

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 16 mars 2015

Le fromage frais et le fromage à pâte mi-dure sont à la mode**La consommation de fromage en Suisse de nouveau légèrement en hausse**

En 2014, la consommation de fromage par habitant a progressé en comparaison avec l'année précédente, augmentant de 330 grammes, soit 1,5 %.

En 2014, la population présente en Suisse (8,3 millions de personnes) a consommé 21,37 kilos de fromage, soit 330 grammes ou 1,5 % de plus qu'en 2013.

| Catégorie de produits | Consommation kg par habitant | Variation 2013 / 2014 | |
|--|---------------------------------|--------------------------|-------------|
| Année | 2013 | *2014 | kg |
| Fromage frais, y c. séré | 6.83 | 7.07 | 0.24 |
| Fromage à pâte molle | 1.97 | 1.96 | -0.02 |
| Fromage à pâte mi-dure | 6.26 | 6.44 | 0.18 |
| Fromage à pâte dure | 3.57 | 3.58 | 0.00 |
| Fromage à pâte extra-dure | 0.86 | 0.84 | -0.02 |
| Produits spéciaux, fromage de chèvre ou brebis | 0.14 | 0.14 | 0.00 |
| Total fromage | 19.64 | 20.03 | 0.39 |
| Fromage fondu, fondue prête à l'emploi | 1.40 | 1.34 | -0.06 |
| Total fromage, y c. fromage fondu | 21.04 | 21.37 | 0.33 |

* chiffres provisoires

En 2014, 4597 tonnes supplémentaires de fromage ont été consommées en Suisse par rapport à l'année précédente. Si l'on tient compte de la croissance de la population, chaque consommateur suisse a en moyenne mangé 390 grammes, soit 2 %, de fromage de cultures pures et sans ajouts, de plus qu'en 2013. La consommation de fromage fondu et de fondue prête à l'emploi a, quant à elle, légèrement baissé, ce qui se traduit par une augmentation nette de la consommation de fromage par habitant de 330 grammes.

La consommation de séré par habitant, par exemple, a augmenté de 60 grammes et celle de mozzarella de 210 grammes. Les consommateurs apprécient de plus en plus le fromage à pâte mi-dure, dont ils ont consommé en moyenne 180 grammes de plus, notamment du fromage à faible teneur en matière grasse. La consommation de Vacherin Fribourgeois AOP a augmenté de 20 grammes. Les variétés traditionnelles perdent en importance et sont en concurrence avec les produits régionaux et étrangers.

Les huit dernières années, la part des fromages provenant de l'étranger a continuellement augmenté pour arriver à 30 % de la consommation totale. Pour contrer cette évolution, une action de tickets à gratter dans les fromageries ainsi que la campagne nationale « Swiss Milk inside » incite à partir de mai 2015 à acheter des fromages suisses.



| Provenance | Consommation de fromage, fromage fondu compris (kg par habitant) | | | | | | | | Variation 2013 / 2014 | |
|------------|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------------|-----------------------|------|
| | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | *2014 | kg | % |
| Année | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | *2014 | kg | % |
| Suisse | 16.01 | 16.04 | 15.82 | 15.68 | 15.29 | 14.69 | 14.73 | 14.95 | 0.22 | 1.46 |
| Étrangère | 4.79 | 5.17 | 5.56 | 5.86 | 6.02 | 6.20 | 6.31 | 6.42 | 0.11 | 1.76 |
| Total | 20.80 | 21.21 | 21.38 | 21.54 | 21.31 | 20.89 | 21.04 | 21.37 | 0.33 | 1.55 |

* 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 l'Administration fédérale des douanes (AFD) et celles de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, et publiés avec Switzerland Cheese Marketing SA. Ces chiffres font partie intégrante de la « Statistique laitière 2014 de la Suisse », qui paraîtra à l'automne 2015.

Renseignements :

Martin Rüegsegger

Producteurs Suisses de Lait PSL

Tél. 031 359 53 17 / 079 448 28 36

martin.rueegsegger@swissmilk.ch

Iso Schmid

USP Agristat

Tél. 056 462 51 11

iso.schmid@agristat.ch

Peter Streit

TSM Fiduciaire Sàrl

Tél. 031 359 59 55

peter.streit@tsmtreuhand.ch

Manuela Sonderegger

Switzerland Cheese Marketing

Tél. 031 385 26 22

media@scm-cheese.com