

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 20 mars 2017

Une nation d'amateurs de fromages

L'année passée, la population suisse (8,47 millions d'habitants) a consommé au total 186 756 tonnes de fromage, soit 6000 tonnes ou 2,6 % de plus qu'en 2015. La consommation de fromage a ainsi augmenté de 560 grammes par habitant. Avec une moyenne de 22,05 kilos par habitant, la Suisse est une véritable nation d'amateurs de fromage.

Le fromage frais a le vent en poupe

Les habitudes de consommation en Suisse sont en proie à des modifications depuis de nombreuses années. S'agissant du fromage, on constate une hausse de la consommation de fromage frais et de séré. Les ventes de produits tels que la mozzarella (3,4 kg par habitant) et le séré (2,4 kg par habitant) ont augmenté de 1,6 kilo par habitant, soit de 25 %, au cours des dix dernières années. Durant la même période, le fromage à pâte mi-dure a progressé de 490 grammes, alors que la consommation de fromage à pâte dure a enregistré un recul de 680 grammes. Quant à la consommation de fromage à pâte extra-dure, bien que plus faible, elle reste stable et s'établit à 760 grammes par habitant. Malgré le prix relativement élevé des fromages de chèvre et de brebis, ces produits rencontrent un succès croissant auprès des consommateurs.

Catégorie de produits	Consommation par habitant, en kilos		Variation 2015 / 2016	
	2015	*2016	kg	%
Année				
Fromage frais, y c. séré	7,67	8,22	0,55	7,23
Fromage à pâte molle	2,02	2,01	-0,01	-0,55
Fromage à pâte mi-dure	6,02	6,21	0,18	3,04
Fromage à pâte dure	3,63	3,43	-0,20	-5,51
Fromage à pâte extra-dure	0,71	0,76	0,05	7,33
Produits spéciaux, fromage de brebis / de chèvre	0,14	0,16	0,01	10,46
Total fromage	20,19	20,78	0,59	2,94
Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1,30	1,27	-0,04	-2,72
Total fromage, y c. fromage fondu	21,49	22,05	0,56	2,59

* chiffres provisoires

Hausse de la consommation par habitant

Le fromage reste très apprécié des consommateurs suisses. Par rapport à 2015, la consommation de fromage par habitant a augmenté de 560 grammes, soit de 2,6 %. Par contre, la part importée du fromage consommé est passée de 23 à 31 %

au cours des dix dernières années, notamment en raison de la force du franc suisse. Il est donc réjouissant de constater qu'on accorde une grande importance à la provenance suisse (Swissness) des catégories de produits comme le fromage frais, le fromage à pâte mi-dure et le fromage à pâte dure. Outre les spécialités régionales, les Suisses apprécient tout particulièrement l'Appenzeller®, le Tilsiter®, le Raclette Suisse®, le Vacherin Fribourgeois AOP, le Gruyère AOP, l'Emmentaler AOP et Raclette du Valais AOP.

Fromage	Consommation par habitant, en kilos		Part de fromage suisse, en %	
	2007	*2016	2007	*2016
Année	2007	*2016	2007	*2016
Population, en millions d'habitants	7,72	8,47		
Fromage frais, y c. séré	6,58	8,22	78	69
Fromage à pâte molle	1,93	2,01	40	31
Fromage à pâte mi-dure	5,72	6,21	86	79
Fromage à pâte dure	4,11	3,43	90	84
Fromage à pâte extra-dure	0,81	0,76	21	22
**Produits spéciaux, fromage de brebis / de chèvre	0,13	0,16		
**Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1,52	1,27		
Total fromage, y c. fromage fondu	19,28	22,05	77	69

* chiffres provisoires ** sans calculs en pourcentage

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 2016*, qui paraîtra à l'automne 2017.

Renseignements :

Martin Rügsegger
 Producteurs Suisses de Lait PSL

tél. 031 359 53 17 / 079 448 28 36
martin.rueegsegger@swissmilk.ch

Tabea Kipfer
 USP Agristat

tél. 056 462 53 29
tabea.kipfer@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

3'986 signes (espaces comprises)