jouissent sur le marché britannique leurs produits agricoles soit éliminée par celle que la Grande-Bretagne serait conduite à accorder aux produits agricoles du Marché Commun et des pays d'Outre-Mer associés au Marché Commun.

C'est pour tenter de sortir de ce dilemme que l'Angleterre a proposé en 1958 la constitution d'une grande zone de libre échange. Ce projet abolissait les barrières douanières entre les pays de l'O.E.C.E., mais il laissait chacun de ces pays libres de maintenir ses propres barrières à l'égard du reste du monde. C'est précisément en l'absence d'un tarif extérieur commun que réside la différence essentielle entre une zone de libre échange et une union douanière.

Le projet ne faisait d'autre part porter la suppression des droits de douane que sur les produits industriels à l'exclusion des produits agricoles. Il ne concernait que les pays d'Europe, le Commonwealth; les pays d'Outre-Mer en étaient exclus.

Le système envisagé garantissait les intérêts de l'industrie britannique, en même temps qu'il préservait les liens de la Grande-Bretagne et du Commonwealth.

La proposition était inacceptable pour les pays du Marché Commun. L'exclusion des produits agricoles aurait en effet privé des pays comme la France, l'Italie, les Pays-Bas des compensations qu'ils pouvaient trouver à une aggravation de la concurrence sur le marché des produits industriels britanniques.

D'autre part, les Six n'avaient accepté la suppression des droits de douane dans le cadre du Marché Commun que moyennant la contre-partie d'une harmonisation des conditions de concurrence.

Rien de semblable ne leur était offert dans le projet de la "Grande zone de libre échange".

La proposition britannique était ainsi vouée à l'échec. C'est alors que la Grande-Bretagne s'est tournée vers une formule plus restreinte celle de "l'A.E.L.E."

En vertu de la convention signée à Stockholm en 1959 et qui est entrée en vigueur le premier juillet 1960, l'Association groupe avec la Grande-Bretagne, la Suède, la Norvège, le Danemark, la Suisse, l'Autriche et le Portugal.

S'agissant d'une zone de libre échange, chacun des associés conserve sa liberté à l'égard des tiers. L'A.E.L.E. en est actuellement au même pourcentage d'abaissement des droits de douane.

Une cassure semble donc s'être opérée, les facteurs de division paraissent avoir pris le pas sur l'incontestable désir d'union.

Si pourtant l'on considère dans son ensemble l'évolution qui s'est accomplie au cours des dernières années, on a quelques raisons de penser qu'elle a affermi plutôt qu'affaibli les perspectives de coopération.

Section II

Les perspectives de coopération.

Les Six ont affirmé leur personnalité à l'égard des autres pays. Une Europe économique est née qui peut être le présage d'une Europe politique.

Cette Europe en voie d'intégration n'est pas toutefois une communauté formée. Le traité de Rome lui avait associé les pays et territoires d'Outre-Mer qui étaient politiquement reliés à certains des Six, et la plupart des pays qui depuis lors ont conquis leur indépendance ont manifesté le désir de voir maintenir leur association.

Sur le plan européen, un accord d'association vient d'être conclu avec la Grèce et des négociations se poursuivent en vue de l'association de la Turquie.

La communauté des Six a donné la preuve de ses intentions libérales à l'égard des autres pays. Dès la première

étape du marché commun, c'est-à-dire au premier janvier 1959, elle a réduit unilatéralement les droits de douane de dix pour cent au profit de tous les pays du Gatt et, sous réserve de réciprocité, elle a majoré de vingt pour cent les autorisations d'importations accordées aux membres de l'O.E.C.E. D'autre part, le 1er janvier 1962 elle a offert aux pays tiers un nouvel abaissement de 20 % de ses droits de douane.

Le désir des Six de constituer une Communauté largement ouverte est donc manifeste. Il reste cependant à savoir selon quel principe les rapports de la Communauté et des autres pays seront aménagés.

A cet égard, le premier problème à résoudre est celui des relations avec les Sept. La question ne se présente déjà plus avec la même acuité. Alors que l'on pouvait craindre que l'intensification des échanges entre les Six ne s'effectue au détriment des exportations des autres pays européens, l'expérience paraît prouver que l'évolution ne s'accomplit pas en ce sens. C'est ainsi qu'en 1960, la Grande-Bretagne a enregistré des augmentations d'exportation vers les pays du Marché Commun variant de quatre à vingt pour cent.

Ceci semble dû au fait que l'intégration des Six, en favorisant leur expansion, a accru leurs besoins d'importation. Dans les rapports avec les pays tiers, et notamment avec les Sept, les effets de croissance de l'intégration paraissent avoir été plus déterminant que les effets de discrimination que l'on redoutait et dont on faisait tant grief aux pays du Marché Commun.

Cette remarque étant faite, une hypothèse paraît devoir être formellement écartée dans la recherche d'une solution des rapports entre le Six et les Sept : celle d'un accord par le moyen d'une association multilatérale.

La Communauté des Six a désormais obtenu un degré suffisant d'intégration pour qu'il ne lui soit plus possible d'envisager de se dissoudre dans un plus vaste ensemble de moindre consistance, à moins que la Grande-Bretagne ne se décide à entrer aux mêmes conditions que les autres membres dans le Marché Commun.

Le problème actuel en d'autres termes est de conjuguer les intégrations déjà réalisées, ou en voie de formation, avec une indispensable coopération entre pays ou groupes de pays à l'échelle de la grande Europe et si possible à une plus large échelle.

Une institution dont la création a été décidée en décembre 1960 aura précisément cette charge. Il s'agit de l'organisation de coopération et de développement économique héritière de l'O.E.C.E.

Ainsi arrivons-nous à un important tournant : d'une part l'intégration a réalisé au niveau des Six de rapides progrès, d'autre part la question se pose de savoir comment s'organiseront les rapports entre les Six et les Sept et comment l'O.C.D.E. parviendra à maintenir la cohésion de l'Europe des Dix-huit, puis à relier cette Europe aux grands pays de l'Amérique du Nord. En somme, l'histoire de l'après-guerre fut celle du passage des essais de collaboration mondiale aux expériences d'intégration régionale.

Par un curieux renversement de l'ordre des choses, le problème actuel est celui de l'organisation à partir des intégrations régionales d'une plus large coopération européenne, puis d'une coopération atlantique qui peut-être conduira à une coopération mondiale.

PARTIE I

L'INDUSTRIE LAITIÈRE DES SIX.

INTRODUCTION

L'Europe, en dépit d'une superficie limitée, a joué un rôle majeur dans la constitution des blocs de développement avancés. Ses économistes, ses politiciens, ses militaires, ses philosophes, ses hommes de lettres, ses artistes ont formé le canevas des deux régimes qui dominent l'actualité.

Une succession de conflits et de crises provoqua toutefois l'affaissement de sa puissance économique et de sa vigueur politique, tandis que les Etats-Unis d'une part, l'U.R.S.S. d'autre part exercent une influence déterminante sur le monde.

Peu à peu cependant, avec l'aide américaine dont les effets se sont prolongés par la formation de l'O.E.C.E., l'Europe se relève de ses ruines et tente de reprendre sa place dans les discussions internationales.

Pour ce faire, elle parvient à regrouper ses forces par la voie d'une intégration qui se voulait à l'origine unique, mais qui est en fait la victime passagère d'une scission.

Au sein de ces deux tentatives d'unification, le problème des produits agricoles a constitué la pierre d'achoppement. Seule la C.E.A. a essayé de le résoudre, alors que l'A.E.L.E. l'a totalement ignoré.

L'agriculture, dont la tâche est en partie de nourrir l'homme, revêt pourtant une importance capitale, lorsque l'on considère la diversité et la complémentarité des productions européennes, sa part dans la comptabilité nationale et dans la balance commerciale,

La condition sociologique de l'agriculteur européen, le niveau du consommateur.

La Suisse, pays certes industriel mais aussi agricole et surtout laitier, est particulièrement sensible à tout ce qui touche la paysannerie.

Or, la Confédération Helvétique, au même titre que ses six partenaires, se trouve défavorisée du fait de l'absence d'une politique agricole commune, alors que les Six tentent l'impossible pour rationaliser leur production, organiser leurs marchés, lutter contre la concurrence étrangère par la libération des droits de douanes internes et l'adoption d'un tarif douanier externe commun.

Mais le danger apparaît plus éminent lorsque l'on considère que l'industrie laitière suisse, dont les produits sont déjà chers, risque de perdre ses deux meilleurs acheteurs: la France et l'Italie, par le simple fait de taxes douanières nettement défavorables.

Ce péril semble donc suffisamment grand pour que l'on essaye d'examiner l'éventualité d'une association de la Suisse à la C.E.E.

L'Association seule semble possible, car une intégration complète impliquerait, ipso facto, un attachement politique inconditionnel. Or, depuis des siècles, la Suisse a tenu à sauvegarder une neutralité qui lui a attiré le respect non seulement des belligérants des deux dernières guerres, mais aussi celui des pays en voie de développement.

L'Association, toutefois, ne signifierait pas pour la Confédération le lâche abandon de ses partenaires d'aujourd'hui puisque la Grande-Bretagne, qui fut à la base de la fusion des Sept, a elle-même tenté de faire route avec les Six.

Au moment où ces derniers donnent à leur industrie laitière une forme et des structures pour résoudre des problèmes sociaux, économiques et commerciaux, l'examen de leurs marchés, de leurs expériences et de leurs intentions, ainsi que l'étude du potentiel de production et des moyens commerciaux de l'Industrie laitière suisse permettront de mieux saisir ses possibilités et ses chances de succès face au Marché commun.

CHAPITRE I - L'INDUSTRIE LAITIÈRE ITALIENNE

L'Italie de 1963 n'est plus seulement la terre des vestiges et du passé. Les buildings poussent vite à Milan et les hauts fourneaux se sont implantés à Gênes et à Naples. La pétrochimie s'est développée à Ravenna.

Le Mezzogiorno naguère déshérité est gagné par l'industrialisation, tandis que les grandes sociétés du Nord procrèent en Sicile et sur l'Adriatique.

Un certain nombre de faits soulignent les transformations de la structure économique et le progrès réalisé ces dernières années:

- La part de l'agriculture dans le produit social brut qui était de 48 % en 1900 est descendue à 17 % en 1960. Durant ces mêmes années, la part de l'industrie a progressé de 19 % à 43 %.
- De 1938 à 1964 la production sidérurgique a quadruplé. Le fait est d'autant plus remarquable que ce pays est totalement dépourvu de ressources charbonnières et ferreuses.

A condition que le rythme d'accroissement de la population se maintienne, l'Italie possèdera en 1980 une population de 60 millions d'habitants. La moitié de celle-ci se groupe dans le Nord.

Avec l'urbanisation récente et l'extension de l'industrie, le pays possède un grand nombre de villes à forte population; si bien que la population agricole a considérablement baissé depuis une dizaine d'années au profit de l'industrie. Cependant, les agriculteurs représentent encore aujourd'hui 29 % des travailleurs.

L'augmentation et le déplacement du peuple italien ont eu pour corollaire un accroissement du revenu

national de 5 % par an de 1951 à 1960, alors que la population ne s'accroissait que de 0.9 %.

L'Italie du Nord et du Centre participaient en 1960 pour 72 % dans le revenu national.

En matière d'échanges extérieurs, l'Italie demeure largement importatrice, notamment en ce qui concerne les matières premières et les produits semi-finis. Les importations se sont accrues de 14.94 % dans les dix premiers mois de 1962 par rapport à 1961.

Le mal chronique du chômage qui était un des points faibles de la structure italienne est en voie de résorption. Les chômeurs ne représentent plus que 2.5 % de la population active.

Le niveau de vie a, lui aussi, fortement augmenté ces dernières années, bien qu'il existe encore une certaine disparité entre le revenu moyen des habitants du Nord et ceux du Sud.

Ainsi, l'Italie que nous connaissions il y a quelques années sous la forme d'un pays pauvre, est en pleine expansion, offrant à l'Europe un marché mondial de consommateurs au pouvoir d'achat croissant.

Section Première - LA PRODUCTION

I. La production laitière

A. Généralités

En dépit du fait que l'indice général de la production agricole ait augmenté de 6 % entre 1960 et 1961, l'accroissement moyen apparaît beaucoup plus lent pour la décennie précédente.

DETAIL DE L'INDICE DE LA PRODUCTION AGRICOLE

Base 100 = 1953

Années	Production des cultures	Production fourragère	Production zooteknique	Indice général
1951	89.6	98.8	96.5	91.4
1952	85.1	84.4	102.8	91.1
1953	100	100	100	100
1954	92.7	101.6	103.1	95.1
1955	101.8	100.8	101.9	101.6
1956	98.9	99.9	105.5	100.5
1957	99.5	103.5	112.6	102.8
1958	114.3	106.6	112.4	113.8
1959	115.2	114.1	122.0	116.7
1960	109.0	122.1	139.4	112.6
1961 (*)				119.6

(*) Chiffres provisoires.

Source: Confederazione generale dell'Industria italiana.

La production laitière (lait, fromage et beurre) s'élevait en 1960 à 412.127 millions de litres. Sa contribution aux produits agricoles est donc de l'ordre de 12 %.

B. Le Cheptel

Le cheptel s'élevait en 1960 à 19.182.000 têtes

- 9.399.000 bovins
- 8.343.000 ovins
- 1.440.000 caprins.

Le cheptel bovin a connu ces dernières années quelques fluctuations allant dans la perspective d'une ascension, bien que le nombre de boeufs ait diminué. L'effectif est passé de 8.994.000 à 9.845.000 entre 1953 et 1961, dont 50 % de vaches ayant une aptitude principale pour la production de lait.

L'élevage n'a un caractère intensif que dans la région du Pô et le long de la côte des Marches. Cependant, un effort a été fait pour le développer aussi dans les autres régions. Malgré cela, en 1960 68 % de l'élevage se faisait encore dans le Nord, 18 % dans le Centre, 9 % dans le Midi péninsulaire et 5 % dans les Iles.

Quant au cheptel ovin et caprin, après avoir marqué une constante diminution jusqu'en 1957, il a progressé en 1958 pour retomber en 1960 à un niveau inférieur à la moyenne de 1952 - 1955. Cependant cette régression n'affecte que le Nord, alors que le Sud poursuit un élevage particulièrement adapté au climat et au sol.

EVOLUTION DU CHEPTEL OVIN
(en nombre de têtes)

Régions	Moyenne 1952/1955	1957	1958	1959	1960
Italie septentrionale	707 075	525 700	492 900	471 550	456 000
Italie centrale	2 617 300	2 088 900	2 025 600	1 850 900	1 821 400
Italie méridionale	3 214 275	2 372 600	2 912 400	2 901 600	2 927 700
Italie insulaire	3 958 200	3 055 700	3 194 800	3 169 300	3 136 900
TOTAL ...	9 596 850	8 542 900	8 625 700	8 393 350	8 342 500
Source: Istituto Nazionale di Economia Agraria - Annuario dell'Agricoltura Italiana.					

C. La production de lait

1. Généralités

Selon l'Associazione Italiana Lattiero Casearia, il y aurait eu un accroissement moyen annuel de la production totale de lait de 3 % entre 1958 - 1961.

De 1960 à 1961, cette augmentation a porté sur 1.190.000 tonnes de lait. Elle aurait été de 680.000 tonnes pour l'année précédente.

PRODUCTION LAITIÈRE

	Avant- guerre	1958	1959	1960	1961
<u>LAIT COMMERCIALISABLE</u>					
<u>Consommation directe:</u>					
en 1 000 tonnes.....	1 870	2 637	2 688	2 709	2 711
en pourcentage du total		28.3	27.7	26.1	25.8
<u>Lait pour la trans- formation industrielle :</u>					
en 1 000 tonnes	2 820	4 191	4 794	5 161	5 263
en pourcentage du total		45.0	49.4	49.8	51.0
<u>Lait pour l'élevage des jeunes:</u>					
en 1 000 tonnes		2 512	2 228	2 520	2 524
en pourcentage du total		26.7	22.9	24.3	23.2
<u>Production laitière totale:</u>					
en 1 000 tonnes		9 340	9 710	10 390	10 503

Source: D'après l'Associazione Italiana Lattiero Casearia
Annuario dell'Agricoltura Italiana.

2. La production laitière par région

Pour le lait de vache, c'est la Lombardie qui arrive au premier rang avec 38 % de l'ensemble du lait produit; vient ensuite l'Emilie Romagne avec 19.5 % et enfin le Piémont avec 10 %.

Quant au lait de chèvre et de brebis, c'est à la Sardaigne que revient la première place avec 28 %, suivie de la Sicile et de la Calabre..

2. Utilisation de la production laitière

UTILISATION DES LAITS EN 1961

	Alimentation du bétail		Alimentation humaine		Transformation industrielle		TOTAL
	1950 t	%	1950 t	%	1 000 t	%	1 000 t
Lait bovin	2 369	93.6	2 546	93.8	4 834	91.5	9 749
Lait ovín	113	4.8	29	0.7	294	5.6	436
Lait caprin	41	1.6	137	5.5	140	21.9	318
TOTAL	2 523	100	2 712	100	5 268	100	10 503

Source: Associazione Italiana Lattiero Casearia.

Comme nous pouvons nous en rendre compte par ce tableau, l'Italie est le pays qui consacre le plus fort pourcentage de sa production à l'élevage des jeunes: 23 % devant:

La France	18 %
L'Allemagne	10 %
Les Pays-Bas	5 %
L'U.R.S.S.	1.8 %

Néanmoins, cette proportion tend actuellement à décroître au profit de la part allant à la transformation.

Par ailleurs, nous constatons qu'en dépit d'une diminution du cheptel ovín et caprin, les quantités de ces laits allant à la transformation augmentent sensiblement.

- Le lait de consommation

Le ramassage du lait de consommation destiné au ravitaillement des centres urbains est réglementé par la loi du 16 juin 1938, aux termes de laquelle des centrales laitières jouissent du monopole en matière de commercialisation du lait "in natura".

Ces centrales ressemblent par leur forme à celles que nous connaissons en Suisse, à la différence toutefois que tout producteur se trouvant dans la zone de

ramassage de l'une de ces entreprises doit obligatoirement lui livrer son lait.

En cas de besoins accrus, des centres de pasteurisation, ordinairement autonomes, peuvent aider à l'approvisionnement à la condition toutefois de passer par la Centrale.

Etant donné la dimension de ce type d'entreprise, l'existence d'une zone de production et de consommation devient absolument nécessaire, ce qui les limite à la partie Nord du Pays.

- Le lait de transformation

Les quantités de lait utilisé pour la transformation ont augmenté entre 1955 et 1961 de 4 % par an en moyenne. Cependant, le problème qui préoccupe actuellement les industriels italiens n'est pas celui de la quantité, mais de la qualité; et telle est bien aussi la préoccupation majeure de l'ensemble des pays latins qui, pour des raisons ethniques, se trouvent nettement défavorisés face aux anglo-saxons et aux helvètes.

Cette qualité du lait, estime l'Institut de Pandino, diminue d'année en année, ce qui explique d'une part les nombreux accidents de fabrication, l'abandon général de la production d'Emmental d'autre part.

Ces accidents s'illustrent par des défauts de fermentation secondaire entraînant de forts déclassements dans 40 % des cas pour le "grona" et le "Fontina".

4. Les prix

Considérant que l'agriculture italienne doit répondre aux exigences de la politique anti-subventionnelle de la C.E.E., le gouvernement s'est refusé à soutenir les prix à la production. Le lait est payé à la ferme, vendu entier et ramassé, selon des coûts nettement variables, par l'industriel, la coopérative ou la Centrale

laitière. Selon les zones de production, il existe une lutte d'influence entre les différents moyens d'écoulement, soit la destination, soit la consommation ou la transformation.

- Le lait de consommation

Les Centrales qui ont le monopole de la vente du lait de consommation paient le lait 8 à 10 % plus cher que le transformateur. C'est ainsi que le producteur situé dans une zone de centralo préférera traiter avec celle-ci.

Quant au prix de détail, il est fixé par le Préfet de la province. A titre indicatif, la moyenne s'établit à 83 livres, bien que de très grandes variations aient lieu entre villes.

- Le lait industriel

Le prix d'achat de ce lait varie en fonction des cours de produits laitiers publiés par les Chambres de Commerce. Ce système permet la répercussion des fluctuations des prix du marché des produits sur la production agricole.

5. Tentatives de prévisions de l'avenir

Bien que l'Italie soit le septième pays producteur du monde et le troisième de la Communauté Economique Européenne, elle n'en reste pas moins la plus sous-développée du point de vue du rendement laitier. (Rendement le plus faible des Six: en moyenne 48 % de moins que la Hollande.)

Toutefois selon les experts de la C.E.E., la production laitière italienne, grâce à l'application des méthodes modernes d'élevage, peut s'accroître de 1 % par an, portant ainsi la production, d'ici deux ans, à plus de 12 millions de tonnes.

Or, le marché du lait ayant déjà tendance à la saturation, cet accroissement de la productivité pose un problème d'écoulement. Compte tenu de ceci, le gouvernement d'une part, les transformateurs d'autre part ont l'intention de développer la stérilisation et le perfectionnement des procédés de transport, tout en cherchant soit d'autres utilisations du lait sous forme de boissons aromatisées, soit d'autres fabrications et notamment celles de pâtes mi-dures vers lesquelles la demande du consommateur tend de plus en plus à se porter. Dès aujourd'hui, c'est ce genre de fabrication qui absorbe la moitié du lait industriel, l'autre allant aux pâtes dures de condiment.

II. La production fromagère

A. Généralités

Nous ne parlerons guère ici de la production fromagère qui revêt de moins en moins d'importance.

En effet, les entreprises laitières ont réalisé pour la plupart d'entre elles une intégration tant verticale qu'horizontale en effectuant toutes les opérations techniques et commerciales, allant du ramassage du lait jusqu'à la livraison des produits dans les points de vente. Très bien organisées, elles exercent une influence non seulement directe mais encore capitale sur l'ensemble du secteur laitier.

Face à elles se dressent les producteurs agricoles groupés en coopératives qui en l'absence d'organisation et de crédits ne peuvent lutter contre les réseaux de distribution des industriels.

1. La forme des entreprises

Dix-huit mille entreprises se partagent la production fromagère. Elles offrent un éventail de catégories, de types et de tailles qui correspondent aux régions de production. On y retrouve surtout: la petite entreprise artisanale dans le sud, l'alpage dans les Alpes et la grande usine de transformation dans la vallée.

Les fromageries italiennes se répartissent approximativement de la façon suivante:

Fromageries coopératives	5500
Fromageries des exploitations agricoles	5000
Fromageries privées	7500

Les fromageries coopératives transforment 50 % du lait italien, les industriels privés l'autre partie.

2. Fonctionnement de l'industrie fromagère

C'est la fromagerie artisanale de dimension moyenne qui prédomine dans les régions à forte production laitière.

Les fromageries italiennes fabriquent généralement plusieurs variétés de fromages, ce qui leur donne une certaine élasticité et leur permet d'adapter la production aux besoins du marché; ce fait est d'autant plus avantageux que la production ne peut s'étaler en raison des fluctuations saisonnières très prononcées. Par exemple, la fabrication du Grana est limitée pour des raisons de composition de fourrages entre le premier avril et le 11 novembre.

La responsabilité de la maturation des fromages n'incombe plus à la fromagerie artisanale, mais à de grandes maisons productrices qui se chargeront par la suite de la commercialisation des produits.

B. Quantités produites

1. Données générales

De 1955 à 1961, la production fromagère italienne a marqué un accroissement moyen annuel de 4.1 %, tandis que durant les six dernières années elle augmentait son potentiel de plus de 100.000 tonnes. Ainsi sur les 451.316 tonnes de fromages produits en 1961, 356.168 tonnes provenaient de lait de vache, le reste étant fabriqué à partir de lait soit de brebis soit de chèvre. Cette évolution montre le dangereux dynamisme de la Péninsule. Afin d'en mieux saisir l'ampleur, nous étudierons quelques grands produits italiens, leur influence sur le marché italien, leur incidence sur les phénomènes commerciaux.

2. Les différents fromages

Mascarpone et Ricotta Fresca

Ces deux types au goût neutre, en raison d'une part des conseils des médecins et de leur qualité diététique et de digestibilité d'autre part, ne cessent de croître et cela dans une proportion de 29.5 % depuis 1952.

Le Provolone, le Fontina et autres pâtes semi-cuites

Ont, eux aussi, vu leur production s'accroître dans les proportions de 90 à 100 %. Cependant, et en dépit de leur succès, les sortes que nous venons d'énumérer ne constituent pas, à vrai dire, un grand danger de concurrence pour la Suisse à cause de leur absence de goût et de régularité dans la qualité. Ils restent plutôt destinés au marché intérieur.

Les fromages à pâtes molles

Plus connues à l'étranger que les précédentes, ces pâtes ont enregistré un développement de 52 % en sept ans, lequel est principalement dû à une régularité dans la qualité et à leur goût adapté à l'évolution de celui du consommateur.

Néanmoins, le "Sprinz" et l'"Emmental" d'une part, le Gorgonzola d'autre part sont tous deux en diminution très nette. Les causes en sont un manque de qualité, la concurrence des pâtes suisses, un goût trop accentué qui ne répond plus à celui du consommateur.

Les pâtes molles italiennes n'ont rien de commun avec les pâtes molles françaises; elles se rapprochent des pâtes mi-dures suisses, genre Tilsit, mais d'une saveur moins accentuée ou aromatique. En ce qui concerne cette caractéristique, il en est de même des pâtes semi-cuites: bito, bra fontina et fontal, qui, si elles répondent parfois aux besoins et au goût du consommateur italien, ont peu de chance de gagner les faveurs du public suisse, bien que tout public, du point de vue alimentaire, s'éduque.

Il en est tout autrement des pâtes pressées et cuites, dont le type principal est le parmesan à saveur odorante et délicate que l'on utilise surtout comme fromage à râper, et qui sont assurées de leur succès tant sur le marché interne qu'étranger.

Enfin les fromages fondus sont en général de deuxième qualité et ne peuvent par conséquent supporter la concurrence des produits allemands ou suisses.

Section Deuxième: LA CONSOMMATION

I. L'évolution des besoins intérieurs

A. Les deux notions de besoin

Le maintien d'un cheptel bovin implique nécessairement des besoins en lait; en effet, par vocation première, le lait est l'aliment indispensable des jeunes organismes et bien qu'il soit possible de le leur rationner, il est

impossible de le leur supprimer.

A côté des besoins de l'élevage, il y a ceux de l'alimentation humaine. Ceux-ci se manifestent sous la forme des lait "in natura" ou des produits tirés de la transformation du lait.

B. Les besoins de l'élevage

Comme nous l'avons déjà dit, l'Italie est le pays qui consacre le plus fort pourcentage de sa production laitière à l'élevage des "jeunes". La quantité de lait nécessaire a augmenté dans des proportions sensibles, mais non parallèles à celles du cheptel ce qui signifie que l'on distribue moins de lait entier aux "élèves".

C. Les besoins de l'alimentation humaine

Les besoins de la consommation directe ou indirecte ont considérablement augmenté depuis la fin de la guerre. Cette augmentation est la conséquence d'une part de l'accroissement du nombre des consommateurs, d'autre part du développement de la consommation individuelle dont l'évolution peut se résumer ainsi :

- amélioration du niveau de vie
- modification des habitudes alimentaires découlant soit des restrictions de la guerre soit des brassages de population qui eurent lieu pendant celle-ci
- les efforts constants des industriels tant italiens qu'étrangers pour rendre leur produits plus attractants
- la publicité

II. L'importance actuelle des besoins de l'alimentation humaine

A. Le lait frais

Le niveau de consommation du lait en Italie est

encore suffisamment bas pour espérer un accroissement substantiel pour la prochaine décennie.

La consommation du lait de vache est encore plus faible dans le Sud que dans le Nord. Le prix y est beaucoup plus élevé et le pouvoir d'achat du consommateur est si faible que le lait a été pratiquement exclu de l'alimentation dès la fin de l'enfance.

Dans le but d'augmenter la quantité consommée, les organismes officiels italiens prévoient un système de distribution et de stockage visant un accroissement de 15 litres par an et par habitant.

Selon les estimations faites dans une étude de la C.E.E. la consommation de lait, qui est actuellement de 54,5 litres atteindrait 61,5 litres en 1965.

B. Le beurre

La consommation de beurre reste extrêmement faible en Italie, l'huile étant l'élément de base de la cuisine italienne.

Cependant la consommation annuelle de beurre, selon la même étude de la C.E.E., augmenterait de 1,4 kg pour atteindre 2,7 kg en 1965.

C. Le fromage

1. Les statistiques

Elles font ressortir une légère augmentation de la consommation de fromages laquelle est passée de 6,8 kg à 7,5 kg de 1954 à 1960. En 1961, l'Italie était le deuxième pays consommateur de fromage après la France:

9.3 kg par habitant en France
7.7 kg par habitant en Italie
6.8 kg par habitant au Pays Bas
6.7 kg par habitant en Allemagne fédérale
5.5 kg par habitant au Benelux

Cependant, la progression des importations de fromages étrangers plus rapide que le taux d'accroissement des exportations italiennes traduit une tendance générale à l'augmentation de la consommation et une évolution lente mais certaine dans le goût du consommateur.

EVOLUTION DE LA CONSOMMATION PAR AN ET PAR HABITANT
EN ITALIE
(en kg)

	Beurre	Fromage
1954/1955	1.4	6.8
1955/1956	1.4	6.5
1956/1957	1.5	6.4
1957/1958	1.6	6.5
1958/1959	1.5	7.1
1959/1960	1.3	7.7
1960/1961	1.5	7.5
1965 (*)	2.7	9.1

Source: Associazione Lattiero Casearia

(*) Prédiction de la C.E.E.

Il est certain que la production laitière sera utilisée de façon croissante pour la consommation en l'état et pourra aussi être transformée en beurre. Mais l'on pense que la production du lait et la part du lait réservé aux élèves diminuant, la production fromagère italienne ira croissante en dépit du développement des autres produits laitiers.

La nature des fromages consommés

L'examen des chiffres de production et des statistiques du commerce extérieur permet d'établir la répartition de la consommation par différents types de fromages.

CONSUMATION DES DIFFERENTS TYPES DE FROMAGES EN 1961
FROMAGES ITALIENS (en tonnes)

	Pro- duction	Ex- portation	Con- sommation	Pourcentage sur consomma- tion totale
Gorgonzola	33 000	2 453	30 547	6.4
Fontina	15 100	161	14 939	3.4
Autres pâtes molles (1)	103 200	3 604	99 596	20.9
Grana	125 100	6 008	119 092	25.2
Pecorino	43 000	6 047	36 953	7.8
Provolone et Caciocavallo	40 500	3 298	37 202	7.9
Autres pâtes semi- dures et dures ..	34 400	1.103	33 297	7.0
Fromages frais ...	48 700	220	48 480	10.2
Sbrinz et Emmental	4 800	70	4 730	1.0
Fromages de chèvre	3 500	-	3 500	0.7
TOTAL	451 300	22 964 *	428 336	90.5
		<u>Im- portation</u>		
Bleus		1 397		0.3
Autres pâtes molles		195		-
Pâtes pressées type Fontina		1 620		0.3
Emmental		24 409		5.2
Autres pâtes semi- dures et dures ..		8 455		1.8
Fromages fondus ..		9 135		1.9
		45 211		9.5
TOTAL GENERAL ;	451 300	Importa- tions moins ex- portations	473 547	100
(*) Exclus les fromages fondus				
(1) Définition Italienne				

2. Interprétation de ces statistiques

Comme nous pouvons nous en rendre compte, les fromages étrangers revêtent une importance très relative par rapport aux fromages nationaux, ce qui montre combien l'Italien connaît mal ces produits. Cependant l'Emmenthal représente 5,15 % du total de la consommation en 1961, alors qu'en 1958 il ne représentait que 4,70 %.

Les travailleurs italiens s'installant dans les pays étrangers ont apporté avec eux certaines habitudes culinaires qu'ils ont communiquées aux nationaux, provoquant ainsi un accroissement des importations de produits italiens, à l'inverse, il ne semble pas que les touristes voyageant en Italie (21 millions en 1962) contribuent à répandre leurs habitudes nationales de consommation. En revanche, ils paraissent s'adapter au goût italien et même à l'importer dans leur pays.

Pour déterminer d'une façon plus précise la concurrence des produits laitiers sur le marché italien, il paraît opportun de procéder à une classification de tous les fromages consommés.

a. Fromages à pâtes pressées non cuites

Ces fromages peuvent être classés du point de vue gustatif et en fonction de la présentation parmi les fromages étrangers du type Gouda ou Saint Paulin, ou même Tilsit. Ces produits représentent entre 35 % et 40 % de la consommation italienne et ce pourcentage est en augmentation continue. Leur prix de vente est modéré.

Ces fromages, de par leurs caractéristiques gustatives, leurs qualités de conservation par grandes chaleurs, leur digestibilité, semblent devoir bénéficier des faveurs du public italien. C'est assez dire les chances du fromage suisse de type Tilsit.

b. Fromage à râper ou à condiment

Le quart de la consommation italienne de fromages est constitué par du Grana. Celui-ci est principalement utilisé dans la cuisine sous forme d'assaisonnement dans les pâtes ou le riz. En outre, en raison de son bas prix, il remplit très souvent le rôle d'aliment principal, si bien que son importance risque de diminuer dès que le niveau de vie s'élèvera.

c. Les fromages frais

Bien que leur consommation s'accroisse d'année en année, il nous apparaît inopportun d'en parler longuement ici, car d'une part les grandes firmes productrices italiennes sont spécialisées dans leur production et bénéficient donc d'une grande expérience, d'autre part ces produits étant de conservation extrêmement brève, il serait impossible de les exporter et d'assurer leur distribution.

En outre, aucune entreprise étrangère n'a jusqu'à présent tenté de lancer ce genre de produits sur le marché italien.

d. Emmental - Gruyère

Bien que l'Emmental ne soit jamais utilisé comme condiment avec les pâtes ou le riz, c'est le seul fromage étranger qui soit consommé en quantité importante. En effet, son goût est apprécié depuis fort longtemps par le consommateur italien.

Par contre, le Gruyère rencontre peu de succès en raison de certaines caractéristiques requises par le marché italien.

En effet, le consommateur italien exige un produit d'une saveur ni piquante ni amère. Dans le Sud, le volume ayant une certaine importance, on préfère un fromage "à gros trous".

Les Emmentals les plus appréciés sont dans l'ordre le suisse, l'allemand et l'autrichien.

e. Le Gorgonzola et les pâtes persillées

Ces fromages, dont le plus connu est le Gorgonzola, représentent les 7 % de la consommation. En raison de l'évolution du goût de la population, ils connaissent actuellement une période difficile. En effet, le consommateur italien préfère un produit crémeux et doux, si ce n'est sans odeur.

Les fromages français de marque Roqufort ou Bleu d'Auvergne ne semblent donc pas, pour l'instant, être à redouter.

f. Les fromages fondus

Leur niveau de consommation qui atteint 2 % est encore faible, mais ces fromages présentent néanmoins pour certains pays un débouché dont l'extension tient à plusieurs facteurs, notamment le goût neutre et la texture crémeuse d'une part, le fait d'être consommables par toutes les classes sociales de la population à des qualités et des prix variables, d'autre part.

En outre, ce produit se conserve très longtemps, par grosses chaleurs et sans réfrigération.

Les fromages fondus les plus appréciés actuellement sur le marché italien sont dans l'ordre les allemands, les suisses. Leur réputation semble bien assise en Italie.

g. Les pâtes molles françaises

Elles représentent actuellement une part minime de la consommation italienne, et il semble difficile aux marques françaises de s'imposer sur un marché où le consommateur n'est pas encore habitué à ce genre de fromages.

Après avoir tenté de délimiter dans quelle mesure chaque sorte de fromages est consommée, nous tenterons de sérier les problèmes en analysant les habitudes et le mode de consommation.

III. Les habitudes de consommation

Elles restent liées au type de fromages. Etant donné la relative monotonie de la cuisine italienne, la consommation de fromage de condiment reste constante et importante tout au long de l'année. La consommation des autres variétés subit des fluctuations saisonnières. C'est ainsi qu'en hiver les fromages plus savoureux, plus piquants se vendent mieux qu'en été.

Un point très important reste à souligner: celui du désir de volume. Nous en avons déjà parlé pour l'Emmental, mais il se répète pour les fondus. En effet, certaines entreprises françaises connaissent actuellement un succès en offrant des boîtes de 6 ou 8 portions de fondus de diamètre semblable aux boîtes suisses ou allemandes, mais de moindre épaisseur; c'est ainsi que les ménagères, tentées par le prix le plus bas, se voient offrir une boîte semblable aux autres mais dont le poids est pratiquement diminué de moitié, ce qui importe peu.

A. Mode de consommation

On peut distinguer une première catégorie de fromages dont la consommation est directement liée à leur usage de condiment pour la cuisine: ce sont les Grana et Pecorino.

En outre, des fromages à pâtes molles entrent pour une part importante dans la confection des pizza.

Les fromages du type pâte pressée non cuite et Emmental sont surtout consommés comme second plat au cours du repas du soir dans lequel ils prennent la place de la viande.

Les fondus sont surtout utilisés comme goûter pour les enfants ou comme dessert dans les régions à faible pouvoir d'achat.

B. Caractéristiques et évolution du goût

L'Italien est assez sensible à l'aspect extérieur du produit. Il aime les fromages sans croûte ou à croûte mince, car il ne la consomme pas. Ce qui explique la réticence de l'Italien à consommer ces pâtes molles françaises qui présentent un croûtage trop épais et d'aspect peu engageant.

Le consommateur italien, à l'image de l'ensemble des consommateurs européens, a fortement évolué dans ses goûts depuis la fin de la guerre. L'Italien de la nouvelle génération n'apprécie plus les fromages à caractéristiques gustatives trop accusées et ceci quel que soit le fromage considéré.

La ménagère recherchera donc un fromage doux, accepté par toute la famille. Il faut cependant remarquer que les fromages traditionnels d'une part, les pâtes molles françaises d'autre part ont donné naissance à de variétés plus douces et moins affinées.

C. Répartition géographique de la consommation

De part ses habitudes alimentaires, le Sud reste attaché aux fromages piquants, mais dotés d'un faible pouvoir d'achat, il considère le fromage comme un mets de luxe qu'il faut manger avec beaucoup de pain.

Quant au Nord, il préfère les fromages doux et reste très ouvert aux fromages étrangers, alors que l'Italien du Sud ne l'est pas.

D'une façon générale, les deux types de fromages étrangers les plus demandés sur le marché actuellement sont l'Emmental et les fondus.

Section Troisième: LES ECHANGES

Les échanges commerciaux de l'Italie sont victimes d'un déséquilibre croissant dû à l'augmentation des importations et à la constance des exportations.

LA BALANCE COMMERCIALE DES PRODUITS LAITIERS

Années	Lait et Beurre	Fromages
1952	- 8.9	+ 4.8
1955	- 6.1	—
1958	- 19.3	- 5.7
1959	- 11.0	- 11.0
1960	- 33.0	- 13.2
1961	- 17.	- 22.0
1962	—	- 23.7

En ce qui concerne le beurre, l'Italie est déficitaire depuis 1952. Ce qui n'est pas étonnant, car seul le lait destiné à la transformation industrielle est susceptible de lui donner naissance.

Quant au lait "in natura", il est lui aussi déficitaire. Il est surtout importé sous forme de lait en poudre et de lait condensé.

Le lait comme le beurre sont deux produits contingentés à l'importation, ce qui n'empêche pas la variation des quantités importées. Ainsi en 1960, sur 23.000 tonnes de produits laitiers importées, 26.700 étaient constituées par du beurre, alors qu'en 1961 les 17.000 tonnes étaient surtout composées de lait: 10.600 tonnes.

Mais l'Italie est aussi importatrice et exportatrice de fromages. La balance de ce secteur, créditrice en 1956 et 1957, est en général débitrice depuis une dizaine d'années. En 1961 et 1962, ce déficit est passé à plus de 5 milliards de lires.

I. Les exportations

La production italienne étant axée sur les fromages, l'exportation des produits laitiers se limite à cette catégorie. Depuis 1950 elle a été l'objet d'une évolution globale et d'une évolution individuelle qui méritent toutes deux examen.

A. Evolution globale

1. Statistiques

EVOLUTION DE LA PRODUCTION ET DES EXPORTATIONS DE FROMAGES (en 1 000 tonnes)

	Production totale de fromages	Exportations totales	Pourcentage exporté par rapport à la production totale
Moyenne 1952/1955	330.6	18.3	5.5
1956	345	22.8	6.6
1957	336	22.4	6.6
1958	347.3	22.9	6.5
1959	394.4	21.4	5.4
1960	438.3	23.5	5.3
1961	451.3	23.2	5.1

Source: I.S.T.A.T. - Associazione Italiana Lattiero-Casearia

2. Interprétation de ces données

On remarque tout d'abord que le pourcentage exporté par rapport à la production totale est à peu près constant, avec toutefois une légère augmentation de 3 000 tonnes en 1962 par rapport à 1961

Cette exportation aurait, semble-t-il, pu être plus importante si l'on songe qu'elle est grandement

facilitée par la présence de nombreuses colonies d'Italiens à l'étranger et par le nombre de touristes (21 million en 1962) en Italie qui s'habituent lors de leur séjour au goût et à la cuisine italienne.

Cependant, cette légère augmentation des exportations italiennes n'est pas uniforme pour l'ensemble des produits. Certains produits sont en net accroissement alors que d'autres ont vu leur consommation diminuer régulièrement.

B. Evolution par types de produits

1. Statistiques

EVOLUTION DES EXPORTATIONS ITALIENNES PAR CATEGORIES (1) DE FROMAGES DE 1950 A 1962 (en tonnes)

Fromages	1950	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962
Gorgonzola									
Stracchino									
Fontina	3415	2918	2449	2371	2342	2387	2873	2614	2793
Italico et fromages analogues	2883	1179	3302	3297	2973	3076	3131	3604	3634
Grana	1529	4321	5071	5023	5901	5438	3544	6007	6871
Pecorino Romano et autres types de Pecorino	7943	7340	7716	7072	7768	6326	7126	6047	7849
Provolone et Caciocavallo	1503	3726	3025	2622	2896	2532	3213	3298	3481
Autres pâtes dures et semi-dures	543	602	528	471	597	1128	888	1170	1492
Fromages fondus	1166	588	755	1533	447	294	467	220	225
Latticini ...						217	213	220	294
TOTAL	18532	19674	22853	22396	22924	21398	23435	23180	26649

(1) Tableau établi selon la nomenclature douanière italienne existant avant 1958

Source: I.S.T.A.T. - Statistiche del Commercio con l'Estero

2. Examen de ces données

Parmi les fromages à pâtes dures, trois catégories: le Pecorino, le Grana et le Provolone constituent les 95 % des exportations.

Les exportations de Grana ont suivi l'expansion de la consommation de pâtes alimentaires et de la propagation du goût italien au moyen d'une excellente propagande à l'étranger.

Le Pecorino, qui est un fromage de brebis, constitue la part la plus importante des exportations (25 %). La vente se fait surtout par les grands ports et dans les villes de Rome, Naples et Milan.

Le provolone et le Caciocavallo maintiennent leurs exportations surtout vers les continents américains.

Quant au Gorgonzola, nous avons déjà vu qu'il était victime d'une lente défection du public, due principalement à une évolution dans le goût et la concurrence de fromages identiques originaux soit de France soit du Danemark, bien que le meilleur client de l'Italie pour ce genre de produit reste la Suisse.

Enfin, deux catégories de fromages ont vu décroître leurs exportations dans des limites très importantes. Il s'agit du Fontina qui a subi la concurrence des pâtes hollandaises et les fondus qui se sont vus supplantés par les produits suisses et allemands moins chers et meilleurs.

C. Orientation des exportations italiennes

La considération de l'évolution globale et individuelle nous a fourni les bases nécessaires à la recherche extrêmement importante de la direction future des exportations. Leur courant actuel est surtout axé vers le continent américain: Etats-Unis, Amérique du Sud et Canada, où les goûts italiens sont fortement implantés.

EXPORTATIONS ITALIENNES PAR CONTINENTS
(en tonnes)

Continents	1950	1955	1960	1961
Amérique du Nord	6 264	10 331	11 232	10 634
Europe	10 017	7 142	9 436	9 887
dont C.E.E.	2 090	2 280	4 120	3 673
Amérique latine	1 459	806	955	1 038
Afrique	550	1 016	727	729
Océanie	2	157	455	411
Asie	178	156	409	285
Navires, etc. ..	62	66	241	196
TOTAL	18 532	19 674	23 455	23 180
Source: Associazione Italiana Lattiero-Casearia				

EXPORTATIONS ITALIENNES VERS LES PAYS DE LA C.E.E.

	1950	1955	1960	1961	1962
France	1 856	1 643	2 943	2 188	3 176
Allemagne fédérale	207	255	569	845	975
Belgique- Luxembourg	20	372	587	585	622
Pays-Bas	7	10	30	52	42
TOTAL	2 090	2 280	4 120	3 673	4 815

EXPORTATIONS ITALIENNES DE FROMAGES PAR DESTINATION
(en tonnes)

	1 9 5 6		1 9 5 9		1 9 6 1		1 9 6 2	
	en tonnes	% total expor.	en tonnes	% total expor.	en tonnes	% total expor.	en tonnes	% total expor.
Etats-Unis	9 983	43.7	9 060	42.3	9 128	39.4	10 855	40.7
Suisse ...	3 520	15.4	3 547	16.6	3 859	16.8	4 303	16.1
France ...	2 400	10.5	2 508	11.9	2 188	9.4	3 176	11.9
Grande-Bretagne	1 765	7.7	1 096	5.1	1 387	6.0	1 468	5.5
Venezuela	869	3.8	734	3.5	945	4.0	463	1.7
Canada ...	751	3.3	1 076	5.0	1 505	6.4	1 553	5.8
Allemagne fédérale	553	2.4	409	1.9	848	3.6	975	3.6
Autres pays	3 012	13.2	2 968	13.7	3 320	14.4	3 844	14.7
TOTAL	22 853	100	21 398	100	23 180	100	26 649	100

Source: I.S.T.A.T. - Statistica del Commercio con l'Estero

Cependant, bien que les pays d'Europe participent pour une part moins grande à ces exportations, il ne faut pas perdre de vue la décision des Italiens de trouver des débouchés pour l'avenir sur le marché européen, décision dont l'application sera facilitée par les travailleurs italiens, notamment ceux de l'hôtellerie et la réduction des droits de douane à l'intérieur de la C.E.E. Mais sans attendre qu'intervienne l'exécution de cette décision, la Confédération absorbe déjà 16 % de l'ensemble des exportations italiennes.

II. Les importations

La réglementation italienne des importations repose sur l'existence de listes ou tables de produits contingentés selon l'origine et la provenance.

Toutefois, dans le cadre de l'Europe occidentale, le contingent est illimité et l'importation de fromages donne lieu à la délivrance automatique d'une licence d'importation. Pour mieux saisir la portée de cette juridiction, il semble nécessaire d'en faire une étude très rapide.

A. Réglementation douanière

1. Régime d'importation

Toutes les marchandises qui ne sont pas reprises sur les tables sont libérées à l'importation.

Depuis décembre 1962, il existe trois listes:

- La table A qui reprend les produits contingentés originaires de tous les pays autres que ceux figurant à la table C et autres que le Japon.
- La table C qui reprend les produits contingentés originaires d'Albanie, de Bulgarie, de Tchécoslovaquie, de Chine, de Corée, d'Iran, d'Israël, de Pologne, de Roumanie, de Hongrie, d'URSS, de Nord Vietnam.
- La liste spéciale de produits contingentés originaires du Japon.

Les fromages figurent maintenant sur toutes ces listes. En conséquence, ils sont à nouveau contingentés en provenance de tous les pays. Toutefois, lorsqu'ils sont en provenance des pays de la liste A, le contingent est illimité et l'importation des fromages donne lieu à la délivrance automatique d'une licence d'importation.

2. Droit de douane

Les droits de douane en vigueur au 1er janvier 1963 sont repris dans le tableau ci-après.

TARIF DES DROITS DE DOUANE (1er janvier 1963)

FROMAGES ET GAILLETTES	Pays de provenance (Droits ad valorem)	
	C.F.E. en pourcentage	Pays tiers en pourcentage

04.04

A.- Fromages du type Emmental, Gruyère et Sbrinz, en meules d'une maturation d'au moins 4 mois, d'une teneur minimum en matière grasse jusqu'à 45 % en poids de la matière sèche et d'une valeur égale ou supérieure de 95 UC (1) par 100 kg		
	6.30	11.38 UC ⁽¹⁾ par 100 kg (net)
B.- Fromage de Glaris aux herbes, fabriqué avec du lait écramé et adjonction de fines herbes hachées		
	6.30	10.60
C.- Autres		
1) Fromages:		
a) A pâte molle:		
1. Vaccherin Mont d'Or, Vaccherin fribourgeois, Tête de Moine	6.30	13.90
2. Autres	12.60	23
b) A pâte semi-dure ou dure:		
1. Emmental, Gruyère, Sbrinz, Saanen, fromage de montagne, Tilsit et genre Tilsit	6.30	13.90
2. Autres	13.70	23
c) Fondus:		
1. En boîtes d'un poids net non supérieur à 250 g: Emmental et Gruyère fondus; fromages fondus avec addition de jambon ou d'herbes; fromage à la crème	6.90	14.60
2. Autres	15.70	23

(1) UC = Unité de compte = 1 dollar = 670 livres

Il découle de l'analyse de ce tableau que la Confédération n'appartenant pas à la même union que l'Italie est nettement défavorisée.

B. Le volume des importations

Il s'est considérablement accru depuis 1958, puisqu'il absorbe aujourd'hui 10 % de la production. En effet, si l'on attribue l'indice 100 au niveau 1951, le niveau 1962 se situe à 444. L'Italie est donc devenue un pays importateur important; et il est à cet égard remarquable que la Suisse exporte vers ce pays plus qu'elle n'importe.

C. Les principaux fournisseurs

1. Données statistiques

Les principaux fournisseurs sont la Suisse, l'Allemagne et la France que se répartissent les importations, en fonction des schémas 1 et 2.

Le goût italien s'étant précisé au cours des dernières années, une certaine évolution s'est faite jour.

EVOLUTION DES IMPORTATIONS ITALIENNES DE FROMAGES PAR GRANDES CATEGORIES (en tonnes)

Années	Pâte molle (1)	PATE DURE ET SEMI-DURE		Pondus	Total
		Famental	Autres		
1951	172	6 952	3 318	1 118	11 560
1953	246	8 215	13 201	1 482	23 144
1956	537	9 397	3 820	3 792	17 546
1957	330	11 573	4 398	4 547	20 848
1958	291	16 917	7 264	4 377	28 849
1959	567	19 420	6 831	5 575	32 443
1960	902	21 570	9 281	6 926	38 679
1961	1 592 (2)	24 408	10 076	9 135(2)	45 211
1962	628	27 346	11 777	10 652	50 403

Source: I.S.T.A.T.

- (1) Définition italienne, correspondant aux pâtes pressées demi-cuites françaises en plus des pâtes molles françaises.
- (2) Le rappel des tonnages d'importation de 1961 mentionné à l'occasion de la publication des statistiques de 1962 fait état de chiffres différents par transfert d'un tonnage important de pâtes molles dans les fondus: - pâtes molles: 704 tonnes
- fondus : 10 023 tonnes.

2. Interprétation de ces données: La nature des fromages importés

1. L'Emmental

Les importations italiennes de 1961 et 1962 sont constituées pour 54 % par de l'Emmenthal. Ce fromage ne se heurte pas à la concurrence des produits nationaux, car le prix des Emmenthal étrangers, ainsi que les difficultés de fabrications rencontrées par les industriels italiens les entraînent à abandonner ce genre de produits pour s'orienter vers des fromages typiques qui valorisent mieux leur lait.

En effet, la qualité médiocre du lait provoque des accidents de fermentation de 30 à 40 %.

La demande d'Emmenthal a tendance à augmenter, car sa consommation déjà bien implantée en Italie du Nord se répand rapidement en Italie centrale et du Sud. C'est pourquoi ce marché fait l'objet d'une âpre concurrence entre les pays producteurs. Aujourd'hui c'est encore la Suisse qui arrive en première place tant pour la quantité que pour la qualité. Néanmoins, les deux schémas précédents indiquent une diminution du pourcentage (de 26.5 % à 23.4 %) des quantités importées et ceci surtout au profit de l'Allemagne et la Finlande si ce n'est l'Autriche qui exporte à des prix bien plus bas.

La concurrence française ne semble pas à craindre car les quantités exportées étaient de mauvaise qualité et destinées à la fonte.

2. Les fromages fondus

En second lieu viennent les fromages fondus qui représentent en 1962 21 % du total des importations italiennes. Le principal fournisseur est l'Allemagne qui livre à elle seule 80 % du tonnage.

Ce marché n'est pas prêt de se fermer, mais l'on se heurte, beaucoup plus que pour le produit précédent, à une forte concurrence italienne comprenant quelques grandes firmes très bien organisées du point de vue commercial.

3. Les autres fromages importés

Ils ne représentent que le quart des importations totales. Y figurent l'Edam, le Gouda et autres fromages nordiques ou certaines pâtes molles françaises. Les types de fromages importés en grande quantité restent donc encore peu nombreux en Italie

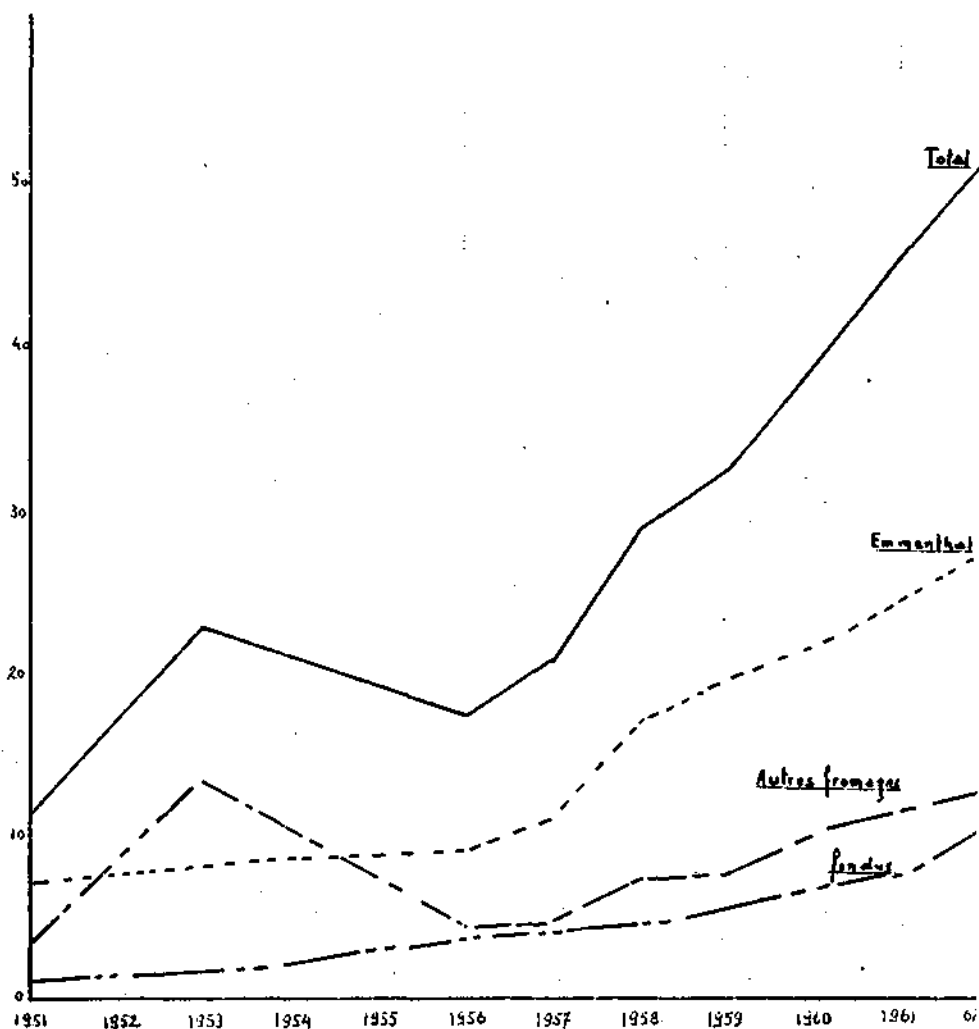
D. EVOLUTION DES IMPORTATIONS PAR PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE L'ITALIE EN FROMAGES (en tonnes)

Pays	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962
<u>Pays de la C.E.E.</u>							
Allemagne féd.	3770	4614	6188	4964	8414	8268	10356
Pays-Bas	1177	826	1083	948	1881	1335	1416
France	53	710	466	213	1222	4024	3262
<u>Pays tiers</u>							
Suisse	6534	6998	8833	10512	11962	11962	11737
Autriche	916	2413	5212	7890	6166	7910	8423
Danemark	2120	2639	4909	4347	4507	5931	7368
Norvège	-	605	1012	1529	2374	2213	1866
Finlande	1633	551	731	2365	2048	2196	3562
Suède	1111	1438	1472	1330	1478	1308	1811

Source : I.S.T.A.T.

Evolution des importations italiennes

1 000 000 000



Ce graphique indique une augmentation constante des importations de 1951 à 1962. Considéré par pays, c'est encore la Suisse qui possède la courbe d'accroissement la plus forte. Cependant cet accroissement est dû pour une grande part à l'Emmenthal. En effet, la "Käse Union" n'a guère poussé l'exportation de Gruyère, et les fondus suisses ont conservé leur saveur forte de Gruyère, alors que le consommateur italien préfère aujourd'hui les produits allemands au goût plus doux et d'aspect plus gras. Pour rétablir la situation, les industriels suisses ont tenté de lancer sur le marché des fromages fondus au jambon, mais le succès ne semble pas certain. L'Allemagne fédérale a accru ses exportations vers l'Italie d'une moyenne arithmétique de 14 % depuis 1956. Elle est actuellement le premier fournisseur de fromages fondus. Son principal atout est, outre une action publicitaire remarquable, de produire bon marché un fromage de saveur douce et d'aspect gras. En outre, ce succès repose aussi sur une excellente organisation commerciale: les Allemands ayant en effet créé leur propre réseau de distribution.

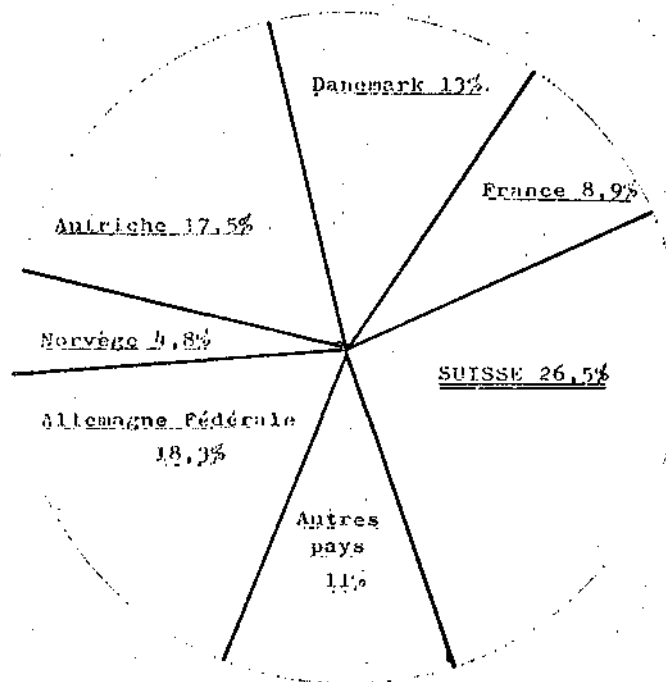
Mais l'Allemagne ne s'impose non seulement par ses fondus, mais aussi par ses Emmenthal qui entrent pour 16 % dans les importations totales d'Emmenthal. L'Autriche est le troisième fournisseur de l'Italie. Ses quantités exportées sont passées de 7¹/₄ tonnes en 1951 à 6680 tonnes en 1962 (source : I.S.T.A.T.). Elle fournit essentiellement de l'Emmenthal, dont le principal caractère est son très bas prix.

Le Danemark fournit une gamme importante de produits, dont les plus répandus sont le Bleu Danois et les Danbo Fynbo qui ont un marché relativement vaste du fait de leur prix compétitif.

Les Pays Bas sont représentés par leur Edam et leur Gouda. Ce sont des fromages dont le goût est apprécié par le consommateur et dont la qualité et le prix assurent leur présence sur le marché.

ITALIE.

Repartition par pays des importations de fromages
en 1961.



Total : 45.200 tonnes.

La France serait un concurrent plus dangereux. Pratiquement absente il y a cinq ans, elle est devenue le cinquième fournisseur en 1962. Son succès est dû aux pâtes molles telles que Camembert et Brie et aux pâtes mi-dures telles que le Saint-Paulin, Gouda et Edam. Son tonnage est passé de 723 tonnes en 1957 à 3894 en 1961. Cependant une qualité irrégulière, des délais non respectés, font que sa clientèle est encore incertaine.

Section Quatrième:

La politique à suivre face
au marché italien

I. Les prix

Selon le professeur Rosset, le prix évoque l'idée d'estimation et de mesure. C'est le nombre d'unités monétaires nécessaires à l'échange, mais la monnaie étant variable dans sa valeur, ce n'est pas une mesure objective. Le prix est donc un rapport entre le bien et la monnaie, de telle sorte que l'acheteur éventuel fait appel à l'utilité marginale de nombreux biens et services, et compare l'utilité marginale du bien à acquérir avec l'utilité marginale de la somme à dépenser. Ainsi, les besoins de l'homme sont dans une certaine mesure interchangeables. A cette loi, dite de substitution, qui revêt une importance extrême dans notre étude, s'adjoint le fait non moins important que toute tentative d'accroissement de la consommation par la réduction des prix ou par la publicité est limitée par la capacité physique d'absorption de l'individu. Ainsi, en 1930, lors de la crise, la diminution du prix du blé ne provoqua pas la liquidation des silos, mais au contraire, une diminution de la consommation de pain, car le consommateur profita de cette augmentation de son pouvoir d'achat pour acheter des produits alimentaires plus chers.

Il semble, d'après l'ensemble des études faites, que toutes réussites sur ce marché est largement conditionnée par la politique suivie en matière de prix. Or, la ménagère italienne dispose, dans de nombreuses régions, notamment dans le sud, d'un faible budget.

Cependant une tendance nouvelle apparaît, celle de l'intérêt croissant pour les nouveautés. Si les fromages sont d'un goût relativement neutre, si leur pâte est crémeuse et d'un prix unitaire peu élevé, la curiosité de la ménagère l'incitera à acheter. C'est la raison du succès des fromages fondus et des pâtes mi-dures danoises ou hollandaises.

Or l'on sait que l'Emmenthal suisse vendu sur le marché italien est le meilleur, mais aussi le plus cher, si bien que si le niveau de vie continue à augmenter ce produit a de fortes chances de réussir en Italie du nord et cela en dépit des Emmenthal autrichiens. En effet, les autrichiens se trouvent, du point de vue de la qualité du lait, dans des conditions de production à peu près identiques à celles des Suisses. Non contents de cet avantage, ils vendent moins cher. Mais ce fait ne détermine pas "ipso facto" leur succès car le produit suisse bénéficie d'une renommée de qualité et de luxe. Le problème est tout autre en ce qui concerne les fromages fondus qui sont destinés aux enfants ou aux ouvriers. Le produit suisse trop cher est en perte de vitesse et risque de se faire dépasser par des marques allemandes, dont les entreprises ont d'une part particulièrement bien organisé leur réseau de distribution en le créant elles-mêmes, bénéficiant d'autre part d'un coût de production inférieur à celui des entreprises suisses. Ce bas prix de revient tient à la fois à la dimension des fabriques de fondus et à la qualité du produit. En effet, une firme telle que Kraft dispose de moyens de production et financiers qui lui permettent d'abord d'acheter à bas prix de grosses quantités de matières premières, ensuite de travailler à grande échelle, donc de réaliser de fortes économies. Par ailleurs, la fabrication de fromages en boîtes requiert le mélange de Gruyère, Emmenthal, pâtes molles neutralisés par des sels émulsifiants et soumis à haute température. Or la réglementation actuellement en vigueur en Suisse interdit à ses industriels l'introduction de pâtes fermentées, avariées, ou passées dans la composition, alors que les Allemands et les Français ne sont pas soumis à cette obligation.

On comprend aisément les conséquences de cet état de fait. Une matière première de choix coûte plus qu'un déchet, sans pour cela donner une fondus meilleure.

Il est bien certain que le produit suisse présenté au consommateur sera hygiéniquement et chimiquement meilleur, mais le consommateur l'ignore et ne voit que le goût et le prix, défavorisant par là-même le commerce fromager suisse.

L'industrie suisse des fromages en boîtes devrait donc envisager une action visant soit à une réglementation internationale uniforme, soit à une production pour l'exportation différente de celle destinée au marché interne.

Il faudrait aussi entrevoir la possibilité de grouper les achats de matières premières de toutes les entreprises afin d'obtenir des prix compétitifs.

II. Les goûts

On assiste, depuis la fin de la dernière guerre, en Europe, à une modification complète des tendances alimentaires et des normes de qualité. En effet, avant la guerre, le consommateur appréciait un fromage de saveur piquante, au goût caractéristique, et corsé. Aujourd'hui, le consommateur désire un produit neutre, sans fermentation, d'aspect très hygiénique, facile à conserver, et surtout digestible.

Or un fromage, pour être digestible, ne doit pas être fermenté et s'il n'a pas atteint un certain degré d'évolution bactériologique il ne peut avoir de goût.

On comprendra mieux cette nouvelle tendance si l'on pense d'une part aux privations de 1939 à 1945 qui sont à l'origine de déséquilibres gastriques, d'autre part à la vie fébrile des grandes villes dans lesquelles la majorité de la population souffre de troubles hépatiques.

La Péninsule n'échappe pas à ce phénomène. Le consommateur italien s'est lassé des caractéristiques des fromages nationaux.

L'ensemble de ces éléments explique la défaveur du public à l'égard du "Gorgonzola" et la consommation croissante des fromages du type fondu hollandais ou Emmenthal.

Enfin, l'Italien est assez sensible à l'aspect extérieur d'un fromage. Il l'aime sans croûte ou à croûte très mince, car il ne la consomme pas. C'est ce qui explique les difficultés rencontrées par les pâtes molles françaises, et le succès de l'Emmenthal.

III. Importance de la distribution

L'expérience de l'entreprise allemande Kraft et son succès démontrent l'importance capitale de la distribution en Italie. En effet, cette firme, au lieu de s'appuyer sur le réseau de distribution traditionnel, a créé ses propres dépôts dans les grandes villes, puis à l'aide de son parc automobile a distribué ses produits directement aux grossistes.

Le système de distribution comprend :

- les bourses de produits laitiers, points de rencontre de l'offre et de la demande, où a lieu la formation des prix
- les grossistes et détaillants traditionnels
- les groupements d'achat de détaillants
- les coopératives de consommation qui sont très nombreuses
- les magasins à succursales multiples qui sont peu nombreux
- les grands magasins d'alimentation et les super-marchés.

Nous ne parlerons que de cette dernière catégorie, car nous pensons qu'elle offre de fortes possibilités de débouchés et que tout au moins pour le nord de l'Italie c'est la formule de l'avenir.

On peut distinguer quatre sortes de super-marchés en Italie, tous actuellement en expansion.

a) Les magasins Standa.

Le siège de cette société fondée il y a 25 ans se trouve à Milan. Il existe aujourd'hui 80 magasins Standa répartis dans toute l'Italie, dont dix sont de véritables super-marchés. Six nouveaux magasins ont été ouverts pendant les premiers mois de 1962. En outre, le volume des ventes en juin 1962 dépassait de 80 % celui de l'année précédente. La société connaît donc une expansion rapide.

Ses ventes d'Emmenthal sont très fortes et des actions publicitaires sont organisées de temps à autre pour ce fromage.

b) Les super-marchés S.M.A.

Cette société compte actuellement 32 magasins dont la plupart sont de véritables super-marchés répartis à Milan, Rome, Gênes et Turin. Les produits alimentaires constituent la base des ventes de ces super-marchés qui procèdent soit par importations directes soit par l'intermédiaire d'importateurs.

c) Les "super-mercati italiani".

Fondés il y a cinq ans, ils sont constitués pour 49 % de capitaux italiens et le reste de capitaux américains. Elle ne possède à l'heure actuelle que 9 super-marchés, mais prévoit l'ouverture d'une succursale chaque année. Pour elle aussi, l'alimentation joue un rôle prépondérant.

d) Les autres super-marchés.

Les statistiques officielles italiennes du ministère du commerce et de l'industrie dénombrement 149 super-mercati dans le pays, mais en réalité il n'existe qu'une cinquantaine de véritables super-marchés correspondant à la définition internationale.

L'extension future des super-marchés et leur forte incidence sur le commerce d'alimentation constitue le motif fondamental d'une tentative d'entrée en contact

d'affaires avec eux plutôt qu'avec des firmes productrices et distributrices ou certains importateurs. En effet, les premiers favoriseront la vente des produits nationaux; les seconds allongeant le circuit de distribution provoqueront une augmentation des prix.

IV. La présentation

Si la présentation ne constitue pas le seul critère de vente, elle revêt tout de même une importance capitale dans le phénomène d'attraction du client.

Au stade de détail, les fromages sont présentés de deux façons :

- dans les super-marchés, les morceaux sont débités par l'entreprise elle-même et emballés sous cryovac
- chez le détaillant, la marchandise est découpée devant le client. Il y a donc très peu de présentation typique et la ménagère italienne préfère généralement voir et choisir le morceau qu'elle désire.

On estime que 64 % environ de l'Emmenthal importé pour la consommation directe sont actuellement offerts aux détaillants en blocs de 3 à 6 kilogrammes, emballés sous cryovac. Ceux-ci sont ensuite débités en tranches pour la vente à la clientèle privée. Ce genre d'emballage a de plus en plus de succès. Les petits morceaux préemballés sont vendus presque exclusivement dans les super-marchés.

V. Des produits à exporter.

Le marché italien est approvisionné en grande partie par la production nationale, toutefois 10 % environ de la consommation sont satisfaits par des produits importés.

Parmi ceux-ci le consommateur italien démontre une nette préférence pour les pâtes à saveur douce, de telle sorte que l'industrie suisse peut envisager l'exportation de trois grandes catégories de produits :

- L'Emmenthal

L'Emmenthal vendu sur ce marché est presque entièrement d'origine étrangère. En 1961 il représentait plus de 50 % des importations totales. Il faut toutefois distinguer deux débouchés nettement différents :

- L'un qui est une fourniture de matières premières pour l'industrie italienne des fondus. Cette industrie qui a vu son développement freiné en 1961 à la suite de diverses campagnes de presse sur la qualité de ses produits, reprendra de l'essor dans les années à venir.

Ce marché est évidemment le moins intéressant puisqu'il se borne à fournir de la matière à un concurrent.

- L'autre représenté par les consommateurs privés conserve tout son intérêt puisque l'Emmenthal suisse possède une excellente renommée.

- Le Tilsit

Il pourrait faire l'objet d'une exportation puisque son goût neutre le prédispose aux faveurs du consommateur italien.

- Les fondus

Bien que les firmes allemandes détiennent 80 % du marché italien des fondus, il semble possible pour les industriels suisses d'accroître leur part de vente à condition toutefois qu'ils soient en mesure d'offrir au consommateur le produit qu'il désire. Il s'agirait en l'occurrence de faire une étude de goût.

Par ailleurs, les techniques de vente devraient être revues pour ce type de fromage.

CHAPITRE II - LA BELGIQUE

Située au carrefour de plusieurs régions naturelles qui trouvent leur prolongement sur son territoire, la Belgique, pays plus industriel qu'agricole, ne satisfait ses besoins alimentaires que dans une proportion de 70 % et ses besoins laitiers dans une proportion de 36 %.

Cette limite tient d'une part à sa population agricole qui est la plus faible d'Europe, d'autre part au peu de régions réellement fertiles.

En l'absence d'une production de masse importante la production individuelle, elle, s'est accrue de 50 % par rapport à 1938 si bien que le revenu de l'agriculteur s'élève constamment.

L'entreprise agricole belge fait actuellement l'objet d'une forte évolution qui tend à la spécialiser dans la production du sucre, des légumes et des produits avicoles, laissant le champ libre aux exportateurs étrangers de produits laitiers.

En dépit d'un fort rendement laitier la Belgique voit son industrie laitière fortement menacée par la présence des Pays-Bas qui, profitant des accords conclus au sein du Bénelux, liquident à des prix de dumping leur production de beurre, poudre de lait et fromage.

Parallèlement à l'attitude offensive de la Hollande, d'autres puissances laitières telles la France ou la Suisse s'affrontent sur le marché belge.

Ce sont les mécanismes de ce dernier qui seront l'objet d'une attention plus particulière au cours de notre étude.

Section Première - LA PRODUCTION BELGE

I. La production laitière

A. Son importance économique

La valeur de la production laitière belge atteignait en 1958 11,3 milliards de F.B., soit environ 23 % de celle de la production agricole, alors que le total de la production végétale n'atteignait que 10,4 milliards de F.B.

En raison du grand nombre de petites exploitations qui s'adonnent à la production laitière, l'importance politique et sociale de la production laitière est considérable.

B. Le Cheptel

Le nombre de vaches augmente chaque année. En 1959, on en dénombrait 988.500. Les grosses régions de production laitière sont les provinces de Liège, de Flandre orientale et de l'Hainaut. L'élevage et l'exploitation du cheptel laitier revêtent dans certaines provinces une importance primordiale. Le nombre moyen d'animaux laitiers par exploitation était de 4,1 en 1950. Le rendement moyen par animal est l'un des plus élevés du monde. On le chiffre à 3.700 litres de lait à 3.35 % de matière grasse, ce qui place la Belgique au second rang, après la Hollande.

Des efforts considérables de sélection et une politique de qualité ont conduit à ce résultat. De même la lutte des services vétérinaires contre la tuberculose bovine se traduit par une proportion de 50 à 80 % d'étables indemnes de maladie. Ces seules étables sont autorisées à livrer le lait en vrac directement au consommateur.

C. Le volume de la production

La production se développe légèrement d'année en année ; de 3.431 millions de litres à 3.32 % de matière grasse en 1953, elle passe à 3.550 millions de litres à 3.38 % en 1959. La province de Liège est en tête avec 17 % de la production.

Cette production a été utilisée de la façon suivante :

Alimentation animale	8.2 %
Lait de consommation	24 %
Beurre	64 %
Fromages	1.9 %
Poudre, lait concentré et crème ..	1.9 %

La moitié du lait produit est livrée aux laiteries, mais la plus grande partie est utilisée à la ferme soit pour la production du beurre et du fromage, soit pour la vente directe au consommateur ou au colporteur.

Si l'on compare les utilisations du lait au cours des années précédentes, on constate la stabilisation du lait de consommation, le recul du beurre et la progression d'autres dérivés, notamment le fromage. Malgré une rétrocession importante de lait écrémé de la laiterie aux producteurs (22,5 % des apports), on est en présence d'un difficile problème d'écoulement des disponibilités des sous-produits, résultant d'une production élevée de beurre. Un fort développement de la production de poudre de lait aidé par la subvention du gouvernement permet de les liquider en partie.

On compte actuellement 252 laiteries, dont 125 sont des coopératives groupées au sein de l'Union Nationale des Laiteries Coopératives. En outre, 21.706 exploitants agricoles sont titulaires d'une licence de vente de beurre de ferme ; ces beurres sont collectés par 402 grossistes.

L'organisation du ramassage est encore peu satisfaisante et les frais de collecte et de transport grèveront lourdement le prix du lait de laiterie. Il n'est pas rare de voir ces frais s'élever à 40 centimes par litre, alors que le prix minimum annuel du litre de lait payé au producteur était de 3.38 F.B. en 1959.

II. Utilisation du lait

A. Le lait de consommation

Il représente 24 % de la production. On note dans l'évolution de la consommation :

- Les progrès constants du lait stérilisé
- La stagnation des laits pasteurisés
- Le progrès des laits en marque de contrôle.

Les laits en marque de contrôle sont des laits vendus, avec garantie de qualité de l'Etat, par les laiteries agréées à cet effet.

La vente du lait en vrac est interdite et, par ailleurs, seuls les fermiers dont les étables sont reconnues indemnes de tuberculose, sont autorisées à effectuer des ventes directes.

La consommation par habitant et par année était de 103 litres en 1958. Elle augmentera certainement sous l'influence d'une campagne en faveur du lait.

B. Le beurre

Production à la ferme	43.000.000
Production à la laiterie ..	<u>46.000.000</u>

Total 89.000.000 kg

La part de la production laitière transformée en beurre tend à se stabiliser et même à régresser. En effet, le marché national est perturbé par des importations frauduleuses en provenance des Pays-Bas.

La consommation de beurre par habitant et par année est la plus élevée d'Europe ; cependant, elle n'a pas cessé de décroître depuis 1953 et cela, au profit de la margarine.

Les stocks de l'Etat, des grossistes et des industriels ont augmenté depuis 1958, année de crise dans l'industrie laitière. La Belgique, autrefois pays importateur, est devenue largement excédentaire. La protection du marché intérieur est assurée par un monopole d'importation qui fixe des contingents d'importation annuels.

C. Les fromages

Ce débouché utilise seulement 1.9 % de la production laitière belge. La production belge de fromages, y compris les fromages frais, est de faible importance : 17.250 tonnes en 1959 dont près de 10.000 tonnes de pâtes fraîches. Mais, en raison de l'aide apportée par les pouvoirs publics, cette production tend à s'accroître au profit des pâtes dures du type Comté, lesquelles constituent avec près de 5.000 tonnes la plus large part de fromages affinés.

On note toutefois une augmentation de la production de Brie et de Saint Paulin, tandis que celle de Camembert est devenue négligeable depuis 1959. Quant à la production des fondus, elle est de l'ordre de 3.000 tonnes.

1. L'évolution de la production

La production belge ne pourvoit aux besoins de la consommation intérieure que dans la proportion de 36 %.

Cependant, sous l'impulsion de la politique laitière gouvernementale, le tonnage de fromages fabriqués s'est accru au point d'atteindre 17.000 tonnes. Cette progression est essentiellement le fait des pâtes dures et des fromages frais, la production des pâtes molles tendant à décroître. Cependant, pour parvenir à cet accroissement de production, le gouvernement belge s'est vu dans l'obligation de la subventionner. Cette perspective doit être abandonnée, la nouvelle réglementation du Marché Commun interdisant toute forme de subvention.

PRODUCTION EN 1959

Fromages frais :

gras	2.956 tonnes
1/2 gras	504 tonnes
maigre	5.760 tonnes

Pâtes molles 2.061 tonnes

Gouda 4.985 tonnes

Saint-Paulin 980 tonnes

2. Caractéristiques des fromages de production locale

Gouda

Ce fromage est fabriqué suivant les procédés et les normes du type original hollandais. Grâce à des efforts suivis, la production belge s'améliore sensiblement et se rapproche de celle de son voisin le Saint-Paulin. C'est grâce aux subventions que ce fromage est parvenu à prendre une place non négligeable, au détriment d'ailleurs des Saint-Paulin français ; ses caractéristiques se sont aussi rapprochées de celles du type original et sa qualité peut se mesurer avec celle du produit français.

Brie

Ce fromage diffère sensiblement du Brie français bien qu'il s'en rapproche par son format, mais il se consomme très peu affiné.

Camembert

Sa production était en 1950 de 200 tonnes ; elle est parvenue à 300 tonnes deux ans après pour retomber à 50 tonnes en 1959, échec qui s'explique par la concurrence des pâtes françaises d'une part et par les difficultés rencontrées par les producteurs pour parvenir à une qualité régulière d'autre part.

Fromages frais

Trois ou quatre grosses firmes se partagent un marché qui devient de plus en plus important. Les fromages frais viennent en tête de la production. On accorde une grande importance aux fromages dits de régime.

Il existe une grande variété de produits, depuis le fromage blanc battu livré en span pour le détail jusqu'au "Euisse" grand modèle et les carrés demi-sel.

Malheureusement, ces produits ne présentent qu'un intérêt limité pour les échanges internationaux en raison des difficultés de transport et de conservation.

Section Deuxième : LA CONSOMMATION

Gras consommateur de beurre (10.8 kg par an et par habitant), le Belge est un médiocre consommateur de fromages. Toutefois, cette consommation a tendance à s'accroître de façon constante : de 4.6 kg par habitant en 1950, elle est passée à 5.8 kg en 1958.

Les trois quarts des fromages consommés sont des pâtes dures et mi-dures (Gouda, Emmenthal, Saint-Paulin, Gruyère). Les fromages à pâtes molles ne constituent que 8 % de la consommation totale alors que ceux à pâtes fraîches représentent 16 %.

Les goûts des consommateurs varient fortement d'une région à l'autre, mais d'une manière générale la clientèle se porte vers le produit de qualité.

I. La place des produits laitiers dans l'alimentation belge

A. Statistiques

Le tableau ci-dessous situe l'importance de la consommation des produits laitiers dans le budget alimentaire moyen en Belgique :

(en % des dépenses alimentaires)

Produits à base de céréales	8.79
Vianides	22.32
Poissons	2.35
<u>Produits laitiers</u>	15
Oeufs	4.33
Huiles et margarine	2
Fruits et légumes	13.90
Sucre	5.31
Divers	4.48
Boissons	21.50
	100

La consommation de produits laitiers par tête et par an en Belgique et dans quelques pays européens est la suivante :

	<u>Lait et crème</u>	<u>Beurre</u>	<u>Fromages</u>
Belgique	103	10.8	5.7
France	91	8	8.8
Pays-Bas	166	3.8	6.5
Allemagne	115	7.4	6.8
Grande-Bretagne	152	8.4	4.5

En dépit des progrès accomplis depuis l'avant-guerre, la Belgique reste un faible consommateur de lait. De tous les principaux pays d'Europe, seules la France et l'Italie ont une consommation inférieure et pourtant une énorme campagne publicitaire a été lancée en 1959 avec l'appui du gouvernement et les plus grosses tentatives de présentation ont été faites.

Par contre, en ce qui concerne le beurre, seul le Danemark a une consommation supérieure à celle de la Belgique ; cependant, on estime que le chiffre de 10.88 ne peut que régresser en raison de la concurrence des graisses végétales.

Quant au fromage, la consommation belge par tête s'accroît d'année en année, mais elle se situe néanmoins très en dessous de la moyenne européenne qui est de l'ordre de 7 kg, ce qui laisse donc espérer des possibilités importantes pour l'avenir.

B. Répartition de la consommation par espèces de fromages

Nous avons déjà noté que les trois quarts de la consommation portent sur les fromages à pâtes dures ou mi-dures. Le dernier quart porte sur les pâtes molles et fraîches.

En 1959, la répartition de la consommation était la suivante :

Pâtes fraîches	9.200 tonnes
molles	4.100 tonnes
dures et mi-dures	37.700 tonnes

51.000 tonnes

Parmi les fromages à pâtes dures sont rangés en première place ceux du genre Gouda importé surtout de Hollande, le Présent, fromage belge et l'Edan. Puis viennent l'Emmenthal et le Gruyère ainsi que les espèces analogues. Le Gruyère est consommé en grande partie sous forme de fromage rapé destiné à la confection des mets.

Les fromages à pâtes dures comprennent surtout des produits de type Saint-Paulin, Bel Paese et Taleggio italiens.

Dans la même catégorie des fromages à pâtes mi-dures, on englobe également les fromages à pâtes persillées, c'est-à-dire essentiellement le Bleu danois, le Roquefort et le Gorgonzola.

Les pâtes molles, qui représentent 8 % du total consommé, font l'objet d'un marché stable qui aurait une légère tendance à se développer. Ces fromages à pâtes molles sont en moyenne plus chers que les précédents. Un autre obstacle au développement de la consommation de cette catégorie est la propagande faite par la Hollande, la Suisse et l'Allemagne pour le Gouda, l'Emmenthal et les fromages fondus.

II. Modes de consommation des fromages

Contrairement à l'usage établi en France, on consomme encore très peu de fromage à la fin du repas. Le plus souvent, il accompagne le pain sous forme de tartine ; celle-ci est d'ailleurs un mode de consommation typiquement belge. C'est pourquoi les fromages

qui se débitent en tranches sont appréciés pour leur commodité d'emploi. La tartine se consomme le matin avec le petit déjeuner, au cours de la pause dans les usines, pour le goûter des enfants. Cependant, dans les régions flamandes, la tartine de fromage constitue souvent un élément du repas du soir ; dans les régions proches de la frontière allemande et en particulier au Luxembourg, le fromage devient l'élément principal du repas du soir.

Autre caractéristique extrêmement importante des goûts belges : l'habitude de terminer un repas par un mets sucré et même souvent une pâtisserie, d'où une certaine préférence pour l'Emmenthal et le Gouda.

Il faut aussi noter que, même s'il apprécie un fromage affiné, le consommateur belge délaisse la croûte et cela, en particulier pour le Camembert lorsqu'il est à point.

Pour toute la Belgique, on réclame de plus en plus un fromage de qualité supérieure ; il n'y a pratiquement pas de clientèle pour des produits médiocres dont le seul avantage serait d'être bon marché.

Section Troisième : LE COMMERCE EXTERIEUR

Face à une production incapable de couvrir la totalité des besoins du pays et à une consommation croissante, le commerce fromager et laitier belge se voit dans l'obligation, aujourd'hui plus que jamais, de faire appel dans des proportions croissantes à l'étranger.

I. Les importations

Les importations de fromages se sont accrues passat de 30.500 tonnes à 36.400 tonnes en 1958. En 1959, par suite d'une consommation plus faible particulièrement au cours de l'été, elles n'ont atteint que 33.600 tonnes.

Les Pays-Bas fournissent près des deux tiers des importations. Puis, parmi les principaux fournisseurs, se classent par ordre décroissant la Suisse, la France, la Finlande, l'Allemagne, le Danemark et les Etats-Unis.

Les fromages du type Gouda constituent l'essentiel des achats belges à l'étranger. Suivent le Gruyère, des fondus et enfin les fromages à pâtes molles, le Saint-Paulin et quelques spécialités.

Un très faible courant d'exportation est dirigé vers le Congo et les Pays-Bas essentiellement.

A. Statistiques

Principalement tributaire de la C.E.E. et de la Confédération Helvétique pour la plus grande partie de sa consommation de fromages, la Belgique a laissé pénétrer sur son marché ces dernières années les quantités suivantes :

	1954	1955	1956	1957	1958	1959
Fromages frais	43	88	22	70	80	-
Pâtes molles	1.280	1.218	1.327	1.940	2.100	1.947
Pâtes dures et mi-dures	32.520	32.124	33.271	36.800	36.800	31.625
TOTAL	33.843	33.430	34.620	38.810	38.980	33.572

L'essentiel des importations est donc constitué par des fromages à pâtes dures ou mi-dures.

Dans cette catégorie entrent presque exclusivement les fromages du type *comté* (80 %). Les autres espèces sont, dans l'ordre, les fromages du type Gruyère et les fromages fondus qui, dans les statistiques belges, sont classés dans la catégorie des fromages à pâtes dures ; mais on estime à 1.000 tonnes l'importation de fromages fondus. En fin, dans des proportions très faibles de l'ordre de 1 à 3 % les bleus et le Saint-Paulin ainsi que quelques spécialités.

Ce tableau permet d'évaluer l'importance des principaux courants d'importations vers le marché belge :

	1954	1955	1956	1957	1958
Pays-Bas	25.870	24.750	24.750	24.395	24.300
Suisse	1.439	1.714	1.970	2.110	2.416
France	1.308	1.598	1.587	1.770	2.061
Finlande	1.030	1.119	1.497	1.830	1.834
Danemark	670	677	800	980	1.295
Allemagne Occ..	1.450	1.150	1.120	980	11880
U.S.A.	68	98	1.091	726	418
<u>TOTAL</u>	<u>31.836</u>	<u>31.058</u>	<u>32.817</u>	<u>32.791</u>	<u>32.918</u>

On peut, à la lecture, constater :

- la place prépondérante des Pays-Bas,
- la progression régulière des exportations suisses, françaises, finlandaises et danoises sur le marché belge,
- la stagnation et le caractère irrégulier des importations allemandes et nord-américaines,

mais une analyse plus approfondie des différents exportateurs semble utile.

B. Les exportateurs

a. Pays-Bas

Les Pays-Bas exportent essentiellement des Goudas, Edam et Broodkaas. Depuis très longtemps les Néerlandais sont de loin les principaux fournisseurs de fromages de la Belgique. Ils bénéficient de l'exemption de tous droits de douane dans le cadre des accords du Benelux. Par ailleurs, ils sont à même de pratiquer grâce aux subventions gouvernementales des prix extrêmement bas. Il s'ensuit un important déséquilibre entre les prix des produits belges et ceux des produits importés des Pays-Bas. La menace est grave pour la production belge et un système de compensation fut institué en 1949, système dit des prix minime. D'après ce système, les Hollandais s'engagent à ne pas exporter à des prix inférieurs au prix-frontière fixé périodiquement par la Belgique. Le tableau suivant fournit le détail des principales espèces exportées :

Tonnes	1952	1955	1957
Gouda	17.731	17.905	17.970
Edam	4.663	3.684	3.452
Autres		1.169	1.150
TOTAL		22.758	22.572

A cette fin, ils procèdent à une perception égale à la différence entre le prix intérieur hollandais et le prix minimum d'entrée en Belgique. Le produit de

cette perception (Heffing) est partagé entre les deux pays. Cette disposition équivaut à celle d'un droit de douane qui doit être progressivement supprimé.

Les Pays-Bas ont fourni 70 % des pâtes dures et mi-dures consommées en Belgique en 1959. Leurs exportations représentaient près de 53 % de la consommation totale de fromages (fromages frais non compris). Ces chiffres expriment la place des produits hollandais sur le marché belge.

b. Suisse

La place de la Suisse tient à deux spécialités (son Gruyère ou l'Emmenthal) et, dans une moindre mesure, à ses fromages fondus.

La qualité du premier, et surtout sa régularité, en font un produit de tout premier plan qui subit peu la concurrence étrangère. C'est pourquoi le gruyère suisse est vendu à un prix relativement élevé. En outre, une publicité importante et suivie entretient la renommée du produit.

c. Finlande

C'est le concurrent direct de la Suisse grâce à un gruyère qui, sans posséder les qualités du précédent, est cependant reconnu comme très honorable, surtout depuis quelques années. Il parvient sur le marché à un prix très en-dessous du suisse et jouit de ce fait d'une vogue certaine. Outre ce gruyère, la Finlande exporte encore une gamme de fromages fondus de bonne qualité courante. Une certaine publicité existe pour les fromages de ce pays, principalement sous forme de prospectus et de dépliants.

d. Allemagne

Elle exporte essentiellement des fromages fondus. Un effort de publicité extraordinaire, que l'on retrouve d'ailleurs dans tous les pays du Marché Commun, est

actuellement réalisé par la firme Kraft, si bien que cette dernière a pris depuis peu une place prépondérante sur le marché belge des fondus.

e. France

L'implantation française existe depuis longtemps et avant la première guerre mondiale 4.000 tonnes environ étaient déjà exportées, principalement en Camembert et Brie. La part prise par les fromages français dans la consommation globale était alors beaucoup plus élevée que maintenant. Puis, après 1920, les exportations françaises ont considérablement diminué et se sont stabilisées à 1.000 tonnes alors que la consommation se développait. C'est pourquoi la part des fromages français dans la consommation totale a fortement décliné. Depuis la seconde guerre mondiale, les exportations de fromages français ont repris sur un marché très ralenti et grâce à un développement régulier, elles représentaient 4 % de la consommation totale de fromages en Belgique.

L'essentiel des exportations françaises est constitué par des pâtes molles. En effet, si on ajoute un faible tonnage de Saint-Paulin et de Roquefort, leur total représente 99 % des envois.

Bien qu'il n'existe aucun concurrent sur le marché en matière de pâtes molles, leur vente risque de rester limitée en raison du goût du consommateur belge.

II. Les exportations

Par suite de l'insuffisance de sa production nationale, la Belgique n'est pas en mesure de distraire des tonnages importants de fromages en vue de les exporter. La production n'a d'ailleurs pas une originalité suffisante pour faire l'objet d'une importante demande extérieure.

En 1958, la Belgique exportait 850 tonnes. En 1959, ce chiffre tombait à 406 tonnes. Sur ces tonnages, le Congo ex-belge en absorbait 323 en 1958 et 240 en 1959.

Le Congo est donc le premier acheteur de la Belgique. En second lieu viennent les Pays-Bas qui importent régulièrement mais en petite quantité.

Les fromages exportés sont surtout ceux de la catégorie pâtes dures et mi-dures c'est-à-dire, en fait, des fromages du type Gouda. Le Congo absorbe également quelques fromages à pâtes molles du type Camembert et Herve.

Toutes ces exportations sont effectuées sans aucune aide ou subsides.

CONCLUSION

La balance commerciale belge, en matière de produits laitiers, se caractérise par un déficit chronique offrant de larges possibilités de conquête du marché aux industries laitières étrangères.

Mais la concurrence reste âpre sur un terrain où la victoire appartient en premier ressort à ceux dont les habitudes alimentaires se rapprochent le plus du belge. Il s'agit, en l'occurrence, des Hollandais qui exportent deux fois plus que la Suisse.

Il va de soi, toutefois, que la Hollande est nettement favorisée par l'abolition totale de droits de douane, par des subventions gouvernementales et un coût de production de la matière première extrêmement bas.

Le prix ne constitue pas le seul élément défavorable pour la Suisse, face à la Hollande. Le goût du belge l'a porté jusqu'à présent à consommer principalement du Gouda.

Un des moyens de lutte serait l'exportation
suisse de Tilsitt ou d'un produit similaire au
Gouda.

Section Quatrième : LA DISTRIBUTION

I. Structure de la distribution

Douée d'une très forte densité de commerçants
qui atteint un distributeur pour 29 habitants, la
Belgique possède un commerce de détail dont la con-
centration est plus faible. 97 % des établissements
de commerce n'ont pas de personnel salarié. Le chiffre
moyen d'affaires était de 543.000 F.B. en 1950. Cepen-
dant, crémeries et épiceries-crémeries ont un chiffre
d'affaires moyen relativement plus important. La part
prépondérante de ce second mode de distribution par
habitant tend perpétuellement à s'accroître.

Le tableau suivant donne une idée de la dispersion
des magasins de vente au détail :

	Secteur alimentaire	Secteur non alimentaire	tout commerce
Belgique (1947)	72	48	29
Moyenne de 11 pays d'Europe (de 1947 à (1952)	134	153	71
U.S.A. (1948)	291	160	97
Suisse (1939)	118	173	70

Le chiffre d'affaires dans le secteur alimentaire belge est passé de 690.000 F.B. en 1950 à 851.000 en 1956. Si l'on distingue le chiffre d'affaires et le bénéfice net dans les deux catégories de commerce qui intéressent la présente étude, on obtient :

	Chiffre d'affaires moyen mensuel	Bénéfice net en % du C.A.
Epicerie-crèmerie	897.000 F.B.	7.72 %
Crèmerie	920.000 F.B.	9.19 %

II. Analyse des divers modes de distribution

A. Les grands magasins

Sous cette dénomination, on entend les grandes entreprises qui jouent à la fois le rôle de grossiste, parfois celui d'importateur et de détaillant, et qui possèdent des rayons multiples n'appartenant pas à une même branche de commerce. La définition légale belge précise, même, occupant au moins cinq personnes.

Depuis 1936 jusqu'en 1959, les grands magasins se virent imposer une législation dite de cadenas qui, dans le but de protéger le petit commerçant indépendant, interdisait l'ouverture ou l'extension de grands magasins. Après maints pourparlers, études et amendements, des textes ont enfin été votés en 1959 et l'interdiction se trouve ainsi levée.

En pratique, on distingue en Belgique deux sortes de grands magasins :

- Les grands magasins à rayons multiples du type traditionnel offrant un assortiment de tous les articles

courants et assurant aussi la prestation de services annexes à la vente,

- les grands magasins de type prix uniques où sont vendus des articles de grande série, de prix de revient peu élevé et à l'usage de la grande masse de la population. Le choix est restreint et la vente n'est pas encouragée par la prestation de services annexes.

B. Les établissements à succursales multiples

On les rencontre surtout dans l'alimentation. On dénombre essentiellement 21 de ces établissements exploitant 2103 magasins.

Les entreprises à succursales belges réalisent 10 % du chiffre d'affaires de l'alimentation, soit quelques 5 milliards de F.B.

C. Les coopératives de consommation

Ces sociétés, qui sont des sociétés de personnes et non de capitaux, répartissent le trop perçu sous forme de ristourne proportionnelle aux achats. Il arrive, souvent en fait, qu'un intérêt limité soit attribué aux parts sociales et qu'une partie du trop perçu soit affecté à des réserves collectives ou à des oeuvres.

Toute la puissance attractive de ces organismes réside dans la distribution d'une ristourne annuelle. La vente, dans ces formes d'entreprises, ne revêt pas le caractère combatif qu'on observe dans les grands magasins et les établissements à succursales. En particulier, les coopératives de consommation ne pratiquent pas le bradage, c'est-à-dire les ventes à prix anormalement bas.

La part des coopératives de consommation dans le commerce alimentaire est évaluée à 10 %.

D. Coopération commerciale

La création et le développement des nouvelles formes et techniques de distribution ont incité les grossistes et détaillants indépendants à recourir à diverses formes de coopération commerciale. Ce fut la naissance du succursalisme volontaire.

Sans adhérents grossistes, ces sociétés sont nommées sociétés d'achat en commun ; avec un grossiste adhérent, on les appelle chaînes volontaires.

- Les sociétés d'achat en commun

On les appelle parfois coopératives d'achat en commun. Les adhérents sont toutefois libres d'acheter ou non à la société. Cette organisation groupe 16 sociétés d'achat de denrées alimentaires. De plus, elle est en relation avec les groupements identiques des principaux pays d'Europe.

- Chaînes volontaires de grossistes et détaillants

Le principe repose sur une collaboration librement consentie et sur l'unification des actions par plan commun. Les deux plus importantes sont Spar et Centra.

En fait, les avantages des sociétés d'achat et chaînes volontaires sont sensiblement les mêmes. L'objectif poursuivi est de s'assurer l'avantage des entreprises intègres par l'achat dans de meilleures conditions.

COMPARAISON DES INDICES DE VENTE DES PRINCIPALES
FORMES D'ENTREPRISES DE DISTRIBUTION
AVEC L'INDICE DE LA CONSOMMATION NATIONALE (1948 = 100)

	1948	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957
Revenu national	100	100	107	121	124	129	135	143	152	161
Consommation nat.	100	99	108	117	119	121	128	133	140	148
Ventes grands magas.	100	107	124	136	130	141	149	101	175	181
" coopératives	100	104	117	130	139	144	157	166	180	180
" établissements à succursales	100	101	107	113	113	116	120	124	139	143
" grossistes en alimentation générale	100	99	105	111	115	117	120	124	148	147

E. Le libre service

Par rapport à d'autres pays d'Europe, la Belgique accuse un certain retard dans le développement de cette forme moderne de la distribution.

Le tableau ci-après fait apparaître le nombre de magasins en libre service pour un million d'habitants pour l'année 1957 :

Italie	0.08
France	15
Belgique	16
Allemagne	60
Suisse	223

En 1957, on comptait 0.26 % des magasins d'alimentation en libre service. Mais si l'on compare les chiffres d'affaires dans les différents secteurs de la distribution, on constate qu'un magasin libre service équivaut à 11 magasins du type traditionnel.

F. Les super-marchés

Rappelons que sous ce vocable il faut, avec les théoriciens américains, désigner un point de vente qui réunit les trois caractères ci-après :

- vente en libre service,
- vente de toute denrée alimentaire et de tous produits annexes à l'alimentation,
- opération par grandes masses.

Bien que ne disposant que de réalisations récentes et peu nombreuses, le commerce belge est aussi venu à cette nouvelle formule qui représente un pas de plus vers la concentration du commerce de détail. Il existe actuellement 5 super-marchés, mais il est certain que d'autres sociétés se préparent également à en ouvrir plusieurs.

Il ressort de cette étude sur les circuits de distribution belge que toutes les formes de distribution sont susceptibles d'intéresser les fromages suisses, qu'il s'agisse de fromages fondus ou d'Emmenthal.

Il semble néanmoins que les formes les plus aptes à poursuivre l'expansion de l'industrie laitière suisse en Belgique soient, dans l'avenir, les grands magasins et les coopératives et, d'ici quelque temps, les self-services à condition toutefois qu'ils prennent une certaine extension. Ceci pour deux motifs dont le premier est le chiffre d'affaires, le second concernant le pouvoir d'attraction de grandes surfaces qui bénéficient d'une ambiance créée par la lumière et la musique. De plus en plus, le consommateur européen est attiré par ce genre de commerce et il semble que l'introduction d'un produit dans une de ces chaînes de grands magasins doit être assurée de succès.

Section Cinquième: Débouchés de la Suisse en Belgique

L'industrie laitière belge est essentiellement dirigée vers la production de beurre et, dans une moindre mesure, vers celle des fromages frais, réservant un pourcentage extrêmement faible aux fromages affinés. Le marché belge est donc ouvert à un potentiel d'importation très large susceptible d'absorber de nombreuses sortes de produits comprenant différentes catégories de qualités et de prix. Sur ce marché s'affrontent, comme nous l'avons vu, l'ensemble des pays frontaliers dont la Hollande, l'Allemagne, la France et d'autres tels l'Italie, la Finlande, la Suisse et le Danemark, ce qui revient à dire que la concurrence est extrêmement âpre. Il s'agit donc de déterminer, nous parlons en images, quels sont les différents vecteurs et coordonnées susceptibles de saisir les dimensions réelles du marché belge.

I. Présentation, qualité et prix

A. La présentation

Le consommateur belge marque une certaine hostilité aux modes de présentations soit sous vide, c'est-à-dire type cryovac, soit sous feuille d'aluminium.

Pour les pâtes pressées, on a tenté l'emballage en petites portions sous vide mais le prix du fromage s'en est trouvé élevé dans des proportions considérables. Comme par ailleurs, ce genre de conditionnement ne rencontre pas un bon accueil chez les commerçants, il ne semble pas qu'il faille le conseiller. Les Finlandais ont proposé l'Emmenthal en bloc de 2 à 3 kg emballés sous vide. Ils se sont heurtés à la réticence des grossistes qui font ordinairement eux-mêmes le découpage des meules et leur répartition. Il semble toutefois que ce nouveau procédé soit mieux accepté actuellement, notamment en dehors des villes.

B. Les prix

Le point le plus complexe à déterminer dans cette étude fut de savoir quel était l'élément d'attrait du consommateur belge : prix ou qualité.

Le marché des fromages, en Belgique, présente une forte élasticité par rapport aux prix. Mais, en fait, si le prix semble déterminant dans le choix de l'espèce, ce sont, à l'intérieur de chaque espèce, les produits de qualité qui ont le plus de chance de trouver des débouchés. Or, présentement, la notion de prix des produits laitiers en Belgique devient très complexe, étant donné qu'il existe à l'heure actuelle plusieurs systèmes douaniers. En effet, on se trouve en présence de trois réglementations dans le détail desquelles nous n'entrerons pas. Il est cependant nécessaire de préciser que la Belgique, en tant que pays membre du Benelux, opère une exonération des droits de douane à l'égard des produits luxembourgeois et surtout hollandais, mais, en outre, faisant partie de la C.E.E., elle abaisse de 50 % ses droits de douane à l'égard des pays membres. Il reste enfin les pays tiers ou ceux de l'A.E.L.E. qui n'ont pu bénéficier d'aucune réduction de droits de douane.

Or, on pense que l'abaissement progressif et la liquidation définitive des droits de douane à l'intérieur du Marché Commun amélioreront certaines positions pour en désavantager d'autres. Ainsi, la position des pays du Marché Commun sera, dès l'abaissement de tous les droits de douane, d'autant plus forte que celle de la Suisse sera défavorisée. En effet, on pense généralement qu'une baisse des prix entraînerait un élargissement du marché, en particulier pour les consommations de produits courants très handicapées par la concurrence de la Hollande qui bénéficie d'un système douanier favorable comme membre du Benelux. Mais il ne faut pas perdre de vue que la réglementation future de la C.E.E. interdit

toute subvention ; or, la plupart des fromages en provenance de Hollande, France et Allemagne sont actuellement subventionnés. Dès que ces subventions cesseront, le prix de vente augmentera, facilitant alors la tâche des pays tiers.

La notion de prix est elle-même soumise à celle de pouvoir d'achat ; or, le pouvoir d'achat du consommateur actuel est en hausse, ce qui laisse espérer qu'il sera plus enclin à consommer un produit de qualité supérieure et à payer cher pour l'obtenir. Dans ces perspectives, le produit suisse a toutes ses chances mais rien ne laisse prévoir une courbe continuellement ascendante du niveau de vie, au contraire les signes d'essoufflement de l'économie allemande, d'inflation en France, laissent prévoir un ralentissement de l'expansion de ces dernières années. Dès lors, si le pouvoir d'achat du consommateur européen diminue, on est en droit de craindre une résorption des dépenses sur les produits alimentaires de luxe. Le consommateur dirigera alors ses dépenses primaires vers les produits qui satisferont certes ses besoins, mais à des coûts moins élevés, c'est-à-dire vers des produits français, allemands ou hollandais. Il est, à cet égard, intéressant de signaler que, d'après des études effectuées avant guerre par les Pays-Bas, on a pu fixer un coefficient d'élasticité concernant la substitution de certains fromages aux fromages hollandais. Ainsi, une diminution de prix de 1 % entraînerait une augmentation de consommation de 2,3 %. D'où la conclusion des économistes néerlandais qu'à l'avenir, la diminution des droits de douane appliqués aux fromages importés en Belgique pourrait affaiblir la position des fromages de Hollande dans ce pays.

C. La qualité

Le problème de prix que nous venons d'analyser nous conduit à un autre tout aussi important : celui de la qualité. Il est en effet évident que la Suisse, qui s'est

fait un renom dans le monde entier pour ses produits de qualité, ne peut que continuer dans cette voie ; mais un produit de qualité coûte cher et l'on peut se demander à juste titre si un marché tel que le marché belge qui est, comme nous l'avons vu, sensible aux prix, ne pourrait offrir certains débouchés à la Suisse pour des produits de qualité et de prix inférieurs.

La production helvétique présentant diverses qualités, il serait éventuellement possible de liquider les qualités inférieures à bas prix ou d'abaisser les coûts de production en concentrant le ramassage du lait et en fabricant à grande échelle.

II. La concurrence des autres pays

Il semble extrêmement périlleux d'envisager la seule concurrence des produits vendus par la Suisse, c'est-à-dire Emmenthal, Gruyère et fromages fondus. En effet, la concurrence peut ne pas être âpre pour les pâtes dures, mais en raison de la loi de substitution, elle aura lieu sur tous les autres fromages. Le consommateur belge, au moment d'acheter, envisage certes les pâtes dures (suisse ou non), mais aussi le Gouda, le Camembert, et il achètera le produit qui convient le mieux à son goût et à son pouvoir d'achat. Or, la production étrangère est particulièrement active sur le marché belge. On y rencontre plus spécialement les fromages hollandais qui sont fort bien placés pour des raisons de transport, de goût et surtout de prix ; ensuite vient la France qui est, elle aussi, avantageuse en raison de ses prix et de sa proximité, puis la Finlande qui est ou peut devenir très dangereuse car elle fabrique un gruyère dont le prix de vente au détail est de 30 % moins cher que le suisse, mais dont la qualité actuellement inférieure peut, dans un proche avenir, s'améliorer.

III. Les problèmes de propagande et de publicité

La publicité revêt une importance extrême sur le marché belge. En effet, il ne faut pas perdre de vue que le consommateur n'est pas toujours un connaisseur et qu'il a besoin d'être dirigé. Il s'agit d'ailleurs moins d'être dirigé ou de diriger que de lutter contre d'autres pays qui font de la publicité et, à cet égard, le plus gros effort est sans doute le fait des hollandais dont l'action se manifeste constamment auprès des consommateurs par les annonces dans les journaux, les enseignes lumineuses et les affiches murales. La propagande hollandaise est réalisée par un organisme indépendant qui disposait en 1959 de 9 millions de francs suisses.

La Suisse également mène une action de propagande importante qui porte essentiellement sur l'Emmenthal et, dans une moindre mesure, sur les fromages fondus. L'accent est mis sur l'origine suisse et sur le label "Switzerland" qui permet de caractériser un Emmenthal dont l'aspect extérieur risque d'apparaître trop anonyme.

Quant à l'action publicitaire exercée en faveur des fromages fondus, elle dépasse tout ce qui existe pour les autres fromages. Elle est menée de front par les différents producteurs belges et, depuis peu, par la firme allemande Kraft. Outre les moyens traditionnels, on voit utiliser le système des primes. Celles-ci arrivent parfois à dépasser la valeur de la marchandise vendue. Devant les abus manifestes, occasionnés par cette publicité, un projet d'arrêté serait déposé auprès du ministre intéressé, tendant à réglementer ou à supprimer ce système.

IV. Du choix des produits

Parmi les différentes productions suisses, il en est deux qui paraissent susceptibles de succès sur le

marché belge : l'Emmenthal et les fromages fondus. L'Emmenthal est introduit depuis de nombreuses années sur ce marché et bénéficie d'une excellente renommée ; il représente 60 % des pâtes dures consommées en Belgique.

Les fromages fondus, qui n'ont pas fait jusqu'à présent l'objet d'une forte publicité, pourraient cependant, à notre sens, bénéficier d'un certain succès. Le but à poursuivre en la matière serait de conserver la qualité actuelle tout en diminuant les prix.

En effet, les firmes allemandes notamment Kraft dont nous avons déjà parlé, pratiquent des prix de dumping.

Le prix toutefois ne dirige pas toute la politique commerciale et à condition de développer la propagande et de choisir le réseau de distribution adéquat, les fondus suisses n'auraient plus à craindre la concurrence allemande.

CONCLUSION

Si l'on essaie, pour donner une conclusion à la présente étude, d'organiser les voies sur lesquelles devrait être orientée la politique suisse d'exportation de ses fromages vers la Belgique, on est amené à envisager ses chances dans les trois grandes catégories : pâtes fraîches, pâtes dures et mi-duros, pâtes molles.

En raison de l'abondance de la matière première et de la facilité de leur fabrication, les pâtes fraîches continueront d'être réservées pratiquement à la fabrication locale.

Quant aux pâtes dures, mi-dures et persillées, qui forment la masse tant de l'importation que de la production belges, elles sont, en raison des facilités

de leur production, de leur conservation et de leur transport, l'objet d'une sévère concurrence internationale.

Avec le progrès général des techniques de fabrication, cette concurrence ne s'exerce presque uniquement qu'en matière de prix, ce qui veut dire que le maintien et, à plus forte raison, le développement des exportations suisses, seront conditionnés par des sacrifices financiers. Il est bien certain que le prix n'est pas toujours déterminant dans le choix du consommateur, mais il le devient en période de basse conjoncture. C'est à ce niveau que se situe tout le problème des exportations suisses. Axées sur deux produits chers, mais de qualité, elles seront, fait extraordinaire pour des matières consommables, victimes des fluctuations économiques.

Pour la Belgique comme pour la France ou l'Italie, la Confédération a dirigé toute sa politique commerciale d'exportation sur l'Emmenthal et, dans une proportion bien moindre, sur les fondus, alors que d'autres pays tels le Danemark ou la Hollande exportent une série de produits aussi divers que Bleu danois, pâtes molles et Gruyère pour le premier, Gouda, Edam, beurre, pâtes dures pour le second. La diversité n'exclut pas la rentabilité et "c'est avec le plus de fil que l'on fait le plus de toile". Consciente de ce facteur, l'industrie laitière suisse se trouverait à même de lutter sur le marché belge contre la loi de substitution aux termes de laquelle tout consommateur déplace sa demande d'un produit à un autre dès qu'un obstacle se dresse pour l'obtention de l'un ou l'autre.

Pour résoudre cette difficulté et adapter les méthodes suisses aux particularités du marché belge, il faudrait envisager l'exportation nouvelle de pâtes molles suisses telles l'excellent Vacharin, l'exportation accrue de fondus et de Tilsitt.

Cette mesure devrait être complétée d'une part par la poursuite d'une publicité valorisant la marque "Switzerland", d'autre part par l'édification structurée d'un réseau de distribution groupant les intermédiaires du commerce belge de produits laitiers.

La fidélité et l'exclusivité des relations commerciales seraient la condition "sine qua non" du bon fonctionnement de ce réseau.

CHAPITRE III - LE LUXEMBOURG

Section Première : GENERALITES

Bien que limitées par l'étroitesse même du marché (300.000 habitants, au pouvoir d'achat toutefois élevé), les possibilités de vente de fromages au Luxembourg ne semblent pas avoir toujours été exploitées.

Malgré sa proximité du marché belge, le marché luxembourgeois en est cependant différent. Les goûts du consommateur luxembourgeois se rapprochent de ceux du consommateur allemand.

La prospection, pour être efficace, suppose une action de propagande, afin de vaincre l'inertie du négoce et du consommateur, et une solution au problème de relations directes et rapides avec la Suisse.

Caractéristiques générales

Le Luxembourg est le plus petit état membre de la Communauté Européenne. Il dispose d'une densité de 116 habitants au km² avec un revenu national de 15.6 milliards de F.L. et un revenu par tête de 42.000 F.L.

Grâce à sa très puissante industrie sidérurgique qui domine toute l'économie et constitue le facteur déterminant de la politique du pays, le Grand-Duché est un des pays d'Europe où le niveau de vie est le plus élevé.

L'agriculture participe seulement pour 8.5 % au revenu national, tout en occupant 25 % de la population active. On mesure ainsi la difficulté de l'équilibre structurel et politique du Luxembourg.

- Le pays est constitué de sols pauvres et le climat est rude.
- Le marché est restreint.
- L'industrie sidérurgique paye des salaires très élevés.

Dans l'état actuel des choses, l'agriculteur luxembourgeois est incapable de soutenir par ses propres moyens la concurrence extérieure. C'est pourquoi le gouvernement est dominé par le souci constant d'atténuer par des mécanismes divers la disparité des rémunérations entre le secteur industriel et le secteur agricole.

Un régime de subventions des produits alimentaires permet de maintenir à un niveau artificiellement bas les prix intérieurs de consommation souvent en-dessous des cours du marché mondial. Ces subventions sont généralement versées directement au producteur.

Les principaux produits, blé, seigle, lait, beurre, viandes sont régis par une organisation officielle.

Section Deuxième : La PRODUCTION LUXEMBOURGEOISE

I. Importance de la production laitière

A. Statistiques

Lait	184.000 litres
Beurre	4.637 tonnes
Fromages	1.177 tonnes

L'agriculture luxembourgeoise consiste entièrement en exploitations d'un caractère mixte où la production du lait occupe une place prépondérante. Cette production représente presque un tiers de la valeur de la production agricole.

B. Le nombre de vaches laitières

Il a augmenté dans une proportion de 30 % entre 1937 et 1959. Toutefois, ce cheptel a diminué entre 1955 et 1957 en raison du plan d'éradication de la tuberculose bovine. Aujourd'hui, il est entièrement indemne de tuberculose. On ne pense pas qu'il sera en augmentation d'ici les prochaines années car la garantie des prix officiels n'est valable que pour les produits écoulés à l'intérieur du pays.

Le rendement moyen par vache était de 3.225 litres en 1958. La production laitière représente 32 % du revenu agricole du Grand-Duché. Elle vient de loin en tête de toutes les autres branches de la production agricole. En 1957, 135.000.000 litres de lait furent produits ; sur ce total, 148.000.000 litres, soit 80 %, ont été livrés en laiterie.

II. Utilisation de la production laitière

Consommation directe	12.500.000 litres	
Vente directe aux consommateurs	2.200.000	"
Elevage de veaux	22.000.000	"
Beurre fermier	"	
Livraisons aux laiteries ...	148.300.000	"
Beurre laitier	113.100.000 litres sur ces 148.000.000 litres.	

Comme en Belgique, la production laitière est donc principalement utilisée pour la fabrication du beurre.

Il est à cet égard étonnant de voir que trois pays aussi proches que ceux du Benelux se soient tous spécialisés dans ce produit qui trouve des difficultés d'écoulement. Leur but aurait dû être une industrie laitière complémentaire plutôt que supplémentaire.

Une partie de ce beurre est exportée vers la Belgique bien qu'il ne reçoive pas, dans ce cas, la subvention attribuée au producteur.

L'élevage de porcins, en particulier, spéculation importante dans le pays, a absorbé également une grande partie de la production laitière tandis que la consommation humaine utilise sensiblement la même quantité qu'en Belgique. Quant à la fabrication de fromages, elle absorbe une fraction minime du lait produit.

La majeure partie de la fabrication de fromages se fait en pâtes molles, dont principalement le Camembert, le Saint-Paulin et le Herve, dans une limite de 304.000 kg. Le Grand-Duché produit en outre :

du fromage blanc	378.575 kg
du fromage cuit luxembourgeois	437.630 kg

On note le manque de pâtes dures de type Hollande dont l'importante consommation est couverte par les importations.

Le fromage cuit luxembourgeois est une préparation à base de caillé moulé, salé, égoutté et cuit.

Quant à la production de Camembert, déjà peu importante, elle serait en régression. L'économie laitière luxembourgeoise est donc axée toute entière vers l'importation.

Section Troisième : LA CONSOMMATION

En raison de l'exonération des droits de douane au sein du Benelux, les Pays-Bas et la Belgique sont les premiers fournisseurs du Grand-Duché. Ce succès est dû non seulement à un régime douanier extrêmement favorable, mais aussi à une similitude de goûts. C'est pourquoi il sera intéressant d'analyser ces derniers ainsi que la physionomie de la consommation luxembourgeoise.

I. Importance de la consommation

Le tableau suivant permet de comparer la consommation de divers produits laitiers par tête et par an (1957) :

Catégories de produits laitiers	Luxembourg	Belgique
Lait (litres)	110	103
Beurre (kg)	12.7	10.8
Fromages maigres	2	
Fromages gras	4	

Le Luxembourg consomme donc sensiblement plus de produits laitiers que son voisin belge, surtout en ce qui concerne le beurre. Par contre, la consommation de fromages est peu supérieure et reste donc faible par rapport à la moyenne européenne. Elle se distingue de la consommation belge par sa répartition entre les différentes espèces. On note en particulier que la consommation des fromages gras est moins importante. Mais, parmi ceux-ci, on consomme surtout des fromages à pâtes dures, essentiellement du Gouda et du Gruyère. Il y a donc à ce niveau une similitude entre les deux pays.

II. Le goût luxembourgeois

Le Luxembourg est en quelque sorte un pays de transition entre la Belgique, la France et l'Allemagne. Toute sa partie nord et est est influencée par les coutumes allemandes. La bordure sud-est est encore fortement germanique avec, toutefois, une sensible influence française. Quant à la pointe ouest, elle ne présente pratiquement pas de différences avec la province belge du Luxembourg.

Dans l'ensemble, prédominent le goût et les coutumes allemandes. En matière de fromages en particulier, on retrouve les exigences de goût déjà observées en Allemagne, à savoir la préférence des fromages jeunes, ce qui concerne aussi les genres Gouda, Camembert et Emmenthal.

III. Mode de consommation

Comme en Allemagne, on consomme essentiellement le fromage le soir au cours d'un repas où pain et fromage constituent l'élément essentiel. Il ne s'agit pas de dessert ou d'un complément. Le repas du vendredi soir par exemple, en raison de la coutume catholique, est souvent un repas de fromage. A cet égard, il faut noter le cas particulier du Gruyère. Ce fromage entre dans la composition d'une préparation qui, sans être typiquement nationale, n'en est pas moins fortement implantée au Luxembourg. Il s'agit de la soupe à l'oignon dans laquelle entre une dose importante de gruyère râpé.

Section Quatrième : LES IMPORTATIONS

Le Luxembourg doit importer les trois quarts des fromages gras consommés dans le pays. L'essentiel des importations est constitué par les pâtes dures, type Gouda et Emmenthal.

Toutes les importations de pâtes molles restent limitées à des niveaux extrêmement modestes.

Les Pays-Bas et la Belgique, qui sont les premiers fournisseurs du Grand-Duché, lui apportent principalement du Gouda et des pâtes mi-dures. Viennent ensuite la Suisse avec ses Emmenthal et Gruyère, puis la France et l'Allemagne.

Régime des importations : Droits de douane et taxes

Bien que les principaux produits laitiers soient fortement réglementés et fassent l'objet d'un marché organisé, les fromages font exception et leur marché est libre. Cependant, les importations sont souvent à licence, bien qu'il ne s'agisse là que d'une simple formalité.

A l'entrée au Luxembourg, les fromages de toutes espèces doivent acquitter 15 % de droits de douane. Ce chiffre est réduit à 13.5 % pour les pays membres du Marché Commun ; les produits belges et néerlandais sont exonérés de tous droits en raison des accords du Benelux.

Section Cinquième : LA DISTRIBUTION

La législation actuellement en vigueur au Grand-Duché interdit les grands magasins à rayons multiples et les établissements à plusieurs succursales, de sorte que l'alimentation est uniquement représentée par le commerce indépendant. Il en résulte que celui-ci est très morcelé et que la très grosse majorité des points de vente est constituée par de petits magasins. A peine 25 % des commerces sont correctement équipés en installations frigorifiques. Les crémeries et les magasins spécialisés dans les produits laitiers sont inconnus.

En ce qui concerne les marges commerciales, elles sont libres pour les fromages mais elles sont fixées par les pouvoirs publics pour le lait et le beurre.

Section Sixième : LES POSSIBILITES OUVERTES AUX
FROMAGES SUISSES

I. Difficultés actuelles et perspectives

Le marché luxembourgeois, avec ses 300.000 habitants, est un très petit marché et, en excluant pratiquement toute la zone rurale du territoire, il se limite d'une part à l'agglomération de Luxembourg-ville qui compte environ 60.000 habitants, d'autre part au bassin minier qui comporte une succession d'agglomérations ouvrières. On peut donc rapprocher les possibilités d'absorption de ce marché de celles d'une ville comme Lausanne.

Le pouvoir d'achat étant relativement élevé et tendant encore à s'accroître, la demande semble se déplacer vers les produits laitiers de luxe, offrant ainsi certaines possibilités aux Emmenthal et Gruyère suisses. Mais lorsque l'on considère que le consommateur luxembourgeois n'est pas amateur de fromages et qu'en l'absence de publicité, et devant les insuffisances de la distribution, il n'est pas tenté d'acheter des produits vers lesquels son goût naturel ne le pousse pas, les possibilités d'exportation suisse s'en trouvent fortement amoindries.

II. La concurrence étrangère

L'Emmenthal suisse est concurrencé par les produits allemands, hollandais et français.

Les premiers fournissent, outre les fondus, des Bries d'excellente qualité qui ont partiellement évincé les pâtes molles françaises.

Les Hollandais tiennent la majeure partie du marché avec leurs fromages typiques : Gouda et Edam.

Enfin, les Français, bien que s'étant peu soucié de ce petit marché, remportent un certain succès avec leurs Roquefort, Camembert, Carré de l'Est et Brie.

III. Le problème des transports

L'acheminement des produits suisses vers le Grand-Duché constitue, en égard des coûts de transport élevés, un problème très sérieux.

C'est non seulement le faible tonnage, mais aussi la distance qui constituent les fondements des difficultés. En effet, le faible tonnage a pour corollaire des prix défavorables, la distance a pour conséquence des dégradations de qualité.

A cet élément se greffe l'inconvénient du passage en douane, réputé fort long, entre la France et le Luxembourg ou la Belgique.

Pour être rentable, en dépit de la faiblesse des tonnages réalisés chaque mois, le transport devrait se faire par camion, offrant ainsi une solution rapide.

IV. La propagande

Elle est actuellement très faible. Il existe peu de réalisations du côté luxembourgeois. Les commerçants ne disposent d'aucun matériel publicitaire. On pourrait cependant entrevoir quelques actions à Luxembourg-ville et dans le bassin sidérurgique, régions les plus réceptives et les plus touchées par la prospection.

CONCLUSION

Malgré l'exiguïté de son marché, le Grand-Duché offre en quelques centres localisés des débouchés restreints mais sûrs, sans grande possibilité d'expansion toutefois.

Les habitudes et le mode de consommation d'une part, les bas prix d'une concurrence favorisée par deux formes d'intégration d'autre part, constituent l'obstacle majeur aux exportations suisses vers le Luxembourg. L'abaissement des prix suisses, sans diminution de qualité, étant dans l'état actuel des choses strictement impossible, c'est dans la voie de l'intégration européenne qu'une solution au problème de la concurrence pourrait se trouver.

L'association aux Six signifierait, en effet, la liquidation des droits de douane et supprimerait par là même cet obstacle.

En égard toutefois au petit marché offert par le Luxembourg, nous ne pensons pas qu'une tentative, soit au niveau des prix, soit à celui de la publicité, puisse accroître de façon notable les exportations helvétiques.

CHAPITRE IV - L'ALLEMAGNE

Sur une superficie d'environ la moitié du territoire métropolitain français, la République Fédérale Allemande, avec ses 55.000.000 d'habitants, se place parmi les nations d'Europe dont l'expansion démographique est la plus importante.

En dépit de progrès considérables, la population bénéficie d'un revenu moyen par habitant inférieur à celui du Français ou du Suisse. Il faut toutefois noter le développement spectaculaire du niveau de vie allemand, dû à un rapide relèvement économique après l'effondrement de l'après-guerre.

L'augmentation du pouvoir d'achat s'est traduite par une évolution de la demande du consommateur allemand, évolution qui s'est faite en deux temps. D'abord sous-alimenté pendant et après la guerre, le consommateur allemand s'est efforcé de pallier à cette carence jusqu'en 1950 ; se trouvant alors satisfait, la proportion de ses dépenses alimentaires s'est mise à décroître au bénéfice des autres postes de son budget.

On assiste actuellement à une régression des dépenses en aliments ordinaires bon marché tels le pain et les pommes de terre, au profit de produits plus nobles comme les légumes, la viande et les fromages de choix.

En ce qui concerne cette dernière catégorie, l'offre allemande se trouve dans l'incapacité de répondre à la demande nationale, offrant ainsi à l'industrie laitière européenne de larges possibilités d'exportation.

Afin d'en mieux déterminer les dimensions, il s'avère utile de donner ici un accent tout particulier à l'étude de la consommation et de la distribution.

Section Première : LA CONSOMMATION

Occupée à l'origine par des tribus finnoises, l'Allemagne le fut ensuite par les Celtes qu'une invasion de Germains repoussa à l'ouest du Rhin. Après l'effondrement de Rome, qui ne fut jamais en fait la maîtresse politique et spirituelle du pays, les Germains, bien qu'ayant joué un rôle historique dans la formation de l'empire de Charlemagne, obtinrent leur indépendance au traité de Verdun en 843.

Ainsi séparées d'une Europe de civilisation latine, les différentes provinces d'Allemagne acquirent bien avant leur réunion par Bismark en 1870, un ensemble de caractéristiques ethniques qui eurent par la suite leur incidence non seulement sur le mode de penser et d'agir de l'Allemand, mais aussi sur ses habitudes de vie, d'habillement, de dépenses et de consommation.

Ce dernier élément, toutefois, a été l'objet d'une forte évolution tant dans les quantités consommées que dans les qualités recherchées.

I. Place des produits laitiers dans l'alimentation

Le consommateur allemand consacre à l'achat des produits nobles une part croissante de son budget alimentaire qui, en matière de fromages, est passée de 2.2 % en 1950 à 2.9 % en 1957.

A. Statistiques

DETAIL DES DEPENSES EN NOURRITURE D'UNE FAMILLE OUVRIERE DE 4 PERSONNES EN % ET EN DM PAR MOIS EVOLUTION DEPUIS 1950

		1950	1953	1954	1955	1956	1957
Pain	(1)	13.5	13.5	13.4	13.3	13.0	12.8
	(2)	17.83	22.92	24.17	25.39	26.31	27.08
Graisses végétales	(1)	2.0	1.3	1.3	1.1	1.1	1.1
	(2)	2.67	2.20	2.30	2.12	2.28	2.26
Pommes de terre	(1)	3.6	3.4	3.0	3.5	3.3	2.7
	(2)	4.78	5.85	5.4	6.7	6.6	5.7
Légumes	(1)	4.1	4.8	4.9	5.4	5.2	5.4
	(2)	5.5	8.1	8.7	10.2	10.4	11.4
Fruits	(1)	5.8	6.5	6.5	6.9	7.0	7.2
	(2)	7.7	11.0	11.6	13.0	14.0	15.1
Beurre	(1)	5.6	4.3	4.8	4.4	4.0	4.3
	(2)	7.4	7.3	8.6	8.4	8.1	9.0
<u>Fromages</u>	(1)	<u>2.2</u>	<u>2.7</u>	<u>2.8</u>	<u>2.8</u>	<u>2.9</u>	<u>2.9</u>
<u>Fromages frais</u>	(2)	<u>3.0</u>	<u>4.6</u>	<u>5.1</u>	<u>5.3</u>	<u>5.8</u>	<u>6.1</u>
<u>inclus</u>							
Lait	(1)	10.3	9.3	9.2	8.9	8.7	8.7
	(2)	13.6	15.9	16.4	16.8	17.4	18.2
Viandes	(1)	20.6	24.1	24.8	24.7	25.8	26.3
	(2)	27.2	48.0	44.6	46.9	52.2	55.3
Autres postes	(1)	32.3	30.1	29.3	29.0	29.0	28.8
DEPENSES TOTALES (en %)	(1)	100	100	100	100	100	100
DEPENSES TOTALES (en valeur DM)	(2)	132.5	170.1	179.8	190.0	201.9	210.7

CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS PAR TETE ET PAR AN

	1935/ 1938	1951	1953	1954	1955	1956	1957	1958
Lait	125	111.2	121.1	123.8	120.0	119.9	116.5	114.8
<u>Fromages</u> (y compris fromages frais)	<u>4.4</u>	<u>5.2</u>	<u>5.4</u>	<u>5.7</u>	<u>6.0</u>	<u>6.1</u>	<u>6.4</u>	<u>6.5</u>
<u>Fromages affinés</u>	<u>3.5</u>	<u>3.9</u>	<u>3.9</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>4.2</u>	<u>4.3</u>	<u>4.3</u>
<u>Fromages frais et blancs</u>	<u>0.9</u>	<u>1.3</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>1.8</u>	<u>1.9</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>
Beurre	8.1	6.4	6.2	6.8	7.0	7.0	7.2	7.4

B. Interprétation

De l'analyse de ces statistiques, il ressort que la consommation de tous fromages "per capita" augmente considérablement. Par ailleurs, ce sont les pâtes de goût neutre qui semblent remporter le plus de succès et, notamment, les fromages frais, accentuant de ce fait la tendance générale actuelle en Europe à la défaveur des produits à forte odeur et fermentés.

Le beurre, par contre, ne semble pas avoir été l'objet d'un désir accru puisque son utilisation n'a pas augmenté en dépit d'un accroissement démographique. Cet état de chose est la rançon de la capacité d'adaptation de l'Allemand aux Ersatz et, notamment, la margarine et la végétaline qui sont évidemment d'un prix moindre.

Enfin, en ce qui concerne le lait de consommation, malgré une campagne et des distributions de lait dans les écoles, la consommation par tête serait plutôt en légère régression. La fermeture des magasins le samedi après-midi serait aussi un facteur défavorable à la consommation de lait le dimanche.

II. Répartition et évolution de la consommation par espèces de fromages

Qualité et prix sont les éléments de base fondamentaux dans la recherche des fromages les plus consommés. En effet, si du point de vue gustatif les espèces préférées sont, par ordre décroissant les pâtes dures, les pâtes mi-dures et les fromages fondus, les fromages les plus consommés sont, pour des raisons de prix, les fromages à découper (Gouda).

Le tableau ci-dessous indique, pour 100 familles, le nombre de celles qui consomment les espèces de fromages les plus répandus :

Emmenthal	:	37 familles
Fondus	:	37 "
Edam, Gouda	:	35 "
Camembert	:	26 "
Filsit	:	21 "
Fromages blancs	:	21 "

Bien que ce tableau ne reflète pas le volume de la demande, il donne toutefois des indications sur les préférences du consommateur allemand.

On constate donc que vient en premier lieu l'Emmenthal essentiellement consommé en Allemagne du Sud, puis les fromages fondus qui sont consommés partout en Allemagne et les pâtes pressées du type Hollande préférées en Allemagne du Nord. Le Camembert, lui, est surtout consommé en Allemagne du Sud. Il est intéressant de noter que ce fromage figure parmi les espèces molles préférées du consommateur allemand.

Par ailleurs et comme l'indique le tableau ci-après, la consommation des fromages à découper, type Gouda, augmente sensiblement. Celle des pâtes molles, type Camembert et Brie, s'accroît également.

	1954	1955	1956	1957	1958
	%	%	%	%	%
Pâtes dures	31 16.66	37 19.17	36 18	43 20.77	39 18.75
Pâtes à découper	95 51	98 50.77	105 52.76	107 51.69	113 54.32
Pâtes molles	60 32.25	58 30	58 29.14	57 27.52	56 26.92
	186	193	199	207	208

Une analyse plus approfondie nous apprend, en outre, que la forte progression des pâtes genre hollandais s'est produite sous l'influence des efforts publicitaires des Hollandais et des Danois.

Après un développement extrêmement important de la consommation des fromages fondus et des préparations à base de fromages à la fin de la guerre, on observe, depuis peu, une stagnation des ventes de ces fromages, accompagnée d'un retour marqué vers ceux n'ayant pas subi une seconde préparation.

Quant à la consommation des pâtes molles, elle est en régression, hormis celle du Camembert qui est en augmentation.

III. Goûts et modes de consommation du consommateur allemand

A. Mode de consommation

Le fromage constitue avec le pain l'élément principal du repas du soir à raison d'une ou deux fois par semaine. Il est certain que le mode de consommation de fromages par les peuples de langue allemande diffère de celui des latins. En France

ou en Suisse française, le fromage entre dans la composition du menu ; on le sert généralement en complément des plats précédents et suivi ou non d'un dessert sucré ou d'un fruit.

En Allemagne par contre, le fromage intervient comme élément occasionnel mais principal du menu. C'est pourquoi l'Allemand en consommera une portion relativement grosse. Le morceau varie de 60 à 125 grammes. Il est accompagné de bière, thé ou café au lait. Les autres jours, ce sont des saucisses ou de la charcuterie qui sont servis avec le pain. Mais on consomme également le fromage au petit déjeuner et, souvent, l'ouvrier emporte un sandwich au fromage qu'il mange à l'usine pendant la pause.

Il y a donc lieu de considérer l'importance de l'unité d'achat du fromage. Ainsi, en France, si un fromage n'est pas fini au cours du repas, la ménagère remet le morceau restant dans son emballage et le présente à nouveau au repas suivant. En Allemagne, le morceau de fromage est consommé en une seule fois. Il ne doit pas en rester.

Enfin, la consommation de fromage est fonction des saisons. Ainsi, en hiver, on en consomme moins car on éprouve le besoin de manger chaud. En été, l'utilisation des pâtes de conservation délicate diminue, fait particulièrement important en ce qui concerne les pâtes fermentées car nombre de grossistes cessent toute importation de France ou d'Italie. La période de pointe de consommation se situe en septembre-octobre d'une part et avril-mai d'autre part.

B. Le goût allemand

Le tendance actuelle du consommateur allemand se rapproche de celle constatée dans le reste de l'Europe. Le fromage ne doit pas posséder de caractéristiques de goût trop accusé, son affinage doit être très peu poussé. La croûte des fromages à pâtes molles doit être comestible.

Pour les pâtes pressées, on exige des fromages très jeunes, souvent de moins d'un mois. On ne voit que très rarement les "vieux hollandais" à affinage total.

Quant aux pâtes dures, type Gruyère ou Emmenthal, la réglementation douanière en vigueur exige un fromage vieux d'au moins huit mois.

C. La présentation

Le goût du consommateur allemand est essentiellement influencé par des considérations de commodité et de propreté d'emploi. Il faut signaler que l'Allemand attache une grande importance au contenant alors que le Latin considère surtout le contenu ; on dit souvent que l'Allemand achète avec ses yeux. L'hygiène et l'état sanitaire du produit doivent donc être rigoureusement contrôlés. L'emballage ne doit pas être fragile, souillé, taché ou détérioré. Ainsi, un fromage qui, à travers l'emballage, dégage une odeur forte, est très déprécié aux yeux du consommateur allemand.

L'emballage doit remplir les conditions suivantes :

- être fait à partir de la matière première optimale pour protéger le produit de toutes les influences physiques ou chimiques ainsi que des effets de la température et de l'humidité. Cette matière première doit pouvoir être mise en oeuvre sur des machines. Enfin, ces qualités ne doivent pas s'altérer au cours d'un stockage normal.
- il doit parler aux yeux du consommateur
- il doit être calculé pour résister à des conditions de transport qui peuvent être difficiles.

Quant à l'étiquetage, il est simple d'une manière générale, mais on note actuellement une tendance nouvelle à des réalisations plus colorées et plus luxueuses.

Enfin, le pré-emballage des Emmenthal revêt ici une importance capitale en raison des éléments que nous avons déjà cités.

La société Swiss-Pack dans le cas de la Suisse semble particulièrement bien adaptée à cette perspective. Le fromage suisse, déjà bien connu pour sa qualité, gagnerait sous cette forme hygiénique et pratique un surcroît de faveur auprès du consommateur allemand.

Section Deuxième : LA PRODUCTION

Comparé à la Suisse, le rapport issu de la vente du lait dans le revenu brut de l'agriculteur allemand est beaucoup moins important. Il représentait en 1958 28,6 %. En fait, la production laitière est surtout fournie par de petites exploitations inférieures à 20 hectares et possédant en moyenne 7 vaches.

Depuis 1949, le nombre d'éleveurs de bovins a diminué de 16 %. La proportion d'agriculteurs utilisant leur propre production a décru de 25 %.

I. Evolution de la production laitière au cours de ces dernières années

A. La production de lait

Après une forte chute de l'effectif du troupeau laitier due à la guerre, 1953 marqua l'époque à laquelle 98 % des effectifs d'avant-guerre étaient atteints. Cependant, les progrès de la mécanisation d'une part, un certain manque d'intérêt pour le lait d'autre part, ont provoqué une diminution de 7,5 % du cheptel laitier allemand.

Par ailleurs, la réduction du nombre de vaches est aussi due à deux autres facteurs fondamentaux : la lutte contre la tuberculose et la pénurie de main-d'oeuvre.

En effet, la pénurie de main-d'oeuvre a conduit les chefs d'exploitations agricoles à remplacer les bovins laitiers par des animaux de boucherie dont le prix élevé leur assure un profit nettement plus favorable.

Toutefois, les autorités allemandes espèrent une stabilisation du nombre de vaches laitières au cours des prochaines années.

Face à cette diminution du troupeau, le rendement laitier a augmenté de 2.75 % par année de 1952 à 1960. Cette hausse est due aux raisons classiques soit :

- diminution de l'utilisation des vaches en tant qu'animaux de trait
- disparition de la tuberculose et autres maladies
- développement du contrôle laitier
- amélioration de l'affouragement et des aliments artificiels
- insémination artificielle

En dépit de cette forte augmentation du rendement laitier, ce dernier reste toutefois nettement insuffisant pour qu'une exploitation laitière soit rentable.

Cette insuffisance est accrue par une teneur en matières grasses du lait de 3.70 %, ce qui est faible.

L'ensemble de ces éléments explique les raisons pour lesquelles le nombre d'éleveurs de bovins a diminué de 250.000 depuis 1949.

Toutefois, en dépit de la diminution des animaux laitiers et des éleveurs, la production laitière est en augmentation légère, mais constante.

PRODUCTION TOTALE EN 1.000 T. DE LAIT

1935/38	1951	1953	1954	1955	1956	1957	1958
15.000	14.610	16.077	17.200	16.848	17.107	16.924	17.770

EVOLUTION DU RENDEMENT LAITIER

ANNEE	Allemagne du Nord	Allemagne du Sud	Différence
Avant-guerre	3.190	2.018	1.172
1958	3.868	2.782	1.086

B. Utilisation du lait

Comme le montre le tableau ci-dessous, le producteur livre de plus en plus son lait à l'industrie, réduisant ainsi ses ventes directes au consommateur. L'industrie, elle, dirige sa production vers la fabrication du beurre, si bien que ce dernier produit a absorbé l'année dernière 65 % du lait produit sur le marché allemand.

Cette orientation est due au fait que la production de beurre entraîne des coûts de production moins élevés à l'intérieur d'un marché international dans lequel la production autonome allemande éprouve beaucoup de difficultés. De ce fait, l'industrie allemande, protégée par un contingentement à l'importation, fournit 92 % des besoins nationaux en beurre.

UTILISATION DU LAIT

UTILISATION	1935/38	1955/56	1956/57	1957/58
Lait en nature	1.950	3.161	3.149	3.214
Beurre	5.960	6.739	6.675	7.661
Fromage	530	851	848	833
Caillebotte	20	117	128	141
Lait condensé et en poudre ..	210	667	708	473
Pertes à la transformation ...	-	18	31	37
	8.670	11.553	11.539	12.659

Quant aux autres productions qui eurent à l'avenir un rôle décroissant dans la répartition du lait, on distingue principalement celle de fromages qui, bien qu'étant de 30 % supérieure à celle d'avant-guerre, est restée au même niveau depuis 1951.

En revanche, la production de lait condensé et de lait écrémé en poudre, bien que ne représentant qu'un pourcentage extrêmement restreint du volume total de lait, s'est considérablement accrue depuis cette date. En effet, elle atteignait, en 1959, un niveau cinq fois plus élevé que celui d'avant-guerre.

II. La production fromagère

A. Evolution générale

Après une forte augmentation par rapport à l'avant-guerre, la production allemande de fromages affinés s'est stabilisée en 1956 pour régresser depuis lors. La raison majeure de cet état de fait se situe au niveau de la libération totale de ces produits, libération dont la Hollande et le Danemark ont largement profité.

En effet, les prix pratiqués par ces deux pays, en dépit de l'incidence des droits de douane, ont porté un coup sérieux à l'industrie allemande qui s'est, derechef, portée vers la production de fromages frais et de beurre.

Il semble que le mouvement amorcé ne puisse que s'accroître à l'avenir, malgré les accords conclus avec certains pays étrangers fournisseurs du marché allemand en vue de fixer un prix minimum des fromages rendus frontière (Danemark, Pays-Bas).

B. Les grandes catégories de production

1. Statistiques

Près de la moitié de la production est constituée de fromages à pâtes molles. Les pâtes à découper du type Gouda sont en forte régression.

PRODUCTION EN TONNES
DES GRANDES CATEGORIES DE FROMAGES

	1955	1956	1957	1958
Pâtes dures	31.200	35.140	38.940	36.020
Pâtes à découper ..	43.680	37.590	33.460	28.380
Pâtes molles	58.760	58.810	57.470	56.290
	<u>133.640</u>	<u>131.540</u>	<u>129.870</u>	<u>120.690</u>

2. Interprétation

De l'étude de ce tableau, il ressort les points suivants :

- la production allemande totale de fromages affinés est en régression légère mais continue

- cette régression est essentiellement due au très important recul de la production des fromages à découper qui résulte, comme nous l'avons dit, des difficultés des producteurs allemands à soutenir les concurrences hollandaise et danoise.
- les fromages à pâtes dures, par contre, sont en très nette progression; il s'agit uniquement de l'Emmenthal allemand.
- les fromages à pâtes molles sont en légère régression dans l'ensemble mais nous verrons plus loin que, dans ce groupe, les diverses espèces évoluent différemment.

C. Caractéristiques des fromages de production locale

L'assortiment des fromages de production locale est réduit. La teneur en matières grasses la plus fréquente est de 45 %. On produit toutefois d'importantes quantités de fromages à pâtes molles titrant 20 %.

On classe les fromages affinés, dont la gamme est très réduite, en trois catégories :

- les pâtes molles dont le type est le Camembert et le Brie
- les pâtes à découper, genre Gouda et Tilsit
- les pâtes dures comprenant l'Emmenthal et et Chester

Notons également les fromages fondus et diverses préparations à base de fromages renfermant de nombreux ingrédients tels que jambon, champignons, moutarde.

L'Edam et le Tilsit sont des fromages en forme de pain à section carrée destinés à être découpés en tranches carrées. Ils peuvent être présentés nus ou sous croûte de paraffine souvent colorée ou encore sous cryovac.

On cherche de plus en plus à adapter la forme du fromage aux exigences du commerce. Ainsi s'efforce-t-on de l'entreposer dans un minimum de place d'une part et d'autoriser un découpage commode et rationnel avec un minimum de perte d'autre part, d'où l'abandon des formes sphériques et cylindriques.

Quant à l'Emmenthal, il est produit en meule ronds d'un poids moyen de 60 à 80 kg, titrant 45 % de matières grasses.

Enfin le Camembert, qui est la pâte molle la plus fabriquée en Allemagne, se présente sous une forme cylindrique de faible hauteur ressemblant le plus souvent au type français.

La qualité générale du Camembert allemand est très moyenne, mais il faut reconnaître que certains fromages convenablement affinés conviendraient au consommateur suisse, pouvant ainsi concurrencer, en cas d'introduction sur le marché, les industriels helvétiques spécialisés dans les pâtes molles.

Les fondus allemands présentent un grand choix de variétés titrant très souvent de hauts pourcentages de matières grasses.

III. Valeur et limite de la production allemande en matière de fromages

La majeure partie du lait étant transformée en beurre, il ne reste qu'une partie relativement peu importante à consacrer aux fromages. Cette spéciali-

sation au sein de l'industrie laitière a eu pour corollaire une spécialisation dans la production fromagère.

En effet, face à un faible potentiel de production fromagère, les industriels allemands ont tenu à axer leurs efforts sur deux catégories, l'une étant constituée par les pâtes molles avec le Camembert, l'autre comprenant les fondus.

Nous pensons que la fabrication de pâtes molles a été particulièrement favorisée afin de pouvoir lutter contre l'introduction des pâtes françaises sur le marché allemand.

Par ailleurs, les fondus étant obtenus à partir du Gruyère, d'Emmenthal ou de pâtes molles ou demi-molles, leur fabrication est l'apanage de pays peu producteurs de lait se contentant d'acheter de vieux stocks de fromages déclassés et de les transformer. Ces éléments expliquent les raisons pour lesquelles l'industrie allemande a tenu à se spécialiser dans la fabrication d'un produit qui n'exige ni une agriculture saine, ni un cheptel important.

Au cours des dernières années ces deux produits, Camemberts et fromages fondus, ont vu leur production s'accroître dans des proportions notables du fait de ventes sur le marché international notamment en France, en Suisse et en Italie.

Section Troisième : LA BALANCE COMMERCIALE ALLEMANDE
DES PRODUITS LAITIERS

Face à une consommation sans cesse croissante et à une production nationale insuffisante à tous les niveaux, la République Fédérale Allemande se voit dans l'obligation d'importer de fortes quantités de produits laitiers étrangers.

Pour ce faire, elle s'adresse à deux pays voisins dont l'économie laitière fondamentalement exportatrice est en mesure de pratiquer des prix très favorables.

L'élément principal du succès du Danemark et de la Hollande réside certes dans les prix, mais aussi dans la similitude de goût entre ces deux pays et l'Allemagne.

C'est ainsi que les Pays-Bas et le Danemark se partagent 90 % des importations allemandes. Le reste est fourni par la Suisse, l'Italie, la Suède, l'Autriche et la France.

I. La réglementation du commerce extérieur en matière
de produits laitiers.

L'importation de produits laitiers est soumise à une réglementation précisée par la loi du 28 février 1951 appelée "Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten". Celle-ci prévoit et définit le fonctionnement d'un office d'importation et de stockage.

Ce dernier, dénommé "Einfuhr und Vorratsstelle für Fette" est un service public rattaché au Ministère Fédéral de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts.

Son conseil d'administration, outre les fonctionnaires d'état, comprend des représentants de l'industrie laitière coopérative ou non, des importateurs, des négociants en gros et en détail.

La mission de cet organisme est de régulariser les importations de beurre ou de toute autre matière grasse comestible et de stocker des produits laitiers si le marché nécessite une stabilisation.

La "Aussenhandelsstelle für Erzeugnisse der Ernährung und Landwirtschaft" (Office du Commerce Extérieur pour les Produits Alimentaires et Agricoles) complète l'action de l'organisme précédent en portant d'une part à la connaissance du public les possibilités d'importation concernant les produits non libérés, et en contrôlant d'autre part les importations de tous les produits laitiers.

II. Les importations

Les deux principaux fournisseurs de l'Allemagne étant la Hollande et les Pays-Bas, on comprendra aisément que l'essentiel des importations soit constitué par les fromages à découper, types Edam et Gouda.

Le tableau ci-dessous indique que la Suisse, quoiqu'en troisième position, vient loin derrière les deux premiers pays.

	1956	1957	1958
Pays-Bas	37.8	36.7	44.2
Danemark	28.7	34.8	39.6
Suisse	1.6	2.0	3.4
Nouvelle-Zélande	0.3	0.5	1.1
Suède	0.9	1.1	0.5
Finlande	0.1	1.6	1.0
Italie	0.6	1.1	0.4
<u>France</u>	<u>0.2</u>	<u>0.8</u>	<u>0.3</u>

Quelques spécialités diverses forment un pourcentage assez insignifiant. C'est parmi ce dernier groupe que l'on peut classer la France et l'Italie.

Les chiffres suivants montrent une évolution rapide.

IMPORTATIONS EN MILLIERS DE TONNES

	1951	1954	1955	1956	1957	1958
Fromages durs	0.9	4.5	7.8	5.7	6	5.8
Fromages à découper	43.5	50.6	52.6	61.5	70	84.3

Cette évolution peut tenir à plusieurs raisons :

- les prix pratiqués par les pays fournisseurs, dont notamment les Pays-Bas et le Danemark, sont très bas et, en dépit de droits de douane élevés, la production nationale régresse par suite des difficultés éprouvées par les producteurs allemands sur un marché totalement libéralisé
- le goût allemand accepte volontiers la qualité des fromages proposés
- la propagande pratiquée sur une large échelle est efficace.

Dans toute l'Allemagne, on reçoit et consomme les fromages importés. Cependant, dans certaines régions, ceux-ci prédominent. C'est le cas de la Rhénanie-westphalie sur laquelle règnent les Hollandais et des régions de Hambourg et Berlin où le Danemark est solidement établi.

III. Les importations étrangères

Outre la Hollande et le Danemark dont l'implantation est profonde et dont la propagande est puissamment organisée, la Suisse, la Nouvelle-Zélande et la France sont également présentes sur le marché.

Le Danemark et les Pays-Bas, qui fournissent chacun environ 45 % des importations totales allemandes, sont suivis par la Confédération Helvétique qui, par son Emmenthal, a pris une place prépondérante qu'elle s'efforce de développer.

L'Italie et la France exportent surtout des spécialités, principalement des pâtes molles et du Saint-Paulin.

A cet égard, notons que la concurrence est sévère sur le marché des pâtes à découper, type hollandaise, notamment pour le Gouda et le Tilsitt, si bien qu'il s'avère tout à fait inutile, pour la Suisse, de tenter une action dans ce domaine.

Le cas des implantations danoise et néerlandaise constitue un exemple particulièrement significatif. En effet, des études de marché ont été tout d'abord réalisées en vue de déterminer la qualité à fournir correspondant au goût allemand d'une part, et de préparer la mise en place de systèmes de distribution appropriés d'autre part.

C'est alors que, pratiquant face à la production allemande des prix compétitifs, la Hollande et le Danemark ont pu développer très rapidement des courants commerciaux qui existaient pourtant depuis de nombreuses années.

Parallèlement, ces deux pays ont financé un important programme de publicité.

Les Pays-Bas constituent le seul pays à faire de la publicité collective suivie et intensive. Ils ont

en effet installé à Dusseldorf un bureau de propagande en faveur des produits laitiers dont l'activité s'étend à toute l'Allemagne. La publicité de cet organisme atteint tout d'abord le consommateur par la voie de la presse et, cela, particulièrement dans les quotidiens de Brême et de Hambourg puis, peu à peu, dans d'autres régions telle la Bavière.

L'effort principal porte cependant sur un magazine hebdomadaire tirant à trois millions d'exemplaires. Les annonces contiennent parfois des bons à découper permettant de se faire adresser un recueil de recettes à base de fromages de Hollande.

On peut ainsi mesurer l'intérêt suscité par ce genre de réclame.

Ce bureau cherche également à atteindre le grossiste et le détaillant par des annonces dans la presse spécialisée. Il approvisionne sur demande en prospectus, recettes, étiquettes, affiches et blocs-notes. On remarque un notable effort auprès du détaillant, effort consistant surtout en conseils quant à la façon de vendre et en réunions d'informations dans les syndicats locaux.

Il va sans dire que le Bureau Néerlandais dispose de moyens considérables alimentés par un prélèvement sur le prix de vente accordé au producteur.

IV. De la nature des produits importés

En 1958, une enquête réalisée par le Comité Ministériel de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'O.E.C.E. révéla qu'en dépit de l'accroissement de la production nationale allemande, des importations durent être réalisées ces dernières années.

Depuis lors, en dépit du manque de statistiques, tout donne à penser que ce mouvement est irréversible pour les années qui suivirent.

En effet, la consommation de beurre est l'objet d'un accroissement en raison de la baisse considérable des prix danois et hollandais entraînant un déplacement de la demande de la margarine vers les graisses nobles.

L'augmentation de la population et les limites de l'agriculture allemande constituent les autres facteurs de l'incapacité de l'offre à satisfaire la demande.

C'est ainsi qu'en 1958 et 1959, les 5 % de la consommation nationale ont dû être importés.

En ce qui concerne les fromages, le problème s'est posé avec plus d'acuité puisqu'ils ont été libérés et que leurs prix à l'importation se sont abaissés.

En 1958, la quantité de fromages importés a doublé par rapport à celle de 1951, couvrant ainsi plus de 35 % de la demande intérieure.

Les importations de lait condensé sont nulles alors que celles de lait en poudre ont légèrement augmenté depuis quelques années pour atteindre 12.000 tonnes en 1958.

Dès lors, une production laitière nettement inférieure à la demande de produits laitiers sur le marché national a conduit à une politique commerciale ayant pour objet de maintenir "l'équilibre du marché en réglementant le commerce extérieur, compte dûment tenu des engagements internationaux" (O.E.C.E. page 83).

Section Quatrième : LA DISTRIBUTION

Produisant en quantités insuffisantes pour satisfaire ses besoins nationaux, l'Allemagne offre un marché potentiel de grand intérêt à l'ensemble des pays producteurs de produits laitiers.

Afin de pouvoir mieux déterminer, au cours de notre étude, les diverses actions à engager pour une rationalisation des méthodes commerciales dans ce pays, il s'avère utile d'étudier les structures fondamentales de son marché.

I. Mode de distribution

La première impression laissée par l'étude de la distribution alimentaire en Allemagne est celle d'une forte concentration.

On compte en effet 165.000 magasins, répartis suivant leur organisation économique de la façon suivante :

- 0.01 % : Grands magasins
- 3.80 % : Etablissements à succursales multiples
- 5.50 % : Coopératives de consommation
- 71.30 % : Détaillants indépendants affiliés aux deux organismes Edeka et Rewe (29.20 %) ou à d'autres chaînes volontaires ou à des groupements isolés (42.10 %)
- 19.30 % : Détaillants indépendants

A. Les grands magasins

Ces entreprises à capitaux privés, dans lesquelles on trouve toutes sortes de biens de consommation, sont

souvent pourvus d'un rayon d'alimentation disposant d'un choix de produits laitiers.

Leurs prix et leurs qualités se situent au niveau des valeurs moyennes.

Mais certaines chaînes de grands magasins, pour faire face à l'élévation du pouvoir d'achat du consommateur allemand, élargissent leur assortiment, en matière alimentaire vers des qualités supérieures pour retenir ou attirer une clientèle de plus en plus exigeante.

On trouvera dans leur rayon de fromages des assortiments très complets de pâtes à découper, de fromages de type hollandais, d'Emmenthal et de pâtes molles.

Toutefois, en dépit d'un chiffre d'affaires considérable par établissement, ces grands magasins au nombre de 160 sont, en fait, trop peu nombreux pour prendre une part importante dans le chiffre d'affaires total de l'alimentation en Allemagne.

B. Etablissements à succursales multiples

Les 150 établissements qui représentent 6.500 points de vente ont, en général, une importance locale ou régionale.

Comme dans les grands magasins, on y trouve les denrées alimentaires de consommation courante et de prix moyen.

Pendant, ces magasins seraient assez ouverts aux qualités fines et certains vendent déjà des Emmenthals suisses mais aussi des Camemberts français aux prix relativement élevés.

C. Les coopératives de consommation

Armées de 5.000 points de vente, elles réalisent annuellement 10 % du chiffre d'affaires total de l'alimentation en Allemagne fédérale.

La grande majorité (94 %) des achats de ces coopératives proviennent d'un seul organisme d'achat en commun, ce qui présente indubitablement un intérêt certain pour les pays exportateurs qui n'ont, ainsi, à traiter qu'avec une seule et même personne.

Mélas par vocation, ce groupement d'achat des coopératives sert à ses adhérents un choix limité d'articles classiques les plus demandés, au prix évidemment les plus bas, si bien que les produits suisses qui sont de qualité ne semblent guère y avoir leur place.

D. Les détaillants indépendants affiliés

Réalisant 75 % du chiffre d'affaires total de l'alimentation, ce groupement constitue le secteur le plus intéressant à contacter.

Devant la poussée des établissements puissants dont nous venons de parler, cette catégorie de commerçants s'est vu dans l'obligation de réduire ses frais d'exploitation en achetant en commun, en s'organisant et en rationalisant ses entreprises d'après les méthodes modernes, conseillée en cela par des organismes créés à cet effet.

Plusieurs sociétés furent fondées, le groupement se faisant à des stades plus ou moins avancés de grossistes ou détaillants de la distribution.

Les adhérents à ces sociétés conservent leur indépendance et toute liberté d'acheter où bon leur semble.

Ils bénéficient seulement des prix de gros pour les produits qu'ils obtiennent par l'intermédiaire des groupements dont ils font partie.

Les centrales d'achat ne peuvent d'ailleurs disposer de toutes les marques de chaque produit. Elles tiennent en général une ou deux marques dont elles assurent la vente.

En fin d'année, des ristournes sont payées aux adhérents proportionnellement aux achats effectués.

Rappelons enfin que ces sociétés sont financièrement très robustes et qu'elles possèdent leurs propres usines, leurs papeteries, leurs banques et de nombreux prolongements.

E. Le self-service

L'Allemagne est un des pays d'Europe où le libre-service se développe le plus rapidement.

En effet, devant la pénurie de main-d'oeuvre et par la réduction des frais de vente qu'il autorise, le self-service se développe énormément depuis quelques années.

On estime de 10 à 12 % la part du chiffre d'affaires total des libre-services dans l'alimentation en Allemagne fédérale.

DEVELOPPEMENT DU NOMBRE DE LIBRE-SERVICES

1950	1955	1956	1957	1958
39	203	1379	5.183	9.676

L'Allemagne vient en troisième position, en Europe, par sa densité de self-service par habitant, derrière la Suède et la Suisse.

Il est intéressant de noter que ce genre de magasins ne se développe pas uniquement dans les grandes entreprises comme les chiffres suivants en témoignent :

Commerce indépendant	45 %
Succursales	43 %
Coopératives de consommation	12 %

Cette tendance générale dans l'alimentation revêt d'autant plus d'importance lorsque l'on considère que l'U.S.F. a créé la Swiss-Pack qui est spécialement chargée de préemballer le fromage sous cryovac. Or, tout aliment préemballé est destiné au magasin de self-service.

II. Procédés, mode de travail et relations entre commerce de gros et de détail.

Un effort de rationalisation se dessine dans les relations entre grossistes et détaillants.

L'importateur reçoit du grossiste, le plus souvent, une commande préalable à la livraison.

Par contre, entre le grossiste et le détaillant, le système de vente à la "chaîne" est encore le plus répandu; le grossiste visite le détaillant avec sa voiture de livraison et, au moment de son passage, livre les quantités désirées.

Pour rationaliser la distribution, certains grossistes demandent à leurs détaillants de passer commande par téléphone, ou bien téléphonent eux-mêmes à tous les détaillants visités dans une même tournée afin de charger la voiture avec les quantités voulues.

Récemment, un nouveau mode de distribution à l'échelon du commerce de gros est apparu dans plusieurs villes d'Allemagne.

Il s'agit de la création d'entrepôts libre-service où le grossiste va lui-même chercher les quantités qu'il désire. A la sortie, il déclare les marchandises qui sont alors contrôlées et facturées.

La fonction de distribution revêt une importance capitale dans la conquête d'un marché étranger, toute publicité étant vouée à l'échec si un réseau de distribution n'a pas été préalablement organisé.

En fait, le choix d'un circuit de distribution en ce qui concerne les produits laitiers suisses doit tenir compte de deux impératifs : la qualité d'une part, les prix élevés d'autre part.

Ainsi, seuls les coopératives de consommation et les grands magasins ne peuvent entrer en ligne de compte. Tout autre mode de commerce est à notre sens susceptible de vendre les produits de l'industrie laitière suisse. En effet, les coopératives de consommation sont obligées de pratiquer des prix bas pour des articles de qualité moyenne.

Quant aux grands magasins, il ne faut pas oublier qu'en France comme en Allemagne les rayons alimentaires n'ont pas été constitués pour réaliser de gros bénéfices, mais plutôt pour attirer la clientèle et lui rendre un service.

Il apparaît dès lors que les détaillants indépendants affiliés qui réalisent les 75 % du chiffre d'affaires total de l'alimentation seraient les plus aptes à vendre les produits suisses. Il ne faut cependant pas perdre de vue que les centrales d'achat de ces commerçants exigent des prix favorables.

On pourra toutefois, et à juste titre, rétorquer que tout magasin qui se respecte doit présenter à sa clientèle un éventail d'articles de qualité dans lequel les pâtes suisses pourraient très bien trouver leur place.

Si l'on considère cependant la multitude des points de vente ouverts à la production suisse, on est amené à entrevoir une autre voie que la voie traditionnelle qui consiste à vendre à un importateur allemand se chargeant lui-même de la redistribution.

Un organisme de vente suisse sous la direction de l'Union Suisse du Commerce de Fromages, mais ayant son siège en Allemagne, pourrait être chargé d'une part de la publicité, d'autre part de la création de contacts commerciaux avec l'ensemble des chefs d'entreprise du commerce alimentaire.

Il s'agirait donc de créer un circuit de distribution extrêmement structuré dans lequel les revendeurs allemands seraient en contact étroit avec l'organisme sus-mentionné, ce qui permettrait de donner un certain dynamisme à la politique commerciale actuelle.

CONCLUSION

L'étude de l'industrie laitière allemande nous conduit à la constatation d'une opposition capitale au sein de son économie, celle de l'accroissement de la consommation et de la diminution de la production.

Ce déséquilibre à notre sens irréversible a pour conséquence d'une part la spécialisation des industriels allemands dans deux secteurs principaux, le beurre et les fondus, d'autre part des importations massives de fromages.

Les Danois et les Hollandais qui détiennent la grande majorité du marché d'exportation vers l'Allemagne ont réussi, en raison d'une similitude de goûts et d'une très forte publicité, à conquérir le marché dans une proportion de 90 %.

La Suisse, toutefois, bénéficie d'un certain nombre de facteurs qui militent en faveur d'une expansion de ses ventes.

Ainsi, l'Emmenthal est une pâte pouvant parfaitement convenir à l'Allemand. Par ailleurs, le désir du consommateur allemand d'acheter un fromage préemballé dont le poids correspond à un repas pour trois ou quatre personnes peut être aisément satisfait par la société Swiss-Pack.

Cette évolution vers des conditionnements commodes et hygiéniques est sans doute plus rapide en Allemagne que dans le reste de la Communauté Economique Européenne.

On peut en outre affirmer qu'avec la nouvelle formule de détail qu'est le self-service et qui se développe de plus en plus, c'est le producteur qui adaptera une unité de vente au rythme des achats qui aura les faveurs de la ménagère d'outre-Rhin,

CHAPITRE V - LA FRANCE

L'agriculture française est passée par de nombreuses étapes depuis la fin des hostilités.

D'abord dans un état d'expectative, la France s'est peu à peu efforcée de regarder l'avenir avec plus de confiance et d'atteindre une certaine expansion.

C'est aujourd'hui le plus grand pays agricole de l'Europe. Après une période de sclérose, l'agriculture française retrouve une certaine jeunesse grâce à ses cadres et à ses techniques agricoles.

Toutefois, et à l'image de tous les pays du monde, la France voit le nombre de ses agriculteurs diminuer. En 1920, l'agriculture occupait 5 millions d'hommes, aujourd'hui 2,8 millions. La perte est de 50.000 travailleurs par année. Pourtant, la France offre des surfaces de terre plus grandes que tous les autres pays d'Europe puisque la moyenne du domaine est de 15,7 hectares.

Néanmoins, ces grandes étendues de terre devraient avoir pour corollaire l'utilisation de méthodes modernes. Or, ce n'est pas toujours le cas et il faut même avouer que l'agriculture française accuse, à ce point de vue, un certain retard par rapport aux Etats-Unis. En effet, elle tire moins de calories d'un hectare que les autres pays du Marché Commun et, cela, principalement en raison du prix trop élevé des engrais et des machines. Lorsque l'abaissement des barrières douanières aura lieu, cette entrave n'existera plus et l'agriculture française prendra un nouvel essor en abaissant ses coûts de production par la rationalisation de ses méthodes de travail.

Un autre trait de cette évolution est celui de la décision des gouvernants de procéder à une concentration géographique des exploitations par l'élimination progressive des petites entreprises qui sont encore entre les mains de vieux paysans dont les descendants ne poursuivront pas ce métier. Ainsi, peu à peu, arrivera-t-on à de grandes étendues cultivables avec des méthodes permettant de soutenir la concurrence étrangère.

Enfin, la France fait un effort appréciable quant à l'éducation de ses travailleurs agricoles. En effet, ce seront eux qui transformeront et le visage de l'agriculture et celui du marché agricole.

Comme l'explique Bernard Ouri : "Les investissements intellectuels jouent dans l'économie moderne un rôle fondamental. Le progrès scientifique, la vulgarisation des techniques de production et de gestion, la formation professionnelle commandent aujourd'hui le développement économique. L'agriculture n'échappe pas à cette loi fondamentale et l'on en recueille une preuve suffisante en constatant le retard, enregistré dans le développement agricole, de pays ou de régions dont les populations n'ont pas reçu de formation professionnelle suffisante, où l'effort consenti dans le domaine de la recherche scientifique et économique est trop faible et où trop d'agents vulgarisateurs répandent auprès des chefs d'exploitation les fruits des expériences acquises et de meilleures méthodes de gestion".

Section Première : ETAT ET PERSPECTIVES DU SECTEUR
LAIT ET PRODUITS LAITIERS

I. Un secteur difficile à connaître

Toute étude portant sur la situation actuelle du lait et des produits laitiers et, plus généralement, de tous les produits d'origine agricole, se heurte à une difficulté fondamentale : le manque de statistiques et de renseignements économiques de base.

En effet, les conditions de l'offre et de la demande ne sont connues qu'empiriquement tant pour les produits fermiers que pour les produits industriels. Cet état de choses est dû à la très grande dispersion de la production. Il paraît effectivement difficile de recenser tout le lait fourni par des fermes qui sont parfois éloignées des centres et qui utilisent ce produit en cycle fermé.

Mais cette incertitude quant aux chiffres se situe non seulement au niveau de la production, mais aussi à celui de la transformation industrielle ou artisanale de la matière première en bien de consommation. La plupart des industriels laitiers possèdent de petites ou moyennes entreprises. Ils essaient de déclarer le strict minimum de leur fabrication au fisc. Il semble donc évident que les services de statistiques du Ministère de l'Agriculture n'arrivent pas à obtenir des renseignements qui risquent d'être utilisés à des fins fiscales.

Cependant, une action concertée du Ministère de l'Agriculture et de l'Institut National de la Statistique et Enquêtes Economiques, ainsi que du Service Technique Interprofessionnel du Lait, laisse espérer certains progrès dans le secteur industriel. Mais,

en l'absence de moyens de pression efficaces afin d'obtenir des renseignements précis et exacts sur la production, de longs délais seront nécessaires avant de disposer d'un instrument de travail qui permettrait d'aller plus en avant dans la recherche économique des problèmes actuels de la saturation du marché du lait en France.

Une méconnaissance statistique non moins grande caractérise également la plupart des circuits de distribution et leur importance dans le commerce des produits laitiers. Si le circuit de distribution du lait peut être facilement déterminé par contre, l'évaluation des quantités de marchandises qui le parcourent reste empirique et incertaine.

Or, de même qu'aucune solution ne peut être donnée à une équation dont certains facteurs demeurent inconnus, il paraît difficile de résoudre un problème sans en connaître tous les tenants. Aussi est-il urgent de faire comprendre à tous les producteurs professionnels, industriels et intermédiaires, l'intérêt d'informations chiffrées, sincères, qui seules pourront constituer les fondements solides d'une politique générale du lait et des produits laitiers. En leur absence, agriculteurs et industriels s'acheminent lentement vers un imbroglio, et par conséquent vers leur perte tout en risquant, ce qu'ils craignent d'ailleurs le plus, une intervention gouvernementale et des directives étatiques dans leurs affaires, intervention et directives d'autant plus imminentes lorsque l'en considère l'importance de ce secteur dans l'activité non seulement nationale, mais aussi internationale (C.E.E.).

II. Un secteur important

En 1959, les Français ont dépensé plus de 1.000 milliards d'anciens francs pour leur consommation de produits laitiers. De par son chiffre d'affaires, l'industrie laitière se place ainsi parmi les plus importantes, bien avant la sidérurgie, 750 milliards, et le charbon, 411 milliards d'anciens francs.

Parmi les industries agricoles, elle se classe première en fonction du nombre d'entreprises qui la constitue, devant la meunerie et l'alimentation animale. Elle est en outre la première en fonction de l'effectif de la main-d'oeuvre employée soit 80.000 ouvriers, 13.000 employés et 7.000 cadres.

L'industrie laitière apparaît donc indiscutablement comme la première industrie agricole française.

Enfin, si l'on considère les dépenses alimentaires du ménage français, on constate que la part consacrée aux produits laitiers est de 17 %, c'est-à-dire qu'elle précède celle des fruits et légumes et des céréales.

Dans le budget total du ménage, le poste produits laitiers vient en sixième position après les transports et loisirs, l'habillement, le logement et la viande.

Le secteur des produits laitiers revêt encore plus d'importance

- lorsque l'on pense que le lait devient un facteur de plus en plus consistant dans le revenu de l'agriculteur

- lorsque l'on considère la situation précaire de ce dernier et la faiblesse du tonus économique agricole. Le lait apparaît alors comme un élément et un remède aux maux dont souffre actuellement le secteur agricole.

III. Evolution du secteur depuis 1939

L'industrie laitière est une des industries qui a le plus évolué depuis l'avant-guerre. Cet état de chose tient à plusieurs raisons :

- Le passage d'un état artisanal à un état industriel. Jusqu'en 1935, les produits laitiers étaient encore en majeure partie traités soit à la ferme, soit dans de petites laiteries, selon de vieilles coutumes de fabrication laitière.

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, l'évolution des besoins a nécessité une production accrue qui ne pouvait se réaliser que par une standardisation et une normalisation des différentes fabrications, tandis que s'introduisaient des procédés scientifiques nouveaux. Les différentes laiteries se sont concentrées en usines dirigées non plus par des fromagers, mais par des ingénieurs. Un afflux de capitaux permit la constitution de très grandes entreprises, de telle sorte que ce qui n'était que laiterie est devenue industrie laitière.

- L'accroissement des besoins de l'élevage.

Le maintien d'un cheptel bovin, ovin ou caprin implique nécessairement des besoins en lait ; par vocation première le lait est, en effet, un aliment indispensable aux jeunes animaux.

S'il est possible de le leur rationner, il est, en revanche, impossible de le leur supprimer. Or, la quantité de lait nécessaire à l'élevage est passée de l'indice 100 en 1938 à 121 en 1958. Mais cet accroissement des besoins en lait tend, de nos jours, à diminuer, les agriculteurs rationnant la matière première aux jeunes animaux et la remplaçant par des produits chimiques.

- L'évolution des besoins de l'alimentation humaine.

Ces besoins ont, eux aussi, considérablement augmenté au cours des vingt dernières années.

Pour le lait, le beurre et le fromage, l'évolution a été la suivante :

Année	Besoins globaux		
	Lait en nature	Beurre	Fromage
Moyenne 1938-40	32.000.000 L.	223.000 T.	267.500 T.
Moyenne 1959	44.000.000 L.	328.000 T.	412.000 T.

Cette évolution est la conséquence :

- de l'accroissement des consommateurs et surtout des jeunes
- du développement de la consommation individuelle elle-même fonction de l'amélioration du niveau de vie, des modifications alimentaires, de l'amélioration des produits, de la publicité et de la chute des boissons alcoolisées, remplacées par des jus de fruits ou du lait.

Année	Consommation unitaire annuelle		
	Lait	Beurre	Fromage
1938 - 40	76.3 l.	5.3 kg	6.4 kg
1959	98 l.	7.3 kg	9.2 kg

Enfin, l'évolution du secteur tient à une transformation externe et parfois interne des produits, s'illustrant par un glissement de la demande vers les produits finis, c'est-à-dire des fromages d'excellente qualité, au taux de matières grasses élevé : Camemberts à 60 % aux emballages reluisants, nets et hygiéniques.

La clientèle actuelle a aussi parfois changé de goût, préférant aujourd'hui des fromages non fermentés, des laits stérilisés ou pasteurisés, des yaourts aromatisés, des produits frais, légers et digestibles tels que Petits suisses ou fromage blanc.

Les entreprises laitières tiennent de plus en plus compte de cette évolution rapide qui n'est pas encore terminée et cherchent à fabriquer, en collaboration avec les médecins, des produits faciles à digérer ne provoquant pas de cholestérol et adéquats à un être humain surmené par une vie au rythme accéléré et dont l'appareil digestif refuse d'absorber les aliments trop riches d'il y a quelques décennies.

Section Deuxième : LA CONSOMMATION

Les statistiques laitières françaises - qu'il s'agisse de statistiques de production ou de consommation - présentent en général les mêmes incertitudes que les statistiques étrangères. Pour un même pays, une même période et un même produit, on dispose souvent, selon la source à laquelle on s'adresse, de chiffres présentant des différences sensibles.

Quoiqu'il en soit, il est possible de fixer comme suit les ordres de grandeur de consommation de la France :

I. Statistiques

- Consommation de lait par les veaux :

1958	:	520.000 tonnes
1959	:	560.000 tonnes
1960	:	600.000 tonnes

- Quantité de lait nécessaire à l'élevage :

1938	:	100	
1958	:	121	(indice)

- Augmentation de l'effectif des veaux :

1938	:	100	
1958	:	148	(indice)

Les besoins de l'élevage absorbaient

en 1938	:	22,7 %	de la production laitière
en 1958	:	19 %	de la production laitière

- Consommation humaine :

Fromage :

1958	:	340.000 tonnes
1959	:	380.000 tonnes
1960	:	412.000 tonnes

Beurre :

1958	:	328.000 tonnes
1959	:	310.000 tonnes
1960	:	325.000 tonnes

- Consommation individuelle du français relativement à l'étranger :

Lait frais :

Norvège, Suède, Suisse ..	200 à 240 kg
Pays-Bas	175 à 200 kg
Autriche, U.S.A.	150 à 175 kg
Royaume-Uni, Allemagne ..	125 à 150 kg
France	100 à 125 kg
Italie	50 à 60 kg

Beurre :

Irlande	16 à 17 kg
Grande-Bretagne	8 à 9 kg
France	7 à 8 kg
Suisse	5 à 6 kg
Italie	1 à 2 kg

Fromage :

France	10 kg
Suisse	8 à 9 kg
Norvège, Suède	7 à 8 kg
Allemagne, Italie, Pays-Bas	6 à 7 kg
Belgique	5 à 6 kg
Grande-Bretagne	4 à 5 kg
U.S.A., Autriche	3 à 4 kg

II. Tentative d'explication des statistiques

De l'examen de ces renseignements chiffrés, il résulte que la consommation française de lait en nature est, après l'Italie, la plus faible de la C.E.E. Par contre, la France détient la première place pour la consommation de fromage et se range fort honorablement quant à celle du beurre.

Lorsque l'on cherche les raisons qui empêchent la consommation française de lait fluide d'atteindre les niveaux parfois très élevés de certains pays nordiques ou anglo-saxons, on est amené aux facteurs inhibiteurs suivants :

En premier lieu, des habitudes alimentaires bien différentes. Dans les pays anglo-saxons par exemple, on prend deux repas légers et deux collations par jour, alors qu'en France on se limite à deux repas copieux et à une collation. Cependant, les collations françaises et anglo-saxonnes ont un point commun : celui de comporter une quantité appréciable de produits laitiers et notamment de lait.

La multiplication des collations étrangères explique donc la forte consommation de lait fluide dans les pays considérés et sa faible consommation en France.

En deuxième lieu, des goûts très différents qui, à l'étranger, ne s'opposent pas à une certaine prééminence de la diététique sur la gastronomie mais qui, en France, font le plus souvent passer la gastronomie avant la diététique.

Ainsi, à l'étranger, on ne trouve aucune incompatibilité dans l'usage du lait en tant que boisson au cours des deux repas principaux, tandis que le Français, lui, préfère le vin, la bière ou le cidre. Par ailleurs, si la cuisine étrangère utilise une certaine quantité de lait, la cuisine française en emploie peu en dehors de la confection des entremets et des desserts.

En troisième lieu, il convient de considérer que la France, par sa situation géographique, a une grande partie de son territoire qui s'apparente aux pays nordiques du point de vue climatique, l'autre partie se rattachant aux pays latino-américains pour lesquels la consommation en lipides; lait fluide et produits laitiers est beaucoup moins forte que celle des pays nordiques.

Résultantes de deux groupes de consommation aussi aussi différents, les moyennes nationales sont en fait une fiction tandis que celles des pays nordiques ou anglo-saxons traduisent au contraire, compte tenu de leur homogénéité, une réalité. Dès lors, il est évident que la comparaison des moyennes nationales françaises et étrangères constitue un exercice intellectuel assez aléatoire.

Quant à la consommation de fromage et de beurre, bien qu'elle ait fortement augmenté depuis la période d'avant-guerre, elle a manifesté ces dernières années une tendance à la stabilisation, notamment en ce qui concerne le beurre. Il convient également de signaler que la consommation de margarine a plus que doublé depuis 1938.

Cette augmentation de la consommation des produits laitiers est due à plusieurs facteurs dont les principaux sont :

- l'accroissement de la population de 0.8 % par année
- la diminution de la consommation de viande en raison de son prix élevé
- l'amélioration du niveau de vie
- une progression dans la qualité et la présentation des produits
- la publicité et une action concertée de l'Etat

- les possibilités accrues de conservation des produits laitiers par la multiplication des appareils réfrigérants.

Le fromage qui est actuellement le plus consommé est encore la pâte molle mais, comme nous le verrons, la porte reste ouverte aux pâtes dures et mi-dures.

En ce qui concerne le beurre, la consommation a nettement tendance à baisser, ce qui s'explique par le prix élevé de ce produit et la concurrence acharnée d'autres graisses moins chères telles la margarine, la végétaline, les huiles végétales ou certains produits d'origine animale.

III. Hypothèses concernant la consommation des produits laitiers

a. Du point de vue quantitatif

Plusieurs facteurs permettent d'espérer une augmentation de la consommation des produits laitiers dans les hypothèses générales retenues par le Quatrième Plan. On distinguera notamment parmi ceux-ci :

- L'augmentation de la population et plus spécialement celle des jeunes de 15 à 19 ans jusqu'en 1965.
- L'augmentation de la consommation individuelle. Le pourcentage d'augmentation de 4,9 % par an prévu pour l'ensemble de la consommation des particuliers entre 1961 et 1965 ne sera vraisemblablement pas atteint pour les produits alimentaires qui, d'ailleurs, diminuent en valeur relative dans la consommation des ménages. Cependant, à l'intérieur des dépenses

alimentaires, la part des produits riches en calories et notamment des produits d'origine animale, viande et produits laitiers, augmentera davantage.

Mais, les perspectives d'évolution de la consommation varient selon les produits.

- Le lait destiné à la consommation en nature

Des éléments contradictoires commandent les perspectives d'évolution. L'augmentation des moyens de conservation par le froid dans les ménages favorise la boisson du lait. Cependant, les enfants sont de plus en plus nourris avec des laits en poudre et des laits concentrés. Le seul élément certain reste donc l'augmentation de la population.

- Le lait destiné à la consommation animale

Une part croissante de l'alimentation des veaux est constituée par des laits artificiels préalablement écrémés puis enrichis de matières grasses d'origine végétale d'un prix moins élevé. Cette évolution tend à amener des quantités de beurre importantes sur le marché.

- Le beurre

Comme nous l'avons déjà indiqué, il doit connaître une certaine régression face à la concurrence des autres corps gras et, cela, d'autant plus que le coefficient d'élasticité de la demande du beurre calculé en fonction du niveau des prix est en effet relativement élevé dans toute la partie moyenne de la courbe des prix.

Dès lors, le beurre, véhicule des excédents laitiers, constitue sans doute le produit le plus sensible à tout encombrement du marché et surtout à toute variation du niveau des prix.

- Le fromage

L'augmentation de la consommation qui a lieu depuis 1945 doit se poursuivre pendant la durée du Quatrième Plan, mais la forme de consommation subit une évolution sensible et rapide. Les fromages courants de grande consommation préalablement emballés et de conservation facile rencontrent une vogue croissante au détriment des spécialités au goût et à l'odeur forts. Ainsi, les efforts de la Swiss Pack pourront être couronnés de succès sur le marché français d'ici quelques années.

- Les autres produits laitiers et, notamment, les laits concentrés et en poudre, connaissent une expansion spectaculaire qui devrait se poursuivre au cours des prochaines années.

B. Du point de vue qualitatif

L'analyse qualitative des perspectives de consommation est liée à l'étude des exigences de la clientèle.

A ce titre, il est possible de dégager trois tendances parmi les plus marquantes :

- En ce qui concerne les variétés des produits, la masse des consommateurs est de moins en moins exigeante. Ainsi, la part des produits de marque connue et débités en grande quantité semble appelée à se développer sur le marché. La standardisation devrait jouer dans ce domaine, probablement avec un certain retard et d'une manière moins spectaculaire que pour d'autres secteurs de production, mais les effets seront perceptibles à moyen terme.

- Dans le domaine de la qualité, les exigences de la clientèle sont également appelées à se transformer. Elles porteront moins, semble-t-il, sur les qualités

gustatives du produit pour s'attacher essentiellement aux qualités hygiéniques, aux facilités de conservation et à une certaine constance de la qualité et du goût pour un produit d'une marque déterminée. A ce sujet, il faut remarquer que le lait en vrac, en dépit de la différence de qualité, ne représente plus que 15 % de la consommation, ce mode de présentation ne respectant plus les conditions d'hygiène auxquelles la clientèle est de plus en plus attachée.

Mais, c'est essentiellement en fonction de la commodité et de l'importance du service rendu que les consommateurs seront progressivement amenés à faire leur choix. C'est dans cette optique qu'il faut considérer le développement des emballages en cryovac, ce mode de présentation permettant un service rapide, ou même un libre-service, tout en offrant la possibilité d'acheter en un même lieu tous les produits d'un usage courant.

Section Troisième : LA PRODUCTION

En matière d'économie commerciale, l'offre doit s'adapter à la demande ; en laiterie, cette loi de base n'est plus respectée. La production de lait, si elle peut être accrue, peut difficilement être comprimée. Ceci tient à la structure complexe d'un produit essentiellement organique. Il est donc utile d'en étudier les différents aspects avant d'examiner la consommation, la distribution ou la commercialisation.

I. Statistiques

Le Ministère de l'Agriculture publie chaque année deux évaluations de la production laitière. Ces chiffres restent approximatifs mais ils montrent néanmoins l'évolution des quantités produites.

Cette production a triplé depuis 75 ans ; en 1882, elle s'élevait à 68 millions d'hectolitres, en 1957 elle était de 200 millions d'hectolitres.

En 1949, l'industrie laitière a retrouvé son potentiel d'avant-guerre. Depuis, elle s'est accrue de 50 %, ce qui représente une augmentation de 6 % par an.

Le Quatrième Plan prévoit pour l'ensemble de la France une production de 275 millions d'hectolitres de lait en 1965, soit une augmentation de 30 % par rapport à 1959. Ce résultat serait obtenu sans augmentation du cheptel par un simple accroissement de la productivité surtout dans les zones à vocation laitière.

II. Les différentes productions françaises

La France occupe la première place en Europe à la fois pour le tonnage fabriqué et pour la diversité des productions.

En effet, on recensait avant-guerre 300 différentes sortes de fromages. Il faut toutefois noter qu'actuellement seule une trentaine de variétés fait l'objet d'une production régulière. C'est elle qui a réellement contribué au renom mondial de la fromagerie française. Elle constitue grosso modo 90 % du tonnage global de fromages fabriqués.

Le reliquat dont l'importance quantitative est donc bien faible relève en quelque sorte du folklore fromager. Il s'agit en général de petites fabrications fermières dont l'aire de production actuelle dépasse rarement une ou deux communes. Ces fabrications, dont on ne saurait passer sous silence les qualités souvent exceptionnelles, sont presque intégralement consommées sur place. Elles ignorent la grande commercialisation. D'ailleurs, en dehors de leur lieu de production, elles ne sont connues que des gastronomes avertis.

Jusqu'aux environs de 1850, la production fromagère était uniquement fermière. Puis, peu à peu, les premières fromageries industrielles se sont développées et, sous la pression de l'évolution technique et de la demande, ont concentré leur activité, déterminant ainsi l'expansion de la production de certains fromages et la standardisation de la qualité à un niveau correspondant à l'évolution du goût du consommateur.

Trois sortes de lait sont utilisées pour la fabrication du fromage. Pour l'année 1958, la production qui était de 427.000 tonnes se décompose comme suit :

Fromage de lait de vache	400.000 tonnes
Fromage de lait de chèvre	160.000 tonnes
Fromage de lait de brebis	11.000 tonnes

A. Les fromages de lait de vache

Ventilation de la production :

Fromages frais	60.000 tonnes
Fromages à pâtes molles :	
Camembert	75.000 tonnes
Brie	15.000 tonnes
Carré de l'Est	15.000 tonnes
Autres pâtes molles	35.000 tonnes
	140.000 tonnes

Saint-Paulin	40.000 tonnes
Edam, Gouda et similaires ..	20.000 tonnes
Autres fromages du même type	10.000 tonnes

70.000 tonnes

Cantal et similaires	15.000 tonnes
Gruyère, Emmenthal, Beaufort	115.000 tonnes

Il convient de préciser qu'en plus des fromages cités ici, on fabrique 17.000 tonnes de fromages fondus.

Les grandes variétés de fromages se classent en différentes catégories en fonction de leur pâte et selon les définitions données par la législation. On peut notamment distinguer :

1. Les fromages à pâtes molles moussées

Parmi eux figurent surtout le Camembert, le Brie, de Meaux et de Coulommiers, le Carré de l'Est, le Dreux, l'Olivet, le Nantais ou fromage du curé, le Saint-Marcelin et le Neufchatel.

Ces fromages bien connus sur le marché suisse ont été l'objet d'une complète transformation depuis la fin de la guerre. En effet, bien qu'ils aient gardé leur forme classique, leur goût a évolué. Ils sont devenus relativement plus doux et leur pâte est moins faite. Le danger de ce genre de production est représenté par la concurrence des entreprises étrangères, notamment de l'Allemagne, qui sont elles aussi capables de fabriquer cette qualité, alors qu'elles ne le seraient pas s'il s'agissait de fromages typiques.

2. Les fromages à pâtes molles à croûte lavée

Ce groupe réunit les fromages dont les procédés de fabrication offrent une grande variété de normes de

coagulation, d'égouttage et de maturation. C'est en faisant varier la teneur en matières grasses du caillé, la proportion en eau, les quantités de lactose et de sel de calcium neutralisant que le fromager obtient les différents types recherchés dont notamment :

Le Pont-l'Evêque, le Munster, le Gémôme, le Maroillais, le Sorbais Mignon, l'Epoisse, le Livarot et le Mont d'Or.

Les fromages à pâtes persillées dont les principaux sont le Bleu d'Auvergne, le Bleu de Gex et le Roquefort.

A l'inverse de l'Italie, ce genre de fromages a encore beaucoup de succès en France et il recueille de nombreux suffrages à l'étranger, notamment Outre-mer.

3. Les fromages à pâtes pressées

Ce sont des fromages doux à la pâte souple, se coupant facilement et se prêtant à une conservation de durée moyenne. Ils se présentent sous une forme ronde et plate. La croûte est généralement fine, sèche, souple, de teinte jaune plus ou moins foncée, sauf pour certains types subissant un affinage plus profond et dont la croûte présente alors des floaisons jaune soufre ou orangé.

Parmi eux figurent le Saint-Paulin, l'Edam et le Gouda français, le Reblochon, la Tomme de Savoie, le Morbier.

4. Les fromages à pâtes fermes et dures

Ce sont des fromages en forme de gros cylindres d'un poids variant de 25 à 45 kg. Leur pâte est ferme, compacte et souple. Ils sont affinés lentement et se conservent pendant une assez longue période. Les tech-

niques de fabrication sont toutes originaires de Suisse. Néanmoins, ces produits ne ressemblent pas toujours aux originaux ; en effet, ils en diffèrent par un goût moins soutenu et par la texture de la pâte dont les trous sont plus nombreux et plus gros dans le fromage français que dans le fromage suisse. Il faut enfin dire que la qualité suisse est de tous les points de vue supérieure à la qualité française.

5. Les fromages fondus

Certains des fromages décrits sont parfois remis en fabrication lorsqu'ils ne sont plus aptes à une consommation correcte.

Leur manque de saveur ne les prédisposent pas aux faveurs du public français.

B. Les fromages de lait de chèvre

Les fromages de lait de chèvre représentent une production de l'ordre de 15.000 à 18.000 tonnes environ. Leur principale zone de production ceinture le Massif Central.

Très nombreux, ils accusent des formes et des dimensions variées (cylindre, tronc de pyramide, rondelle). Citons en particulier l'Ainte, le Maure, le Levreux, le Chevroton et le Picordon.

C. Le fromage de lait de brebis

Le lait de brebis permet la fabrication du Roquefort. Ce fromage de réputation mondiale est exporté dans tous les pays (1.700 tonnes en 1956 et 1.800 tonnes en 1959).

Le Roquefort est l'objet d'une réglementation spéciale depuis la loi du 26 juillet 1928. Cette appellation est uniquement réservée aux fromages fabriqués avec du lait de brebis provenant de départements français et affinés dans les caves parcourues par les courants d'air naturels froids et humides provenant des fleurines de la montagne du Cembalou à Roquefort.

Les autres fromages de brebis locaux se rencontrent surtout dans les Pyrénées et en Corse. Ils sont également désignés par le nom de leur région d'origine.

De production individuelle très faible, ces fromages ne représentent globalement guère plus d'un millier de tonnes.

D. Le beurre

1. Le beurre fermier

La production fermière n'a techniquement guère évolué. En effet, s'il existe d'excellents beurres fermiers, la qualité moyenne des beurres fabriqués à la ferme est médiocre, notamment du point de vue de leur aptitude à la conservation.

2. Le beurre laitier

La fabrication industrielle du beurre a, par contre, fait d'énormes progrès qui ont très rapidement abouti à une amélioration de la qualité. Le développement de la pasteurisation des crèmes servant à la fabrication du beurre constitue sans doute le facteur qui a le plus contribué à cette amélioration. Il est certain que ce genre de beurre ne possède pas les qualités organoleptiques que le consommateur recherchait naguère dans certains beurres fabriqués

selon les procédés traditionnels. Là aussi, il semble qu'une évolution sensible se soit produite dans le goût du français car les beurres laitiers se situent, sur le plan général des cours, au niveau des meilleurs beurres fabriqués selon les méthodes artisanales. Il demeure néanmoins des consommateurs pour apprécier ces derniers et notamment les beurres charentais.

Sur les 230.000 tonnes de beurre fabriquées industriellement :

- 130.000 tonnes proviennent de lait spécialement écrémé à cette fin par les entreprises
- 55.000 tonnes sont issues de crèmes constituant le sous-produit de diverses fabrications (fromagerie, standardisation des laits de consommation)
- 45.000 tonnes proviennent de crèmes fermières.

III. Recherche des causes de l'évolution de la production

Certains économistes se méfient à juste titre des statistiques car, souvent, elles ne disent que ce que l'on veut bien leur faire dire. Pour éviter cette erreur, nous rechercherons les causes de leurs variations plutôt que leur interprétation.

Une des premières causes de l'accroissement de la production se situe au niveau de l'évolution des goûts de la clientèle, qui s'est illustrée par une augmentation des quantités consommées. Elle est particulièrement marquante pour le lait qui est bu de plus en plus par les jeunes de 15 à 19 ans, au détriment du vin et des alcools.

Cette augmentation est aussi due à l'effort des industriels pour une meilleure présentation des produits qui sont plus propres et plus hygiéniques qu'autrefois.

Cette évolution est aussi la conséquence directe d'une amélioration du niveau de vie, ainsi que le corollaire d'un phénomène économique qui veut que la consommation des produits d'origine animale croisse parallèlement au degré d'évolution d'un pays.

Elle fut cependant facilitée par plusieurs éléments :

1. L'insémination artificielle et l'augmentation du cheptel

Par suite de la guerre, la France se trouvait en 1945 à la tête d'un cheptel fortement diminué. C'est pourquoi les pouvoirs publics encouragèrent la prolifération, afin d'être en mesure de fournir le marché en viande, et spécialement en viande de veau. Or le marché de la boucherie est directement lié à celui du lait. Qui dit augmentation du cheptel dit, par voie de conséquence, accroissement des quantités de lait.

Cette augmentation du lait est due non seulement à un cheptel passé de 8.700.000 vaches en 1938 à 9.850.000 en 1959, mais aussi à un accroissement de la productivité par tête, qui a été largement facilitée par l'insémination artificielle.

Cette dernière permet en effet la transmission de cellules provenant de sujets ayant un passé laitier excellent, de telle sorte que l'on a obtenu des animaux fournissant 4 à 5.000 litres de lait par an et parfois plus, au lieu de 2.500 litres en 1938.

2. Le recul de la vigne

On sait que vers les années 1888-1890 le phylloxéra fit des ravages dans différentes régions de France, provoquant le recul de la vigne et obligeant parfois à la reconversion complète des vignoles dévastées. Ceux-ci ne furent pas remplacés et les agriculteurs de Charente ou de Haute-Marne par exemple, firent de l'élevage.

3. Désir des agriculteurs

Enfin, le dernier élément ayant provoqué cette augmentation se situe au niveau de l'agriculteur lui-même qui a préféré favoriser l'élevage du bétail producteur de lait, plutôt que du bétail producteur de viande.

L'I.N.S.E.F. a tenté de chiffrer le pourcentage de producteurs favorisant le lait.

	Augmenter	Maintenir	Diminuer
1960	50 %	39 %	7 %
Mai 1961	39 %	55 %	4 %

Proportion des agriculteurs désirant favoriser la boucherie ou le lait :

	Développer	Maintenir	Réduire
Production de lait	19 %	68.5 %	5.5 %
Boucherie	17.5 %	62.5 %	7.5 %

4. L'évolution technique

L'évolution technique ne constitue pas l'origine absolue de l'augmentation de la production, mais elle l'a fortement favorisée en permettant, à tous les stades du circuit laitier, une amélioration de la qualité de la présentation et de la fraîcheur des produits, en même temps qu'elle recherchait une amélioration des prix de revient par l'accroissement de la productivité. Cette évolution a aussi permis la concentration géographique d'usines qui sont actuellement en mesure de transformer de très grosses quantités de lait, ce qui provoque un abaissement du coût de production par la vulgarisation de méthodes d'organisation scientifique du travail qui n'auraient pu avoir lieu au stade de la petite entreprise.

IV. Valeur et limites de la production française

La production laitière et fromagère a atteint en 1963 son niveau d'avant-guerre. On sait qu'elle n'a cessé de croître depuis cette date.

Les produits se sont nettement améliorés, permettant ainsi l'ouverture de débouchés à l'étranger. Cependant, les autres pays producteurs ont réagi et il semble que cette production soit maintenant excédentaire et pose déjà des problèmes d'écoulement que nous analyserons par la suite.

Elle est largement facilitée par les progrès techniques, tant en matière d'élevage qu'en matière de fabrication. Toutefois, elle est parfois assez loin de ce qui est fait dans d'autres pays. Les éleveurs suédois, danois ou hollandais ont une productivité plus élevée que celle de la France, mais il semble bien que le retard puisse être comblé d'ici quelques années.

Les limites de la production, elles, sont fixées à la fois par celles de la consommation et par les débouchés extérieurs.

Cependant, les dispositions prises dans le cadre du Quatrième Plan auront pour conséquence un accroissement de la production dû à plusieurs facteurs, dont notamment :

- le soutien accordé par les pouvoirs publics
- l'assurance pour l'agriculteur d'avoir un revenu stable grâce au lait
- l'accroissement de la production de viande souhaité par le gouvernement qui s'accompagnera d'un accroissement de la production laitière à la suite de l'augmentation du nombre de femelles
- l'accroissement de la productivité
- l'accroissement de la consommation individuelle et collective dû à une augmentation de la population de 0.8 % par an et l'augmentation de 50 % de l'effectif des jeunes de 15 à 19 ans jusqu'en 1965.

Dans ces conditions, on espère que la production atteindra en 1965 le niveau de 275 millions d'hectolitres.

Section Quatrième

LA DISTRIBUTION

Avant de déterminer les conditions de la distribution des produits laitiers, il est bon de rappeler les sujétions imposées à ce secteur et les limites qui en découleront dans la voie que recherche l'économie laitière française.

Ainsi, la dispersion de la production en France grève de lourdes servitudes les fonctions de remassage et de groupage. La persistance d'une production fermière pour les beurres et les fromages perpétue cette dispersion malgré le développement de la production industrielle, et rend plus difficiles les efforts pour étaler la production en fonction de la demande.

La grande variété des produits dont nous avons déjà parlé impose au commerce une fonction d'assortiment qui, pour certaines catégories de produits, peut porter sur des quantités minimes.

La production, soumise à des aléas climatiques qui en déterminent l'irrégularité, exige des agents chargés d'assurer sa distribution qu'ils réalisent les adaptations nécessaires pour satisfaire une demande rigide.

Cette fonction est rendue d'autant plus délicate que le caractère essentiellement périssable de la plus grande partie des produits nécessite un écoulement rapide et régulier.

I. Généralités

A. Difficultés de la distribution

Le but de la distribution est d'accomplir un certain nombre de services pour faire passer un produit du stade de l'offre à celui de la demande. Or, c'est

à ce niveau, au moment d'écouler la production, que se situent les principales difficultés de l'industrie laitière.

1. Interdépendance des entreprises agricoles

Chaque entreprise agricole travaille librement et produit les biens qui lui octroient le plus grand rendement. Par ailleurs, chaque entreprise ne peut fixer à l'avance la quantité exacte de biens qui sera produite ; elle ne présume que d'une production moyenne, sur la base des productions précédentes, de même qu'elle ne connaît pas le résultat de l'effort de toutes les entreprises-sœurs. Or, les mêmes réflexes psychologiques influencent l'exploitation de chacune de ces entreprises qui toutes concentrent leur effort sur la production du même produit,

L'entreprise agricole est donc une exploitation aveugle. En effet, si les prévisions qu'une entreprise agricole avait établies librement s'avèrent justes dans un cas particulier, elles sont fausses dans l'ensemble car chaque entreprise a raisonné de la même façon et ce phénomène peut provoquer un déséquilibre économique quantitatif.

Donc, si le chef d'une entreprise agricole ou d'une industrie agricole est libre d'adopter les méthodes techniques qu'il désire, sa liberté est entravée dès qu'il veut écouler ses produits. Elle se heurte alors à celle d'autres chefs d'entreprises.

Le problème se corse si l'on considère que le fabricant de produits laitiers, qui possède une zone de ramassage comme un commerçant son fonds de commerce, se trouve dans l'obligation d'accepter tout le lait venant de la ferme, qu'il le veuille ou non, et tout en sachant pertinemment qu'il ne pourra vendre ses fromages dans l'immédiat.

Le but de la fonction de distribution sera donc d'adapter la demande à l'offre, ce qui jusqu'à un certain point semble une hérésie, car il est plus facile de produire moins que de vendre plus.

2. Fragilité des produits

Si l'on considère le cas d'une entreprise industrielle fabriquant de la fonte de fer ou toute autre matière, la perte de débouchés, le fléchissement de la demande et l'augmentation des stocks posent des problèmes graves d'écoulement et d'équilibre financier. Mais il lui reste la possibilité de licencier des ouvriers, de stopper ses investissements et l'espoir de vendre ses matériaux dans un avenir meilleur. Ceci s'avère absolument impossible pour une entreprise laitière. Elle ne peut garder ses produits au-delà de quelques jours, à l'exception du Gruyère et du beurre, car il s'agit de denrées périssables. Pour elle, un fléchissement de la demande au cours d'une production stable et difficilement freinable signifie une perte.

On pourra répliquer que le lait peut être transformé en beurre ou en Gruyère, ce qui est exact, mais à court terme, la date limite de stockage du beurre étant de 6 mois.

En outre, les difficultés d'une entreprise seront subies par toutes les autres. Dans le cas du beurre, il en résulterait rapidement un accroissement énorme de sa production, d'où un fléchissement important des prix nécessitant une vente à perte.

Il reste enfin la possibilité de résorber un excédent de production par la fabrication de caséine. Encore faut-il que l'industriel ait les appareils nécessaires à celle-ci. En outre, la caséine est actuellement remplacée dans les industries de plastiques, tissus ou colle par d'autres matériaux moins onéreux.

3. Problème des prix

La distribution, nous l'avons vu, est chargée d'ajuster l'offre à la demande pour éviter certaines pertes. Mais c'est alors qu'interviennent les phénomènes classiques d'une économie de marché.

En effet, si l'offre dépasse la demande, les cours baissent ; par contre, si la demande dépasse l'offre, les cours montent sur le marché. Or, comme l'industrie laitière est sujette d'un bout à l'autre de l'année à des variations saisonnières, en devrait assister à une irrégularité constante des prix.

Tantôt, on enregistrerait un avilissement des prix et le producteur en subirait inévitablement le contre-coup avec toutes les conséquences graves qui pourraient en résulter.

Tantôt, la flambée des prix aurait des répercussions désastreuses, dont notamment une augmentation du coût de la vie qui provoquerait soit des troubles sociaux, soit la fuite du consommateur vers des produits de substitution.

Le rôle de la fonction de distribution sera donc d'éviter ces disparités par une politique de stockage ou par la transformation du lait en produits susceptibles d'un report : beurre, lait de conserve, etc.

Etant donné l'importance sociale de l'alimentation dans le niveau de vie de l'être humain, et en prévision des conséquences non seulement économiques mais aussi politiques, il reste aux industriels français la possibilité d'écouler leurs produits à des prix abordables à l'ensemble des consommateurs, tout en prévenant une fuite vers des produits de remplacement.

B. Les fonctions

L'examen des problèmes de distribution montre que, en contre-partie des marges prélevées, le distributeur accomplit un certain nombre de fonctions ou services dont l'objet général est d'amener le produit de l'état économique dans lequel il est livré par le producteur à celui qu'exige le consommateur.

Comme nous l'avons vu, le producteur livre à un endroit plus ou moins proche des lieux de production, selon une quantité gouvernée par les exigences techniques, tandis que le consommateur exige la livraison en un endroit proche des lieux de consommation, selon une quantité à la taille des besoins.

Il en découle nécessairement quatre fonctions distributives fondamentales :

1. Fonction de centralisation

Elle consiste dans la collecte, le ramassage et le transport du lait du point de production, c'est-à-dire de la ferme jusqu'à l'usine ou la coopérative.

Cette fonction principale comporte une fonction auxiliaire : celle des transports qui assure la convergence de la production laitière.

2. Fonction de régularisation

Comme nous l'avons déjà dit, l'industrie laitière est chargée de la transformation d'un produit rapidement périssable et consommé journellement. Cependant, comme des fluctuations naissent et de l'irrégularité de la production et de celle de la consommation, elle doit régulariser et atténuer les écarts entre les quantités produites et les quantités consommées. C'est la fonction de régularisation.

Elle atténue les variations journalières par la fabrication de yaourts, pâtes molles, crème.

Elle atténue les variations saisonnières par la fabrication de beurre et de pâtes dures qui peuvent être stockés.

3. Fonction de diffusion

Elle consiste à transformer du lait entier en produits laitiers divers, suivant la demande des consommateurs. Elle est facilitée par la transformation d'un produit à bas prix et à grand volume - le lait - en produits à prix élevé et à bas volume - le fromage, la crème et le beurre.

4. Fonction de récupération

"La dernière, mais non la moindre" consiste en une utilisation des sous-produits dérivés des fabrications fondamentales.

Le petit lait est utilisé pour :

- la fabrication de la caséine, du lactose et des produits pharmaceutiques
- la fabrication de sucre de lait
- l'affouragement des porcs

C. Les opérateurs de distribution

Suivant l'intégration du circuit, ils peuvent être plus ou moins nombreux.

On peut fort bien envisager, et cela existe, une entreprise qui a opéré une intégration verticale complète, c'est-à-dire qui possède ses propres fermes, sa

fabrication et ses succursales où l'on vend ses produits. Dans ce cas, il n'y a qu'un seul opérateur de distribution.

Mais, dans la majorité des cas, il existe plusieurs opérateurs dont notamment :

- Le ramasseur

C'est la personne physique ou morale chargée de recueillir le lait dans les fermes.

- Le collecteur

Il est représenté par une entreprise qui réunit la totalité du lait ramassé.

- L'industriel laitier

Il achète le lait collecté ou ramassé pour le pasteuriser ou le transformer en fromage, beurre et crème.

- Le contrôle laitier

Il est effectué par l'entreprise chargée de pasteuriser le lait pour le compte d'un laitier.

Bien souvent, les trois premiers opérateurs de distribution ne forment qu'une seule et même personne, les marges entre prix d'achat et prix de vente ne permettant pas d'intercaler des intermédiaires.

- Le marchand de gros

C'est la personne physique ou morale qui achète le fromage à l'industrie et le revend au détail.

- Le marchand de détail

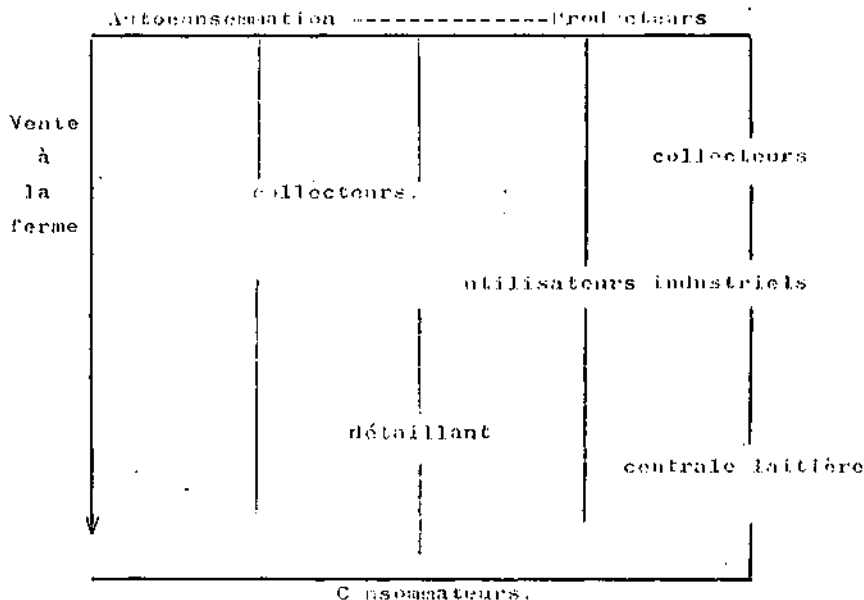
Son importance est de plus en plus réduite. En effet, avec leur rayon d'alimentation, les sociétés d'alimentation à succursales multiples et les supermarchés ont de plus en plus d'influence et seront amenés, dans un proche avenir, à être les principaux distributeurs de produits laitiers.

II. Caractères essentiels de la distribution

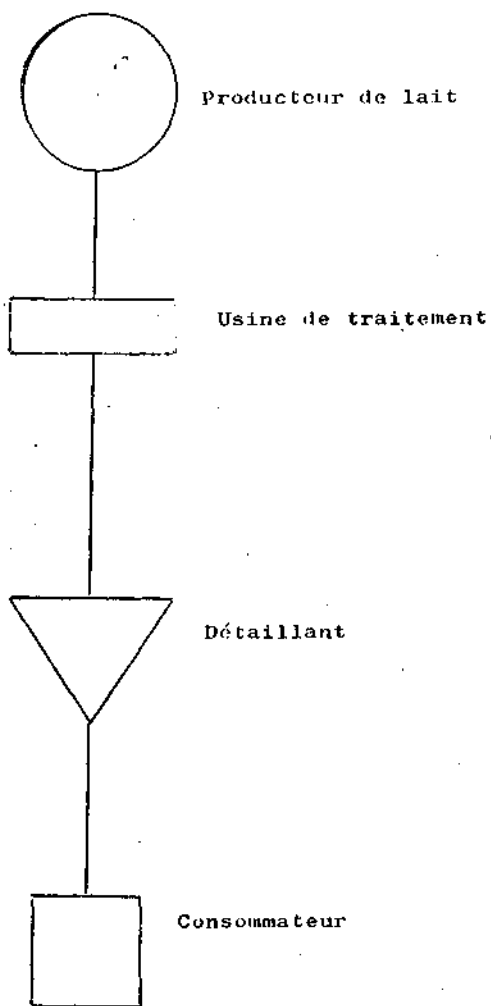
A. Les circuits

Les circuits de distribution des produits laitiers varient en fonction de la structure de la production et de celle de la consommation selon le degré plus ou moins grand de concentration urbaine. Ils sont aussi fonction de la nature des produits commercialisés : lait de consommation, beurre, fromage.

1. Circuit commercial du lait de consommation



Ce circuit est un circuit ouvert, fortement industrialisé et quelquefois complètement intégré, l'usine constituant le seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. On peut en donner une autre représentation schématique, plus simple, mais moins exacte.



- Explication du circuit

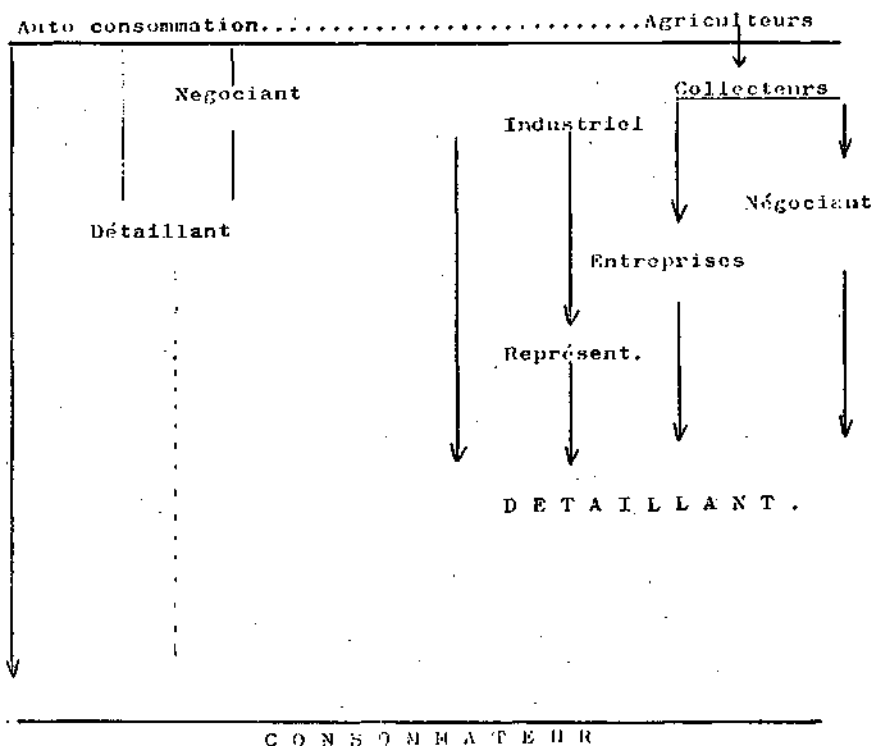
Le lait peut, à son origine, prendre deux voies :

- rester à la ferme. C'est l'autoconsommation
- être vendu au consommateur

Si le lait est vendu au consommateur, il est ramassé soit par un laitier faisant de petites tournées dans un ou deux quartiers de la ville la plus proche, soit par un industriel qui le vend après stérilisation ou pasteurisation, soit par un collecteur qui le livre à une centrale laitière.

Le deuxième schéma concerne le cas général, sans entrer dans les détails. Le lait part de la ferme pour être pasteurisé dans une usine et revendu au détaillant, puis au consommateur.

2. Circuit commercial du lait destiné à la production du beurre et du fromage



Le circuit des beurres et fromages atteint un degré d'intégration variable. La production laitière peut passer par un seul intermédiaire ou par cinq, à savoir : entreprise industrielle, grossiste négociant, commissionnaire, mandataire, détaillant.

Une évolution est actuellement constatée, qui tend à augmenter l'importance des produits commercialisés hors du "Marché". Il faut y voir la manifestation d'une tendance plus générale qui substitue progressivement à l'ancienne économie de marché une économie de distribution et qui, sur le plan pratique, se traduit par un développement du rôle joué par le "grossiste à services complets".

Les causes de cette évolution sont multiples. On peut citer :

- la part croissante prise par "les grandes marques" qui correspondent à des normes de qualité et de goût déterminés, réguliers, pouvant être vendues soit à distance, soit sur échantillon. C'est le cas des beurres et de certains fromages.
- la diversification de plus en plus grande des activités du détaillant qui incite celui-ci à demander que les produits qu'il commande lui soient livrés, plutôt que d'aller les chercher sur un marché qu'il n'a plus le temps de fréquenter.

Il ne faudrait cependant pas en déduire que le "Marché" point de rencontre de l'offre et de la demande soit amené à disparaître.

B. Le commerce de gros des produits laitiers

Les statistiques publiées par l'I.N.S.E.E. sur le nombre d'établissements appartenant au commerce de gros des produits laitiers et précédant aux opérations de ramassage donnent un chiffre de 7.300 établissements pour l'ensemble de la France.

La majorité des entreprises se consacrant au commerce de gros ont un caractère familial. La plupart d'entre elles n'emploient qu'un ou deux salariés.

Toutefois, l'entreprise véritablement représentative du commerce de gros, spécialisée dans cette fonction et entrant dans la catégorie des grossistes à services complets comprendrait une moyenne de 10 à 12 employés et réaliserait un chiffre d'affaires de 2 à 3 millions de francs.

Les modalités des transactions varient essentiellement suivant les régions et les produits.

En ce qui concerne la rémunération de gros, il faut signaler une généralisation des ventes fermes et une régression des ventes à la commission, ces dernières étant liées aux grands marchés de consommation et aux halles centrales aujourd'hui concurrencées par les circuits directs. La suppression des taxes sur le chiffre d'affaires des produits d'origine agricole et la place prise par les produits de marque à prix imposé ont contribué à cette évolution.

D'autre part, la transaction effectuée sans présentation matérielle de la marchandise, soit à distance, soit sur simple échantillon, tend à se développer.

Il faut enfin remarquer que la fonction de grossiste ne se limite plus à acheter pour revendre. Les services qu'exigent de lui soit les producteurs ou les

fabricants, soit les détaillants sont de plus en plus nombreux ; ils vont de la livraison des produits chez le détaillant jusqu'à l'organisation de la publicité pour faciliter l'écoulement de certaines marques.

C. La dispersion croissante de la vente au détail

Le nombre des établissements spécialisés dans le commerce de détail des produits laitiers, y compris les magasins de détail dépendant d'une entreprise à succursales multiples et les coopératives de vente, s'élèvent à près de 10.000 pour l'ensemble de la France.

Deux observations s'imposent toutefois pour comprendre la signification de ce chiffre.

La première est qu'une partie importante des 147.000 établissements composant le commerce de détail sous la rubrique de l'alimentation générale consacrent une partie de leur activité à la vente des produits laitiers.

Bien que ces derniers ne représentent qu'une fraction minime du chiffre d'affaires de chaque entreprise, les quantités ainsi commercialisées ont, du point de vue global, une certaine importance.

Par ailleurs, en ce qui concerne les magasins spécialisés dans le commerce des produits laitiers, une évolution très nette se dessine dans le sens d'une plus grande diversification de leurs activités qui les amène à vendre une part croissante de produits relevant de l'alimentation générale.

Une enquête effectuée auprès des grandes sociétés laitières vendant au détail révèle que la part du lait et des produits laitiers ne représente plus que 45 % environ de leur chiffre d'affaires global contre 55 % en 1953.

Les motifs de cette évolution vers la polyvalence des commerces de détail sont multiples. La ménagère désire avoir sous la main et en un seul point de vente tous les articles entrant dans la consommation alimentaire courante ; la demande se concentre sur un nombre limité de produits de marque à gros débits ; une part de plus en plus grande de produits est livrée au détaillant, entièrement conditionnés et emballés, ce qui diminue la nécessité de connaissances techniques approfondies ; enfin, la généralisation des moyens de conservation permet une rotation moins rapide des stocks.

III. L'organisation du marché et les interventions gouvernementales

L'organisation du marché du lait et des produits laitiers relève de la compétence de l'état français qui fixe d'une part le prix du lait et définit d'autre part les mesures d'intervention dans le domaine de l'économie laitière.

L'Etat est assisté dans cette tâche d'un comité consultatif interprofessionnel et de deux organismes chargés de l'exécution des décisions prises. Il s'agit de la Société Interprofessionnelle du Lait et de ses dérivés (Interlait) et du Fonds d'Assainissement du Marché laitier remplacé depuis 1961 par le F.O.R.M.A., Fonds d'Orientation et de Réglementation des Marchés Agricoles.

Interlait n'opère que pour l'Etat dans le but d'équilibrer le marché. Cet équilibre s'obtient par une politique de stockage du beurre et de certains fromages et poudres de lait.

Mais c'est principalement en beurre que sont transformés les surplus de lait, ce qui permet d'écouler les excédents accumulés pendant la période de pointe.

Dès que la production diminue et que le marché se dégorge, Interlait procède à des ventes tout en assurant le contrôle des importations tandis que le F.O.R.M.A. subventionne les exportations.

Les stocks d'Interlait, d'importance variable, proviennent d'achats effectués par cette société et décidés par les pouvoirs publics. Leur importance ne reflète pas toujours la situation du marché mais plutôt celle d'une politique d'achat poursuivie surtout en été ; le beurre est revendu en hiver mais, inversement, le beurre d'hiver est écoulé au début au début de la campagne de printemps.

Interlait doit assurer une rotation des stocks qui permette le remplacement autant que possible avant six mois des beurres anciens par des beurres frais. Le beurre frigo est revendu à un prix inférieur de 0,7 à 1,2 franc par kilog, à celui du beurre frais.

Cette politique aboutit non seulement à régulariser les cours mais elle permet une véritable subvention à la consommation du beurre. La charge financière de cette politique est assurée par le F.O.R.M.A.

Le F.O.R.M.A. est un établissement public et non plus un simple chapitre du budget du Ministère de l'Agriculture. Le soutien du marché des produits laitiers représente une part essentielle de son activité. Ses ressources proviennent essentiellement du produit des marchandises vendues et d'une subvention de l'Etat qui, en 1961, couvrait 88 % de ses dépenses.

Ce système n'est pas sans présenter certains défauts. En effet, si des excédents doivent en permanence peser sur le marché et que, sauf accident climatique de grande ampleur, les stocks constitués sont destinés à augmenter régulièrement, l'organisme d'intervention ne peut plus

remplir la mission qui lui a été initialement assignée. Les ressources limitées mises à sa disposition sont très rapidement épuisées et les cours réellement pratiqués tombent alors au-dessous des prix planchers officiellement fixés.

En outre, le stockage prolongé et systématique de quantités très importantes de beurre a pour effet de diminuer les qualités gustatives de celui-ci et d'en restreindre encore la consommation.

D'autre part, une politique de stockage des excédents conçue comme un moyen de compenser les baisses saisonnières de production et certains accidents climatiques suppose tout d'abord que soit poursuivi l'effort actuellement entrepris pour développer la capacité frigorifique, en créant de nouvelles installations polyvalentes susceptibles de recevoir d'autres produits que les produits laitiers pour permettre d'atteindre un coefficient d'utilisation élevé et un amortissement rapide.

Mais il faut surtout rechercher une excellente localisation des entrepôts pour éviter que des frais de transports inutiles ne viennent grever le prix des produits.

Section Cinquième : LE COMMERCE EXTERIEUR DES
PRODUITS LAITIERS

Si une certaine permanence s'observe dans les courants d'importations de la France, quelques modifications apparaissent pour les exportations, mais dans l'un et l'autre cas les échanges avec le Marché Commun prennent une place prépondérante.

I. LES IMPORTATIONS

Statistiques

PAYS	BEURRE	LAIT ET CREME DE LAIT CONSERVES			
		LAIT CONCENTRE		POUDRES DE LAIT	
		Sucré	Non sucré	Infantiles et alimentaires	Industrielles
Allemagne.....	-	-	120	-	-
Italie.....	-	-	-	-	-
Pays-Bas.....	4.803	3.371	3.304	970	2.681
U.E.B.L.....	-	-	-	-	691
Total marché commun..	4.803	3.371	3.424	970	3.372
Argentine.....	70	-	-	-	-
Danemark.....	181	713	3	-	2.594
Etats-Unis.....	-	-	2	18	33.741
Grande-Bretagne.	-	-	-	-	2.499
Portugal.....	-	-	5	-	-
Suède.....	-	-	-	-	500
Suisse.....	103	-	-	25.065	204
Total pays étran- gers	5.157	4.084	3.434	26.053	42.910

=====

IMPORTATIONS FROMAGES 1962

(en quintaux)

PAYS	Pâtes molles	Pâtes dures	Pâtes pressées	Fondus	Fromages Blancs	Total Fromages
Allemagne.....	332	26'448	55	464	52	27'351
Italie.....	8'547	2	21'151	23	2'482	32'205
Pays-Bas.....	46'599	103	7	1'477	36	48'222
U.E.B.L.....	565	--	--	17	50	632
Total Marché commun	56'043	26'553	21'213	1'981	2'620	108'410
Argentine.....	--	--	3	--	--	3
Autriche.....	5	--	2	--	--	7
Bulgarie.....	245	--	--	--	591	836
Danemark.....	146	97	4'507	--	--	4'750
Espagne.....	--	--	2	--	--	2
Etats-Unis.....	--	--	--	1	9	10
Finlande.....	--	9'660	--	--	--	9'660
Grande-Bretagne...	149	--	11	190	48	398
Grèce.....	45	--	--	--	25	70
Norvège.....	118	--	--	--	--	118
Roumanie.....	5	--	--	--	--	5
Suède.....	--	51	--	--	--	51
Suisse.....	48	53'115	2'217	1'650	3	57'033
Total Pays Etrangers	56'804	89'476	27'955	3'822	3'296	181'353

=====

Evolution

Les quantités de beurre importées ont augmenté dans des proportions très sensibles en raison principalement de la libération des contingents dans les pays du Marché Commun. Mais le beurre suisse commence à son tour la conquête du marché français, et cela principalement en raison de sa qualité.

Cependant, les importations en provenance de la Suisse ne représentent que le cinquième des importations totales et il n'y a guère d'espoir de dépasser ce stade car les Pays-Bas, grâce à leur bas coût de production, sont infiniment mieux placés.

Les conclusions valables pour le beurre le sont aussi pour le fromage. En effet, ce sont les pays du Marché Commun qui ont principalement bénéficié de l'accroissement de la libération de contingents. La quantité de produits importés a quadruplé de 1961 à 1962, alors qu'elle n'a que doublé pour l'ensemble des pays tiers. La Suisse a toutefois très légèrement augmenté ses ventes de fromages vers la France.

On voit donc déjà se dessiner à l'horizon les effets de la conclusion des accords entre les pays de la Communauté. L'illustration la plus frappante se situe au niveau des ventes de la Hollande, d'une part, et de l'Allemagne, d'autre part.

Dans le cas de l'Allemagne, les importations ont décuplé en un an et uniquement pour l'Emmenthal, alors que dans le cas de la Hollande, elles ont passé de 2'106 quintaux à 48'222 quintaux.

Par contre, la Suisse vient en tête des vendeurs de poudre de lait infantiles et alimentaires, bien que ses ventes soient en baisse. Nous pensons qu'elles ne seront que passagères en raison de la qualité du produit suisse et la spécialisation requise pour sa fabrication.

Il ne faut cependant pas perdre de vue qu'en cas de saturation du marché du lait en France, il y a de fortes chances pour que les industriels français tentent la liquidation de leurs excédents de lait dans la fabrication de poudres de lait industrielles ou non. C'est toutefois ce que semble prévoir l'analyse des statistiques de la production qui accusent une augmentation de 46 tonnes entre 1961 et 1962, c'est-à-dire 22 %.

Le secteur est d'autant plus sensible que les caractéristiques organoleptiques valables pour le fromage ne le sont plus pour les poudres de lait; dans ces conditions le consommateur, en cas de besoin, n'envisage plus l'origine.

II. EXPORTATIONS

. Statistiques

PAYS	BEURRE	LAIT ET CREME DE LAIT CONSERVES			
		LAIT CONCENTRE		POUDRES DE LAIT	
		Sucré	Non-sucré	Infantiles et alimentaires	Industriel les
Allemagne.....	93.379	70	63.838	4.135	89.932
Italie.....	5.459	205	-	564	82.294
Pays-Bas.....	23	833	32	702	109.793
U.E.B.L.....	120	512	-	35	8.595
Total marché commun	98.981	1.620	63.870	5.436	290.614
Allemagne de l'Est.	1.747	-	-	-	-
Birmanie.....	-	10.723	-	-	90
Chili.....	12.900	-	-	-	7.500
Chypre et Grèce....	1.031	47.789	253	451	13.507
Espagne.....	9.400	-	-	13.894	32.420
Grande-Bretagne....	17.172	-	1.028	4.939	63.962
Hongrie.....	39.911	-	-	800	122.320
Liban.....	2.249	846	-	152	6.281
Suisse.....	3.660	-	-	77	39.674
Autres pays.....	3.943	6.899	273	7.280	37.311
Total pays étrangers	190.994	67.877	65.424	33.029	613.679
Algérie.....	77.976	93.004	50.451	14.902	11.744
Cameroun.....	895	348	1.991	901	22
Côte d'Ivoire.....	3.268	12.088	8.541	2.275	577
Guadeloupe.....	1.820	8.589	790	1.450	139
Madagascar.....	2.663	5.176	2.586	403	629
Maroc.....	7.463	5.481	472	409	2.671
Martinique.....	2.343	7.773	2.008	2.730	609
Reunion.....	1.878	8.571	438	1.241	6.117
Sénégal.....	3.709	11.605	16.162	3.510	6.417
Tunisie.....	6.280	11.109	1.174	1.348	2.111
Autres Pays Zone Franc	3.870	5.205	6.139	2.779	42
Total Zone Franc	112.167	168.949	90.752	31.948	31.078
TOTAL GENERAL.....	303.161	236.826	156.176	64.977	644.757

////////////////////

EXPORTATIONS FROMAGES 1962

(en quintaux)

PAYS	Pâtes molles	Pâtes pressées	Pâtes dures	Fondus	Fromages blancs	Total Fromages
Allemagne.....	23'209	56'120	1'297	1'586	2'662	84'874
Italie.....	1'100	14'135	16'920	28	119	32'302
s-Bas.....	1'003	209	22	12	3	1'249
J.E.B.L.....	25'003	6'122	220	216	497	32'058
Total Marché com- mun..	50'315	76'586	18'459	1'842	3'281	150'483
Autriche.....	395	1'002	--	--	2	1'399
Canada	2'014	956	--	3	595	3'568
U.S.A.....	12'228	1'146	131	344	131	13'980
Grande-Bretagne..	9'305	3'168	161	601	3'077	16'312
Suisse.....	9'409	7'712	70	21	167	17'379
Liban.....	361	61	15	613	13	1'063
Autres Pays.....	2'064	1'079	475	1'641	1'220	6'569
al Pays Etrangers	86'091	91'710	19'311	5'065	8'486	210'753

=====

Evolution

L'exportation a, dans son ensemble, évolué dans le même sens que les importations, mais non pas dans les mêmes proportions. Autrement dit, il y a eu un accroissement des quantités exportées, mais au profit d'un bloc et au détriment de l'autre.

On assiste toutefois à une réduction des exportations à destination de la Zone Franc pour presque tous les produits, sauf le beurre. Ceci est particulièrement vrai pour les fromages puisque en regard d'une exportation en hausse de 22 % vers l'étranger, il faut évaluer à 45 % la diminution des exportations vers la Zone Franc.

Les exportations qui étaient à destination des pays sous-développés sont en baisse parce que les concurrents de la France ont des prix inférieurs d'une part, et parce que plus d'un million d'Européens a quitté l'Afrique du Nord d'autre part.

Mais la France envisage que, à l'avenir, l'aide aux pays africains pourrait être davantage liée à l'écoulement des excédents laitiers, copiant par là même ce qui existe actuellement aux Etats-Unis, qui, en 1961 ont effectué 61 % de leurs exportations au titre des programmes d'aide.

Les exportateurs français, toutefois, ne se limitent pas à la vente aux pays de la Zone Franc, mais ils envisagent en dehors du Marché Commun des possibilités d'exportations vers les pays socialistes qui seraient fort optimistes. En effet, le bloc oriental ne produisait que 900 millions d'hectolitres de lait en 1961, dont 620 pour l'URSS et 125 pour la Pologne. Autrement dit, pour une population de 300 millions d'habitants, la production de lait est à peine quatre fois supérieure à la production française. Depuis quelques années, avec l'accroissement du revenu, la demande interne est devenue beaucoup plus forte surtout en Allemagne orientale, en Tchécoslovaquie, en Hongrie

et en Union Soviétique. Ce dernier pays a même récemment relevé ses prix pour stimuler la production et freiner la consommation. Dans l'avenir, l'augmentation de la population et du revenu, les difficultés agricoles jamais résolues, devraient assurer, dans ces pays, un débouché important.

Selon les derniers rapports du F.O.R.M.A. le rythme mensuel des exportations françaises pendant l'automne 1962 était d'environ 3'000 tonnes; sur ce chiffre 700 tonnes étaient dirigées sur l'Allemagne, dont 500 sur la Sarre, 200 tonnes sur l'Angleterre, 800 tonnes sur la Zone Franc et 1'000 tonnes sur la Hongrie.

La France, outre les pays de l'Est, les pays sous-développés, le Marché Commun et certains pays de l'A.E.L.E. que nous envisagerons plus tard, a pour client le continent américain qui absorbe surtout des pâtes molles et des pâtes persillées dont notamment le Roquefort.

Enfin, en ce qui concerne les exportations françaises vers la Suisse, il faut noter qu'elles sont en augmentation. Cette dernière provient d'une part de l'accroissement des contingents, d'autre part de la publicité faite en Suisse par les industriels français.

On remarque surtout parmi les différents produits exportés des pâtes molles non cuites qui remportent de plus en plus de succès et des pâtes pressées semi-cuites, genre Saint-Paulin.

Les fromages fondus ainsi que le Gruyère et l'Emmenthal sont en nette perte de vitesse, ce qui se comprend aisément, la Suisse étant le pays d'origine de ces produits.

Le problème de la Suisse semble être du ressort des droits de douane et plus particulièrement des contingents auxquels elle reste soumise. Ainsi toute tentative d'accroissement des ventes sur le marché français reste subordonnée non plus à une action publicitaire mais à un élargissement des contingents.

La balance commerciale des produits laitiers présente un excédent très favorable de 400 millions, inférieur toutefois de 140 millions à celui de l'année précédente.

Cette diminution tient à trois raisons :

- l'augmentation des importations en provenance du Marché Commun
- la réduction des exportations à destination de la Zone Franc
- la diminution des exportations de beurre vers la Grande Bretagne à la suite du contingentement.

Section sixième : Position de la France au sein du
Marché Commun.

La conquête des marchés extérieurs, au moment où elle devient un impératif du quatrième plan, se présente dans des conditions difficiles. Au 19^e siècle, la France était déjà exportatrice de produits laitiers. Son client était la Grande Bretagne. En 1890, le selde à l'exportation représentait 33'000 tonnes de beurre, surtout fermier. Depuis 1914, les difficultés intérieures, le protectionnisme généralisé, le développement du beurre laitier, la concurrence des Dominions et des pays du Nord-Ouest européen et la question de la qualité ont limité les ventes, et la France, jusqu'en 1958-1960 a couvert ses besoins tant bien que mal.

L'essor de la production laitière française coïncide avec l'entrée en vigueur du Marché Commun, mais celui-ci assure déjà son auto-suffisance et les perspectives d'exportation à destination des pays de la C.E.E. en sont forcément limitées.

Toutefois, nous pensons que l'industrie laitière française dispose de puissants atouts dans la Communauté : volumes et variétés des productions, accroissement prévisible des besoins des cinq autres partenaires.

I. Les atouts

A. Le volume de production.

La France produit plus du tiers du lait du Marché Commun (23 Mt. sur 61 Mt.), ainsi que du beurre (405'000 tonnes sur 1'114'000 tonnes), des fromages (484'000 tonnes sur 1'371'000 tonnes) et de la poudre de lait (123'000 tonnes sur 402'000 tonnes). C'est seulement pour le lait concentré que les Pays-Bas et l'Allemagne la dépassent.

Pour le volume de la production seule l'Allemagne peut rivaliser avec la France au sein du Marché Commun. Mais les perspectives de développement de la production française sont les plus rapides. Selon le rapport "Produits"

de la F.A.O. la production de la C.E.E. serait celle dont l'expansion serait la plus forte dans le monde. Selon le rapport Krohn c'est la production laitière française qui augmenterait le plus vite. D'ici une dizaine d'années elle avoisinerait la moitié de la production communautaire.

B. La variété des productions.

Elle peut être un atout non négligeable dans un Marché Commun où des classes sociales de plus en plus nombreuses accèdent à des revenus élevés et où le tourisme se développe très vite: les diverses spécialités pouvant être l'objet d'une utile propagande.

C. Les besoins croissant des partenaires.

Si la consommation française de lait frais et de produits laitiers durables reste modeste, le consommateur français vient en tête pour la consommation de beurre et de fromages.

Les Italiens consomment surtout de l'huile d'olive, les Allemands et les Hollandais se tournent vers la margarine. Mais si la concurrence de la margarine ne s'intensifie pas de façon considérable, on peut penser que l'expansion des revenus entraînerait une augmentation progressive de la consommation de beurre. Celle-ci jouerait de diverses manières en faveur de la France.

En effet, la Hollande décrochant à son tour ses prix du cours mondial, serait amenée à satisfaire d'avantage sa consommation intérieure. Par ailleurs, l'Allemagne et l'Italie se tourneront vers la France plutôt que vers la Pologne ou la Scandinavie puisque les accords conclus au sein de la C.E.E. doivent hâter le développement de courants d'échanges à l'intérieur même de la Communauté.

Pour le fromage également, la Communauté couvre à peu près ses besoins. Mais de tous les produits laitiers c'est celui qui fait l'objet des transactions les plus importantes entre les Six pays. Le marché allemand est le second marché du monde d'importation immédiatement après le marché britannique.

Les Pays-Bas, au contraire, avaient en 1960 un solde exportateur de 107'000 tonnes, la Belgique et l'Italie sont légèrement déficitaires, la France légèrement excédentaire. Mais la production française étant la première dans la Communauté, et ses exportations ne représentant que 8 % de cette production, les auteurs du Plan ont pensé qu'elles pouvaient être considérablement développées et particulièrement en direction du marché allemand où elles se limitent actuellement à deux variétés: le Saint-Paulin et le Camembert.

L'écoulement des produits laitiers français est cependant limité par des prix peu compétitifs, ainsi que par l'engorgement prévisible des marchés européens et l'orientation libérale de la politique commune des matières grasses.

Bien que le prix du lait à la production soit en France un peu plus bas que chez ses partenaires, le prix du produit transformé est nettement plus élevé. Cette situation paradoxale a différents motifs. Citons notamment le défaut d'investissement, l'inorganisation de la collecte, la faible dimension et la multiplicité des entreprises, l'importance des coûts sociaux.

En outre, si la Communauté arrive actuellement, pour les produits laitiers à une quasi auto-suffisance, les perspectives définies pour 1970 laissent prévoir la formation d'excédents structurels considérables : ceux-ci représenteraient à peu près 400'000 tonnes de beurre. Considérant l'ensemble de ces difficultés, les dirigeants français se sont derechef tournés vers une réorganisation tant de leur marché que de la forme des entreprises.

II. La forme des entreprises agricoles et laitières

Le 6 juin 1963, à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon, Monsieur Pisani, Ministre de l'Agriculture, a exposé la politique des structures agricoles menée par le gouvernement français et fondée sur le raisonnement suivant.

Le monde agricole répond à des caractéristiques spécifiques s'appliquant à un marché inélastique; les règles classiques économiques y subissent des déformations telles qu'en ne peut se contenter d'agir au niveau des marchés. Il faut donc agir sur les structures et notamment sur la structure des exploitations.

A cet égard, deux solutions extrêmes étaient possibles. L'une exclusivement économique: il suffirait à la France d'une centaine de milliers d'exploitations pour assurer son approvisionnement, ce qui est à exclure pour des raisons sociales et politiques.

L'autre, uniquement sociale, consiste à conserver toutes les exploitations mêmes les moins bien placées. Dans ce cas, il faudrait augmenter démesurément les prix agricoles, ce qui compromettrait l'équilibre général du pays.

Le gouvernement français a opté pour la solution moyenne: sauvegarder le plus d'exploitations possible capables de réaliser l'équilibre entre l'homme, l'outil et la terre.

Mais d'ores et déjà, une concentration s'est opérée d'elle-même au niveau de l'entreprise laitière. Elle s'est illustrée par la diminution du nombre d'usines transformatrices qui est passé de 5'000 en 1959 à 4'800 en 1963.

Cette concentration doit avoir pour conséquence la transformation journalière de quantité de lait bien plus importante de telle sorte que le travail, d'artisanal, devienne industriel.

Certaines usines du nord de la France en sont déjà arrivées à transformer un million de litres de lait par jour, ce qui leur permet d'abaisser leur coût de production par l'utilisation rationnelle de machines et l'introduction des méthodes de l'organisation scientifique du travail.

III. L'économie contractuelle.

L'économie contractuelle serait en mesure d'apporter un remède durable à l'instabilité naturelle des marchés agricoles en évitant à la fois les excès du libéralisme intégral ou de la planification généralisée et en donnant aux producteurs agricoles un véritable pouvoir de négociation. Le système contractuel susceptible d'être ainsi mis progressivement en place dans l'agriculture serait conçu à partir d'accords interprofessionnels à long terme, nationaux ou même européens, dont l'exécution serait assurée par l'intermédiaire de conventions de campagne et par la généralisation de contrats de production obligatoirement conformes à des contrats types.

Les principes généraux suivants devraient être respectés dans la conclusion des accords interprofessionnels:

- détermination préalable des besoins
- approvisionnement correspondant par contrat de production
- garantie mutuelle de fourniture
- garantie d'un prix de revient établi sur la base du rendement moyen de plusieurs rendements.

Le système paraît extrêmement séduisant et pourrait indiquer la voie d'une véritable organisation des marchés agricoles, bien que son application généralisée ne puisse être facilement envisagée dans un avenir immédiat.

Quant aux organisations professionnelles, elles restent très réservées et ont quelques doutes quant à la solution miracle d'un problème aussi complexe que celui de l'équilibre de la production et des besoins en matière agricole.

Elles mettent, en outre, le gouvernement en garde contre les excès d'une telle économie qui trop rapidement improvisée serait à l'origine d'une atteinte à la liberté de l'entreprise, à laquelle tient tant l'agriculteur. Dans cette situation, l'organisation des marchés agricoles serait la victime soit d'un étatismisme, soit d'un corporatisme.

Mais nous pensons que les expériences d'économie contractuelle peuvent très bien être couronnées de succès à condition qu'elles soient préservées de tout esprit de système et que l'on instaure, d'abord, les disciplines communes qui amélioreront et normaliseront les relations commerciales entre producteurs et utilisateurs, ensuite, les engagements contractuels afin d'ajuster l'offre et la demande, qui seront alors clairement exprimées après une amélioration des structures du marché.

CHAPITRE VI - LA HOLLANDE

I N T R O D U C T I O N

Place de la production laitière
dans l'économie agricole.

Parmi les différentes activités agricoles hollandaises, celle de la production de lait revêt une importance capitale et cela d'autant plus que les herbages couvrent 60 % des terres cultivées. Les ventes de lait et de fromages représentent le quart du total des recettes brutes des exploitations (OECE).

Dans la production du lait et de la viande de bœuf, la valeur ajoutée est élevée de sorte que ces productions sont pour le revenu agricole d'une importance plus grande que ne le laisserait supposer le pourcentage indiqué (OECE).

L'industrie laitière emploie quelques 22'000 personnes.

Cette économie laitière dépend évidemment en grande partie des marchés d'exportation, elle représentait, en 1962, le 76 % de la production c'est-à-dire 331'000 tonnes autrement dit, en valeur, près de 20 % des exportations des produits agricoles et alimentaires et 7 % des exportations totales.

Section Première : La production hollandaise

La production laitière hollandaise est l'objet d'une très forte évolution depuis 1951. Le nombre de vaches laitières a diminué quelque peu, mais la quantité de lait produit a augmenté dans des proportions notables, et ceci surtout grâce à un programme quinquennal de lutte contre la tuberculose bovine.

C'est donc la productivité de l'animal qui s'est accrue. En effet, la production moyenne de lait par vache, qui s'élevait à 3500 kilogrammes avant la guerre, dépasse aujourd'hui 4200 kilogrammes.

Mais les éleveurs hollandais se sont non seulement efforcés d'accroître la production, mais encore ont-ils su l'améliorer. Ainsi le taux de matières grasses qui était de 3,74 % en 1959 a atteint, grâce à la sélection animale, 3,83 % en 1962.

Depuis un certain temps toutefois, les dirigeants hollandais recherchent les possibilités d'accroître la proportion de matières caséineuses et cela afin d'améliorer les rendements de fabrication des fromages. Leur but est d'ailleurs d'introduire un système de paiement à la matière azotée.

I. Les quantités produites

	1960	1961
Lait de consommation transformé en	1'679'000 T.	1'669'692 T.
laits concentrés	920'000	986'232
poudre de lait	1'045'000	1'041'381
fromage de laiterie	1'850'000	1'959'577
crème	18'000	18'725
beurre	99'000	96'563
divers	136'000	97'809
Rendu aux éleveurs sous forme de lait écrémé et battu	352'000	335'559

Fromage

	1960	1961	1962
Fromage de laiterie	192'846	203'290	+ 5 %
Fromage de ferme	8'809	9'704	+ 5 %
Total de la pro- duction de fromage	201'655	212'994	

II. Analyse des diverses productions

A. Le beurre.

Sa production, en hausse de 5 % sur 1961, a atteint en 1962 101'526 tonnes. Les raisons fondamentales de cette évolution sont à rechercher d'une part dans l'accroissement de 8 % de la consommation, et d'autre part dans la baisse du prix du beurre de 3,97 florins à 2,90 florins.

Par ailleurs, une certaine reprise des exportations a contribué à cet accroissement.

Ce haut tonus de production beurrière a été rendu possible grâce à l'insémination artificielle et la sélection animale qui ont déterminé l'élévation du taux butyreux.

En effet, le lait vendu à la consommation est normalisé à une teneur en matières grasses de 3 %. Pour mieux comprendre ce dernier élément, précisons qu'un lait contient 29 à 42 grammes de graisse par litre. En Suisse, il est vendu dans son état originel, c'est-à-dire avec 35 grammes de matières grasses. En Hollande, au contraire, tout lait de consommation possédant plus de 30 grammes de matières grasses est écrémé, livrant ainsi à l'industrie une matière première bon marché.

Le contrôle laitier constitue un autre facteur d'accroissement de la production beurrière. En effet, un certain nombre de mesures législatives ont été prises dans le but de garantir la pureté du beurre et d'en empêcher sa falsification. Des centres de contrôle ont été établis et fonctionnent sous la surveillance du service gouvernemental d'inspection des produits laitiers. Par ailleurs, des marques officielles furent créées, marques que seuls les adhérents des centres de contrôle beurrier peuvent apposer. La teneur en matières grasses a été fixée à 80 % et le taux d'humidité à 16 %.

Enfin, le beurre destiné à l'exportation est sélectionné et supporte la marque officielle imprimée sur des emballages spéciaux. Cette marque porte aussi un chiffre et une initiale grâce auxquels la date de fabrication et le nom du fabricant peuvent être retrouvés à tout moment.

Parmi les exportateurs de beurre, les Pays-Bas détiennent la quatrième place dans le monde, après la Nouvelle Zélande, le Danemark et l'Australie. En Europe, elle occupe donc le premier rang.

Cette forte production de beurre a pour conséquence une offre importante de lait en poudre. En effet, les deux produits issus du lait lors de la centrifugation sont la crème et le lait écrémé; de la première on obtient le beurre, du second la poudre de lait.

Les hollandais sont alors très bien placés pour fabriquer de la poudre de lait à des coûts extrêmement bas puisque les conditions de production du beurre sont excellentes.

B. La production des fromages.

Comme pour le beurre, des Centres de contrôle des fromages ont été établis. Ils fonctionnent également sous la surveillance du Service Gouvernemental d'inspection des produits laitiers. Comme pour le beurre, des marques officielles de contrôle furent créées.

Actuellement, il existe neuf marques différentes de contrôle pour le fromage. Elles indiquent les autres quatre catégories de teneur en matières grasses auxquelles la fabrication du fromage est limitée : 60 %, 48 %, 40 % et 20 %.

L'usage des marques est exclusivement réservé aux adhérents des Centres de contrôle des fromages; leur apposition garantit la pureté, la composition et la teneur en matières grasses dans l'extrait sec du fromage.

En application de l'Ordonnance de 1948 sur le contrôle des Exportations, le fromage ne peut être exporté que s'il est conforme aux normes qualitatives fixées: ce qui est examiné par le Bureau de Contrôle de la qualité des produits laitiers.

Si les Pays-Bas connaissent un certain succès sur le marché des Six, c'est grâce à une industrie laitière qui a près d'un siècle d'existence.

Depuis 1880, et par suite de l'établissement d'un grand nombre de laiteries coopératives et d'entreprises privées, elle connut une expansion aussi constante que considérable.

Les dirigeants de l'économie laitière hollandaise ont ainsi eu le temps d'établir une infrastructure dans un but d'exportation et de conquête du Marché Commun, alors que ce n'est le cas ni pour la France, dont les structures agricoles sont mal définies, ni pour la Suisse, dont les structures existent certes, mais dont les perspectives n'étaient pas celles d'une forte exportation. L'industrie laitière et fromagère suisse a été conçue pour une politique de qualité et non de quantité.

Par souci d'objectivité, il est bon de préciser que la Hollande se trouve dans des conditions de production favorisées par le voisinage de la mer. Par ailleurs, l'évolution de l'industrie laitière a été grandement facilitée par le bas prix des aliments du bétail, si bien que l'usage des concentrés dans l'alimentation des bovins a pu être largement généralisé.

L'industrie hollandaise produit plusieurs fromages, mais on peut en distinguer cinq types principaux.

1. Le Gouda

C'est un fromage plein gras, fabriqué à partir de lait entier, dont la teneur en matières grasses dans l'extract sec est fixée à 48 %. Il est de forme cylindrique, à surface périphérique bombée. Il est également fabriqué en petit format, poids maximum 1'100 grammes, appelé fromage lunch, son goût est peu prononcé, mais revêt tout de même un certain degré de fraîcheur et de finesse.

Son gros avantage est de plaire non seulement à toutes les couches de la population, mais aussi à des peuples aussi différents que les Allemands, les Français, les Italiens et les Suisses. Il répond et coïncide parfaitement à l'évolution du goût du consommateur actuel qui, comme nous l'avons dit précédemment, préfère un produit peu fermenté. En raison de son bas prix, il représente donc un danger pour les différents pays d'Europe, y compris les pays producteurs de produits analogues.

2. Il en est un peu de même du fromage d'Edam qui est encore plus connu que le précédent. Fabriqué à partir de lait légèrement écrémé dont la teneur en matières grasses n'est pas inférieure à 40 %, il a la forme d'une boule de couleur rouge, mais il est également fabriqué en forme de pain.

3. La troisième catégorie, déjà moins connue, comprend les fromages Edam aux clous de girofle, le fromage au cummin ou le fromage de Leyden. Tous sont fabriqués à partir de lait partiellement écrémé dont les teneurs minima en matières grasses doivent respectivement atteindre 40 % et 20 %. Tous sont de forme cylindrique plate.

4. Le fromage de crème, fabriqué à partir de lait entier auquel est ajouté de la crème. Teneur en matières grasses 60 %. Sa forme est également plate.

5. Les variétés de fromages dont la fabrication est l'objet d'une autorisation spéciale. Leur composition doit être conforme à des formules spécifiques. En général, la teneur minimum en matières grasses est fixée à 48 %, comme pour le fromage de Gouda de forme carrée par exemple.

Nous verrons dans le chapitre réservé à l'étude de la balance commerciale des produits laitiers hollandais, laquelle de ces cinq catégories remporte le plus de succès à l'étranger.

C. Autres productions.

Parallèlement à ces diverses productions, la Hollande produit aussi de la poudre de lait et du lait concentré.

Par la poudre de lait, elle se trouve la mieux placée sur le marché de la Communauté Economique Européenne. Depuis 1948, la poudre de lait destinée à l'exportation est soumise au contrôle, et comme pour les produits précédemment cités ce contrôle est effectué par le Bureau de contrôle de la qualité des produits laitiers.

La poudre de lait est fabriquée en trois qualités. Pour chacune d'elles une marque spéciale de garantie fut créée dans les qualités : Extra, Standard et deuxième choix. Seules les deux premières marques peuvent être exportées.

Les laits concentrés hollandais sont les moins chers non seulement sur le marché de la Communauté Economique Européenne, mais aussi en Suisse, en dépit des barrières douanières ils se vendent au détail moins chers que les produits nationaux.

Leur pureté et leur composition sont garanties par un certificat délivré par le centre de contrôle des produits laitiers. Une marque d'identification et un numéro de série sont indiqués sur les étiquettes ou frappés sur les boîtes; ils apparaissent également sur les emballages extérieurs.

La production de poudre de lait est en augmentation de 10 % en 1962 par rapport à 1961 avec 115'878 tonnes. Mais ce sont les poudres grasses qui connaissent le plus fort accroissement : 25,7 %, dû à certaines mesures qui favorisaient l'exportation.

Section Deuxième : La balance commerciale des
Pays-Bas en matière d'industrie
laitière.

Face à un marché interne saturé, les dirigeants hollandais ont axé leur production vers les marchés étrangers; à cet égard le premier rapport de l'O.E.C.E. sur les politiques agricoles en Europe et Amérique du Nord a remarquablement posé le problème.

En effet, le problème qui se pose aux Pays-Bas est celui de la productivité, et à cet égard "comme le rendement de la population agricole dépend en premier lieu de la compétence dont les agriculteurs eux-mêmes font preuve dans leur exploitation, une place de premier choix est faite à l'éducation qui vise à en faire des dirigeants compétents, gérant leurs exploitations de façon rationnelle, capables et disposés à mettre en oeuvre des pratiques agricoles modernes."

Ayant donné à ces agriculteurs des bases techniques, la Hollande s'est dirigée vers la spécialisation et même vers la spécialisation internationale. C'est cette perspective européenne qui lui a permis d'occuper la place qu'elle détient aujourd'hui. Et pourtant, un tel pays qui a souffert de la guerre, aurait pu envisager le problème de son approvisionnement avant celui de l'étranger. Si bien que la spécialisation a fait de la Hollande un grand exportateur non seulement de produits laitiers, mais encore de produits agricoles.

Selon le recensement des bovins au mois de mai 1961 par le Bureau Central de la Statistique, le nombre des vaches laitières et pleines était de 1'676'217, c'est-à-dire 47'800 unités ou 2,9 % de plus qu'en 1960. La production moyenne des vaches ayant été de plus de 4'200 kilogrammes au cours de ces deux dernières années, avec une teneur moyenne en matières grasses de 3,81 %, la production totale accuse un total de 6'953'018 tonnes de lait.

Sur ce tonnage, 800'208 tonnes ont été conservées à la ferme pour subvenir aux besoins de celle-ci ; préparer du fromage et élever le jeune bétail, tandis que 418 tonnes de cette quantité ont été destinées à la consommation dans les régions dites du lait entier. Enfin, 6'152'810 tonnes de lait ont été livrées aux laiteries.

Ce lait a été transformé et a fourni :

212'994 tonnes de fromages en 1961
18'000 tonnes de crème
96'563 tonnes de beurre
1'041'381 tonnes de poudre de lait

Les exportations de fromages se sont élevées en 1961 à près de 108'000 tonnes, représentant une valeur de 235 millions de florins. Ces exportations ont donc diminué du point de vue pondéral, tandis que la valeur numéraire a augmenté de 2 millions de florins environ.

En dépit de cette régression, la Hollande conserve sa première place dans le monde parmi les pays exportateurs de fromages.

L'exportation répartie en pourcentage du total des exportations pendant ces dernières années donne le tableau suivant :

	1959	1960	1961
Belgique	22	21	21
France	4	3	0
Allemagne fédérale . . .	42	46	51
Italie	1	2	1
Suède et Angleterre . . .	16	11	10
Suisse et reste de l'Europe	2	4	3

L'assortiment actuel des exportations comporte :

	1959	1960	1961
Gouda plein gras	52,8 %	54,3 %	53,7 %
Edam 40	22,0 %	22,1 %	19,4 %
Fromage sous forme de pain . .	9,7 %	11,3 %	12,1 %
Fromage sous croûte plein gras	1,4 %	0,9 %	0,7 %
Fromage sous croûte 40	2,5 %	3,5 %	2,5 %
Fromage fondu	0,4 %	0,4 %	0,4 %
Cheddar-Cheshire	8,5 %	4,5 %	8,0 %
autres espèces de fromages . .	2,7 %	3,0 %	3,2 %

Les importations

Les importations néerlandaises ont légèrement augmenté ces dernières années surtout au profit des pays de la Communauté Economique Européenne. Elles restent cependant extrêmement minimales. En effet, elles sont passées de 712 tonnes en 1960 à 1'044 tonnes en 1961.

Les principaux pays d'origine sont la Belgique, le Luxembourg, l'Allemagne fédérale, la France et la Suisse.

Pour ce dernier pays les importations se répartissent de la façon suivante :

	1959	1960	1961
Fromages fondus	1'036	897	948 quintaux
Fromages à pâtes dures . .	357	356	424
Schabziger	731	653	707

Il ressort de cette courte étude sur la balance commerciale de produits laitiers hollandais que les importations sont pratiquement nulles tandis que les exportations atteignent la moitié de la production totale.

Il faut toutefois mentionner une très faible introduction de lait écrémé en poudre originaire de Belgique. La transaction a été rendue possible par le fait que ces deux pays sont membres du Benelux.

Il subsiste donc peu d'espoir pour la Suisse d'entrevoir des perspectives de débouchés sur le marché hollandais; bien au contraire, elle doit tout mettre en oeuvre pour éviter l'introduction des fromages hollandais sur son propre territoire.

Section Troisième : Organisation du Marché des
produits laitiers en Hollande.

Le gouvernement hollandais a mis en vigueur, à partir du 5 novembre 1962, une organisation du marché du lait qui se rapproche étroitement du projet de règlement de la Communauté Economique Européenne sur les produits laitiers.

La modification essentielle porte sur la suppression de l'ancien prix du lait garanti au producteur, lequel est remplacé par un prix de direction. Mais pour mieux comprendre le système en vigueur, nous étudierons d'abord l'organisation antérieure à 1962, puis l'organisation postérieure à 1962.

I. Organisation du marché jusqu'en 1962

Au cours de l'année laitière 1961/1962, le gouvernement hollandais a garanti aux producteurs un prix à la ferme de 28,10 florins par 100 kilogrammes de lait à 3,70 % de matière grasses, dans la limite d'un quantum de 5,1 millions de tonnes. Toutefois une distinction était faite entre le marché du lait de consommation et celui du lait destiné à la transformation.

Pour le lait de consommation, on appliquait un prix de 29,40 florins par 100 kilogrammes de lait à 3,70 % de matières grasses c'est-à-dire un prix supérieur au prix garanti.

Par contre, le prix du lait destiné à la transformation était inférieur au prix garanti; ce prix dérivait des prix d'intervention fixés au début de la campagne du beurre, du fromage et de la poudre de lait écrémé, pratiqués par le bureau d'achat et de vente des produits laitiers.

En fin de campagne, le "Produktschap voor Zuivel" (Bureau des produits laitiers) qui est un organisme professionnel chargé de l'organisation pratique du marché du lait, confrontait les divers prix réellement pratiqués sur le marché et à l'aide de ces éléments il déterminait un prix moyen national du lait destiné à la transformation.

Celui-ci fut pour la campagne 1961/1962 de 18,75 florins aux 100 kilogrammes.

La différence entre le prix moyen et le prix garanti fixé au début de la campagne était versée aux producteurs par le trésor public, par le truchement du Fonds de péréquation agricole; mais cette différence n'était comblée que jusqu'à concurrence du quantum fixé à 5,1 millions de tonnes.

Le bureau des produits laitiers répartissait le total des sommes versées par l'état sur l'ensemble du lait livré par le producteur. Mais la production laitière étant supérieure au quantum fixé, il s'ensuivait que le prix effectif perçu par les producteurs était inférieur au prix garanti.

En 1961/1962, le prix effectif a été de 26 florins par 100 kilogrammes de lait à 3,70 % de matières grasses, soit de 2,10 florins au-dessous du prix garanti.

On trouvera ci-après un tableau faisant apparaître, notamment pour les campagnes 1957/1958 à 1960/1961, d'une part le revenu net des producteurs de lait, et d'autre part le montant des subventions accordées par le gouvernement néerlandais.

	1957/58	1958/59	1959/60	1960/61	1961/62
Livraison M.T.	5483	5585	6143	6213	--
Quantum garanti à 3,7% M.G. (M.T.)	5180	5000	5100	5100	5100
Prix garanti (Fl./100 kg)	28,90	28,90	28,90	28,50	28,10
Revenu net du producteur (Fl./100 kg)	28,47	28,05	27,00	26,50	26.--
Subventions en cents par kg	7,43	3,86	4,76	5,05	
Total (en milliers Fl.)	407,4	215,8	292,5	310,2	300,0

Dans le cadre de l'organisation du marché du lait aux Pays-Bas, il convient de citer, outre le Bureau des achats et de vente des produits laitiers, dont le rôle est d'intervenir pour se tenir et régulariser les prix soit par des achats, soit par des ventes, le Bureau des

Produits Laitiers, le Fonds de Péréquation et le Fonds Laitier. Ce Fonds est alimenté notamment par une taxe payée par les producteurs de lait, surtout le lait livré, qu'il soit destiné à la consommation ou à la transformation; cette taxe est de l'ordre de 0,02 florins par kilogramme de lait. Sont également versés à ce Fonds Laitier des prélèvements sur le lait de consommation, sur les produits laitiers exportés vers la Belgique et sur les céréales importées.

Sont à la charge du Fonds Laitiers notamment le déficit provenant des interventions sur le marché intérieur du Bureau d'Achat et de Vente des produits laitiers et les subventions accordées à l'exportation en matière de beurre, fromage et de laits concentrés, notamment la poudre de lait.

II. Organisation du marché à dater de novembre 1962.

A partir de la campagne 1962/1963, un prix de direction qui s'applique à la totalité des livraisons de lait a été fixé à 27 florins par 100 kilogrammes de lait à 3,70 % de matières grasses.

Diverses mesures seront prises afin que le prix effectif perçu par le producteur soit aussi proche que possible du prix de direction.

Ces mesures sont de trois ordres :

- a) augmentation du prix du lait de consommation
- b) subvention fixe en faveur du lait destiné à la transformation
- c) obtention de produits permettant une rentabilité optimum du lait de transformation.

Le prix au producteur du lait de consommation a été fixé à 30,65 florins par 100 kilogrammes à 3,70 % de matières grasses; il dépasse l'ancien prix de 1,25 florins. Au stade de détail, le prix du lait est depuis le 12 novembre 1962 de 0,43 florins par litre à 3 % de matières grasses pour le lait en vrac, et de 0,48 florin pour le lait livré en bouteille. Au cours de l'été 1963 un nouveau relèvement de 0,05 florin par litre a eu lieu.

La subvention en faveur du lait de transformation, qui sera versée par le Fonds de Péréquation Agricole, a été fixée pour la campagne 1962/1963 à 6,30 florins par 100 kilogrammes de lait.

On estime que la rentabilité réelle du lait de transformation sera de 18,85 florins aux 100 kilogrammes.

Si cette évaluation s'avère exacte, le prix perçu par le producteur serait donc de 18,85 florins + 6,30 = 25,15 florins aux 100 kilogrammes.

Mais si l'on considère que la proportion de lait de consommation correspond au tiers de la production totale, on aboutit à un prix moyen au producteur d'environ 27 florins aux 100 kilogrammes, soit le prix de direction qui a été fixé.

Selon le gouvernement hollandais, le nouveau prix de direction signifie pour le producteur de lait une augmentation moyenne de son prix de vente de 1 florin environ par 100 kilogrammes par rapport au prix perçu au cours de la campagne précédente.

Calculé sur une production de 6,5 millions de tonnes, ceci représente une augmentation du revenu des producteurs de lait de 65 millions de florins, dont 37 millions seront supportés par le Trésor Public et 23 millions par les consommateurs de lait.

Cinq autres millions sont attendus d'une meilleure rentabilité du lait de transformation.

L'ensemble des dépenses dues à l'intervention de l'état sur le marché des produits laitiers est évalué pour la campagne 1961/1962 entre 270 et 280 millions de florins, soit 30 millions de moins qu'au cours de la campagne précédente.

Mais l'on est en droit de se demander si le niveau de rentabilité du lait de transformation, fixé à 18,85 florins, sera atteint. Par ailleurs, quelle sera la réaction des consommateurs à l'égard de l'augmentation du prix du lait de consommation ? Cette augmentation, en effet, risque de freiner les ventes.

L'Organisation Centrale Professionnelle de l'Agriculture Néerlandaise, la "Landbouwschap", a donné son accord au principe même du prix de direction, mais se déclare en désaccord avec le niveau retenu. Cette organisation estime que le prix de direction aurait dû être fixé à 28 florins pour tenir compte de l'augmentation du coût de production qui est d'environ 2 florins.

III. Organisation non gouvernementale dans le domaine de la transformation du lait

En 1956, 73 % des laiteries étaient des coopératives. Elles traitaient plus de 70 % de l'ensemble du lait livré. Aujourd'hui, la part du secteur coopératif dans la production se présente de la façon suivante :

Beurre	60,6 %	(58,7 % en 1961)
Fromages	48,1 %	(47,1 % en 1961)
Poudres	39,8 %	

Toutefois, les laiteries privées achètent des quantités importantes de lait et de produits dérivés aux laiteries coopératives, ce qui nous permet de dire que l'industrie laitière privée est en fait plus importante que l'on ne pourrait le penser.

La répartition des coopératives laitières est extrêmement régulière dans les différentes provinces des Pays-Bas, mais c'est dans les régions de sols sablonneux qu'elles occupent une situation prépondérante.

Quant à l'approvisionnement des grandes villes, il est principalement effectué par l'industrie privée.

Les Coopératives laitières sont groupées en huit unions régionales qui sont des organisations indépendantes avec leur caractère propre.

Bien que ces unions n'exercent aucune activité commerciale, elles ont un but de vulgarisation, d'information et d'organisation. Elles comportent des services collectifs de contrôles comptables, administratifs et de qualité, corrélativement elle s'occupent de cours de

Formation du personnel technique des entreprises laitières, d'amélioration du bétail laitier et de centralisation des achats de machines pour l'industrie laitière.

Les huit unions régionales forment une fédération nationale appelée l'"Algemene Nederlandsche Zuivelbond", qui constitue l'organisation centrale de l'industrie coopérative laitière. Cet organisme entièrement autonome défend les intérêts de ses membres, dispense des conseils techniques, économiques et juridiques.

Quant à l'industrie laitière privée, elle possède elle aussi une association appelée la "Vereniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne" c'est-à-dire "Association de l'Industrie Laitière et d'Hygiène du Lait" dont font partie 130 usines.

La tâche de cette association est d'aider ses membres dans les domaines techniques, en procédant, un peu à l'image des centrales suisses, au contrôle de la qualité du lait destiné à la consommation en nature et à la transformation.

Enfin, en plus du rôle de supervision du paiement du lait aux agriculteurs, elle joue celui de contrôle des conditions de travail du personnel employé dans les laiteries.

Les deux secteurs de l'industrie laitière hollandaise sont donc chacun représentés par leurs organismes, les uns à tendance coopérative, les autres à tendance privée; le trait d'union entre ces deux secteurs respectivement représentés par la Fédération Nationale des Laiteries Néerlandaises et l'Association de l'Industrie Laitière et d'Hygiène du Lait, est la Commission Centrale du Lait; cette Commission est l'organe national représentatif de l'industrie laitière au sein duquel est représentée l'Union des producteurs de fromage fermier.

La vente des produits laitiers n'entre dans les attributions ni des unions laitières régionales, ni du F.N.Z. On a en effet créé à cet égard sept associations régionales de vente auxquelles sont affiliées 70 % des

coopératives. Les activités de ces associations de vente sont surtout l'vente, mais elles exercent aussi une fonction de contrôle de la qualité des produits, ce qui permet la livraison régulière de grandes quantités de produits finis de première qualité.

En outre, des échantillons de tous les types de produits vendus sont examinés et analysés en laboratoire.

La production de lait en Hollande a dépassé de 25 % le niveau d'avant la guerre. Parallèlement la fabrication de produits laitiers a augmenté dans des proportions telles qu'elle met en danger l'écoulement régulier des fromages et des poudres hors du marché national.

Il paraît peu probable qu'il y ait un revirement dans les années à venir, si bien que le problème hollandais des exportations pose celui de la lente saturation du marché européen en matière de laiterie.

En effet, nombre de pays qui étaient des importateurs traditionnels des Pays-Bas ont vu leur production s'accroître plus rapidement que leur consommation, si bien qu'ils ont considérablement réduit leurs importations.

Il en découle que l'écart croissant entre la production de matière première d'une part et les ventes sur les marchés externes possibles constitue la question fondamentale de l'industrie laitière hollandaise.

La situation s'aggrave lorsque l'on considère que la consommation de matières grasses est limitée par la normalisation du lait de consommation à 2,5 %.

Par ailleurs, il ne subsiste que peu d'espoir pour des pays telle la Suisse d'augmenter leurs quantités d'exportation vers la Hollande. Cette dernière, en tant que membre du Benelux et de la C.E.E., se trouve dans l'obligation de favoriser ses cinq partenaires. En outre, toutes les importations de beurre, de lait condensé et de lait écrémé en poudre sont toujours soumises à des restrictions quantitatives.

L'heure est donc grave pour l'industrie laitière hollandaise; elle ne peut d'une part guère accroître le niveau de sa consommation interne, et se heurte, d'autre part, aux intérêts des autres pays exportateurs et importateurs qui craignent qu'empire la situation générale du marché européen des produits laitiers.

PARTIE II

L'INDUSTRIE LAITIÈRE SUISSE

SECTION PREMIERE

Tentatives d'analyse des tendances du consommateur suisse en matière de produits laitiers.

Les habitudes alimentaires semblent être l'un des éléments les plus constants de l'homme. Elles sont fonction d'un réseau complexe de tendances psychiques de besoins primaires, de symbolisation, de tabous, d'usages.

En fait, l'alimentation est en même temps qu'un besoin, un désir. C'est un besoin car sa non satisfaction entraînerait une souffrance physiologique due à une rupture d'équilibre. C'est aussi un désir car la satisfaction du besoin implique un choix.

L'origine du besoin est double car elle est fonction d'une part des exigences humaines, d'autre part de l'activité mentale, c'est-à-dire l'invention, qui est selon Tarde la première cause de tout désir économique et l'imitation qui permet à l'homme de s'élever d'un niveau social à un autre ou de se singulariser.

Mais les besoins deviennent de plus en plus nombreux car leur multiplication est d'ordre qualitatif et quantitatif. En même temps s'accroît leur mobilité en raison d'éléments tels que les inventions, les phénomènes d'imitation, la propagande, l'élévation des revenus et du niveau de vie.

Ces besoins ajoutés à un faisceau de tendances mènent à un mode collectif d'alimentation, lui même adapté au climat, à la végétation et aux possibilités agricoles du pays.

Fonction d'une routine, l'alimentation peut paraître dans une certaine mesure inchangeable. Vue d'un point de vue strictement pragmatique, il en est autrement.

En effet, la sous-jacence essentiellement psychologique de la fonction alimentaire peut être amenée, du fait même de son origine, à disparaître au profit d'une autre. Ainsi, la tendance à consommer un produit de goût corsé peut être remplacée par celle à consommer un produit au goût moins prononcé, mais aux caractéristiques hygiéniques plus certaines, à la digestibilité plus facile. C'est le cas du lait pasteurisé, liquide fade mais scientifiquement propre, face au lait cru odorant mais présentant le risque d'être porteur de germes pathogènes ou banaux.

Dès lors les motifs qui ont provoqué l'habitude alimentaire disparaissant, elle s'effondrera d'elle-même, à moins qu'une habile publicité la maintienne. Il est toutefois certain que l'on ne changera pas d'un jour à l'autre les habitudes alimentaires d'un peuple, mais sa demande peu à peu se déplacera d'un produit vers un autre. On consommera plus d'huile et moins de beurre sous le prétexte que ce dernier provoque un excès de cholestérol dans le sang. Rappelons à cet égard que cet exemple, malheureusement réel, n'a été que la conséquence d'une publicité malhonnête émise par des entreprises de fabrication de graisses végétales aux U.S.A. pour diminuer la consommation de beurre au profit de ces dernières.

Ainsi donc les tendances ou les habitudes d'un peuple en matière alimentaire peuvent être amenées à évoluer. C'est parce que le problème se pose aujourd'hui en Suisse que nous estimons nécessaire de l'approfondir.

I. L'utilisation du lait en Suisse

C'est en examinant la répartition du lait en Suisse que nous saisissons mieux les déplacements et la demande;

Ces dernières années: 1/3 des quantités de lait furent centrifugés

1/3 fut destiné à la fabrication de fromages

1/3 fut destiné à la fabrication de lait pasteurisé, yoghourts et conserves de lait.

Mais au sein de ces deux dernières catégories, les proportions ont notablement évolué.

En effet, la consommation de crème, de yogourts et de conserves de lait a augmenté au détriment de celle de lait et de fromage. A cet égard, les statistiques laitières de la Suisse signalent que les ventes de laits en vrac, spéciaux et pasteurisés ont décliné de 53'000 q., c'est-à-dire de 0,77 % de 1960 à 1961 et de 23'000 q., c'est-à-dire de 0,33 % de 1961 à 1962.

En revanche les quantités de lait destinées à la fabrication de yogourts se sont accrues de 47'000 q. par rapport à 1961 et de 92'000 q. pour la crème de consommation.

Quant à la production de fromages qui s'élevait en 1962 à 636'000 q., elle fut inférieure de 1,4 % à celle de 1961. Mais cette diminution n'intéresse pas toutes les catégories de fromages, ainsi la production d'Emmenthal a augmenté de 2,1 %, celle de Sbrinz de 2,5 %, et celle de fromage à pâtes molles de 5 %; seules les productions de fromages demi-gras et maigres ont dû être limitées en raison des difficultés d'écoulement.

La production de beurre a presque atteint, avec 346'000 quintaux, la production de 1960. Mais ce haut niveau de production ne signifie nullement une augmentation équivalente de la consommation. (Stat.lait. de la Suisse). Elle peut tout au plus représenter une augmentation des quantités de beurre suisse consommées par rapport au beurre étranger importé. D'ailleurs, contrairement à ce que l'on pourrait penser, cette augmentation est loin d'être un bon indice puisque chaque kilogramme de beurre produit en Suisse équivaut à une perte par rapport aux importations. Cet accroissement n'est donc que la conséquence d'une augmentation des livraisons de lait que l'on n'a pu liquider par le canal des productions autres que beurrières.

Par contre la consommation de crème entière et de crème à café, c'est-à-dire de crème ayant 15 % de matières grasses, s'est de nouveau accrue dans une proportion de 6 %. La raison en est un pouvoir d'achat élevé de la population dont la demande a alors tendance à s'orienter vers les produits de luxe.

II. La consommation analysée en terme d'individu.

L'analyse de l'utilisation du lait permet de saisir la défaveur de certains produits, à l'échelle mondiale; celle de la consommation à l'échelon de l'individu permettra d'apprécier la tendance réelle du consommateur suisse à l'échelon national.

A cet égard, les Statistiques laitières de la Suisse nous indiquent qu'en ce qui concerne la consommation de fromages, si la demande totale ne s'est pas modifiée, en revanche, la consommation par tête d'habitant a diminué, à la suite de l'accroissement de la population de 2,7 %, passant de 8,7 kg à 8,5 kg. Ce fait est d'autant plus alarmant que les quantités de fromages importés augmentent de 15,6 % à 17,6 % et cela à la défaveur des principaux types de fromages suisses, c'est-à-dire de Gruyère, l'Emmenthal et le Tilsit.

Et l'on accuse la même évolution dans le secteur du beurre dont la consommation s'est accrue de 374'000 quintaux alors qu'en fait elle diminuait de 6,8 kg à 6,6 kg par tête d'habitant.

Le problème revêt plus d'importance lorsque l'on considère que la part du budget du consommateur suisse destiné aux produits laitiers n'a non seulement jamais été aussi bas (1937:9,7 % - 1960:6,4 % - 1962:6,1 %), mais encore que la structure de ces dépenses s'est modifiée au profit des spécialités. (O.F.J.A.M.T.).

3.3 Par spécialités nous entendons tous les produits laitiers autres que Gruyère, Emmenthal et Tilsit, beurre et lait.

Nous n'en voulons pour preuve que les statistiques suivantes.

a. Statistiques.

Consommations totales

Sortes	1961	1962
Emmenthal	28,5	26,9
Gruyère	29,5	31,1
Sbrinz	4,2	4,4
Tilsit	13,7	13,7
Appenzell	3,2	3,3
Pâtes molles	8,5	9,0
Petits from. de montagne	9,3	8,9
Fromages maigres	<u>2,7</u>	<u>2,2</u>
Total	100	100

Matière première destinée à la fabrication de fromages en boîtes

Années	Emmenthal	Gruyère	Pâtes molles
1959	59'064	2'978	2'253
1962	55'062	4'336	3'312

Consommation totale de fromages par sortes

	q.		%	
Fromages indigènes	1961	1962	1961	1962
Emmenthal	107'020	98'218	22,4	20,5
Gruyère, Spalen de				
couteau, mont. $\frac{3}{4}$ gras	110'827	113'921	23,1	23,8
Sbrinz à râper	15'582	15'890	3,3	3,3
Tilsit tout gras	51'533	50'008	10,8	10,5
Appenzell tout gras	12'057	12'113	2,5	2,5
Fromage à pâte molle et spécial	31'686	33'000	6,6	6,9
Petits fromages de montagne, from. $\frac{1}{2}$ gras	34'926	32'718	7,3	6,8
Fromage maigre	10'104	8'170	2,1	1,7
Schabziger	<u>1'566</u>	<u>1'711</u>	<u>0,3</u>	<u>0,4</u>
Total	375'301	365'749	78,4	76,4
<u>Fromages importés</u>				
Fromages à pâtes molle	24'413	27'095	5,1	5,7
Fromages à pâtes dures	<u>50'298</u>	<u>57'013</u>	<u>10,5</u>	<u>11,9</u>
Total	74'711	84'108	15,6	17,6

Total Fromages en meules (poids mat.prem.)	450'012	449'857	94,0	94,0

Fromages en boîtes
et en blocs

Fromages indigènes	25'357	24'508	5,3	5,1
Fromages importés	3'299	4'255	0,7	0,9
Total	28'656	28'763	6,0	6,0

Fromage au total	478'668	478'620	100	100

Fromage au total par habitant (kg)	8,703	8,471		

Calculs du secrétariat des paysans suisses

Années	Consommation annuelle par habitant			
	Lait frais	produits laitiers	Total	
	kg	kg Lait	kg	kg
1958	192	245	437	
1959	188	244	432	
1960	182	248	430	
1961	177	263	440	
1962	169	254	423	
Consommation quotidienne par habitant				
	Lait frais	Produits laitiers	Lait	dont
	g.	g.	g.	lait frais
				%
1958	530	670	1200	43,9
1959	510	670	1180	43,5
1960	500	680	1180	42,3
1961	490	720	1210	40,2
1962	460	700	1160	39,9

Augmentation de la population pendant ces années :
400'000 habitants.

b. Commentaires.

Il résulte de ces statistiques qu'en dépit du fait que la Suisse est l'un des plus forts consommateurs de lait "in natura", la quantité consommée par habitant est en notable recul. Ce recul est dû à plusieurs causes, parmi lesquelles il faut citer la diminution du nombre des enfants dans la famille suisse, les modifications dans les habitudes alimentaires et la concurrence exercée par d'autres boissons. Ce recul est déplorable

non seulement du point de vue économique, mais également pour la santé publique.

Fort heureusement, on enregistre un développement constant de la consommation de spécialités laitières telles que le yogourt, le fromage blanc, la crème glacée et les boissons à base de lait, ce qui ne suffit cependant pas à compenser le recul général de la consommation du lait, en dépit de tous les efforts déployés dans le domaine de la qualité. (U.C.P.L.).

Ainsi la consommation de lait "in natura" est passée chez les employés de 1029 litres en 1921 à 688 litres en 1957 et 989 litres à 584 pour les mêmes années chez les ouvriers.

Quant au fromage, la situation quoique plus rassurante n'est pas particulièrement brillante. La consommation était, en effet, de 10,4 kg par habitant en 1900 et oscille aujourd'hui entre 7,9 et 8,3 kg par habitant et par an.

Cette diminution des quantités consommées revêt un caractère d'autant plus grave que les quantités consommées de pâtes dures diminuent au profit de celles des pâtes molles et des spécialités étrangères. Or, ce sont spécialement les pâtes dures qui constituent toute la raison d'être de l'industrie laitière suisse. C'est pourquoi il convient d'en faire une étude détaillée.

c. Le cas des pâtes molles.

L'industrie laitière suisse est une industrie qui, de par sa forme, est, il faut l'avouer, non seulement traditionnaliste mais encore douée de structures lourdes, rigides, et dont le mécanisme de production n'offre aucune souplesse dans son adaptation aux besoins du jour : car ses propres cadres, en dépit de qualités indéniables, éprouvent de très grosses difficultés à fabriquer autre chose que ce que leurs ancêtres leur ont inculqué.

Face à ces producteurs se dressent les consommateurs. Ces derniers sont sensibles à la publicité, à de nouvelles habitudes et tels, les habitants des villes sont beaucoup plus réceptifs au modernisme que ceux de la campagne. Très souvent ils sont allés à l'étranger, soit en France, soit en Italie, où ils ont été mis en contact avec d'autres usages culinaires, d'autres mets, d'autres produits, d'autres cuisines, d'autres fromages. Ainsi sans renoncer à leurs produits suisses, à leur Gruyère ou leur Emmenthal, ils apprécient de plus en plus les pâtes italiennes couvertes de parmesan ou le camembert que l'on mange accompagnée d'un vin français. Il existe donc une disparité entre l'offre qui est conservatrice, de par ses origines campagnardes et la demande qui est "up to date" et désire, soit par esprit de snobisme soit par esprit d'imitation ce qu'elle a vu chez son voisin.

La menace est d'autant plus dangereuse que ces fromages étrangers sont, d'une part, moins chers pour le consommateur, et offrent, d'autre part, une marge bénéficiaire plus grande à l'intermédiaire. Ainsi, il s'est vendu en Suisse romande du Saint-Paulin dédouané à moitié prix du Gruyère. Or il ne faut pas oublier qu'en cette matière les principaux intéressés sont les super-marchés qui, évidemment, achètent au plus offrant, sans considération d'origine. Et les super-marchés ont un pouvoir d'attraction énorme sur l'ensemble des consommateurs. Ce sont donc eux les principaux responsables de la tendance du consommateur suisse. Disons en termes plus simples qu'ils dirigent le goût du consommateur, soit par une habile politique des prix, soit par une bonne publicité. Si l'on ajoute à ce dernier élément le fait d'un antagonisme très prononcé entre super-marchés et fédérations laitières qui, elles, représentent les producteurs suisses, nous comprendrons tout le danger de la situation.

Dès lors que l'ensemble des organismes laitiers suisses, et notamment les associations de producteurs, les fédérations ou les centrales laitières, se dressent contre ces intermédiaires, la partie ne peut être gagnée pour les fromages suisses, car ces intermédiaires sont politiquement et économiquement hostiles à toute forme de dirigisme, telles que les organisations laitières qui leur semblent être une entrave à la liberté du commerce.

La situation risque d'être encore plus périlleuse d'ici quelques années si la demande du consommateur suisse, en matière de produits laitiers, continue à se déplacer vers les pâtes étrangères molles ou semi-dures.

Mais le problème des pâtes molles n'est pas unique en son genre, car le goût du consommateur a évolué de la même façon pour d'autres produits.

d. Le marché exige de nouveaux produits.

Le lait, le beurre et le fromage qui sont considérés comme les produits traditionnels de l'économie laitière, constituent des débouchés insuffisants à une production sans cesse croissante, si bien qu'une série de nouveaux produits devra compléter les fabrications habituelles. Là encore il faut tenir compte des désirs du consommateur qui vont vers un produit sain, hygiénique, extérieurement propre et d'une présentation impeccable. Il faut bien considérer que l'ère du fromage odorant, coulant, d'aspect plus ou moins engageant est résolument terminée.

En outre la tendance générale est au produit prêt à l'emploi. C'est ainsi que le vœu a été exprimé, lors d'une conférence de presse au sujet de la campagne "Ce soir, salade au fromage", de pouvoir acheter du fromage en tranches et prêt à la consommation. On peut de la même façon prévoir les fondues toutes prêtes, du lait en tant que boisson de marque dans un emballage spécial, du beurre battu en neige pour la préparation de pâtisseries, la vente de lait dans des automates. Cette dernière expérience a été faite à Zurich, et a donné de très bons résultats.

La présentation, elle-même, des types classiques de fromages sous un autre emballage semble aussi attirer le consommateur suisse. Ainsi, la perspective de pâtes dures découpées et pré-emballées semble particulièrement favorable. Mais il est indéniable que, parallèlement à ces essais, l'excellente qualité des produits laitiers suisses doit être exigée afin de satisfaire un consommateur qui de par l'Europe est non seulement bien informé, mais désire de plus en plus un produit riche tant par la forme que par le fonds. La leçon est encore plus valable pour le reste de l'Europe qui, privée pendant les années de guerre et d'après-guerre est à la recherche du temps perdu.

Section Deuxième

Infrastructure de
l'industrie laitière suisse

I. Les organismes de production

L'ensemble des producteurs de lait se sont réunies en sociétés de laiterie qui ne sont, en fait, que des coopératives. Ces sociétés sont aujourd'hui au nombre de 4869. Toutefois certains producteurs ont manifesté le désir de rester isolés.

Ces sociétés de laiterie prennent en charge la totalité du lait produit par leurs membres. Elles peuvent alors : soit vendre ce lait à un fromager à son compte qui le transformera, soit engager un fromager qui percevra un salaire en échange des transformations faites pour le compte de la société.

La société est composée de l'assemblée générale des producteurs de lait qui est chargée de la ratification des comptes, de la vente du lait, de l'affiliation à une fédération et de la nomination d'un comité.

Le comité nomme son président et assure la gestion de la société. Enfin l'organe de contrôle joue le rôle d'une commission de vérification des comptes, c'est-à-dire de la surveillance des comptes et de la gestion.

L'ensemble de sociétés est rattaché à une fédération qui dirige la production vers l'une ou l'autre des perspectives suivantes.

Les laits reçus des sociétés convergent vers une centrale laitière où ils seront vendus au consommateur suisse soit sous forme liquide et "in natura" soit sous forme de crème ou de produits laitiers, c'est-à-dire, pâtes molles, pâtes fraîches et yogourts.

Le lait reçu par la société peut aussi être immédiatement transformé en fromage. Les quantités produites sont alors fixées annuellement par des contingents déterminés par les centrales laitières. Il peut aussi être transformé en beurre ou être vendu tel quel au consommateur du village dans lequel se trouve la société.

Enfin le lait reçu par la société peut être centrifugé pour donner de la crème qui sera dirigée vers une centrale laitière ou une centrale du beurre. Le mode de paiement à la société s'effectue non pas sur la base du nombre de kilogrammes de crème, mais sur le nombre de kilogrammes de beurre théoriquement obtenu à partir de cette crème. Pour ce faire, on détermine le pourcentage de graisse que l'on multiplie par le facteur de rendement 1,17 et par le poids de crème reçue.

Un grand nombre de fromageries produisent régulièrement du fromage tandis que d'autres assurent ce qu'il est d'usage d'appeler le lait de secours. En effet, pour parer au manque de lait soit en été, soit au moment des faibles productions en hiver, certaines sociétés ont ordre d'arrêter toute production de fromage ou de crème et de céder leur lait aux centrales laitières pour l'approvisionnement du consommateur urbain. En d'autres circonstances elles se voient dans l'obligation d'écrémer tout ou partie de la réception pour éviter la saturation du marché du fromage.

On peut donc entrevoir deux grandes catégories de producteurs : d'une part, au niveau de la communauté campagnarde, la société de laiterie; d'autre part, au niveau de la communauté urbaine, la centrale laitière. Toutes deux font partie d'une fédération, de telle sorte que l'impression donnée par l'organisme de production suisse est celui d'un système extrêmement rationnel, méthodique et centralisé dans lequel toute liberté est supprimée, mais qui a l'avantage d'être une entité de production facilement contrôlable et relativement aisée à diriger. Cette entité permet aussi de limiter la production, c'est-à-dire contrôler économiquement le marché et par là même d'éviter la saturation du marché ou la crise laitière.

L'inconvénient de ce système se situe au niveau du fromager qui ne cherche pas toujours le profit de la société pour laquelle il travaille. Pour remédier à ce défaut, il existe un système de primes à la qualité qui ne solutionne pas totalement le problème puisque la tendance actuelle du fromager est de favoriser l'élevage des porcs dont il tire plus de profit. La routine du fromager constitue un handicap complémentaire; en effet ce dernier a l'habitude de fabriquer du Gruyère ou de l'Emmenthal et de par ce fait même ne cherche pas à trouver de nouvelles sortes, ce qui est fort préjudiciable à l'économie laitière suisse car c'est l'innovation qui ouvre les marchés ou qui, en tout cas, permet de lutter contre l'introduction de produits étrangers.

II. Les organismes de distribution

Entre 1880 et 1890 une crise éprouva l'industrie laitière suisse. C'est pour lutter contre l'absence de liens entre producteurs de lait qui étaient à la merci des acheteurs, que des associations de laiteries se constituèrent pour former plus tard des fédérations. Leur but est tout d'abord d'assurer, dans les conditions les meilleures l'utilisation de tout le lait produit par les cultivateurs affiliés. Dans cette perspective elles s'efforcent d'adapter l'offre à la demande.

Un certain nombre de fédérations exploitent une centrale laitière, cette dernière étant chargée de ravitailler la population en lait.

Elles sont aussi un organisme de contrôle de la qualité du lait et de la crème. Dans ce but, elles disposent de laboratoires dotés d'un personnel rompu aux analyses bactériologiques et chimiques. Les fédérations laitières jouent le rôle d'intermédiaire entre l'Union centrale et les producteurs. Elles font notamment appliquer les mesures édictées par l'Union et veillent plus spécialement à l'application du programme de fabrication, au respect du règlement suisse de livraison de lait, au prélèvement de la redevance de crise.

Enfin, la fédération laitière intervient scrupuleusement dans l'élaboration du planning laitier régional.

Pour diverses raisons, dans les détails desquelles nous n'entrerons pas ici, toute planification ou tentative de planification est extrêmement périlleuse en matière d'industrie laitière. En effet on se trouve non seulement dans le domaine de produits consommables, mais encore dans celui de denrées périssables dont l'offre et la demande sont extrêmement fluctuantes, si bien que toute prévision devient impossible, en raison de l'impossibilité de se référer aux années précédentes. Dès lors la planification qui suppose un certain nombre d'éléments stables et constants ne trouve pas ici les bases dont elle aurait besoin.

En dépit de cet obstacle, les dirigeants des fédérations laitières s'efforcent chaque année d'une part de fixer les contingents de fabrication pour chaque société, d'autre part de répartir la production totale sur l'une des trois catégories: lait de consommation, beurre ou fromage.

Le seul élément avec lequel le chef d'entreprise puisse jouer est le lait de consommation, car si ce dernier ne se vend pas, il lui reste la possibilité de le centrifuger. Par contre, toute erreur d'appréciation est très lourde de conséquences pour les deux autres produits, c'est-à-dire le beurre et le fromage. En effet, un excès dans la production de fromages peut amener de grosses difficultés d'écoulement, la saturation du marché. Il est nécessaire par ailleurs de préciser que chaque kilo de beurre fabriqué en Suisse équivaut à une perte si l'on considère qu'il aurait pu être importé à meilleur marché.

Dans une vue d'ensemble, la centrale laitière semble être un excellent moyen de régularisation et de contrôle du marché. Cependant, sans vouloir lui enlever nombre de ses qualités et tout en reconnaissant les services qu'elle rend tant au consommateur qu'au producteur, il convient de porter notre attention sur l'absence

L'inconvénient de ce système se situe au niveau du fromager qui ne cherche pas toujours le profit de la société pour laquelle il travaille. Pour remédier à ce défaut, il existe un système de primes à la qualité qui ne solutionne pas totalement le problème puisque la tendance actuelle du fromager est de favoriser l'élevage des porcs dont il tire plus de profit. La routine du fromager constitue un handicap complémentaire; en effet ce dernier a l'habitude de fabriquer du Gruyère ou de l'Emmenthal et de par ce fait même ne cherche pas à trouver de nouvelles sortes, ce qui est fort préjudiciable à l'économie laitière suisse car c'est l'innovation qui ouvre les marchés ou qui, en tout cas, permet de lutter contre l'introduction de produits étrangers.

II. Les organismes de distribution

Entre 1880 et 1890 une crise éprouva l'industrie laitière suisse. C'est pour lutter contre l'absence de liens entre producteurs de lait qui étaient à la merci des acheteurs, que des associations de laiteries se constituèrent pour former plus tard des fédérations. Leur but est tout d'abord d'assurer, dans les conditions les meilleures l'utilisation de tout le lait produit par les cultivateurs affiliés. Dans cette perspective elles s'efforcent d'adapter l'offre à la demande.

Un certain nombre de fédérations exploitent une centrale laitière, cette dernière étant chargée de ravitailler la population en lait.

Elles sont aussi un organisme de contrôle de la qualité du lait et de la crème. Dans ce but, elles disposent de laboratoires dotés d'un personnel rompu aux analyses bactériologiques et chimiques. Les fédérations laitières jouent le rôle d'intermédiaire entre l'Union centrale et les producteurs. Elles font notamment appliquer les mesures édictées par l'Union et veillent plus spécialement à l'application du programme de fabrication, au respect du règlement suisse de livraison de lait, au prélèvement de la redevance de crise.

Enfin, la fédération laitière intervient scrupuleusement dans l'élaboration du planning laitier régional.

Pour diverses raisons, dans les détails desquelles nous n'entrerons pas ici, toute planification ou tentative de planification est extrêmement périlleuse en matière d'industrie laitière. En effet on se trouve non seulement dans le domaine de produits consommables, mais encore dans celui de denrées périssables dont l'offre et la demande sont extrêmement fluctuantes, si bien que toute prévision devient impossible, en raison de l'impossibilité de se référer aux années précédentes. Dès lors la planification qui suppose un certain nombre d'éléments stables et constants ne trouve pas ici les bases dont elle aurait besoin.

En dépit de cet obstacle, les dirigeants des fédérations laitières s'efforcent chaque année d'une part de fixer les contingents de fabrication pour chaque société, d'autre part de répartir la production totale sur l'une des trois catégories: lait de consommation, beurre ou fromage.

Le seul élément avec lequel le chef d'entreprise puisse jouer est le lait de consommation, car si ce dernier ne se vend pas, il lui reste la possibilité de le centrifuger. Par contre, toute erreur d'appréciation est très lourde de conséquences pour les deux autres produits, c'est-à-dire le beurre et le fromage. En effet, un excès dans la production de fromages peut amener de grosses difficultés d'écoulement, la saturation du marché. Il est nécessaire par ailleurs de préciser que chaque kilo de beurre fabriqué en Suisse équivaut à une perte si l'on considère qu'il aurait pu être importé à meilleur marché.

Dans une vue d'ensemble, la centrale laitière semble être un excellent moyen de régularisation et de contrôle du marché. Cependant, sans vouloir lui enlever nombre de ses qualités et tout en reconnaissant les services qu'elle rend tant au consommateur qu'au producteur, il convient de porter notre attention sur l'absence

d'intérêts commerciaux de la part de son chef.

III. Les organisations laitières

Le développement des sociétés villageoises d'une part, la guerre et la crise économique d'autre part, provoquèrent rapidement la mise sur pied d'une infrastructure laitière dont les bases se situent au niveau des organisations dont nous allons étudier le fonctionnement.

A. Union centrale des producteurs suisses de lait

1. Etude des statuts.

L'union centrale des producteurs de lait a été créée le 29 janvier 1907; ses statuts furent révisés le 24 avril 1946.

Créée pour une durée indéterminée elle a pour but de "représenter et de défendre les intérêts des producteurs suisses de lait". Pour ce faire, elle a progressivement réuni en un seul faisceau la totalité des fédérations, elles-mêmes constituées par des sociétés de laiteries. Cette union se réalisa dans sa phase finale en 1934, dans le but de :

- diriger la production
- représenter les intérêts du producteur suisse de lait
- régler le prix du lait
- surveiller la vente, l'import et l'export du lait et des produits laitiers, gérer la caisse de compensation et les fonds de soutien des prix
- fonder et encourager les organisations utiles à la poursuite de ses buts.

De par ses fins, l'union centrale des producteurs suisses de lait est donc la pièce maîtresse de la politique des prix de la commercialisation du lait ainsi que de l'organisation économique et juridique.

2. Constitution de l'union centrale des producteurs de lait

L'union est constituée par :

- L'assemblée des délégués qui est elle-même composée de délégués des fédérations. Elle a le pouvoir suprême, et ses décisions ont caractère obligatoire pour les fédérations.

Sa principale attribution est de décider le prix du lait.

L'Union centrale participe à d'autres organisations ainsi qu'à des entreprises commerciales ou industrielles. (Art. 17, alinéa 5)

- Le Comité central

Il est composé de 25 à 29 membres, élus par l'assemblée des délégués pour une période de trois ans.

Ses principales attributions sont surtout financières.

- Le Comité directeur

Il est composé ;
du président
de deux vice-présidents
de huit à onze membres du comité central

La conduite de toutes les affaires de l'Union centrale est confiée à une direction permanente.

Quant à la commission de contrôle, elle est composée de trois contrôleurs "qui exercent leur mandat conformément aux dispositions des art. 906 et suivants du code des obligations".

Enfin l'Union centrale des producteurs suisses de lait est chargée de la gestion et de la rédaction du journal : L'industrie laitière suisse.

3. Le fonds de soutien des prix

Art. 26.

Les fédérations créent un fonds pour soutenir le prix du lait. Ce fonds appartient à l'Union centrale mais il est tenu séparément et il ne doit pas être détourné de son but. Il est alimenté et employé conformément aux décisions de l'assemblée des délégués.

Sa gérance incombait à l'Union centrale mais les pertes éventuelles sont supportées par les fédérations laitières.

- Les relations des fédérations avec l'Union centrale, et des fédérations entre elles.

Aux termes de l'article 33 "L'Union centrale adresse ses communications aux fédérations par circulaire et par ses organes professionnels propres. Les avis sont publiés dans la "Feuille officielle suisse du commerce".

Si les fédérations refusent de remplir leurs obligations l'Union centrale est en droit de leur refuser de nouvelles garanties de prix et de subsides, ou de leur infliger une amende pouvant aller jusqu'à 5'000 francs.

Les fédérations démissionnaires ou exclues n'ont aucun droit au remboursement de leur contribution.

4. La dissolution.

Conformément à l'article 40 "seule une assemblée des délégués peut décider une dissolution de l'Union centrale des producteurs suisses de lait, par une majorité de trois quart des voix attribuées aux fédérations. Ce qui rend cette dissolution fort improbable.

De l'Union centrale des producteurs suisses de lait dépendent encore l'Emmenthal S.A. et la Centrale Suisse du Beurre qui a été créée en 1920.

L'Emmenthal S.A. est une société pour la vente et l'exportation du fromage suisse; son capital est entièrement souscrit par l'Union centrale. Elle a été créée en 1911 pour donner à l'Union centrale un moyen de contrôle sur le marché des fromages, tout en offrant aux producteurs une arme de défense contre les exportateurs et les marchands privés.

Quant à la Centrale Suisse du Beurre, elle est chargée de coordonner et d'harmoniser le travail des centrales régionales pour améliorer le beurre indigène ainsi que les conditions de vente et d'achat; afin d'assurer une saine répartition dans l'ensemble de la Confédération.

5. Valeurs et limites de l'Union centrale des producteurs suisses de lait.

Face à cette organisation dont il faut reconnaître la valeur, toute initiative privée émanant soit d'un producteur soit d'un commerçant est vouée à l'échec.

Il ne reste aucune liberté au fromager ou à la société de laiterie puisqu'il fait partie d'un tout dans lequel il n'est que le maillon d'une chaîne. Quant à l'industriel privé qui désirerait transformer du lait par ses propres moyens, il se trouve dans l'obligation de se soumettre aux conditions des fédérations laitières.

Cependant l'agriculteur individuel a la possibilité de se retirer de sa société et de vendre librement son lait à toute personne physique ou morale. L'opération a eu lieu ces dernières années mettant ainsi en péril une infrastructure qui a fait ses preuves.

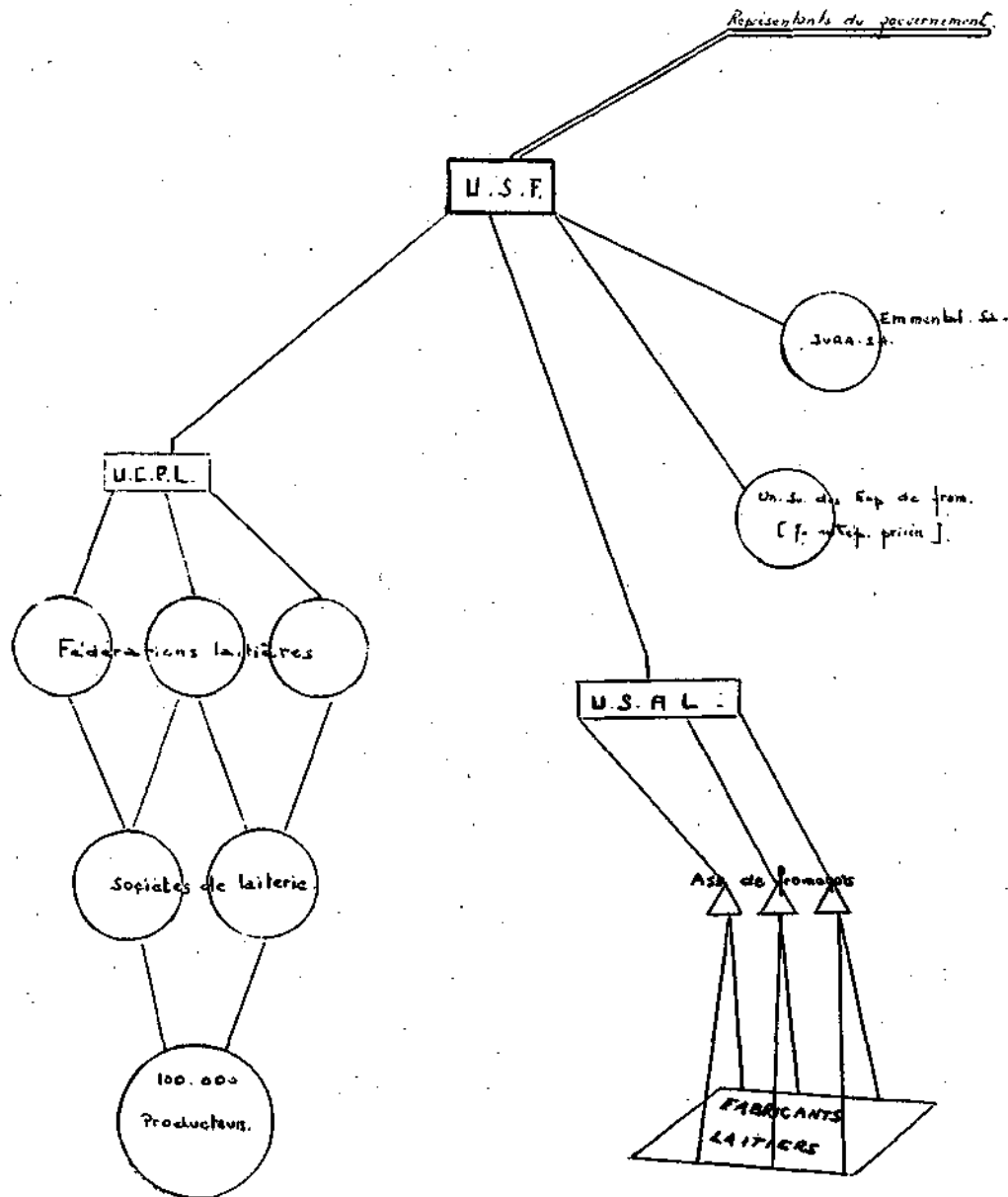
La limite de cet organisme se situe au niveau même du producteur de lait qui, tenté par des entreprises privées, peut se libérer. Ces entreprises promettent parfois un prix plus élevé sans assurer toutefois l'écoulement éternel de tout le lait produit.

B. L'Union Suisse du Commerce de Fromages

L'USCF a été créée au lendemain de la première guerre mondiale grâce aux efforts du Département fédéral de l'économie publique. Elle fut alors la centralisation des différentes organisations de production et des exportateurs privés. L'objet de cette fusion était d'assurer au commerce un bénéfice équitable, aux fromagers une existence convenable et aux producteurs un prix de vente qui soit en rapport avec le coût de production.

L'un des buts essentiels de cette union était la lutte contre l'accaparement et la spéculation en période de guerre ou de crise.

Créée en 1914, l'Union suisse des exportateurs de fromages devient en 1921 l'Union suisse de commerce de fromages après avoir acquis en 1916 des monopoles temporaires d'achat et d'exportation. Puis en 1942, elle reprend un caractère semi-officiel en devenant un syndicat d'économie de guerre sous les ordres et la surveillance du Département fédéral de l'économie publique.



Depuis le premier août 1948 l'Union Suisse du Commerce de Fromages est à nouveau une société privée anonyme.

a) Composition de l'Union Suisse du Commerce de fromages

Le schéma ci-joint indique la composition de l'Union. On y remarque à la base d'une part les producteurs de lait, c'est-à-dire les cultivateurs, d'autre part les fabricants de fromages.

Les producteurs sont unis en sociétés de laiterie qui se retrouvent dans les fédérations, elles-mêmes représentées à l'Union Centrale des producteurs suisses de lait.

Les fabricants de fromages sont réunis en des associations de fromagers qui se réunissent dans l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL). En outre l'Union Suisse du Commerce de Fromages comprend des représentants du gouvernement, de 70 entreprises privées de commerce de fromages, de l'Emmenthal S.A. et de la société: Fromage Jura Vaudois.

b) Mode de travail de l'Union suisse du commerce de fromages.

L'Union suisse du commerce de fromages contrôle la presque totalité du fromage produit en Suisse. La raison en est que l'Union centrale des producteurs suisses de lait garantit que la totalité du fromage fabriqué à partir de lait provenant de sociétés rattachées à des fédérations sera obligatoirement dirigée vers l'U.S.F. La contrepartie de cette disposition est l'obligation qu'ont les sociétés de laiteries de ne vendre leur lait qu'à des fromagers, qui, en échange d'un prix d'achat du fromage, livreront intégralement leur production à l'Union centrale des producteurs suisses de lait. Cette mesure est générale pour toutes les catégories de fromages. Seuls y échappent les produits destinés à ce qu'il est d'usage d'appeler la réserve locale. Le prix de rachat du fromage dans sa totalité par l'Union centrale est fixé au terme des critères en rapport avec le prix de base du lait. Ce fromage acheté par l'Union centrale est revendu à l'Union Suisse du Commerce de fromages. Cependant, ce prix de vente de

l'Union Centrale étant aux conditions du marché cette dernière risque de grosses pertes.

Devenu la propriété de l'U.S.F., le fromage est ensuite distribué entre les différents grossistes selon un système de contingentement. Ces derniers se chargent alors de l'écoulement pour le compte de l'U.S.F. et aux conditions imposées par celle-ci.

Le fonctionnement de l'U.S.F. ne prête guère le flanc à la critique puisqu'aucun des trois groupements qui la composent n'a, jusqu'à présent, demandé sa dissolution. En effet, l'Union libère les marchands de fromages et les acheteurs de lait des risques commerciaux normaux pour les reporter sur l'Union Centrale. Cette dernière a été en mesure d'assumer ces risques parce que la fixation des prix était ratifiée par l'Union centrale elle-même.

Mais l'Union Suisse du commerce de fromages est aussi une assurance pour le producteur de lait, car le libre jeu de la concurrence aurait entraîné à plusieurs reprises des tentatives de rabais du coût de production des produits laitiers, et c'est évidemment la matière première qui aurait subi le premier contre-coup, tel le cas de la France où le producteur de lait est payé en fonction des modalités du marché. Ainsi lors d'une crise laitière, par exemple celle de 1958, l'écoulement du prix du fromage aurait eu pour conséquence une baisse beaucoup plus accentuée du prix de base du lait.

C. La BUTYRA

1) Origine de la Butyra

La Butyra est au beurre ce que l'Union suisse du Commerce de Fromage est au fromage. En effet, alors que l'Union était créée à la suite des circonstances nées du début de la première guerre mondiale, la Butyra le fut à la suite de la crise de 1932.

A cette époque, dans le but d'assainir le marché, les dirigeants pensèrent qu'il ne suffisait pas seulement de transformer les surplus de lait en beurre, mais encore devait-on vendre celui-ci sur le marché suisse; et pour cela il fallait contrôler les importations afin que le marché soit dégagé de toutes entraves étrangères.

Mais si par suite de circonstances imprévisibles le beurre suisse n'avait soudainement plus réussi à satisfaire quantitativement le consommateur helvétique, il fallait à nouveau pouvoir ouvrir les barrières douanières. C'est ce dont est chargée la Butyra.

Sa constitution repose sur l'arrêté fédéral du 28 février 1932 qui lui octroya les statuts de société.

2) Composition

Quatre groupements composent la Butyra. Ce sont :

- l'Union Centrale des Producteurs suisses de lait
- l'Union Suisse des Coopératives de consommation
- l'Union Suisse des Marchands de beurre
- l'Union Suisse des Importateurs de beurre indépendants

Ainsi se trouvent réunies quatre tendances principales: celles des producteurs de matières premières, celles des consommateurs, celles de l'intermédiaire et enfin celles de l'importateur.

3) Rôle de la Butyra

Le premier but de la Butyra est d'importer du beurre. En effet, hormis cette société, nul n'y est autorisé, à moins d'obtenir une autorisation de la Division fédérale de l'agriculture. La Butyra a toute autorité pour juger des quantités importées. Son critère est d'importer du beurre étranger dès que la production indigène est insuffisante à la consommation nationale, tout en veillant à l'écoulement de la production suisse.

Le beurre importé est vendu au prix du beurre suisse, si bien que la Butyra prélève un bénéfice qui sera destiné à subventionner l'agriculteur.

Le prix du beurre indigène est fixé par la Butyra, d'entente avec les autorités, tout en tenant compte des prix du lait et du beurre importé.

La Butyra joue donc un véritable rôle de firme commerciale régulatrice du marché. Elle achète du beurre étranger d'une part, du beurre indigène d'autre part et revend les deux. Le beurre indigène est acheté lorsqu'une Centrale accuse des stocks trop importants, la Butyra les revend après les avoir elle-même stockés jusqu'au jour où le marché intérieur en a besoin. Mais cette revente se fait souvent à perte.

4) Valeur et limites de la Butyra

La Butyra n'arrive pas à trouver une issue financière à ses problèmes. En effet, le montant total des bénéfices réalisés sur les importations ajoutés aux subsides ne compense pas les pertes sur les ventes, ce qui signifie que chaque kilogramme de beurre fabriqué en Suisse équivaut à une perte. Il faudrait donc favoriser les importations. Par ailleurs, la Butyra doit sans cesse lutter contre la concurrence des autres corps gras et plus spécialement les graisses végétales. Ces dernières sont moins chères, bénéficient d'une forte aide publicitaire et d'un marché libre alors que le dirigisme est complet en matière d'industrie et de commerce beurrier. Mais on comprendra fort aisément qu'une libéralisation totale du marché beurrier, accompagnée d'une libre importation aurait, à l'heure actuelle, pour conséquence la ruine du producteur, qui ne serait pas en mesure de résister à la concurrence danoise ou hollandaise.

Mieux que l'abolition de cet organisme et du système qu'il engendre, il faudrait alors entrevoir une réforme complète des structures de l'économie laitière, car il est impossible de supprimer une association laitière si elle est intimement liée à l'ensemble des autres associations d'une part et à toute la politique commerciale laitière tant sur le plan intérieur qu'extérieur d'autre part.

D. Les autres associations laitières

1. La Commission suisse du lait

Les fédérations laitières dont nous avons vu le fonctionnement se sont unies en 1922 aux Etablissements d'enseignement laitiers et à diverses associations touchant la production, la manutention et la consommation du lait, en vue de former la Commission suisse du lait. Son but est l'examen des divers problèmes intéressant l'industrie laitière. Pour ce faire, elle a réparti son travail entre différentes commissions, dont :

- la Commission spéciale de statistiques qui, en collaboration avec l'Union suisse des paysans, établit chaque année les statistiques laitières de la Suisse;
- la Commission spéciale de propagande chargée de la publicité pour une consommation accrue de lait et de produits laitiers;
- la Commission spéciale de technique laitière qui, entre autres, a érigé le Règlement suisse de livraison du lait.

2. La Société suisse d'industrie laitière

Créée en 1887, elle est chargée de la formation professionnelle des laitiers et fromagers. Afin d'améliorer la qualité des produits laitiers suisses, elle organise des cours pour apprentis et surveille des écoles pour praticiens.

La Société suisse d'industrie laitière se compose de plus de 4'800 membres et de plusieurs sections dont la plus importante est l'Union suisse des acheteurs de lait.

3. L'Union suisse des acheteurs de lait

Comme son nom l'indique, elle groupe les associations cantonales ou régionales des acheteurs de lait.

Son but principal est la défense des intérêts économiques de ses membres qui, nous le rappelons, doivent être titulaires de la maîtrise fromagère, tout en participant à l'amélioration de leurs connaissances

techniques. Les différentes sections cantonales sont étroitement liées aux fédérations régionales de producteurs avec lesquels des contrats collectifs ont été conclus dans un but de normalisation des liaisons acheteurs - vendeurs de lait.

IV Les diverses mesures destinées à éviter la saturation du marché laitier.

A. Le contingentement de la production

Le fait qu'il existe, depuis de nombreuses années, des surplus de produits laitiers dans toute l'Europe n'est plus à prouver. C'est pourquoi l'on est en droit de se demander s'il ne serait pas plus sage de limiter la production, évitant ainsi tout d'abord l'engorgement du marché, ensuite la crise, enfin de grosses pertes d'argent dues à la distribution de subsides de compensation et aux mauvaises ventes du fromages sur les marchés internes ou externes.

C'est la solution qu'a adoptée l'Union Centrale.

Pour cela, elle a fixé pour chaque fédération un contingentement, c'est-à-dire la quantité maximale à fabriquer en fromage et en beurre pour laquelle la garantie de prix peut être accordée. Toute livraison supplémentaire n'est payée qu'aux conditions de l'offre et de la demande.

B. Autres mesures

On peut citer :

- les actions de suppression de toutes les vaches atteintes soit par l'âge, soit par une maladie de la mamelle, soit par le Bang;
- le renchérissement des prix d'achat des fourrages concentrés par la perception de droits de douanes;
- l'encouragement à l'élevage du bétail destiné à la boucherie;
- le soutien des cultures de blé;
- les obligations cantonales de ne vendre les veaux pour la boucherie qu'après un certain âge, ce qui a pour conséquences une consommation accrue de lait par les élèves;
- la sélection animale quant à la race;
- les tentatives d'accroissement de la consommation; parmi lesquelles on distingue notamment :
 - . la vente de lait en bouteilles dans les écoles, à la troupe, sur les quais de gares, et tout dernièrement dans les automates
 - . l'organisation de cours, démonstrations, expositions pour l'utilisation du lait, fromage et beurre
 - . des conférences pour cafetiers et restaurateurs afin de leur montrer l'art de présenter un plat de fromages
 - . les campagnes de vente organisées par l'U.S.F. à l'étranger.

C. Les mesures de soutien accordées par les pouvoirs publics

L'organisation de l'industrie laitière suisse, par le système des organismes et associations que nous avons

étudiés, ne peut se passer de l'aide de l'Etat. Cette aide peut s'illustrer soit par des mesures douanières soit par un soutien direct soit par des lois ou arrêtés.

1) Les mesures de protection par les droits de douane.

La plupart des différents produits laitiers sont l'objet de taxes douanières ou de mesures de protection. Ainsi les fromages à pâtes dures et molles sont taxés à leur entrée en Suisse et leur importation est limitée par des contingentements.

Il en est de même du beurre importé par l'intermédiaire de la Butyra qui a tout pouvoir pour décider des quantités à acheter et des droits à prélever.

Enfin, les fourrages concentrés sont eux aussi imposés au moment du passage en douane. Le montant prélevé est rétrocédé aux organisations laitières dans le but de mettre à leur disposition les fonds nécessaires au soutien du prix de base du lait.

2) Lois et arrêtés

Les plus importants traitent de :

- l'obligation de mélanger un certain pourcentage de beurre aux graisses comestibles;
- l'élaboration du règlement suisse de livraison du lait;
- l'assujettissement de tous les producteurs de lait, fédérés ou non, aux mesures prises par les organisations laitières.

Ils examinent aussi l'état d'hygiène des écuries, l'état de santé du bétail et la propreté des ustensiles servant à la traite et à la conservation du lait. Ces mesures d'inspection ont à notre sens une très grande importance car elles seront déterminantes dans la qualité du lait qui aura lui-même une forte incidence sur celle du fromage. Or nous verrons plus tard que la meilleure publicité pour la Suisse, tant sur le marché de l'Europe que sur celui de continents plus éloignés réside précisément dans cette qualité.

Mais ce contrôle laitier a aussi pour but, par l'intermédiaire de stations laitières et d'études agromonomiques, d'améliorer l'état du troupeau suisse, soit par la sélection animale, soit par la suppression des animaux malades. On en distingue tout de suite l'importance lorsqu'on sait que le pourcentage de matières grasses varie selon la race de vaches. Or, s'il est possible d'augmenter le pourcentage de matières grasses par litre de lait, on obtiendra alors un coût de production du beurre plus bas grâce à une amélioration du rendement. Il en est de même pour le fromage: si l'on cherche à obtenir un animal dont le taux de matières azotées soit relativement élevé, on aura dès lors une amélioration du rendement en fromage.

3) Aide financière des pouvoirs publics

Ce sont des dizaines de millions de francs suisses qui ont été versés par la Confédération helvétique pour assurer le prix de base du lait. A ces millions s'ajoutent les subventions pour l'enseignement laitier, pour le service d'inspection des fromageries et des étables, pour les alpages et les fromageries d'expérimentation.

Conclusion

Le système économique de l'industrie laitière suisse présente une originalité certaine quand on le compare à celui des autres pays de l'Europe occidentale.

En effet, non seulement il est de nature essentiellement coopérative, mais encore l'ensemble des éléments qui le constituent trouvent leur origine dans un pouvoir central qui est lui-même l'hybride d'un faisceau de tendances politiques et de facteurs économiques.

Le canevas de l'économie laitière suisse s'est réalisé par la formation, d'une part des organismes de production et de distribution, dotés d'un but essentiellement dynamique, d'autre part des organisations juridiques et économiques qui jouent un rôle de contrôle et de régularisation du marché.

Section Troisième : LA PRODUCTION

Les efforts tentés, depuis de nombreuses années, par des agronomes suisses, en matière de sélection, d'assainissement et d'amélioration qualitative des fourrages, se sont vus couronnés de succès par l'accroissement régulier de la production laitière.

Avec plus de 31,5 millions de quintaux elle a dépassé en 1962 les records établis en 1957 : 29 millions de quintaux et en 1960 : 30 millions de quintaux. Parallèlement le rendement annuel moyen par vache qui était resté stable pendant les années 1954, 1955 et 1956 s'est légèrement amélioré depuis 1957.

L'étude des statistiques laitières laissera toutefois prévoir de profondes modifications au sein de la production fromagère suisse, bien que l'économie de l'entreprise laitière n'ait guère changé dans son ensemble.

I. Statistiques

Le secrétariat des paysans suisses de Brugg publie chaque année deux évaluations de la production laitière. Ces chiffres, bien qu'approximatifs, démontrent néanmoins l'évolution des quantités produites.

1) Production laitière du pays en 1962

1000 q.	%	Mode de mise en valeur
		1. Lait non commercialisé
		a) Lait de consommation destiné aux ménages des propriétaires de bétail (éval.)
2'400	7,6	
5'400	17,2	b) Lait destiné à l'élevage et à l'engraissement (éval.)
7'800	24,8	Total

1) Production laitière du pays en 1962 (suite)

1000 q.	%	Mode de mise en valeur
2. Lait commercial		
23'062	73,5	a) faisant l'objet de statistiques mensuelles
		b) autre lait commercial (producteurs non organisés, livraisons aux fromageries d'alpages ne faisant pas l'objet de statistiques mensuelles)
538	1,7	
23'600	75,2	Total lait commercial
31'400	100	Production laitière totale.

2) Troupeau laitier, rendement et production laitière totale

Années	Vaches	Lait de vache	Rendement annuel moyen
	Têtes	1000 q.	par vache
			kg mat. grasse
1938	912 516	26 460	2900 kg.
1947	891 300	28 700	3220 120
1958	900 600	28 895	3210 120
1959	916 000	29 670	3240 121
1960	940 000	30 835	3280 123
1961	942 991	30 660	3250 121
1962	950 000	31 130	3280 122

3) Nombre de vaches et de chèvres

avril 1957	891'300
avril 1958	900'600
avril 1959	916'000
avril 1960	940'000
avril 1961	942'991
avril 1962	950'000

4) Age moyen des vaches

1960/61	6 / 250
1961/62	6 / 312
1962/63	6 / 320

5) Propriétaires de bétail bovin

1959 - 1960	128'665
1960 - 1961	126'028
1961 - 1962	124'056

6) La production fromagère

Années	Emm.+ Gruyère+ Sbrinz	Petits fromages de mont.	Pâtes dures et molles	From. maigres	Schab- ziger Glaron- nais	Total en 1000 q.m.
1938	380	47	46	29	5	507
1960	534	51	87	13	4	689
1961	541	48	90	13	4	696
1962	539	44	89	10	4	686

7) Production beurrière

Années	Floralp	de table
1938		215
1960	221	44.
1961	195	42
1962	220	41

8) Production de yogourts

1959	150'126 q.
1960	180'865 q.
1961	220'539 q.
1962	267'724 q.

9) Production et emploi de caséine

Années	Caséine- ries	Produc- tion	Imp.	Exp.	Disponible pr le pays
1939	3	2'526	4'725	41	7'210
1960	8	17'067	2'608	5'577	14'098
1961	8	16'208	4'272	4'663	15'817
1962	8	19'364	4'376	3'051	20'689

10) Lait entier et écrémé transformé en conserves de lait

Années	Lait condensé	poudre	Lait condensé	poudre
1961	95'916	426'472	10'838	768'354
1962	82'071	483'589	9'854	907'366
	Lait entier		Lait écrémé	

Les résultats du dernier recensement témoignent d'une nette concentration des possesseurs de bovins et des producteurs de lait commercialisé. La première catégorie est passée à 139'300 avec une diminution de 4420, la deuxième accuse 124'056 membres avec une chute de 1972. Au total au cours de l'année 1962, 31,4 millions de quintaux de lait ont été produits avec un rendement laitier moyen par vache de 3'280 kg.

II. Recherche des causes d'évolution

a. Lait de consommation et yogourts.

Les ventes de lait de consommation sont caractérisées par une tendance nettement décroissante, qui accuse cette année une diminution de 0,33 %. Cette tendance est à l'inverse de ce qui se passe dans le reste de l'Europe occidentale où l'on est parvenu à augmenter dans certaines limites la consommation de lait à l'état naturel. Certaines centrales laitières ont cependant tenté de trouver des débouchés par l'intermédiaire des laits spéciaux, notamment des laits parfumés ou acidulés. Il est en fait extrêmement difficile d'augmenter dans de larges proportions les ventes de lait de consommation qui tiennent à des habitudes alimentaires, mais la chute des ventes devrait facilement être évitée.

Il en est tout à fait autrement des ventes de yogourts. Les quantités de lait utilisées par les laiteries pour fabriquer ce produit se sont accrues de 47'000 quintaux. Une technique soigneusement mise au point et la prolifération de parfums et d'emballages attrayants jouent un grand rôle. En outre, il semble bon de rappeler que le yogourt est un produit qui correspond tout à fait à la tendance du consommateur actuel en matière alimentaire. C'est en fait un produit facilement digestible, recommandé par le corps médical, relativement peu coûteux à l'achat et d'aspect hygiénique.

b. Les fromages

1. Analyse des quantités produites.

La production de fromage fut en 1962 inférieure de 1,4 % à celle de 1961. Toutefois, la production d'Emmenthal (+ 2,5 %), de sbrinz (+ 2,5 %) et de fromage à pâtes molles (+ 5 %) a légèrement augmenté (statistiques laitières suisses); mais la production des autres sortes de fromages, et plus spécialement

celle de fromages mi-gras et maigres est en nette régression.

En ce qui concerne les fromages en boîtes, les fabriques utilisèrent 12 % de la production de ces sortes, ce qui permit une fabrication de 95'000 q. de fromages fondus, dont 67 % partirent pour l'exportation.

Par ailleurs, si l'on considère les différences de production de 1938 à 1962, on constate une légère baisse pour les quantités de pâtes dures produites, au profit d'un net accroissement des pâtes molles et des pâtes mi-dures, dans une moindre mesure.

La dernière diminution des quantités de fromages produites n'est donc pas alarmante en soit, puisque les productions principales, c'est-à-dire celles de Gruyère, d'Ementhal et de Sbrinz sont en augmentation. Il ne faut cependant pas perdre de vue que cette augmentation des pâtes dures est relativement faible et l'on voit déjà s'esquisser à la faveur croissante du consommateur helvète pour les pâtes molles et les pâtes mi-dures. A cet égard, le danger est plus grand car les principaux fabricants de ces produits sont étrangers et risquent de conquérir le marché suisse.

2. Les conditions de la production.

Contrairement aux différents pays qu'il nous a été possible d'étudier, la Suisse se trouve dans des conditions de production et de fabrication très spéciales; ceci, non seulement en raison de son infrastructure économique particulière, mais aussi en raison de la situation géographique du pays, des conditions pédologiques, et du fait que les 2/3 du pays sont montagneux.

Or les possibilités de production laitière suivant la montagne, la plaine ou les régions maritimes sont totalement divergentes.

Il ne faut pas perdre de vue que si la Suisse ne bénéficie pas des conditions requises pour un bas coût de fabrication, elle possède de remarquables possibilités de production de lait odorant.

Un autre élément qui revêt plus d'importance encore est celui des conditions, non plus de la production de la matière première, mais de celles de la fabrication.

La dimension de l'entreprise laitière est indiquée par le nombre de litres de lait transformé. Cette quantité est actuellement, en moyenne, de 7000 litres par jour en France, avec certaines entreprises transformant un million de litres de lait entier par jour. Sans statistiques très précises, on pense qu'elle est, en Italie et en Allemagne, de 4000 litres et de 5000 en Hollande. Ces chiffres ont d'ailleurs une importance relativement restreinte car ce qui importe, c'est la tendance de l'entrepreneur laitier des six pays de la Petite Europe, or cette tendance est, à tous égards, vers la concentration et la formation de véritables usines de produits laitiers travaillant avec des normes modernes, des constantes rationnelles et appliquant des méthodes mathématiques telles que l'organisation scientifique du travail, les statistiques, etc. Ce procédé doit naturellement mener à un produit laitier standard dont le coût de production doit être baissé au maximum.

Tout à l'opposé, se trouve la position de la Suisse qui possède des entreprises laitières très petites. En effet, sans vouloir spécialement parler des nombreux alpages de montagne qui jouent un rôle certain dans l'économie alpestre et qui fabriquent un fromage par jour, de petite dimension; l'ensemble des entreprises laitières suisses est très limité, si bien que l'on se trouve plutôt face à un ensemble artisanal que face à une véritable industrie. Les méthodes de travail sont, elles aussi, artisanales si ce n'est empiriques. Les résultats en sont, certes, un fromage d'excellente qualité mais au coût de production très élevé. Ce coût

est non seulement dû au prix du lait payé au cultivateur mais encore à l'ensemble des méthodes de travail qui se font à une échelle trop petite.

Ceci est, à notre sens, la conséquence du manque de connaissances des cadres de l'industrie laitière, c'est-à-dire des fromagers de campagne qui travaillent depuis de nombreuses années de la même façon, la même quantité de lait. Ces fromagers titulaires d'une maîtrise ne peuvent bénéficier des conseils de l'ingénieur agronome qui se trouve, la plupart du temps dans une centrale laitière où il remplit plus un rôle administratif et commercial que directement technique, bien que ce rôle soit limité aux problèmes de sa propre entreprise qui sont des problèmes de machines ou de fabrication de beurre, de lait pasteurisé ou de yoghourts, mais pas directement de fromages.

Et pourtant la propreté, l'hygiène avec laquelle travaille le fromager suisse sont des qualités que nous ne retrouvons ni en Allemagne, ni en France, ni en Italie, ni en Belgique.

c. La production de beurre.

La production de beurre s'est accrue de 24'000 quintaux cette année, atteignant le niveau de 346'000 quintaux. (stat.lait. de la Suisse).

Il y a quelques décennies, cette production de beurre a été l'objet d'une réforme complète visant à la soustraire aux anciennes méthodes de fabrication pour leur substituer une technique perfectionnée pour l'obtention d'un produit de qualité régulière et de parfaite conservation. Les procédés de fabrication découlent d'une technique danoise qui a fait autrefois ses preuves.

La Commission du Beurre qui est un organe de l'Union Centrale a édicté un certain nombre de prescriptions sévères, dans le but d'uniformiser les méthodes de fabrication; elle a aussi créé la marque "Floralp".

En outre, un service de contrôle de la qualité des crèmes, ainsi que des installations de réfrigération et de pasteurisation fonctionnent dans le but de produire un beurre de qualité non seulement respectable, mais aussi constante.

Ce service de contrôle comprend un certain nombre d'analyses en laboratoire qui doivent déterminer d'une part la fraîcheur de la crème, d'autre part le nombre de microbes dans cette crème, ainsi que le pourcentage de matières grasses.

Le paiement à la qualité se fait donc aussi pour le beurre, en déclassant les crèmes présentant des défauts de présentation ou de goût qui ont une incidence sur la fabrication du beurre.

d. Les conditions de production.

Les conditions de production en matière de beurre concernent principalement la quantité de matières grasses contenues dans un litre de lait. En effet la fabrication elle-même ne présente aucune difficulté, alors que le pourcentage de matières grasses détermine le rendement beurrier.

Or l'animal laitier suisse, en dépit du fait qu'il procure un lait d'excellente qualité gustative, ne procure que peu de matières grasses, relativement à d'autres pays tels que la Hollande ou le Danemark.

Ainsi ce n'est pas seulement en raison du prix du lait et des subsides à l'exportation que ces pays se trouvent mieux placés que la Suisse quant au prix de vente du beurre. Il est, évidemment, certain que le prix du lait payé au cultivateur et les subventions à l'exportation jouent aussi leur rôle, mais n'oublions pas que, d'une part, il y aura au niveau de l'Europe un nivellement du prix payé au producteur et que d'autre part les subventions seront interdites.

Le nivellement du prix payé au producteur aura lieu du fait que les instruments de production du cultivateur verront leurs droits de douane abaissés à la fin de la dernière phase de libération des droits de la C.E.E., si bien que l'ensemble des cultivateurs européens travailleront avec les mêmes coûts de production et des instruments mécaniques identiques. Par contre, ce qui n'évoluera pas ou que très lentement ce sont l'état physiologique des animaux et la qualité du lait quant à ses constantes graisseuses et caséineuses.

En effet l'état physiologique de l'animal laitier dépend d'une part des conditions héréditaires, d'autre part du milieu. Or, s'il est possible de changer la race par l'insémination artificielle et les lois de Mendel, il est impossible de changer le milieu. Ainsi l'animal élevé en montagne ne donnera pas le même lait que l'animal élevé en plaine et au bord de la mer.

C'est là la raison fondamentale pour laquelle nous pensons que la Suisse n'est pas, et ne sera pas, dans un avenir proche ou lointain, compétitive en matière de beurre, même si elle est susceptible de produire d'excellentes qualités comme elle l'a fait pour le fromage.

Si tous les producteurs sont actuellement capables d'atteindre les normes optima en matière de beurre, le niveau actuel des connaissances ne permet pas à tous de produire un fromage d'excellente qualité.

- e. La production de fromages à pâtes molles et de spécialités à pâtes mi-dures.

D'après les statistiques établies par l'Union Centrale des Producteurs Suisses de Lait, la production de pâtes molles et de spécialités à pâtes mi-dures a augmenté au cours de cette année. Elle s'est élevée, pour la période du premier mai au trente avril

1958 / 1959	à 227,1 wagons	1960 / 1961	à 349,2 wagons
1959 / 1960	à 313,9 wagons	1961 / 1962	à 346,8 wagons
		1962 / 1963	à 379,5 wagons

Cette statistique ne permet, hélas, pas de constater si cette augmentation de la production s'étend à tous les fromages à pâtes molles et mi-dures ou seulement à certaines sortes spéciales.

L'augmentation constante des importations de fromages donne lieu au cours de l'exercice écoulé à différentes interventions de l'industrie laitière auprès des autorités. Il ne s'agit pas de revendiquer une interdiction générale des importations de fromages étrangers, mais de rechercher des mesures judicieuses en vue de compenser, du moins partiellement, la différence entre les prix d'achat de certaines sortes de fromages étrangers et ceux des fromages suisses. Il est certain que la perception d'une taxe d'importation permettrait de décharger le compte laitier, mais la solution serait mauvaise en regard aux exportations de fromages suisses. Il ne reste donc qu'un seul moyen de lutter contre les fromages étrangers bon marché, c'est d'abaisser les prix des fromages suisses.

L'utilisation de fromages à pâtes molles dans la fabrication des fromages fondus prend, en Suisse, une importance sans cesse croissante. Ce fait est dû à la faveur toujours plus grande dont jouissent auprès des consommateurs les fromages fondus, tendres, faciles à tartiner et de goût fin. D'après les statistiques laitières de la Suisse, les fabriques de fromages en boîtes ont utilisés au cours des dernières années les quantités suivantes de fromages suisses à pâtes molles.

1958	2'211 q.
1959	2'253 q.
1960	2'458 q.
1961	3'191 q.
1962	3'312 q.

En raison de l'augmentation croissante de la consommation de pâtes molles et de l'incidence de plus en plus forte des importations sur l'économie laitière suisse, un groupe de travail s'est constitué pour l'amélioration de la production ainsi que du placement des fromages à pâtes molles et des spécialités à pâtes demi-dures. Ce groupe de travail institué par la commission

des spécialistes du lait a terminé ses travaux et communiqué ses résultats à la division du Département de l'agriculture, du Département fédéral de l'économie publique. En voici ses principales conclusions.

1. Jusqu'à la première guerre mondiale, la Suisse était le pays classique de la fabrication des fromages à pâtes dures: Emmenthal, Gruyère, Sbrinz et sortes apparentées. Les exportations étaient florissantes. On ne connaissait que quelques sortes de fromages à pâtes molles à caractères saisonniers (tommes vaudoises, vacherin, fromages de chèvres à pâte molle).
2. Pendant et après la première guerre mondiale, mais surtout après la seconde guerre mondiale, le goût des consommateurs a évolué dans une direction. Les fromages à pâtes molles trouvèrent toujours de plus en plus d'adeptes. La fabrication suisse de fromages à pâtes molles se développa mais des importations massives de fromages étrangers à bas prix mirent un frein à cette fabrication.

La quantité de lait transformé en fromages à pâtes molles et en spécialités à pâtes mi-dures s'est élevée en 1961 à 14 % de la quantité totale de lait transformé en fromages.

3. Le choix de fromages à pâtes molles et de spécialités à pâtes demi-dures fabriqués en Suisse est très grand et varié, mais les quantités fabriquées sont insuffisantes et les fromagers suisses mal préparés à ce genre de travail.
4. L'augmentation souhaitée de la production indigène de vacherin et autres spécialités est en voie de réalisation. Elle pourrait être accélérée si la pression exercée par les importations était atténuée.

5. Les importations de fromages augmentent d'année en année. Elles ont passé de 161 wagons de 10 tonnes dans la moyenne des années 1937/1939, à 789 wagons en 1961/1962. Ces importations obligent l'industrie laitière suisse à contingenter la fabrication de fromages de Filsit et de Gruyère. Ce ne sont ni la variété, ni la qualité des fromages étrangers qui sont la cause de l'augmentation incessante des importations, mais le seul bas prix qui en assure l'écoulement. La grande différence de prix entre les fromages suisses et les fromages étrangers importés assure aux commerçants à tous les degrés de la vente, une marge plus élevée sur les fromages importés et aux consommateurs un prix plus avantageux.
6. Les fabricants de fromages à pâtes molles et de spécialités à pâtes demi-dures s'efforcent par leurs propres moyens d'améliorer les conditions de placement et de vendre leurs produits par une propagande de placement et de vente, par une propagande collective, ainsi que par la propagande effectuée par les différentes maisons et l'organisation de vente commune. Tout le soin désirable doit être accordé pendant leur apprentissage et dans les écoles de laiterie, à la formation de jeunes qui se destinent à la profession de fabricant de fromages à pâtes molles et de spécialités à pâtes demi-dures.

Section Quatrième

La balance commerciale des produits
laitiers suisses:

Etat de fait des marchés d'exportation au
sein de la
Communauté Economique Européenne.

I. Etude statistique des quantités importées et exportées

Importations de fromage en Suisse, sans le fromage fondu
(wagons de 10 tonnes)

	1950			1955		
	Quant.	Index	Valeur	Quant.	Index	Valeur
	en wagons		Fr	en wagons		Fr
Italie	106,8	100	4'336'323	271,0	253,7	10'389'55
France	18,0	100	818'576	26,7	148,3	1'283'53
Pays-Bas	24,3	100	593'855	33,9	139,5	881'78
Danemark	10,8	100	324'771	11,1	102,8	332'91
Divers	16,0	100	556'322	6,1	38,1	187'92
Total	175,9	100	6'629'847	348,8	198,3	13'075'71
=====						
	1958			1959		
	Quant.	Index	Valeur	Quant.	Index	Valeur
	en wagons		Fr	en wagons		Fr
Italie	348,5	326,3	14'382'675	360,6	337,6	15'568'62
France	64,0	355,5	2'730'569	108,1	600,5	4'457'49
Pays-Bas	99,4	409,0	2'324'154	102,2	420,6	2'721'77
Danemark	28,8	266,7	828'558	55,6	514,8	1'821'30
Divers	11,1	69,4	341'776	13,0	81,2	411'93
Total	551,8	313,7	20'607'732	639,5	363,5	24'981,12
=====						

(U.S.F.)

IMPORTATIONS

1960

Lait frais Beurre Pâte molle Pâte divers

France 95'890 6'925 9'678
 Italie 13'979 19'141
 CEE Allemagne
 Belgique-Lux.
 Hollande 239 12'699

Total 95'890 239 20'904 35'513

Autriche 2'153 816
 Danemark 2'133 3'671
 Norvège
 Suède
 Portugal
 Grde Bretagne

Total 2'153 2'139 4'287

IMPORTATIONS

1961

L.f. B. P.m. P.d.

96'021 7'623 249
 14'075 24'908
 4'460 11'256

96'021 4'460 21'698 43'413

9'089 1'884
 24'654 2'001 4'831
 2'647
 8'203

44'593 2'001 6'715

1962

L.f. B. P.m. P.d.

95'299 9'089 8'457
 15'110 28'117

2'400 11'904

95'299 2'400 24'199 48'480

3'269 1'304
 14'803 2'525 7'081
 1'524
 9'848

29'444 2'525 8'385

Importations de fromage en Suisse (suite)

	1960			1961		
	Quant. en wagons	Index	Valeur Fr	Quant. en wagons	Index	Valeur Fr
Italie	331,2	310,1	14'222'759	389,8	365,0	16'834'880
France	106,0	588,9	4'499'360	148,6	825,5	5'704'460
Pays-Bas	127,6	525,1	3'007'365	112,6	463,4	2'865'700
Danemark	58,1	538,0	1'719'906	68,3	632,4	1'908'530
Divers	11,6	72,5	349'773	28,1	175,6	801'010
Total	634,5	360,7	23'799'163	747,4	424,9	28'114'610

(U.S.F.)

Le détail se présente comme suit :

Exportations de fromage par continents

1961/1962	Nombre de pays	Fromage en meules %	Fromage en meules wagons	Fromage fondu %	Fromage fondu wagons
Europe	24	85	2'154,6	53	353,4
Afrique	15	1	17,1	1,5	10,3
Asie	14	-	6	1	6,8
Amérique du nord et du sud	13	14	358	43	282,4
Australie et Océanie	2	-	2,5	1,5	10,4
Total des exportations	68	100	2'538,2	100	663,3

Exportations de fromage par pays

	1961/62		1960/61	
	wagons	%	wagons	%
Italie	1'027	40,5	922	39,7
France	514	20,2	488	21,0
USA	333	13,1	323	13,9
Allemagne fédérale .	314	12,4	259	11,2
Belgique-Luxembourg .	219	8,6	184	7,9
Suède	37	1,5	32	1,4
Grande-Bretagne . . .	28	1,1	27	1,2
Divers	66,2	2,6	85	3,7
Total des exportations	2'538,2	100	2'320	100

EXPORTATIONS

1960

	Pâtes dures	Fondu
Allemagne	24'948	2'320
France	52'866	1'641
Italie	89'229	17'095
CEE Belgique-Luxembourg	19'475	4'051
Hollande	356	897
Total C.F.E.	186'874	26'004
Autriche	1'595	67
Grande-Bretagne	2'511	7'566
Portugal	122	232
Danemark	265	645
Norvège	193	232
Suède	2'653	637
Total A.F.E.F.	7'144	9'373

EXPORTATIONS

1961

	Pâtes dures	Fondu
	31'598	2'484
	51'502	1'880
	102'200	16'765
	20'911	4'476
	424	948
	206'635	26'353
	1'035	92
	2'669	8'068
	112	274
	343	668
	189	198
	2'963	771
	7'311	10'071

1962

	Pâtes dures	Fondu
	28'461	3'086
	53'897	1'710
	100'839	15'221
	20'312	4'205
	464	1'127
	203'973	25'343
	116	87
	2'951	7'353
	105	260
	601	527
	165	213
	3'260	996
	7'198	9'441

Exportations de fromages en meules dans
les pays de la C. E. E. et de l' A. E. L. E.

	1961 / 62 Wagons	1960 / 61 Wagons
C. E. E. :		
Italie.....	1027	922
France.....	514	488
Allemagne fédérale.....	314	259
Belgique.....	189	161
Luxembourg.....	30	23
Pays-Bas.....	4	4
Total C. E. E.....	2'078 *	1'857 **

A. E. L. E. :		
Suède.....	37	32
Grande-Bretagne.....	28	27
Autriche.....	1	13
Danemark.....	5	4
Norvège.....	2	2
Portugal.....	1	1
Total A. E. L. E.....	74 ***	79 ****

* = 81,87 % des exportations Suisses de fromages en meules
 ** = 80,05 % " " " " " "
 *** = 2,91 % " " " " " "
 **** = 3,40 % " " " " " "

II. Commentaires

A. Exportations

Il ressort de ces statistiques que la Suisse a pu augmenter son exportation générale de fromages durs de 1959 à 1961. Elle accuse depuis lors un léger recul qui est dû pour une bonne part à la concurrence sur le marché des Six, soit de la France, soit de la Hollande, dont le principe commercial n'est pas toujours de lutter contre les pâtes dures avec des pâtes dures, mais d'introduire sur le marché des fromages moins chers.

Entre 1959 et 1961 l'augmentation régulière se chiffrait à 11,1 % sur les quantités, et à 16,3 % sur les sommes; le prix moyen a donc augmenté.

En 1961, les exportations se sont accrues en quantités et en valeur, bien que le prix de vente de l'U.S.F. ait dû être légèrement abaissé.

Si nous considérons les différents marchés, nous remarquons que c'est l'exportation vers l'Italie qui a le plus augmenté. En effet, le prix moyen qui accusait une légère augmentation entre 1959 et 1960 diminuait l'année suivante de 3,8 %, et ceci parce qu'en 1961 des quantités plus grandes d'Emmenthal, à prix inférieurs, ont dû être exportées. Grâce à la bonne réceptivité du marché italien, il fut cependant possible d'écouler ces fromages à des prix bien plus avantageux que cela aurait pu se faire en cas d'une valorisation des matières premières à fondre.

Les exportations en France se situaient entre des frontières, séparées par des distances extrêmement étroites. Le contingent de traité commercial qui lie la Confédération helvétique constitue la raison fondamentale de cet état de fait. Bien qu'il existe une demande supplémentaire de fromages suisses, les autorités françaises persévèrent à maintenir ce contingent à un niveau de 4'800 tonnes par année.

En raison de cette offre réduite, il est nécessaire de livrer des fromages essentiellement chers et d'obtenir de cette manière un prix relativement avantageux.

La République Allemande se situe en 1962 en troisième position parmi les preneurs européens de fromages suisses. L'exportation sensiblement augmentée, à des prix moyens plus élevés en 1961 prouve une demande croissante de fromages suisses qui est, sans doute, le résultat des campagnes de publicité de l'Union Suisse du Commerce de Fromages.

L'exportation en Belgique et au Luxembourg a pu être augmentée constamment entre 1959 et 1961 tandis que l'augmentation en valeur restait stable. Ce sont des Emmenthal de qualité IB qui se sont écoulés vers ces régions.

Après avoir examiné le niveau des exportations vers les pays du Marché Commun, nous nous pencherons sur celles à destination de l'Europe des Sept, dont fait partie la Suisse. A priori, on pourrait penser que le courant d'échanges devrait être plus fort entre la Confédération et les membres de l'A.E.L.E. puisque nous en sommes actuellement à une libération de 50 % des droits de douane et des contingents. Mais il n'en est rien et c'est vers le Marché Commun que se dirigent 80 % des exportations suisses de fromages. Il ne semble pas que cette situation soit amenée à évoluer au cours des prochaines années. En effet, la Suisse semble bien implantée sur les marchés italiens, français et allemands, qui sont des pays géographiquement plus proches que ceux de l'A.E.L.E. En outre, nous verrons que pour des raisons politico-économiques la Suisse aura beaucoup de mal à conquérir les marchés de l'Europe des Sept.

Ainsi, les exportations en Angleterre se sont maintenues, jusqu'à aujourd'hui, dans un cadre modeste, bien qu'elles aient légèrement augmenté de 1959 à 1961.

Des mesures concernant le développement de la vente des fromages suisses et l'accroissement des importations doivent être prises dans le Royaume Uni. Il ne faut cependant pas oublier que la Grande-Bretagne possède déjà sa propre zone de libre échange constituée par le Commonwealth; or les produits agricoles proviennent des pays du Commonwealth. Or, pour des raisons d'une part économiques, d'autre part politiques et de traditions, ces pays sont indubitablement favorisés. C'est pour cette raison que toute tentative d'accroissement des exportations suisses seront soumises à ces contingences qui constitueront à l'avenir une limite sérieuse.

En ce qui concerne la Suède, on ne peut guère faire de comparaisons car ce pays figurait jusqu'à ce jour sous la rubrique régions diverses. Cependant, le marché suédois pourrait offrir des possibilités de réception assez bonnes pour les fromages suisses.

L'exportation de fromages vers les U.S.A. est principalement constituée par des fromages de pointe. Au cours de ces dernières années, des variations quantitatives ou qualitatives dans les ventes étaient de faible amplitude. On a toutefois remarqué que le prix moyen s'est élevé de 4,4 % de 1959 à 1961.

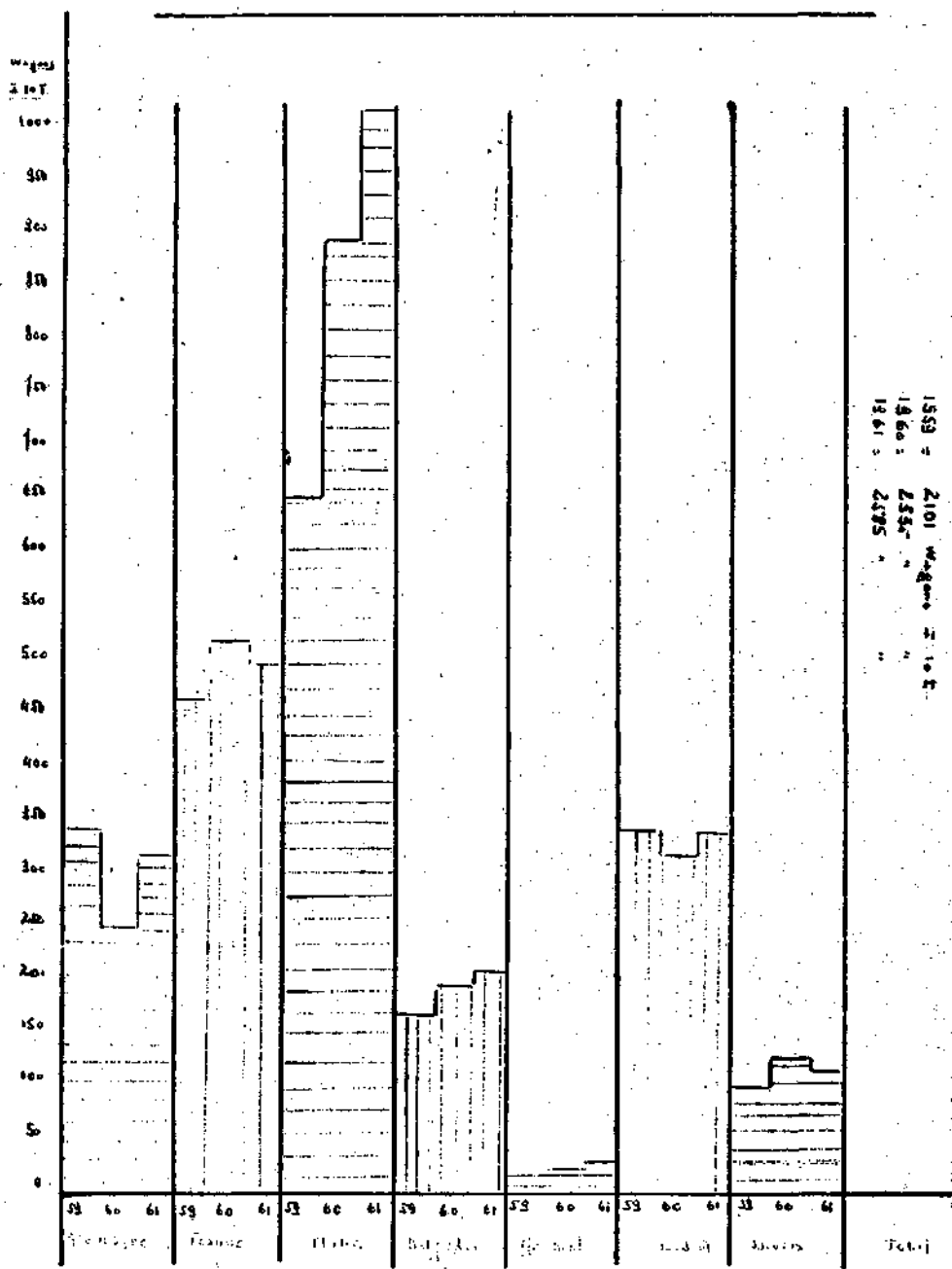
Abstraction faite du marché suisse, seuls les prix de vente pratiqués aux U.S.A. couvrent les prix de revient. Mais comme les frais augmentent continuellement et qu'ils ne peuvent être imputés aux acheteurs, même dans ce pays le prix de vente ne couvre déjà plus aujourd'hui tout-à-fait les frais de distribution et de publicité.

Les autres pays qui se partagent le reste des importations n'achètent que des quantités modestes de fromages suisses.

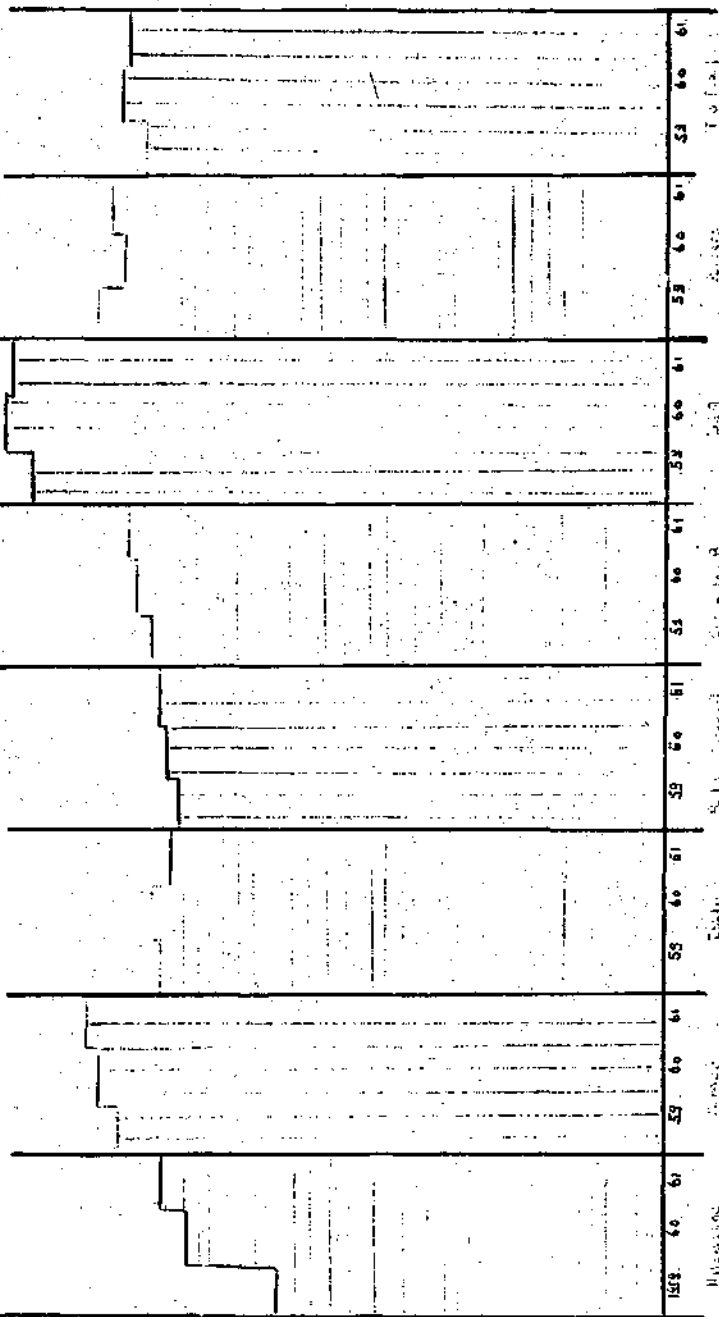
Nous ajoutons à ce chapitre trois graphiques qui relatent :

1. Les exportations suisses de pâtes dures à destination des pays les plus importants
2. Recette totale des exportations de fromages à pâtes dures en provenance des principaux pays
3. Prix de vente moyen de l'USF pour les principaux pays.

Exportation suisse de pâtes dures

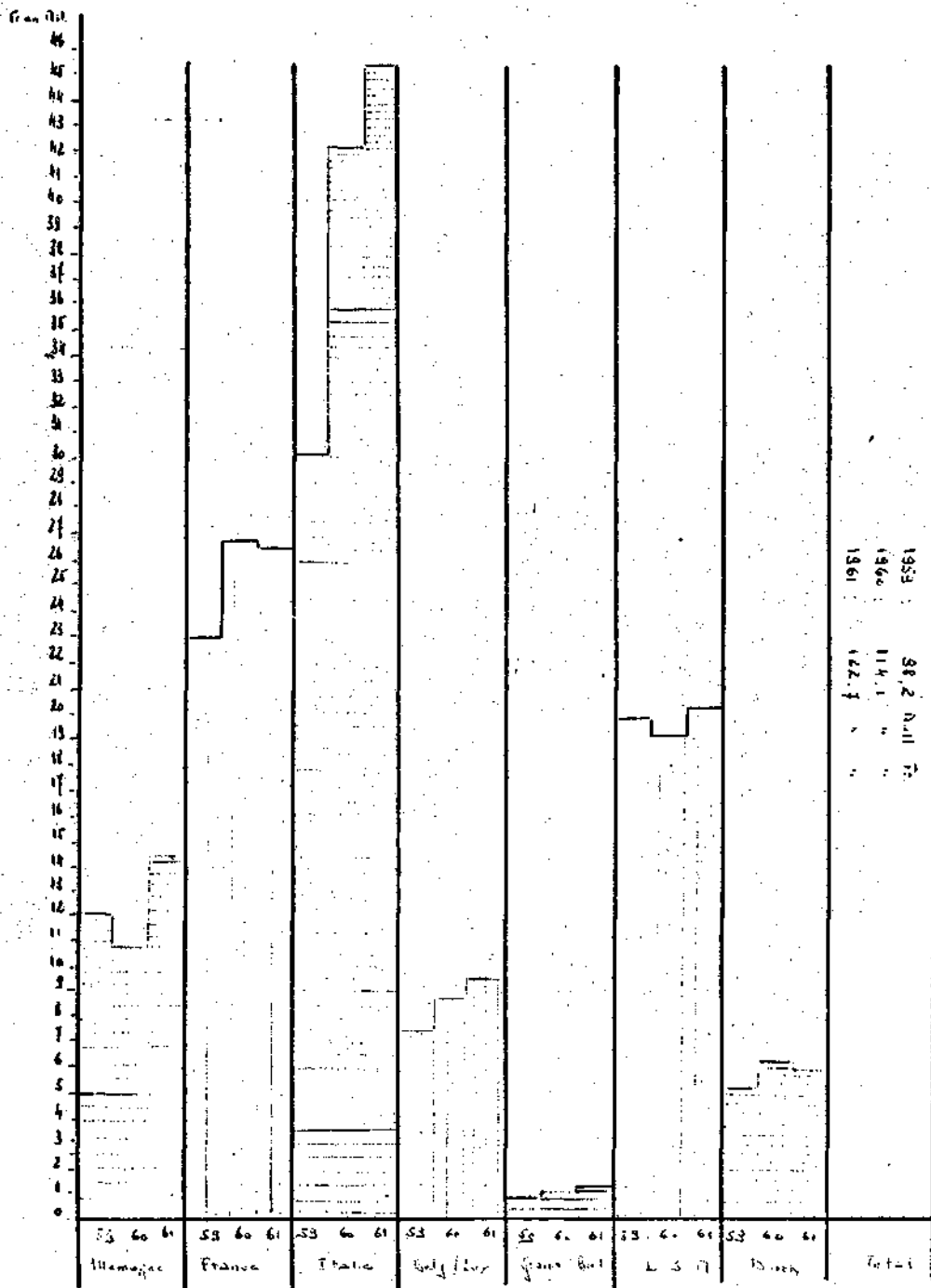


Fr. 600 550 500 450 400 350 300 250 200 150 100 50 0



Empire State Study Spec. 4.3 F

Recette totale des exportations de pâtes dures.



Donnée en francs U.S.

B. Importations

Les principaux produits laitiers importés par la Suisse sont :

le lait frais

le beurre

les fromages à pâtes molles

les fromages à pâtes dures

les fromages à pâtes mi-dures

la poudre de lait et le lait condensé.

Ces produits sont importés pour diverses raisons. Il peut en effet s'agir d'un besoin du consommateur national ou étranger, d'un besoin de l'industrie, ou d'une obligation dans le cadre d'échanges internationaux contractuels.

Il s'agit d'un besoin du consommateur dans le cadre des importations de lait frais. C'est le cas pour la ville de Genève qui importe du lait de France pour son approvisionnement en liquide de consommation. Ce lait importé sans taxe douanière depuis les zones françaises de la Haute Savoie, appelées zones franches. Il s'est en effet révélé plus intéressant d'acheter du lait aux Français que de le faire venir des cantons suisses : producteurs trop éloignés.

Il s'agit de besoins de consommateurs étrangers lorsque l'on pense à la population italienne vivant en Suisse et qui a conservé ses habitudes culinaires.

On parlera d'économie dans le cadre des importations beurrières; car un kilogramme de beurre à qualité inférieure et fabriqué en Suisse accuse un coût de production plus élevé qu'un kilogramme importé de Hollande ou du Danemark. Il en est de même pour la poudre de lait.

On importera enfin, en raison des échanges internationaux qui obligent la Confédération à acheter dans les mêmes proportions qu'elle exporte.

Le danger présenté par cette obligation est constitué par le risque de voir le consommateur suisse s'habituer à des goûts étrangers, à des produits étrangers, à une cuisine étrangère.

La comparaison des quantités importées en provenance des Six ou des Sept démontre la faveur de la Suisse pour les produits laitiers originaires de la Communauté Economique Européenne.

En effet, exception faite de beurres qui proviennent pour une grande part de l'Association Européenne de libre échange, toutes les autres importations trouvent leurs origines soit en France, soit en Italie, soit en Hollande.

Les importations en provenance de la France montrent une nette tendance à la hausse qui se traduit par une augmentation de 2'164 quintaux de 1960 à 1962 pour les pâtes molles, et de 4'779 quintaux pour les pâtes dures et semi-dures, dans les mêmes années.

La tendance est encore plus précise en ce qui concerne l'Italie qui, dans la catégorie semi-dure et dure, est passée de 19'141 quintaux en 1960 à 28'119 quintaux en 1962.

La Hollande, à son tour, et en dépit d'un fléchissement en 1961, se situe tout de même en 1962 avec 11'904 quintaux à un niveau supérieur à celui de 1959, date à laquelle elle atteignait 9'781 quintaux.

Quant aux pays membres de l'Association Européenne de Libre Echange, bien que les importations se soient accrues, elles restent cantonnées dans des limites très étroites si bien que leurs quantités absolues sont fort loin de celles en provenance du marché des Six.

Cette réalité des faits paraît difficilement acceptable à première vue. Cependant, après une analyse plus approfondie, nous remarquons que tout d'abord les membres de l'A.E.L.E. sont géographiquement plus éloignés que ceux de la Communauté Economique Européenne.

On rétorquera à juste titre que l'on ne considère pas les distances quand il s'agit d'importation d'acier suédois ou de pétrole vénézuélien. Nous nous permettrons à cet égard de faire remarquer que toutes transactions commerciales de produits alimentaires ne peut se comparer à celles de produits industriels. Il s'agit en effet

non seulement de produits consommables, mais encore de denrées périssables ou avariabiles dans des limites temporelles extrêmement courtes; si bien que tout transport de produits fromagers reste soumis à des contingences techniques de conservation. Ainsi, on se verra dans l'obligation de transporter les fromages par wagons ou camions réfrigérés, ce qui augmente par voie de conséquence le prix de vente. Or, toute réussite sur le marché suisse reste due non seulement à la qualité du produit, mais aussi à son prix.

A cet égard, l'Italie, la France et la Hollande se trouvent infiniment mieux placées que la Suède, le Danemark ou l'Autriche, bien que ces deux derniers pays soient éventuellement compétitifs.

Mais l'Autriche, en tant qu'exportatrice de pâtes dures sur le marché helvétique introduit un produit dans un pays qui s'en est fait un renom depuis des décennies. Ce serait en d'autres termes lutter contre les parfums français et en introduisant d'autres sur le marché parisien.

Quant au Danemark, en dépit d'une introduction de pâtes molles de 2'525 quintaux et 7'081 quintaux de pâtes demi-dures en 1962, il reste loin des 15'110 quintaux de pâtes molles et des 28'109 quintaux de pâtes dures ou mi-dures de l'Italie, ou même des 11'904 quintaux de pâtes dures de la Hollande. On peut expliquer cette situation par le fait que le Danemark s'est spécialisé dans la fabrication des pâtes molles depuis peu de temps.

En outre, les contingents élevés d'exportation vers la France, et l'Italie obligent la Suisse à importer de ces pays.

Pourquoi alors ne pas exporter vers les marchés danois, autrichiens et suédois ? Parce que la conquête d'un marché n'est pas l'oeuvre de quelques mois ou de quelques années, elle est la résultante d'une longue publicité, d'une renommée bien établie et d'une étude particulière des goûts.

A cet égard, il serait bon de préciser que la Suisse est du point de vue alimentaire, plus proche de la France, de l'Allemagne ou de l'Italie, que du Danemark ou de la Suède.

Par ailleurs, n'oublions pas que si le censement suisse sait ce que signifie la Cuisine italienne ou la cuisine française, il ignore la cuisine danoise.

Enfin, les échanges touristiques de ces dernières années ont porté le citoyen suisse non seulement en France, mais aussi et surtout en Italie, si bien qu'il s'est habitué à certains mets ou fromages étrangers. Cette situation est aggravée par les 720'000 italiens et espagnols qui vivent actuellement sur le territoire de la Confédération.

Ainsi les faibles courants d'échanges entre la Confédération helvétique et ses partenaires de l'A.E.L.E. que nous accusons aujourd'hui ont à notre sens peu de chance de se développer à l'avenir parce que tout rapproche la Suisse des Six, beaucoup la sépare des Sept.

III. Etat de fait dans les différents pays.

Après avoir montré en termes chiffrés le développement des exportations de fromages helvétiques, nous attirons, dans ce chapitre l'attention sur des faits qui se sont révélés particulièrement significatifs dans les principales régions de consommation.

A. Italie

Comme nous l'avons déjà mentionné dans le chapitre précédent, l'Italie est un marché particulièrement réceptif. Aujourd'hui, la Suisse prend part à environ 40 % des importations italiennes d'Emmenthal et de Gruyère. Ce pourcentage répondait en 1961 à une exportation très précise de 9'000 tonnes. Si la Suisse pouvait par exemple augmenter sa part de 10 %, il en résulterait une exportation supplémentaire de 1'000 tonnes. Une telle augmentation serait théoriquement possible, si l'on pense que premièrement la demande d'Emmenthal est précisément en hausse et que deuxièmement la demande s'est montrée assez élastique dans le cadre des différentes provenances.

Mais les pays concurrents sont aussi au courant des possibilités d'accueil du marché italien. Cette constatation se justifie lorsque l'on considère les efforts entrepris par les différents producteurs d'Emmenthal, pour étendre au maximum leur participation au marché italien. Il résulte de cette situation une pression sensible de l'offre. Ce développement était et est pour la Suisse d'autant plus défavorable que, d'une part les prix de ses fromages se situent sensiblement au dessus de ceux des produits concurrents, et que d'autre part la qualité de la concurrence s'améliore constamment.

En mai 1956, l'Union Suisse du Commerce de fromages introduisit la qualité IB sur le marché italien. En 1960 il s'avéra qu'il fallait, en raison de la surproduction et de l'encombrement du marché, différencier l'offre suisse en exportant pour la première fois sur ce marché la qualité IC. Cette exportation s'est faite par tranches, en allouant aux différents exportateurs une quantité fixe et déterminée. Mais d'une part pour ne pas concurrencer les qualités IA et IB et pour atteindre un maximum de vente d'autre

part, le prix de la qualité IC dût être fixé aussi bas que possible si bien que ces fromages s'alignèrent sur ceux de l'Emmenthal allemand de pointe. Bien que les fromages IC ne puissent être vendus qu'à un prix fortement abaissé, les pertes sont sensiblement moindres que si ces mêmes produits devaient l'être comme matière première à fondre comme c'était malheureusement le cas autrefois.

Cette offre généralement accrue sur le marché italien provoqua, à son tour, une pression accentuée de la part des importateurs italiens sur les exportateurs suisses. Les possibilités d'écoulement favorables en Italie et l'obligation d'exportation provenant du règlement des fromages ont provoqué l'accroissement des sous-offres. Cependant l'exportation du fromage suisse y restant essentiellement soumise, les dirigeants suisses se sont efforcé d'assurer à plusieurs reprises une situation saine du marché. C'est dans cette perspective que l'on devait mener en 1959 "l'action de la bonne volonté" par la création de "l'Unione Importatori Fromaggi Swizeri" dont on attendait un travail commun italo-helvétique qui mènerait à un assainissement des conditions du marché. En 1961 notamment cette union tenta d'arrêter la concession de prix. Tous ces efforts sont restés jusqu'à aujourd'hui plus ou moins sans résultat. Il semble difficile dans les conditions actuelles de travail d'en arriver à une solution définitivement probante.

D'un point de vue strictement politico-commercial, aucun changement notable ne s'est produit. L'Italie n'a pas encore aligné ses tarifs douaniers pour les fromages en provenance des pays non membres de la C.E.E., sur le tarif commun extérieur de la Communauté. Par ailleurs, elle n'a pas encore dérogé à l'obligation de la taxe d'égalisation introduite en septembre 1960 qui se porte à 4 % pour le fromage et cela en dépit de nombreuses interventions.

Italie

Situation d'importation

Importation d'Emmental et Gruyère

DE		1959		1960		1961		Diff. %
	q	en %*	q	en %*	q	en %*		
Autriche	71'409	36,77	56'218	26,08	70'256	28,78	+	24,97
Allemagne	21'521	11,09	34'791	16,14	5'984	2,45	-	82,80
Suisse	70'903	36,51	88'031	40,84	102'128	41,84	+	16,01
Finlande	22'923	11,80	20'184	9,37	21'509	8,81	+	6,56
France	1'566	0,81	11'296	5,24	35'671	14,62	+	215,78
Danemark	5'599	2,88	4'605	2,14	8'354	3,42	+	81,41
Divers	279	0,14	411	0,19	184	0,08	-	55,23
Total	194'200	100 %	215'536	100 %	244'006	100 %	+	13,25

B. Prix

Ces prix s'entendent franco douane non dédouané

de	1959		1960		1961		P.V.
	au Kg en	Plus-value	au Kg en	Plus-value	au Kg en	P.V.	
	Lire	du fromage	Lire	du fromage	Lire	du f.	
		Suisse en %		Suisse en %		Suisse	
Suisse	675	-	663	-	639	-	
Autriche	473	+ 43	477	+ 39	460	+ 38	
Danemark	446	+ 51	393	+ 68	415	+ 54	
Finland	465	+ 45	403	+ 37	458	+ 39	
France	-	-	-	-	446	+ 43	
Allemagne	548	+ 23	562	+ 18	-	-	

Si l'on considère le développement des importations italiennes, deux éléments prépondérants attirent notre attention. Il s'agit de l'augmentation sensible des importations en provenance de la France et la notable diminution de celles d'origine allemandes de 1960 à 1961.

Si la France a réussi, il semble que c'est grâce à une puissante aide à l'exportation. En outre, ce sont précisément les produits français bon marché qui ont éliminé les Emmenthal allemands. Contrairement à l'Allemagne, la Suisse a pu continuellement accroître sa part dans les importations italiennes de pâtes dures, tout au moins au cours de ces trois dernières années.

En général, les chiffres contenus dans le premier tableau confirment l'existence, au sein des différentes provenances, d'une élasticité relativement grande de la demande qui correspond plus ou moins à l'élasticité de l'offre évaluée en termes de prix et de qualité.

Le deuxième tableau indique le prix limite du fromage suisse qui est sensiblement au-dessus de celui d'autres provenances. Entre 1952 et 1960, la consommation "per capita" en matière de pâtes dures importées a quadruplé. En 1961 la différence était en moyenne de 43 %.

B. France

La Suisse a pu augmenter sa part dans les importations françaises d'Emmenthal et de Gruyère, entre 1959 et 1961, de 67 à 79 %. Cet état de fait s'explique mieux par une légère diminution des importations françaises d'ensembles que par l'augmentation sensible des exportations suisses. Situation qui s'illustre par la diminution des quantités importées d'Allemagne. En raison du contingentement des importations françaises de produits laitiers, la demande du consommateur français en matière d'Emmenthal n'a pu être entièrement satisfaite, ce qui a pour corollaire que les importateurs français n'exercent aucune pression sur l'offre et garantissent "ipso facto" un marché sain.

F R A N C E

Prix

1. Emmental français

	1959 NF	1960 NF	1961 NF
Algérie	5,18	5,40	4,96
Italie	3,32	3,30	3,38
Allemagne	-	3,08	2,84
Suisse	-	3,66	3,84
U.S.A.	-	4,60	4,65
Belgique	-	-	3,34

2. Moyenne des prix de gros de l'Emmental en France

	Prix en NF au Kilo	Plus-value de l'Emmental Suisse en %
Suisse	6,98	-
Finlande	4,33	+ 61 %
France	3,83	+ 82 %
Divers	3,24	+ 115 %

France

Import - Export

1. Importation de pâtes dures

DE	1959		1960		1961		Diff. **
	q	en %*	q	en %*	q	en %*	
Suisse	44'784	67,35	49'133	77,80	48'598	79,28	- 1,09
Allemagne	9'106	13,69	4'379	6,94	2,152	3,51	- 50,85
Finlande	9'013	13,55	8'993	14,24	9'410	15,35	+ 4,64
Danemark	2'227	3,35	66	0,10	-	-	-
Autriche	1'300	1,96	503	0,80	-	-	-
Divers	69	0,10	76	0,12	1'137	1,86	+1'396,05
Total	66'499	100 %	63'150	100 %	61'297	100 %	- 2,93

2. Exportation de pâtes dures

VERS	1959		1960		1960		Diff. **
	q	en %*	q	en %*	q	en %*	
Algérie	25'972	69,84	27'999	55,31	28'500	33,37	+ 1,79
Italie	1'560	4,19	11'651	23,01	36'555	42,80	+213,75
Allemagne	-	-	1'820	3,60	10'326	12,09	+467,36
Suisse	-	-	365	0,72	612	0,72	+ 67,67
U.S.A.	-	-	159	0,32	146	0,17	- 8,18
Belgique	-	-	-	-	1'114	1,30	-
Divers	9'657	25,97	8'630	17,04	8'154	9,55	- 5,52
Total	37'189	100 %	50'624	100 %	85'407	100 %	+ 68,70

Etant donné que la Suisse livre essentiellement des fromages de qualité IA, elle est en mesure de retirer des prix extrêmement favorables de ses exportations en France, mais nous ne devons cependant pas oublier que le régime de contingentement rend pratiquement impossible une extension des ventes.

L'allocation, dans un proche avenir, d'un contingent annuel plus élevé, de la part des autorités françaises semble peu probable.

Le tableau No. 2 indique une forte augmentation des exportations françaises d'Emmenthal vers l'Italie et l'Allemagne. Ce fait confirme d'ailleurs une impression déjà énoncée selon laquelle ces deux pays constituent des marchés très réceptifs pour l'Emmenthal.

Pour augmenter ses exportations vers l'Italie, en peu de temps, la France a dû accorder d'importantes subventions. Elle a ainsi réussi à employer une partie de son surplus de fromages. Toutefois ces subventions devrent peu à peu disparaître.

Le prix de vente moyen de l'Emmenthal a continuellement diminué de 1959 à 1961. On peut voir sans aucun doute une conséquence de la politique de subventions des années dernières. Le prix moyen de gros de l'Emmenthal suisse en France dépassait en 1961 de 80 % celui des autres provenances. De par ce phénomène l'on comprendra mieux que le problème du prix n'a pas cette importance primordiale que certains veulent lui donner, même s'il faut tenir compte de la tendance générale du marché.

C. L'Allemagne

Le tableau No. 1 montre que l'Allemagne a perdu, en 1961, certaines débouchées de ses exportations. Ce recul notable est principalement dû aux pertes accusées sur le marché italien, où elle a pratiquement été évincée par la France. Toutefois, pour éviter le risque d'une conclusion trop abrupte on la matière, il est bon de noter que l'Allemagne a pu accroître l'ensemble de ses exportations de fromages de 6'720 tonnes de 1955 à 12'180 tonnes en 1961 avec une participation de 6'980

tonnes des fromages fondus. Le marché allemand est sans aucun doute, du point de vue des exportations suisses, à développer. Le Danemark, la Suède et la Hollande ont parfaitement compris le problème en consacrant des sommes considérables à leurs budgets publicitaires. Les exportations suisses d'Emmenthal se bornent, pour ainsi dire, à la marchandise IB ce qui a logiquement une répercussion sur la valeur moyenne des recettes.

L'obstacle principal au bon écoulement des exportations de fromages suisses se situe au niveau des droits douaniers; en effet le tarif douanier de faveur n'est applicable qu'aux marchandises d'au moins huit mois et présentant un prix minimum de 3,70 D M au kilogramme. Cette clause d'âge doit d'ailleurs être reprise partiellement par la C.E.E. et oblige les exportateurs suisses à des frais de stockage élevés et provoque une diminution des possibilités d'offres et une augmentation des risques.

Le tarif douanier de faveur qui se situait à un niveau de 30 D M par 100 kilogrammes jusqu'en 1961 a augmenté au début de l'année dans le cadre de la mesure des premiers rapprochements du tarif commun de la Communauté Economique Européenne. Cette décision a pour corollaire une augmentation du prix de revient de 23 francs par 100 kilogrammes.

Le tarif douanier général qui se montait jusqu'au 31 décembre 1961 à 30 % ad valorem a par contre été abaissé le 1er janvier 1962 de 2,1 %. Cependant le taux de 27,9 % représente plus du double de la valeur du tarif de faveur de l'Emmenthal d'un âge minimum de huit mois. Dès lors la marchandise plus jeune n'entre pas en ligne de compte pour l'exportation vers l'Allemagne.

Tous les efforts entrepris jusqu'ici pour abaisser l'âge moyen se sont heurtés à la résistance des autorités allemandes. Le problème ne peut trouver de solution qu'au sein de la Communauté Economique Européenne.

Allemagne

Exportation

Pâtes Dures

Vers	1959		1960		1961		Diff.**
	q	en %*	q	en %*	q	en %*	
France	9'035	25,47	4'184	9,89	2'322	21,13	- 44,5
Italie	22'338	62,955	34'390	81,29	4'923	44,83	- 85,6
Belg/Lux.	103	0,29	393	0,93	466	4,24	+ 18,5
Suède	2	0,005	13	0,03	15	0,14	+ 15,3
U.S.A.	155	0,44	69	0,16	105	0,96	+ 52,1
Grande-Bretagne	1'557	4,39	1'517	3,59	1'329	12,10	- 12,3
Divers	2'287	6,45	1'738	4,11	1'024	16,60	+ 4,9
Total	35'477	100 %	42'304	100 %	10'984	100 %	- 74,0

D. Belgique - Luxembourg

La Belgique constitue un marché relativement réceptif pour les fromages difficiles à vendre, parce que les exigences de qualité n'y sont pas spécialement élevées.

Une autre caractéristique du marché belge, en matière de fromages, est sa situation désordonnée qui s'illustre surtout par de nombreuses offres de prix inférieurs. Ainsi des concessions de prix d'une valeur de 8 % environ sont accordées par les Suisses.

La structure actuelle du marché ne permettra pas à la Suisse de travailler dans des conditions meilleures.

Du point de vue de la politique commerciale il faut relever le fait que les pays du Benelux ont aligné, en ce qui concerne le fromage, leur taxe douanière sur le tarif commun de la C.E.E., ce qui a eu pour conséquence d'augmenter le prix de revient du fromage suisse de dix francs par kilogramme.

Si l'on analyse le tableau No. 27, on peut se rendre compte que les importations totales belges d'Emmenthal et de Gruyère sont limitées. La part suisse se chiffrait à peine à la moitié des importations totales, ce qui peut être dû au prix du fromage suisse qui est de 25 % plus cher que celui des autres provenances.

Quant à la marge entre détaillants et consommateurs la marchandise concurrente n'est que très légèrement en-dessous des Emmenthal suisses. Ce dernier fait indique que le détaillant obtient une marge commerciale plus grande lorsqu'il vend des fromages autres que suisses. Or la conquête d'un marché dépend bien souvent des intermédiaires ou du réseau de distribution. En effet, il est à notre sens inutile de procéder à de grandes campagnes publicitaires si un réseau de distribution n'a pas été organisé; mais pour organiser un réseau de distribution il faut donner la possibilité d'un gros gain au distributeur.

Belgique (sans le Luxembourg)

Importation

Emmental et Gruyère

DE	1959		1960		1961		Diff.**
	q	en %*	q	en %*	q	en %*	
Suisse	15'207	45,20	16'255	48,50	17'636	46,69	+ 8,50
Finlande	8'711	25,89	10'281	30,72	11'827	31,31	+ 15,04
Autriche	3'444	10,24	3'100	9,26	3'123	8,27	+ 0,74
Allemagne	2'145	6,38	268	0,80	212	0,56	- 20,90
France	411	1,22	278	0,83	1'371	3,63	+ 393,17
Hongrie	2'485	7,39	2'900	8,69	2'535	6,71	- 12,83
Danemark	191	0,57	59	0,18	449	1,19	+ 661,02
Divers	1'048	3,11	315	0,94	621	1,64	+ 97,14
Total	33'642	100 %	33'464	100 %	37'774	100 %	+ 12,88

Prix

France frontière : non dédouané

Origine	1959 au Kg	1960 au Kg	1961 au Kg
Suisse	5,30 fr	5,35 fr	5,25 fr
Autriche	3,30 fr	3,30 fr	3,30 fr
Finlande	-	-	3,80 fr
France	-	-	2,90 fr
Hongrie	2,50 fr	3,-- fr	2,80 fr

IV. Le problème des sous-offres de prix

Il faut considérer les sous-offres de prix en tant qu'indice commun et marquant de plusieurs marchés importants. On ne peut malheureusement guère en mesurer les conséquences. Il serait ainsi difficile de reconnaître l'allure de la courbe des exportations si les firmes commerciales avaient renoncé aux concessions de prix, quoique certains exportateurs soutiennent la thèse que, en pareil cas, une quantité bien moindre de fromage suisse aurait été exportée.

Il est en fait certain que l'obligation de rendement qui est octroyé aujourd'hui aux entreprises commerciales par le règlement du marché des fromages a contribué au développement des sous-offres de prix. Mais la baisse générale de la qualité du fromage suisse n'a pas été sans effet sur les prix.

Les offres en-dessous du prix provoquent des situations de marché, d'une part instables, d'autre part incontrôlables, mettant ainsi en danger le niveau quantitatif des exportations.

Par ailleurs, nous nous devons de signaler qu'en raison de son prix élevé le fromage suisse n'accorde que des marges étroites. Cette situation est d'autant plus désavantageuse que l'industrie suisse n'a pas diminué ses prix alors que l'industrie étrangère a amélioré ses qualités. C'est pour cette raison que certaines firmes d'importation ont déjà renoncé au commerce d'Emmenthal suisse pour favoriser les Emmenthal en provenance de pays tiers. Or si la qualité du fromage suisse ne peut être relevée, nous tendrons petit à petit vers un nivellement des qualités mondiale, ce qui aurait pour conséquence la perte de la renommée que possède aujourd'hui le fromage suisse. Parallèlement, les prix des produits suisses tomberaient au niveau de la concurrence.

Il faut enfin bien remarquer que l'organisation d'écoulement et de distribution actuelle est trop lourde pour des pays, dans lesquels se diffusent largement les nouvelles méthodes de vente.

Il faudrait, en effet, une organisation dont la souplesse permettrait une adaptation extrêmement rapide aux nouvelles tendances des marchés. A cet égard, il serait bon de mettre l'accent sur l'importance que revêt, dans le cadre de techniques de distribution modernes de la branche de l'alimentation, les magasins self-service.

Aux Etats Unis, par exemple, 95 % du commerce total d'alimentation se réalisent dans ces points de vente.

Le tableau ci-dessous indique dans quelle mesure ce type de magasins s'est développé dans quelques pays européens.

Il faut en déduire que le préemballage des fromages prendra de plus en plus d'importance.

Mais avec l'accroissement du nombre des self-services grandit aussi le danger d'éclipse des origines et de la qualité.

En effet, les consommateurs ne distinguent plus les provenances lorsque les produits lui sont présentés sous un emballage uniforme.

C'est pour cette raison qu'il est indispensable que le fromage suisse préemballé parvienne sur les marchés nationaux ou étrangers dans des sachets identiques et sur lesquels apparaît nettement la marque.

L'Union Suisse du Commerce de Fromages s'efforce en commun avec les firmes exportatrices, d'une part d'accroître l'exportation de marchandises sous cryovac, d'autre part de lutter contre l'uniformisation des présentations, ce qui exige une conception nouvelle de la vente et de la distribution.

Nombre de self-services

P A Y S	1950	1955	1959	1960	1961
Allemagne	39	738	17'132	22'619	30'860
Suède	217	2'425	4'754	5'460	
Grande-Bretagne	483	2'500	6'350		
France		427	1'663	1'795	
Belgique	16	79	289	398	
Italie	1	1	250		
Suisse	93	600	1'425	1'787	2'084

% des selfs-services

dans l'ensemble du commerce d'alimentation

P A Y S	Magasin d'alimentation	% dans le C.A. total		
	Total 1957	1957	1958	1959
Allemagne	145'000	2,2	6,7	11,8
Grande-Bretagne	149'100	2,6	3,3	4,3
France	188'600			0,9
Belgique	63'200	0,26	0,32	
Italie	237'000	0,01	0,04	0,11
Suisse	20'500	5,6	6,2	7,0

PARTIE III

PARTIE III

BASES PREVISIONNELLES DE L'INFRASTRUCTURE

DE LA C.E.E.

EN MATIERE DE PRODUITS LAITIERS.

ET SES CONSEQUENCES

Section Première : La réglementation des produits
laitiers au sein de la Communauté
Economique Européenne

Le projet de règlement établi par Monsieur Mansholt, le 24 avril 1962, n'est pas encore passé à l'état de réglementation fixe au sein de la Communauté Economique Européenne.

Il comporte un premier ensemble de dispositions tendant à l'établissement d'une politique commune dans le secteur laitier, conformément aux dispositions des articles 38, 40 et 43 du Traité de Rome.

Les principaux buts poursuivis seront étudiés ultérieurement mais nous pouvons d'ores et déjà indiquer qu'il s'agit :

- de garantir les prix à la production et d'assurer son écoulement par des mesures prises en commun. Le développement de la politique laitière commune doit aboutir à l'intégration des marchés des Etats membres "présentant les caractéristiques d'un marché intérieur dans lequel il n'existe plus de discrimination entre producteurs et consommateurs"
- de déterminer une politique des prix ayant pour but : la réalisation d'un équilibre entre la production et les débouchés possible à l'intérieur du marché commun. La politique commerciale à l'égard des pays tiers sera choisie en vue d'entretenir les échanges commerciaux et les liens politiques tout en garantissant les prix des producteurs de l'Europe des Six. La protection à l'égard des tiers se limitera à un système de prélèvement uniforme.
- de créer un marché unique qui "doit être préparé par l'interpénétration croissante des marchés nationaux". Pour que celle-ci soit non seulement effective mais puisse également se développer graduellement dans chacun des Etats membres et s'opérer sans discrimination dans le cadre de la Communauté, il s'avère nécessaire de substituer à la multiplicité des différents régimes nationaux d'importation un régime unique dont les

modalités d'application, arrêtées en commun, se prêtent facilement à l'instauration d'une préférence. L'institution d'un régime de prélèvement intra-communautaire répond à cet objectif.

I. Le prélèvement et le prix franco-frontière.

Il existe, au sein de la C.E.E., en matière de produits laitiers, des pays importateurs telles l'Italie et l'Allemagne, et des Etats exportateurs telles la France et la Hollande. Le prélèvement est dès lors destiné à compenser les différences de prix entre ces deux catégories. Le régime conserve toute sa valeur pour les pays tiers.

Sa durée d'application se limitera à la période de rapprochement des prix entre Etats membres.

Le but du prélèvement est une protection des marchés intérieurs dans la perspective d'une stabilisation des prix.

Dans ces conditions, ce régime est absolument incompatible avec tous droits de douane, taxes d'effet équivalent et restriction quantitative.

"Dans les échanges intra-communautaires, le système des prélèvements a pour effet immédiat de donner un avantage aux Etats membres exportateurs ayant les prix les plus bas par la possibilité qu'ils ont de réaliser leurs ventes à l'exportation sur la base de leurs prix intérieurs et non plus sur la base du prix du marché mondial".

Cependant ce dernier avantage serait incapable de développer les échanges entre Etats membres s'il n'existait pas un régime préférentiel.

Celui-ci consiste à réduire le prélèvement applicable entre partenaires, d'un montant, forfaitairement fixé, de façon à augmenter les courants d'échanges et à favoriser l'aménagement progressif d'un marché unique.

La technique du prélèvement serait compromise par des aides à l'exportation. C'est pourquoi toute forme de subvention tendant à fausser les mécanismes du prélèvement sera poursuivie.

Par ailleurs, cette organisation repose sur deux autres notions : celle du prix de seuil et celle du prix franco-frontière que nous aurons l'occasion d'analyser plus tard. La perception du montant de l'écart entre ces deux prix compense la différence des prix entre l'Etat membre importateur et ceux de l'Etat membre exportateur.

Mais la perception des prélèvements ne peut être exécutée pour le Gruyère, l'Emmenthal, le Gouda et le Sbrinz, à condition, toutefois, que les exportateurs respectent les prix d'offres minima liés à la consolidation décidée au cours des négociations du Gatt.

Lorsque les prix de seuil seront uniformisés ceux des produits laitiers, au sein de la C.E.E., seront uniformes et il ne pourra plus être perçu de prélèvement.

Quant aux prix franco-frontières, ils sont calculés sur la base des cours pratiqués sur le marché.

Le critère du prix réside dans le pourcentage de matières grasses d'une part, et dans le pourcentage des autres matières composantes du produit d'autre part.

Aux termes de l'article 3 du règlement ce prix est déterminé au moment de l'importation.

La différence entre ce prix franco-frontière de l'Etat membre importateur pour les produits en provenance de l'Etat exportateur et les prix de seuil de l'Etat membre importateur est prélevé à l'importation des produits.

Quand ces derniers proviennent d'un Etat membre le prélèvement est diminué d'un montant forfaitaire.

S'il s'agit d'importation de Gruyère, ou d'Emmenthal, les droits douane prévus dans les tarifs des Etats membres remplacent les prélèvements à condition que les prix d'offres minima soient respectés.

Ceci constitue le principe fondamental de la réglementation des échanges énoncés dans le projet sous l'article No. 2.

II. Les prix de seuil

Le prix de seuil dont nous avons parlé est établi conformément à l'article 4 par les Etats membres avant le premier mars. Il entre en vigueur le premier avril suivant.

Hormis les bénéficiaires d'un régime spécial le prix de seuil est délimité en fonction du prix de référence. Ce dernier équivaut à la moyenne arithmétique des prix auxquels les achats ont été réalisés dans les Etats membres en 1961. On procède cependant, lors de ce calcul, à des ajustements lorsque des facteurs indépendants de la production et de la commercialisation des produits laitiers ont faussé la comparaison des prix constatés pour cette époque.

Le prix de seuil est supérieur de 3 % au prix de référence s'il n'y a eu aucune restriction quantitative au premier janvier 1961, et de 6 % si ces restrictions existent.

La fixation des prix de seuil est opérée une année à l'avance car il est précieux de fournir aux milieux intéressés une vue d'ensemble de l'évolution du marché.

Aux termes de l'article 19, les prix de seuil seront l'objet d'une uniformisation afin de rapprocher les prix de marché des produits entrevus.

Cette opération se réalisera sur la base mathématique du prix indicatif commun du lait. Le calcul, pour être valable, doit être basé sur des coûts et des rendements identiques.

III. Les restitutions à l'exportation

Dans les échanges internationaux, les produits laitiers sont habituellement vendus à des prix inférieurs à ceux du marché national. On donnera donc aux Etats membres la possibilité de procéder à des restitutions à l'exportation dont les modalités sont déterminées à l'article 13 du projet de réglementation.

Ainsi les Etats membres qui appliquent des prélèvements à l'égard de l'un de leurs partenaires peuvent lui restituer, au moment de l'exportation, un certain montant qui correspond à la différence entre le prix franco-frontière de l'Etat membre importateur et le prix de seuil de l'Etat membre exportateur.

En l'absence d'un tel système, les Etats membres exportateurs perdraient les avantages qu'ils avaient obtenus en raison du désarmement tarifaire.

L'Etat membre exportateur se trouve dans l'obligation de porter à la connaissance des autres Etats membres et à la Commission le montant des quantités exportées et des restitutions.

IV. Le prix indicatif commun du lait

L'objectif le plus important de la politique commune doit être l'équilibre entre l'offre et la demande d'une part, et la garantie d'un revenu viable aux exploitations d'autre part.

A cet égard, le règlement Mansholt prévoit un prix indicatif commun pour le lait départ ferme.

La base se situe au niveau du prix indicatif national qui est fixé conformément aux dispositions de l'article 16, avant le premier mars.

Les prix indicatifs nationaux du lait devront s'uniformiser dans les six Etats pour donner un prix indicatif commun valable pour toute la Communauté.

L'uniformisation aura lieu pendant une période de transition qui a débuté en 1963 et qui prendra fin au premier avril 1966.

Ce prix indicatif aura pour but secondaire de rapprocher les prix de marché des produits laitiers.

V. Les prix d'intervention

En raison d'un certain nombre de facteurs, telles que la forte élasticité de la demande par rapport au prix et l'obligation d'écouler de fortes quantités à bas prix, des mesures de soutien de prix apparaissent nécessaires pour le beurre. C'est pourquoi des interventions auront lieu sur le marché de ce produit.

Les prix d'intervention seront fixés chaque année avant le premier mars par l'ensemble des Etats membres. Par la suite, ils seront rapprochés et "au plus tard, à la fin de la période de transition, uniformisés à un niveau tel que les recettes moyennes de la vente totale de lait puisse correspondre au prix indicatif commun du lait départ ferme."

Si en dépit des interventions l'équilibre ne pouvait être atteint entre l'offre et la demande, le prix du beurre devra être réduit jusqu'à ce que effet s'en suive.

Section deuxième : Les principales différences entre
le système suisse et celui du
Marché Commun.

La Suisse dispose, pour la mise en oeuvre de sa politique agricole, d'un système plus différencié et plus complet que celui de la Communauté Economique Européenne. Les différences apparaissent surtout en matière de garantie de prix et des revenus, de réglementation des importations et de collaboration des groupements économiques.

En effet, la garantie des prix et des revenus, en Suisse, est assurée par des mesures fixées par les autorités. Comme nous l'avons déjà vu, ces prix garantis doivent couvrir les frais de production d'exploitation rationnellement gérés pour autant que la production soit adaptée aux conditions du marché.

Dans le mécanisme des prix de la Communauté, tel qu'il est établi par exemple dans le secteur laitier, le prix indicatif à la production possède un caractère moins contraignant.

Les mesures d'intervention pour le beurre représentent certes une garantie de prix et de débouchés, mais pas nécessairement à des conditions couvrant les frais de production puisque le but est d'atteindre, au-delà d'un prix déterminé, l'adaptation de la production à la demande et la localisation géographique des productions. C'est pourquoi nous pensons que la politique agricole de la C.E.E. procure une liberté plus grande aux jeux des mécanismes du marché.

La réglementation helvétique des importations se réalise par des restrictions quantitatives pour la viande et les légumes, par un système de prise en charge pour les oeufs et la poudre de lait, et par des centrales d'importation officielles pour le beurre et les céréales panifiables.

La Communauté Economique Européenne a choisi, pour ces produits, un système de prélèvement qui exclut le fonctionnement des mécanismes du marché dans une mesure plus large que celle que nous connaissons ici. En effet, les commerçants ne connaissent pas, à l'avance, le montant du prélèvement. La procédure des licences peut complètement enrayer les importations.

Un tel système ne peut fonctionner sans une importante bureaucratie supra-nationale; c'est pour cette raison que le système des prélèvements a soulevé de véhémentes critiques de la part des tiers qui étaient les fournisseurs traditionnels des Six. Il a aussi été à l'origine des difficultés rencontrées lors des négociations avec la Grande Bretagne.

Par ailleurs, des disparités sensibles se manifestent entre la Confédération et la Communauté en ce qui concerne la collaboration des organismes professionnels. En Suisse, les organisations économiques de fait sont appelées à une collaboration qui est le caractère consultatif en matière de prix et d'achat. Le peuple a même la possibilité d'exercer son influence dans le domaine législatif par la voie du référendum.

Certes, la C.E.E. offre certaines possibilités de consultation, aux milieux intéressés qui sont d'ailleurs dans une entité aussi vaste beaucoup plus hétérogènes. Mais c'est au Conseil qu'appartient la décision de l'exécution du Traité de Rome qui contient, bien souvent de simples articles cadres.

La Commission qui est une autorité exécutive dispose elle aussi de compétences très larges; c'est ainsi que les interventions sur les marchés nationaux lui sont notifiées et qu'elle se réserve le droit, dans certains cas, de décider du maintien des mesures prises par un Gouvernement national.

Il apparaît, dès lors, que certains problèmes de caractère institutionnel se posent aux pays neutres.

Section troisième : Les droits de douane

Le Traité de Rome prévoit l'introduction progressive d'un tarif de douane extérieur commun. Celui-ci doit être, en principe, de 23 % pour le fromage.

Grâce à des efforts continus, il se pourrait que les autorités de la Communauté accorde un règlement d'exception aux pâtes dures d'origine Suisse tels que l'Emmenthal, le Gruyère et le Sbrinz; car non seulement ce taux élevé se traduirait par une charge excessive, mais un système douanier, ad valorem, toucherait plus spécialement les fromages suisses à prix élevés.

Afin d'éviter de pareilles rigueurs, les sous-agents suisses se sont accordés avec les responsables européens sur un tarif de douane spécifique et maximum; ce qui signifie que les trois produits précités ne seront pas taxés en fonction de leur valeur, mais en raison de leur poids.

Il semble certain que ce droit maximum s'élèvera à 15 unités de calcul, c'est-à-dire 15 dollars américains, par 100 kilogrammes. Mais pour bénéficier de cet avantage, le prix du fromage ne doit pas dépasser une valeur maxima de 95 unités de calcul, c'est-à-dire 95 dollars américains par 100 kilogrammes.

Mais le fromage doit non seulement présenter un prix minimum mais aussi un âge minimum que nous ne pouvons délimiter de manière précise et qui a été approximativement fixé à cinq mois, bien que les sous-agents de la Suisse aient tout mis en oeuvre pour que l'on fasse abstraction de toute clause d'âge.

Comme les habitudes de consommation diffèrent d'un pays à l'autre de l'Europe des Six, il serait absurde de décréter un règlement politico-commercial qui aurait pour conséquence pratique l'uniformisation de l'offre au niveau du degré de maturité de la marchandise et qui empêcherait la Confédération de répondre à une demande différenciée.

Il serait cependant insuffisant de n'examiner que le tarif extérieur général et ses éventuelles conséquences sans signaler les mesures qui ont été prises au sein de la Communauté Economique Européenne. Il faut notamment rappeler la diminution par étape successive des taxes intérieures. La libération a atteint, au moment de la rédaction de ces lignes 50 % de sa valeur. A la fin de la période de transition, il n'y aura plus de taxes douanières au sein de l'Europe des Six

CONCLUSION

A l'époque de la fondation de la Société Suisse d'Industrie Laitière, les perspectives économiques et commerciales en matière de lait et fromages étaient plus axées qu'aujourd'hui vers la conquête des marchés externes.

En effet, en 1886, 21 % de la production totale étaient exportés, tandis que 57 % des pâtes dures étaient destinés à l'étranger.

En 1962, ces chiffres tombaient respectivement à 13,5 % et 46 %. Toutefois, l'écoulement des fabrications indigènes a de tout temps posé de sérieux problèmes face aux mesures de protectionisme. Depuis le 19^e siècle, ces dernières se sont renforcées pour provoquer des organisations structurées de marchés indépendants.

L'intégration européenne se donne aujourd'hui pour objectif la concentration des marchés nationaux.

Avant d'en étudier les mécanismes, il apparaît nécessaire de dévoiler les caractéristiques générales communes à toutes les économies rurales et alimentaires.

Fondamentales des produits d'origine agricole

Les fins de l'activité agricole.

Selon Monsieur Fromont : " Les fins de toutes activités économiques consistent dans la satisfaction de besoins ne trouvant en face d'eux que des ressources limitées. Quels que soient les genres d'activités qui les satisfassent, ils présentent un certain nombre de caractères communs qu'il importe de rappeler.

Il faut tout d'abord saisir la différence entre le besoin et le désir. Le besoin possède des racines physiologiques alors que le désir trouve son origine dans la psychologie.

L'un et l'autre sont intimement liés et déterminent l'être humain à se singulariser, à imiter ou à inventer.

Mais en raison de la nature extrêmement variable de l'homme, les besoins se multiplient qualitativement et quantitativement. Par ailleurs, leur mobilité s'accroît à la suite des innovations de la propagande et de l'élévation des revenus.

Pour ces motifs, il serait nécessaire que leur rapidité d'extension soit suivie d'une égale célérité dans la transformation de la production.

En matière agricole, la fin est constituée par la satisfaction de besoins tertiaires, industriels, alimentaires et vestimentaires.

Or c'est à ce niveau qu'apparaît une disparité fondamentale entre l'activité agricole d'une part, industrielle d'autre part. L'industrie ne nourrit pas l'homme, mais fournit des biens qui satisfont des désirs de confort et de luxe.

Cette opposition a été remarquée en d'autres termes par Otto Effertz qui a distingué deux sortes de biens: ceux qui coûtent de la terre et ceux qui coûtent du travail; si bien que l'on peut transformer des productions à l'intérieur d'un groupe, mais l'on ne peut remplacer une production d'un groupe par une production d'un autre groupe.

Caractéristiques des besoins agricoles.

Il s'agit essentiellement de besoins primaires, de faible élasticité et qui impliquent, pour leur satisfaction, une forte consommation de matière.

D'un point de vue général, les besoins possèdent tous une limite de satiabilité qui détermine leur disparition, mais le caractère de satiabilité rapide des besoins physiologiques est liée à leur immatérialité. En effet, c'est parce que "leur satisfaction implique une consommation de matière qu'elle reste limitée, comme le sont les dimensions de notre corps." (Fromont).

Enfin les besoins agricoles sont fonction d'une activité mentale et cela en dépit de leur nature physique. On peut en trouver la cause dans les inventions techniques ou la vie urbaine qui a modifié très souvent certaines habitudes de la vie en nature.

Cette activité s'illustre par la création de tabous, tel l'interdiction de consommer du porc chez les peuplades sémites ou de tuer des bovins en Inde.

Quant à l'acte de consommation lui-même, il comporte, comme nous l'avons déjà dit, une sous-jacence psychologique très importante.

L'homme mêle à l'acte de manger tout son caractère, toutes ses tendances, passant de l'état raisonnable à celui de la plus grande irrationalité, mettant même en doute les lois les plus élémentaires de l'hygiène, car il mange non seulement pour subsister mais aussi et surtout pour son plaisir. Il suffit pour le comprendre de se rappeler l'époque romaine et Lucullus ou les exemples de cuisine chinoise.

L'être humain recherche donc dans l'acte de consommation un cortège de sensations et de sentiments, à moins qu'il n'y voit ; un symbole, tel Le Corbusier qui incorpore la cuisine dans la salle à manger désirant ainsi créer une ambiance de famille.

Conséquences sur le domaine agricole et alimentaire.

Les besoins agricoles, se distinguant des besoins habituels, déterminent des caractères propres aux domaines des industries agricoles.

Il faut tout particulièrement remarquer l'importance de l'agriculture et des industries résultantes car le besoin de manger est ressenti par tout le monde, donc les débouchés agricoles sont plus vastes que les débouchés industriels. En effet, si tout individu est acheteur de produits laitiers, tout individu n'est pas acheteur d'une automobile.

Par ailleurs, la valeur d'un produit aussi courant que la viande est infiniment plus élevée que celle du minerai de fer; ce qui explique que les chiffres d'affaires de l'industrie laitière dépassent ceux d'industries telles que la sidérurgie ou l'automobile.

Sur le plan humain, l'agriculture reste tout aussi puissante puisque dans toute l'Europe l'agriculteur possède, sur le plan politique, une prépondérance bien marquée. La raison n'en est pas obligatoirement l'argument électoral si l'on se souvient, comme le fait très justement remarquer Monsieur P. Fromont, dans son volume sur l'économie rurale, qu'il s'agit d'éléments minoritaires et que "les pays les plus évolués sont ceux dont le consommateur est le plus exigeant et accepte le moins un sacrifice : tout en maugréant il est prêt à accepter les prétentions de ceux qui lui éviteront de manquer et de souffrir". Ainsi les paysans en France ou aux U.S.A. ont beaucoup plus de poids auprès de leur gouvernement que les masses paysannes de Russie où il est encore possible d'imposer des privations.

Un autre caractère de l'agriculture est son ancienneté qui lui est, à notre sens, fort préjudiciable, car cette ancienneté qui a provoqué les traditions a du même coup introduit des éléments de routine et de rigidité implacables. En effet, de même qu'il est impossible de séparer un paysan de sa terre, il est fort difficile de lui faire changer de méthodes de travail ou de l'organiser scientifiquement.

De l'ancienneté et de l'importance découle un troisième caractère : celui de l'universalité. En effet, l'agriculture est pratiquée partout. Il y aura donc, par voie de conséquences, des problèmes et des intérêts agricoles dans tous les pays du monde. Ces problèmes et ces intérêts nationaux sont une entrave à la division internationale du travail, donc un frein à la fois au commerce international d'un part, et à l'unification des politiques agricoles communes, car les exportations agricoles se heurtent dans tous les pays aux intérêts particuliers et aux productions indigènes. Le problème s'est particulièrement fait ressentir ces derniers temps lors de la discussion du règlement agricole au sein de la C.E.E. au moment où les représentants allemands, et notamment le Chancelier tentait de défendre, pour des buts définitivement politiques, les intérêts des agriculteurs allemands.

Au même titre, tout pays désire et se fixe comme tout premier but : s'assurer la satisfaction de ses propres besoins alimentaires, ce qui l'autorise à une certaine indépendance à l'égard de ses voisins, et ceci plus particulièrement en période d'économie de guerre. Cette tendance à l'autarcie était particulièrement soulignée du temps de Caton : à l'intérieur de la famille; au courant du Moyen Age, le cadre s'est dilaté aux dimensions du domaine seigneurial puis de la nation dans les temps modernes. Au vingtième siècle la perspective reste l'incorporation dans un empire ou une unité économique de grandes dimensions telle la C.E.E.

Dès lors, la tendance politico-économique sera aux grands ensembles aptes à lutter contre d'autres grands ensembles, de telle sorte que les pays qui désireraient ne pas s'adjoindre à ces derniers se trouveront isolés économiquement et non pas politiquement, car il n'existe pas à notre sens une isolation politique possible. En effet chaque pays est de par son infrastructure politique, de par ses caractéristiques ethniques, de par ses traditions, définitivement catalogué dans un contexte idéologique bien déterminé. C'est la raison pour laquelle

le concept de neutralité tel qu'il était entrevu autrefois, n'est plus valable de nos jours. En effet, cette neutralité trouvait autrefois sa valeur dans des conflits territoriaux alors qu'aujourd'hui il s'agit de conflits d'idéologie.

Situation défavorable des producteurs.

Elle est due à un certain nombre de facteurs dont les principaux sont : la défaillance de la loi des débouchés de J.-B. Say; la longueur des crises agricoles; la limite des débouchés; l'importance des facteurs démographiques.

Les débouchés sont limités en agriculture car la majorité des acheteurs de produits alimentaires ont de petits revenus. Or pour cette catégorie sociale la monnaie constitue une grande valeur marginale, elle est donc décidée à n'en céder que très peu. Par ailleurs, dans un budget familial à petit revenu les dépenses alimentaires trouvent une place de 40 %, par voie de conséquence toute économie réalisée sur une dépense quotidienne entraînera une grande économie annuelle.

En outre, l'être humain est fait de telle sorte qu'il consacre la plus petite partie de son revenu à ce qu'il considère comme un mal nécessaire pour pouvoir consacrer la plus grande partie de son revenu à des produits de luxe tels les spectacles ou la voiture. Il vouera dès lors l'agriculteur à une "honnête médiocrité".

Par ailleurs, la loi bien connue des débouchés de J.-B. Say n'est plus respectée en matière alimentaire car si les produits agricoles s'échangent bien contre des produits industriels, ils ne s'échangent pas contre des produits industriels accrus. Par exemple si un industriel produit dix fois plus de machines, il ne pourra acheter dix fois plus de produits agricoles, mais dix fois plus de produits de luxe. Donc au-delà des besoins physiques le supplément de produits industriels n'ouvre plus de débouchés aux produits agricoles ou alimentaires, si bien que l'agriculture ne peut grandir au même rythme que la production industrielle.

La grande crise qui a débuté aux Etats Unis en 1929 avait pour origine une crise agricole. Cette dernière était encore plus grave que la crise industrielle et aussi plus longue car un excès de production ne peut être écoulé par une diminution des prix, et cela en raison de l'inélasticité des produits. Ainsi en 1930 la baisse sur le blé n'a pas vidé les silos, bien au contraire puisque le consommateur a profité de cette économie pour améliorer son ordinaire en achetant autre chose que du pain.

Ce caractère d'élasticité très faible a deux autres conséquences fort importantes: d'une part la hausse des prix très fréquente, car l'agriculteur ne peut améliorer son bénéfice par une diminution des prix et une augmentation des ventes; d'autre part, le rôle limité de la publicité. En effet, la publicité ne peut accroître les ventes totales de l'agriculture, elle peut seulement amplifier la consommation d'un certain produit en défavorisant un autre. Par contre, il peut y avoir remplacement d'un produit étranger par un produit local.

C'est donc le nombre des individus qui détermine l'ampleur des débouchés agricoles. En effet, selon Paul Leroy Beaulieu :

- L'accroissement de loisir est sans action sur l'agriculture.
- L'accroissement de consommation et de capitalisation provoque une augmentation des achats industriels alors que seul l'accroissement de la population a pour conséquence une augmentation des achats de produits agricoles. Mais n'oublions pas qu'une augmentation de population provoquée par un accroissement de natalité est plus bénéfique que le prolongement de la durée de vie des habitants d'un pays déterminé.

Enfin, le revenu est sans grande importance sur la consommation alimentaire, car le riche ne mange pas plus que le pauvre, mais il mange mieux; si bien que le prix élevé de certains produits alimentaires n'est pas un obstacle à leur vente; ce serait plutôt un avantage.

L'ensemble de tous ces éléments et caractéristiques est d'une importance primordiale dans l'étude de la C.E.E., car la solution des problèmes agricoles à l'échelon international pourra dans une certaine mesure éviter d'une part, des coûts de production élevés par une spécialisation des productions, d'autre part, éviter la saturation du marché agricole européen par une entente aussi complète que rationnelle sur les directives politiques, commerciales, et de production à donner à l'agriculture et par voie de conséquence aux industries agricoles.

C'est le 15 décembre 1961 que la Suisse fit la proposition aux Six de contribuer à la formation du Marché Commun. Messieurs Wahlen et Schaffner exposèrent les raisons et les motifs de leur entrée. Ils sont d'ordre spirituels, intellectuels, économiques et financiers.

La Suisse, privée de ressources naturelles, est dépendante de son commerce extérieur qui atteint le niveau le plus élevé du monde par habitant.

Ses échanges avec la Communauté Economique Européenne s'élèvent à 62 % du total des importations et 42 % des exportations. En 1962, la Confédération Helvétique a importé pour une valeur de sept millions et demi de francs, tandis que 630'000 travailleurs étrangers y vivaient.

Ce pays est donc entièrement ouvert à ses partenaires de la petite Europe.

Afin d'assurer ses relations avec les Six et d'éviter la disparition de ses débouchés par l'élévation de barrières douanières, la Confédération désire participer à l'érection du Marché Commun.

Elle soumet toutefois à ce désir certaines conditions. Il s'agit notamment de sauvegarder sa neutralité, sa structure fédéraliste et son système de démocratie directe qui sont le résultat de sa division intérieure.

C'est pourquoi elle ne demande qu'une association, et cela conformément aux dispositions de l'article 238 du Traité de Rome, ce qui permet de dissiper certaines craintes selon lesquelles un pays neutre serait empêché de poursuivre des buts autres qu'économiques. Selon Monsieur Wahlen la neutralité suisse est toutefois l'objet d'un concept nouveau et plus large qui lui permet de remplir des tâches qui ne peuvent être confiées qu'à un pays ayant une neutralité permanente tout en maintenant un approvisionnement de base en vue d'une économie de guerre.

Il est en effet bien certain que l'exemple de la Grande-Bretagne, qui a progressivement éliminé son agriculture depuis le dix-huitième siècle, n'est pas à suivre. Cependant dans une perspective d'intégration, le problème est fondamentalement différent puisqu'il se situe au niveau d'une spécialisation dans les productions agricoles qui devrait provoquer une diminution des prix de vente dans l'alimentation, tout en assurant un approvisionnement régional. Ceci suppose l'amélioration des techniques agronomiques et des moyens de transport.

Le principe d'une division du travail à l'échelon européen est tout aussi valable en matière rurale qu'industrielle. Il se réclame non seulement du Taylorisme mais aussi des conditions pédologiques et climatiques d'une nation qui la destine ou non à certaines productions.

Ainsi le même animal peut donner un lait aux constantes grasses importantes lorsqu'il est situé en Hollande et faibles en Suisse.

Dans ces conditions le pays le plus favorisé pour certaines fabrications sera chargé de fournir ses partenaires à des prix inférieurs que ces derniers ne pourraient obtenir s'ils fabriquaient eux-mêmes.

On peut à juste titre rétorquer qu'en cas de guerre l'acheminement des denrées devient difficile et qu'il en résulte un grave danger pour l'approvisionnement du pays.

Mais l'intégration ne signifie nullement l'abandon complet de la plupart des productions nationales au profit de quelques spécialités. Il subsiste toujours la possibilité de garder en réserve un potentiel productif.

Par ailleurs, l'obstacle des distances diminue de nos jours en fonction du perfectionnement des moyens de transport, et certaines régions de l'étranger sont très voisines des frontières de la Suisse. Ainsi, Bâle est plus proche de la Lorraine, qui est forte productrice de pâtes molles, que de la Gruyère.

Le sort d'un pays ne se situe pas dans son nationalisme ni dans son autarcie. Aujourd'hui plus qu'autrefois sa destinée dépend de celle de ses voisins. L'analyse du commerce extérieur de la Confédération Helvétique démontre qu'elle ne peut empêcher l'introduction de produits étrangers sur son territoire sans risquer l'étouffement économique par la fermeture de ses débouchés traditionnels.

Il n'y a donc pas véritablement de problème économique ou commercial en matière d'association de la Suisse à la C.E.E., mais plutôt politique, car les menaces concurrentielles des produits étrangers sont tout aussi graves à l'heure actuelle et en dépit de droits de douane élevés, qu'elles le seraient en cas d'association.

En effet, la Suisse comme les pays de la Petite Europe a fait partie de l'O.E.C.E. qui a libéré le commerce de fromages. Comme la libéralisation comporte un principe de réciprocité et de compensation on a constaté une augmentation des importations de produits laitiers.

Les autorités ne sont pas restées sans réaction puisqu'elles décidèrent en 1961 : l'accroissement des suppléments de prix sur les graisses et les huiles, l'élévation du pourcentage de prise en charge pour la poudre de lait, l'introduction de suppléments de prix sur le lait condensé.

Mais l'intérêt de l'économie laitière suisse, largement orientée vers les débouchés externes, exige la plus grande prudence en matière de mesures douanières, car les producteurs européens rencontrent les mêmes difficultés dans le secteur laitier et seul un développement réciproque des échanges peut déterminer une politique commerciale réaliste.

En 1962/1963, 80 % des ventes de l'U.S.F. étaient dirigées vers la Communauté Economique Européenne, alors que celles destinées à l'A.E.L.E. se limitaient à 3,5 %. Le reliquat étant destiné à des régions situées en dehors de ces deux blocs économiques.

Or en dépit d'un accord au terme duquel le Danemark s'est vu assurer la qualité de fournisseur principal de beurre, et qu'une certaine priorité ait été accordée au Portugal pour les achats dans le cadre des besoins normaux d'importation, aucun débouché nouveau n'a été créé par l'A.E.L.E. aux produits laitiers suisses.

En fait, si ce n'est le marché anglais, aucun des Sept n'offre de possibilités réelles d'absorption des produits laitiers helvétiques, car ils sont eux-mêmes producteurs de denrées identiques à des coûts de production infiniment moins élevés. Quant au marché anglais, il favorise les achats en provenance du Commonwealth.

Par contre, le Marché Commun offre avec l'Allemagne, l'Italie et la France, trois marchés fondamentaux qui ont été et seront réceptifs à l'Emmenthal et aux principaux autres dérivés du lait.

Il apparaît donc nettement que les débouchés de la Suisse en matière d'industrie laitière se situent au sein de l'Europe des Six. Il ne faut pas se hâter d'en déduire toutefois qu'une association intégrale à la politique agricole de la C.E.E. serait l'idéal car elle entraînerait de très sérieuses conséquences matérielles sur l'économie agricole et laitière de la Suisse.

BIBLIOGRAPHIE

- La Suisse et l'Europe. H. Rieben - Centre de Recherches européennes - 1958 - 5ème édition
- Observations sur les marchés des principaux produits agricoles de l'Ouest de la France. E. Pautard P.U.F. 1959.
- L'agriculture et l'Europe. J. J. Sauer - Imprimeries Réunies 1962
- Microbiologie laitière. W. Dorner - P. Demont - D. Chavannes, Payot 1952
- Le lait. D. Chavannes - W. Dorner - R. Galley Payot 1952
- Rapport du F. O. R. M. A. publié en août 1961 par le groupe de travail; Profession Administration chargé par le gouvernement de l'orientation de la politique laitière.
- Les politiques agricoles en Europe et en Amérique du Nord. 1961 - O. C. D. E.
- Statistisches Jahrbuch. Statistisches Bundesamt - Wiesbaden
- Jahresbericht. Süddeutsche Butter und Käse Börse. Kempten Allgau 1960
- Statistik der Bayerischen Milchwirtschaft. Kempten Allgau 1959
- Agrarmärkte 1958 in der Bundesrepublik - Milch Butter Käse Eier. Deutsche Molkerei Zeitung - 9. 10. 1962.
- Eier - Butter - Käse - Markt Frankfurt/Main - Fischer Verlag 1959.
- Rapport du Conseil d'Administration de l'U.S. F. sur l'exercice 1961/1962.
- Rapports de la C. E. E sur le projet de règlement portant institution d'un régime de prélèvement et établissement graduel d'une organisation commune des marchés du lait et des produits laitiers. (J. Mansholt) 2. 5. 1962.
- Notes et études documentaires - du ministère de l'agriculture français No 2531 - 2532 - 2533 - 1960.

- Bulletin de la C. E. E. - 1963 - Edité par L'Association de l'industrie laitière de la commission européenne de la C. E. E. - Direction générale de l'agriculture.
- Problèmes de politique laitière - 1961 - 1962 - publié par l'O. C. D. E.
- Recherches comptables effectuées dans des exploitations agricoles. Exercice 1959/1960, travaux statistiques du secrétariat des paysans suisses, 1962.
- Convention instituant l'A. E. L. E. (Août 1961) publié par l'AELE
- L'agriculture aux Pays-Bas. 1963 - Imprimeries et édition de l'Etat (La Haye)
Service de l'information pour l'étranger
ministère de l'agriculture et de la pêche
- Rapports de la Fédération Nationale des Industriels laitiers-
Ministère français de l'agriculture: 8. 2. 1962
20. 2. 1963
- L'économie rurale P. Fromont: Editions Marcel Rivière et Cie
Paris - 1959.
- Précis de géographie rurale- P. Georges - P. U. F. 1963.
- Règlement suisse de livraison du lait.
Imprimeries fédératives S. A. - Berne 1954.
- Cahier des charges du contrôleur du lait.
Publication de la commission suisse du lait
par Erwin Kopp.
- La Suisse et le Marché commun- Henri Rieben
Centre de recherches européennes
Imprimeries Réunies - 1960.
- Bulletin Général de Statistiques 1961/62 - Office statistique des communautés européennes.
- La Politique laitière commune dans les pays de la C. E. E.
Produktschap voor Zuivel - La Haye 1960.
- Rapport des journées d'étude laitière de mai 1958
Boerenbond - Belge - Louvain
- Le IVe Plan Français- François Perrosse. P. U. F. 1962

- 64 Rapport annuel du comité directeur de l'Union Suisse des paysans
et du secrétariat des paysans suisses - 1962.
- Tableau de l'économie française. J. N. S. E. E. - 1960.
- Statistiques laitières de la Suisse - 1960, 1961, 1962.
(Travaux statistiques du secrétariat des
paysans suisses.)
- Le lait - Revue générale des questions laitières.
Imp. Réunies de Chambéry.
- Statistiques mensuelles du commerce extérieur de la Suisse.
- Les problèmes de l'emploi Demondion P. Berger Levrault 1957
- Fonctionnement de la C. E. E. "l'exécutif à deux branches" - Berne 1960.
- L'intégration européenne - I. Maury Sirey 1958
- Exigences du consommateur allemand en matière de produits agricoles.
B. Lefort - Berger - Levrault - 1960.
- Etudes sur les politiques agricoles en Europe et en Amérique du Nord.
Publications de l'O. C. D. E. - Mars 1960.