



Fritz Glauser, Président

Une production suisse à défendre

L'exemple du colza HOLL est parlant: il est possible de développer de nouveaux marchés en Suisse, en collaboration avec des entreprises indigènes qui prennent comme base une production agricole de proximité. Mais cela n'est possible que si les conditions-cadre protègent suffisamment les différents échelons de la filière, des producteurs aux entreprises agro-alimentaires. Ainsi, pour le colza toujours, les accords de libre-échange en négociation actuellement constituent une épée de Damoclès qui pourrait ruiner les efforts entrepris ces dernières années.

Mais le danger existe également dans la filière céréalière. Pour les céréales panifiables, nous constatons une augmentation des importations de blé destiné à être transformé en farines dites techniques, pour la fabrication d'amidon ou de carton notamment. Ces blés sont importés avec un droit de douane réduit, mais une partie des farines produites peut être utilisée en tant que farine panifiable.

L'ouverture des frontières, qu'elle soit directe dans le cadre des accords de libre-échange ou indirecte dans le cas du blé panifiable, est responsable d'une diminution de la production suisse qui a des conséquences bien au-delà des agriculteurs. Nous le répétons régulièrement: l'économie agro-alimentaire est perdante en cas d'ouverture des frontières, mais le consommateur n'est pas gagnant pour autant, vu que les prix des denrées alimentaires ne baissent pas et qu'il perd entre autre en qualité et en traçabilité des produits.

Il ne s'agit pas de protectionnisme lorsque l'agriculture demande des conditions-cadre favorables à la production. Il s'agit « simplement » de prendre ses responsabilités et de préserver une production et une transformation de matières premières de qualité en Suisse, pour la population suisse.



Andrea Koch

Huile de colza: différentes utilisations possibles

Un sondage réalisé auprès des clients a montré que les consommateurs ne connaissent pas les utilisations possibles des différentes huiles de colza, ni leurs spécificités. Pour cette raison, la nouvelle brochure de l'Association « Huile de colza suisse » explique les différences entre les huiles de colza classique, HOLL et pressée à froid.



Trois huiles avec des caractéristiques différentes

Les trois différentes huiles de colza se différencient par leurs caractéristiques et leur utilisation. Ainsi, pour la friture, seule l'huile de colza HOLL devra être utilisée, alors que l'huile de colza pressée à froid convient particulièrement bien à la cuisine froide. Vous trouverez dans la brochure des informations détaillées ainsi qu'un tableau précisant les utilisations possibles.

Nouvelles brochures – intéressantes pour transmettre des informations

La brochure, au contenu diversifié, ne met pas seulement en évidence les possibilités d'utilisation; elle décrit également la culture du colza. Une interview avec un médecin met également en avant les avantages de l'huile de colza suisse sur la santé par rapport aux autres huiles végétales. Un cuisinier explique aussi la valeur de l'huile pour la cuisine, avec ses propres recettes.

La brochure peut être commandée gratuitement et distribuées au grand public, par exemples lors de journées portes-ouvertes sur la ferme, de brunch ou de diverses activités (contact: info@raps.ch – 031 385 72 78).

L'Association « Huile de colza suisse »

L'Association « Huile de colza suisse » est responsable pour la communication de base pour la promotion de l'huile de colza suisse. Elle gère notamment le site internet www.colza.ch, s'occupe des campagnes d'affichage et publie des articles pour des magazines de cuisine ou pour d'autres médias.

Les producteurs de colza sont impliqués

Le financement des mesures de communication de l'Association « Huile de colza suisse » est assuré pour moitié par la filière et pour moitié par la Confédération. Au sein de la filière, les producteurs de colza sont impliqués au financement via les cotisations « Huile de colza suisse » de Fr. 0.5/dt. Quatre représentants des producteurs sont présents du Comité de l'Association.



Hannah Hutler

Colza: changement chez Zweifel

Zweifel produira nouvellement ses chips et snacks avec de l'huile de colza! Ce passage de l'huile de tournesol à l'huile de colza HOLL est une étape supplémentaire dans le succès de la production de colza suisse. Grâce à la sélection de nouvelles variétés au cours des dernières décennies, l'huile de colza a bénéficié d'améliorations au niveau de son impact positif sur la santé des consommateurs et de son goût, mais également en ce qui concerne ses utilisations techniques. Ainsi, de nouveaux débouchés ont pu être trouvés, permettant un doublement des volumes de production ces vingt dernières années. Avec l'engagement de Zweifel, la production pourra à nouveau progresser, grâce à une augmentation de l'utilisation du colza HOLL. Dès lors, les besoins en colza suisse s'élèveront à 90'000t pour la récolte 2018.

La gestion des quantités est centrale

La récolte record de 2014, suivie par des récoltes en 2015 et 2016 avec des rendements supérieurs à la moyenne ont nécessité une gestion stricte des quantités produites. Afin d'éviter une pression sur les prix producteurs des quantités excédentaires, la FSPC a réduit les attributions et les producteurs ont cultivé moins de colza que ce qu'ils souhaitaient. La FSPC profite de cette occasion pour remercier aussi bien les producteurs que les autres acteurs de la filière qui ont rendu possible une gestion efficace des quantités, permettant ainsi une réduction des stocks sans baisse de prix pour les producteurs.

Pour la récolte 2018, les surfaces de production pourront à nouveau être augmentées, tant pour le colza classique que pour le colza HOLL. La gestion des quantités reste cependant centrale. Au final, l'équilibre entre l'offre et la demande reste essentielle pour maintenir les prix aux producteurs.

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LES ATTRIBUTIONS DE LA RÉCOLTE 2018

Inscription: les anciens producteurs ont reçu vers la mi-mai un e-mail d'Agrosolution avec les indications pour l'inscription on-line à faire jusqu'au 18 juin 2017. Les nouveaux producteurs intéressés peuvent s'annoncer auprès d'Agrosolution pour recevoir les documents pour l'inscription. Les quantités souhaitées sont à inscrire lors de l'inscription on-line, ce qui rend inutile les demandes d'augmentation par téléphone ou courrier.

Nouveau dès la récolte 2018: lors de l'inscription, il sera possible de voir si le centre collecteur choisi prend en charge du colza classique et/ou HOLL. Le producteur peut déjà choisir à l'inscription quelle qualité il souhaite produire.

Attributions: La FSPC attribuera les quantités après le délai d'inscription, à la fin juin, indépendamment de la qualité annoncée (classique/HOLL). La quantité attribuée sera visible dès ce moment. En fonction de la situation du marché et du total des inscriptions, les centres collecteurs auront la possibilité de modifier la qualité (HOLL/classique) jusqu'à la fin juin, d'entente avec les producteurs. Le passeport-produit avec la quantité attribuée et la qualité définitive sera envoyé par e-mail au début juillet.



Comité: des céréales fourragères suisses pour la crédibilité de la production animale



Florian Vogelsanger

Florian Vogelsanger (SH) est membre du Comité depuis le mois de novembre 2016. Sa motivation pour s'impliquer au sein de la FSPC est la suivante:

« Une production de céréales fourragères en Suisse me tient à cœur, pour ne pas mettre en danger la crédibilité de l'élevage suisse. En tant que représentant du canton de Schaffhouse, je m'engage également pour des conditions de production équitables dans la région frontalière traditionnelle. »