

Produktion und Verbrauch von Milch und Milchprodukten 2024

Autorin: Lena Obrist

Quellen: Agristat, Nahrungsmittelbilanz; Branchenorganisation Butter (BOB); Bundesamt für Landwirtschaft (BLW); Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG); Schweizer Milchproduzenten (SMP); TSM Treuhand GmbH

Die Verkehrsmilchproduktion im Jahr 2024 war auf ähnlichem Niveau wie 2023, dies bei einer schwachen Abnahme des Milchkuhbestandes. Die vermarktete Milch floss wieder vermehrt in die Käseproduktion. Auch wurde mehr Käse importiert und exportiert. Alles in allem stieg der Verbrauch im Inland gegenüber dem Vorjahr deutlich an. Detaildaten zeigen, dass dabei dem Frischkäse eine bedeutende Rolle zuteil wird.

Kuhbestände und Milchproduktion

Der Milchkuhbestand in der Schweiz ist seit Jahren rückläufig (Grafik 1, Tabelle 3.1 Provisorische Milchstatistik 2024). Im Vergleich zu den Vorjahren ist die Abnahme mit -0,3 % 2023/2024 moderat und vergleichbar mit der Abnahme 2020/2021, die infolge der Corona-Krise ähnlich bescheiden ausfiel. Ein leichter Rückgang wurde auch in der Kuhmilchproduktion im vergangenen Jahr verzeichnet (-1 %), wobei diese vor allem auf die Reduktion der errechneten Fütterungsmilch zurückzuführen ist. Die vermarktete Milchmenge, also jene, die der Treuhandstelle Milch (TSM) gemeldet werden muss, ist jedoch weitgehend stabil geblieben. Die Milchleistung wird errechnet, indem die Kuhmilchproduktion durch den Milchkuhbestand dividiert wird. In der Schweiz hat sich die Milchleistung seit ca. 10 Jahren um 7000 kg pro Kuh und Jahr eingependelt (Grafik 1). Mit 7097 kg/Kuh liegt sie auch 2024 in diesem Normbereich. Im Vergleich zum Ausland ist die Milchleistung in der Schweiz eher tief, dies aufgrund des verhältnismässig hohen Anteils von Tieren in den Berg- und Hügelregionen, des hohen Bio- und Label-Anteils, sowie der raufutterbetonten Fütterung.

Die Angabe der Milchschat- und -ziegenbestände für 2024 ist zu diesem Zeitpunkt (März 2025) nicht möglich. Da das Bundesamt für Statistik (BFS) die Zahlen für die landwirtschaftliche Strukturerhebung ab 2024 über die Tierverkehrsdatenbank (TVD) von Identitas bezieht, ist eine Fortführung der Zeitreihe zurzeit wenig aussagekräftig. Entsprechend musste die Berechnung der Milchproduktion von Schafen und Ziegen auf geschätzten Tierbeständen gemacht werden. Als schwierig erwies sich auch die Berechnung der Büffelmilchproduktion. 2024 gab es gemäss TVD zwar mehr Milchtiere als noch 2023, die bei der TSM gemeldeten Büffelmilchmengen waren aber gleichzeitig um 27 % tiefer. Da die Büffelmilch seit Mitte 2022 meldepflichtig ist, muss davon ausgegangen werden, dass es sich trotzdem um die gesamte vermarktete Milchmenge handelt, also die Milch, die verarbeitet oder unverarbeitet in den Handel gelangt (Ausnahme Milch für den Eigenverbrauch). Der massive Einbruch der vermarkteten Büffelmilch konnte bis zum Publikationszeitpunkt nicht erklärt werden. Möglich ist, dass der Bedarf an inländischer Büffelmilch abgenommen hat (Bauernzeitung, 27.03.2023; [Der Markt für Schweizer Büffelmilch scheint gesättigt](#)). Bei Absatzproblemen wäre es denkbar, dass die Milch kurzfristig in andere Kanäle (z.B. Fütterung) fliesst oder beim Produzenten in der Tiefkühltruhe gelagert wird. Wäre das der Fall, müsste sich jedoch längerfristig auch eine Abnahme des Milchbüffelbestandes manifestieren.

Production et consommation de lait et de produits laitiers en 2024

Auteure : Lena Obrist

Sources : Agristat, Bilan alimentaire ; fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL) ; Office fédéral de l'agriculture (OFAG) ; Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF) ; Organisation sectorielle pour le beurre (OS Beurre) ; TSM Fiduciaire Sàrl

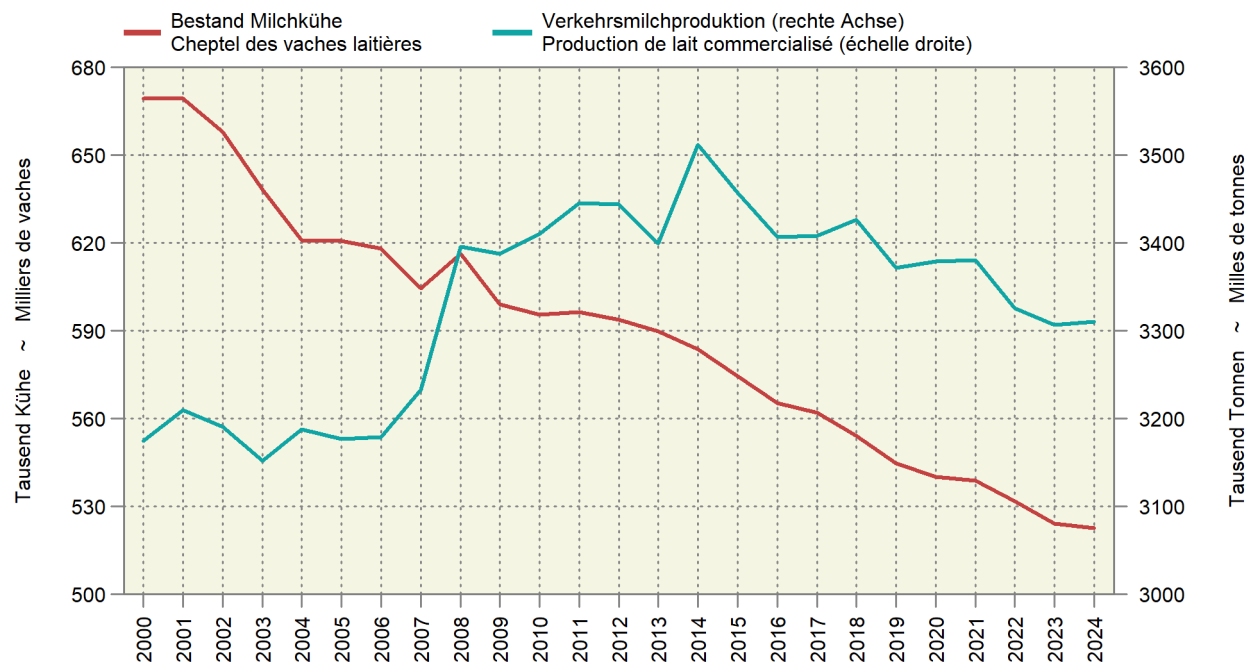
En 2024, la production de lait commercialisé se situait à un niveau similaire à celui de 2023, tandis que le cheptel de vaches laitières était en faible diminution. Le lait commercialisé a de nouveau été utilisé de manière accrue dans la production de fromage. Les importations et les exportations de fromage ont aussi augmenté. Tout bien considéré, la consommation indigène a nettement augmenté par rapport à l'année précédente. Le détail des données montre que, dans ce cadre, le fromage frais occupe une place prépondérante.

Effectifs de vaches et production laitière

En Suisse, le nombre de vaches laitières affiche un recul depuis des années (graphique 1, tableau 3.1 Statistique laitière provisoire 2024). Par rapport aux années précédentes, la baisse de 0,3 % accusée entre 2023 et 2024 est modérée. Elle est aussi comparable à celle enregistrée entre 2020 et 2021, laquelle avait été tout aussi modeste suite à la crise du coronavirus. La production de lait de vache a également connu une légère baisse l'année dernière (-1 %), laquelle est principalement due à la réduction du lait affourragé calculé. La quantité commercialisée de lait, c'est-à-dire celle qui doit être déclarée à la TSM Fiduciaire Sàrl, est toutefois restée globalement stable. La performance laitière se calcule en divisant la production du lait de vache par le nombre d'animaux. En Suisse, cette performance s'est stabilisée depuis environ dix ans autour de 7000 kg par vache et par an (graphique 1). Avec 7097 kg par vache, l'année 2024 se situe dans la norme. Par rapport à l'étranger, la performance laitière est plutôt faible en Suisse. Cette situation tient de la proportion relativement élevée d'animaux dans les régions de montagne et des collines, de la part importante d'animaux bio et sous label, ainsi que de l'alimentation à base de fourrages grossiers.

À ce stade (mars 2025), il n'est pas possible d'indiquer les effectifs de brebis et de chèvres laitières pour 2024. Comme l'Office fédéral de la statistique (OFS) se procure les chiffres pour son relevé des structures agricoles en passant par la Banque de données sur le trafic des animaux (BDTA) d'Identitas à partir de 2024, la poursuite de la série chronologique n'est guère pertinente pour l'instant. En conséquence, le calcul de la production laitière des ovins et des caprins se fonde sur une estimation du nombre d'animaux. Le calcul de la production de lait de bufflonne s'est également révélé difficile. Les chiffres de la BDTA indiquent pour 2024 un nombre d'animaux laitiers certes supérieur à celui de 2023, mais les quantités de lait de bufflonne déclarées à la TSM étaient inférieures de 27 %. Comme le lait de bufflonne est soumis à déclaration depuis mi-2022, il faut partir du principe qu'il s'agit malgré tout de la totalité du lait sur le commerce, c'est-à-dire du lait qui arrive sur le marché, transformé ou non (à l'exception du lait destiné à la consommation propre). Il n'a pas été possible d'expliquer l'effondrement considérable du lait de bufflonne sur le marché jusqu'au moment de la publication. Peut-être le besoin en lait de bufflonne indigène a-t-il diminué (Bauernzeitung, 27.03.2023 : [Der Markt für Schweizer Büffelmilch scheint gesättigt](#)). En cas de problèmes d'écoulement, il serait envisageable de rediriger le lait à court terme vers d'autres canaux (p. ex. affouragement) ou de le stocker dans le congélateur des producteurs. Si tel était le cas, une diminution du nombre de bufflonnes laitières devrait toutefois se manifester à long terme.

Grafik 1: Mittlerer Jahresbestand von Milchkühen und Verkehrsmilchproduktion
 Graphique 1 : Cheptel annuel moyen des vaches laitières et production de lait commercialisé



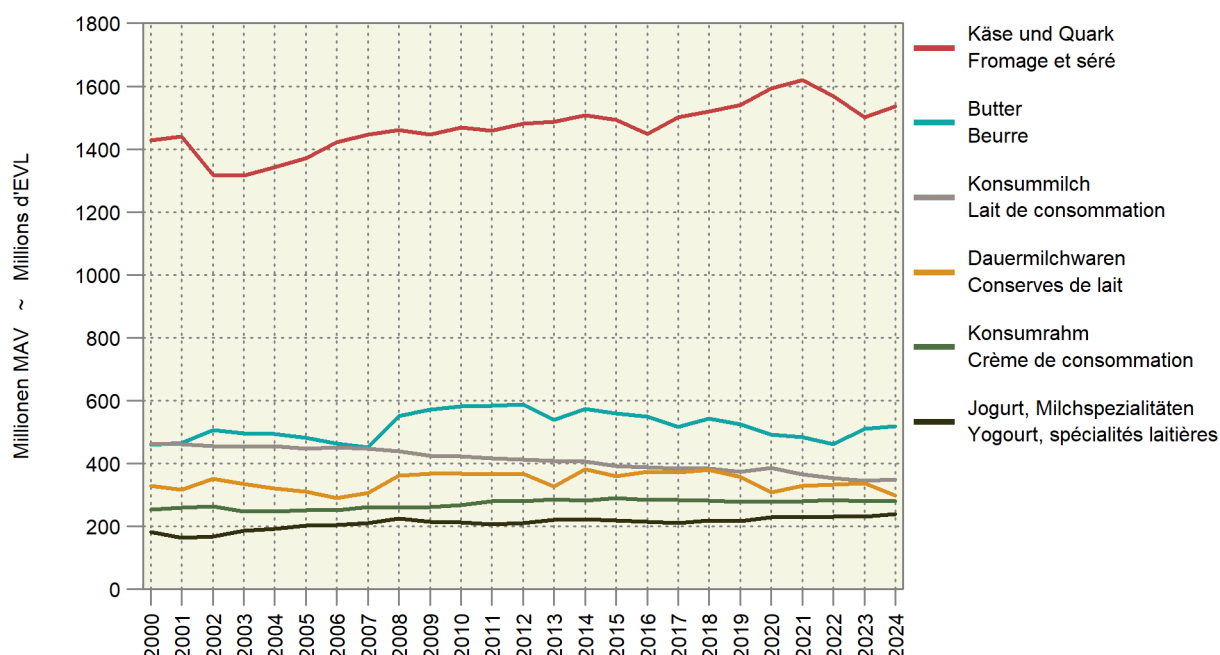
Verarbeitung von Milch und Produktion von Milchprodukten

Nachdem sich die Situation im Schweizer Milchmarkt 2023 zugespitzt hatte (AGRISTAT Aktuell 2023/03), scheint sie sich die Lage gegen Ende 2024 wieder etwas zu beruhigen, was sich auch in den Verarbeitungsmengen beobachten lässt (Grafik 2). 2024 fließt wieder mehr Milch in die Käseproduktion, während die Milch für Dauermilchwaren gedrosselt wird. Auch die Verwertung zu Butter scheint sich gegen Ende 2024 zu stabilisieren (Grafik der Tabelle 3.3).

Transformation du lait et fabrication de produits laitiers

Après l'aggravation de la situation sur le marché laitier suisse en 2023 (AGRISTAT Actuel 2023-03), la situation semble s'être quelque peu apaisée fin 2024. Ce retour au calme peut également s'observer dans les quantités transformées (graphique 2). En 2024, le lait est à nouveau davantage parti dans la production de fromage au détriment des produits laitiers de longue conservation. La transformation en beurre semble également s'être stabilisée fin 2024 (graphique du tableau 3.3).

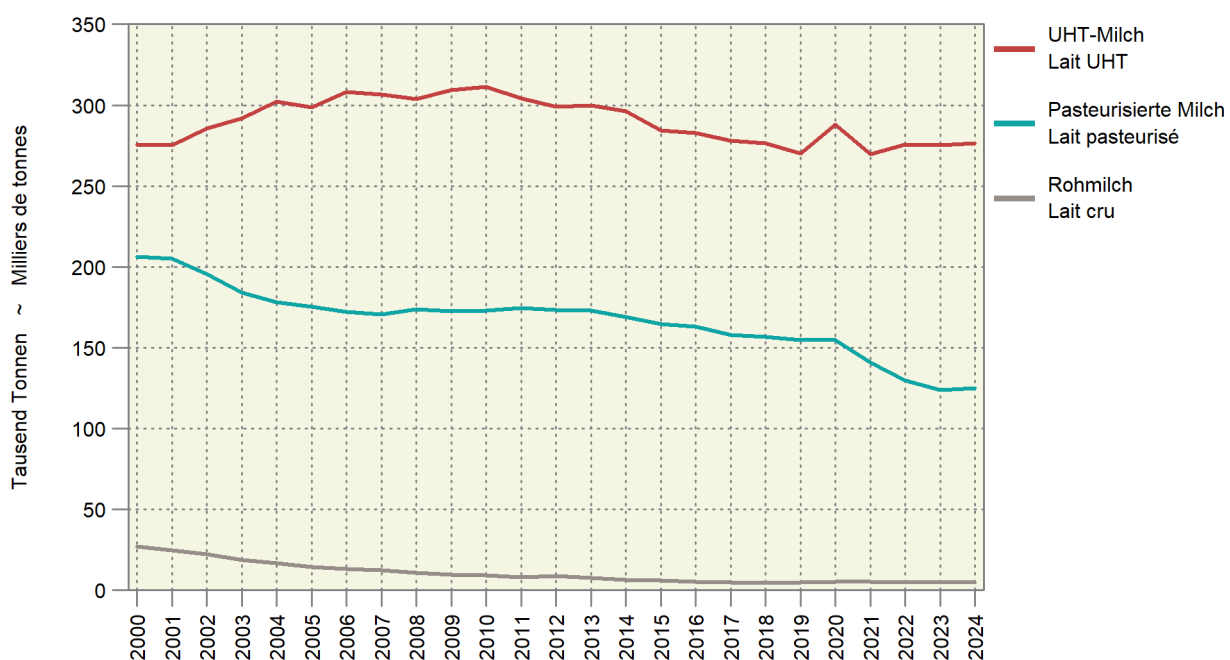
Grafik 2: Verarbeitung der Kuhmilch in Milchäquivalenten (MAV)
 Graphique 2 : Transformation du lait de vache en équivalents-lait (EVL)



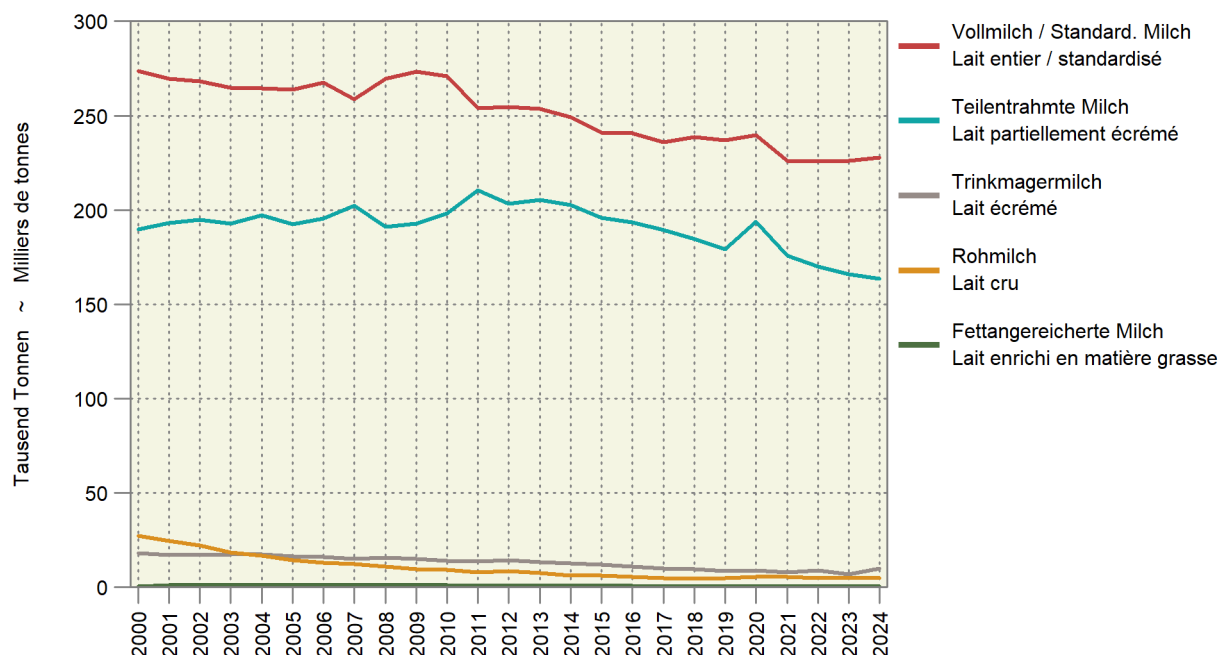
Augenfällig ist, dass in den letzten zwei Jahren auch die Verwertung zu Konsummilch nicht weiter abzunehmen scheint. Die Produktion von Konsummilch war über Jahrzehnte rückläufig und erlebte nur während der Akutphase der Corona-Krise ein kurzzeitiges Hoch. Das veränderte Essverhalten (geschlossene Restaurants, Homeoffice und geschlossene Grenzen) manifestierte sich bei kaum einem Nahrungsmittel deutlicher als bei der Konsummilch. Vor allem teilentrahmte UHT-Milch war während dieser Zeit sehr begehrt (Grafik 3 und 4). Seither nahm der Verbrauch, der im Falle der Konsummilch mit der Produktion gleichgesetzt werden kann, bis zum vergangenen Jahr wieder ab. Die Zunahme 2024 ist hauptsächlich auf die standardisierte UHT-Milch zurückzuführen. Der TikTok-Trend, der Rohmilch als Super-Food anpreist, scheint hingegen nicht im Alltag Einzug gehalten zu haben. Der Verbrauch von Rohmilch ist per se auf tiefem Niveau und nahm im Jahr 2024 um 3 % ab im Vergleich zum Vorjahr.

Le fait que la transformation en lait de consommation ne semble plus diminuer depuis ces deux dernières années est frappant. La production de lait de consommation a été en recul pendant des décennies et n'a connu un pic momentané que pendant la phase aiguë de la crise du coronavirus. Le changement des habitudes de consommation (fermeture des restaurants et des frontières, télétravail) ne s'est guère manifesté plus clairement pour un aliment autre que le lait de consommation. C'est surtout le lait UHT partiellement écrémé qui a été très prisé pendant cette période (graphiques 3 et 4). Depuis lors, la consommation, qui peut être assimilée à la production dans le cas du lait de consommation, a de nouveau diminué jusqu'à l'année dernière. L'augmentation enregistrée en 2024 est principalement due au lait UHT standardisé. Par contre, la tendance TikTok qui vante le lait cru comme un superaliment ne semble pas avoir pris racine dans la vie quotidienne. La consommation de lait cru évolue en soi à un niveau bas. En 2024, elle a diminué de 3 % en glissement annuel.

Grafik 3: Produktion von Konsummilch nach Verarbeitungsart
Graphique 3 : Production de lait de consommation selon type de traitement



Grafik 4: Produktion von Konsummilch nach Fettgehalt
 Graphique 4 : Production de lait de consommation selon sa teneur en matière grasse



Bilanz des Aussenhandels

Mithilfe der Bilanz des Aussenhandels von Milch und Milchprodukten (Tabelle 5.6, Grafik 5) kann die Gesamtheit aller Milchprodukte (auch jener in zusammengesetzten Verarbeitungsprodukten) im Import und Export dargestellt werden. Dies geschieht, indem die Mengen der verschiedenen Produkte in den verschiedenen Zollkapiteln in sogenannte Vollmilchäquivalente umgerechnet werden. Ein VMA entspricht einem kg Kuh-Vollmilch mit einer verwertbaren Energie von 2800 Kilojoule. Die Bilanz der VMA sagt daher viel über die Verarbeitung der Milchprodukte und des Handels damit aus. Der grösste Teil der Milch verlässt das Land in Form von Käse, tarifiert im Zollkapitel 4 (ZK 4 Milch und Molkereiprodukte) - und Käse wird 2024 wieder vermehrt exportiert (+8%). Abgenommen hat jedoch der Export von Milchprodukten in Verarbeitungsprodukten, die in anderen Zollkapiteln tarifiert werden (insbesondere Kakao- und Getreidezubereitungen). Bei der Einfuhr ist die Situation umgekehrt. Importe im Zollkapitel 4 haben abgenommen, wobei hierfür hauptsächlich die Abnahme der Butterimporte verantwortlich ist. Zugenommen haben die Importe von Milchbestandteilen in Verarbeitungsprodukten wie Getreide- und anderen Lebensmittelszubereitungen.

Bilan du commerce extérieur

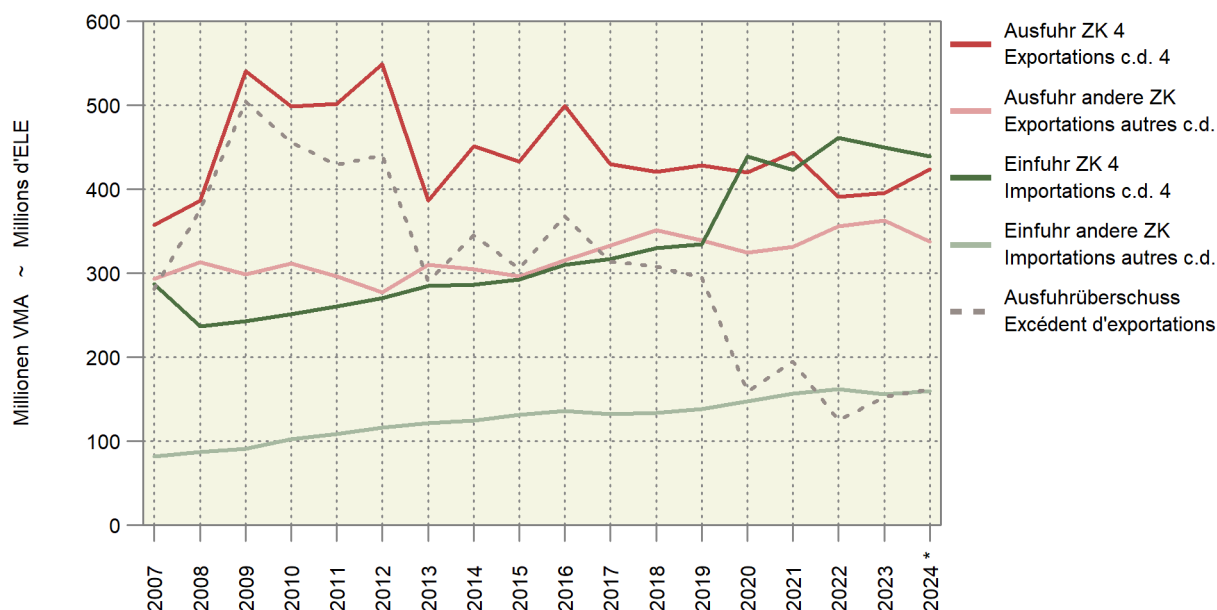
Le bilan du commerce extérieur du lait et des produits laitiers (tableau 5.6, graphique 5) permet de représenter l'ensemble des produits laitiers (y c. ceux contenus dans les produits transformés composés) à l'importation et à l'exportation. Pour ce faire, il convient de convertir les volumes des différents produits présents dans les différents chapitres douaniers en ce qui s'appelle des équivalents lait-entier (ELE). Un ELE correspond à un kilo de lait entier de vache avec une énergie métabolisable de 2800 kJ. Le bilan des ELE en dit donc long sur la transformation du lait en produits laitiers et le commerce qui en est fait. La majeure partie du lait est exportée sous forme de fromage répertorié dans le chapitre douanier 4 (CD 4 lait et produits laitiers). En 2024, la quantité de fromage exportée a de nouveau augmenté (+8%). Toutefois, les exportations de produits laitiers présents dans des produits transformés répertoriés dans d'autres chapitres douaniers (notamment les préparations à base de cacao et de céréales) ont diminué. Les importations connaissent la situation inverse : les importations dans le chapitre douanier 4 ont diminué, principalement en raison de la baisse des importations de beurre, tandis que les importations de composants laitiers dans les produits transformés, tels que les préparations à base de céréales et autres préparations alimentaires, ont augmenté.

Grafik 5: Gesamte Aussenhandelsbilanz von Milch und Milchprodukten

Graphique 5 : Bilan total du commerce extérieur du lait et des produits laitiers

Milchprodukte aus verschiedenen Zollkapiteln (ZK) umgerechnet in Vollmilchäquivalente (VMA)

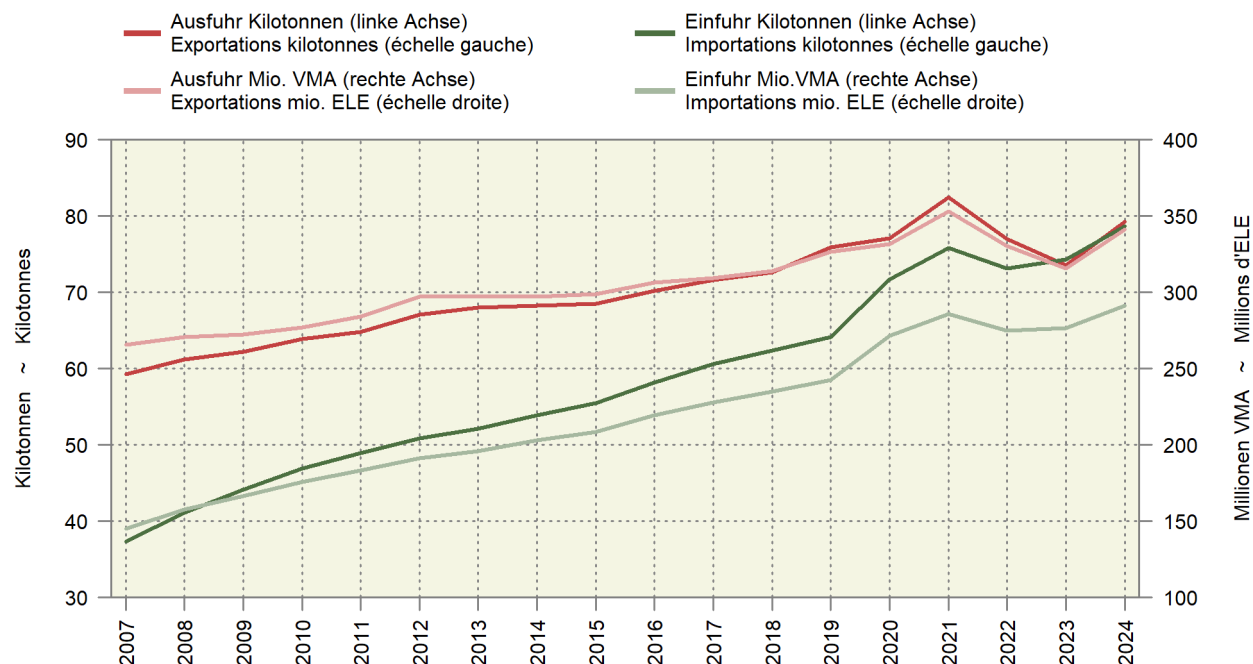
Produits laitiers de divers chapitres douaniers (c.d.) transformés en équivalent lait entier (ELE)



Die Schweiz gilt als Käseexportland. 2024 wurden mehr als 79 000 Tonnen Käse exportiert, was fast 40 % der gesamten Käseproduktion und einer Zunahme gegenüber dem Vorjahr um fast 6000 Tonnen entspricht. Mit Ausnahme von Extrahart- und Schmelzkäse wurde von allen Käsesorten mehr exportiert. Spitzenreiter sind auch hier Frisch- und Halbhartkäse. Aber auch der Hartkäseexport ist wieder angestiegen im Vergleich zum Vorjahr. Den Rekordwert von 2021 erreichte er aber nicht. In der Zwischenzeit wird jedoch ebenso viel Käse importiert wie exportiert (Grafik 6). 2023 war der Import sogar höher als der Export, was sich 2024 aufgrund der Exportsteigerung nicht wiederholte. Vergleicht man die Importe und Exporte umgerechnet in Vollmilchäquivalente (VMA), zeigt sich ein etwas anderes Bild. In dieser Einheit erreichen die Importe bei weitem nicht das Niveau der Exporte. Das ist darauf zurückzuführen, dass sehr viel Frischkäse importiert wird (hoher Wassergehalt = weniger VMA). 44 % aller Käseimporte (Gewicht in Tonnen) bestehen aus Frischkäsesorten wie Mozzarella, Cantadou, Philadelphia etc. Zudem steigen die Frischkäseimporte stärker an als die Importe der anderen Käsesorten. Seit 2007 wurden die Einfuhrmengen von Frischkäse verdreifacht (301 %), während sich der gesamte Käseimport «nur» gut verdoppelt hat (211 %) hat. Dadurch klappt die Schere zwischen den beiden Linien (Käsegewicht in Tonnen und VMA) im Laufe der Jahre immer weiter auseinander. Der Trend ist zwar auch bei den Exporten ersichtlich, wenn auch in weit geringerem Ausmass, denn bei den Exporten machen immer noch die Halbhart- und Hartkäsesorten (tiefer Wassergehalt = mehr VMA) den Löwenanteil aus.

La Suisse est considérée comme un pays exportateur de fromage. En 2024, plus de 79 000 tonnes de fromage ont été exportées, soit près de 40 % de la production totale de fromage et une augmentation de près de 6000 tonnes en glissement annuel. Abstraction faite du fromage à pâte extra-dure et du fromage fondu, les exportations de tous les types de fromage ont augmenté. Là aussi, les fromages frais et à pâte mi-dure se classent en tête. Néanmoins, les exportations de fromage à pâte dure ont également progressé par rapport à l'année précédente, sans pour autant rejoindre le niveau record de 2021. Désormais, la Suisse importe autant de fromage qu'elle en exporte (graphique 6). En 2023, les importations étaient même supérieures aux exportations. Cette situation ne s'est pas reproduite en 2024, les exportations ayant à nouveau augmenté. Une comparaison des importations et des exportations converties en ELE donne une image quelque peu différente. Dans cette unité, les importations sont loin d'atteindre le niveau des exportations. Cette différence s'explique par les très grandes quantités de fromage frais importées (haute teneur en eau = moins d'ELE). Les importations de fromage (en tonnes) sont constituées à 44 % de fromages frais comme la mozzarella, le cantadou, le philadelphia, etc. De plus, l'augmentation des importations de fromage frais est plus marquée que celles des autres types de fromage. Depuis 2007, les quantités de fromage frais importées ont été multipliées par trois (301 %), alors que les importations totales de fromage n'ont « que » plus que doublé (211 %). De ce fait, l'écart entre les deux courbes (fromage en tonnes et en ELE) ne cesse de se creuser au fil des ans. La tendance est certes également visible au niveau des exportations, mais dans une bien moindre mesure, car les fromages à pâte mi-dure et dure (teneur en eau plus faible = plus de ELE) arrivent toujours en tête.

Grafik 6: Aussenhandel von Käse in Tonnen und Vollmilchäquivalenten (VMA)
 Graphique 6 : Commerce extérieur de fromage en tonnes et en équivalents lait entier (ELE)



Käseverbrauch: Alles Käse, oder was?

Um den Gesamtverbrauch zu berechnen, werden die Grössen Inlandproduktion, Aussenhandel und Vorräteveränderungen wie folgt miteinander verrechnet:

Formel 1: Verbrauchsberechnung

$$\text{Verbrauch} = \text{Inlandproduktion (IP)} - \text{Export (E)} + \text{Import (I)} - \text{Vorräteveränderung (VV)}$$

Der Gesamtverbrauch ist abhängig von der Anzahl Personen, die in der Schweiz leben, denn je mehr anwesende Menschen, desto grösser der Bedarf. Um dieser «Verzerrung» entgegenzuwirken, wird neben dem Gesamtverbrauch auch der Pro-Kopf-Verbrauch berechnet.

Formel 2: Berechnung des Pro-Kopf-Verbrauchs

$$\text{Pro-Kopf-Verbrauch} = \frac{\text{Verbrauch}}{\text{Mittlere ortsanwesende Bevölkerung}}$$

Consommation de fromage: y a-t-il de quoi en faire tout un fromage?

Pour calculer la consommation totale, les grandeurs de la production indigène, du commerce extérieur et de la variation des stocks s'agencent comme suit :

Formule 1 : calcul de la consommation totale

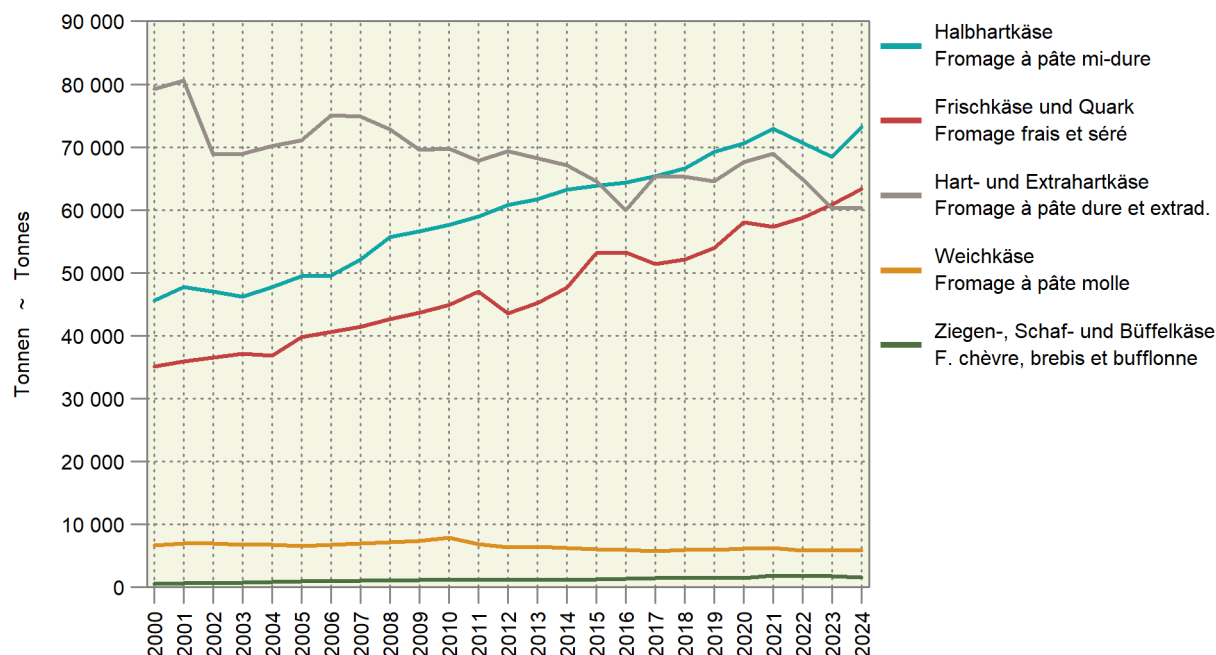
$$\text{Consommation} = \text{production indigène} - \text{exportations} + \text{importations} - \text{variation des stocks}$$

La consommation totale dépend du nombre de personnes vivant en Suisse. En effet, plus ce nombre est élevé, plus la consommation est importante. Pour corriger l'image biaisée que donnent les chiffres absolus, la consommation par habitant est calculée en plus de la consommation totale.

Formule 2 : calcul de la consommation par habitant

$$\text{Consommation par habitant} = \frac{\text{Consommation}}{\text{Population moyenne présente}}$$

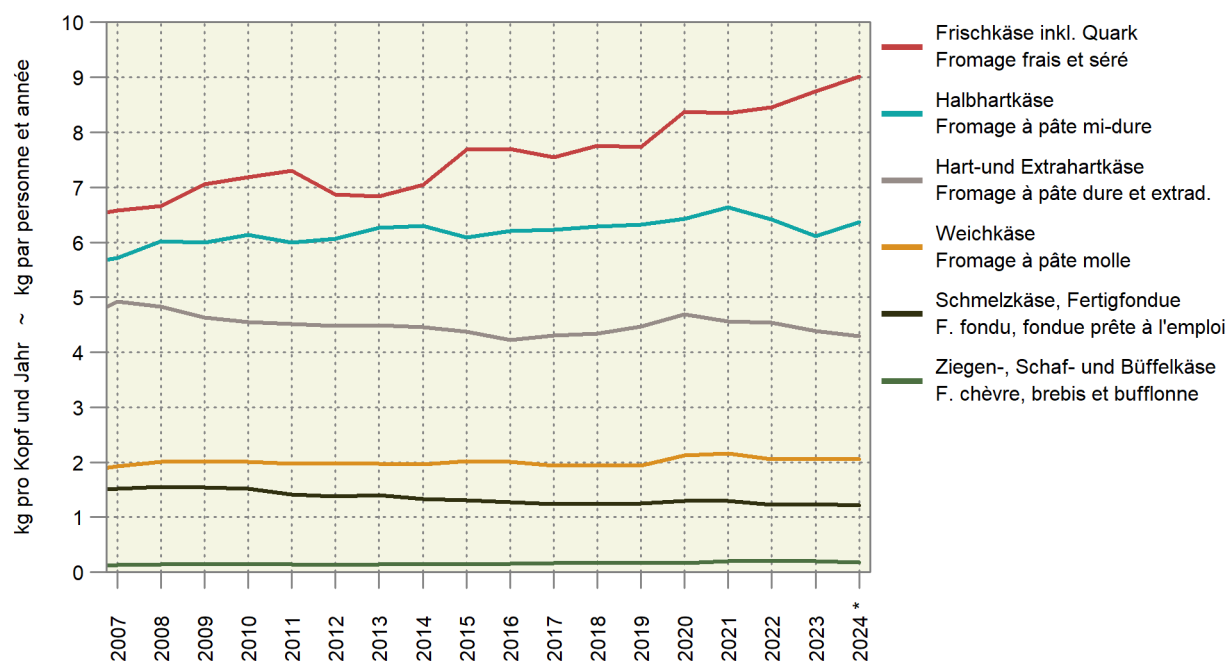
Grafik 7: Produktion von Käse
Graphique 7 : Production de fromage



Im Jahr 2024 wurde wieder mehr Käse produziert als noch im Jahr 2023 (Grafik 2 und Grafik 7), was sich, neben dem höheren Import (Grafik 6), auch deutlich auf den Verbrauch auswirkte (Tabelle 3.1). Dieser war mit ca. 210 000 Tonnen ungefähr 2,6 % höher als im Vorjahr und stellt einen neuen Rekordwert in der bisher berechneten Zeitreihe dar. Auch der Pro-Kopf-Verbrauch war deutlich höher als im Vorjahr (Grafik 8). Mit etwas mehr als 23 kg pro Person liegt er ungefähr im Bereich der Corona-Jahre 2020/2021. Ein Blick in die Detaildaten zeigt, dass dem Frischkäse auch beim Verbrauch eine besondere Rolle zukommt. Von den ca. 5400 Tonnen Käse, die den Mehrverbrauch 2024 ausmachen, gehen mehr als 3000 Tonnen auf das Konto von Frischkäse. Daher lohnt es sich auch für den Verbrauch einen Vergleich der Mengen in Käsegewicht (in kg) mit jenen umgerechnet in Vollmilchäquivalente zu machen. Die Berechnung in VMA wird mithilfe der Nahrungsmittelbilanz (NMB) gemacht und birgt zwei geringfügige Unterschiede zur gängigen Berechnungsweise: Schmelzkäse und Fertigfondue werden – analog zu den Produktionsmengen – den Käsesorten zugeteilt, aus denen sie hergestellt werden. Ausserdem werden Ziegen-, Schaf- und Büffelmilchkäse auf die Käsekategorien Frisch-, Weich-, Halbart- und Hart-/Extrahartkäse aufgeteilt. Der Vergleich der Produktmengen in kg und in VMA bringt deutliche Unterschiede beim Pro-Kopf-Verbrauch zutage (Grafik 8 und 9). Umgerechnet in VMA ist nicht Frischkäse die am meist verbrauchte Käsesorte, sondern Halbhartkäse, gefolgt von Hartkäse (inkl. Extrahartkäse). Frischkäse macht gerade einmal knapp 25 % des gesamten Pro-Kopf-Verbrauchs von Käse aus. In kg werden dagegen 39 % in Form von Frischkäse verbraucht. In VMA gehen 2/3 (66 %) des gesamten Käseverbrauchs auf das Konto von Halb-, Hart- und Extrahartkäse, in kg ist es mit 46 % nicht einmal die Hälfte. In aller Deutlichkeit zeigt sich hier einmal mehr, was Käseliebhaber/innen schon immer wussten: Käse ist nicht gleich Käse.

En 2024, la production de fromage s'est révélée une fois de plus supérieure à celle de l'année précédente (graphique 2 et 7). Ceci, combiné à l'augmentation des importations (graphique 6), a eu un impact significatif sur la consommation. Cette dernière a été de 210 000 tonnes, soit environ 2,6 % de plus qu'en 2023. Il s'agit d'un nouveau record dans la série chronologique calculée jusqu'à présent. La consommation par habitant a été elle aussi de loin plus élevée que l'année précédente (graphique 8). Avec un peu plus de 23 kg par personne, elle se situe à peu près dans la norme des années 2020 et 2021, marquées par la pandémie de coronavirus. Un coup d'œil sur le détail des données montre que le fromage frais joue également un rôle particulier dans la consommation. Sur les quelque 5400 tonnes de fromage consommées en plus en 2024, plus de 3000 tonnes étaient constituées de fromage frais. Il n'est donc pas inutile de comparer les quantités en kg et en ELE pour la consommation. La conversion en ELE se fait à l'aide du bilan alimentaire et présente deux différences mineures par rapport au mode de calcul habituel : d'une part, les fromages fondus et les fondues prêtes à l'emploi sont attribués, de manière analogue aux quantités produites, aux types de fromage à partir desquels ils sont fabriqués ; d'autre part, les fromages au lait de chèvre, de brebis et de bufflonne sont répartis dans les catégories de fromage frais, à pâte molle, à pâte mi-dure et à pâte dure/extra-dure. La comparaison des quantités en kg et en ELE met en évidence des différences significatives dans la consommation par habitant (graphiques 8 et 9). Converti en ELE, le fromage le plus consommé n'est pas le fromage frais, mais le fromage à pâte mi-dure, suivi par le fromage à pâte dure (y c. le fromage à pâte extra-dure). Le fromage frais représente alors à peine 25 % de la consommation totale de fromage par habitant. En revanche, converti en kg, 39 % du fromage est consommé sous forme de fromage frais. En ELE, les fromages à pâte dure, mi-dure et extra-dure représentent les deux tiers (66 %) de la consommation totale de fromage, alors que, en kg, ils n'en représentent même pas la moitié (46 %). Ces chiffres montrent ici de manière on ne peut plus claire ce que les amateurs de fromage savent depuis toujours : tous les fromages ne se valent pas.

Grafik 8: Pro-Kopf-Verbrauch von Käse und Schmelzkäse
 Graphique 8 : Consommation de fromage et fromage fondu par personne



Grafik 9: Pro-Kopf-Verbrauch von Käse in Vollmilchäquivalenten (VMA)
 Graphique 9 : Consommation de fromage par personne en équivalents lait entier (ELE)

