

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 2 avril 2026

Nouvelle hausse de la consommation de fromage en Suisse

En 2025, la consommation totale de fromage en Suisse – produits indigènes et importés confondus – a atteint 217 596 tonnes, soit une hausse de 7323 tonnes par rapport à l'année précédente. Cela correspond à une consommation moyenne de 23,71 kilos par habitant·e. Par rapport à 2024, cela représente une augmentation de 590 g ou 2,5 %.

Catégorie de produit	Consommation par habitant·e, en kilos			Évolution 2025/2024	
Année	2023	2024	2025*	kg	en %
Fromage frais, y compris séré	8,74	9,01	9,57	0,56	6,2
Fromage à pâte molle	2,07	2,05	2,04	−0,01	−0,4
Fromage à pâte mi-dure	6,11	6,37	6,71	0,34	5,4
Fromage à pâte dure	3,65	3,54	3,29	−0,25	−7,1
Fromage à pâte extra-dure	0,73	0,75	0,76	0,00	0,7
Fromage au lait de brebis, de chèvre et de bufflonne	0,19	0,18	0,17	−0,01	−8,2
Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1,24	1,21	1,17	−0,05	−4,0
Total fromage, y c. fromage fondu et fondue prête à l'emploi	22,74	23,13	23,71	0,59	2,5

Source : Chiffres d'AgriStat basés sur les données de TSM solutions, de SESK et de l'OFDF avec une population moyenne de 9,176 millions d'habitant·es en 2025 ; *chiffres provisoires

Progression des fromages frais et à pâte mi-dure

En 2025, le séré, le fromage frais et le fromage à pâte mi-dure ont représenté plus des deux tiers de la consommation totale. Par rapport à 2024, la consommation a augmenté de 560 g pour le séré et le fromage frais, ainsi que de 340 g pour le fromage à pâte mi-dure. Au total, cela correspond à une hausse d'environ 900 g pour ces deux catégories de produits.

Cette tendance s'explique en partie par l'évolution des habitudes culinaires: le séré et le fromage frais, la mozzarella par exemple, sont de plus en plus utilisés aussi bien dans la cuisine chaude que froide. Pour l'apéritif, les fromages à pâte mi-dure tels que l'Appenzeller®, le Vacherin Fribourgeois AOP, le Tilsiter®, la Tête de Moine AOP ainsi que les fromages de montagne et d'alpage demeurent très appréciés.

Moins de lait utilisé pour le fromage

Alors que la consommation de fromage à pâte molle et à pâte extra-dure est restée stable en Suisse ces deux dernières années, la consommation par habitant·e de fromage à pâte dure, de fromage fondu et de fondue a diminué. Comme il ne faut que 4 à 10 kilos de lait pour produire du séré ou du fromage frais, contre 10 à 13 kilos pour

du fromage à pâte dure, la proportion de lait contenue dans l'ensemble des fromages consommés tend à diminuer.

Part indigène stable

Fromage	Part indigène en %			Évolution en points de pourcentage
Année	2023	2024	2025*	2025/2024
Fromage frais, y compris séré	59,1	57,4	59,6	+2,2
Fromage à pâte molle	28,3	27,3	26,8	−0,4
Fromage à pâte mi-dure	77,7	76,5	76,9	+0,4
Fromage à pâte dure	80,1	79,1	77,0	−2,1
Fromage à pâte extra-dure	20,9	21,3	22,0	0,7
Total fromage	63,9	62,8	63,3	0,6

*chiffres provisoires

En 2025, la part de fromage suisse dans la consommation totale s'élevait à 63,3 %, restant ainsi globalement stable au cours des trois dernières années.

Le fromage frais et le séré (+2,2 %), le fromage à pâte mi-dure (+0,4 %) et le fromage à pâte extra-dure (+0,7 %) ont notamment enregistré une hausse.

Les chiffres relatifs à la consommation sont calculés par Agristat (Union suisse des paysans) sur la base des données de TSM Solutions 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). Ils sont publiés en collaboration avec Switzerland Cheese Marketing AG et feront partie de la «Statistique laitière de la Suisse 2025», qui sera publiée à la fin de l'été 2026.

Renseignements:

Christa Brügger
 Producteurs Suisses de Lait PSL

Tél. 031 359 52 14
christa.bruegger@swissmilk.ch

Patrick Dänzer
 TSM Solutions GmbH

Tél. 058 101 80 47
statistik@tsmsolutions.ch

Désirée Stocker
 Switzerland Cheese Marketing

Tél. 031 385 26 22
media@scm-cheese.com