

COMMENTAIRE DU MARCHÉ

Le fromage d'alpage en vente dans les magasins à la ferme

La production de fromage d'alpage croît lentement mais sûrement. Il est donc nécessaire de trouver de nouveaux canaux de vente. Les magasins de ferme et internet constituent des solutions.

Une enquête menée par le *Luzerner Zeitung* auprès des propriétaires de magasins de ferme confirme que leur clientèle augmente. La pandémie de coronavirus n'y est pas pour rien. Il s'agit maintenant de profiter de cette tendance pour fidéliser durablement la clientèle. Depuis quelques années déjà, les produits locaux ont le vent en poupe. En trois ans, la provenance régionale a gagné en importance auprès des consom-

mateurs de Suisse. Si l'on étudie l'assortiment moyen des quelque 2700 magasins de ferme suisses répertoriés sur les plateformes www.myfarm.ch et www.a-la-ferme.ch, on constate que respectivement 45 et 125 fermes proposent du fromage d'alpage. C'est déjà bien, mais il y a encore du potentiel. Le fromage d'alpage s'écoule surtout en vente directe. Les référencements étant multiples et temporaires, on ne connaît pas la quantité exacte vendue dans le commerce de détail, mais on l'estime inférieure à 40%. On trouve par ailleurs du fromage d'alpage dans le secteur de la restauration et dans les fromageries. Le volume de production étant en augmentation continue, il est nécessaire de trouver de nouveaux canaux de vente pour que les amateurs de ce produit de

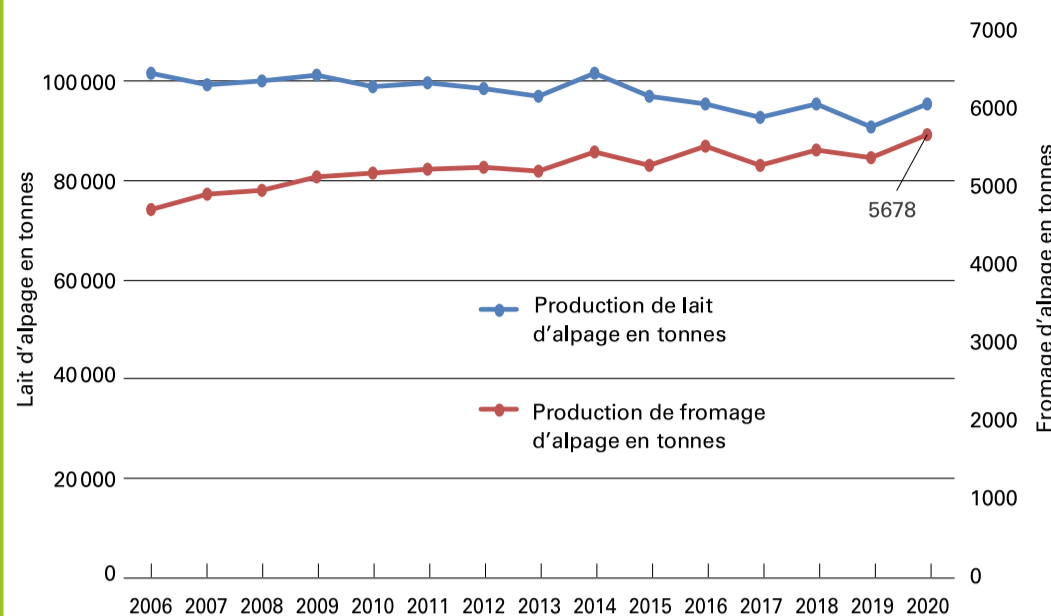
niche puissent en acheter davantage.

Un appel lancé aux propriétaires

La commission «Fromage d'alpage» a reconnu ce potentiel et lance, par l'intermédiaire de la marque *faïtière*, un projet simple et pragmatique. Le but est de motiver les producteurs pratiquant la vente directe à proposer du fromage d'alpage. Un appel a été lancé aux propriétaires de magasins de ferme, accompagné d'une annonce en ligne et dans la presse écrite.

Les personnes intéressées peuvent écrire à info@fromagedalpage.ch. On leur fera ensuite parvenir le fromage d'alpage d'un producteur qui convienne pour compléter leur assortiment et choyer encore plus leur clientèle. Divers alpages, coopératives

Valorisation du lait d'alpage de 2006 à 2020



Source: TSM

ou magasins proposent du fromage d'alpage dans leur boutique en ligne. Le site www.schweizeralpkaese.ch présente une liste de produits. Après avoir sélectionné le fromage de leur choix, les internautes sont redirigés vers le shop correspondant dans

leur région. Nous sommes confiants que les nouvelles offres feront des émules et que les nouveaux canaux de vente se développeront au même rythme que le volume de production.

La campagne «1350 fromageries d'alpage en Suisse. Un

plaisir à savourer au quotidien» dure de juillet à octobre 2021 et comprend quatre vidéos et des concours mensuels à découvrir sur www.schweizeralpkaese.ch/fr/plaisir-a-savourer-au-quotidien/

MARTIN RÜEGSEGGER, PRODUCTEURS SUISSES DE LAIT