



Assemblée générale de Raclette Suisse du 18 juin 2019

Hausse continue de la production et forte croissance sur les marchés d'exportation de Raclette Suisse

En 2018, la production de fromage à raclette suisse a augmenté de 3,3 % pour atteindre 15 249 tonnes. La consommation des ménages suisses a par contre diminué de 216 tonnes. Le volume des exportations a quant à lui augmenté de 400 tonnes (+22,6 %), atteignant un nouveau record de 2170 tonnes.

En février et en mars, le froid était au rendez-vous et a offert à la Suisse un long hiver. C'est ainsi que, pour le Raclette, la haute saison a continué, contribuant au succès du premier trimestre pour l'Association Raclette Suisse. Les grandes chaleurs de 2018, qui ont étouffé la Suisse et une grande partie de l'Europe, ont commencé début avril. Tous les mois jusqu'en novembre, les températures ont été trop élevées. Si bien que, calculée sur toute l'année 2018, la consommation de fromage à raclette dans les ménages suisses était inférieure de 216 tonnes (-2,7 %) à celle de l'année précédente. Mais le bas niveau des ventes en Suisse a pu être largement compensé par des exportations accrues. En effet, en 2018, quelque 200 tonnes supplémentaires de fromage à raclette ont pu être écoulées en Europe et outre-mer. La hausse quantitative la plus importante a concerné l'Allemagne, qui a absorbé 113 tonnes supplémentaires.

Les exportations totales de fromage à raclette suisse enregistrent une hausse de 400 tonnes (+22,6 %), atteignant un nouveau record de 2170 tonnes. Le volume de production a ainsi pu à nouveau être augmenté. Totalisant 15 249 tonnes, il a lui aussi atteint un pic record (+3,3 %, soit +485 tonnes).

Cette évolution positive s'est poursuivie durant les quatre premiers mois de l'année 2019. Les exportations sont passées de 368 tonnes à 521 tonnes en glissement annuel (+153 t, soit +41 %). La consommation des ménages suisses s'est elle aussi légèrement accrue, augmentant de 6 tonnes (+0,2 %).

Lors de l'assemblée générale du 18 juin 2019, l'adhésion des fromageries suivantes a été acceptée: Fromagerie Le Maréchal SA, Bergkäserei Mühlrütli, Fromagerie Moléson SA, Caseificio dimostrativo del Gottardo SA et Käserei Aergera Tentlingen. L'Association Raclette Suisse compte désormais 24 membres, lesquels représentent 83 % de la production suisse totale de fromage à raclette. L'assemblée générale a été suivie de la fête en l'honneur des 25 ans de Raclette Suisse, au château de Wyher, à Ettiswil, à laquelle 115 invités ont pris part.

Signes (espaces comprises): 2457

Raclette Suisse

Secrétariat Raclette Suisse

Weststrasse 10

3000 Berne 6

E-mail info@raclette-suisse.ch

Site Internet <http://www.raclette-suisse.ch>

Jürg Kriech, directeur

Téléphone 031 359 53 25

Ce communiqué de presse peut être téléchargé au format PDF à partir du 18.6.2019 sur <http://www.raclette-suisse.ch/fr/medias/communiques/>. Le site propose également des photos et des statistiques en téléchargement.

Mention de la source et justificatif souhaités.

Raclette Suisse

L'Association réunit les fabricants de fromage de la marque Raclette Suisse. Avec professionnalisme et fierté, ils élaborent un produit d'exception servant de base à l'un de nos plats nationaux. Facile à préparer, la raclette est à la fois savoureuse et conviviale. Pour le commerce comme pour les consommateurs, la marque Raclette Suisse® constitue une garantie de naturel et de qualité. Le secrétariat de Raclette Suisse est une petite structure comportant 1,5 poste.