

«Die Bauern brauchen einen Spielraum»

« Les producteurs ont besoin d'une marge de manœuvre »

Interview | Entretien
Gaby Allheilig



«Wir wollen mit den vorhandenen Grundlagen artgerecht und auf nachhaltige Weise möglichst viel Milch produzieren»: Fritz Rothen.
Fritz Rothen: « Nous voulons une production laitière conforme aux critères du développement durable, adaptée aux besoins des animaux et tenant compte des ressources disponibles. »

Fritz Rothen, Geschäftsführer IP-Suisse, über die «Wiesenmilch» und die Geschichte hinter diesem Label.

Sie haben 2011 mit der «Wiesenmilch» ein Label auf den Markt gebracht, das im Trend zu tier- und umweltgerechten Lebensmitteln liegt. Dieser Mehrwert scheint bei den Konsument/innen nicht überall angekommen zu sein. Wie erklären Sie sich das?

Die «Wiesenmilch» wurde gesamtschweizerisch eingeführt, nachdem die Migros auf das Label TerraSuisse umgestellt hatte. Unter diesem Label verkauft sie seither die IP-Suisse-Produkte. Verschiedene Startschwierigkeiten hatten zur Folge, dass die «Wiesenmilch» auf nationaler Ebene aus den Regalen genommen, aber regional bei der Migros Aare und Luzern weitergeführt wurde. Und hier konnten wir den Verkauf von Wiesenmilchprodukten Jahr für Jahr steigern. Dazu kommen weitere Projekte. So setzt zum Beispiel der SV-Service diese Milch ein. Aus heutiger Sicht haben wir uns als IP-Suisse am Anfang vielleicht zu hohe Ziele gesteckt. Aber der Bedarf an einem regionalen und nachhaltigen Produkt ist eindeutig vorhanden.

Bei «Wiesenmilch» klingt bei vielen etwas an, das sie als selbstverständlich erachten, weil sie die Produktionsbedingungen zu wenig kennen. Ist das ein Nachteil?

Mit einer Massenproduktion wie im Ausland können wir nicht mithalten. In Holland beispielsweise stammt die Milch grossmehrheitlich von Kühen, die immer im Stall stehen und

Fritz Rothen, gérant d'IP-Suisse, s'exprime sur le « lait des prés » et les dessous du label.

En 2011, vous avez lancé sur le marché le « lait des prés », un label surfant sur la vague des aliments produits dans le respect des animaux et de l'environnement. Cette plus-value ne semble pas avoir été bien accueillie par tous les consommateurs. Comment l'expliquez-vous ?

Le « lait des prés » a été distribué dans tout le pays après avoir été converti par Migros en label TerraSuisse. C'est en effet sous cette étiquette qu'elle vend les produits IP-Suisse. Suite à plusieurs difficultés, le distributeur a retiré le « lait des prés » de son assortiment national ; seules les coopératives régionales Migros Aar et Migros Lucerne l'ont conservé sur leurs rayons. Et là, les ventes ont progressé chaque année. Il y a d'autres projets. Par exemple, ce lait a convaincu le SV Group, une société active dans la restauration et la gestion hôtelière. Avec le recul, nous pouvons dire que nos objectifs étaient peut-être trop ambitieux. Mais la demande pour un produit régional et durable existe bel et bien.

Pour beaucoup de personnes, le « lait des prés » évoque quelque chose qui va de soi, parce qu'elles ne connaissent pas assez bien les conditions de production. Est-ce un inconvénient ?

Nous ne pouvons pas rivaliser avec la production de masse pratiquée à l'étranger. En Hollande, par exemple, le lait provient en grande majorité de vaches qui ne sortent

vor allem Soja und Mais fressen. Als Wiederkäuer braucht die Kuh aber keine Soja. Und in der Schweiz haben wir sehr gute Bedingungen, um Milch aus Gras zu produzieren. Das ist die Geschichte, die hinter der «Wiesenmilch» steht und die wir mit dem Label erzählen: mit den vorhandenen Grundlagen artgerecht und auf nachhaltige Weise möglichst viel Milch zu produzieren. Das den Konsumenten zu vermitteln, ist jedoch tatsächlich nicht einfach. Wir geben ihnen Hilfen, um sich zu informieren, beispielsweise auf unserer Website oder via Flyern.

Die Richtlinien für die «Wiesenmilch» schränken den Einsatz von Kraftfutter zwar ein. Ein Betrieb mit gutem Ackerland kann trotzdem relativ viel Mais oder Getreide zusetzen. Bräuchte es da nicht eine Obergrenze, damit der Titel «Wiesenmilch» immer stimmt?

Im Durchschnitt setzen die mehrere hundert Betriebe, die «Wiesenmilch» produzieren, nur sieben Prozent Kraftfutter ein. Das spricht für sich. In Ackerbauregionen wird den Futterrationen mehr Mais zugefügt. Aber auch da ist der Mais begrenzt. Denn neben dem Sojaverbot gibt es eine weitere fixe Vorgabe für die «Wiesenmilch»: Der Bauer muss die Kühe auf die Weide lassen. Deshalb mussten einige ihre Ackerflächen verkleinern, damit die Tiere mehr weiden können. Sehr hohe Maismengen lassen sich mit unserem System also gar nicht verfüttern. Der Bauer braucht jedoch einen Spielraum. Innerhalb der «Wiesenmilch»-Richtlinien hat er verschiedene Möglichkeiten, um auf die nötige Punktzahl für das Label zu kommen.

«Als Wiederkäuer braucht die Kuh keine Soja.» Fritz Rothen

HAFL und Agroscope untersuchen in einem Forschungsprojekt unter anderem die ernährungsphysiologischen Aspekte von Milch aus verschiedenen Fütterungssystemen. Was versprechen Sie sich davon?

Es interessiert uns, wie die Inhaltsstoffe der «Wiesenmilch» aussehen. Je mehr Grünfutter die Kühe aufnehmen, desto reichhaltiger ist die Milch bei bestimmten Fettsäuren. Wir interessieren uns in diesem Zusammenhang zum Beispiel für die Unterschiede zwischen voralpinen Hügellzonen und den Ackerbaugebieten. Auch möchten wir wissen, ob die Milch je nach Fütterung andere Proteinstrukturen hat – und ob diese einen Einfluss auf die Gesundheit haben. Denn wir wollen ja nicht irgendwelche Richtlinien aufstellen, sondern auf gefestigten Resultaten aufbauen. Das gilt auch für die Aspekte der Nachhaltigkeit.

Wie sehen Sie die Zukunft der «Wiesenmilch»?

Wir sind daran, sie weiter zu entwickeln. Eine Möglichkeit ist, zusätzlich eine silofreie «Wiesenmilch» anzubieten. Das Interesse dafür ist vorhanden. Ausserdem führen wir mit zwei bis drei sehr grossen Abnehmern Gespräche. Und nicht zu vergessen: Wir setzen auch im Detailhandel langsam aber stetig mehr «Wiesenmilch» und -käse ab. Das gibt uns die Hoffnung, wieder dort anzukommen, wo wir ursprünglich gestartet sind: diese Milch in der ganzen Schweiz anbieten zu können.

jamais de leur étable et qui mangent surtout du soja et du maïs. Mais ce sont des ruminants. Elles n'ont pas besoin de soja. Et la Suisse bénéficie d'excellentes conditions pour produire du lait à base d'herbe. Voilà l'histoire qui se cache derrière le « lait des prés » et que nous racontons avec cette étiquette : une production laitière conforme aux critères du développement durable, adaptée aux besoins des animaux et tenant compte des ressources disponibles. Faire comprendre cela aux consommateurs n'est pas aussi facile qu'on pourrait le croire. Nous les aidons à s'informer, notamment sur notre site Internet et via des prospectus.

« Les vaches sont des ruminants. Elles n'ont pas besoin de soja. » Fritz Rothen

Les directives régissant la production du « lait des prés » restreignent l'usage des concentrés. Une exploitation qui possède de bonnes terres arables peut toutefois ajouter d'assez grandes quantités de maïs ou de blé. Ne faudrait-il pas fixer une limite supérieure, pour que l'appellation « lait des prés » garde tout son sens ?

En moyenne, les certaines d'exploitations qui produisent le « lait des prés » utilisent seulement 7 % de concentrés. Un chiffre éloquent. Dans les régions de grandes cultures, on ajoute plus de maïs aux rations. Mais cette céréale y est aussi limitée. Car l'interdiction du soja n'est pas l'unique exigence imposée aux producteurs de « lait des prés » : ils doivent aussi mener leur bétail au pâturage. Certains ont même dû diminuer la surface de leurs cultures pour que leurs bêtes puissent paître davantage. Notre système ne leur permet donc pas de donner des quantités excessives de maïs. Les producteurs ont cependant besoin d'une marge de manœuvre. Les directives applicables au « lait des prés » leur offrent plusieurs moyens d'obtenir le nombre de points requis par le label.

La HAFL et Agroscope mènent un projet de recherche traitant, entre autres, des qualités nutritionnelles du lait obtenu avec différents systèmes d'affouragement. Qu'en attendez-vous ?

Nous espérons en apprendre plus sur les divers composants du « lait des prés ». Plus les vaches ingèrent de fourrage vert, plus leur lait est riche en acides gras spécifiques. Nous nous intéressons par exemple aux différences entre les zones de collines préalpines et les régions de grandes cultures. Nous aimerions également savoir si le profil protéique du lait change en fonction de l'affouragement et s'il a une influence sur la santé. Car nous ne voulons surtout pas élaborer nos directives au hasard, mais nous appuyer sur des résultats solides. C'est aussi valable pour la durabilité.

Comment envisagez-vous l'avenir du « lait des prés » ?

Nous poursuivons le développement du produit. Une idée est de mettre en vente un « lait des prés » sans ensilage. La demande existe. Nous menons en outre des discussions avec deux ou trois grands acheteurs. Sans oublier que, dans le commerce de détail aussi, nous écoulons lentement mais sûrement de plus en plus de lait et de fromage des prés. Cela nous redonne espoir de réaliser bientôt notre objectif initial : proposer ce lait dans tout le pays.