

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 25 mars 2022

Consommation de fromage : année record confirmée

En Suisse, après l'année record 2020, la consommation de fromage par personne a augmenté de 100 grammes en 2021. Les habitant-es de Suisse ont ainsi consommé en moyenne plus de 23 kilos de fromage par personne.

L'année passée, les habitant-es de Suisse ont consommé au total 203 896 tonnes de fromage indigène ou étranger, soit une augmentation de 1089 tonnes (+0,5 %) par rapport à 2020. La population résidente, pour sa part, n'a que légèrement augmenté, pour s'établir à 8,8 millions d'habitant-es. Atteignant 23,2 kilos, la consommation par personne était également légèrement plus importante qu'en 2020 (+0,4 %).

Catégorie de produit	Consommation en kilos par personne		Variation 2021 / 2020	
	2020	*2021	kg	%
Année				
Fromage frais, y c. séché	8,37	8,35	-0,03	-0,3
Fromage à pâte molle	2,13	2,16	0,03	1,3
Fromage à pâte mi-dure	6,42	6,63	0,21	3,3
Fromage à pâte dure	3,94	3,79	-0,15	-3,9
Fromage à pâte extra-dure	0,75	0,75	0,01	0,9
Fromage de brebis, chèvre et bufflonne	0,17	0,20	0,03	20,9
Total fromages	21,78	21,87	0,10	0,4
Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1,30	1,30	0,00	0,0
Total fromage, y c. fromage fondu	23,07	23,17	0,10	0,4

*chiffres provisoires

La tendance en faveur du fromage à pâte mi-dure, qui s'est poursuivie l'année dernière, est flagrante. La baisse de la consommation de fromage à pâte dure a été plus que compensée par l'augmentation de la consommation de fromage à pâte mi-dure (de 210 grammes par personne). En plus des nouvelles variétés de fromages régionaux, les fromages traditionnels à pâte mi-dure, notamment ceux de Suisse romande, comme la Tête de Moine AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP, le Raclette du Valais AOP et le fromage à raclette suisse, sont de plus en plus appréciés en Suisse. Depuis l'été 2021, la production de fromage au lait de bufflonne est également prise en compte, ce qui a entraîné une augmentation de 35 grammes par personne pour les produits spéciaux.

Effets de la pandémie sur la restauration, plus de fromage frais étranger

L'année dernière, la pandémie a causé la fermeture des restaurants pendant cinq mois. Par ailleurs, l'obligation de certificat a également limité la consommation dans la restauration. Par rapport à 2020, la part de fromage suisse a diminué de 1,9 %. Le recul est surtout marqué pour la part de fromage frais (-4,3%). Ainsi, en 2021, 42,6% du fromage frais consommé en Suisse a été importé.

Fromage	Part indigène en %	Part indigène en %	Variation en un an
Année	2020	*2021	2021/2020
Fromage frais, y c. séré	61,7	57,4	-4,3
Fromage à pâte molle	27,1	28,4	1,3
Fromage à pâte mi-dure	76,0	75,6	-0,5
Fromage à pâte dure	80,6	79,4	-1,2
Fromage à pâte extra-dure	21,3	21,6	0,2
Total fromage	64,9	63,0	-1,9

*chiffres provisoires

Les chiffres relatifs à la consommation sont calculés par Agristat (Union suisse des paysans) sur la base des données de TSM Fiduciaire Sàrl, de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF) et de la fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, et publiés en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG. Ces chiffres font partie de la "Statistique laitière de la Suisse 2021" qui sera publiée à la fin de l'été 2022.

Renseignements:

Martin Rüeeggsegger
Producteurs Suisses de Lait PSL

tél. 031 359 53 17
martin.rueeggsegger@swissmilk.ch

Lena Obrist
USP Agristat

tél. 056 462 53 31
lana.obrist@agristat.ch

Peter Streit
TSM Fiduciaire Sàrl

tél. 058 101 80 25
peter.streit@tsmtreuhand.ch

Martin Spahr
Switzerland Cheese Marketing

tél. 031 385 26 26
media@scm-cheese.com