

Un marché du fromage sans trous

par **Hans Aschwanden**, maître fromager et président de l'association faïtière FROMARTE

Depuis que j'ai repris la fromagerie familiale à Seelisberg il y a trente ans, le secteur du fromage a profondément changé. En effet, le marché est entièrement libéralisé avec l'Union européenne (UE) depuis l'entrée en force des Accords bilatéraux I en 2007.

Les chiffres du libre-échange du fromage parlent d'eux-mêmes : entre 2007 et 2024, les exportations suisses de fromage ont augmenté de 33,7 % en volume et de 36,3 % en valeur – et ce malgré une appréciation du franc d'environ 43 % face à l'euro.

En 2024, 79'268 tonnes de fromage, d'une valeur de CHF 748,5 millions, ont été exportées vers l'UE. En comparaison, les importations ont atteint 78'646 tonnes (CHF 542,5 millions). Le solde commercial est donc resté positif, tant en valeur qu'en volume. La création de valeur est remarquable : alors qu'en 2007, le prix moyen du fromage exporté dépassait d'un franc à peine celui du fromage importé, l'écart s'élève aujourd'hui à CHF 2,54 par kilo. Cela montre que la Suisse exporte avec succès des fromages à plus forte valeur ajoutée, tout en important des produits plutôt bon marché.

Cette évolution démontre que la libéralisation du marché du fromage n'a pas affaibli la branche, mais l'a renforcée. Certes, la part des importations – notamment pour les produits génériques sans appellation d'origine protégée – a nettement augmenté, mais ces produits ne sont guère en concurrence directe avec les grandes variétés exportées comme le Gruyère AOP, l'Emmentaler AOP ou l'Appenzeller®. Les fromagers et fromagères suisses se distinguent par l'origine, la qualité et l'innovation. Aujourd'hui, près d'un cinquième du lait suisse est exporté sous forme de fromage – dont environ trois quarts vers l'UE. La libéralisation a provoqué une profonde transformation structurelle. Depuis la dissolution de l'Union du fromage en 1999, de nombreuses entreprises ont dû se réinventer : l'esprit d'entreprise, l'innovation et la

spécialisation sont devenus des facteurs de réussite. Cette pression d'adaptation a conduit à une consolidation et à la disparition de nombreuses fromageries de village; elle a toutefois rendu les entreprises restantes plus compétitives et plus dynamiques. Aujourd'hui, le fromage suisse est solidement positionné sur le marché international.

Les exportations vers les Etats-Unis se sont également développées de manière très positive dans un premier temps. En 2024, le marché américain représentait environ 15 % de la valeur totale des exportations de fromage. Mais en 2025, ce chapitre à succès s'est assombri. Au cours des sept premiers mois, les exportations suisses ont enregistré un net recul – une tendance qui s'est accentuée avec l'introduction de nouveaux droits de douane le 7 août 2025.

Ces évolutions récentes montrent à quel point notre secteur est vulnérable face aux décisions commerciales. Si la relation avec l'UE offre stabilité et fiabilité, d'autres marchés présentent des risques considérables. Le libre-échange européen du fromage s'est révélé bénéfique pour l'industrie fromagère suisse. Il garantit des débouchés stables et permet la création de valeur malgré des coûts de production élevés et un franc fort. A l'inverse, aux Etats-Unis, les décisions politiques compliquent considérablement l'accès au marché. Le nouveau paquet d'accords avec l'UE garantit des normes communes dans l'ensemble du domaine de la sécurité alimentaire et harmonise ainsi l'accès de nos fromageries au marché le plus important. Pour l'organisation faïtière FROMARTE et pour les fromagers et fromagères suisses, cela signifie devoir consolider notre position sur le marché intérieur européen tout en développant de nouvelles stratégies d'exportation en dehors de l'UE et des Etats-Unis. Ce n'est qu'ainsi que le secteur restera prospère et résilient, et pourra faire voyager un peu de la Suisse dans le monde entier, grâce à chaque morceau de fromage. ★



© Kanton Uri

HANS ASCHWANDEN a grandi à Seelisberg (UR) et a repris, en 1996, en tant que troisième génération, la fromagerie familiale Aschwanden. Après sa formation de maître fromager et plusieurs années passées dans différentes fromageries, il a transformé l'entreprise familiale de Seelisberg en une fromagerie dont les fromages au lait cru d'Uri sont aujourd'hui exportés dans le monde entier. En 2022, il a transmis la fromagerie à sa fille. Hans Aschwanden s'engage depuis 1997 dans la formation des jeunes professionnels. Il défend en outre les intérêts de la branche depuis 2019 en tant que membre du comité d'IP Lait, l'interprofession du lait, et depuis 2022 au sein du comité de la Communauté d'intérêt pour le secteur agroalimentaire (CISA). Il est président de FROMARTE, l'organisation faïtière des spécialistes suisses du fromage, depuis 2012. Depuis 2024, il siège également pour le Parti libéral-radical (PLR) au parlement cantonal d'Uri.

