

SCM-NEWS

www.switzerland-cheese.ch

SWITZERLAND CHEESE MARKETING

Pour les fans:

Fromage Suisse
online et App

Un succès fromage:

10 ans d'AlpenTilsiter
en Allemagne

Semaine verte internationale:

le plus grand salon
consommateur à Berlin

Le couteau à fromage suisse

très nombreux
échos positifs



Fromage Suisse
Typiquement suisse.



Suisse.Naturellement.



David Escher, CEO Switzerland Cheese Marketing SA

Chères lectrices, chers lecteurs,

Pour la nouvelle année, les SCM-News ont pris un bain de jeunesse. L'idée, par contre, reste inchangée: nous voulons vous informer deux fois par année sur les activités déployées par SCM pour attirer quotidiennement l'attention des consommatrices et consommateurs sur la diversité et la qualité du fromage suisse, en réalisant des actions qui ne peuvent pas passer inaperçues, dans le but d'inciter à acheter. L'année passée, les idées concrétisées par les filiales et les acteurs de la branche ont eu des effets positifs, puisque le fromage suisse est parvenu à maintenir ses exportations malgré une situation économique parfois turbulente. Au total, les exportations de fromage ont augmenté de 2,5%. Les exportateurs ont notamment été confrontés à la problématique de la force du franc suisse. Tandis que la concurrence étrangère baissait ses prix, nous avons dû relever les nôtres. Nos filiales ont alors fait preuve d'imagination pour que les consommatrices et consommateurs optent malgré tout pour le fromage suisse. C'est bien volontiers que je vous donnerai un aperçu des activités dans les différents pays. En Allemagne, par exemple, les visiteurs de la Semaine verte ont acheté plus de 10 000 sachets de fondue à l'Appenzeller®. Autre exemple: en novembre, le fromage suisse a été le thème principal des activités dans 415 filiales de Carrefour en Belgique. Mais SCM s'engage aussi intensément en Suisse. La campagne consacrée au couteau à fromage suisse a dépassé nos attentes. En effet, plus de 27 000 couteaux suisses à fromage ont déjà trouvé place dans la poche de passionnés du fromage suisse! L'intérêt des consommatrices et consommateurs pour nos présentations dans des centres commerciaux suisses a été tel que nous avons prévu la réalisation d'une semaine de ce type ce printemps au Tessin.

Je vous souhaite une très bonne lecture!



Le couteau à fromage suisse

Le couteau à fromage suisse: un succès

«Enfin un couteau grâce auquel il est facile de savourer les délices de la vie, où que l'on soit!»

Tel est l'un des nombreux échos positifs suite au lancement, en septembre 2010, de l'action promotionnelle pour le couteau à fromage suisse! Depuis notre atelier d'expédition à Zurich a déjà procédé à l'envoi de plus de 27 000 couteaux à des amateurs de fromage suisse.

Le plaisir engendré par notre couteau à fromage suisse est égal à sa demande. Nous recevons fréquemment avec la commande ou au téléphone de petits messages des adeptes du fromage:

«Veuillez envoyer un nouveau couteau à fromage de Victorinox à mon époux. A chaque fois qu'il voit votre publicité télévisée pour le fromage suisse, il en a les larmes aux yeux.»
«Passionné du fromage suisse, il y a déjà une éternité que j'attendais un couteau de poche avec une lame à fromage. Comme collectionneur de couteaux, je n'en avais jamais trouvé pendant toutes ces années. J'ai donc été aussi heureux que surpris d'apprendre que le couteau suisse de la publicité existe réellement. J'attends passionnément l'arrivée de mon nouveau couteau de poche favori!»
En plus des nombreux envois de Suisse, nous avons aussi reçu par la poste des enveloppes venant de l'étranger avec. Désormais, on verra le couteau s'ouvrir en Espagne, en Hollande, en Suède, en

Alaska, en Floride et à Sydney. Nous lancerons une nouvelle campagne en mars 2011 avec des annonces, puis avec des spots télévisés en mai. Nous nous réjouissons d'avance des nombreuses commandes et des échos de passionnés du fromage.

Code de déontologie de la branche:

Renonciation aux additifs prolongée jusqu'en juin 2012

Merci beaucoup pour votre soutien. Jusqu'à ce jour, 85% des acteurs de la branche fromagère suisse ont signé la déclaration de renonciation volontaire, émettant ainsi un signal fort de l'identification de la branche au fromage

Agenda – highlights en Suisse

Du 29 avril au 8 mai
BEA Expo Bern

30 avril
Vernissage du livre Mukka Emma au BEA

Expositions de fromages à Bienne, San Antonino, Oftringen, Winterthur et Herblingen.

Jimmy Flitz rend visite à des classes d'école et leur apporte les 9 heures avec du fromage.

Semaine 21
Début de la 2^e vague des spots télévisés avec le couteau à fromage suisse.

Danke für 4x SwissTschis-Mässer



Mouka Straub



La couverture du livre Mukka Emma en allemand

Mukka Emma enfin en Suisse!

En Italie, les histoires mettant en scène la sympathique vache de l'Emmental Mukka Emma comptent parmi les livres pour enfants les plus largement diffusés.

Peter Coolback y décrit les aventures illustrées d'Emma et de ses sœurs. Mukka Emma tient un restaurant dans le pittoresque Emmental et, à peine une personne a-t-elle besoin de ses services, qu'elle apparaît sanglée dans son manteau de pluie – son porte-bonheur! Rien n'échappe à la détective Emma!

Conjointement avec Emmentaler Switzerland et Switzerland Cheese Marketing, les éditions Landverlag publient le premier tome de la série Mukka Emma.

Le vernissage aura lieu le 30 avril 2011 à 14 heures dans la halle fleurie de l'exposition BEA à Berne. Nous vous invitons cordialement à faire une visite et à prendre part à cette manifestation.

Le fromage suisse sur Facebook

Les amateurs de fromage suisse dans le monde se comptent par centaines de milliers.

Leur importance dans le réseau social en ligne Facebook commence depuis peu seulement à croître. Sur nos pages allemand, français, anglais, italien et espagnol, les amateurs de fromage suisse trouvent des informations sur tout ce qui a trait à ce dernier. Nous y recommandons par ailleurs des manifestations, des livres et des films en rapport avec le fromage suisse, et les passionnés ont la possibilité de publier leurs contributions. Devenez fan sur Facebook du fromage suisse!



Le site Facebook pour les fans de Fromage Suisse

iPhone/Android App

Il n'y a pas que les médias sociaux qui occupent le devant de la scène: il en va de même des applications pour iPhone et autres smartphones. Nous, chez Switzerland Cheese Marketing, désirons que notre communication soit toujours à la pointe de l'actualité, c'est pourquoi nous sommes en train de développer une application comportant un outil de recherche de fromage que nous souhaitons lancer sur le marché en juin. Pour que cet outil de recherche puisse trouver le fromage suisse dans toute sa diversité, nous avons besoin de votre contribution. Nous vous enverrons prochainement une lettre avec des données de connexion qui vous permettront de mettre en ligne vos fromages, l'autre possibilité étant que vous nous fassiez parvenir à Berne vos indications.

On recherche un fromager pour Thaïlande

Il y a maintenant 80 ans que la Suisse et la Thaïlande entretiennent des relations diplomatiques.

Un tel anniversaire mérite naturellement d'être fêté, c'est pourquoi l'ambassade de Suisse à Bangkok organise une grande exposition du 28 au 30 octobre 2011, au Siam Paragon – l'un des principaux centres commerciaux en plein Bangkok. Des exposants suisses et thaïlandais des domaines de l'art, de la littérature, de l'artisanat et de la cuisine s'y côtoieront. C'est ainsi qu'est née l'idée de présenter sur place, aux côtés de la préparation d'un menu thaïlandais, une activité artisanale suisse traditionnelle: la fabrication du fromage. Nous cherchons un fromager prêt à relever ce défi! Les personnes intéressées obtiendront des renseignements en s'adressant à info@switzerland-cheese.com ou en appelant le 031 385 26 26.



Wendelin Rieser dans sa fromagerie de démonstration



La Tête de Moine AOC fascine toutes les classes d'âge

Action Emmentaler AOC

Du 5 octobre au 14 décembre 2010, SCM a organisé des activités en rapport avec l'Emmentaler AOC aux points de vente de 13 emplacements, à Barcelone, Gironne et Tarragone. La principale attraction de ces animations consistait en deux meules d'Emmentaler AOC et en une «guillotine» conçue spécialement pour les découper.

Cette activité promotionnelle a fortement retenu l'attention de la clientèle, si bien que 1400 kg d'Emmentaler AOC ont été vendus pendant les 65 jours de promotion et les 39 jours de dégustations dans des supermarchés des grandes surfaces de la chaîne Bon Preu / Esclat.

Vu son remarquable succès, cette action sera reconduite de février à mai 2011.

Présentation de produits à Valence

Cette année aussi, Foval (un sous-groupe de TGT, le principal importateur de fromage suisse en Espagne) a invité SCM Espagne à Valence pour présenter aux acheteurs du commerce et de la gastronomie la diversité du fromage suisse. Cette exposition d'une journée offre aux quelque 400 visiteuses et visiteurs invités une occasion unique de faire la connaissance des produits présentés, dans une atmosphère agréable. SCM était sur place avec les produits suivants: Appenzeller®, Emmentaler AOC, Le Gruyère AOC, Sbrinz AOC et Tête de Moine AOC. Les représentants du commerce et de la gastronomie ont dégusté avec intérêt toutes les sortes et ont également pris beaucoup de temps pour s'informer sur les produits.



Agenda – highlights Espagne

FITUR collaboration avec Suisse Tourisme. Dégustation de fromage suisse.

Actions promotionnelles 2300 actions aux points de vente. Voyage de presse en juin. Envoi de brochures à 10 000 points de vente.

Campagne télévisée en Catalogne et campagne d'affichage à Barcelone et Madrid pour Le Gruyère AOC.



Le stand SCM à Valence



Frederic Corbacho, SCM Espagne

«Master Swiss Cheese»

Le grand jeu organisé en octobre et en novembre 2010 par SCM France

Un dispositif événementiel dont l'objectif est de mieux faire connaître l'origine des fromages suisses, pour lesquels les consommateurs français ont beaucoup de difficultés à préciser leurs localisations en Suisse.

Un site de jeu événementiel: 5 séjours en Suisse et plus de 100 autres dotations suisses à gagner. Et les résultats de ce grand jeu ont été au-delà de nos objectifs: Près de 4,5 millions de ad-impressions en un mois sur les sites partenaires, plus de 12000 participants et 93600 pages vues.

+29% de visiteurs sur le site fromagesdesuisse.com en octobre et un total de 1800 nouveaux abonnés à l'e-newsletter «Saveurs de Suisse».

Un très beau succès pour ce nouveau jeu via le web.



Le site web www.jeu-masterswisscheese.com

La nouvelle Lettre «Passionnement Suisse»

Nouvelle maquette, nouveau contenu pour encore plus d'informations et de conseils!

En ce début d'année 2011, nous avons revu en profondeur la Lettre trimestrielle «Passionnement Suisse» qui est adressée aux 3500 crémiers sur tout le territoire français: la qualité du papier (désormais en 100% recyclé), le format plus grand et le nombre de pages accru, ainsi qu'une mise en page plus moderne et plus lisible. Pour ce 15^e numéro, nous mettons en avant Le Gruyère AOC avec un riche programme d'activités sur cette année 2011. Chaque trimestre, un fromage est mis à l'honneur, afin de mieux faire découvrir aux fromagers passionnés les richesses et les spécificités de ces grands fromages helvétiques. En fin de journal, il y a même la possibilité de commander gratuitement du matériel de décoration et de promotion pour le magasin.



Les animations spécifiques sur l'Emmentaler AOC suisse

Depuis janvier 2011, SCM France met désormais en place des nouvelles animations spécifiques pour l'Emmentaler AOC, des animations-dégustations événementielles en hypermarchés, afin de faire mieux connaître les spécificités de l'Emmentaler AOC suisse versus l'emmental français. Un dispositif original en point de vente a été créé afin d'effectuer des animations en dehors du rayon coupe: une table de découpe pour une meule de 100 kg et un bac «libre service» aux couleurs de l'Emmentaler AOC.

Le résultat: 100 kg de ventes moyennes

Agenda – highlights France

Premier semestre

1000 actions de promotion en points de vente sur les différentes sortes de fromages suisses planifiées au stand coupe

Du 19 au 27 février

Espace suisse de dégustation-vente des fromages suisses et l'incontournable pinte à fondue au Salon de l'Agriculture à Paris (650 000 visiteurs)

Du 18 au 28 mars

Présence du Gruyère AOC suisse et du Vacherin Fribourgeois AOC à la Foire de Lyon avec une pinte à fondue

30 avril et 1^{er} mai

Présence des fromages suisses AOC avec un stand de dégustation-vente aux Rencontres AOC de Cambremer (en Normandie)

Événement 2011: «Le Gruyère AOC débarque à Lyon» avec de très nombreuses manifestations notamment chez les détaillants-fromagers et une sélection de restaurateurs lyonnais «Toques blanches»



Franck Lefèvre, SCM France

10 ans d'AlpenTilsiter en Allemagne

L'AlpenTilsiter, produit spécialement pour le marché allemand, existe depuis 2002.

Ce fromage est un succès puisqu'en 10 ans, ce ne sont pas moins de 546 904 meules qui ont été vendues. De plus, plus de 26,65 millions de contacts ont été générés lors d'actions promotionnelles.

L'AlpenTilsiter ne conviendrait pas que les consommatrices et consommateurs; en effet, depuis la première participation de ce fromage au concours de la société allemande d'agriculture la Deutsche Lebensmittel-Gesellschaft (DLG), en 2006, il y a décroché cinq fois d'affilée une médaille d'or de la DLG.

Et pour que ce succès perdure, le commerce bénéficie de mesures supplémentaires en 2011.

En lieu et place de deux actions promotionnelles comme c'était le cas jusqu'ici, le commerce pourra bénéficier à trois reprises d'actions de dégustation. L'objectif consiste à intensifier les ventes pendant les mois d'été.

Bon anniversaire cher AlpenTilsiter!



La dégustation de l'Emmentaler AOC remporte un franc succès

Semaine verte internationale du 21 au 30 janvier 2011

En janvier, le plus grand salon des consommateurs d'Allemagne a attiré à Berlin largement plus de 415 000 visiteurs, et toute personne qui est passée par la halle 11 aura rencontré l'incontournable principal produit agricole suisse: notre fromage! Pour faire honneur à sa position de fromage suisse le plus vendu en Allemagne, l'Appenzeller® était particulièrement présent avec une grande dégustation de fondue et un concours dont le premier prix était un cabriolet Peugeot rouge. A cette occasion, les dégustations et les ventes de fondue de l'Appenzeller® ont dépassé les 10 000 emballages. Mais ce n'est pas tout: à l'achat d'un morceau de 500 g d'Appenzeller® KRÄFTIG-WÜRZIG, le visiteur recevait une belle besace rouge. Les autres sortes étaient également présentes avec des stands remarquables, par exemple Le Gruyère AOC et l'Emmentaler AOC, ou encore la Tête de Moine AOC, avec les moines

évidemment! Les visiteurs avaient la possibilité d'acheter du fromage suisse à deux comptoirs. Les ventes ont pu être accrues encore une fois malgré les augmentations de prix.

Toutes les attractions réussies en rapport avec le fromage suisse ont fait que les personnalités du monde politique présentes à l'ouverture du Salon sont finalement restées plus longtemps que prévu au stand suisse. À cette occasion, David Escher, directeur de SCM, a pu offrir notre couteau suisse à fromage à la ministre allemande Ilse Aigner, au maire de Berlin Klaus Wowereith et au président de l'Union allemande des paysans Gerd Sonnleitner.



Manfred Böttsch, directeur de l'IOFAG

La Tête de Moine AOC Réserve – produit de l'année 2010/2011

Parmi tous les nouveaux produits présentés en 2010/2011, les lectrices et lecteurs du magazine spécialisé «Milchmarketing» ont décerné au nouveau Tête de Moine AOC Réserve le deuxième prix des nouveautés dans la catégorie des fromages mi-durs vendus à la coupe! Ce fromage avait été présenté pour la première fois aux spécialistes en septembre 2010 lors du Salon InterMopro, à Düsseldorf. Recevoir une distinction après si peu de temps est un signe de reconnaissance de la qualité du produit et de l'engouement qu'il déclenche.



Le produit de l'année 2010/2011: la Tête de Moine AOC Réserve

Agenda – highlights Allemagne

De mars à juin

Dégustations aux points de vente pour Appenzeller®, Emmentaler AOC, Le Gruyère AOC, AlpenTilsiter, Tête de Moine AOC, Sbrinz AOC, Vacherin Fribourgeois AOC. Publicité télévisée pour Appenzeller® et Emmentaler AOC.

Du 4 au 6 mars

Gourmetmesse à Dresde.

Du 14 au 17 avril

Slow Food à Stuttgart avec un grand stand de fromages suisses.

15 avril

Conférence de presse spécialisée à Stuttgart.



Andreas Müller-Henze, SCM Allemagne



David Escher présente le couteau à fromage suisse à Madame la Ministre fédérale Ilse Aigner (de gauche: Manfred Böttsch, Ilse Aigner, Urs Schneider, David Escher)

Swiss Cheese Lounge Bar

Entre octobre et novembre 2010 s'est déroulée à Milan l'activité «Swiss Cheese at the restaurants». L'opération consistait en un tour de 5 restaurants qui – chacun pendant une semaine – ont proposé un menu comprenant des recettes à base de fromages suisses.

A leur arrivée au restaurant, les clients étaient gracieusement accueillis avec un apéritif accompagné de nos fromages, ensuite des plats avec nos spécialités leur étaient proposés. Enfin, avant le gâteau, le chariot des fromages suisses passait à toutes les tables.

De plus, pendant deux semaines, SCM a complètement redécouvert le restaurant «Il Cucchiario di Legno», avec les éléments caractéristiques de la Suisse (drapeaux, vaches, etc). Même les hôtes et le personnel étaient revêtus d'un traditionnel T-shirt rouge avec la croix blanche. Pendant toute cette période, nos fromages ont été au menu de ce restaurant.

Cette activité a eu d'importantes retombées de presse et a ainsi touché un public important par l'intermédiaire des journaux.



La Swiss Cheese Lounge au coeur de Milan

Tocati

En collaboration avec Suisse Tourisme, nous avons participé à «Tocati», le festival des jeux de rue qui s'est tenu à Vérone en septembre et où la Suisse était l'invitée d'honneur.

Une des places les plus importantes de la ville a été complètement aménagée avec les stands de Ricola, Victorinox, Suisse Tourisme et, naturellement, de celui des fromages suisses. Sur une grande scène au centre de la place se sont succédés des spectacles pour enfants avec Mukka Emma, qui racontait l'histoire de l'Emmentaler AOC. A côté avait été installée une énorme carte de Suisse, sur laquelle les enfants devaient deviner les régions de production des fromages suisses. En même temps, on pouvait déguster un apéritif avec nos fromages suisses dans 11 bars du centre-ville, et 12 restaurants proposaient des plats avec nos spécialités. La participation du public véronais a été excellente et aussi les retombées presse ont été très intéressantes.



SCM au festival Tocati



Dégustation de fromage suisse au Swiss Cheese Lounge

Le chef enseigne...

Les fromages suisses ont collaboré avec trois importantes écoles de cuisine de Milan: La Cucina Italiana, Alto Palato et Con Gusto.

Un rendez-vous par semaine à été organisé pendant les trois semaines d'activités. Au cours de chaque journée, les chefs des différents écoles ont tenu des cours de cuisine avec nos fromages, en expliquant la préparation de plusieurs recettes, comme celle de la raclette et de la fondue moitié-moitié, ou comment servir un apéritif attrayant avec des rosettes de Tête de Moine AOC ou des copeaux de Sbrinz AOC.



Le résultat d'une parfaite collaboration avec l'école de cuisine de Milan

Agenda – highlights Italie

1^{er} février

«Occhio alla Spesa»: pour la deuxième fois Emmentaler AOC et Le Gruyère AOC ont été les protagonistes de l'émission de la RAI.

26 et 27 mars

Pour la troisième fois, Le Gruyère AOC participe à la foire de Trente avec son propre stand où l'on pourra déguster la fondue et acheter ce fromage dans tous ses degrés de maturation.

En mars

«Swiss Bar at the station»: Tour itinérant dans les gares de Milan, Rome, Turin et Naples. Un bar suisse sera aménagé au milieu de la gare, où l'on pourra acheter la «Hot Fondue» et la «Swiss Box».

En mars

Soirées de dégustation des fromages suisses en association avec des vins, des miels, etc. en collaboration avec des restaurants de Milan et de Rome.



Giovanna Frova, SCM Italia

Le comptoir coupe dynamisé dans la grande distribution belge

Les ventes des fromages suisses chez Carrefour ont augmenté grâce à une activité exceptionnelle dans les hypermarchés (appelés Hyper) et supermarchés (appelés Market) de toute la Belgique.

SCM Benelux y a organisé une semaine suisse autour des fromages en novembre dernier dans 415 magasins Carrefour (45 Hyper et 370 Markets).

Les objectifs de cette activité étaient clairement définis: faire connaître aux consommateurs l'ensemble de la gamme des fromages suisses et animer le comptoir coupe en y créant du trafic.

Des animations-dégustations ont été organisées dans une sélection de magasins. Avec des nouveautés en terme d'animations: une hôtesse se déplaçait dans toute la partie Food du magasin (grâce à un chariot à courses décoré) pour faire découvrir nos fromages et diriger les consommateurs vers le comptoir coupe, et une animatrice préparait en direct une recette de pâtes avec du Gruyère AOC dans un Kitchen Corner d'un magasin.

Les hypermarchés et les supermarchés étaient décorés, aussi grâce à notre matériel destinés au comptoir coupe. Chaque magasin recevait son kit de décoration. Grande boîte en carton contenant du matériel rapide et simple à monter: totem géant aux couleurs des fromages suisses, affichettes, fiches recettes et petits articles cadeaux pour les consommateurs. Un merchandiser pouvait aider éventuellement certains magasins à installer ce matériel.

Avec une autre nouveauté en terme de promotion terrain: visibilité des fromages suisses dans d'autres rayons qui ont un lien évident avec le fromage (rayon vins, boulangerie).



Mariage fromages suisses et vins

Cette activité a permis d'agrandir la famille des fromages suisses au comptoir coupe en y ajoutant des références. En plus des 5 sortes présentes au stand coupe (Le Gruyère AOC, Emmentaler AOC, Appenzeller®, Raclette Suisse et Tête de Moine AOC), plusieurs sortes supplémentaires ont été ajoutées: comme Le Gruyère AOC Réserve, Sbrinz AOC, Vacherin Fribourgeois AOC, L'Etivaz AOC ...

Les ventes de nos fromages au comptoir coupe ont connu une croissance de plus de 130% en volume sur le mois de novembre 2010 (par rapport à 2009). Cette mesure n'a pas affecté les ventes au rayon suisse en libre-service. Bien au contraire, le rayon libre-service a profité de cette dynamique de l'ensemble du magasin avec plus de 14% de croissance de vente pour les fromages suisses. Ce projet a pu être mis en place grâce à l'implication de l'enseigne Carrefour, à la collaboration avec les chefs de rayon, les crémiers et les formateurs. Mais aussi grâce au soutien logistique des différents intervenants.

Alexis Wyngaerden, Category Manager chez Carrefour Belgium

«Avec l'efficace collaboration de Switzerland Cheese Marketing Benelux, nous avons pu mettre en place une très belle action thématique sur les fromages suisses au rayon traiteur en novembre 2010. Au total, ce sont plus de 400 magasins de

Carrefour Belgium qui ont été sensibilisés à la mise en avant des fromages helvétiques sur le territoire belge. De très belles théâtralisations ont été réalisées dans certains magasins qui seront récompensés par une soirée à thème pour y découvrir l'univers des fromages suisses.

Fort de ce résultat encourageant, nous rééditons l'action en mars de cette année avec la volonté de mobiliser encore plus d'énergie autour du projet. Vu le plaisir que nos crémiers ont ressenti en découvrant aussi des sortes de fromages suisses moins connues, nos efforts successifs seront certainement récompensés par l'intérêt grandissant des consommateurs belges pour cette gamme.»



Activité POS



Cuisine live dans un centre commercial

Agenda – highlights Belgique

En février

Comme à Gruyères – Bruxelles – dîner événement pour les crémiers de Belgique en collaboration avec l'association professionnelle des crémiers de Belgique – mise en avant du Gruyère AOC avec l'Interprofession du Gruyère.

Recettes petits plaisirs suisses

Nouvelles recettes de bouchées gourmandes à base de fromages suisses élaborées par un chef pour dégustations lors d'événements sélectifs.

Culiperslunch: atelier culinaire pour les journalistes des Pays-Bas.

En avril et mai

Animations-dégustations

Grande distribution BeNeLux. Stands et informations aux consommateurs. Semaines suisses organisées dans quelques enseignes (exemples: Cactus en février, Carrefour en mars).

En avril et mai

Swiss Recette – Belgique – Concours consommateurs de recettes à base de fromages suisses auprès de 150 crémiers.



Pascale Dedoncker, SCM Belgique

à la carte

SWITZERLAND CHEESE MARKETING

Exportations

Avec un total de 63 608 tonnes, la branche fromagère suisse est parvenue, en 2010, à augmenter de 1 560 tonnes (+2,5%) ses exportations par rapport à l'exercice précédent.

Les exportations ont donc dépassé les attentes. La situation économique en Europe et la force du franc suisse qui en découle confrontent les exportateurs à une situation très problématique. Malgré tout, le succès du fromage suisse au niveau mondial perdure! Tandis que le niveau élevé des exportations (51 604 tonnes) a pu être maintenu sur les principaux marchés européens malgré le contexte difficile et la pression sur les prix, les exportations mondiales hors Europe ont enregistré une croissance supérieure à la moyenne (+1498 tonnes, +14,3%).

En Europe, les exportations ont augmenté en Allemagne (+2415 tonnes, +12,2%) et dans les Etats du Benelux (+270 tonnes, +7,5%). En Europe méridionale, par contre, la crise économique a frappé de plein fouet, ce qui explique que l'Italie (-1105 tonnes, -7,2%) et l'Espagne / le Portugal (-48 tonnes, -10,7%) étaient les marchés européens sur lesquels les principaux reculs des exportations ont été enregistrés. Les exportations connaissent un développement très réjouissant aux USA avec une croissance d'environ un tiers.

Les principales augmentations d'exportations ont été enregistrées par Le Gruyère AOC (+993 tonnes, +9,1%), l'Appenzeller® (+383 tonnes, +7,2%) et le Raclette (+176 tonnes, +15,2%). L'Emmentaler AOC est parvenu à défendre sa place de leader des exportations avec 19 227 tonnes, mais il a dû enregistrer un recul (-513 tonnes, -2,6%). Le recul des exportations a pu être ralenti dans le courant de l'exercice.

Les importations de fromage ont aussi crû en 2010 comparativement à 2009; avec une augmentation de 2791 tonnes (+6,3%), elles ont atteint 46 892 tonnes. Les augmentations ont notamment été enregistrées dans les catégories du fromage frais (+1628 tonnes, +14,3%) et de la mozzarella (+525 tonnes, +19,1%). En résumé, l'année 2010 a connu des résultats hétérogènes. Les exportations ont bel et bien augmenté, mais la pression des importations a continué de croître. L'engagement de l'ensemble de la branche fromagère suisse est nécessaire pour résister à cette pression et continuer de gagner des parts de marchés à l'étranger.

Félicitations!

10^e anniversaire de la fromagerie de démonstration du couvent d'Engelberg: 1,8 million de visiteurs en une décennie!

A Engelberg, le fromage et sa production occupent depuis toujours une place à part. Le fromage était tout simplement l'objet de commerce par excellence. En fait, la tradition séculaire de la production de fromage au couvent d'Engelberg aurait dû s'éteindre en 1999. Mais pour Ernst Odermatt, maître fromager à Nidwald, cette menace a été la raison de concrétiser un plan forgé de longue date: conjointement avec sa fille Judith, il a élaboré un concept de fromagerie de démonstration qui a convaincu la communauté monacale du couvent des bénédictins d'Engelberg. C'est ainsi que fut créée la fromagerie de démonstration, dans les anciennes écuries qui avaient été transformées en dépôt de l'équipe de nettoyage du couvent après la disparition des chevaux.

Les locaux ont été inaugurés le 15 janvier 2001. A peine la fromagerie de démonstration avait-elle ouvert ses portes, dans le bâtiment de l'économat du couvent d'Engelberg, que les visiteurs s'y pressaient en masse! Depuis l'inauguration, ils ont été 1,8 million à visiter la fromagerie de démonstration, ce qui correspond à 500 personnes par jour qui viennent admirer le travail des fromagers...

Exportations de fromage de janvier à décembre

	2009	2010	Differenz	%
Fromage frais, mozzarella, fromage blanc	2'912.7	4'608.6	1'695.8	58.2
Fromage à pâte molle	1'432.0	1'747.3	315.3	22.0
Fromage à pâte mi-dure	13'715.8	13'246.3	-469.5	-3.4
Fromage à pâte dure	34'784.5	35'136.8	352.3	1.0
Fromage à pâte dure	341.7	259.5	-82.2	-24.1
Fromage à pâte extradure	3'627.4	2'898.5	-728.9	-20.1
Fondue prête à la consommation	4'988.5	5'476.2	487.7	9.8
Autres fromages	244.4	234.4	-10.0	-4.1
Total	62'047.2	63'607.6	1'560.4	2.5

Impressum

Editeur: Switzerland Cheese Marketing AG, Berne **Texte, rédaction et illustrations:** Manuela Sonderegger, Switzerland Cheese Marketing AG, Berne **Concept et graphisme:** Culinea AG, Zürich/Oerlikon

Impression: Vögel Druckzentrum AG, Langnau

Source: TSM Treuhand GmbH, Bern/OZD