

## Produktion und Verbrauch von Milch und Milchprodukten 2018

Autorin: Lena Obrist

Quellen: Agristat; Branchenorganisation Butter (BOB); Eidgenössische Zollverwaltung (EZV); Swissmilk (SMP); TSM Treuhand GmbH

**Die Gesamtmilchproduktion hat im Jahr 2018 infolge der gestiegenen Milchleistung pro Kuh trotz weiterhin sinkendem Milchkuhbestand zugenommen. Ebenfalls gestiegen ist die Ziegen- und Schafmilchproduktion. Im Vergleich zum Vorjahr wurde weniger Milch zu Konsummilch und –rahm, jedoch mehr zu Butter, Dauermilchwaren, Käse und anderen Milchspezialitäten verarbeitet. Beim Käse führte die erhöhte Produktion sowie eine Zunahme des Importes zu einem Anstieg des Gesamtverbrauchs um ca. 2%. Aufgrund der verhältnismässig geringen Bevölkerungszunahme im Jahr 2018 ist auch der Pro-Kopf-Verbrauch um 1,5% gestiegen.**

### Milchproduktion

Im Jahr 2018 wurde ein weiterer Anstieg der Gesamtmilchproduktion verzeichnet. Mit 3,45 Millionen Tonnen wurden 0,6% mehr Milch vermarktet als im Vorjahr. Der weitaus grösste Anteil davon ist Kuhmilch (99,2%). Dabei hat der über das Jahr gemittelte Milchkuhbestand, wie schon in den Jahren zuvor, weiter abgenommen und mit ca. 554 200 Tieren im Jahr 2018 einen neuen Tiefststand erreicht. Da die Milchleistung pro Kuh berechnet wird, indem die produzierte Milch durch die Anzahl Kühe dividiert wird, ergibt sich eine deutliche Steigerung der Milchleistung auf ca. 7070 Liter pro Kuh (Grafik 1). Dies sind fast 2% mehr als im Jahr 2017, als die Milchleistung unter anderem aufgrund der schlechten Raufutterqualität der Vorjahresernte sehr tief ausfiel.

Ebenfalls zugenommen hat die Produktion von Ziegen- und Schafmilch, obwohl sich diese Mengen nur marginal auf die Gesamtmilchproduktion auswirken. Im Gegensatz zur Kuhmilch wird die Produktion anhand des Bestandes und einer geschätzten durchschnittlichen Milchleistung pro Milchziege bzw. Milchschaaf berechnet. Die Zunahme der Ziegen- und Schafmilch wird aber auch deutlich bei den gemeldeten Verkehrsmilchmengen sowie bei der Produktion von Ziegen- und Schafkäse. Diese hat 2018 weiter zugenommen und zwar um 6,2% im Vergleich zum Vorjahr.

### Milchverarbeitung

Der weitaus grösste Teil der produzierten Milch wird zu Käse verarbeitet: Fast 1,5 Millionen der gesamthaft verarbeiteten 3,4 Millionen Milchäquivalente (MAV) fliessen in die Käseproduktion (Grafik 2). Diese hat in letzten zwei Jahren wieder zugenommen. Hingegen setzt sich der abnehmende Trend bei der Konsummilchproduktion weiterhin fort (Grafik 2 und 3) Dies hängt vermutlich mit den Veränderungen der Essgewohnheiten in den letzten Jahrzehnten zusammen. Einerseits gerieten die tierischen Nahrungsmittel generell in Verruf und wurden vermehrt durch Alternativprodukte pflanzlicher Natur konkurriert. Andererseits findet sich Milch, die früher als Konsummilch verkauft wurde, auf den Ladentheken in veränderter Form wieder, zum Beispiel als Milchpulver in Convenienceprodukten wie Milchsichgetränken (z.B. Energy Milk, Caffé Latte etc.). Interessant erscheint, dass die Menge von fetthaltiger Konsummilch in den letzten zwei Jahren leicht zunahm, während die teilentrahmte Milch weiterhin abnahm (Grafik 4). Falls sich dieser Trend in den nächsten Jahren fortsetzt, könnte das bedeuten, dass Milchfett von den Konsumenten wieder mehr geschätzt wird, nachdem tierische Fette lange Zeit einen schlechten Ruf hatten.

Mit mehr als 0,54 Mio. Tonnen MAV fliessen fast 16% der verarbeiteten Milch in die Produktion von Butter und weitere 11% (0,38 Millionen Tonnen MAV) in jene von Dauermilchwaren. Im Jahr 2018 haben auch diese Mengen zugelegt: Beim Butter ist ein Anstieg von 5%, bei den Dauermilchwaren von 2,5% zu verzeichnen. Betrachtet man die Entwicklung über die Jahre hinweg, sind deutliche Parallelen zwischen den Mengen, die in die beiden Produkte fliessen, erkennbar. Das ist nicht weiter erstaunlich, denn überschüssige Milch wird zu Butter und Magermilchpulver verarbeitet.

## Production et consommation de lait et de produits laitiers en 2018

Auteure : Lena Obrist

Sources: Agristat ; Organisation sectorielle pour le beurre (OSB) ; Administration fédérale des douanes (AFD) ; Swissmilk (PSL) ; TSM Fiduciaire Sàrl

**Malgré une nouvelle diminution du cheptel bovin laitier, l'année 2018 a connu une hausse de la production de lait totale en raison de la performance laitière croissante des vaches. La production de lait de brebis et de chèvre a également progressé. Comparativement à 2017, le lait a été moins transformé en lait et en crème de consommation, mais plus en beurre, en conserves de lait, en fromage et en autres spécialités laitières. L'augmentation parallèle de la production et des importations de fromage a entraîné une hausse de la consommation totale d'environ 2%. Étant donné que la croissance démographique a été proportionnellement plus faible en 2018, la consommation par habitant enregistre une hausse de 1,5%.**

### Production laitière

L'année 2018 a connu une nouvelle hausse de la production laitière totale : 3,45 millions de tonnes de lait ont été commercialisées, soit 0,6% de plus qu'en 2017. Le lait de vache représente la part de loin la plus importante (99,2%). À noter que, comme les années précédentes, le cheptel de vaches laitières moyen s'est encore réduit en 2018, atteignant un nouveau plancher de 554 200 têtes. Pour calculer la performance laitière par vache, on divise la quantité de lait produite par le nombre d'animaux. Le résultat indique ainsi une nette augmentation de la performance laitière, qui atteint environ 7070 litres par vache (Graphique 1), soit près de 2% de plus qu'en 2017. Cette année-là, la performance laitière avait été très basse, entre autres en raison de la mauvaise qualité du fourrage récolté l'année précédente.

La production de lait de brebis et de chèvre a également augmenté, bien que ces volumes n'aient qu'un impact marginal sur la production laitière totale. Contrairement au lait de vache, cette production est calculée au moyen du cheptel et de la performance laitière moyenne estimée par brebis ou chèvre laitière. L'augmentation des volumes de lait de brebis et de chèvre apparaît également dans les quantités annoncées de lait commercialisé et dans la production de fromage. En 2018, cette dernière a poursuivi sa progression, qui a été de 6,2% par rapport à l'année précédente.

### Transformation du lait

La plus grande partie du lait est transformée en fromage : sur un total de 3,4 millions d'équivalentslait (EL) transformés, près de 1,5 million est destiné à la production de fromage (Graphique 2). Cette dernière est répartie à la hausse ces deux dernières années. La tendance à la baisse de la production de lait de consommation se maintient également (Graphique 2 et 3). Cette évolution est probablement liée à la modification des habitudes alimentaires au cours des dernières décennies. D'une part, les denrées alimentaires d'origine animale sont généralement tombées en discrédit et font face à la concurrence croissante des produits alternatifs d'origine végétale. D'autre part, le lait qui était autrefois vendu comme lait de consommation se retrouve dans les rayons des magasins sous d'autres formes, comme la poudre de lait dans les produits prêts à l'emploi du type boissons lactées (p. ex. Energy Milk, Caffé Latte, etc.). Il est intéressant de constater que la quantité de lait entier de consommation a légèrement augmenté ces deux dernières années, alors que celle de lait partiellement écrémé a continué de décroître (Graphique 3 et 4). Si cette tendance se maintient ces prochaines années, cela pourrait indiquer que les consommateurs apprécient à nouveau la graisse lactique, après une longue période de mauvaise réputation des graisses animales.

Plus de 0,54 million de tonnes d'EL, soit 16% du lait transformé, sont écoulées dans la production de beurre et 0,38 million, soit 11%,

## Verbrauch

Der Verbrauch von Milch und Milchprodukten lässt sich anhand der Inlandproduktion, des Aussenhandels und der Vorräteveränderung berechnen (siehe Anhang). Mit Ausnahme von Käse und Konsummilch lässt sich der Verbrauch der meisten Milchprodukte nur ansatzmässig schätzen, da die Mengen in Verarbeitungsprodukten im Aussenhandel wenig aufgeschlüsselt sind und deshalb in der vorliegenden Statistik nicht berücksichtigt werden.

Beim Käse ist der Gesamtverbrauch im Vergleich zum Vorjahr um 2% angestiegen. Dafür sind hauptsächlich die höheren Produktionsmengen (1,1%) und die höheren Importe (2,8%) verantwortlich. Letztere sind vor allem beim Frischkäse aber auch beim Extrahartkäse markant gestiegen. Dass der Käseverbrauch im Jahr 2018 nicht noch höher ausfällt, liegt an den vermehrt angelegten Vorräten und am ebenfalls erhöhten Export (1,3%). Dieser ist vor allem beim Halbhart- und Hartkäse angestiegen.

Wird der Gesamtverbrauch durch die geschätzte ortsanwesende Bevölkerung dividiert, lässt sich auch der so genannte Pro-Kopf-Verbrauch eruiieren (Grafik 6 und 7). Dieser verläuft nicht zwangsläufig parallel zum Gesamtverbrauch. Nimmt die Bevölkerung in grösserem Masse zu als der Gesamtverbrauch, so ist es möglich, dass der Pro-Kopf-Verbrauch trotz zunehmendem Gesamtverbrauch abnimmt. Dies ist über die Gesamtheit der Nahrungsmittel seit längerer Zeit der Fall: Während der Gesamtverbrauch von Nahrungsmitteln in der Schweiz stetig steigt, ist seit 1981 eine deutliche Abnahme des Pro-Kopf-Verbrauchs zu beobachten (AGRISTAT 12/2017). Im Falle von Käse ist der Pro-Kopf-Verbrauch jedoch über die Jahre hinweg ziemlich konstant. Im Jahr 2018 wurde sogar eine deutliche Zunahme (1,5%) verzeichnet. Dies weil der Gesamtverbrauch um einiges mehr angestiegen ist, als die ortsanwesende Bevölkerung zugenommen hat. Diese ist in den letzten zwei Jahren nur noch um ca. 0,5% gewachsen, während die Zunahme in den Vorjahren jeweils um 1% lag. Die Zunahme des Pro-Kopf-Verbrauchs von Käse im Jahr 2018 könnte unter anderem mit dem nachlassenden Druck des Einkaufstourismus in Verbindung gebracht werden. Dieser hat sich gemäss der neusten Studie der Credit Suisse (CS Retail Outlook 2019) im Jahr 2018 aufgrund der nachlassenden Frankenstärke und der Preisaufschläge im angrenzenden Ausland etwas relativiert.

## Anhang: Methode zur Berechnung des Verbrauchs von Milch und Milchprodukten

Der Verbrauch eines Nahrungsmittels im Inland entspricht grundsätzlich der folgenden Definition: Verbrauch = Inlandproduktion + Importe - Exporte ± Vorräteveränderungen. Für die Milchstatistik werden dabei im Aussenhandel allerdings nur die Positionen des Zollkapitels 4 berücksichtigt. Beim Verbrauch von Milch und Milchgetränken kann von der Annahme ausgegangen werden, dass für diese Produktkategorien keine grösseren, über die Zeit schwankenden Lager angelegt werden und dass der Aussenhandel vernachlässigbar ist. Die Menge der in die Schweiz importierten Konsummilch (ausgenommen der Milch aus der Genfer Freizone) macht deutlich weniger als 1% der Gesamtproduktion aus, analoges gilt für die exportierte Konsummilch. Bei den Milchgetränken ist die Datenlage schlecht. Es muss angenommen werden, dass gewisse Mengen an Milchgetränken (also mit Zucker, Kaffee, Kakao etc. angereicherte Milch) exportiert werden und daher die berechneten Verbrauchszahlen den effektiven Verbrauch etwas überschätzen.

Die Ermittlung des Verbrauchs von Joghurt und Konsumrahm basiert ebenfalls auf der Annahme, dass die Lagerbestände dieser Produktkategorien vernachlässigbar gering sind, jedoch wurden die Produktionszahlen bezüglich der Export- und Importmengen korrigiert. Allerdings liegen aus der Aussenhandelsstatistik keine sinnvoll nach Produkten aufgeschlüsselten Daten vor, so dass die Angaben nur für das Total von Joghurt und Konsumrahm gemacht werden können.

Die Berechnung des Butterverbrauchs beruht auf den Zahlen der Inlandverkäufe und berücksichtigt folglich bereits den Aussenhandel und Lagerveränderungen. Die Verkaufszahlen von Milch- und Sirtenrahmbuttermischungen («Käsebutter») umfassen zusätzlich zu den von der BO Butter publizierten Verkäufe der industriellen Hersteller auch die Mengen, die durch gewerbliche Milchverarbeitungsbetriebe abgesetzt werden. Bei der Bäckerei-/Industriebutter sind auch Verkäufe an die Industrie, welche butterhaltige Produkte für den Export

dans celle de conserves de lait. En 2018, ces quantités se sont aussi accrues : le beurre a enregistré une augmentation de 5% et les conserves de lait de 2,5%. Si l'on observe l'évolution sur plusieurs années, on constate un parallèle évident entre les volumes écoulés de ces deux produits. Rien d'étonnant à cela, car le lait excédentaire est valorisé en beurre et en poudre de lait écrémé.

## Consommation

La consommation de lait et de produits laitiers se calcule à partir de la production indigène, du commerce extérieur et de la variation des stocks (voir annexe). À l'exception du fromage et du lait de consommation, la consommation de la plupart des produits laitiers peut seulement être estimée, car les quantités contenues dans les produits transformés du commerce extérieur sont peu détaillées et ne peuvent par conséquent pas être prises en compte dans la présente statistique.

La consommation totale de fromage a augmenté de 2% par rapport à l'année précédente. Les principales raisons sont la hausse des quantités produites (1,1%) et la hausse des importations (2,8%). Les importations de fromage frais et de fromage à pâte extra-dure ont enregistré une augmentation notable. Si la consommation de fromage n'est pas plus élevée en 2018, on le doit à l'augmentation des réserves ainsi qu'à celle des exportations (1,3%). Cette dernière concerne surtout le fromage à pâte dure et mi-dure.

Si on divise la consommation totale par la population résidente estimée, on peut déterminer la consommation par habitant (Graphique 6 et 7). Cette dernière n'évolue pas nécessairement en parallèle avec la consommation totale. Si la population augmente plus proportionnellement à la consommation totale, il est possible que la consommation par habitant diminue, malgré l'augmentation de la consommation totale. On constate depuis assez longtemps ce phénomène avec le total des denrées alimentaires : alors que la consommation totale de denrées alimentaires ne cesse d'augmenter en Suisse, on observe depuis 1981 une nette diminution de la consommation par habitant (AGRISTAT 12/2017). Dans le cas du fromage, la consommation par habitant est toutefois relativement constante au cours des dernières années. En 2018, elle a même fortement augmenté (1,5%), pour la simple raison que l'augmentation de la consommation totale a été légèrement plus élevée que celle de la population résidente. Cette dernière n'a progressé que de 0,5% environ ces deux dernières années, alors que sa croissance était de 1% dans les années antérieures. En 2018, la hausse de la consommation de fromage par habitant pourrait être corrélée entre autres avec la pression décroissante du tourisme d'achat. Une récente étude du Credit Suisse (CS Retail Outlook 2019) a montré que le tourisme d'achat avait perdu en importance en 2018 en raison de l'affaiblissement du franc et des hausses de prix dans les pays voisins.

## Annexe : Calcul de la consommation de lait et de produits laitiers

La formule suivante permet en principe de calculer la consommation d'une denrée alimentaire dans le pays : consommation = production indigène + importations - exportations ± évolution des stocks. Quant au commerce extérieur, seules les positions du chapitre 4 du tarif douanier sont prises en compte pour la statistique laitière. Dans le cas du lait de consommation, l'hypothèse retenue est qu'aucun stock notable et sujet à des variations dans le temps n'est constitué pour ces catégories de produits et que le commerce extérieur est négligeable. La quantité de lait de consommation importée en Suisse (exception faite du lait en provenance de la zone franche de Genève) représente moins de 1% de la production totale, et il en est de même pour le lait de consommation exporté. Les données disponibles concernant les boissons lactées se révèlent lacunaires. Il est à présumer que certaines quantités de boissons lactées (c'est-à-dire du lait enrichi de sucre, de café, de cacao, etc.) sont exportées et que, par conséquent, le calcul de la consommation conduit à une légère surestimation de la consommation réelle.

Le calcul de la consommation de yogourts et de crème de consommation part aussi du principe que les stocks sont négligeables pour ces catégories de produits, mais il s'appuie sur les valeurs de la production, corrigées des quantités exportées et importées. Cela dit, comme la statistique du commerce extérieur ne comprend pas de données ventilées par produits susceptibles d'être exploitées, les seules in-

herstellt (z.B. Biskuits), inbegriffen. Dies führt dazu, dass der Inlandverbrauch etwas überschätzt wird.

Der Käseverbrauch wird berechnet aus den Produktionsmengen abzüglich der Produktion der Schmelzrohware, zuzüglich der Lagerbestände des Vorjahres, abzüglich Aufbau der Vorräte im laufenden Jahr, zuzüglich Nettoeinfuhrmengen (ohne Schmelzrohware) und abzüglich Ausfuhrmengen. Die Berücksichtigung der Vorräte am Jahresende und damit der Veränderung der Vorräte ist nicht einfach, da gewisse Käsesorten längere Zeit gereift und gelagert werden, hat aber einen Einfluss auf den geschätzten Jahresverbrauch.

Bei den vorliegenden Berechnungen nicht berücksichtigt ist die Menge Milch, die auf den Milchwirtschaftsbetrieben zur Selbstversorgung zurückbehalten wird. Da keine Zahlen vorliegen, welcher Anteil davon als Frischmilch konsumiert und welcher Anteil weiterverarbeitet wird (z.B. Joghurt-Herstellung oder Verbutterung), lässt sich diese Milchmenge keiner der aufgeführten Produktkategorien zuordnen.

Aufgrund der getroffenen Annahmen sind die Verbrauchszahlen mit einigen Unsicherheiten behaftet, aber sie erlauben dennoch, gewisse Entwicklungen zu erkennen. Es ist aber zu betonen, dass der Verbrauch im vorliegenden Sinne nicht der effektiv durch die Konsumierenden verzehrten Menge entspricht, da die Verluste im Gross- und Detailhandel sowie bei den Privathaushalten nicht berücksichtigt werden und keine Angaben zu den durch Einkaufstourismus importierten Mengen gemacht werden können.

dications possibles portent sur la quantité totale de yogourts et de crème de consommation.

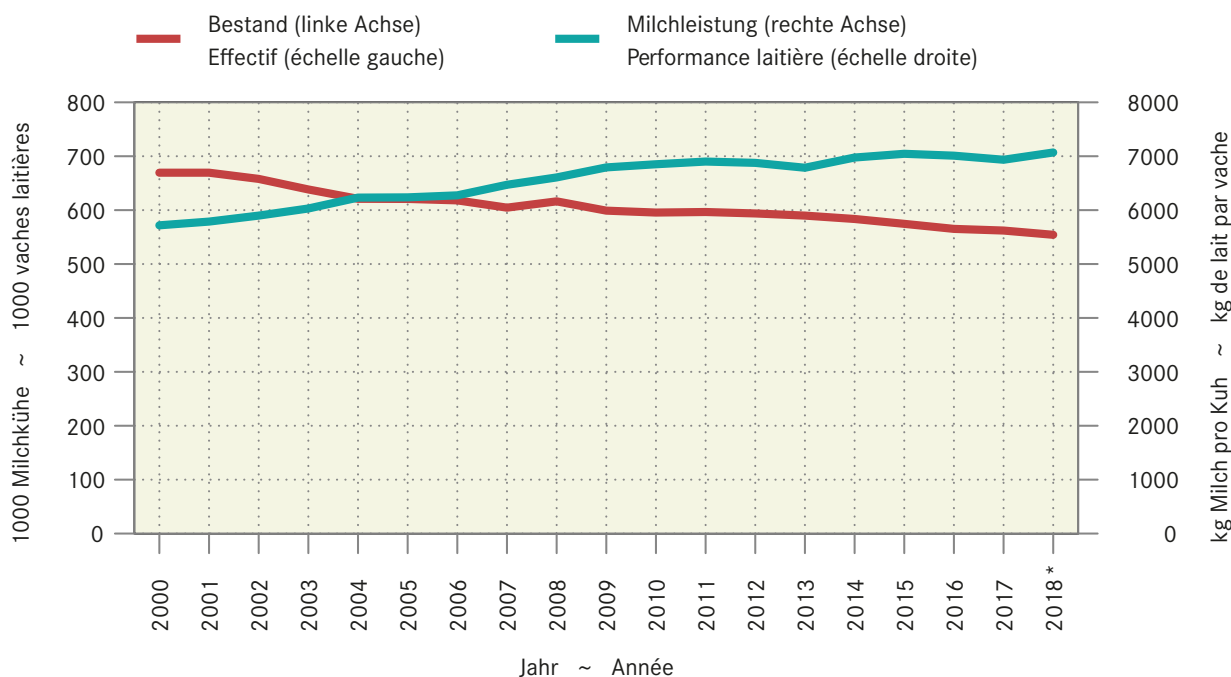
Le calcul de la consommation de beurre se fonde sur les chiffres des ventes en Suisse, si bien qu'il tient déjà compte du commerce extérieur et de l'évolution des stocks. Les chiffres des ventes de beurre de crème de lait et de crème de petit-lait (« beurre de fromagerie ») incluent, outre les ventes des transformateurs industriels relevées par l'Organisation Sectorielle pour le Beurre, aussi les quantités écoulées par les entreprises artisanales de transformation du lait. Le beurre de boulangerie et d'industrie comprend aussi les ventes destinées aux industries qui élaborent des produits à base de beurre destinés à l'exportation (p.ex. des biscuits). Cela conduit à une légère surestimation de la consommation indigène.

La consommation de fromage se calcule à partir des quantités produites, déduction faite de la production de fromage pour la fonte, addition faite des stocks de l'année précédente, déduction faite de la constitution de stocks pendant l'année en cours, addition faite des quantités importées nettes (sans le fromage pour la fonte) et déduction faite des quantités exportées. La prise en compte des stocks à la fin de l'année et, partant, de l'évolution des stocks n'est pas un exercice facile, car certaines sortes de fromage doivent être affinées et stockées plus longtemps, ce qui se répercute sur l'estimation de la consommation annuelle.

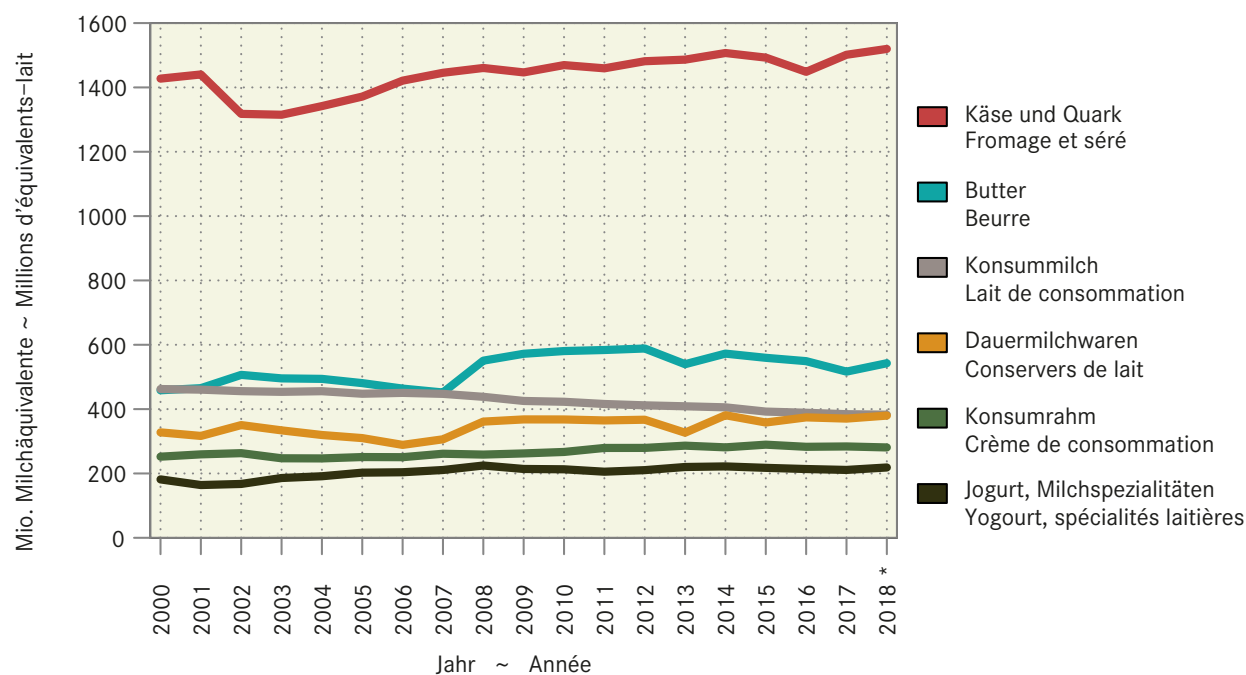
Les présents calculs ne tiennent pas compte de la quantité de lait que les exploitations laitières gardent pour leur autoconsommation. Faute de chiffres concernant la part consommée sous forme de lait frais et la part destinée à une transformation (p. ex. en yogourt ou en beurre), il est impossible d'attribuer cette quantité de lait à l'une des catégories de produits précitées.

En raison des hypothèses avancées, les chiffres relatifs à la consommation demeurent entachés de quelques incertitudes, mais ils permettent néanmoins de distinguer certaines évolutions. Il est toutefois utile de souligner que la consommation au sens de la présente analyse ne correspond pas aux quantités effectivement mangées par les consommateurs, étant donné que les pertes dans le commerce de gros et de détail ou dans les ménages ne sont pas prises en compte et qu'il n'est pas possible d'en dire plus sur les quantités importées dans le cadre du tourisme d'achat.

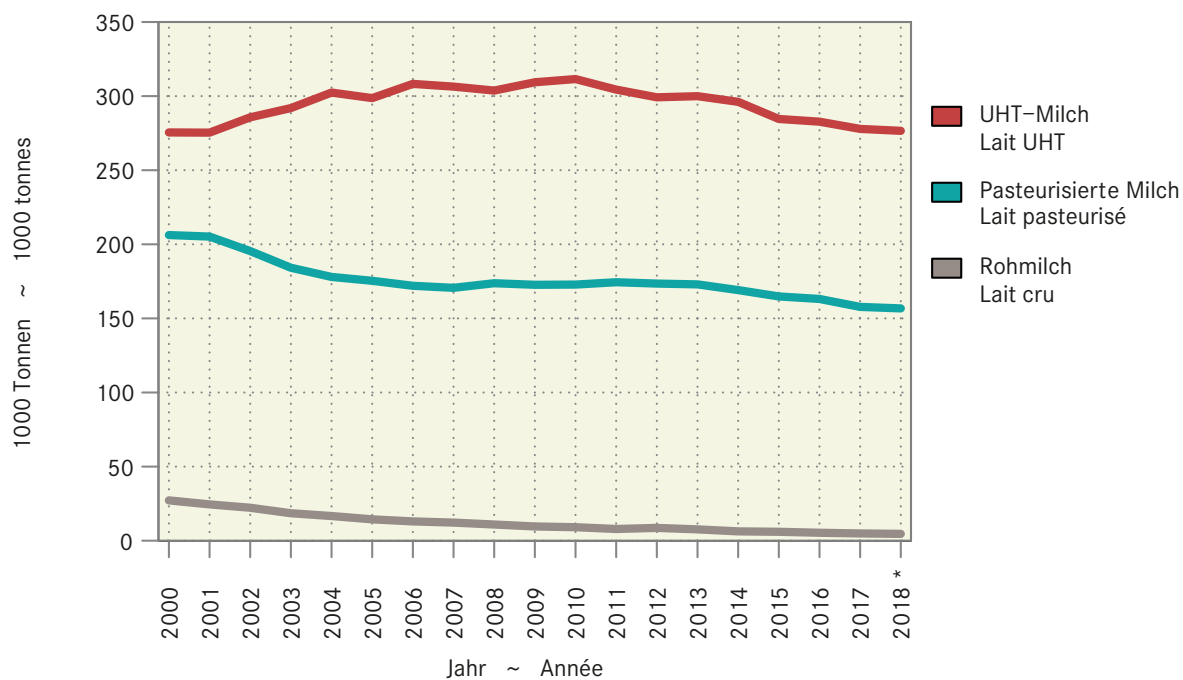
**Grafik 1: Mittlerer Jahresbestand und Milchleistung von Milchkühen**  
**Graphique 1: Effectif annuel moyen et performance laitière des vaches laitières**



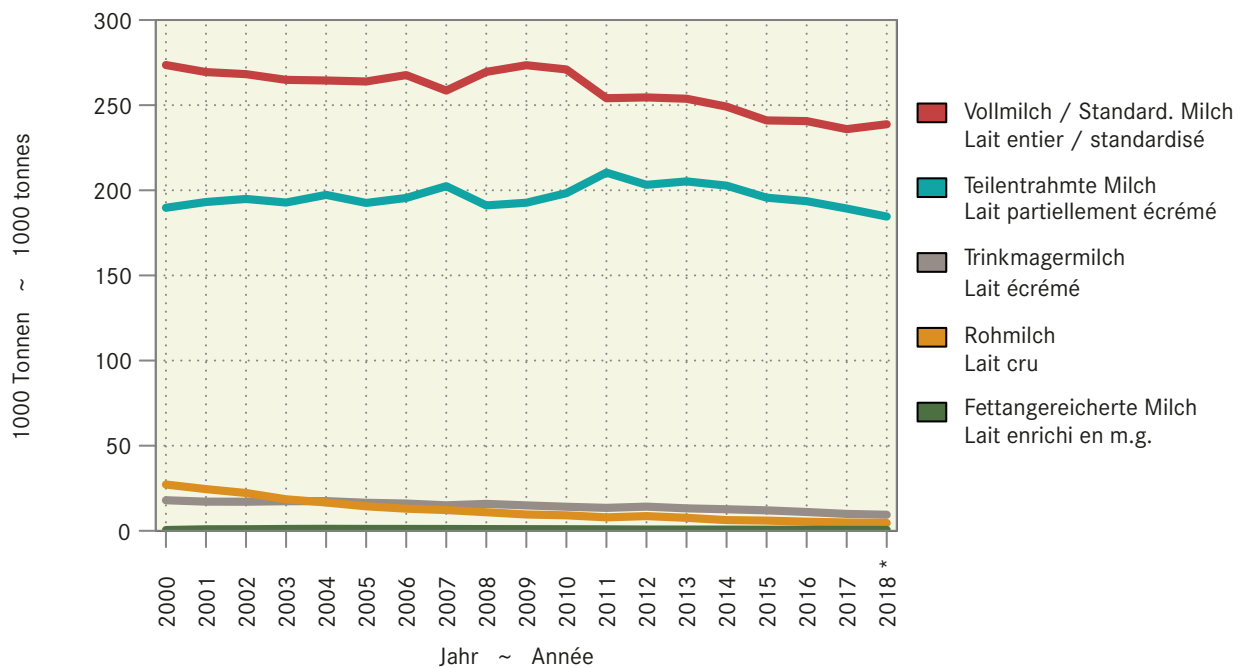
Grafik 2: Verarbeitung von Kuhmilch  
 Graphique 2: Transformation du lait de vache



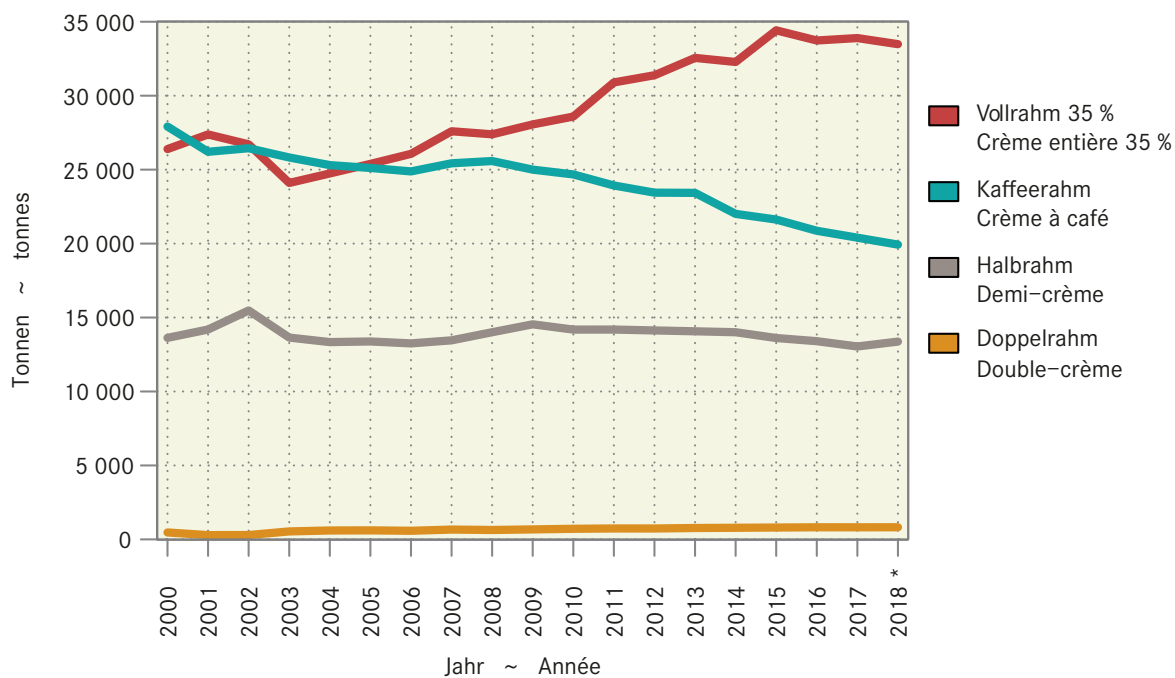
Grafik 3: Produktion von Konsummilch nach Verarbeitungsart  
 Graphique 3: Production de lait de consommation selon type de traitement



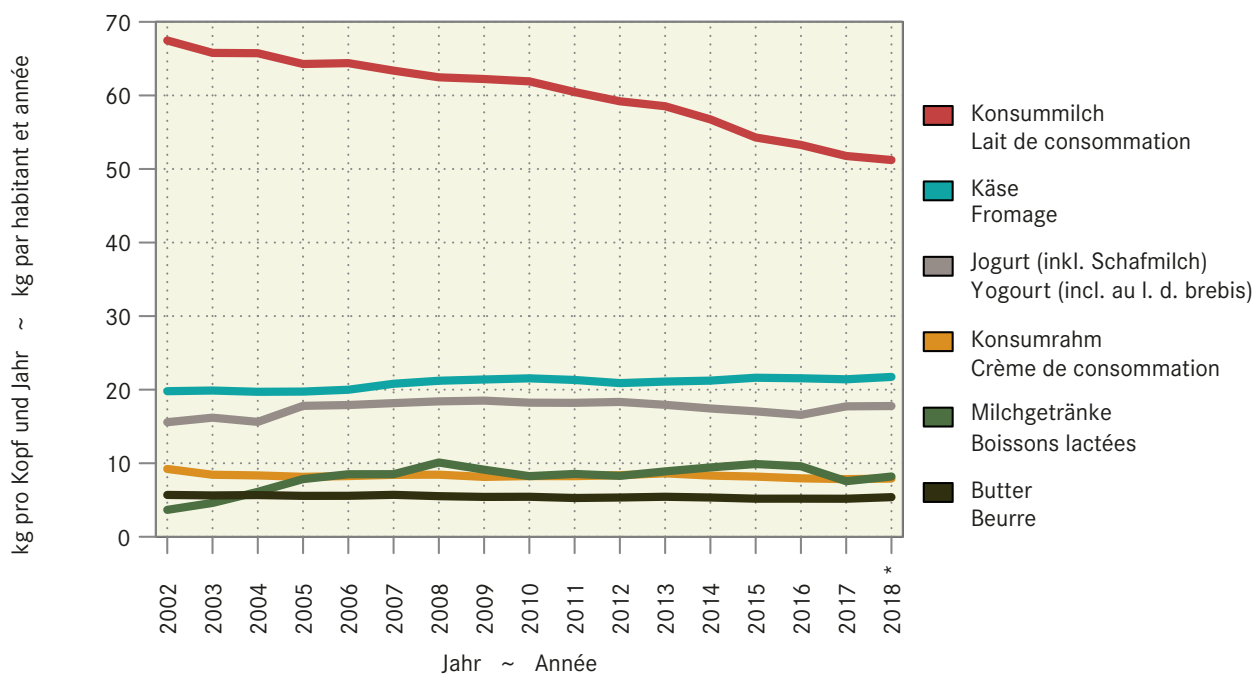
Grafik 4: Produktion von Konsummilch nach Fettgehalt  
 Graphique 4: Production de lait de consommation selon sa teneur en matière grasse



Grafik 5: Produktion von Konsumrahm  
 Graphique 5: Production de crème de consommation



Grafik 6: Pro-Kopf-Verbrauch von Milchprodukten  
Graphique 6: Consommation de produits de lait par habitant



Grafik 7: Pro-Kopf-Verbrauch von Käse und Schmelzkäse  
Graphique 7: Consommation de fromage et fromage fondu par habitant

