

# ***Marché suisse et marché international du lait***

➔ ***Suisse***  
*Etranger*  
*Informations*

**4ème trimestre 2010**

# Table des matières

## Page

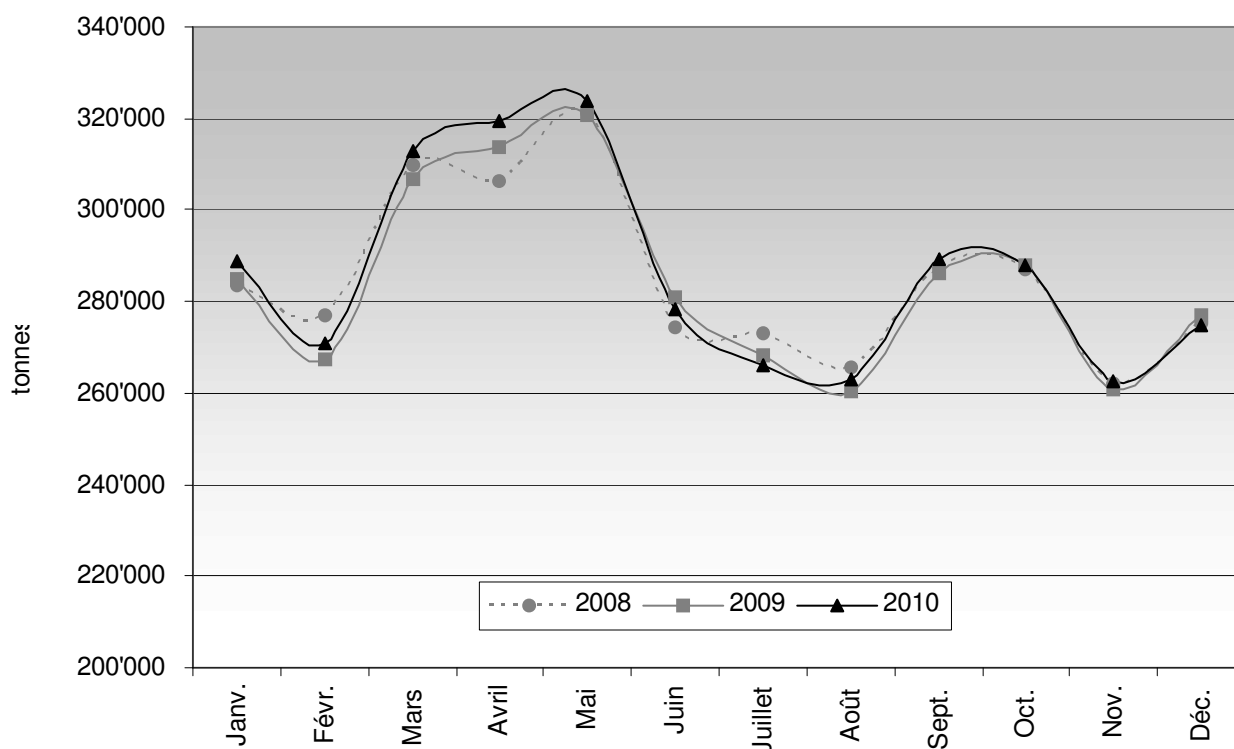
<b>1</b>	<b>1. Marché indigène</b>
	<b>1.1 Production et mise en valeur du lait</b>
	1.1.1 Production mensuelle
	Trimestre
	Semestre
	Année
<b>2</b>	1.1.2 Mise en valeur du lait en équivalents lipido-protéiques
	Trimestre
	Semestre
	Année
<b>3</b>	<b>1.2 Fabrication de produits laitiers</b>
	1.2.1 Production fromagère par variété
	Trimestre
	Semestre
	Année
<b>5</b>	1.2.2 Production de lait de consommation
	Trimestre
	Semestre
	Année
<b>6</b>	1.2.3 Production et ventes de beurre
	Trimestre
	Semestre
	Année
<b>7</b>	<b>1.3 Prix du lait et des produits laitiers</b>
	1.3.1 Prix du lait à la production, par mois et par type de lait
<b>8</b>	1.3.2 Prix à la consommation
<b>10</b>	<b>1.4 Exportations de fromage</b>
	1.4.1 Exportations de fromage par variété
	Trimestre
	Semestre
	Année
<b>12</b>	1.4.2 Exportations de fromage par mois
<b>13</b>	<b>1.5 Importations de fromage</b>
	1.5.1 Importations de fromage par groupes
	Trimestre
	Semestre
	Année

## 1 Marché indigène

### 1.1 Production et mise en valeur du lait

#### 1.1.1 Production mensuelle

Production mensuelle (lait de zone inclus)



Durant le deuxième semestre de l'année dernière, la production laitière s'est stabilisée au niveau des années précédentes. Au printemps 2010, les apports de lait étaient extrêmement élevés, raison pour laquelle la quantité annuelle est toujours et

encore très haute. Avec 3'437'626 tonnes, le lait commercialisé durant l'année écoulée représente la quantité la plus importante qui n'a jamais été produite durant une année civile.

Production laitière Suisse

Période	2008	2009	2010	Variation en %	
	t	t	t	2009/2010	2008/2010
octobre à décembre (trimestre)	824'644	826'010	825'048	-0.12%	0.05%
juillet à décembre (semestre)	1'650'979	1'640'497	1'643'499	0.18%	-0.45%
janvier à décembre (année)	3'423'046	3'415'349	3'437'626	0.65%	0.43%

## 1.1.2 Mise en valeur du lait en équivalents lipido-protéiques

## Mise en valeur du lait en équivalents lipido-protéiques

Période		2008	2009	2010	Variation en %	
		t	t	t	2009/2010	2008/2010
octobre à décembre (trimestre)	Lait de consommation	106'531	114'780	109'797	-4.34%	3.07%
	Crème de consommation	72'079	74'342	74'417	0.10%	3.24%
	Autres produits frais / Yogourt / Séré	57'837	51'998	50'234	-3.39%	-13.15%
	Fromage	346'139	350'074	346'723	-0.96%	0.17%
	Conserves de lait	86'462	77'404	81'062	4.73%	-6.25%
	Beurre	125'031	129'042	130'095	0.82%	4.05%
	Autres mises en valeur	30'565	28'370	32'720	15.33%	7.05%
	<b>Total</b>	<b>824'644</b>	<b>826'010</b>	<b>825'048</b>	<b>-0.12%</b>	<b>0.05%</b>
juillet à décembre (semestre)	Lait de consommation	208'721	215'357	209'220	-2.85%	0.24%
	Crème de consommation	132'535	136'861	137'184	0.24%	3.51%
	Autres produits frais / Yogourt / Séré	119'548	109'573	109'737	0.15%	-8.21%
	Fromage	714'963	722'982	727'945	0.69%	1.82%
	Conserves de lait	168'183	151'757	153'304	1.02%	-8.85%
	Beurre	245'432	238'206	237'632	-0.24%	-3.18%
	Autres mises en valeur	61'597	65'761	68'477	4.13%	11.17%
	<b>Total</b>	<b>1'650'979</b>	<b>1'640'497</b>	<b>1'643'499</b>	<b>0.18%</b>	<b>-0.45%</b>
janvier à décembre (année)	Lait de consommation	438'266	425'410	422'867	-0.60%	-3.51%
	Crème de consommation	258'685	262'261	266'864	1.76%	3.16%
	Autres produits frais / Yogourt / Séré	241'585	230'814	228'984	-0.79%	-5.22%
	Fromage	1'443'643	1'429'872	1'453'443	1.65%	0.68%
	Conserves de lait	361'145	367'990	367'795	-0.05%	1.84%
	Beurre	550'636	572'021	580'542	1.49%	5.43%
	Autres mises en valeur	129'086	126'981	117'131	-7.76%	-9.26%
	<b>Total</b>	<b>3'423'046</b>	<b>3'415'349</b>	<b>3'437'626</b>	<b>0.65%</b>	<b>0.43%</b>

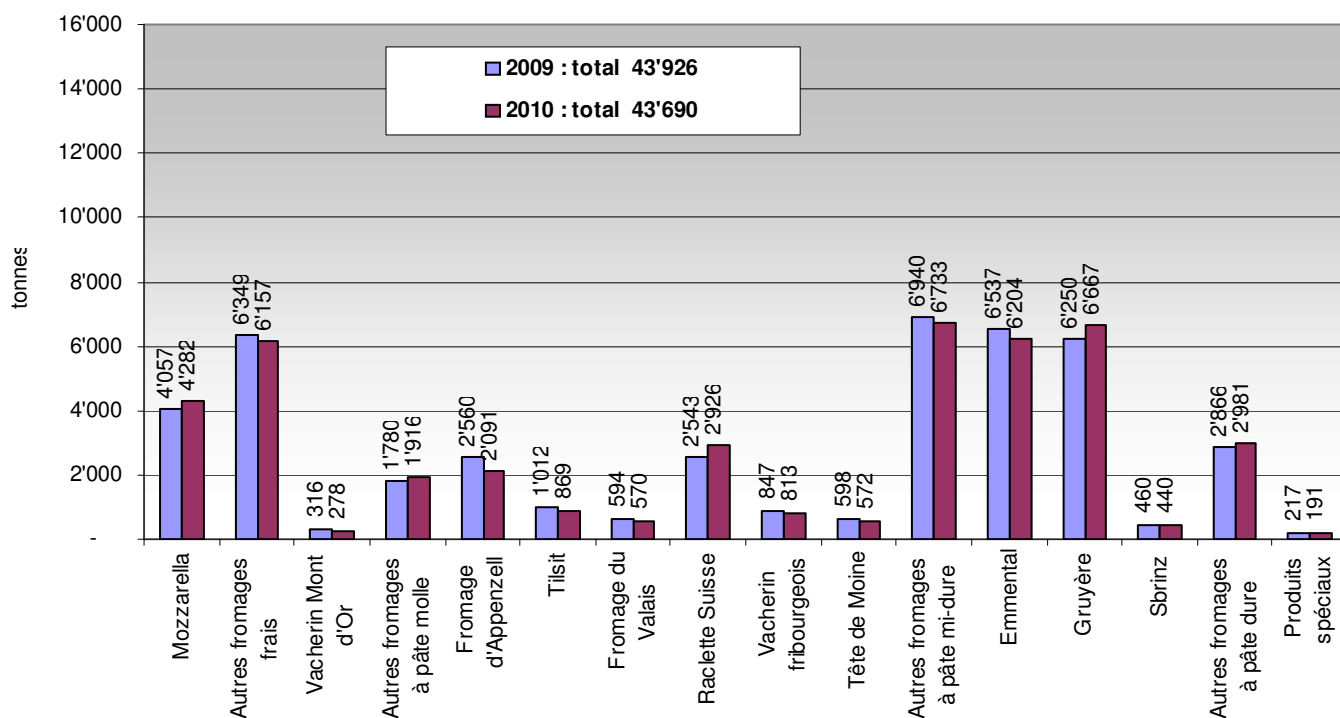
Pour la mise en valeur du lait, les évolutions suivantes apparaissent :

- Les quantités laitières, utilisées pour la production de lait de consommation, sont légèrement en recul.
- Depuis quelque temps, la production de crème de consommation est positive.
- La position "Autres produits laitiers frais / Yogourt / Séré" n'évolue pas de façon cohérente. De tendance, la matière première (le lait), utilisée pour la fabrication de ces produits, est plutôt en baisse.
- Les quantités de lait acheminées à la fabrication de fromage sont toujours en hausse.
- En matière de conserves de lait, on note d'importantes fluctuations au niveau de la production. Il n'est pas possible d'y discerner une tendance claire.
- Vers la fin de l'année, la production beurrière a quelque peu baissé. Pour la comparaison annuelle, on constate toutefois que le lait utilisé pour la production de beurre a encore une fois fortement augmenté.

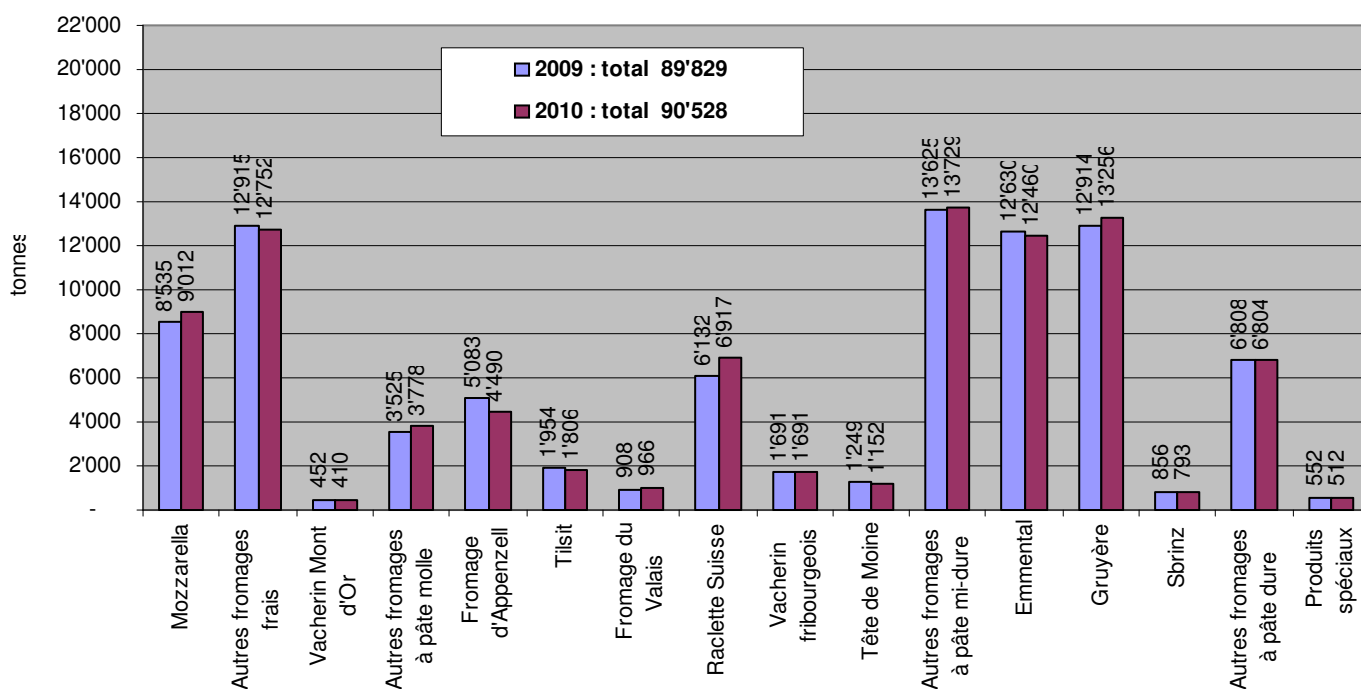
1.2 Fabrication de produits laitiers

1.2.1 Production de fromage par variété

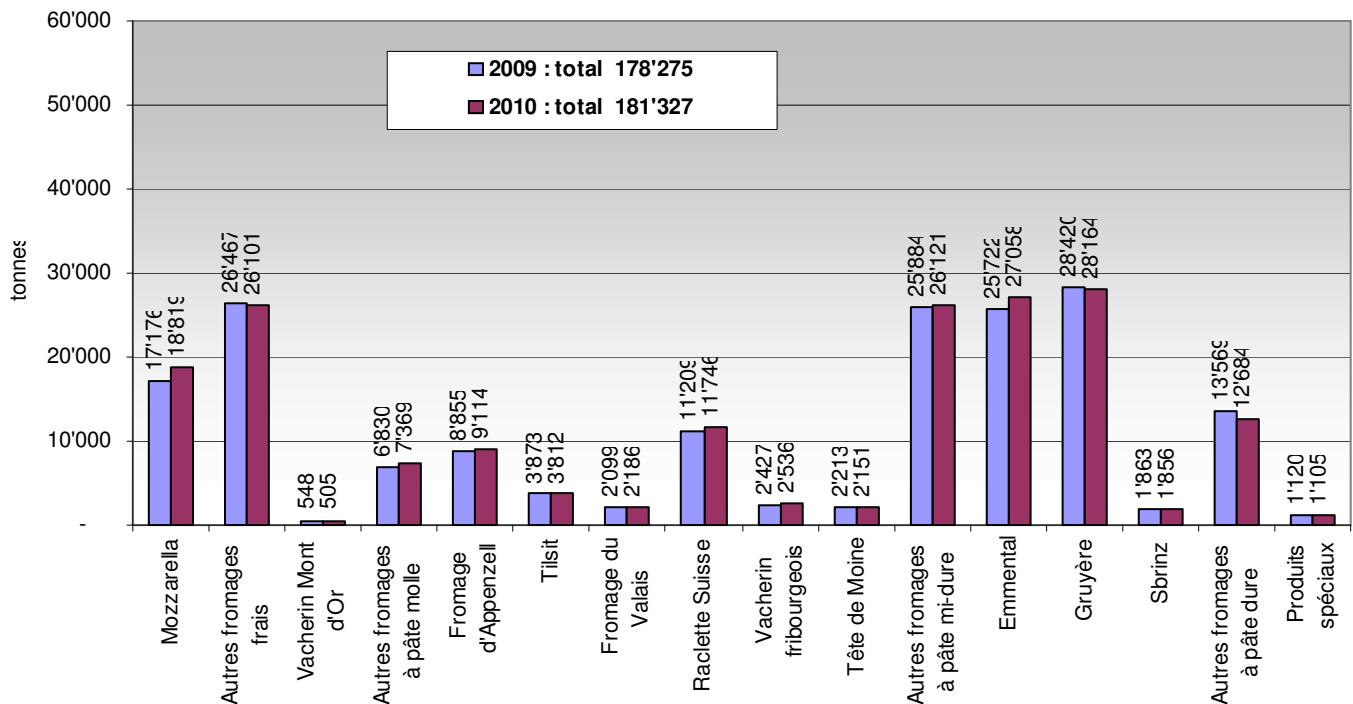
Production fromagère d'octobre à décembre 2010 par rapport à l'année précédente (trimestre)



Production fromagère de juillet à décembre 2010 par rapport à l'année précédente (semestre)



## Production fromagère de janvier à décembre 2010 par rapport à l'année précédente (année)



En 2010, l'on a produit pour la première fois une quantité significativement supérieure à 180'000 tonnes de fromage pendant une année civile. Pour les quantités des différentes sortes, on constate des évolutions hétérogènes :

- La fabrication de Mozzarella continue à augmenter. A l'encontre de cela, les quantités des "Autres fromages frais" reculent légèrement. Il peut y avoir quelques problèmes de délimitation au niveau de ces deux positions, mais ce qui compte ici, est la quantité globale, laquelle continue sa légère augmentation.
- En ce qui concerne la fabrication de fromage à pâte molle, la tendance est également très positive. Cette position affiche depuis en certain temps déjà des quantités en hausse.
- Pour l'Appenzeller, les quantités ont été quelque peu réduites durant le deuxième semestre 2010. Toutefois, avec une quantité de 9'000 tonnes durant l'année civile, la quantité de l'année 2009 a clairement été dépassée.
- La fabrication de Tilsiter est stable.
- Pour la saison hivernale (2010/2011), les quantités de raclette ont été sensiblement augmentées par rapport à l'année précédente.
- En ce qui concerne le Vacherin Fribourgeois et la Tête de Moine (Fromage de Bellelay), les quantités produites sont stables.
- Les "Autres fromages à pâte mi-dure" sont entrés dans une phase de stabilisation, mais cela à un haut niveau.
- Dans le cadre de la comparaison annuelle, la quantité de production de l'Emmentaler a été augmentée. Pour le second semestre, la production se situe toutefois au dessous des quantités pour les mêmes périodes des années précédentes.
- Les efforts pour équilibrer quelque peu la fabrication de Gruyère, en ce qui concerne les fluctuations saisonnières, ont provoqué une légère baisse de la quantité annuelle. Le dernier trimestre 2010, l'on a à nouveau fabriqué davantage de Gruyères que durant le dernier trimestre 2009.
- La fabrication de Sbrinz continue à reculer légèrement.
- Egalement en régression se trouve la fabrication des "Autres fromages à pâte dure".

## 1.2.2 Production de lait de consommation

## Production de lait de consommation

Période		2008	2009	2010	Variation en %	
		t	t	t	2009/2010	2008/2010
octobre à décembre (trimestre)	Lait cru	3'134	2'710	3'002	10.77%	-4.21%
	Lait past. enrichi en matière grasse	-	-	-	-	-
	Lait UHT enrichi en matière grasse	246	214	210	-1.87%	-14.63%
	Lait entier past.	23'677	14'227	12'290	-13.61%	-48.09%
	Lait entier UHT	44'883	5'819	6'255	7.49%	-86.06%
	Lait entier standardisé pasteurisé, 3.5% MG	-	9'647	11'072	14.77%	-
	Lait entier standardisé UHT, 3.5% MG	-	43'701	40'698	-6.87%	-
	Lait partiellement écrémé past.	20'608	20'330	20'617	1.41%	0.04%
	Lait partiellement écrémé UHT	26'431	33'531	30'278	-9.70%	14.55%
	Lait écrémé past.	-	-	-	-	-
Lait écrémé UHT	4'077	3'952	3'670	-7.14%	-9.98%	
	<b>Total</b>	<b>123'056</b>	<b>134'131</b>	<b>128'092</b>	<b>-4.50%</b>	<b>4.09%</b>
juillet à décembre (semestre)	Lait cru	5'247	4'404	4'644	5.45%	-11.49%
	Lait past. enrichi en matière grasse	-	-	-	-	-
	Lait UHT enrichi en matière grasse	502	459	439	-4.36%	-12.55%
	Lait entier past.	46'137	28'107	24'046	-14.45%	-47.88%
	Lait entier UHT	86'818	10'583	10'618	0.33%	-87.77%
	Lait entier standardisé pasteurisé, 3.5% MG	-	18'233	21'530	18.08%	-
	Lait entier standardisé UHT, 3.5% MG	-	80'326	79'543	-0.97%	-
	Lait partiellement écrémé past.	40'245	39'738	40'460	1.82%	0.53%
	Lait partiellement écrémé UHT	50'213	61'041	55'126	-9.69%	9.78%
	Lait écrémé past.	-	2	-	-100.00%	-
Lait écrémé UHT	7'672	7'658	6'814	-11.02%	-11.18%	
	<b>Total</b>	<b>236'834</b>	<b>250'551</b>	<b>243'220</b>	<b>-0</b>	<b>0</b>
janvier à décembre (année)	Lait cru	10'918	9'595	9'096	-5.20%	-16.69%
	Lait past. enrichi en matière grasse	-	-	-	-	-
	Lait UHT enrichi en matière grasse	1'008	957	928	-3.03%	-7.94%
	Lait entier past.	92'657	58'500	51'497	-11.97%	-44.42%
	Lait entier UHT	176'882	22'192	22'335	0.64%	-87.37%
	Lait entier standardisé pasteurisé, 3.5% MG	-	33'968	40'321	18.70%	-
	Lait entier standardisé UHT, 3.5% MG	-	158'803	156'832	-1.24%	-
	Lait partiellement écrémé past.	81'085	80'214	81'006	0.99%	-0.10%
	Lait partiellement écrémé UHT	110'031	112'475	117'280	4.27%	6.59%
	Lait écrémé past.	109	6	-	-100.00%	-100.00%
Lait écrémé UHT	15'716	14'914	14'127	-5.28%	-10.11%	
	<b>Total</b>	<b>488'406</b>	<b>491'624</b>	<b>493'422</b>	<b>0.37%</b>	<b>1.03%</b>

En matière de lait de consommation, les données ne peuvent être comparées qu'avec la production de l'année 2009, du fait que la standardisation du lait entier n'était pas encore permise en 2008. Au niveau du lait entier pasteurisé, le déplacement du lait intouché vers le lait standardisé se poursuit. Le lait entier standardisé pasteurisé représente à présent une part d'environ 45 % de l'ensemble des laits entiers. Pour le lait UHT, l'effet de déplacement semble arriver à son terme, la part du lait entier standardisé représentant presque 90 % déjà.

## 1.2.3 Production et ventes de beurre

## Production de beurre

Période		2008	2009	2010	Variation en %	
		t	t	t	2009/2010	2008/2010
octobre à décembre (trimestre)	Total production de beurre	10'507	10'718	11'026	2.87%	4.94%
juillet à décembre (semestre)	Total production de beurre	20'566	19'871	19'988	0.59%	-2.81%
janvier à décembre (année)	Total production de beurre	45'763	47'894	48'575	1.42%	6.14%

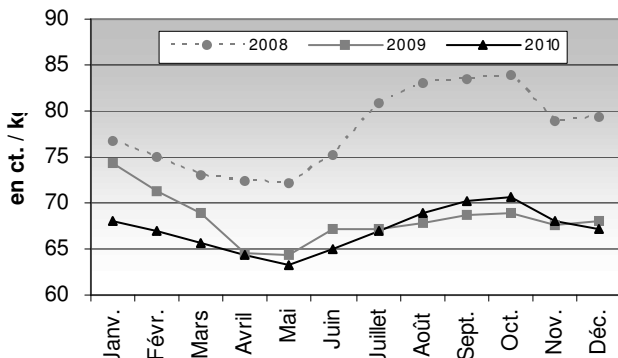
Durant le quatrième trimestre 2010, la production de beurre a grossi une fois de plus, comparé au trimestre correspondant de l'année précédente. Quant à la quantité annuelle, celle-ci a de nouveau augmenté.



1.3 Prix du lait et des produits laitiers

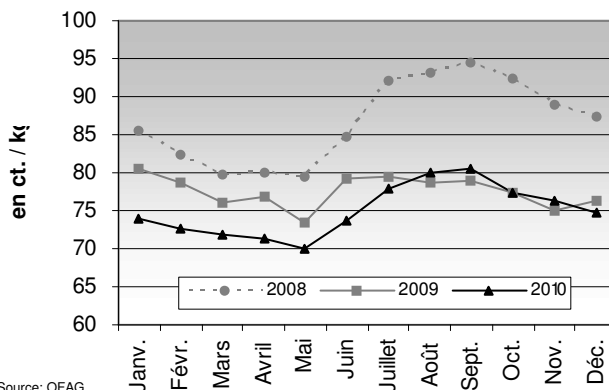
1.3.1 Prix du lait à la production, par mois et par type de lait

Lait transformé en fromage



Source: OFAG

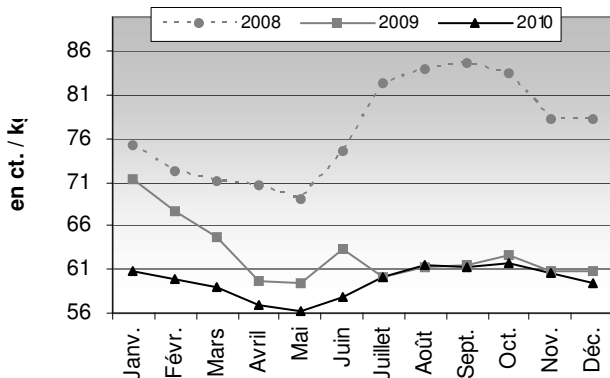
Lait bio



Source: OFAG

Vers la fin de l'année, les prix du lait à la production ont en grande partie suivi les fluctuations saisonnières habituelles. A la fin de l'année, ces prix aux producteurs ont été très légèrement au-dessous du niveau de l'année précédente.

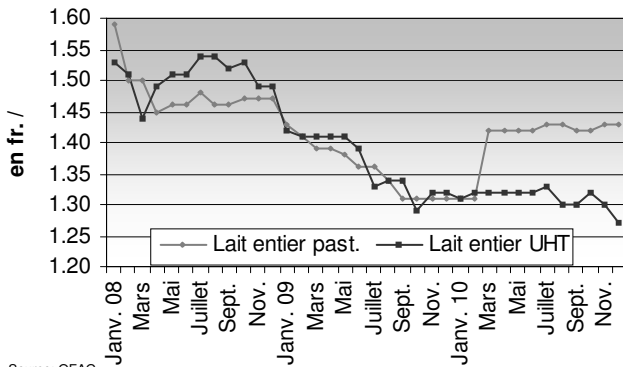
Lait de centrale



Source: OFAG

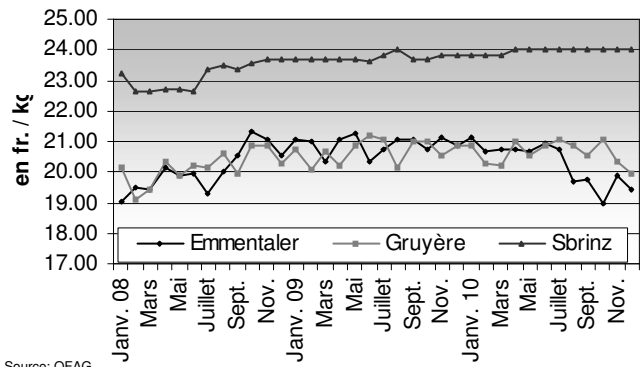
1.3.2 Prix à la consommation

Lait de consommation: lait entier



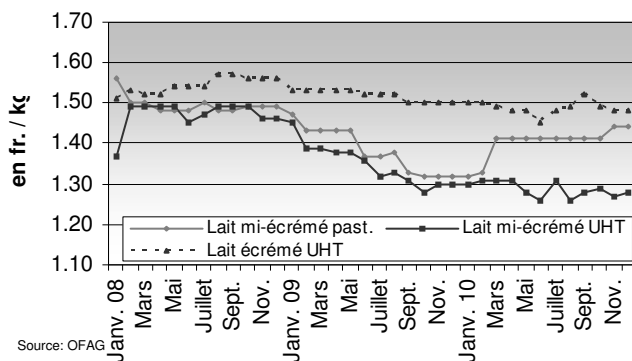
Source: OFAG

Fromages à pâte dure



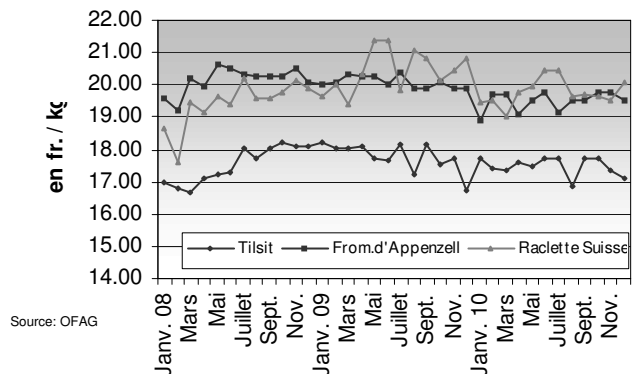
Source: OFAG

Lait de consommation: lait drink, lait écrémé



Source: OFAG

Fromages à pâte mi-dure

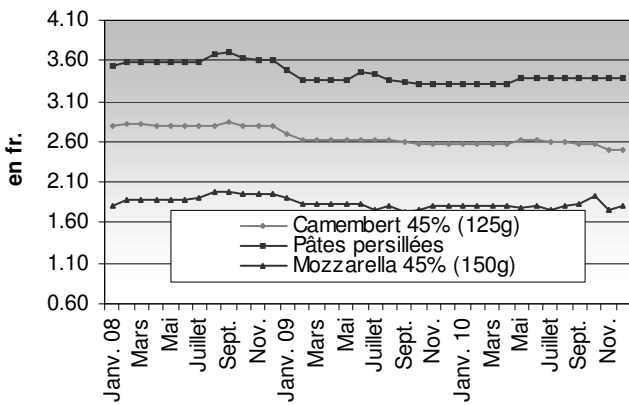


Source: OFAG

Pour le lait entier, les prix du lait pasteurisé ont été maintenus. La guerre des prix a plutôt lieu dans la catégorie des laits UHT, où les valeurs continuent à s'effriter. Quant au lait partiellement écrémé pasteurisé, les prix ont pu se maintenir à un certain niveau.

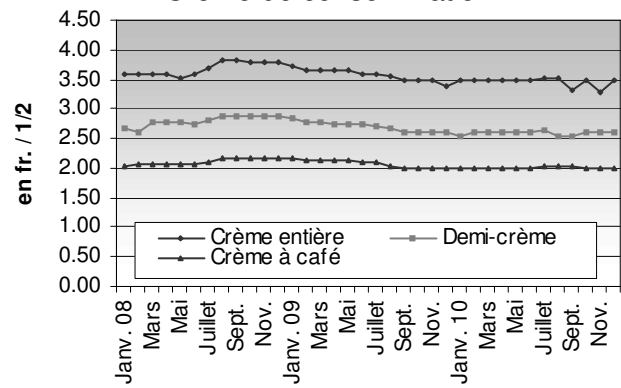
En ce qui concerne le fromage à pâte dure, les prix à la consommation de l'Emmentaler et du Gruyère ont légèrement fléchi vers la fin de l'année. Les valeurs du Sbrinz sont très stables. Les prix aux consommateurs des fromages à pâte mi-dure affichent les fluctuations habituelles, sans que l'on puisse dénoter une évolution des prix plus ou moins claire.

Fromages frais et à pâte molle



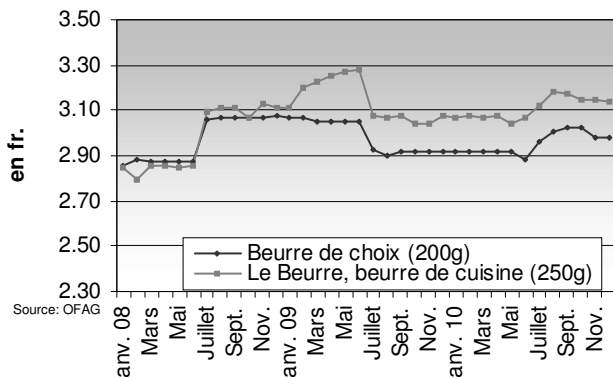
Source: OFAG

Crème de consommation



Source: OFAG

Beurre



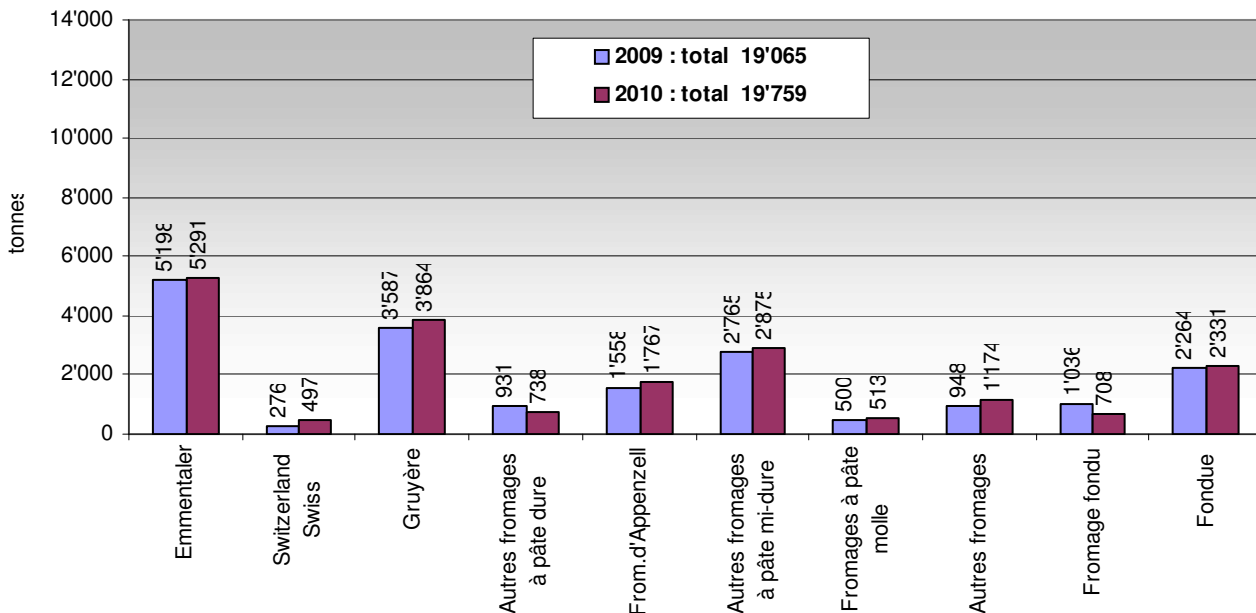
Source: OFAG

Les prix à la consommation pour les fromages frais et les fromages à pâte molle continuent à être stables. Pour le beurre, où les prix ont été augmenté au milieu de l'année, ces derniers sont à nouveau en train de baisser légèrement.

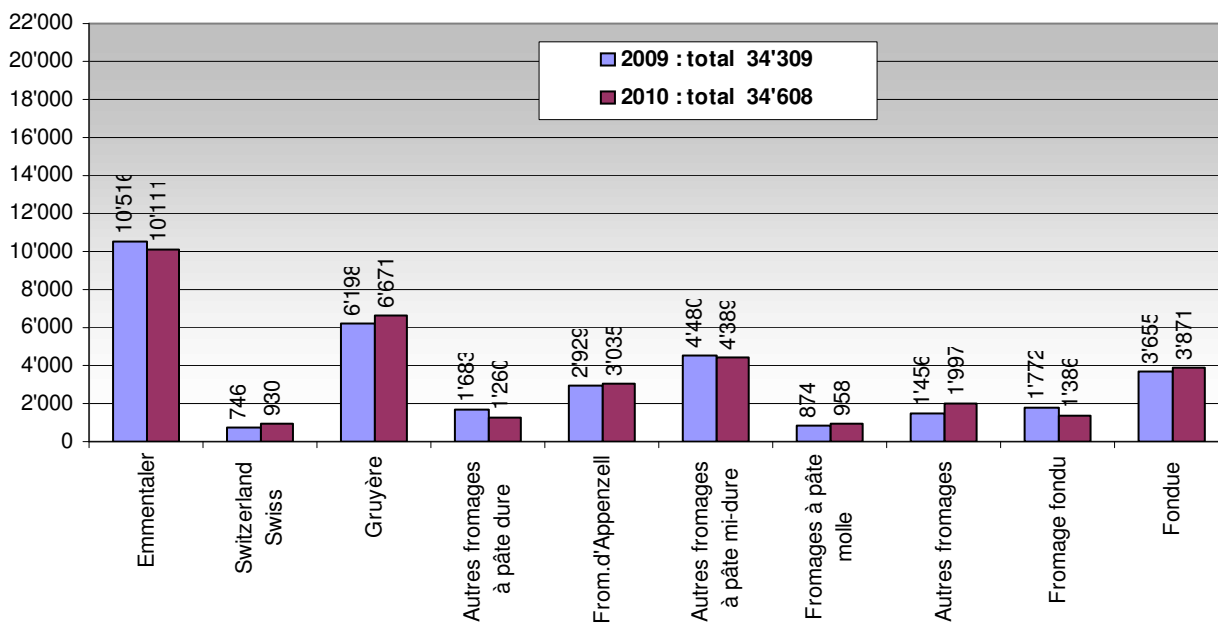
1.4 Exportations de fromage

1.4.1 Exportations de fromage par variété (Source : DGD)

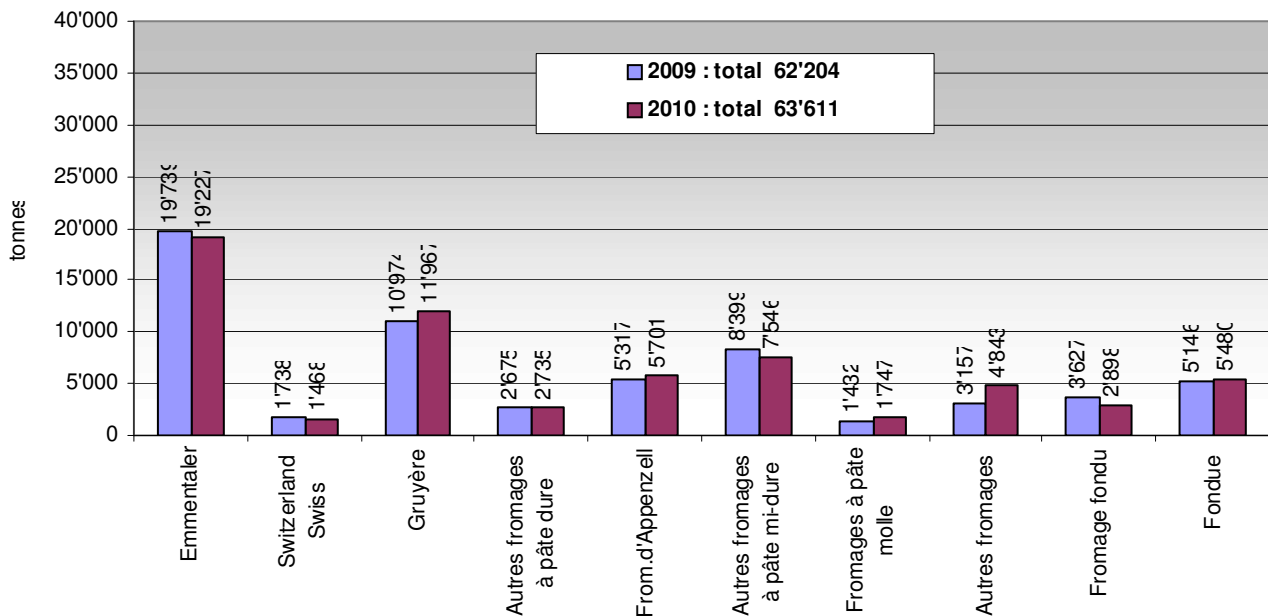
Exportations de fromage d'octobre à décembre 2010 par rapport à l'année précédente (trimestre)



Exportations de fromage de juillet à décembre 2010 par rapport à l'année précédente (semestre)



## Exportations de fromage de janvier à décembre 2010 rapport à l'année précédente (année)

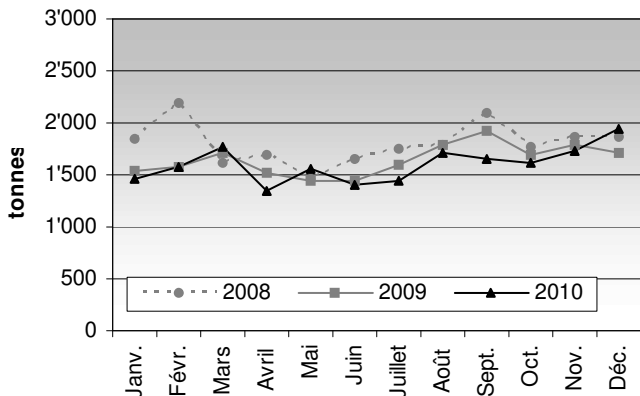


Durant le dernier trimestre 2010, les exportations de fromage ont quelque peu augmenté, par rapport au trimestre correspondant de 2009. Les chiffres de l'année civile montrent également une image positive. Pour les différentes sortes de fromage, les tendances suivantes se dessinent :

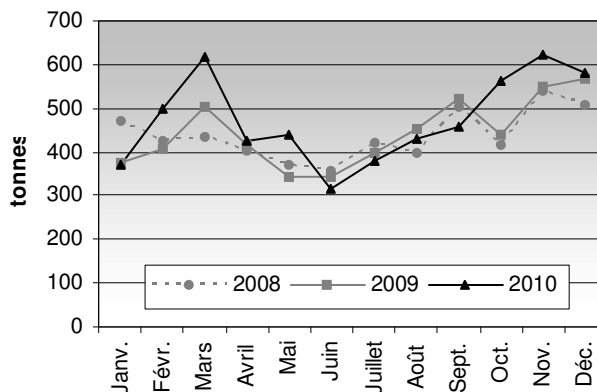
- Les exportations de l'Emmentaler sont légèrement plus hautes quand on fait la comparaison trimestrielle. Le recul qui s'affiche sur le graphique annuel s'explique par les ventes plutôt maigres du troisième trimestre 2010.
- Pour le Switzerland-Swiss, le retard de la première moitié de l'année a partiellement été rattrapé durant le quatrième trimestre.
- Les exportations de Gruyère en 2009 ont été excellentes.
- A la comparaison annuelle, les exportations des "Autres fromages à pâte dure et extra-dure" affichent le même niveau que l'année précédente. Elles ont toutefois sensiblement reculé durant le deuxième semestre.
- Pour l'Appenzeller, les ventes à l'étranger se déroulent très bien.
- Durant le quatrième trimestre, les "Autres fromages à pâte mi-dure" ont enregistré de bons résultats en matière d'exportations. Pour les comparaisons à plus long terme, on constate toutefois un léger recul.
- Les ventes à l'extérieur de fromages à pâte molle évoluent toujours et encore de manière positive.
- Une augmentation réjouissante peut également être constatée au niveau des exportations des "Autres fromages".

1.4.2 Exportations de fromage

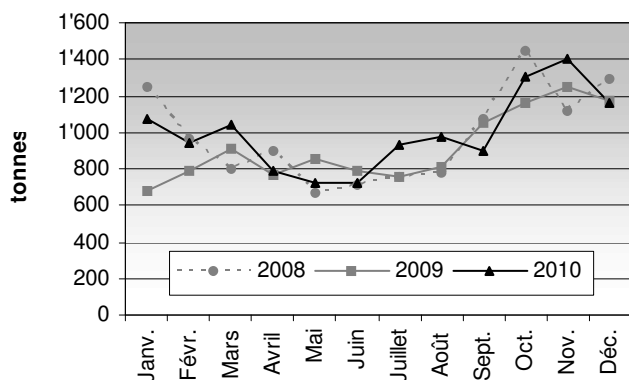
Exportations d'Emmentaler



Exportations de fromage d'Appenzell



Exportations de Gruyère

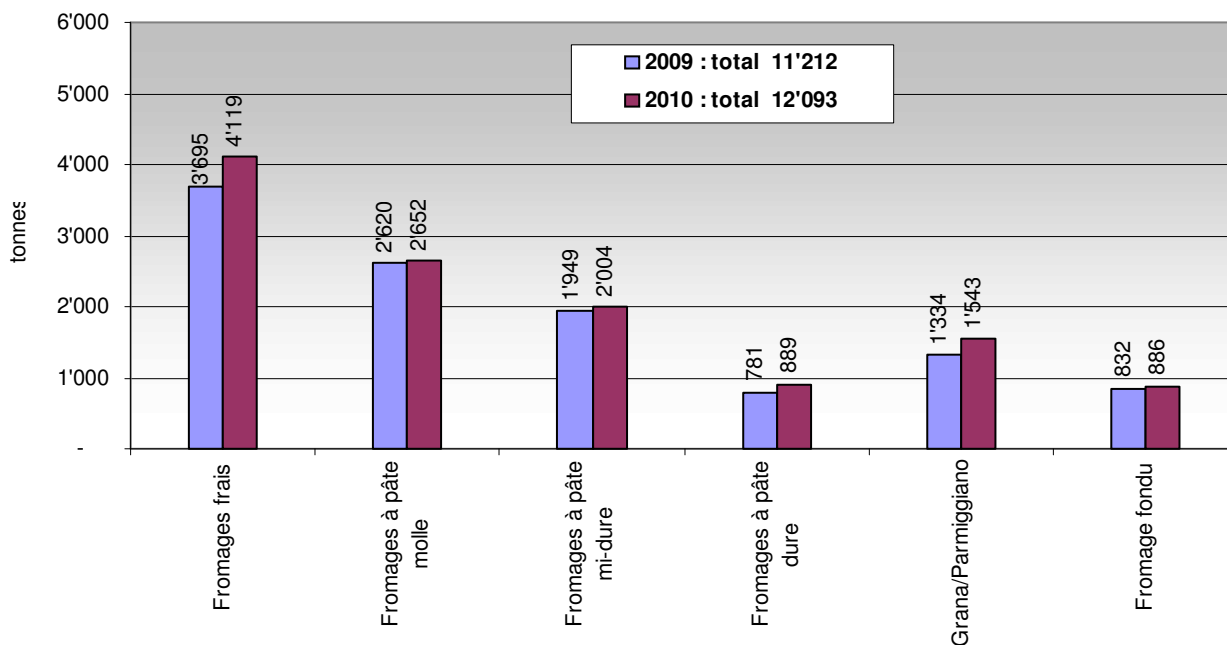


Après une fin de l'été qui pouvait être qualifiée de relativement faible, les exportations d'Emmentaler se sont normalisées durant l'automne 2010. Le Gruyère et l'Appenzeller ont enregistré des exportations tout à fait positives durant les mois d'octobre, novembre et décembre 2010.

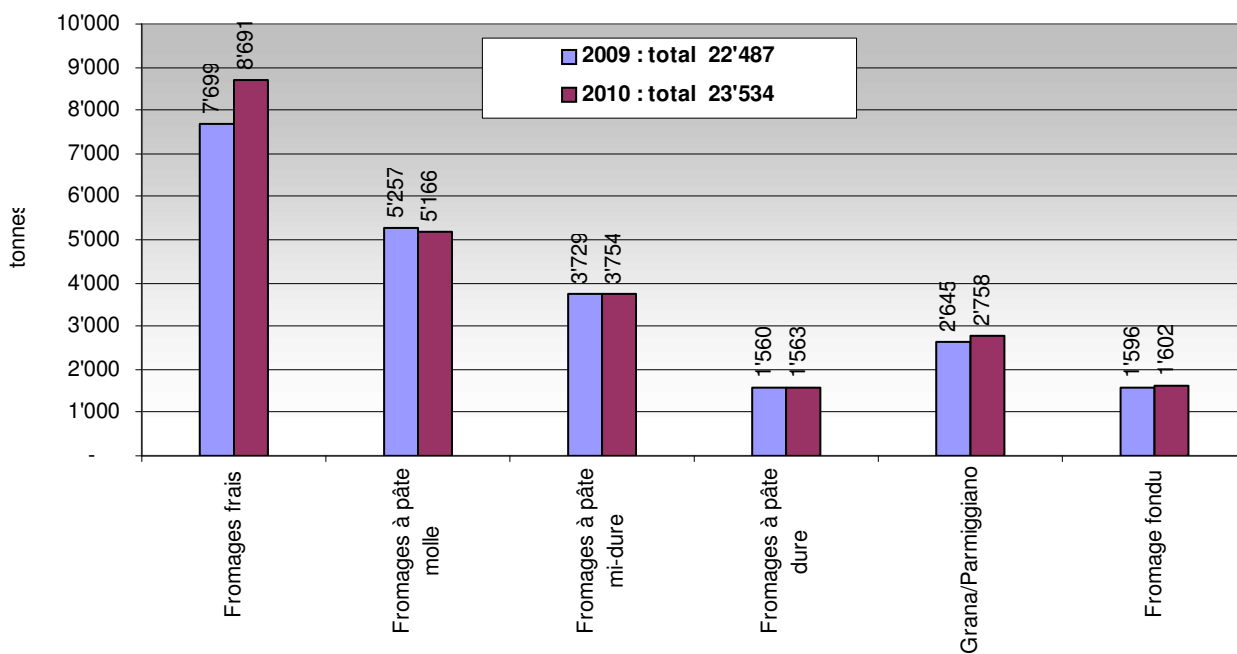
1.5 Importations de fromage

1.5.1 Importations de fromage par groupes (Source : DGD)

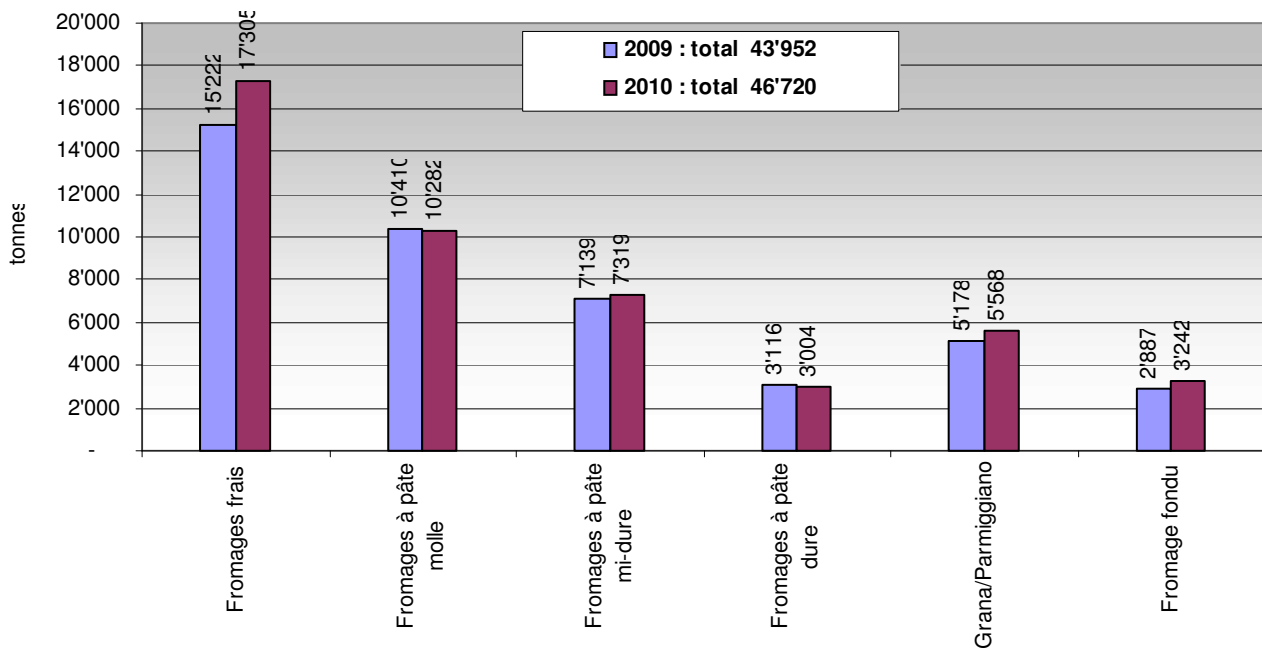
Importations de fromage d'octobre à décembre 2010 par rapport à l'année précédente (trimestre)



Importations de fromage de juillet à décembre 2010 par rapport à l'année précédente (semestre)



## Imports de fromage de janvier à décembre 2010 par rapport à l'année précédente (année)



En 2010, les importations de fromage, qui ont totalisé une quantité de 46'000 tonnes, ont dépassé les importations de l'année précédente à nouveau de 7 %. La hausse s'explique en premier lieu par les importations de fromages frais qui continuent à augmenter rapidement. Pour les achats à l'étranger de fromages à pâte molle, à pâte mi-dure et à pâte dure, il semble qu'une certaine stabilisation à eu lieu à présent. Les importations de fromage à pâte extra-dure ont pour leur part augmenté, mais les fluctuations dans ce secteur sont tout à fait normales, du fait qu'il s'agit d'un fromage qui se conserve bien. Ainsi, il existe pour ces fromages la possibilité de procéder, lors de situations particulières sur le marché, à des achats prévisionnels pour l'emmagasiner.