

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 17 mars 2016

**La consommation de fromage a augmenté de plus de 1 %**

## Hausse de la consommation de fromage en Suisse

***En 2015, la consommation de fromage par habitant s'est montée à 21,49 kilos, dont 70 % ont été produits avec du lait suisse.***

L'année passée, la population résidant en Suisse (8,41 millions d'habitants) a consommé au total 180 746 tonnes de fromage, soit 4314 tonnes de plus qu'en 2014 (260 g de plus par habitant). Avec 21,49 kilos par habitant, la consommation de fromage reste élevée en Suisse, aussi en comparaison internationale.

Catégorie de produits	Consommation par habitant en kilos		Variation 2014 / 2015	
	2014	2015*	kilos	%
Année				
Fromage frais, y c. séré	7.06	7.67	0.60	8.52
Fromage à pâte molle	1.96	2.02	0.06	3.10
Fromage à pâte mi-dure	6.30	6.02	-0.28	-4.43
Fromage à pâte dure	3.59	3.63	0.04	1.09
Fromage à pâte extra-dure	0.84	0.71	-0.13	-15.90
Produits spéciaux, fromage de chèvre ou de brebis	0.14	0.14	0.00	1.89
<b>Total fromage</b>	<b>19.90</b>	<b>20.19</b>	<b>0.29</b>	<b>1.46</b>
Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1.33	1.30	-0.03	-2.32
<b>Total fromage, y c. fromage fondu</b>	<b>21.23</b>	<b>21.49</b>	<b>0.26</b>	<b>1.23</b>

\* Chiffres provisoires.

Les consommateurs suisses apprécient particulièrement le *fromage frais* (notamment la mozzarella), le *fromage à pâte mi-dure* comme le Raclette du Valais AOP, le Raclette Suisse®, l'Appenzeller®, le Tilsiter, le Vacherin Fribourgeois AOP et le Tête de Moine AOP, et le *fromage à pâte dure* comme le Gruyère AOP et l'Emmentaler AOP. Les importations de *fromage à pâte extra-dure* ont diminué de 17,6 % en 2015 en comparaison de l'année précédente, alors que la consommation indigène de Sbrinz AOP s'est stabilisée.

<b>Fromage</b>	<b>Consommation par habitant en kilos</b>		<b>Part de fromage suisse en %</b>	
Année	2007	2015*	2007	2015*
Population en millions d'habitants	7.72	8.41	7.72	8.41
Fromage frais, y c. séché	6.58	7.67	77.1	67.5
Fromage à pâte molle	1.93	2.02	40.1	31.1
Fromage à pâte mi-dure	5.72	6.02	85.7	81.2
Fromage à pâte dure	4.11	3.63	90.1	84.2
Fromage à pâte extra-dure	0.81	0.71	21.4	24.0
Total fromage, hors fromage fondu	19.28	20.19	76.5	69.7

\* Chiffres provisoires.

Au cours des huit dernières années, la part des importations dans la consommation de fromage en Suisse a augmenté de 7 %. Depuis la libéralisation du marché du fromage avec l'UE, de nouvelles spécialités fromagères ont été importées, qui présentent parfois de grandes différences de prix par rapport aux variétés fromagères indigènes. Néanmoins, les consommateurs suisses apprécient beaucoup le large éventail des fromages indigènes et optent pour du fromage suisse dans 70 % des cas. Outre les grandes variétés traditionnelles de Suisse, ils dégustent volontiers des spécialités régionales.

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 PSL, et publiés en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG. Ces chiffres font partie intégrante de la *Statistique laitière de la Suisse 2015*, qui paraîtra à l'automne 2016.

#### **Renseignements :**

**Martin Rüegsegger**  
Producteurs Suisses de Lait PSL

Tél. 031 359 53 17 / 079 448 28 36  
[martin.ruegsegger@swissmilk.ch](mailto:martin.ruegsegger@swissmilk.ch)

**Iso Schmid**  
USP Agristat

Tél. 056 462 51 11  
[iso.schmid@agristat.ch](mailto:iso.schmid@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)

2992 signes (espaces comprises)