

INTERPROFESSION DU LAIT

BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Communiqué de presse du 14 mai 2019

Le lait suisse devient plus durable

Le lait et les produits laitiers suisses seront produits et fabriqués de manière plus durable à l'avenir. Avec la décision d'introduire un standard pour le lait et les produits laitiers suisses, les délégués de l'IP Lait ont posé un jalon important le 2 mai dernier.

Les délégués de l'Interprofession du lait (IP Lait) ont décidé d'introduire un standard pour le lait durable suisse. Dès le 1^{er} septembre, une marque commune signalisera aux consommateurs que le lait et les produits laitiers suisses sont produits et fabriqués de manière durable. Ce standard est basé sur des prestations dans les domaines notamment du bien-être animal, de l'affouragement et de l'utilisation de médicaments vétérinaires. Le respect du standard sera contrôlé et certifié par des organismes externes.

Le standard va plus loin que le minimum légal actuel dans les points précités et offre une véritable valeur ajoutée aux consommateurs. L'objectif est qu'à moyen terme tout le lait suisse soit produit et transformé durablement. Les exigences envers la production et la transformation de lait sont fixées dans le règlement que les délégués de l'IP Lait ont adopté le 2 mai.

Les producteurs de lait respectant les exigences du standard toucheront un supplément de « durabilité » de 3 ct par kg de lait de centrale du segment A. Selon les délégués de l'IP Lait, ce supplément sera également versé pour le lait d'ensilage transformé en fromage. La majorité a opté pour une réglementation stricte : les producteurs dont le lait est transformé en fromage tel la mozzarella ou le raclette toucheront aussi le supplément.

L'IP Lait est convaincue que cette décision constitue un pas important pour assurer le succès du secteur laitier suisse à l'avenir, pour le plus grand bien des animaux, de l'environnement, mais aussi des consommateurs.

[Des informations supplémentaires](#) et le [règlement](#) adopté le 2 mai sont disponibles sur le site Internet de l'IP Lait (www.ip-lait.ch).

Renseignements :

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

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