

Produktion und Verbrauch von Milch und Milchprodukten

Autoren: Tabea Kipfer

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

Die Milchwirtschaft spielt eine bedeutende Rolle für die Schweizer Landwirtschaft. Im Jahr 2017 wurden rund 3,4 Millionen Tonnen Milch vermarktet und in verschiedene Milchprodukte verarbeitet, wobei fast die Hälfte der Milch verkäst wurde. Milch und Milchprodukte leisten einen wichtigen Beitrag zur ausgewogenen Ernährung der Bevölkerung, allerdings ist der Pro-Kopf-Verbrauch von diversen Milchprodukten stagnierend oder sogar rückläufig.

Milchverarbeitung

Insgesamt wurden 2017 in der Schweiz rund 3,4 Mio. Tonnen Vollmilch vermarktet (Tabelle 3.1, Seite 24). Die Menge nahm Mitte der Nullerjahre stark zu und konnte sich auf einem konstant hohen Niveau halten. Der grösste Teil der Milch wurde zu Käse und Quark verarbeitet (46%), gefolgt von Butter (16%), Konsummilch (12%), Dauermilchwaren (11%), Konsumrahm (9%) sowie Jogurt und anderen Milchspezialitäten (6%). Die Herstellung von Konsummilch ist über die Jahre rückläufig, während beim Jogurt und den Milchspezialitäten (Milchgetränke, Speiseeis, Dessertprodukte etc.) eine leichte Zunahme zu verzeichnen war, die nun abflacht (Grafik 1). Die Produktionsmengen von Butter und Dauermilchwaren (Milch-, Rahm- und Molkenpulver sowie Milchkondensat) schwanken auffallend, da diese Produkte am stärksten von den Weltmarktpreisen abhängen. Im Jahr 2008 stieg der Industriemilchpreis dank guten Bedingungen auf dem Weltmarkt (internationale Nahrungsmittelkrise 2006/2007, Melamin-Skandal in China) kurzfristig stark an und entsprechend wurde die heimische Milchproduktion angekurbelt mit einer Steigerung von 5% in nur einem Jahr. Die anhaltend hohe Produktion sowie Preiseinbrüche auf dem Weltmarkt als Folge der Wirtschaftskrise liessen den Industriemilchpreis aber bereits 2009 wieder sinken und dieser Trend setzte sich in den darauffolgenden Jahren fort.

Production et consommation de lait et de produits laitiers

Auteurs : Tabea Kipfer

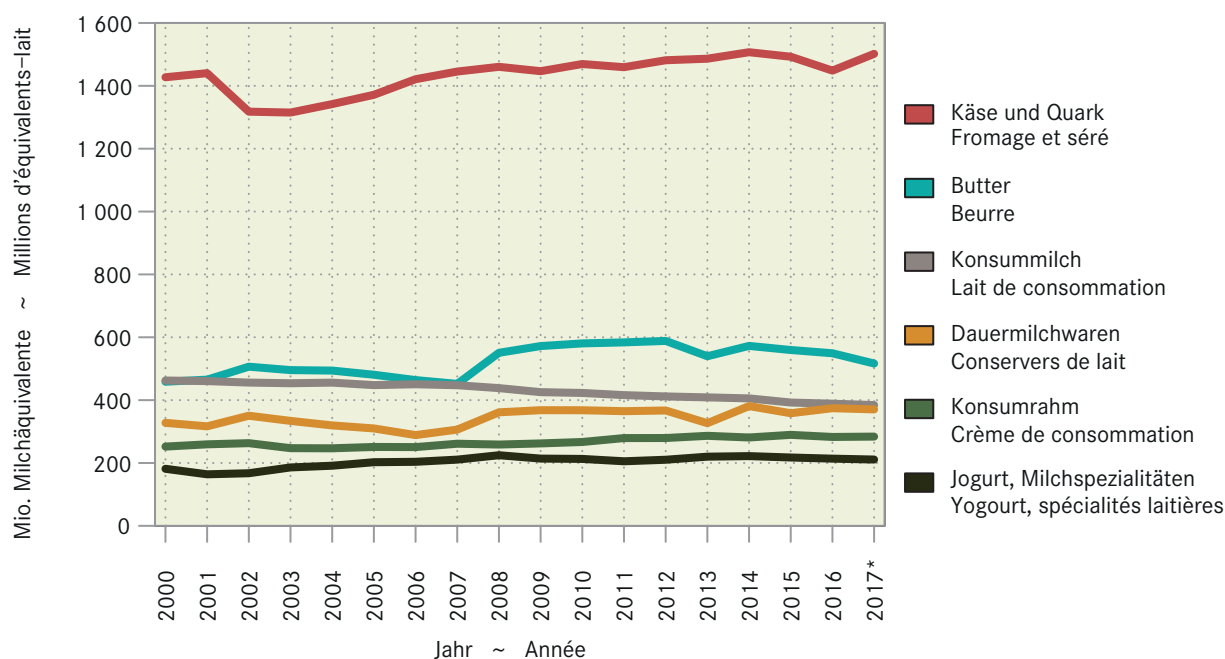
Sources : Agristat ; Organisation Sectorielle pour le Beurre (OSB) ; Administration fédérale des douanes (AFD) ; TSM Fiduciaire Sàrl

L'économie laitière occupe une place majeure dans l'agriculture suisse. Ce sont quelque 3,4 millions de tonnes de lait que cette filière a commercialisés et transformés en divers produits laitiers en 2017, dont près de la moitié dans la production fromagère. Le lait et les produits laitiers contribuent dans une large mesure à une alimentation équilibrée de la population, mais la consommation par habitant de divers produits laitiers stagne ou marque même un recul.

Transformation du lait

En 2017, pas moins de 3,4 millions de tonnes de lait entier ont été commercialisés en Suisse (tableau 3.1, page 24). En forte augmentation depuis 2005 environ, les volumes se sont maintenus à un niveau élevé jusqu'à ce jour. La plupart du lait est transformée en fromage et en séré (46%), suivis du beurre (16%), du lait de consommation (12%), des conserves de lait (11%), de la crème de consommation (9%), du yogourt et d'autres spécialités laitières (6%). La production de lait de consommation a reculé au fil des ans, alors que la légère progression des yogourts et des spécialités laitières (boissons lactées, glaces alimentaires, desserts, etc.) s'atténue désormais (graphique 1). Les quantités produites de beurre et de conserves de lait (poudre de lait, de crème et de lactosérum) sont sujettes à des variations notables, car il s'agit des produits les plus exposés aux prix sur les marchés internationaux. En 2008, le prix du lait industriel a bondi en très peu de temps grâce à un contexte propice sur le marché mondial (crise alimentaire internationale en 2006/2007, scandale du lait frelaté en Chine), ce qui a eu pour conséquence une effervescence de la production laitière indigène, avec une hausse de 5% en l'espace d'un an. Dès 2009 toutefois, le prix a amorcé une baisse qui allait durer plusieurs années, due à une production restée très abondante et à la chute des prix provoquée par la crise économique mondiale sur les marchés internationaux.

Grafik 1: Verarbeitung von Kuhmilch
Graphique 1: Transformation du lait de vache



Produktion von Konsummilch und -rahm

Bei der Konsummilchproduktion gilt es zwischen den einzelnen Milchsorten zu unterscheiden: Während die Mengen von Rohmilch und pasteurisierter Milch schon seit Jahren rückläufig sind, setzte dieser Trend bei der UHT-Milch (durch Ultra-Hoch-Temperatur-Verfahren haltbar gemacht) erst ab 2011 ein (Grafik 2). Ein Einbruch in der Produktion ist für 2015 auszumachen, was vermutlich auf den verstärkten Einkaufstourismus aufgrund der Aufhebung des Euro-Mindestkurses zurückzuführen ist. Im Gegensatz zu Roh- und Pastmilch ist UHT-Milch über mehrere Wochen ungekühlt haltbar und eignet sich deshalb für den Einkauf auf Vorrat. Seit 2000 ist denn auch der Anteil von UHT-Milch an der gesamten Konsummilchproduktion von 54 % auf 63 % gestiegen.

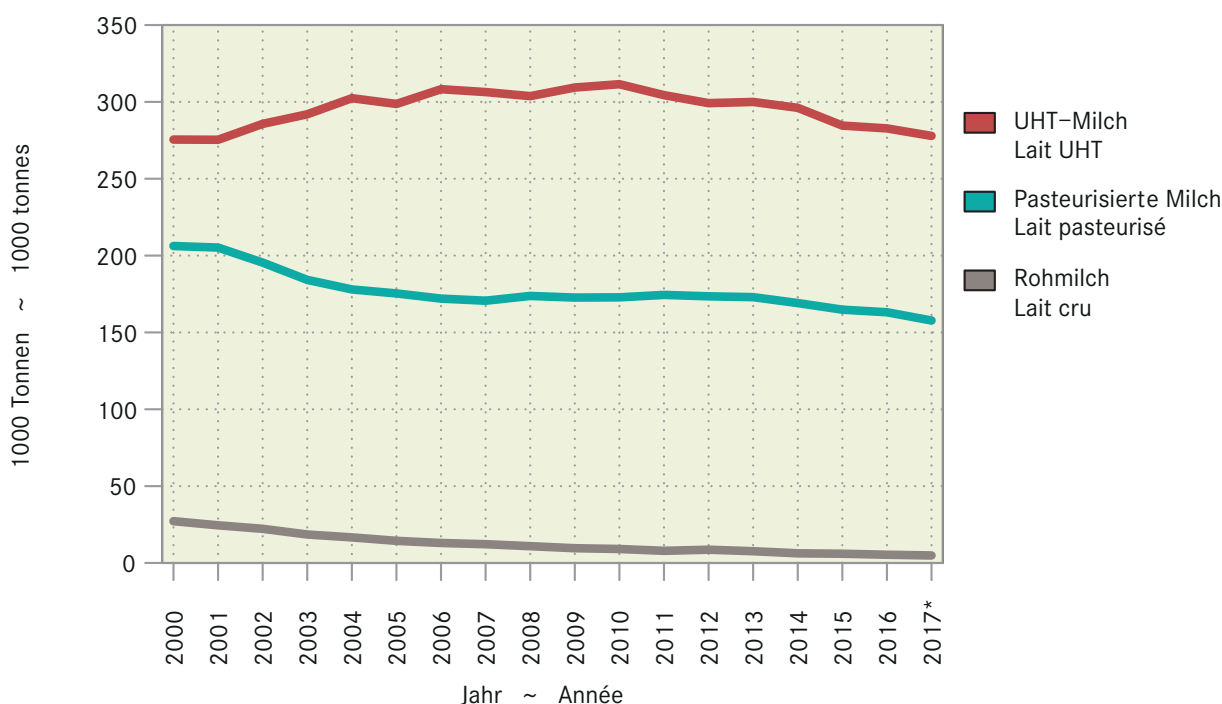
Bis 2011 waren die Produktionsmengen von Vollmilch bzw. standardisierter Milch (Fettgehalt von 3,5%) gegenläufig zu teilentrahmter Milch («Milch-Drink»), ab dann gibt es bei beiden Milchsorten einen Abwärtstrend (Grafik 3). Sowohl die fettangereicherte Milch wie auch Magermilch sind Nischenprodukte und spielen eine unbedeutende Rolle. Die Menge Rohmilch nimmt kontinuierlich ab und widerspiegelt den Strukturwandel in der Milchverarbeitung und im Detailhandel, wo die Zahl der kleinen Dorfkäsereien und der Dorfläden, die Milch im Offenverkauf anbieten, von Jahr zu Jahr kleiner wird.

Production de lait et de crème de consommation

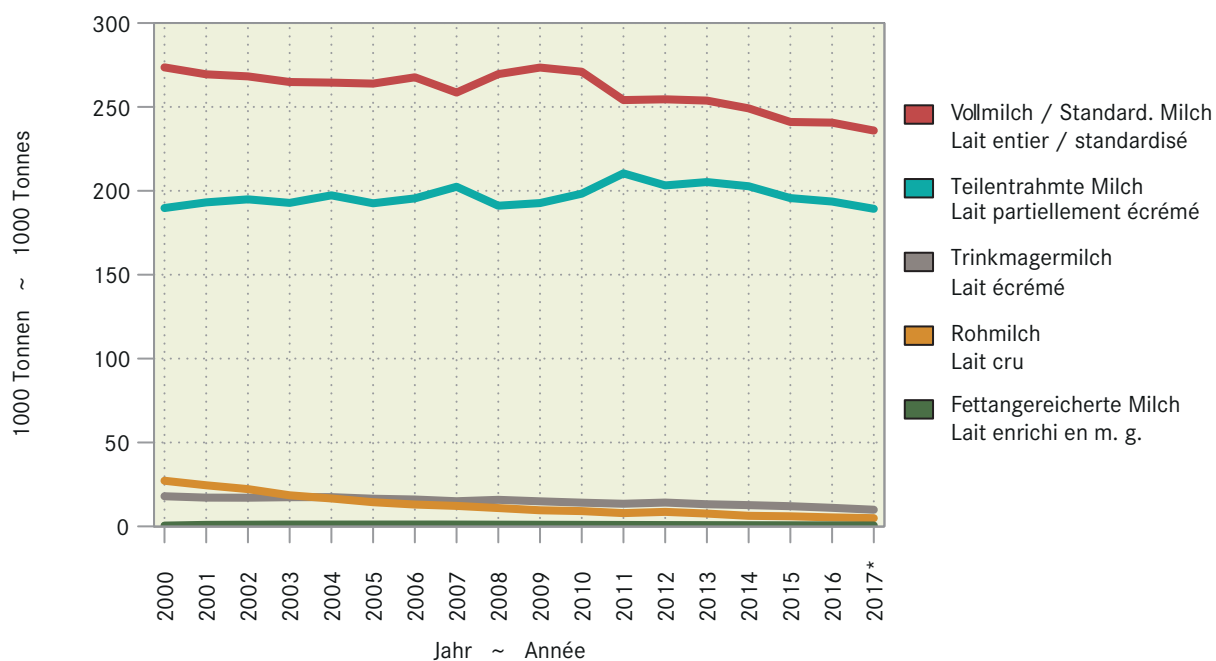
Dans le cas de la production de lait de consommation, une distinction s'impose entre les différentes sortes de lait : alors que les quantités de lait cru et de lait pasteurisé diminuent depuis des années, ce n'est que depuis 2011 que cette tendance concerne aussi le lait UHT (chauffé à ultra haute température pour être conservé longtemps) (graphique 2). La production de ce dernier a décroché en 2015, et l'essor du tourisme d'achat après l'abandon du taux plancher euro/franc y était sans doute pour quelque chose. A la différence du lait cru et pasteurisé, le lait UHT se conserve des semaines à température ambiante et se prête à la constitution de réserves. Il n'est donc pas surprenant que la part du lait UHT dans la production totale de lait de consommation soit passée de 54 à 63 % depuis l'an 2000.

Jusqu'en 2011, les quantités de production de lait entier ou « standardisé » (teneur en matière grasse de 3,5%) suivaient une évolution opposée à celles du lait partiellement écrémé (« lait drink »), puis à partir de là, les deux sortes se sont orientées à la baisse (graphique 3). Tant le lait enrichi en crème que le lait maigre représentent des produits de niche et jouent un rôle négligeable. La diminution continue des quantités de lait cru reflète l'évolution structurelle dans la transformation du lait et le commerce de détail, marquée par la disparition progressive des petites fromageries et des épiceries de village vendant du lait en vrac.

Grafik 2: Produktion von Konsummilch nach Verarbeitungsart
Graphique 2 : Production de lait de consommation selon type de traitement



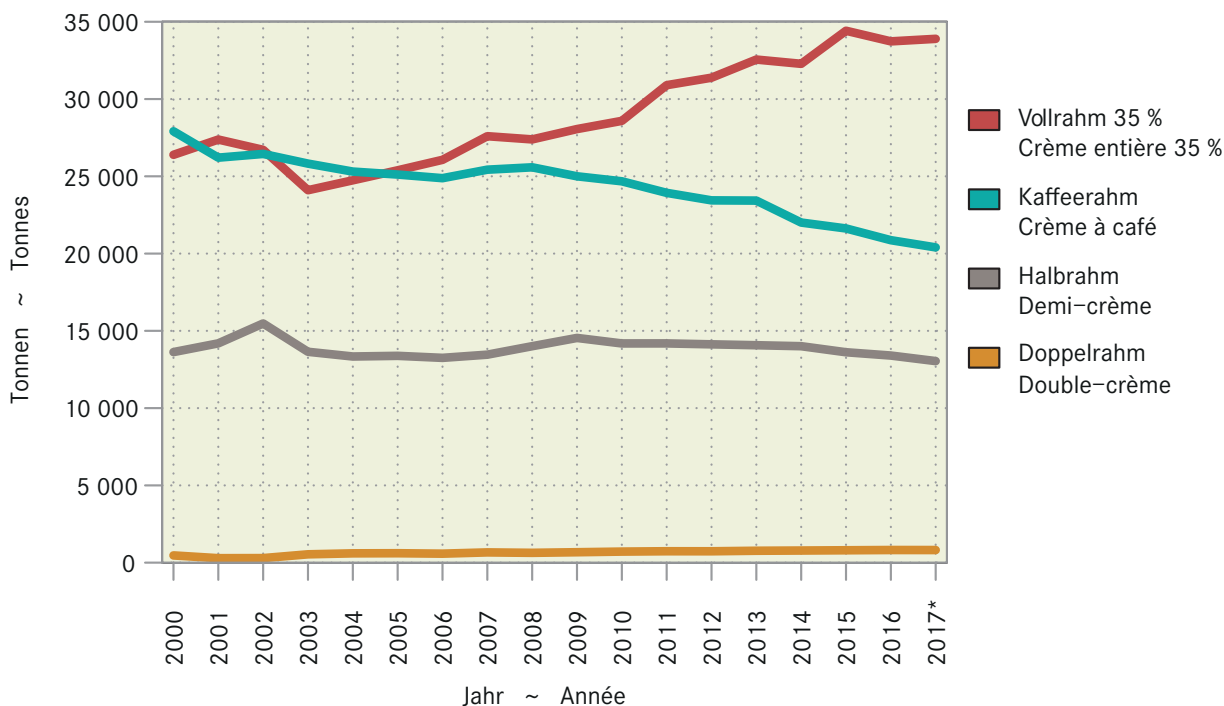
Grafik 3: Produktion von Konsummilch nach Fettgehalt
 Graphique 3 : Production de lait de consommation selon sa teneur en matière grasse



Die Gesamtproduktion von Konsumrahm ist vergleichsweise stabil: Während die Herstellung von Kaffeerahm (Fettgehalt von 15 - 20%) seit dem Jahr 2000 um gut einen Viertel abgenommen hat, konnte die Produktion von Vollrahm (35% Fett) entsprechend zulegen und die Abnahme kompensieren (Grafik 4).

La production totale de crème de consommation, en revanche, se montre plutôt stable: si la production de crème à café (teneur en matière grasse de 15 à 20%) a baissé de plus d'un quart depuis l'an 2000, celle de crème entière (35% de matière grasse) a augmenté et compensé ce recul (graphique 4).

Grafik 4: Produktion von Konsumrahm
 Graphique 4 : Production de crème de consommation



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 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.

Um Rückschlüsse auf Veränderungen im Konsumverhalten zu ziehen, ist der Pro-Kopf-Verbrauch das geeignete Mass. Dabei werden die errechneten Verbrauchszahlen durch die mittlere ortsanwesende Bevölkerung der Schweiz geteilt. Dieser Wert basiert auf den Zahlen der mittleren Wohnbevölkerung des Bundesamtes für Statistik (BFS) mit Korrekturen für Touristen, nicht erfasste Kurzaufenthalter und Grenzgänger.

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 de la consommation de lait et de produits laitiers, 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 indications 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 (« lait 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. Faut 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.

La consommation par habitant représente la mesure la plus appropriée pour tirer des conclusions quant à des changements des habitudes de consommation. Pour ce faire, les chiffres obtenus sur la consommation sont divisés par le nombre d'habitants de la population présente moyenne de Suisse. La population présente est obtenue à partir des chiffres de l'Office fédéral de la statistique (OFS) sur la population résidente moyenne, après correction des touristes, des

Pro Kopf-Verbrauch von Milch und Milchprodukten

Bei der Konsummilch gibt es einen deutlichen Abwärtstrend (Grafik 5). Während im Jahr 2000 noch knapp 70 kg Milch pro Person und Jahr getrunken wurde (was rund 1,8 dl pro Tag entspricht), sind es heute noch rund 52 kg (rund 1,4 dl pro Tag). Ein geringer Teil der Abnahme konnte durch Milchgetränke kompensiert werden. Dies widerspiegelt die sich verändernden Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung, namentlich die zunehmende Verpflegung ausser Haus, wo beispielsweise der mit Kaffee-Extrakten angereicherte Milchdrink den Milchkaffee zum Frühstück ersetzt. Es ist auch davon auszugehen, dass eine gewisse Verschiebung von Frischmilchkonsum zu Dauermilchwaren stattfindet, beispielsweise bei Milchgetränken, die mit Milchpulver angerührt werden statt mit Milch.

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Käse verzeichnete über die Jahre ein leichtes Wachstum, das nun abflacht, aber mit 21,32 kg pro Person und Jahr immer noch beträchtlich ist (Grafik 5). Einen Rückgang weist die Kategorie Frischkäse und Quark auf (Grafik 6), was aber insbesondere auf eine Abnahme bei der Quark-Produktion zurückzuführen ist (2800 Tonnen oder 15% weniger als im Vorjahr). Der Verbrauch von Halbhartkäse, der zweitwichtigsten Käsekategorie, bleibt nahezu unverändert hoch, und der Hartkäse konnte nach einem Rückgang 2016 sogar wieder etwas zulegen. Aus Sicht der Milchproduzenten sind die Zuwächse beim Halbhart- und Hartkäse wichtiger als beim Frischkäse, weil bei diesen Käsesorten mehr Milch in einem Kilogramm Produkt steckt.

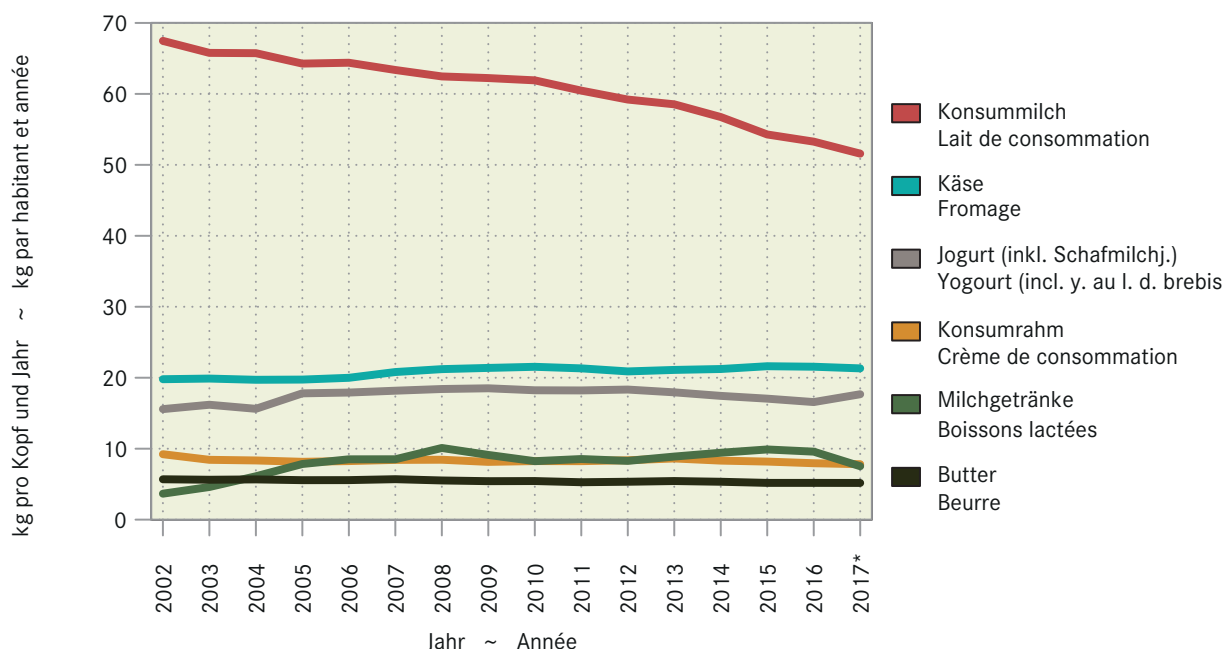
personnes avec une autorisation de courte durée, qui ne sont pas prises en compte, et des frontaliers.

Consommation par habitant de lait et de produits laitiers

Le lait de consommation montre une nette tendance à la baisse (graphique 5). La consommation de lait, qui atteignait encore presque 70 kg par personne et par an (ou 1,8 dl par jour) en l'an 2000, ne s'élève plus qu'à 52 kg (ou 1,4 dl par jour) aujourd'hui. Les boissons lactées ont pu compenser une petite partie de ce recul. Cela reflète l'évolution des habitudes alimentaires de la population, notamment la progression des repas hors domicile, où une boisson lactée enrichie d'extraits de café remplace par exemple le café au lait bu autrefois au petit-déjeuner. Il est aussi à présumer qu'un certain décalage est en cours, de la consommation de lait frais vers celle de conserves de lait, telles que de boissons lactées, qui sont préparées avec de la poudre de lait et non pas avec du lait.

La consommation par habitant de fromage a enregistré une légère progression au fil des ans, mais celle-ci s'atténue toutefois à présent, tout en restant à un niveau considérable de 21,32 kg par personne et par an (graphique 5). Un recul concerne la catégorie des fromages frais et du séré (graphique 6), mais il faut savoir que celui-ci tient surtout à une diminution de la production de séré (qui a baissé de 2800 tonnes ou de 15% en glissement annuel). La consommation de fromage à pâte mi-dure, qui représente la deuxième catégorie de fromages en importance, reste toujours très élevée, tandis que le fromage à pâte dure a regagné un peu de terrain après une baisse en 2016. Les producteurs de lait attachent davantage d'importance aux augmentations de la consommation de fromages à pâtes mi-dure et dure qu'à celle de fromage frais, car ces sortes contiennent davantage de lait dans chaque kilo de produit vendu.

Grafik 5: Pro-Kopf-Verbrauch von Milchprodukten
Graphique 5 : Consommation de produits de lait par habitant



Grafik 6: Pro-Kopf-Verbrauch von Käse und Schmelzkäse
 Graphique 6 : Consommation de fromage et fromage fondu par habitant

