

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 25 mars 2024

La Suisse aime toujours autant le fromage

En 2023, chaque personne résidant en Suisse a consommé en moyenne 22,7 kilos de fromage. C'est un peu moins que l'année précédente, mais un kilo de plus qu'en 2018.

L'année dernière, 204 892 tonnes de fromage suisse et étranger ont été consommées dans notre pays, soit 903 tonnes de plus qu'en 2022. Le fromage frais est de plus en plus apprécié. La croissance démographique plus forte que l'année précédente entraîne toutefois une légère baisse de la consommation par habitant de 150 g (−0,7 %). La consommation de fromage en Suisse reste ainsi élevée et constante.

Catégorie de produit	Consommation par habitant-e, en kilos		Variation 2023 / 2022	
	2022	*2023	kg	%
Année	2022	*2023	kg	%
Fromage frais, y compris séré	8,46	8,75	0,29	3,4
Fromage à pâte molle	2,05	2,07	0,01	0,6
Fromage à pâte mi-dure	6,42	6,10	−0,31	−4,9
Fromage à pâte dure	3,79	3,65	−0,14	−3,6
Fromage à pâte extra-dure	0,74	0,73	−0,01	−1,0
Fromage au lait de brebis, de chèvre et de bufflonne	0,20	0,19	−0,01	−3,5
Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1,23	1,24	0,01	0,9
Total fromage, y c. fromage fondu	22,89	22,74	−0,15	−0,7

*chiffres provisoires

Plus de fromage frais, moins de fromage à pâte mi-dure et dure

Depuis un certain temps, les habitudes de consommation en Suisse évoluent. En matière de fromage, la hausse constante de la part des produits à base de fromage frais et de séré a de nouveau augmenté, de 290 grammes (+3,4 %) par rapport à l'année précédente.

La consommation par habitant de fromage à pâte mi-dure a diminué de 4,9 % par rapport à 2022. Le calcul montre surtout une baisse de la consommation de 6,6 % pour les fromages régionaux à pâte dure. La consommation a également diminué pour des variétés comme l'Appenzeller®, Raclette Suisse®, Vacherin Fribourgeois AOP, Tête de Moine AOP et le fromage de montagne des Grisons.

La consommation par habitant de fromage à pâte dure a également baissé (−3,6 % par rapport à l'année précédente). En 2022, la production de fromage d'alpage a diminué en raison d'un hiver peu enneigé, d'une réduction de la fonte des neiges et d'un été sec. L'offre était par conséquent limitée en 2023. Par ailleurs, on a consommé moins de fromage à pâte dure de production industrielle, comme le Switzerland Swiss.

La part de fromage suisse reste élevée

Par rapport à l'année précédente, la part de fromage à pâte dure suisse consommée a diminué de 1,9 %, tandis que la part de fromage à pâte extra-dure a augmenté de 2,7 % par rapport à la concurrence italienne. Dans l'ensemble, la part nationale reste stable à 63,9 %.

Fromage	Part indigène en %		Variation en points de pourcentage
	2022	*2023	2023/22
Année			
Fromage frais, y compris séré	58,8	59,1	0,5
Fromage à pâte molle	28,3	28,3	-
Fromage à pâte mi-dure	76,7	77,1	0,5
Fromage à pâte dure	81,6	80,1	-1,9
Fromage à pâte extra-dure	20,4	20,9	2,7
Total fromage	64,3	63,9	-0,7

*chiffres provisoires

Les chiffres relatifs à la consommation sont calculés par Agristat (Union suisse des paysans) sur la base des données de TSM Fiduciaire Sàrl, de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF) et de la fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL), et publiés en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG. Ces chiffres font partie de la "Statistique laitière de la Suisse 2023", qui sera publiée à la fin de l'été 2024.

Renseignements:

Martin Rüeegsegger
Producteurs Suisses de Lait PSL

Tél. 031 359 53 17
martin.rueegsegger@swissmilk.ch

Lena Obrist
USP Agristat

Tél. 056 462 53 31
lena.obrist@agristat.ch

Sébastien Brennon
TSM Fiduciaire Sàrl

Tél. 058 101 80 05
statistik@tsmtreuhand.ch

Martin Spahr
Switzerland Cheese Marketing

Tél. 079 159 94 43
media@scm-cheese.com

3688 signes (espaces comprises)