



COMMUNIQUE DE PRESSE

Berne, le 20 mars 2009

Consommation de fromage par habitant

La consommation de fromage en Suisse bat un nouveau record

La consommation de fromage en Suisse a battu un nouveau record en 2008, atteignant 21,17 kg (+2.1 % ou +430 g) par habitant. Cette augmentation est essentiellement à mettre sur le compte des fromages importés, la consommation de fromage suisse étant restée stable.

Weststrasse 10
Postfach
CH-3000 Bern 6

Telefon 031 359 51 11
Telefax 031 359 58 51
smp@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

En 2008, chaque habitant a consommé en moyenne suisse 21,17 kg de fromage, soit 430 g ou 2,1% de plus que l'année précédente. Les fromages frais et à pâte mi-dure sont les plus appréciés, suivis par les pâtes dures.

Durant l'année écoulée, ce sont surtout les pâtes mi-dures qui ont progressé (+ 310 g ou +5,4%) par rapport à 2007. La progression a été de 80 grammes pour les fromages frais comme pour les pâtes molles, alors que le fromage à pâte dure enregistrait un recul de 80 grammes.

La pression des importations de l'UE se reflète très clairement dans la statistique de consommation 2008, surtout au niveau du fromage à pâte molle. Au total, la consommation de fromage importé est en hausse de 8,7 % ou 420 grammes par rapport à 2007.

Catégorie de produits	Consommation kg / habitant		Modification en % 2007 / 2008	
	2007	2008	kg / hab.	%
Fromage frais, séché inclus	6.58	6.66	0.08	1.3%
Fromage à pâte molle	1.93	2.01	0.08	4.0 %
Fromage à pâte mi-dure	5.66	5.96	0.31	5.4 %
Fromage à pâte dure	4.11	4.03	-0.08	-1.9 %
Fromage à pâte extra-dure	0.81	0.81	0.00	0.0 %
Produits spéciaux, brebis, chèvre	0.13	0.14	0.01	5.2 %
Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1.52	1.56	0.03	2.2 %
Total fromage et fromage fondu	20.74	21.17	0.43	2.1 %
- dont fromage suisse	15.91	15.92	0.01	0.0 %
- dont fromage importé	4.83	5.25	0.42	8.7 %

Le hit-parade 2008 des variétés pour la consommation par habitant se présente comme suit:

Produit	Consommation 2008	Modification 2007 / 2008
	kg / habitant	En pour cent
Mozzarella	2.40	+1.2
Le Gruyère AOC	1.84	-2.0



Raclette Suisse®	1.32	-1.0
Emmentaler (AOC incl.)	0.55	-27.3
Fondue prête à l'emploi	0.46	+3.4
Appenzeller®	0.42	+7.9
Tilsiter	0.42	+10.0
Fromage à raclette du Valais	0.27	+0.9
Vacherin fribourgeois AOC	0.29	+6.5

Ces modifications montrent aussi que, dans son ensemble, le marché suisse possède encore un potentiel de développement, mais qu'il devient impératif désormais, dans l'intérêt de l'agriculture, des filières laitière et fromagère nationales, de désigner la provenance des produits de manière claire et crédible pour le consommateur, surtout pour les produits interchangeables.

Weststrasse 10
Postfach
CH-3000 Bern 6

Les chiffres ci-dessus ont été calculés et publiés par l'Union suisse des paysans (USP) sur la base des données de TSM Fiduciaire Sàrl et de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL. Ils font partie de la « Statistique laitière de la Suisse 2008 ».

Telefon 031 359 51 11
Telefax 031 359 58 51
smp@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

Renseignements:

Franziska Wirz
Fédération des Producteurs Suisses de Lait

Tél. 031 359 53 1z
franziska.wirz@swissmilk.ch

Iso Schmid
Union suisse des paysans

Tél. 056 462 51 11
iso.schmid@sbv-usp.ch

Peter Streit
TSM Fiduciaire Sàrl

Tél. 031 359 59 55
peter.streit@tsmtreuhand.ch

..... Zeichen (inkl. Leerzeichen)