

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 24 mars 2020

## Les Suisses mangent plus de fromage

**En 2019, la consommation suisse de fromage s'est élevée à environ 22 kilos par personne, soit 1,2 % de plus qu'en 2018. Ce sont surtout les fromages à pâte dure et mi-dure qui ont contribué à cette hausse. Fait réjouissant: les consommateurs suisses accordent de l'importance à la provenance indigène.**

La population suisse (8,61 millions d'habitants) a consommé au total 189 310 tonnes de fromage, suisse et importé, en 2019. Ce sont 3510 tonnes de plus que l'année précédente (+1,9 %). La consommation par habitant s'est accrue de 260 grammes (+1,2 %). Les fromages frais ainsi que les fromages à pâte dure et mi-dure se taillent la part du lion. Avec 17,86 kilos par personne, ils représentent plus de 81 % de la consommation totale de fromage en Suisse.

### Les fromages à pâte dure et mi-dure enregistrent la plus forte croissance

Dans la catégorie des fromages à pâte mi-dure, les spécialités régionales et les importations accrues (+692 tonnes, +6,9 %) ont contribué à l'augmentation de la consommation, avec une hausse de 40 grammes par habitant. Par rapport à 2018, la consommation de fromage à pâte dure a même augmenté de 180 grammes par personne.

Catégorie de produit	Consommation en kg par pers.		Variation 2018 / 2019
	2018	*2019	kg
Année			
Fromage frais, y c. séré	7,76	7,76	0,01
Fromage à pâte molle	1,93	1,94	0,01
Fromage à pâte mi-dure	6,29	6,33	0,04
Fromage à pâte dure	3,60	3,77	0,18
Fromage à pâte extra-dure	0,75	0,75	0,01
Fromage de brebis, fromage de chèvre	0,17	0,17	0,00
<b>Total fromage</b>	<b>20,49</b>	<b>20,73</b>	<b>0,24</b>

Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1,24	1,25	0,01
Total fromage, y c. fromage fondu	<b>21,73</b>	<b>21,99</b>	<b>0,26</b>

\*chiffres provisoires

Au début des années 2000, l'Emmentaler AOP et le Gruyère AOP, les variétés suisses traditionnelles de fromage à pâte dure, dominaient le classement. La diversité croissante de l'offre a provoqué une augmentation de 25 % de la consommation d'autres fromages à pâte dure ces dernières années.

### La provenance indigène est importante pour les consommateurs suisses

Malgré la libéralisation du commerce du fromage, environ deux tiers (66 %) du fromage acheté par les consommateurs suisses est d'origine suisse, ce qui est réjouissant. La part indigène a toutefois reculé au total de 2 % ces trois dernières années du fait de la hausse des importations de produits à base de fromage frais et de séré, ainsi que de fromages à pâte molle.

Fromage	Part indigène en %	Part indigène en %	Variation relative
Année	<b>2016</b>	<b>*2019</b>	<b>2016/19</b>
Fromage frais, y c. séré	66	62	-4 %
Fromage à pâte molle	31	28	-3 %
Fromage à pâte mi-dure	79	78	-1 %
Fromage à pâte dure	84	83	-1 %
Fromage à pâte extra-dure	22	22	-
Total fromage	<b>68</b>	<b>66</b>	<b>-2 %</b>

\*chiffres provisoires

Les chiffres relatifs à la consommation sont calculés par l'Union suisse des paysans (USP Agristat) sur la base des données de TSM Fiduciaire Sàrl, de la Direction générale des douanes (DGD) et de la fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL). Ils sont publiés conjointement avec Switzerland Cheese Marketing AG. Ces chiffres font partie de la "Statistique laitière de la Suisse 2019" qui sera publiée à la fin de l'été 2020.

#### Renseignements :

**Martin Rügsegger**

Tél. 031 359 53 17

Producteurs Suisses de Lait PSL

[martin.rueegsegger@swissmilk.ch](mailto:martin.rueegsegger@swissmilk.ch)

**Lena Obrist**  
USP Agristat

Tél. 056 462 53 31  
[lena.obrist@agristat.ch](mailto:lena.obrist@agristat.ch)

**Peter Streit**  
TSM Fiduciaire Sàrl

Tél. 058 101 80 25  
[peter.streit@tsmtreuhand.ch](mailto:peter.streit@tsmtreuhand.ch)

**Christa Wettstein**  
Switzerland Cheese Marketing AG

Tél. 031 385 26 22  
[media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

3035 signes (espaces comprises)