

Produktion und Verbrauch von Milch und Milchprodukten 2020

Autorin: Lena Obrist

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

Die Auswirkungen der Coronakrise auf die Milchwirtschaft sind im Jahr 2020 deutlich sichtbar. Besonders auffällig ist der Anstieg der Produktion und des Verbrauchs von teilentrahmter UHT-Milch und Käse. Butter und Dauermilchwaren wurden hingegen weniger produziert und verbraucht. Die Veränderungen können durch den fehlenden Einkaufstourismus, die erhöhte ortsanwesende Bevölkerung, den zeitweisen Wegfall der Gastronomie und das unterschiedliche Ess- und Kochverhalten zuhause erklärt werden.

Milchproduktion

Mit einer Abnahme von lediglich 0,3% blieb die Produktion von Kuhmilch im Jahr 2020 ziemlich konstant im Vergleich zum Vorjahr. Auch die Abnahme des Milchkuhbestands um 0,8% ist in diesem Jahr eher moderat (im Vergleich 2019/2018: -1,7%; Grafik 1, Tabelle 3.1). Die Leistung der Milchkühe stagniert seit mehreren Jahren und pendelte sich im Jahr 2020 um 7000 kg pro Kuh und Jahr ein. Mit dem steigenden Anteil von Biomilch und dem Trend zu einer vermehrt raufutterbasierten Fütterung vermag das nicht zu überraschen. Eher erstaunlich ist hingegen, dass, den Schätzungen zufolge, die Produktion von Ziegen- und Schafmilch in den letzten Jahren kaum zu- oder sogar abnahm. Dies obwohl im Ernährungssektor ein anhaltender Trend hin zum Konsum von Nischenprodukten zu spüren ist, was sich in den früheren Jahren auch in der Zunahme von Ziegen- und Schafmilch manifestierte. Über die Gründe des Rückgangs kann nur gemutmasst werden. Möglicherweise liegt es auch daran, dass in der Zwischenzeit viele pflanzliche Milchersatzprodukte den Markt erobert haben. Die Leute, die früher auf Ziegen- und Schafmilch als Kuhmilchersatz zurückgegriffen haben, könnten nun auf vegane Milchersatzprodukte umgeschwenkt haben. Auch nicht auszuschliessen ist, dass sich die Bedingungen zur Ziegen- und Schafhaltung erschwert haben (z.B. durch zusätzlich erforderliche Massnahmen zum Schutz vor Raubtieren), was die Rentabilität der Produktion verringern könnte.

Milchverarbeitung und Verbrauch in der Corona-Krise

Wie so vieles im vergangenen Jahr stand auch die Milchverarbeitung bzw. der Verbrauch von Milch und Milchprodukten im Zeichen von Corona. Die Krise brachte mehr oder weniger deutliche Effekte mit sich, die in verschiedenen Beziehungen zueinanderstehen bzw. voneinander abhängen. Die wichtigsten Einflussfaktoren waren:

- Die zwischenzeitlich geschlossenen Grenzen und die damit verbundenen Auswirkungen auf den Einkaufstourismus. Das BLW schätzt einen Rückgang des Einkaufstourismus im Lebensmittelbereich um 42% (Sonderbericht zu ausgewählten Schweizer Agrar- und Lebensmittelmärkten, BLW). Es muss jedoch davon ausgegangen werden, dass die Auslandeinkäufe nicht alle Produkte gleich betreffen.
- Die ortsanwesende Bevölkerung. Der fehlende Tourismus in der Schweiz aber auch das Mehr an Schweizern, die aufgrund von Corona nicht ins Ausland gingen. Schätzungen zufolge übersteigen letztere den Ausfall der ausländischen Touristen, weshalb die Zunahme mit 1,7% im Jahr 2020 um einiges höher war als in den Vorjahren. Es sollte hier aber erwähnt werden, dass es sich um eine provisorische Zahl handelt, deren Schätzung im vergangenen Jahr mit zusätzlichen Unsicherheiten behaftet ist.
- Die Nachfrage nach Schweizer Produkten im Ausland (Exportwirtschaft)
- Die Einschränkungen/Schliessungen in der Gastronomie (inkl. Hotels, Kantinen etc.) und die damit verbundenen Verlagerungen. Gewisse Produkte hatten grosse Absatzprobleme als die Restaurants geschlossen waren (z.B. Rind- und Kalbfleisch).
- Die zeitweise geltende Homeoffice-Pflicht sowie Homeschooling und die damit verbundenen Verhaltensweisen (inkl. Einkaufs-, Koch- und Essgewohnheiten).
- Psychologisch motivierte Handlungen aufgrund der Krisensituation (z.B. Anlegen von Vorräten, Präferenz von lokalen und Bioprodukten).

Production et consommation de lait et de produits laitiers en 2020

Auteure : Lena Obrist

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

La crise du coronavirus a eu des répercussions bien visibles sur le secteur laitier en 2020. La hausse de la production et de la consommation de lait UHT demi-écrémé et de fromage saute aux yeux. En revanche, la production et la consommation de beurre et de conserves de lait ont diminué. Ces changements peuvent s'expliquer par l'arrêt du tourisme d'achat, la croissance de la population présente, la fermeture intermittente de la restauration, ainsi que des comportements alimentaires et culinaires différents à la maison.

Production laitière

Avec une baisse de seulement 0,3%, la production de lait de vache en 2020 est restée assez constante par rapport à l'année précédente. La diminution de 0,8% du cheptel laitier s'est révélée elle aussi plutôt modérée pendant l'année sous revue (contre -1,7% en 2019/2020 ; graphique 1, tableau 3.1). En stagnation depuis plusieurs années, la performance laitière s'est établie autour de 7000 kg par vache et par an en 2020. Ce fait n'a rien de surprenant au vu de la part croissante du lait bio et de la tendance à un affouragement basé davantage sur les fourrages grossiers. En revanche, il est plutôt étonnant que, selon les estimations, la production de lait de chèvre et de brebis n'ait guère augmenté, voire diminué, ces dernières années. En effet, la tendance à la consommation de produits de niche reste forte dans le secteur alimentaire et s'était aussi traduite, auparavant, par un accroissement du lait de chèvre et de brebis. Seules des spéculations sont possibles sur les raisons de ce déclin. Les nombreux produits d'origine végétale pour remplacer le lait qui ont conquis le marché dans l'intervalle y sont peut-être pour quelque chose. Les personnes qui avaient l'habitude de se tourner vers le lait de chèvre et de brebis pour remplacer le lait de vache peuvent désormais opter pour des produits végétaliens. Il n'est pas non plus exclu que les conditions d'élevage des chèvres et des moutons soient devenues plus difficiles (p. ex. en raison des mesures de protection supplémentaires requises face aux prédateurs) et présentent ainsi le risque d'une production moins rentable.

Transformation et consommation du lait durant la crise du coronavirus

La transformation et la consommation de lait et de produits laitiers étaient, elles aussi, placées sous le signe de la pandémie l'année dernière. La crise a entraîné des effets plus ou moins importants, connexes ou interdépendants de diverses manières. Les principaux facteurs d'influence étaient :

- La fermeture temporaire des frontières et les effets que celle-ci a eu sur le tourisme d'achat. L'OFAG estime à 42% le recul du tourisme d'achat dans le secteur alimentaire (Rapport spécial sur certains marchés agricoles et alimentaires suisses, OFAG). Il faut cependant partir du principe que les achats à l'étranger ne concernent pas tous les produits de la même manière.
- La population présente : la chute du tourisme en Suisse, mais aussi le nombre plus important de Suisses qui ne sont pas allés à l'étranger à cause de la pandémie. Selon des estimations, les personnes restées en Suisse ont compensé l'absence de touristes étrangers, si bien que l'augmentation de 1,7% en 2020 s'est révélée bien supérieure à celle des années précédentes. Il convient toutefois de mentionner ici qu'il s'agit d'un chiffre provisoire, dont l'estimation réalisée l'année dernière demeure entachée d'incertitudes supplémentaires.
- La demande de produits suisses à l'étranger (économie d'exportation).
- Les restrictions/fermetures dans le secteur de la restauration (y compris les hôtels, les cantines, etc.) et les transferts en résultant. L'écoulement de certains produits (comme la viande de bœuf et de veau) est devenu très difficile lorsque les restaurants étaient fermés.
- L'obligation temporaire de travailler à domicile, l'école à domicile et les comportements en résultant (y compris les habitudes

Welche Auswirkungen all das auf den Milchmarkt hatte, lässt sich anhand verschiedener Zahlen und Grafiken erahnen (Tabelle 3.1, Grafiken 2-8). Besonders deutlich bringt es aber die Umrechnung aller Milchprodukte (auch in anderen Zolkkapiteln als Kapitel 4) in Vollmilch-äquivalente hervor (Grafik 2, Tabelle 5.5 aus AGRISTAT 2021-02). Sie zeigt einen Anstieg der Einfuhren um 24% bei gleichzeitigem Rückgang der Ausfuhren (-3%). Das lässt den sowieso schon abnehmenden Ausfuhrüberschuss um 43% einbrechen. Im Folgenden werden die Milchprodukte mit den auffälligsten Entwicklungen in Bezug auf Produktion, Aussenhandel und/oder Verbrauch diskutiert.

Konsummilch

Eigentlich sind Herstellung und Verbrauch von Konsummilch seit Jahren rückläufig - bis zur Coronakrise. Im vergangenen Jahr wurde erstmals seit 10 Jahren wieder eine Zunahme der Konsummilchproduktion/-verbrauch im Vergleich zum Vorjahr verzeichnet und zwar um mehr als 4% (Tabelle 3.1, Grafiken 3-6). Da die Zunahme der ortsanwesenden Bevölkerung im Jahr 2020 lediglich auf 1,7% geschätzt wird, kann auch von einem erhöhten Verbrauch pro Kopf ausgegangen werden. Bei genauerer Betrachtung fällt auf, dass sich diese Zunahme jedoch lediglich auf teilentrahmte UHT-Milch beschränkt (Grafiken 5 und 6). Dass in der Krise vermehrt auf UHT-Milch umgeschwenkt wurde, ist wohl durch ihre verbesserte Lagerfähigkeit erklärbar. Gerade in den ersten Monaten der Krise, schienen die Leute ihre Einkäufe effizienter zu gestalten und sich mit haltbaren Produkten auszustatten, um nicht zu sagen, Notvorräte anzulegen. Auch andere klassische Vorratsprodukte wie Pasta, Ravioli, Pelati oder WC-Papier erfreuten sich grosser Beliebtheit in dieser Phase der allgemeinen Verunsicherung. Es ist ebenfalls naheliegend, dass sich Verschiebungen beim Verbrauch aufgrund der Schliessungen von Restaurants und/oder der Grenzen manifestieren. Interessant ist jedoch, dass der Verbrauch von UHT-Milch im November 2020 einen zweiten Boom erlebte, dies nachdem er sich im Sommer weitgehend normalisierte und Grenzen und Restaurants immer noch offen waren (Grafik zur Tabelle 3.3). Im Oktober/November befanden sich die Ansteckungsraten jedoch in einer Phase eines ungebremsten exponentiellen Wachstums, was bei einem Teil der Bevölkerung offensichtlich eine gewisse Unsicherheit auslöste. Gut möglich, dass dieser zweite Peak auf eine rein psychologische Komponente zurückzuführen ist und damit die mentale Verfassung der Bevölkerung widerspiegelt. Aufschlussreich ist auch die Tatsache, dass sich der Anstieg lediglich auf die teilentrahmte Milch (Drink-Milch) beschränkt (Grafik 6). Wäre der Wegfall des Einkaufstourismus hauptverantwortlich für die Zunahme, müsste sich auch bei der Vollmilch ein deutlicher Anstieg bemerkbar machen. Da dies nicht der Fall ist, lässt sich folgern, dass der erhöhte Verbrauch im Falle von Konsummilch vor allem auf die Schliessungen oder Einschränkungen im Gastgewerbe bzw. die damit verbundene Verpflegung zuhause zurückzuführen war. Daraus lässt sich schliessen: die Leute konsumierten tatsächlich mehr Milch während der Krise und da sie die Wahl hatten, griffen sie beim Einkauf zur teilentrahmten Milch. Möglicherweise handelte es sich dabei auch vermehrt um Biomilch, wie man aus den Absatzzahlen von Biomilchprodukten im Detailhandel (+14%) im Sonderbericht des BLW zur Corona-Krise schliessen könnte. Da die Berechnung des Verbrauchs nur auf Produktions-, Lagerungs- und Aussenhandelszahlen basiert, kann der Anteil der Nahrungsmittelverluste (Food-Waste) nicht geschätzt werden. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass diese Situation auch zu erhöhten Verlusten durch Verderb in den Haushalten führte.

Konsumrahm

Ähnlich wie bei der Konsummilch stieg im Jahr 2020 lediglich die Produktion von Rahm mit reduziertem Fettgehalt (Tabelle 3.1, Grafik 7). Auch hier dürften die Verlagerungen aus dem Gastgewerbe und die Bevorzugung von fettarmen Produkten durch die Bevölkerung ausschlaggebend sein. Wäre der fehlende Einkaufstourismus dafür verantwortlich, müsste bei den anderen Fettstufen ebenfalls eine Zunahme, oder zumindest kein Rückgang ersichtlich sein. Im Gegensatz zur Konsummilch nimmt der Verbrauch über alle Fettstufen im Corona-Jahr 2020 sogar ab. Besonders fällt ins Auge, dass der Import abgenommen hat. Im Detail betrachtet, lässt sich jedoch eine Verschiebung vom Konsumrahm zu den Dauermilchwaren erahnen. Während der Import in den Konsumrahmpositionen abgenommen hat, ist die unter Dauermilchwaren kategorisierte Zollposition 402.9920 «Rahm, eingedickt, mit Zusatz von Zucker oder anderen Süssmitteln

d'achat, de cuisine et d'alimentation).

- Les choix motivés par des raisons psychologiques à cause de la situation de crise (comme la constitution de provisions, la préférence pour les produits locaux et biologiques).

Différents chiffres et graphiques (tableau 3.1, graphiques 2-8) laissent deviner l'impact de tous ces facteurs sur le marché du lait. C'est toutefois la conversion en équivalents-lait entier de tous les produits laitiers (y compris ceux des chapitres douaniers autres que le chapitre 4) qui permet d'en prendre toute la mesure (graphique 2, tableau 5.5 tiré d'AGRISTAT 2021-02). Celle-ci présente une hausse des importations de 24% et, en même temps, un recul des exportations de 3%. Déjà orienté à la baisse, l'excédent des exportations s'est ainsi effondré de 43%. Dans ce qui suit, il est question des produits laitiers ayant connu les évolutions les plus marquantes sur les plans de la production, du commerce extérieur ou de la consommation.

Lait de consommation

La production et les achats de lait de consommation étaient en baisse depuis des années, jusqu'au début de la crise du coronavirus. L'année dernière, pour la première fois depuis dix ans, la production et les achats de lait de consommation ont augmenté de plus de 4% en glissement annuel (tableau 3.1, graphiques 3-6). La croissance de la population présente en 2020 n'étant estimée qu'à 1,7%, il est possible d'en déduire que la consommation par habitant a augmenté. Un examen plus approfondi révèle que cette augmentation ne concerne que le lait UHT demi-écrémé (graphiques 5 et 6). Le fait que les consommateurs ont davantage privilégié le lait UHT pendant la crise tient sans doute à la meilleure aptitude à la conservation de ce produit. Plusieurs éléments indiquent que, surtout dans les premiers mois de la crise, les gens ont fait leurs courses de façon plus ciblée et acheté des produits de longue conservation, pour ne pas dire qu'ils ont constitué de véritables réserves. D'autres produits typiques des provisions domestiques, tels que les pâtes, les raviolis, les tomates en boîte ou le papier toilettes, étaient aussi très prisés pendant cette phase d'incertitude générale. De toute évidence, les fermetures des restaurants et des frontières ont elle aussi entraîné des changements au niveau de la consommation. Toutefois, il est intéressant de noter que la consommation de lait UHT a connu un deuxième boom en novembre 2020, après s'être largement normalisée au cours de l'été, lorsque les frontières et les restaurants étaient de nouveau ouverts (graphique accompagnant le tableau 3.3). En octobre et novembre, les infections se sont toutefois retrouvées dans une phase de croissance exponentielle incontrôlée, ce qui a manifestement suscité l'incertitude dans une partie de la population. Il est tout à fait possible que ce deuxième pic soit attribuable à des raisons purement psychologiques et reflète ainsi l'état mental de la population. Il est en outre révélateur que l'augmentation se limite au lait demi-écrémé « lait drink » (graphique 6). Si l'arrêt du tourisme d'achat avait représenté la principale raison de cette augmentation, une hausse significative aurait aussi dû se produire dans le cas du lait entier. Comme ce n'a pas été le cas, il est possible d'en déduire que l'utilisation accrue de lait de consommation était surtout due aux fermetures ou aux restrictions dans le secteur de la restauration ou, plutôt, à la consommation à domicile qui en résultait. La conclusion qui se dégage est que les gens ont bel et bien consommé davantage de lait pendant la crise et que, puisqu'ils avaient le choix, ils ont privilégié le lait demi-écrémé. Il est envisageable que les consommateurs aient aussi acheté davantage de lait bio, comme le laissent penser les chiffres sur les ventes des produits laitiers bio dans le commerce de détail (+14%) dans le rapport spécial de l'OFAG. Le calcul de la consommation étant basé uniquement sur les chiffres de la production, du stockage et du commerce extérieur, la part des pertes alimentaires (gaspillage alimentaire) ne peut être estimée. Il n'est donc pas possible d'exclure que cette situation ait aussi entraîné des pertes alimentaires plus importantes au niveau des ménages.

Crème de consommation

Comme pour le lait de consommation, seule la production de crème à teneur réduite en matière grasse a augmenté en 2020 (tableau 3.1, graphique 7). Ici aussi, les reports de la restauration et la préférence dans la population pour les produits à faible teneur en matières grasses se sont sans doute révélés déterminants. Si ce phénomène avait tenu à l'arrêt du tourisme d'achat, les autres teneurs en matière

(ausg. Rahm, in Pulverform, granuliert oder in anderer fester Form)» um 350% gewachsen gegenüber 2019 (Grafik 8).

Käse

Die mit Abstand grösste Menge Verkehrsmilch fliesst in die Produktion von Käse (Tabelle 3.1, Grafik 3) und diese hat im Krisenjahr um mehr als 4% zugenommen. Käse ist damit das wichtigste Milchprodukt, das in der Schweiz produziert aber auch exportiert wird. In der Zwischenzeit hat jedoch auch der Import von Käse vermehrt an Bedeutung gewonnen (Grafik 9). Im Krisenjahr 2020 betrug die Zunahme fast 12%, wobei alle Käsegruppen einen markanten Anstieg aufweisen. Die Ausfuhr konnte hingegen gerade einmal um 1,4% erhöht werden und dies nur dank einer Steigerung des Frisch- und Hartkäseexportes. Hartkäse ist der wichtigste Käse im Export, gefolgt von Halbhart- und Frischkäse. Beim Import macht der Frischkäse den Löwenanteil aus. Vor allem fällt auf, dass dieser seit Jahren am Steigen ist. Frischkäse enthält viel Wasser und wenig Energie und Nährstoffe, weshalb die Betrachtung auf der Basis des Käsegewichts zu Verzerrungen führt. Die Umrechnung in Vollmilchäquivalente (Tabelle 5.5 aus AGRISTAT 2021-02) relativiert den Einfluss der Frischkäseimporte und bringt auch die Bedeutung der Hartkäseimporte hervor (Grafik 10). Auch diese sind in den letzten Jahren gestiegen, ebenso die Importe von Halbhartkäse. Eine bedeutende Steigerung der Weichkäseimporte konnte hingegen erst im vergangenen Jahr festgestellt werden und ist daher vermutlich grösstenteils auf den fehlenden Einkaufstourismus zurückzuführen. Insgesamt wurden in der Schweiz im Jahr 2020 mehr als 200 000 Tonnen Käse konsumiert und damit über 7% mehr als 2019. Pro Kopf beträgt die Zunahme immerhin noch mehr als 5% (Grafik 11). Besonders gestiegen ist der Verbrauch von Frisch- und Weichkäse gefolgt von Hartkäse. Lediglich Ziegen- und Schafkäse musste einen Rückgang verbuchen. Leider ist im Falle von Käse nicht auszumachen, was genau für diesen Anstieg verantwortlich ist. Ein erheblicher Teil kann sicherlich der Kompensation des wegfallenden Einkaufstourismus zugeschrieben werden. Da Käse ein teures Produkt ist, wird er gerne im grenznahen Ausland eingekauft. Ebenso ist denkbar, dass der Käsekonsum in den Haushalten aufgrund der aktuellen Situation tatsächlich gestiegen ist: Er bietet eine gute Möglichkeit, eine einfache bzw. schnelle Mahlzeit zu sich zu nehmen. Hinzu kommt, dass viele Schweizer ihre Ferien ins Inland verlegt haben. Hier konsumieren sie vermutlich mehr Käse als es die durchschnittlich weniger käseaffinen, ausländischen Touristen während ihren Ferien in der Schweiz tun würden.

Joghurt und Milchgetränke

Auch diese beiden Produktgruppen wurden im Jahr 2020 vermehrt produziert und verbraucht (Tabelle 3.1, Grafiken 3 und 4). Da der Verbrauch die Zunahme der ortsanwesenden Bevölkerung um einiges übersteigt, kann auch hier von einer deutlichen Zunahme des Pro-Kopf-Verbrauchs gesprochen werden. Auch in diesem Fall sind vermutlich der fehlende Einkaufstourismus sowie das veränderte Essverhalten der Leute zuhause (schnelle Mahlzeit) verantwortlich.

Butter und Dauermilchwaren

Im Gegensatz zu den meisten anderen Produkten wird bei diesen Produkten im Jahr 2020 ein Rückgang bei Produktion und Verbrauch verbucht (Tabelle 3.1). Die beiden Produktgruppen ähneln sich insofern, als dass ihre Produktion stark abhängig von der milchwirtschaftlichen Situation ist und damit die Lage der Milchmärkte widerspiegelt. Überschüssige Milch wird zu Butter und Dauermilchwaren verarbeitet. Durch den erhöhten Bedarf von fast allen Milchprodukten und (insbesondere Käse) im Jahr 2020, reichte die sowieso schon knappe Milchproduktion nicht aus, um auch noch Butter und Dauermilchwaren zu produzieren. Besonders deutlich zeigen sich diese Verlagerungen bei der Milchverwertung: 6% weniger Milchäquivalente (MAV) flossen in die Produktion von Butter und 14% weniger in die Produktion von Dauermilchwaren (Grafik 3). Die Ausfälle wurden nur teils durch Importe kompensiert. Dabei muss davon ausgegangen werden, dass der Import von Dauermilchwaren unterschätzt wird, da hier nur der Aussenhandel aus Zollkapitel 4 (Milch und Milchprodukte) abgebildet wird. In der Bilanz des Aussenhandels (Tabelle 5.5 aus AGRISTAT 2021-02) wird geschätzt, dass im Vergleich zum Vorjahr zusätzliche 8 Millionen Vollmilchäquivalente (+6%) in verarbeiteten Produkten importiert wurden. Dabei handelt es sich vermutlich um Milchpulver, das hauptsächlich in den Zollkapiteln 19 (Getreidezubereitungen) und 21 (verschiedenen Lebensmittelzubereitungen) importiert wurde.

grasse aurait elles aussi dû connaître une hausse, ou du moins n'afficher aucune diminution. À la différence du lait de consommation, un recul de la consommation de crème s'est produit toutes teneurs en matière grasse confondues en 2020. La diminution des importations représente un fait particulièrement frappant. Un examen détaillé permet cependant de deviner un recul de la crème de consommation au profit des produits laitiers de longue conservation. Alors que les importations ont diminué dans les positions relatives aux crèmes de consommation, la position tarifaire 402.9920 « Crème de lait, concentrée, avec addition de sucre ou d'autres édulcorants (à l'excl. de la crème de lait, en poudre, en granulés ou sous d'autres formes solides) » figurant dans la catégorie des conserves de lait a bondi de 350% par rapport à 2019 (graphique 8).

Fromage

Le volume de loin le plus important du lait commercialisé est destiné à la production de fromage (tableau 3.1, graphique 3) et a augmenté de plus de 4% pendant l'année de crise. Le fromage constitue donc le produit laitier le plus important à être fabriqué en Suisse et à l'exportation. Les importations de fromage ont toutefois aussi gagné en importance dans l'intervalle (graphique 9). Durant l'année de crise 2020, elles ont augmenté de près de 12%, tous les groupes de fromages affichant une hausse marquée. Les exportations, quant à elles, n'ont augmenté que de 1,4%, et ce uniquement grâce à une augmentation des exportations de fromages frais et à pâte dure. Les fromages à pâte dure sont les plus importants pour l'exportation, suivis des fromages à pâte mi-dure et des fromages frais. Les fromages frais se taillent la part du lion dans les importations. Leur progression depuis plusieurs années est frappante. Le fromage frais contient beaucoup d'eau et peu d'énergie et d'éléments nutritifs, si bien qu'une analyse basée sur le poids du fromage conduit à des distorsions. La conversion en équivalents-lait entier (tableau 5.5 tiré d'AGRISTAT 2021-02) relativise l'influence des importations de fromage frais et met aussi en évidence l'importance des importations de fromage à pâte dure (graphique 10). Ces dernières ont, elles aussi, augmenté ces dernières années, tout comme les importations de fromages à pâte mi-dure. Une augmentation significative des importations de fromage à pâte molle n'a toutefois été enregistrée que l'année dernière, et elle tient sans doute en grande partie à l'absence de tourisme d'achat. La consommation totale a franchi la barre des 200 000 tonnes de fromage en Suisse en 2020, soit au-delà de 7% de plus qu'en 2019. Par habitant, l'augmentation dépasse encore les 5% (graphique 11). La consommation de fromages frais et à pâte molle, suivis de ceux à pâte dure, a connu les hausses les plus marquées. Seuls les fromages de chèvre et de brebis ont accusé une baisse. Il n'est malheureusement pas possible d'identifier la cause exacte de cette augmentation dans le cas des fromages. Une part importante est sans doute attribuable à la compensation des volumes provenant d'habitude du tourisme d'achat. Le fromage étant un produit cher, il est évident que les gens aiment en acheter de l'autre côté de la frontière. Par ailleurs, il est concevable que la consommation de fromage ait réellement augmenté dans les ménages en raison de la situation actuelle, car il s'agit d'un produit idéal comme encas simple et rapide. En outre, de nombreux Suisses sont restés en Suisse pour leurs vacances. Un Suisse resté au pays consomme probablement plus de fromage qu'un touriste étranger de passage, en général moins avide de fromage.

Yogourts et boissons lactées

Ces deux groupes de produits affichent aussi une production et une consommation en hausse en 2020 (tableau 3.1, graphiques 3 et 4). Comme la croissance de la consommation dépasse de loin celle de la population présente, il faut ici aussi conclure à une forte hausse de la consommation par habitant. L'arrêt du tourisme d'achat et le changement des habitudes alimentaires des gens à la maison (repas rapides) constituent encore une fois une explication plausible.

Beurre et conserves de lait

À la différence de la plupart des autres catégories, ces produits ont enregistré une baisse de la production et de la consommation en 2020 (tableau 3.1). Les deux groupes de produits se ressemblent dans la mesure où leur production dépend beaucoup de la situation du secteur laitier et reflète donc l'état des marchés du lait. Les excédents de lait sont transformés en beurre ou en conserves de lait. En raison de la demande accrue de presque tous les produits laitiers (en particulier le fromage) en 2020, la production laitière déjà peu abondante s'est

Gleichzeitig ging der Export von Milchpulver in Kakao und Zubereitungen von Kakao (Zollkapitel 18) um 15 Millionen Vollmilchäquivalente (-12%) zurück. Das bedeutet, wir verbrauchten im Endeffekt auch weniger Dauermilchwaren, weil wir weniger Schokolade exportierten und mehr milchproduktthaltige Verarbeitungsware (Halbfertig- oder Fertigprodukte) importierten.

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 Konsummilch kann von der Annahme ausgegangen werden, dass für diese Produktkategorien keine grösseren 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.

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.

Die Ermittlung des Verbrauchs von Joghurt und Konsumrahm basiert ebenfalls auf der Annahme, dass die Lagerbestände dieser Produktkategorien vernachlässigbar gering sind. Die Produktionszahlen wurden jedoch 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. Im Falle von Milchgetränken und Dauermilchwaren wurde versucht, auch den Aussenhandel miteinzubeziehen. Dies ist jedoch nur beschränkt möglich, da ausschliesslich Produkte, die unter dem Zollkapitel 4 ein- oder ausgeführt werden, erfasst werden können. Im Falle der Milchgetränke beschränkt es sich auf Sauermilch und -rahm. Nicht berücksichtigt werden daher Milchmodischgetränke, die unter höheren Zollkapiteln verbucht werden. Ebenso können Dauermilchwaren, die in verarbeiteten Produkten wie Schokolade und Babynahrung in den Aussenhandel gelangen, nicht erfasst werden. Es muss davon ausgegangen werden, dass der Anteil, der in solchen Produkten ein- und ausgeführt wird, ziemlich hoch ist.

Die Berechnung des Butterverbrauchs beruht auf den Zahlen der Inlandverkäufe und berücksichtigt folglich bereits den Aussenhandel und Lagerveränderungen. Die Verkaufszahlen von Milch- und Sirtenrahmbuttermischungen ("Käseireibutter") 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.

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 Konsum-

révélé insuffisante pour assurer de surcroît la fabrication de beurre et de conserves de lait. Ces changements apparaissent très nettement dans la valorisation du lait : les équivalents-lait pour la production de beurre ont baissé de 6%, ceux pour la production de conserves de lait de 14% (graphique 3). Les importations n'ont compensé qu'en partie ces reculs. À cet égard, il faut supposer que les importations de conserves de lait restent sous-estimées, car seul le commerce extérieur du chapitre 4 du tarif des douanes (lait et produits laitiers) est représenté ici. Selon les estimations relatives à la balance commerciale (tableau 5.5 tiré d'AGRISTAT 2021-02), ce sont huit millions d'équivalents-lait entier de plus que l'année dernière (+6%) qui auraient été importés dans des produits transformés. Il s'agissait probablement de lait en poudre, importé pour l'essentiel dans des préparations à base de céréales et des préparations alimentaires diverses (chapitres 19 et 21 du tarif des douanes). Dans le même temps, les exportations de lait en poudre dans du cacao et des préparations à base de cacao (chapitre 18 du tarif des douanes) ont diminué de 15 millions d'équivalents-lait entier (-12%). En fin de compte, en Suisse, le besoin de conserves de lait a diminué, parce qu'on a exporté moins de chocolat. En plus, davantage de produits transformés contenant des produits laitiers (semi-finis ou finis) ont été importés.

Annexe : Méthode de calcul de la consommation de lait et de produits laitiers

La consommation, en Suisse, d'une denrée alimentaire correspond en principe à la formule suivante : consommation = production indigène + importations - exportations - modification des stocks. Pour les statistiques concernant le lait, seules les positions du chapitre douanier 4 sont retenues pour le commerce extérieur. Dans le cas du lait de consommation, l'hypothèse retenue est qu'aucune réserve notable n'est constituée 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. Dans le cas des boissons lactées, les données disponibles sont incomplètes. 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 se traduit par une légère surestimation de la consommation réelle.

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.

Le calcul de la consommation de yogourt et de crème de consommation se base également sur la supposition que les stocks de ces catégories de produits sont négligeables. Les chiffres de la production ont toutefois été corrigés s'agissant des volumes exportés et importés. Comme la statistique du commerce extérieur ne comprend pas de données ventilées de façon pertinente par produits, il n'est possible de formuler des indications que sur la quantité totale de yogourts et de crème de consommation. Dans le cas des boissons lactées et des conserves de lait, une prise en compte du commerce extérieur ne se révèle possible que dans une mesure limitée, car seuls les produits importés et exportés indiqués sous le chapitre 4 du tarif des douanes peuvent être recensés. Dans le cas des boissons lactées, celle-ci se limite au lait et à la crème acidulés. Ne sont donc pas prises en compte les boissons lactées comptabilisées dans un chapitre douanier supérieur. De même, ne peuvent être répertoriées les conserves de lait comptabilisées dans le commerce extérieur des produits transformés comme le chocolat et l'alimentation pour nourrissons. Il ne reste plus qu'à supputer que la part importée et exportée de ces produits est plutôt élevée.

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 mélanges

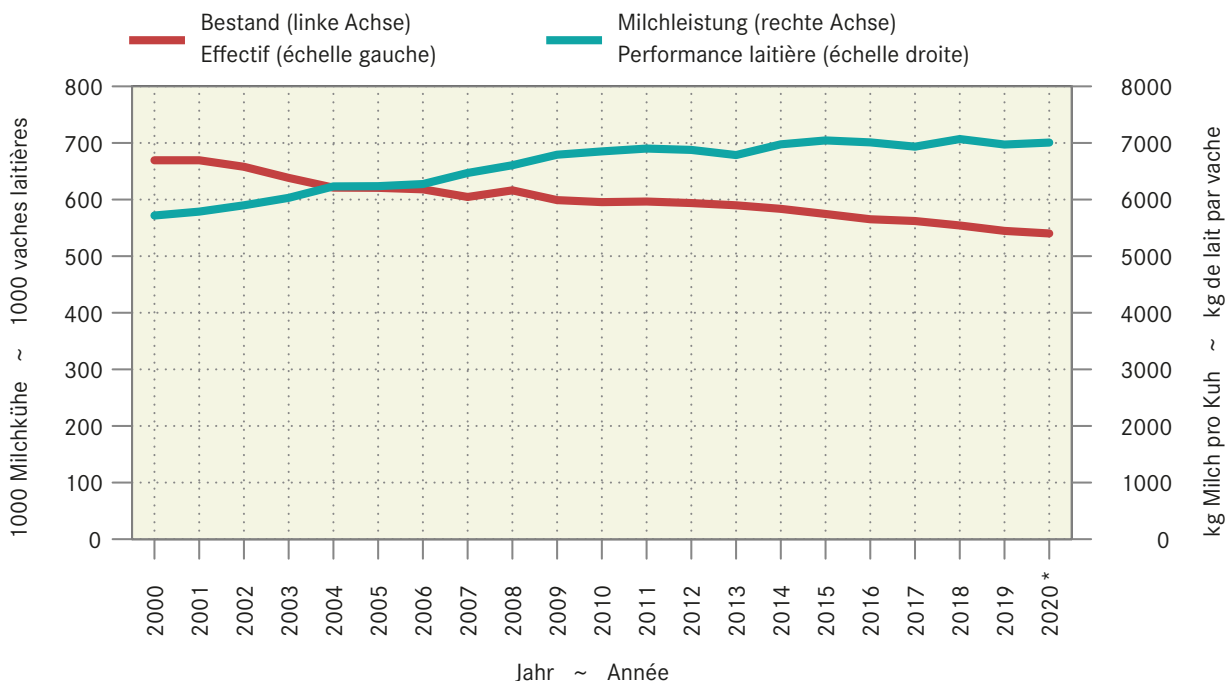
menten verzehrten Menge entspricht, da die Verluste im Gross- und Detailhandel sowie in den Privathaushalten nicht berücksichtigt werden und keine Angaben zu den durch Einkaufstourismus importierten Mengen gemacht werden können.

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. Pour ce qui est du beurre de boulangerie / d'industrie, les chiffres incluent aussi les ventes à l'industrie qui élabore des produits contenant du beurre pour l'exportation (p.ex. biscuits), avec pour effet une légère surestimation de la consommation indigène.

Les présents calculs ne prennent pas en compte la quantité de lait gardée par les exploitations laitières pour leur auto-provisionnement. 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.

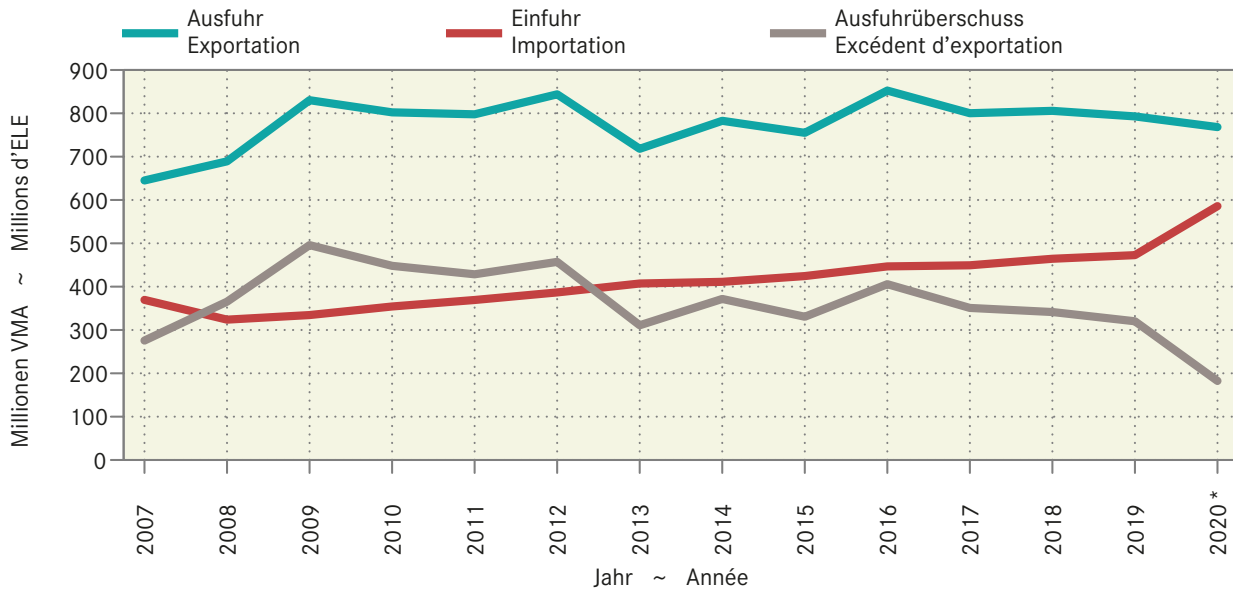
En raison des hypothèses avancées, les chiffres relatifs à la consommation demeurent entachés de quelques incertitudes, mais ils permettent néanmoins de distinguer certaines évolutions dans la durée. Il est toutefois utile de souligner que la consommation au sens de la présente analyse ne correspond pas aux quantités effectivement absorbées 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 Leistung der Milchkühe
Graphique 1 : Effectif annuel moyen et performance des vaches laitières

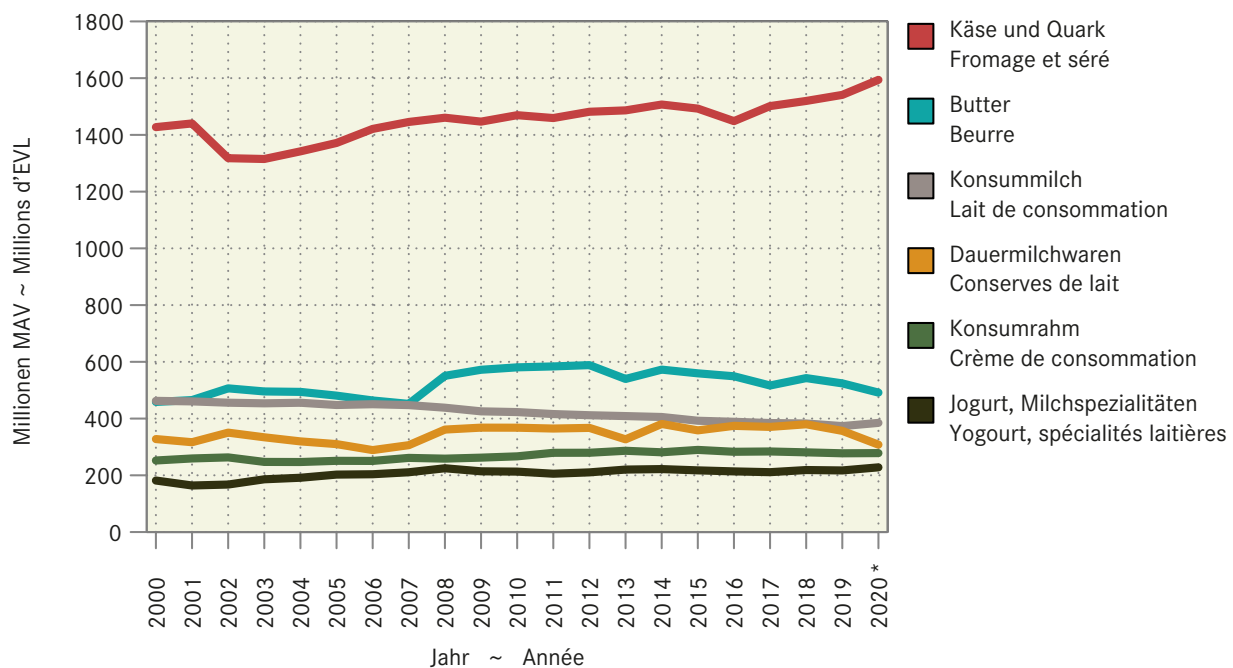


Grafik 2: Gesamte Aussenhandelsbilanz von Milch und Milchprodukten
Graphique 2 : Bilan total du commerce extérieur du lait et des produits laitiers

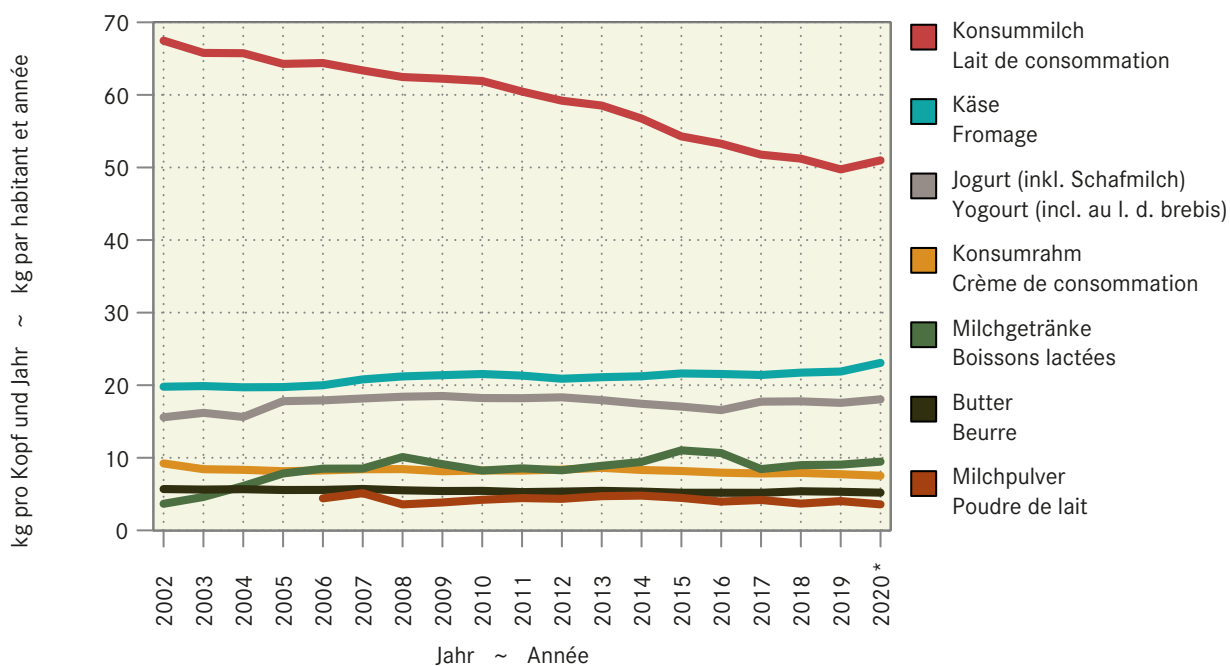
Milchprodukte aus allen Zollkapiteln umgerechnet in Vollmilchäquivalente (VMA)
 Produits laitiers de tous les chapitres douaniers transformés en équivalent lait entier (ELE)



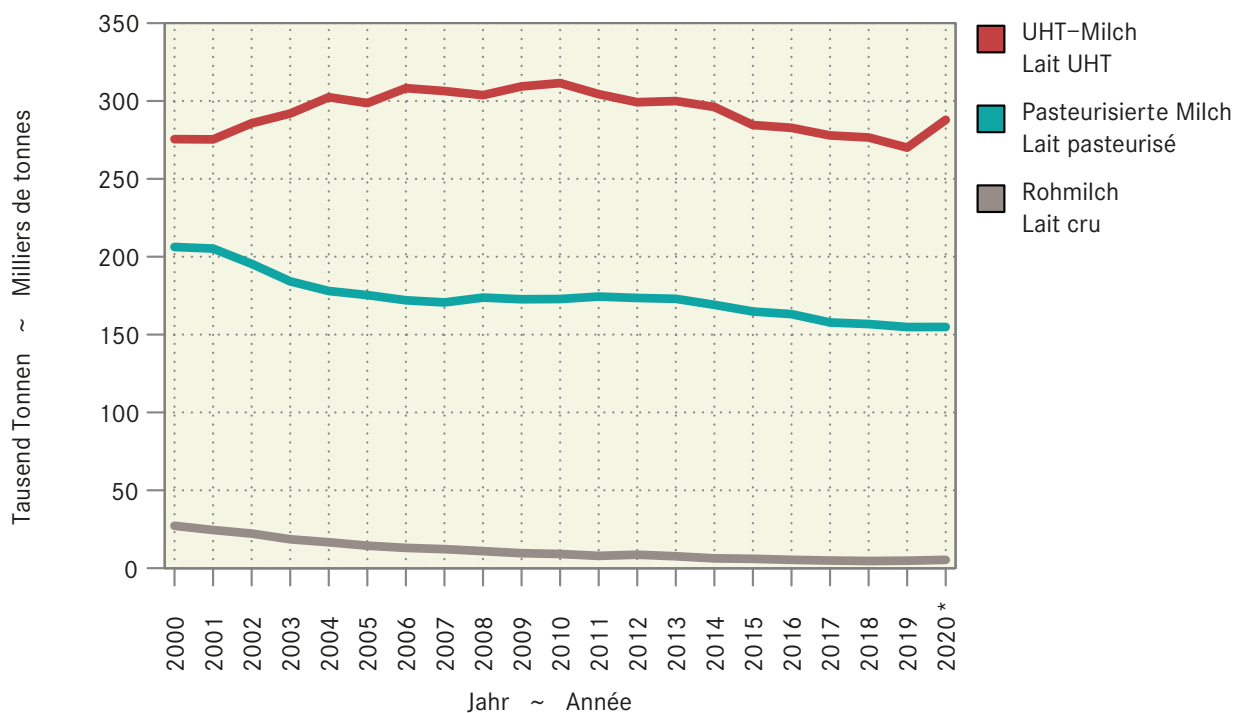
Grafik 3: Verarbeitung der Kuhmilch in Milchäquivalenten (MAV)
Graphique 3 : Transformation du lait de vache en équivalents-lait (EVL)



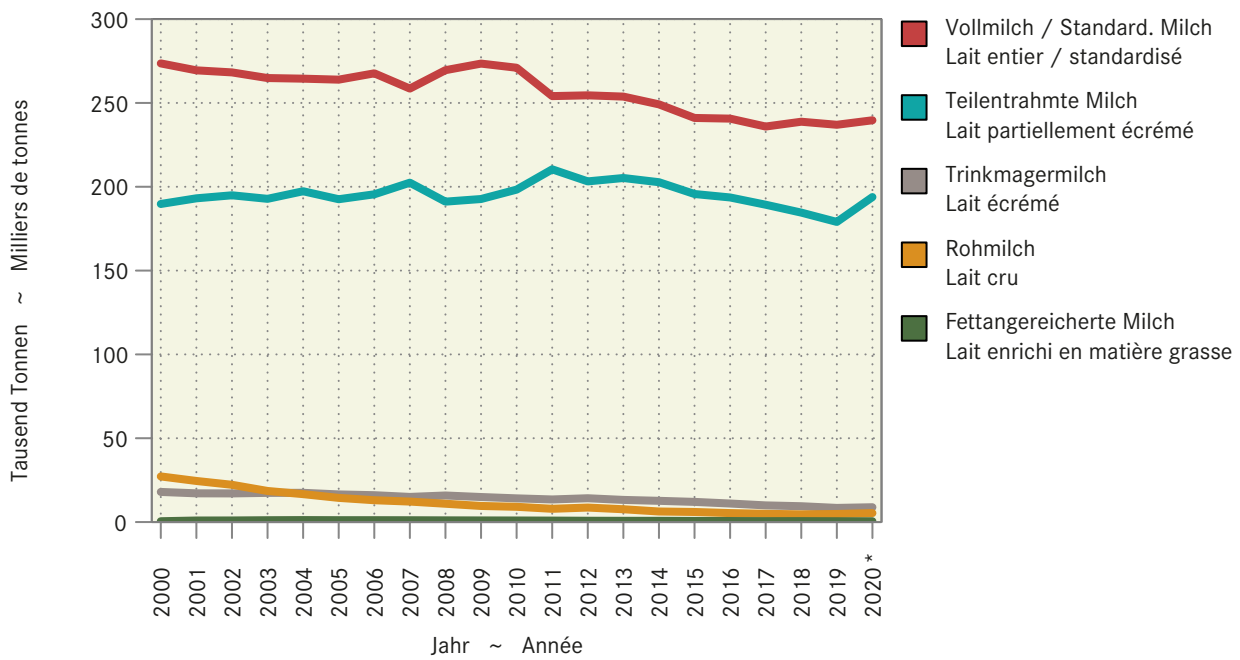
Grafik 4: Pro-Kopf-Verbrauch von Milchprodukten
 Graphique 4 : Consommation de produits de lait par habitant



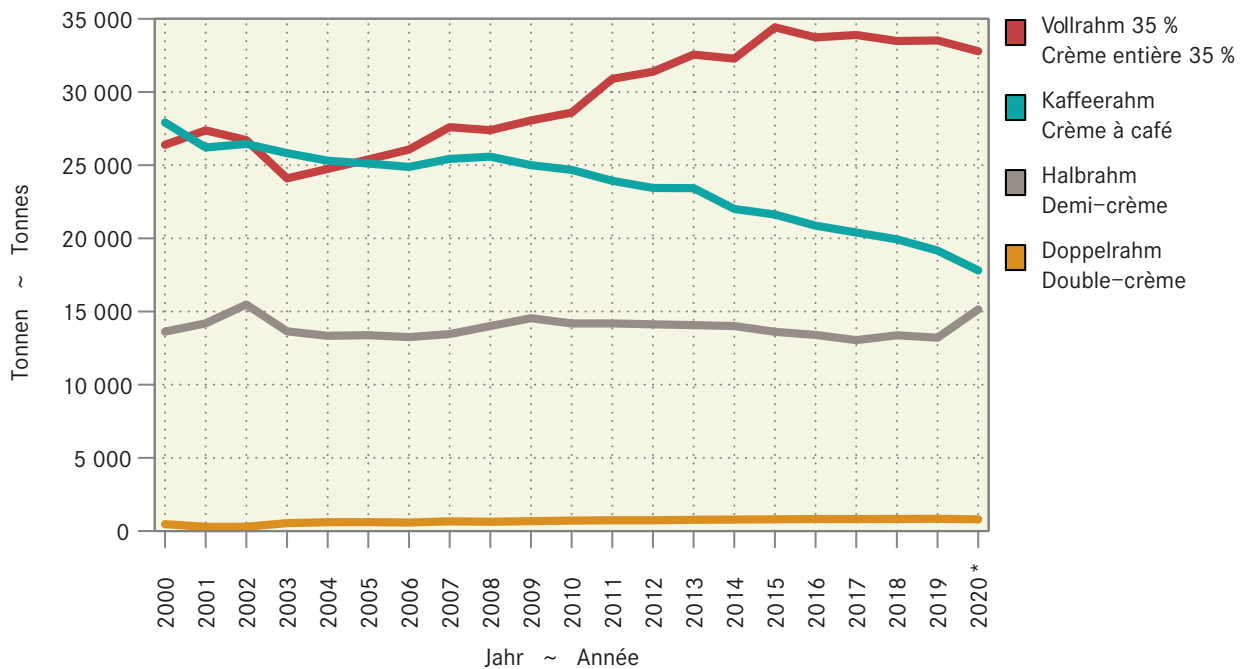
Grafik 5: Produktion von Konsummilch nach Verarbeitungsart
 Graphique 5 : Production de lait de consommation selon type de traitement



Grafik 6: Produktion von Konsummilch nach Fettgehalt
 Graphique 6 : Production de lait de consommation selon sa teneur en matière grasse

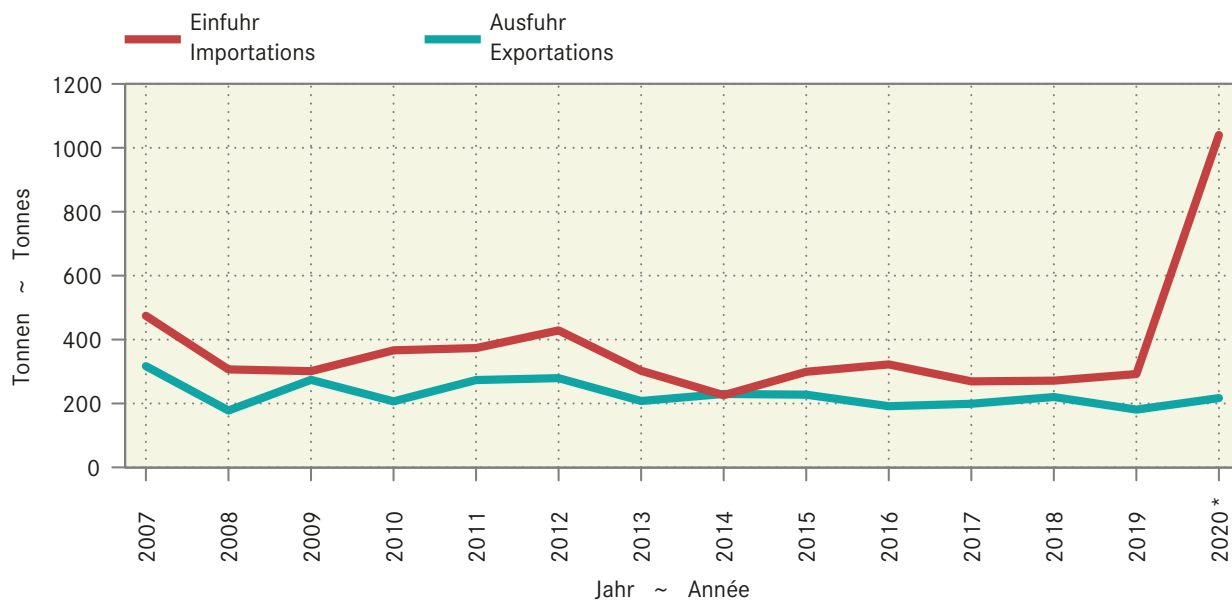


Grafik 7: Produktion von Konsumrahm
 Graphique 7 : Production de crème de consommation

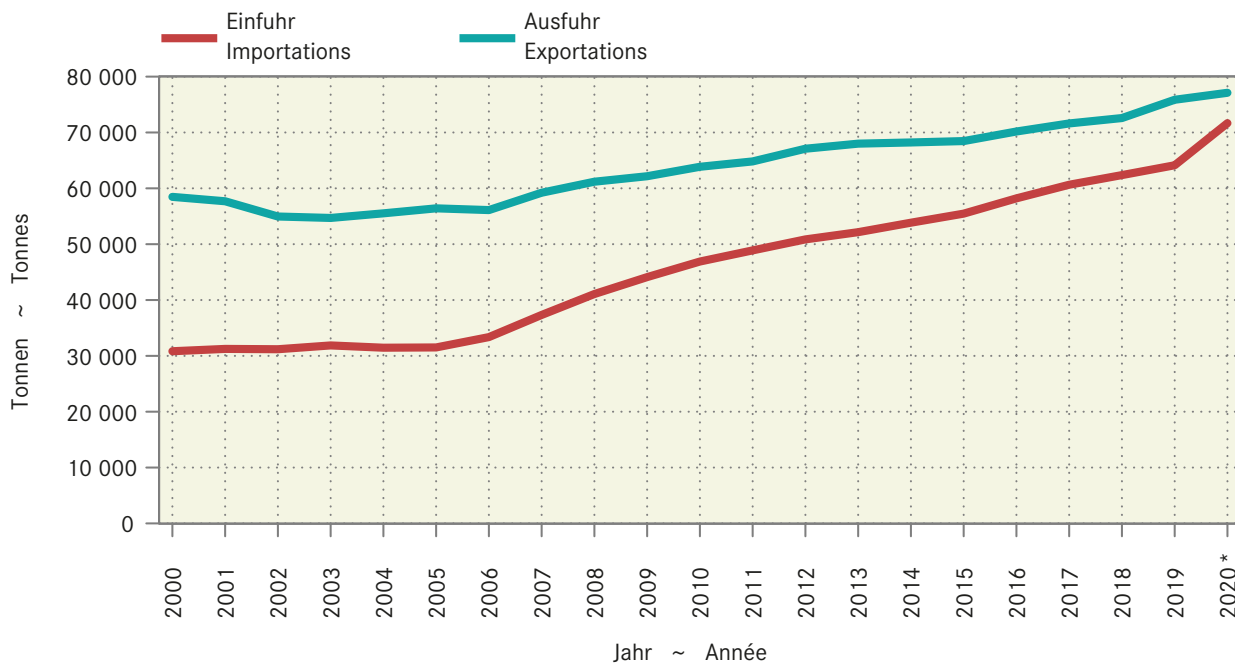


Grafik 8: Aussenhandel mit Kondensrahm
 Graphique 8 : Commerce extérieur avec de la crème condensée

ZTN 402.9920 Rahm, eingedickt, mit Zusatz von Zucker oder anderen Süssmitteln
 NTD 402.9920 Crème de lait, concentrée, avec addition de sucre ou d'autres édulcorants

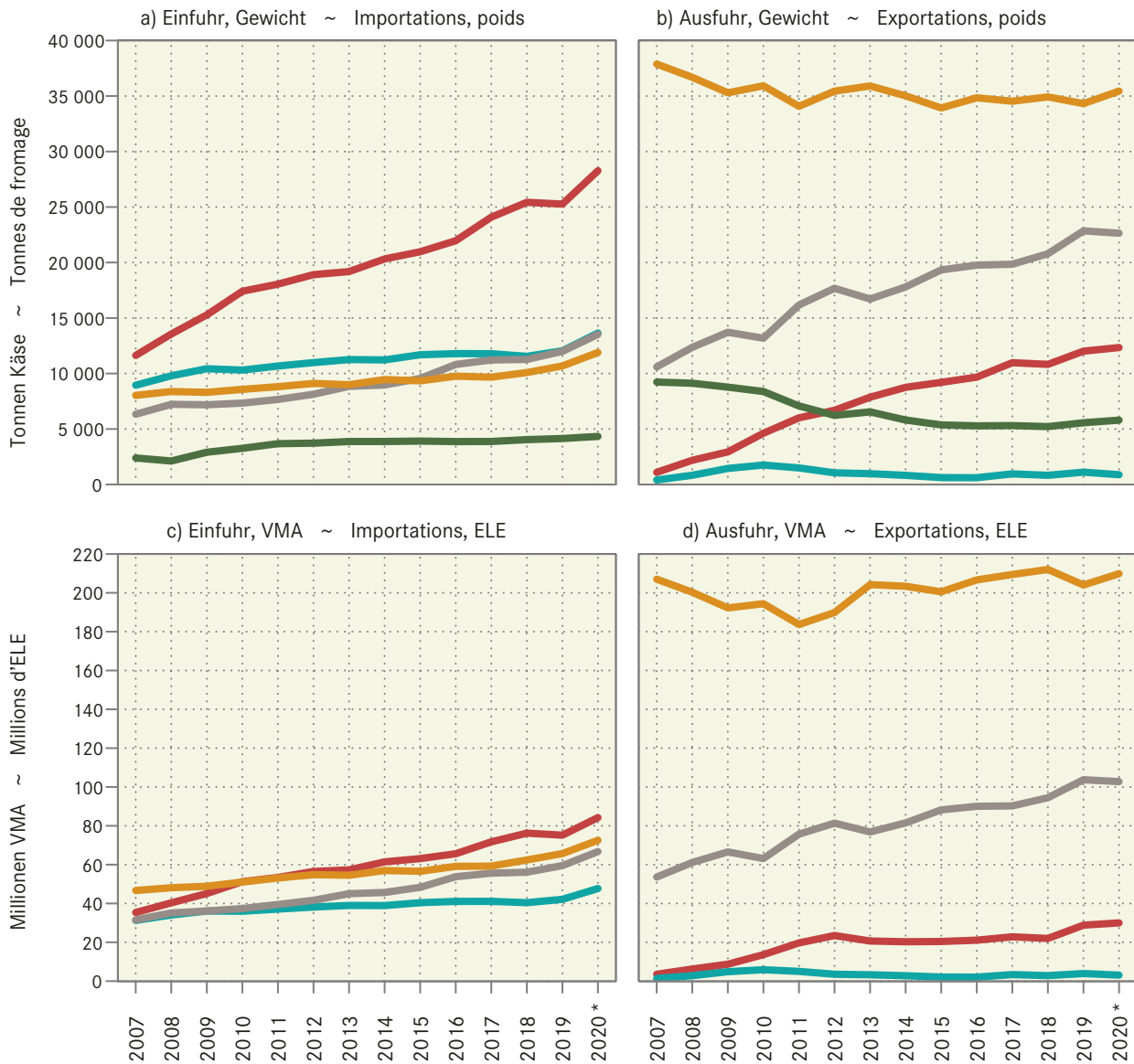


Grafik 9: Ein- und Ausfuhr von Käse
 Graphique 9 : Importations et exportations de fromage



Grafik 10: Aussenhandel mit Käse nach Gewicht und Vollmilchäquivalenten (VMA)
 Graphique 10: Commerce extérieur du fromage en poids et équivalents-lait entier (ELE)

- Frischkäse und Quark
Fromage frais et séché
- Halbhartkäse
Fromage à pâte mi-dure
- Schmelzkäse und Fertigfondue
Fromage fondu et fondue prête à l'emploi
- Weichkäse
Fromage à pâte molle
- Hart- und Extrahartkäse
Fromages à pâte dure et extra-dure



Grafik 11: Pro-Kopf-Verbrauch von Käse und Schmelzkäse
 Graphique 11 : Consommation de fromage et fromage fondu par habitant

