

Fromages étrangers en progression

Au premier semestre, l'économie fromagère suisse enregistre pour la première fois une balance commerciale négative malgré une production robuste et des exportations en hausse.

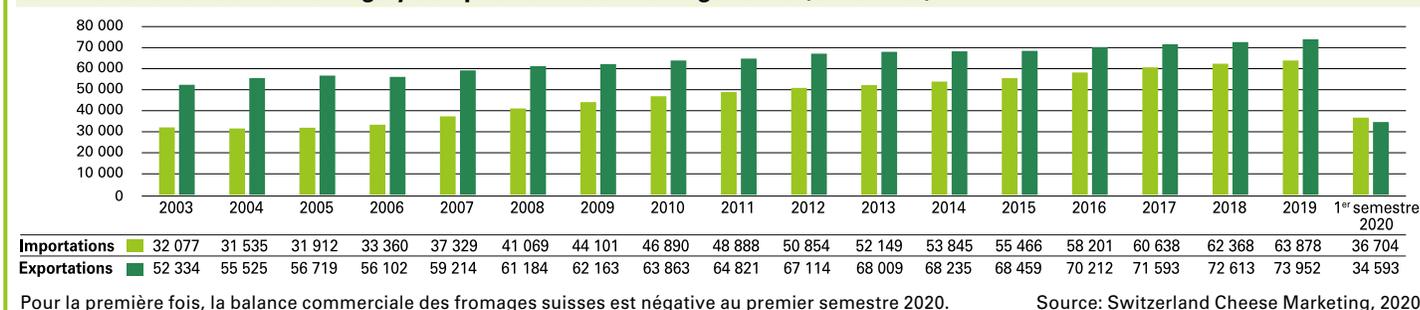
Alors que le tourisme d'achat a repris après deux mois de fermeture des frontières, l'annonce d'un bilan commercial négatif au premier semestre 2020 en termes de quantités n'a rien de rassurant. Cette évolution particulière met toutefois en lumière une tendance qui s'affirme. Le consommateur suisse est davantage séduit par les fromages de provenance étrangère, ou plutôt par leurs prix attractifs. Le prix est en effet le principal moteur de l'acte d'achat. En moyenne, le prix moyen à l'importation a

atteint 6,29 fr./kg (prix gros-siste), alors que le prix moyen à l'exportation s'élevait à 8,69 fr./kg. Une différence de 2,40 fr./kg qui démontre la forte pression concurrentielle des fromages étrangers.

Performance honorable

Les exportations de fromage suisse au premier semestre ont atteint 34 593 tonnes, ce qui correspond à une hausse de 686 tonnes, soit 2% de plus par rapport à la même période de l'année dernière. C'est une bonne performance. Les augmentations de prix intervenues en avril ont favorisé les exportations de début d'année. Le marché allemand enregistre à lui seul une augmentation de ventes de plus de 1000 tonnes. Parallèlement, la production fromagère a progressé de 4,2% de janvier à mai 2020 par rapport à 2019 (+3360 tonnes à 84 015 tonnes).

Commerce extérieur du fromage y compris fondue et fromage fondu (en tonnes)



La croissance est importante dans les catégories du fromage frais (+14%) et des autres fromages à pâte dure et mi-dure (+10,6%). La production de fromages traditionnels au lait cru enregistre en moyenne une croissance inférieure (+2%).

Croissance des importations

La crise du coronavirus a fortement influencé le développement des importations. Au premier semestre, les importations de fromage ont augmenté de 15,4% (+4890 tonnes) pour atteindre 36 704 tonnes. Le segment des fromages à pâte dure, celui où les fromages suisses occupent traditionnellement une position forte sur le marché, enregistre même une augmentation substan-

tielle de 26,9%. Cette croissance massive interpelle. En réalité, l'interruption du tourisme d'achat pendant le confinement a forcé une frange de consommateurs suisses sensibles au prix à s'approvisionner en Suisse en fromage bon marché. Ces quantités se retrouvent ainsi dans les statistiques d'importation.

Petites sortes impactées

Certaines petites sortes de fromage, comme la Tête de Moine AOP, le Vacherin fribourgeois AOP, le Tilsit AOP ou le Raclette du Valais AOP, ont été sévèrement impactées par les restrictions liées à la pandémie de coronavirus. Le Raclette du Valais AOP est traditionnellement volontiers consommé à l'occasion

de grandes manifestations publiques, systématiquement annulées dès la mi-mars. La Tête de Moine AOP, très prisée dans les apéros riches, rencontre le même problème. Quant au Vacherin fribourgeois AOP, il est fréquemment consommé en fondue à l'extérieur. A la fermeture des restaurants est venu s'ajouter l'argument sanitaire pour retirer ce plat convivial des cartes de restauration. Dès le mois d'avril, ces sortes ont été contraintes de prendre des mesures temporaires de limitation de la production, dont l'ampleur avoisine 2 à 3% de la production annuelle. Les perspectives de vente pour le second semestre s'annonçant bonnes, les limitations ont pris fin en juin.

Incertitudes

Comment se comporteront les exportations au second semestre? On pourrait s'attendre à un tassement des ventes en réaction aux augmentations de prix des fromages intervenues ce printemps dans les principales sortes. Les dernières données du marché sont plutôt rassurantes. Les augmentations de prix mises en œuvre au printemps pour le Gruyère AOP, l'Emmentaler AOP, l'Appenzeller AOP et le Sbrinz AOP ne semblent pas avoir d'incidences sur les ventes. La promotion des ventes a été remaniée en raison de la crise du coronavirus, mais les investissements prévus initialement sont en général maintenus.

DANIEL KOLLER, PSL