

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 21 mars 2018

## Consommation de fromage stable

La population suisse (8,54 millions d'habitants) aime ses variétés fromagères traditionnelles. En 2017, elle a consommé un total de 182 000 tonnes de fromage et de séré, soit 500 tonnes de moins que l'année 2016 et 600 tonnes de plus qu'en 2015. Le fait que les importations représentent un tiers du fromage consommé est préoccupant. En comparaison internationale, avec une consommation par habitant de 21,32 kilos, la Suisse reste une véritable "nation à fromage".

Ces dix dernières années en Suisse, la consommation moyenne de fromage par habitant s'est élevée à 21,31 kilos. La consommation en Suisse dépasse ainsi de plus de trois kilos la consommation en Europe (UE-28), évaluée à 18 kilos.

Catégorie de produit	Consommation par habitant en kilos		Variation 2016 / 2017	
	2016	*2017	kg	%
Année				
Fromage frais, y c. séré	7.70	7.52	-0.18	-2.31
Fromage à pâte molle	2.01	1.93	-0.08	-3.94
Fromage à pâte mi-dure	6.21	6.20	-0.00	-0.07
Fromage à pâte dure	3.45	3.56	0.11	3.29
Fromage à pâte extra-dure	0.76	0.71	-0.05	-6.74
Fromage de brebis / de chèvre	0.16	0.16	0.00	3.07
<b>Total fromage</b>	<b>20.27</b>	<b>20.08</b>	<b>-0.19</b>	<b>-0.96</b>
Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1.27	1.23	-0.04	-2.87
<b>Total fromage, y c. fromage fondu</b>	<b>21.55</b>	<b>21.32</b>	<b>-0.23</b>	<b>-1.07</b>

\*chiffres provisoires; calcul pour une population résidante de 8,54 millions d'habitants (2008: 7,82 millions)

### Bons résultats des différentes variétés ternis par les fluctuations du fromage frais

La population suisse tient à ses produits traditionnels. En moyenne, chaque habitant achète plus de 300 grammes des variétés Le Gruyère AOP, Raclette Suisse®, Emmentaler AOP, Appenzeller®, Tilsiter Switzerland® et Vacherin Fribourgeois AOP. Observée sur plusieurs années, la consommation de fromage à pâte mi-dure, à pâte dure et à pâte extra-dure reste donc stable.

En 2017, la production de fromage frais, et plus particulièrement du séré, a été sujette à de fortes fluctuations. Si la production de séré s'établissait à quelque 18 936 tonnes en 2016, une année plus tard, elle s'élevait seulement à 16 145 tonnes, ce qui représente une diminution d'environ 2800 tonnes ou de 15 %. Ce recul joue un rôle dans la baisse de 230 grammes par habitant de la consommation totale de fromage en un an.

## Un tiers en provenance de l'étranger

Ces dix dernières années ont vu la part importée du fromage consommé augmenter de 25% à 33%, notamment en raison de la force du franc suisse. Ces marchandises importées, le plus souvent à bas prix, sont une concurrence de plus pour les variétés fromagères helvétiques, à forte valeur ajoutée.

Fromage	Part indigène en %	
	2008	*2017
Fromage frais, y c. séré	75	62
Fromage à pâte molle	38	28
Fromage à pâte mi-dure	85	79
Fromage à pâte dure	89	83
Fromage à pâte extra-dure	22	24
<b>Total fromage</b>	<b>75</b>	<b>67</b>

\* chiffres provisoires

Les chiffres relatifs à la consommation sont calculés par l'Union suisse des paysans (USP Agristat) sur la base des données de TSM Fiduciaire Sàrl, de la Direction générale des douanes (DGD) et de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait (FPSL), et publiés en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG. Ces chiffres font partie intégrante de la *Statistique laitière de la Suisse 2017*, qui paraîtra à l'automne 2018.

### Renseignements:

**Martin Rügsegger**  
Producteurs Suisses de Lait PSL

Tél. 031 359 53 17  
[martin.ruegsegger@swissmilk.ch](mailto:martin.ruegsegger@swissmilk.ch)

**Daniel Erdin**  
USP Agristat

Tél. 056 462 54 41  
[daniel.erdin@agristat.ch](mailto:daniel.erdin@agristat.ch)

**Peter Streit**  
TSM Fiduciaire Sàrl

Tél. 031 359 59 55  
[peter.streit@tsmtreuhand.ch](mailto:peter.streit@tsmtreuhand.ch)

**Manuela Sonderegger**  
Switzerland Cheese Marketing

Tél. 031 385 26 22  
[media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

3'582 signes (espaces comprises)