

COMMENTAIRE DU MARCHÉ

L'Allemagne produit toujours plus de fromage

En 2019, les exportations suisses de fromage ont augmenté de 4,5% par rapport à 2018. La balance commerciale entre la Suisse et l'Allemagne est positive.

En 2019, la production laitière suisse a reculé de 55 000 tonnes, soit de 1,6%. 14 104 tonnes d'équivalents-lait de moins (-1,6%) ont été transformées en beurre et en produits de laiterie. Environ 45,3% du lait en Suisse a été transformé en fromage et en séré. Le recul susmentionné a ainsi pu être compensé par une augmentation de la production de fromage de 3793 tonnes (+2%), dont une grande partie a été exportée.

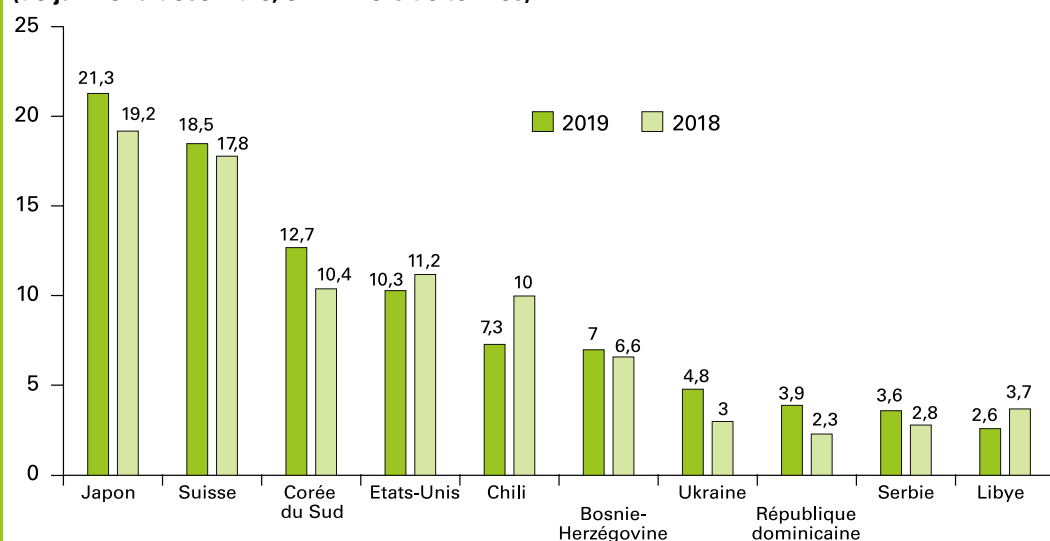
Production en hausse dans l'UE

Malgré la sécheresse et le manque de fourrage, la production de lait a augmenté de 0,5% l'année dernière dans l'Union européenne (UE). La moitié de cette augmentation est imputable à l'Irlande. Comme en Suisse, la production bio a augmenté d'environ 6% en Allemagne, alors qu'en France elle enregistre une hausse de 15,6%. L'ensemble de l'UE a vu sa production de fromage progresser de 23 000 tonnes (+0,3%). Elle jouit en effet d'une demande soutenue sur le marché intérieur et a augmenté ses exportations de 47 000 tonnes (+5,7%) vers des pays tiers, pour un total de 879 700 tonnes de fromage. Elle atteint ainsi un nouveau record dans ce domaine.

La production prend l'ascenseur

Enregistrant 50 000 t supplémentaires (+2,1%), la produc-

Principaux acheteurs de fromage allemand parmi les pays tiers (de janvier à décembre, en milliers de tonnes)



Source: Office statistique fédéral allemand – Direction générale des douanes.

Relations commerciales du fromage entre la Suisse et l'Allemagne

	Quantités en kilos	Prix moyen par kilo en francs
Fromage importé	17 228 110	4,34
Fromage exporté	29 768 361	8,97

Source: Direction générale des douanes.

tion de fromage a connu une croissance supérieure à la moyenne en Allemagne. Les exportations se montent à 1 268 000 tonnes (+2,6%), atteignant ainsi un nouveau record bien que 13 000 tonnes de moins aient été exportées vers l'Italie. En dehors de l'UE, le Japon, la Suisse, la Corée du Sud, les Etats-Unis et le Chili comptent parmi les principaux acheteurs de fromage allemand.

Balance commerciale positive avec la Suisse

S'agissant du commerce de fromage, l'Allemagne est un

important partenaire de la Suisse. Cette dernière a en particulier importé du fromage frais, du fromage à pâte mi-dure et du fromage à pâte dure de son voisin du nord, atteignant un total de 17 228 tonnes, selon la Direction générale des douanes. Le prix moyen s'est monté à 4,34 francs le kilo. A l'inverse, c'est vers l'Allemagne que la Suisse exporte le plus grand volume de fromage. En 2019, les exportations de fromage à pâte dure comptaient pour près de la moitié du total des exportations suisses.

La balance commerciale du fromage entre l'Allemagne et la

Suisse est positive, tant en ce qui concerne les quantités que la valeur. Les produits importés et les produits exportés se positionnent toutefois de manière très différente sur le marché. D'une part, la Suisse a exporté quelque 30 000 t de fromage, vendu au commerce de détail à environ 9 francs le kilo. D'autre part, elle a importé 17 000 tonnes de fromage pour un prix inférieur de moitié afin de répondre aux besoins de la restauration et de la transformation.

MARTIN RÜEGSEGG, PRODUCTEURS SUISSES DE LAIT (PSL)

FROMAGE

Victoire d'un Gruyère bernois au championnat du monde

Le Gruyère AOP de Michael Spycher, de la fromagerie de montagne Fritzenhaus (BE), a remporté le titre de champion du monde.

Parmi les 3667 confections présentées lors du plus grand concours de fromages au monde – le World Championship Cheese Contest –, le Gruyère AOP de Michael et Monika Spycher, de la fromagerie de Fritzenhaus (BE), s'est particulièrement illustré.

A Madison, aux Etats-Unis, avec 98,81 points, ce fromage a obtenu le meilleur score parmi les 20 meilleurs fromages sélectionnés. La deuxième place est revenue au Gallus Grand Cru de Hardegger Käse AG, à Jonschwil (SG). Le podium a été complété par un Gouda de l'équipe Lutjewinkel des Pays-Bas.

Deuxième titre pour Michael Spycher

Avec le succès du Gruyère AOP de Michael Spycher, le titre de champion du monde

revient à nouveau à un artisan fromager technologue du lait suisse après une pause de six ans.

En 2014, Gerard Sinnesberger, de Gams (SG), avait remporté le concours. A noter qu'il s'agit du deuxième titre de champion du monde de Michael Spycher, après 2008.

Bons résultats des fromages suisses

Le concours se tient tous les deux ans aux Etats-Unis. Les fromages, répartis dans plus de 100 catégories différentes, sont évalués par un jury d'experts.

Parmi les vainqueurs des classes, le jury choisit les 20 meilleurs, puis désigne parmi ces derniers le champion du monde.

Les participants suisses ont prouvé que la qualité de leurs produits se situe en dessus de la moyenne: au total, ils ont remporté 7 médailles d'or, 10 d'argent et 7 de bronze dans les différentes catégories.

Stefan Truttmann et Christian Schmutz, de Fromarte, ont fait partie des jurés pour la Suisse.

SP

Brève

Le groupe Emmi étoffe sa gamme de produits véganes

En Suisse, depuis les années 1990, Emmi fabrique pour ses partenaires commerciaux une multitude de produits végétaux à base d'amandes, de noix de cajou et de lupins. Avec le lancement de Beleaf, une gamme de produits d'origine végétale et du Emmi Caffè Drink Almond Macchiato, qui vient agrandir la famille des boissons à base de café de la firme, Emmi continue de mener une stratégie systématique de présence précoce sur les marchés de niche et consolide ainsi sa position sur le marché suisse: «Face à la tendance durable vers une alimentation végétarienne ou végane, prendre part à ce développement devient une nécessité économique», explique Urs Riedener, CEO d'Emmi. Avec ses produits d'origine végétale de marque, Emmi se positionne sur un segment du marché suisse où les produits d'importation jouent un rôle prépondérant. Les produits véganes de substitution au lait sont cependant un marché de niche. Les produits laitiers sont aujourd'hui le cœur de métier d'Emmi et ils le resteront.

SP

PUBLICITÉ

Profitez d'une couverture nationale avec un rabais de 11%

Agri & BauernZeitung

Pour vos annonces, choisissez l'unique combinaison agricole 100% professionnelle couvrant la Suisse romande et alémanique.

Vous ciblez l'ensemble des acteurs du monde rural et économiserez 11%.

Demandez une offre personnalisée.

Agri | 079 102 11 18
annonces@agrihebdo.ch