

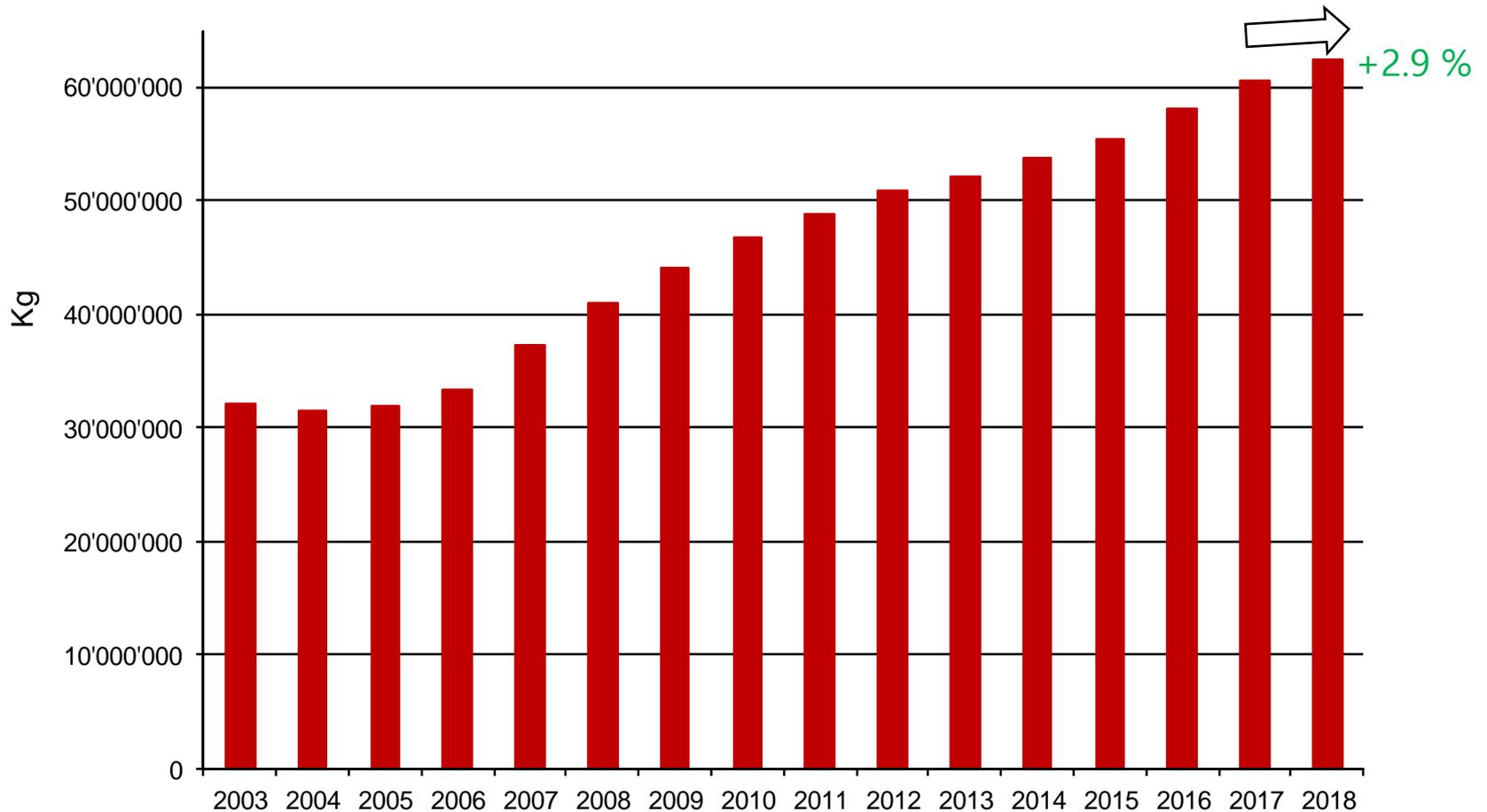
Switzerland Cheese Marketing SA 2019 – L'année des nouveaux marchés



Assemblée des délégués FPSL, Berne, 17 avril 2019



Évolution des import. de from. (Volume)



Croissance des volume depuis 2007: +67.1%

Source: AFD



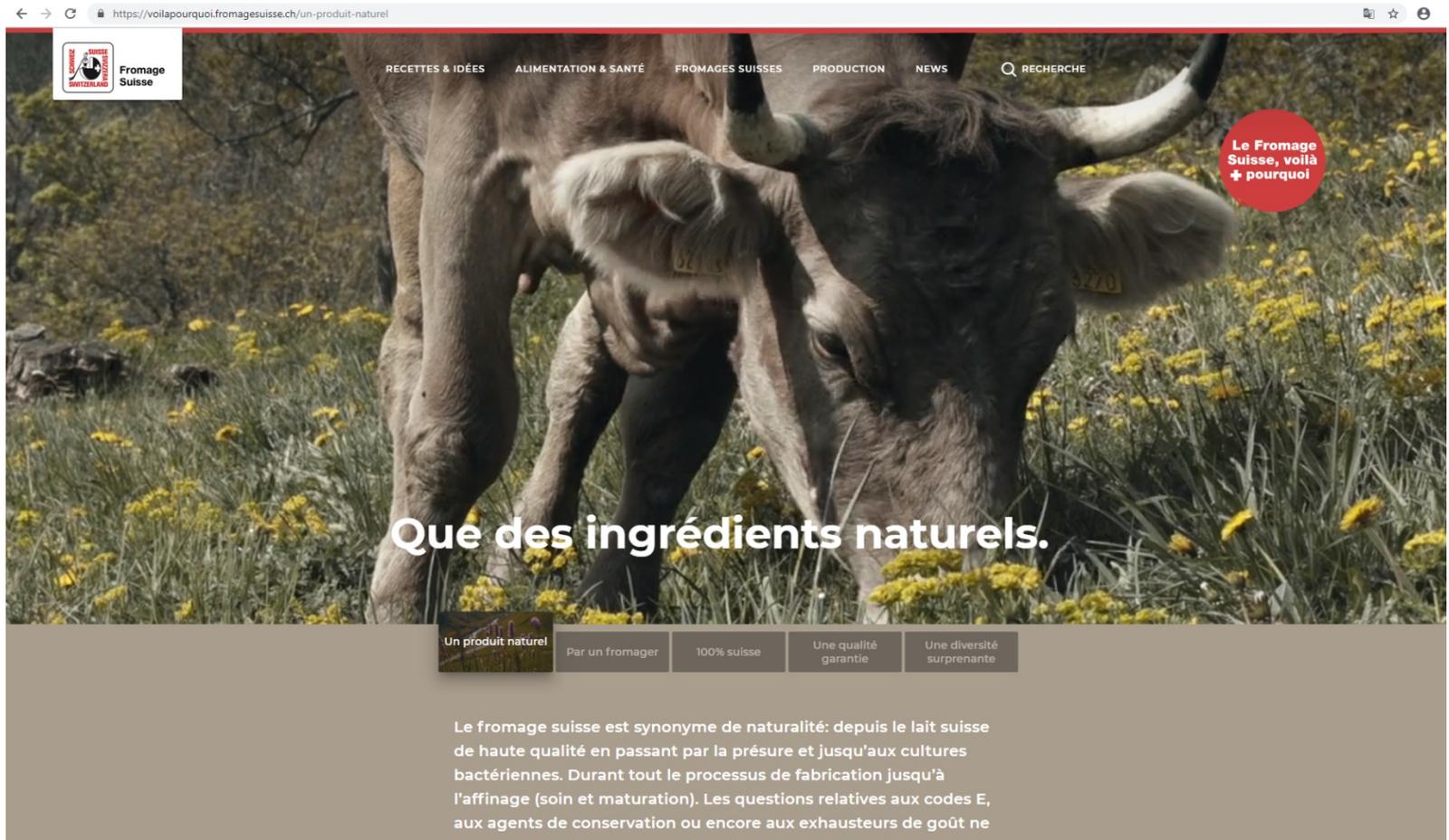
Importation de fromage

- En 2018 les importations ont augmenté de +**1'734** tonnes, avec un prix moyen **6.85 CHF/Kg**. En tout, 62'366 tonnes de fromage ont été importées.
- Près de 40% des importations proviennent de la rubrique «**Fromage frais, mozzarella et séré**». En tout, 24'424 tonnes (+**1'337** tonnes).
- Les principales importations sont le **fromage frais**, cette rubrique est le **moteur** de l'importation
- Environ **82%** des importations arrivent d'Italie (21'385t), d'Allemagne (16'887t) et de France (12'683t).
- Un **tiers** des produits proviennent d'**Allemagne** avec un prix d'importation **4.43 CHF/Kg**.



Activités en Suisse

Publicité – Les valeurs intrinsèques du fromage suisse



The screenshot shows the website <https://voilapourquoi.fromagesuisse.ch/un-produit-naturel>. The main image is a cow in a field of yellow flowers. The navigation menu includes: RECETTES & IDÉES, ALIMENTATION & SANTÉ, FROMAGES SUISSES, PRODUCTION, NEWS, and RECHERCHE. A red circular callout on the right says "Le Fromage Suisse, voilà + pourquoi". The main headline reads "Que des ingrédients naturels." Below this is a row of five buttons: "Un produit naturel", "Par un fromager", "100% suisse", "Une qualité garantie", and "Une diversité surprenante". The main text below the buttons states: "Le fromage suisse est synonyme de naturalité: depuis le lait suisse de haute qualité en passant par la présure et jusqu'aux cultures bactériennes. Durant tout le processus de fabrication jusqu'à l'affinage (soin et maturation). Les questions relatives aux codes E, aux agents de conservation ou encore aux exhausteurs de goût ne..."



Activités en Suisse

Actions au point de vente



Joyeuses Pâques avec le Fromage Suisse!

Achetez du fromage suisse et recevez GRATUITEMENT une prime.

Ceuf décoratif en plastique, contenant trois emporte-pièces en inox (vache, cœur et croix suisse).

Envoyez-nous 5 preuves d'achat* de fromage suisse et recevez GRATUITEMENT en retour un œuf de Pâques contenant 3 emporte-pièces.

Dans la limite des stocks disponibles.

Fromage Suisse, «Pâques», case postale, 3001 Berne

Veuillez svp remplir ce talon, le détacher et l'envoyer avec les preuves d'achat de fromage suisse à:

* Code-barres sur l'emballage ou ticket de caisse; le prix, la quantité et le poids du fromage acheté ne jouent aucun rôle

Nom/Prénom: _____
 Adresse: _____
 CP/Lieu: _____
 E-mail: _____
 Téléphone: _____

Oui, veuillez m'informer sur les concours et les promotions de Fromage Suisse.

Notre Fromage Suisse. +
www.fromagesuisse.ch




La fête des mères et le Fromage Suisse!

Collectionnez et gagnez un set unique de coupelles de la verrerie Glasi Hergiswil.

Notre Fromage Suisse. +
www.fromagesuisse.ch

Promotion de Pâques

Promotion Fête des Mères



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse. +
www.fromagesuisse.ch

Activités en Suisse

Contacts directs avec la clientèle



Foires nationales

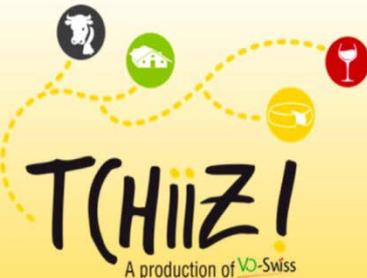


Fromagerie
de
démonstration



Activités en Suisse

RP et partenariats



T(ChiiZ!)
A production of VO-Swiss

FESTIVAL DES SAVEURS
FESTIVAL DER SINNE

SAMEDI 15 SEPTEMBRE 2018
BULLES-GRUYÈRES-CHARMEY

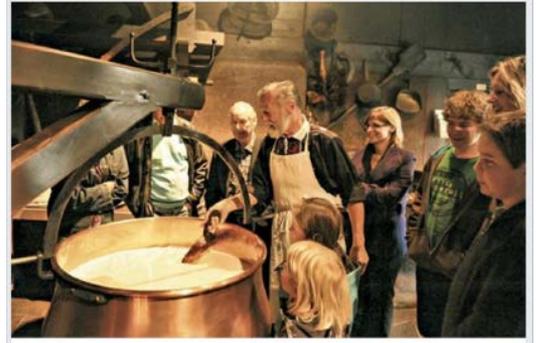
LES CAVES OUVERTES À LA MODE
FRIBOURGEOISE

OFFENE KELLER IM




 **Switzerland. get natural.**
5. Dezember 2018 · 🌐

Anyone can have their Christmas party at a restaurant. How about making cheese, carving masks or visiting a Swiss watchmaking workshop with your team? <http://bit.ly/2SoqyKT>



👍👍👍 29 1 Kommentar 2 Mal geteilt

118 Advertorial

Cheeses from Switzerland:
natural products, huge variety



Käse gehört zur Schweiz wie Uhren und Schokolade. Über 600 verschiedene Schweizer Käsespezialitäten mit spezifisch regionalem Geschmack werden Tag für Tag in Dörfkäsereien produziert - aus bester Schweizer Milch, nach traditioneller Rezeptur und ohne jegliche Zusatzstoffe.

Seit vielen Jahrhunderten wird in der Schweiz Käse aus frischer Milch, Laib und Salz hergestellt. Täglich bringen die Schweizer Mätkläwern ihre frisch gemolkene Milch in die Dörfkäsereien. Die Transportwege sind entsprechend kurz: Die Käse kommen ihre Bauern und deren Betriebe. Schweizer Käse sind echtes, unverfälschtes Naturprodukt. Sie werden in ihrer grossen Mehrheit auch ohne Zusatzstoffe hergestellt. So hat sich zum

Cheese is as typically Swiss as chocolate and watches. Village cheese dairies throughout the country produce over 600 different cheese specialities, each with its own distinctive regional taste, using top-quality Swiss milk, traditional recipes and no additives whatsoever.

Switzerland has been producing cheese from fresh milk, rennet and salt for centuries now. Every day the country's farmers take their milk, fresh from the cows, to their local village cheese dairy. It's usually the shortest of trips: The cheesemakers are well acquainted with the farmers and their farms. Cheese from Switzerland is a genuine natural product. The vast majority of it is still made manually using ancient recipes. The recipe for La Gruyère

 **SWISS**

SWISS
Magazine

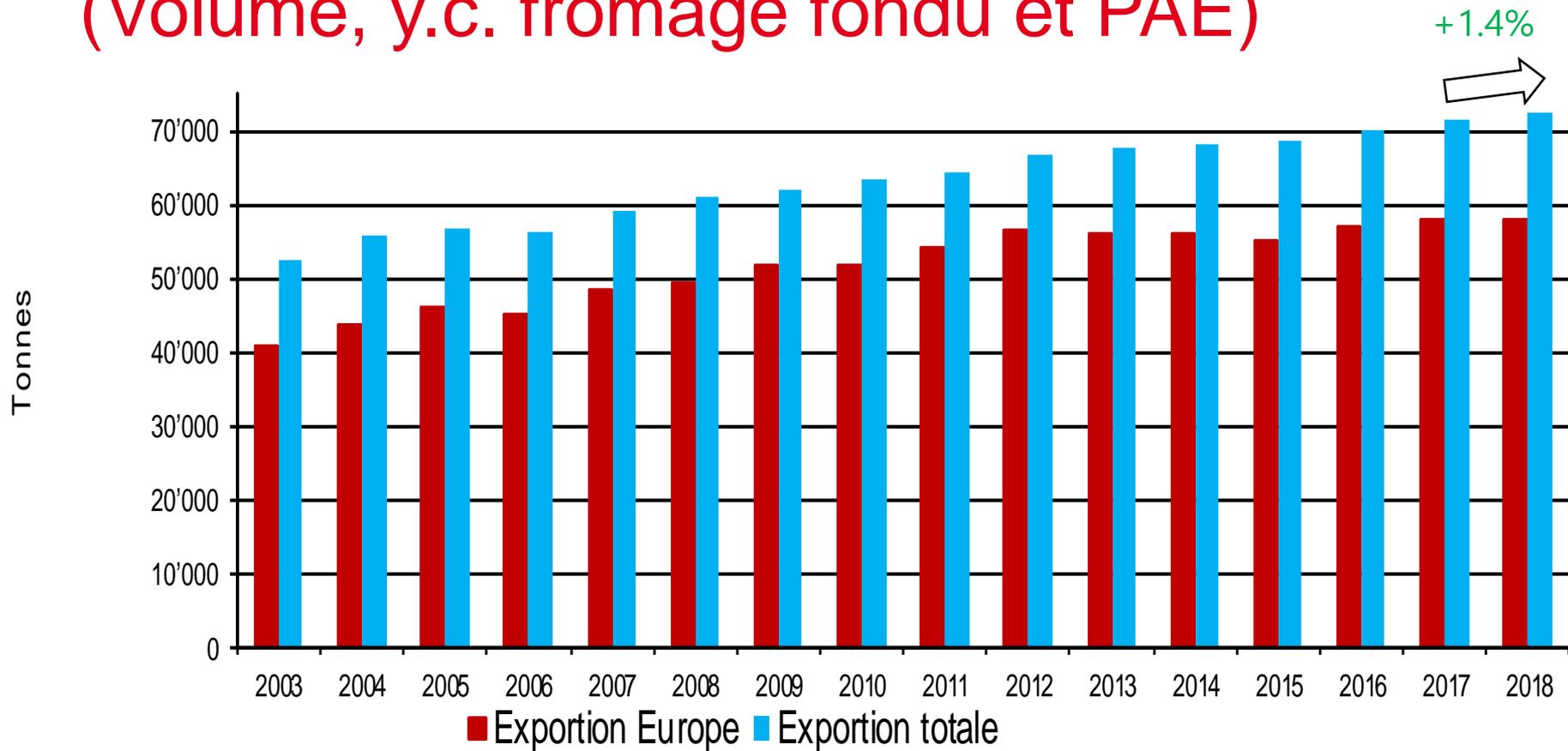
Suisse. Naturellement.


Schweiz.

Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch



Évolution des exportations de fromage (Volume, y.c. fromage fondu et PAE)



Croissance Europe depuis 2007: **+20.4%**

Croissance totale depuis 2007: **+22.4%**

Source: AFD



Export. de fromage – point de la situation

En 2018, **72'595** tonnes de fromage ont été exportées. Ceci représente une croissance de **+1.4%** par rapport à l'année précédente (+0.3% vers l'Europe). En chiffre d'affaire, la valeur totale avoisine les CHF **647,9 Mio.** ou **+3.2%**. Le prix moyen en 2018 s'élevait à 8.93/kg.

Évolution 2019

Économiquement 2018 a commencé de façon exceptionnelle, mais l'économie mondiale s'est progressivement détériorée. En 2019 il est important de consolider les acquis. **Des évolutions positives sont observés hors de nos marchés traditionnels.**



Activités à l'étranger

Activités «gamme» en France



Promotions-consommateurs



PLV Merchandising



Campagne publicitaire



Activation digitale



Foires



Animations-Dégustations



Communication aux détaillants-fromagers



Merchandising Grande distribution

Activités RP



Activités à l'étranger

Présence au point de vente



Jouez et Gagnez avec Les Fromages de Suisse !

LE GRUYÈRE
LE GRUYÈRE
Un goût unique.

Appenzeller
Appenzeller
Carré et amstique.

EMMENTALER
Emmentaler
Une saveur d'Inde.

TÊTE DE MOINE
Tête de Moine
L'émmentier.

1 sac caddie à gagner
pour l'achat de 300 g de Fromages de Suisse

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesuisse.ch



Activités à l'étranger

Répondre à de nouvelles attentes

Les Fromages de Suisse Bio

EMMENTALER AOP SUISSE BIO
 SBRINZ AOP BIO
 VACHERON MONT D'OR AOP BIO
 TETE DE MOINE AOP BIO
 LE GRUYERE SUISSE AOP BIO
 ETIVAZ AOP BIO
 VACHEMIN FRIBOURGEOIS AOP BIO
 APPENZELER* BIO
 RACLETTE DU VALAIS AOP BIO

L'EXCELLENCE PAR TRADITION

BIO SUISSE

Bio Suisse s'engage avec ses distributeurs attitrés pour une qualité bio au plus haut niveau

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse. +
www.fromagesdesuisse.fr

Les Amuse-bouche des Fromages de Suisse

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse. +
www.fromagesdesuisse.fr



www.fromagesdesuisse.fr

Newsletter juin 2018



Bagels et sandwiches, c'est de saison

Dès que les rayons de soleil apparaissent, l'envie de nature et de grand air se fait sentir. Dans les parcs, au bord de l'eau, en pleine campagne, entre amis ou en famille... c'est le temps des pique-niques ! Retrouvez nos idées piques gourmands.



c'est l'été !

Il provoque en chacun de nous un effet bienfaisant de détente. C'est le moment de se préparer de bons petits plats

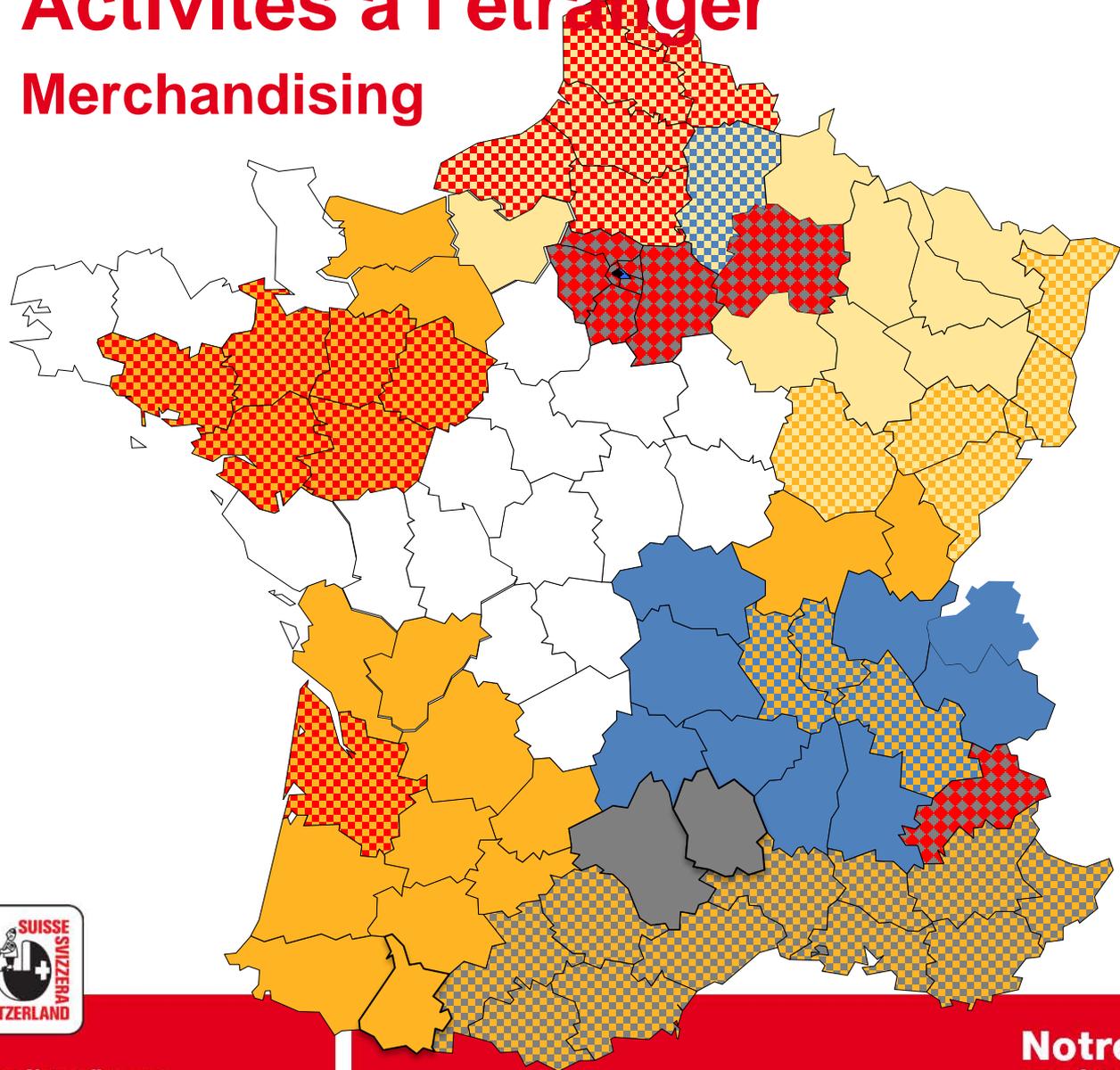


Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse. +
www.fromagesuisse.ch

Activités à l'étranger

Merchandising



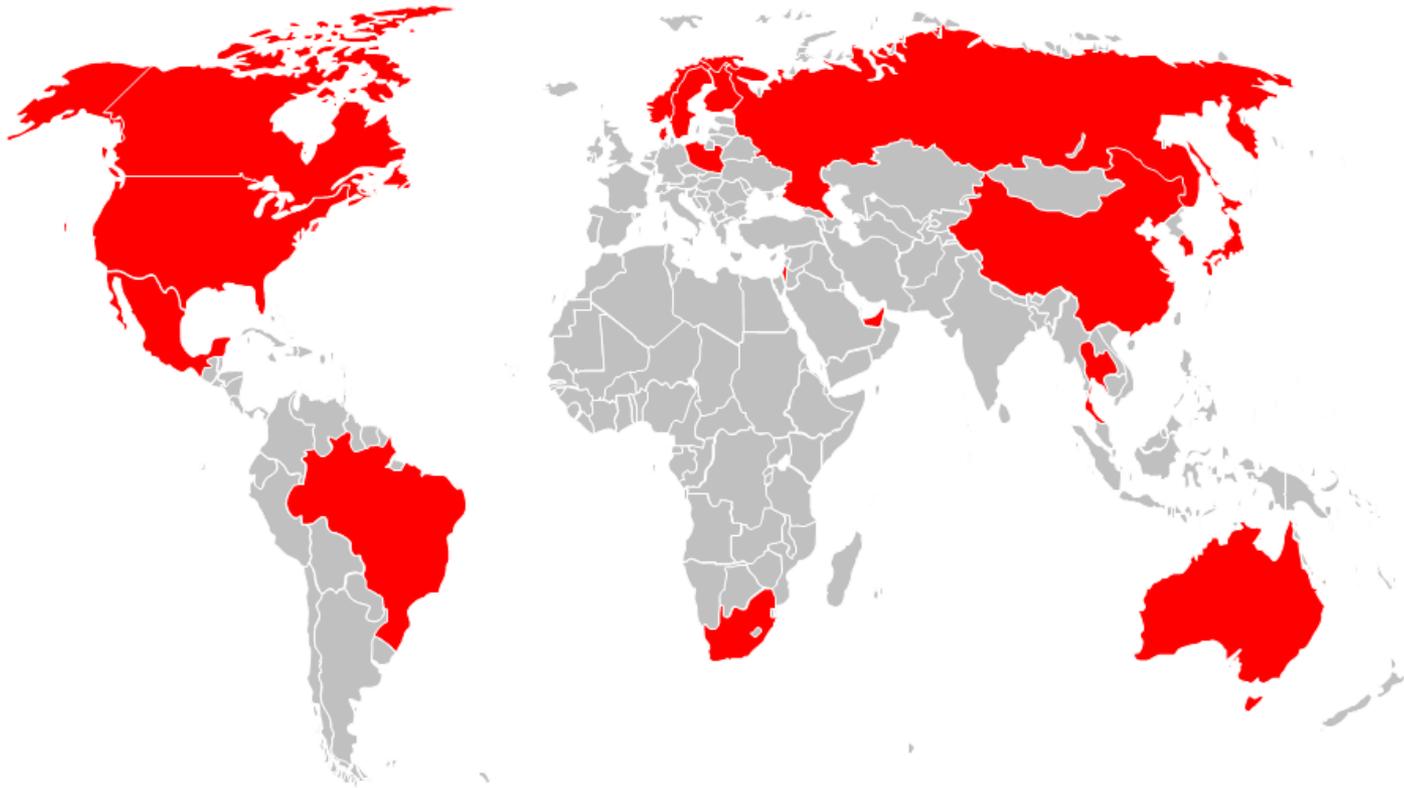
- LE GRUYERE AOP
- EMMENTALER AOP
- APPENZELLER®
- TÊTE DE MOINE AOP
- LE GRUYERE AOP / APPENZELLER®
- LE GRUYERE AOP / EMMENTALER AOP
- LE GRUYERE AOP / TÊTE DE MOINE AOP
- EMMENTALER AOP / TÊTE DE MOINE AOP
- APPENZELLER® / TÊTE DE MOINE AOP

6 vagues d'activités merchandising en 2018



Champs d'activité de SCM

«Nouveaux marchés»



Stratégie 2019+

En Suisse :

- Importance accrue de la digitalisation
- Optimisation de la campagne générique : focus sur un public-cible jeune, renforcement des activités online accents portés sur les valeurs spécifiques du fromage suisse
- Promotions attrayantes durant l'année

À l'étranger :

- Poursuite du mix marketing éprouvé «field marketing» (trade marketing) - «publicité/RP/digital» (marketing consommateur)
- Intensification de la prospection des nouveaux marchés



Merci beaucoup pour votre soutien



(Partenariat avec Suisse Tourisme)

