

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 21 (1994)
Heft: 2

Artikel: Tout à la fois cher et avantageux : la formation du prix du beurre
Autor: Senti, Alois
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-912599>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.05.2025

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

mais également d'utiliser et de maintenir les bases naturelles de l'existence, d'entretenir avec soin les sites cultivés et de contribuer à la vie économique, sociale et culturelle dans l'espace rural.

L'agriculture suisse est à un carrefour aujourd'hui. Elle devra faire face à la fois à une baisse des prix, à la concurrence internationale et à des consommateurs qui exigent une qualité toujours meilleure à des prix toujours plus bas. Les paysans suisses paraissent vouloir s'adapter. N'ont-ils pas été plus nom-

breux que prévus, l'an passé, à se mettre à la production intégrée (exploitation extensive avec limitation stricte des fu-

mures et traitements), qui donne droit à des paiements directs? Ils n'ont toutefois pas d'autre choix! ■

Agriculture en chiffres

	Part au produit intérieur brut	Part à la population active	Soutiens de production	
			Part au rendement	par habitant et par an
Suisse	3,2%	4,5%	79%	1000 Fr.s.
Union européenne	2,9%	7,4%	46%	370 Fr.s.
Pays de l'OCDE	2,9%	7,9%	43%	310 Fr.s.

Tout à la fois cher et avantageux

La formation du prix du beurre

Dans le commerce, 100 grammes de beurre coûtent environ Fr. 1.60. La formation de ce prix est une science à part. Essai d'explication.

Le beurre suisse (ou plutôt: le beurre en Suisse) est avantageux! Même si aucun consommateur et aucune consommatrice ne peut le croire et que ceux-ci persistent à penser que le beurre que l'on tartine est cher. Cependant, pour fabriquer 1 kilo de beurre, il faut 25 litres de lait au prix de 97 centimes, fixé par le Conseil fédéral. Avec les frais de fabrication, cela donne 25 francs environ. Mais au magasin, 1 kilo de beurre «première qualité» coûte entre 13 et 17 francs. Comment cela est-il possible?

La Suisse achète à l'étranger, à un prix avantageux, le beurre qui manque pour couvrir toute la consommation. C'est de la compétence de la Centrale suisse du ravitaillement en beurre (Butyra). Elle importe le beurre subventionné par le pays producteur à un prix fixé par contrat, qui est d'environ 3 francs le kilo, et le revend au commerce au prix de 11 francs environ (qui résulte lui-même de réglementations compliquées). Grâce à cette bonne affaire, la Butyra réduit le prix du beurre, plus cher, qui est fabriqué dans les conditions suisses.

Plus la centrale peut importer de beurre, plus le bénéfice disponible pour réduire le prix du beurre suisse est élevé et meilleur est le résultat du compte laitier de la Confédération. Pour cette raison, et aussi parce que la fabrication de

beurre est la manière la plus coûteuse d'écouler le lait, on essaie en Suisse de maintenir la production de beurre à un niveau aussi bas que possible. En effet, selon le plan appelé lait-fromage-beurre (à ne pas confondre avec le plan décennal usuel en économie dirigée), seul peut être transformé en beurre le lait pour lequel il n'existe pas d'autre possibilité d'utilisation, donc le lait appelé excédentaire. Les autres possibilités d'utilisation sont le lait destiné à la consommation, le fromage, la crème et le yogourt.

L'année passée, on a produit en Suisse environ 38 000 tonnes de beurre et on en a en outre importé 6900 tonnes. Le bénéfice de la Butyra sur les importations s'est élevé à 40 millions de francs. Il figure avec tous les détails dans le compte laitier de la Confédération et réduit les dépenses de celle-ci dans le secteur laitier, qui se sont élevées en 1993 à 1,33 milliard de francs.

Comme nous l'avons déjà dit, le prix du beurre dans le commerce de détail, réduit grâce aux fonds provenant du compte laitier (et non pas du compte du carnet du lait), est actuellement de 16 à 17 francs le kilo pour le beurre de choix (fabriqué à partir de crème pour lait), de 13 à 14 francs pour le beurre de cuisine (fabriqué à partir de lait et de crème de petit lait) et de 13 francs pour le beurre fondu. Comme nous l'avons également déjà relevé, la fabrication de beurre suisse revient à 25 francs le kilo. Comme ce prix serait encore plus élevé si l'on y ajoutait une marge pour le commerçant, le beurre est donc véritablement avantageux. C'est probablement pour cette raison que la consommation de beurre en Suisse augmente et s'élève actuellement à 6,6 kilos par habitant et par an. De cette quantité, 1 kilo est importé et est donc particulièrement avantageux. Mais cela ne se remarque pas.

Alois Senti ■



«Voici la quantité de beurre que vous recevriez pour le même argent s'il n'y avait pas d'importations.» Les montagnes de beurre en Europe permettent de réduire le prix du beurre en Suisse. (Photo: Keystone)