

Die Milch in der Nahrungsmittelbilanz

Autor: Daniel Erdin

Quelle: Agristat, Nahrungsmittelbilanz

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Milch und Milchprodukten gemessen in Vollmilchäquivalenten war 2007 bis 2013 insgesamt stabil, nahm jedoch seit 2014 im Mittel um 1,3 % pro Jahr ab. Die Importe stiegen 2009 bis 2018 sozusagen linear an um 3,7 % pro Jahr, während die Exporte nur um 1,4 % pro Jahr anstiegen. Diese Entwicklung bietet ein anspruchsvolles Umfeld für die Schweizer Milchbranche.

Die Erfassung der Milch in der Nahrungsmittelbilanz

In der Nahrungsmittelbilanz dient der Gehalt der Nahrungsmittel an für den Menschen verwertbarer Energie als Basiseinheit. Um die Angaben zur Milch und zur Milchproduktion besser interpretieren zu können, wird die verwertbare Energie im vorliegenden Artikel anhand des durchschnittlichen Energiegehaltes eines Kilogramms Vollmilch von annäherungsweise 2800 Kilojoule in Vollmilch umgerechnet. Die aus diesem Kunstgriff resultierende Einheit wird als Vollmilchäquivalent (VMA) bezeichnet. In den folgenden Ausführungen wird nicht zwischen Milch unterschiedlicher Tiergattungen differenziert, da der Anteil der Ziegen-, Schaf- und Büffelmilch an der Schweizer Milchproduktion gering ist und im Aussenhandel bei den meisten Produkten die Importe und Exporte nicht den unterschiedlichen Tiergattungen zugeteilt werden können. Mit dieser Vorgehensweise ergeben sich zwangsläufig andere Zahlen, als wenn man die Entwicklung der Milchproduktion und des Milchverbrauchs nach absoluten Produktmengen betrachtet. So ist die Milchproduktion gemäss Nahrungsmittelbilanz deutlich tiefer als jene der Produktionsstatistik, da nur mit jenen Mengen gerechnet wird, welche effektiv für den menschlichen Verbrauch zur Verfügung stehen. So werden z.B. beim Käse die Schotte (soweit sie verfüttert oder entsorgt wird), die Rinde (beim Hart- und Halbhartkäse) und die Lagerungsverluste abgezogen.

In der Nahrungsmittelbilanz befinden sich die Angaben zur Milch gemäss internationalen Standards in zwei unterschiedlichen Bereichen: einerseits gibt es die Position «Milch und Milchprodukte». Darin nicht enthalten ist die Butter, welche unter der Position «tierische Fette» figuriert. In den folgenden Ausführungen werden die Angaben der beiden Positionen «Milch und Milchprodukte» sowie «Butter» zusammengerechnet. Zur Vereinfachung werden zudem die Positionen «Quark» und «Frischkäse» bis «Hartkäse» als «Quark und Käse» zusammengefasst, die Positionen «Jogurt», «Milchspezialitäten» und «Milchprodukte in Speiseeis» als «Diverse Milchprodukte».

Le lait dans le bilan alimentaire

Auteur : Daniel Erdin

Source : Agristat, Bilan alimentaire

Mesurée en équivalents lait entier, la consommation par habitant de lait et de produits laitiers s'est montrée en grande partie stable entre 2007 et 2013, mais diminue en moyenne de 1,3 % par année depuis 2014. Entre 2009 et 2018, les importations ont augmenté de manière quasi constante de 3,7 % par an, tandis que les exportations n'ont augmenté que de 1,4 % par année. Cette évolution constitue un environnement exigeant pour le secteur laitier en Suisse.

La comptabilisation du lait dans le bilan alimentaire

Dans le bilan alimentaire, la teneur des aliments en énergie métabolisable par l'homme sert d'unité de base. Dans le présent article et pour mieux interpréter les données relatives au lait et aux produits laitiers, cette énergie métabolisable est convertie en lait entier, la teneur énergétique moyenne d'un kilogramme de lait entier équivalant à peu près à 2800 kilojoules. L'unité obtenue après conversion est désignée « équivalent lait entier » (ELE). Dans les explications suivantes, aucune différence n'est établie entre les espèces d'animaux, car la part que représente le lait de chèvre, de brebis et de bufflonne dans la production laitière en Suisse est négligeable et que la plupart des produits échangés avec l'étranger ne peuvent pas être répartis en fonction de ces différentes espèces. Cette méthode donne de toute façon lieu à des chiffres différant de ceux obtenus après considération de l'évolution de la production et de la consommation laitières en valeurs absolues. Ainsi, le bilan alimentaire fait état d'une production laitière bien inférieure à celle des statistiques de production, car seules les quantités disponibles de manière effective pour la consommation humaine sont prises en compte dans les calculs. À titre d'exemple, le lactosérum (dans la mesure où il est donné à manger aux animaux ou éliminé), la croûte (pour les fromages à pâte dure et mi-dure) et les pertes survenant lors de l'entreposage sont déduits.

Dans le bilan alimentaire, les données relatives au lait sont présentées dans deux positions différentes en fonction de standards internationaux. La première s'intitule « Lait et produits laitiers ». Là ne figure pas le beurre, car celui-ci est présent dans la seconde, intitulée « Graisses animales ». Dans la section qui suit, les données de ces deux positions sont additionnées. Pour des raisons de simplification, les catégories « Séré » et « Fromage frais » jusqu'à « Fromage à pâte dure » sont regroupées sous « Séré et fromage », et les catégories « Yogourt », « Spécialités laitières » et « Lait dans les glaces alimentaires » sous « Produits laitiers divers ».

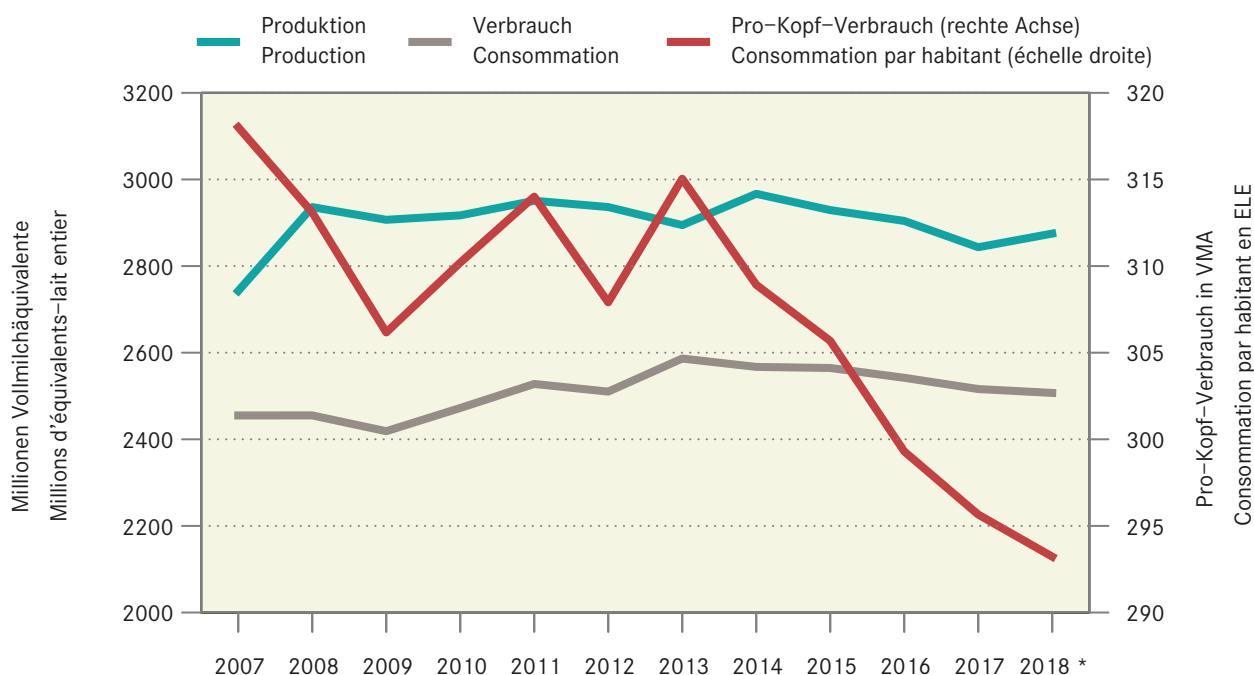
Entwicklung von Inlandproduktion und Verbrauch

Die weltweiten Nahrungsmittelengpässe der Jahre 2006 und 2007 führten in der Schweiz zu steigenden Milchpreisen. In der Folge wurde die Milchproduktion in der Schweiz auf 2008 um 7% erhöht (siehe Grafik 1). Möglich wurde dies durch die Aufgabe der Milchkontingentierung, welche nach einer Übergangsphase auf den 1.1.2009 ersatzlos gestrichen wurde. Ab 2008 schwankte die produzierte Milchmenge deutlich schwächer. Der Milchverbrauch gemessen in Vollmilchäquivalenten nahm bis 2013 zu. Seither war er trotz der weiter zunehmenden Bevölkerung rückläufig. Entsprechend hat der Pro-Kopf-Verbrauch von 2013 bis 2018 um insgesamt 6,9% abgenommen. Die Ursachen liegen wohl bei der sich laufend ändernden Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung. Einen gewissen Einfluss dürfte auch der Einkaufstourismus haben, der in der Nahrungsmittelbilanz nicht erfasst werden kann. Der Euro sank nach einer kurzfristigen Stabilisierung im Jahr 2013 in den folgenden Jahren weiter ab und dürfte die Attraktivität des Einkaufstourismus ab 2014 verstärkt haben.

Évolution de la production indigène et de la consommation

Les crises alimentaires qu'a connues le monde entre 2006 et 2007 ont fait augmenter le prix du lait en Suisse. Par la suite, la production laitière a augmenté de 7% en Suisse jusqu'en 2008 (voir graphique 1), grâce entre autres à l'abandon du contingentement laitier, lequel s'est vu supprimé sans remplacement le 1er janvier 2009, au terme d'une phase de transition. À partir de 2008, la quantité produite de lait a connu des fluctuations beaucoup plus faibles. Jusqu'en 2013, la consommation de lait mesurée en ELE a augmenté. Depuis lors, elle affiche une baisse, et ce malgré la poursuite de la croissance démographique. De manière analogue, la consommation par habitant entre 2013 et 2018 a diminué de 6,9% au total. Les causes de cette diminution pourraient bien se trouver dans le changement perpétuel des habitudes alimentaires de la population. Il se pourrait que le tourisme d'achat ait aussi eu une certaine influence, laquelle se révèle impossible à répertorier dans le bilan alimentaire. Après une brève stabilisation en 2013, le cours de l'euro a repris sa baisse lors des années suivantes, renforçant sans aucun doute l'attrait du tourisme d'achat à partir de 2014.

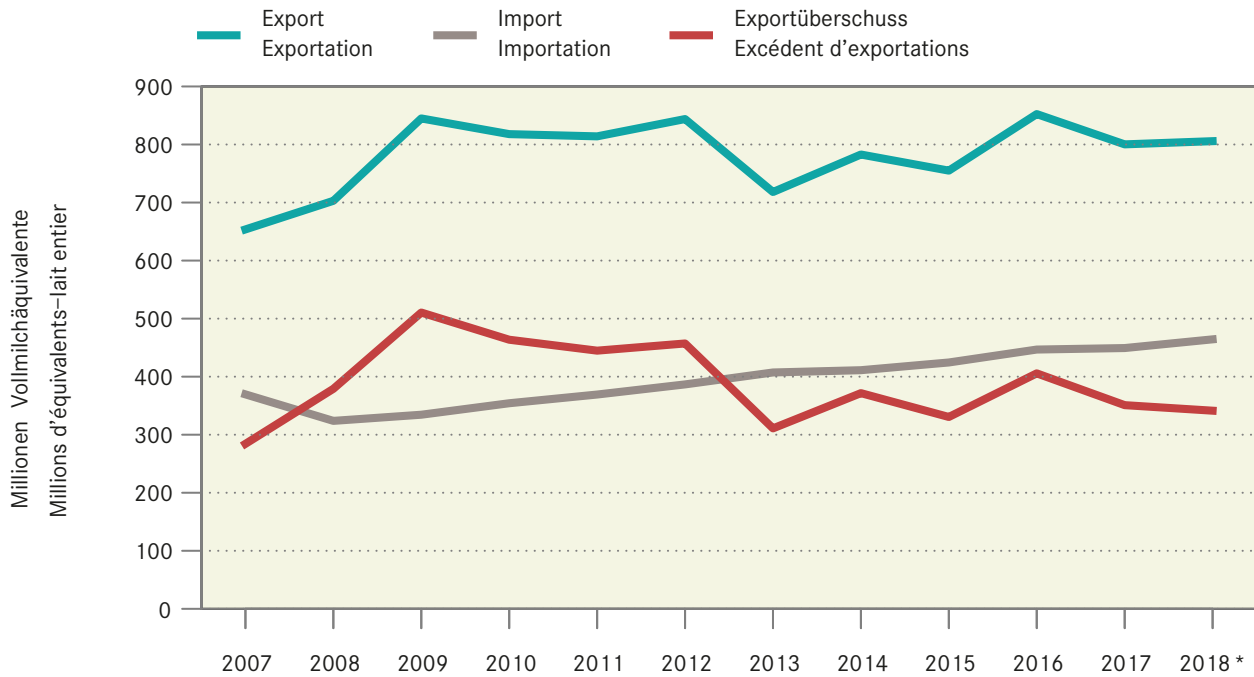
Grafik 1: Produktion und Verbrauch von Milch und Milchprodukten
Graphique 1: Production et consommation de lait et de produits laitiers



Im Aussenhandel lässt sich ab 2009 eine fast lineare Zunahme der Importe feststellen um durchschnittlich 3,7% pro Jahr (siehe Grafik 2). Der Exportüberschuss war v.a. 2009 bis 2012 höher als in den letzten Jahren, in denen kein klarer Trend ersichtlich ist.

À partir de 2009, le commerce extérieur fait état d'une augmentation moyenne de 3,7% par an en matière d'importations (voir graphique 2). C'est surtout entre 2009 et 2012 que l'excédent des exportations s'est montré plus important qu'au cours de ces dernières années, lors desquelles aucune tendance claire ne s'est dessinée.

Grafik 2: Aussenhandel mit Milch und Milchprodukten
 Graphique 2: Commerce extérieur de lait et de produits laitiers



In der Folge wird die Entwicklung der einzelnen Produktgattungen detailliert betrachtet.

Konsummilch

Die Produktion und der Verbrauch von Konsummilch gingen von 2007 bis 2018 parallel und fast linear zurück. Es wurde sehr wenig Konsummilch exportiert. Die kleine Importmenge stammte überwiegend aus der Genfer Freizone. Offensichtlich wird die Milch in ihrer ursprünglichen Form immer weniger konsumiert. Dafür werden deren Bestandteile in anderer Form wie Milchmischgetränken, Dessertprodukten, Speiseeis usw. durchaus geschätzt. Wahrscheinlich dürften drei Trends für die Abnahme verantwortlich sein: Die Konsumenten greifen vermehrt zu stärker verarbeiteten Produkten und benötigen auf diese Weise weniger Zeit für die Zubereitung der Mahlzeiten. Viele Leute beschränken die Aufnahme von Milchprodukten aufgrund von effektiven oder vermuteten gesundheitlichen Problemen wie Laktoseintoleranz oder Allergien. Mit dem Trend zu vegetarischer oder veganer Ernährung wird der Konsum von tierischen Produkten reduziert und Milch wird durch entsprechende pflanzliche Produkte wie z.B. Soja-, Kokos- oder Mandelmilch ersetzt.

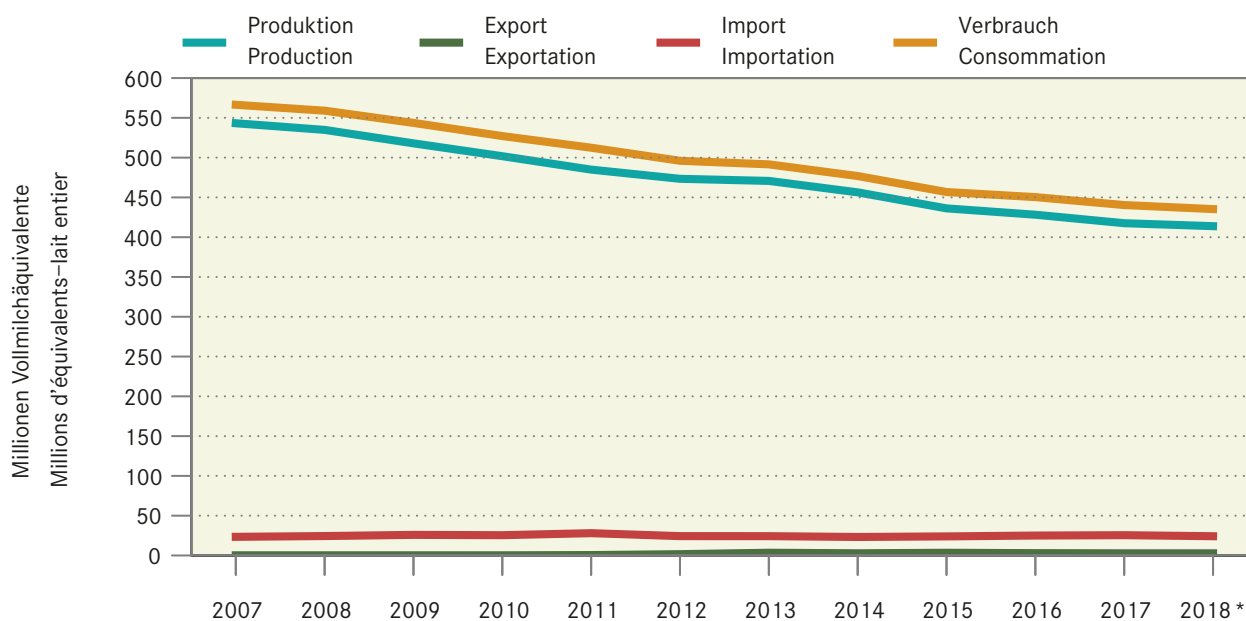
Dans la suite, il sera question de l'observation détaillée de l'évolution des différents types de produits.

Lait de consommation

Entre 2007 et 2018, la production et la consommation de lait de consommation ont reculé de manière parallèle et presque linéaire. Il a été exporté très peu de lait de consommation. Les petites quantités importées venaient en premier lieu de la zone franche de Genève. De toute évidence, la consommation de lait sous sa forme première est en recul constant. En revanche, ses composants sont forts appréciés sous d'autres formes, comme en boisson lactée, en dessert ou en glace alimentaire. Il est probable que trois tendances soient à l'origine de ce recul. Tout d'abord, les consommateurs achètent de plus en plus de produits transformés. Ils ont ainsi moins besoin de temps pour préparer les repas. Ensuite, nombreux sont ceux qui réduisent leur consommation de produits laitiers pour des raisons effectives ou supposées de problèmes de santé, comme une intolérance au lactose ou des allergies. Enfin, la tendance de l'alimentation végétarienne ou végane entraîne une baisse de la consommation de produits d'origine animale, lesquels se retrouvent alors remplacés par les produits d'origine végétale correspondants, comme le lait de soja, de coco ou d'amande.

Grafik 3: Konsummilch
Graphique 3: Lait de consommation

Produktion, Export, Import und Verbrauch
Production, exportation, importation et consommation



Quark und Käse

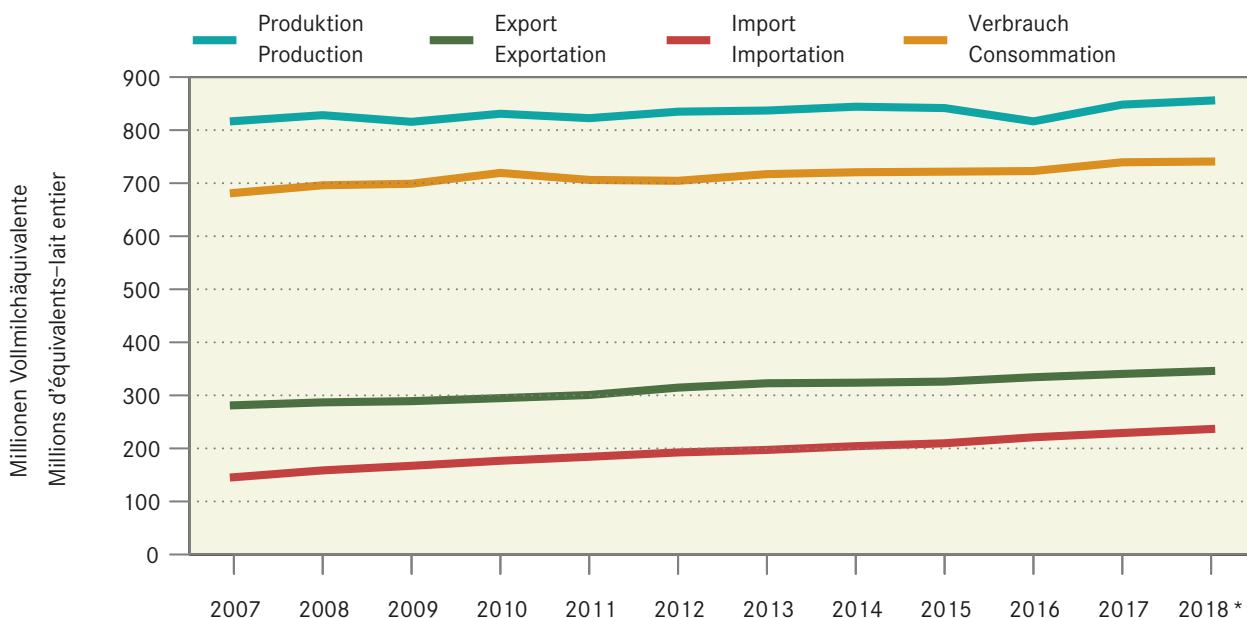
Auf der Basis der Nahrungsmittelbilanz, d.h. mittels Umrechnung in Vollmilchäquivalente, erhalten Hart- und Halbhartkäse aufgrund des höheren Energiegehaltes mehr Gewicht als Quark sowie Frisch- und Weichkäse. Damit ergeben sich Unterschiede zur Betrachtung auf der Basis der ursprünglichen Produktemengen. Da in der Nahrungsmittelbilanz die essbare Substanz als Berechnungsbasis dient, erfolgt beim Hartkäse und Halbhartkäse ein Abzug für die Käserinde, welche normalerweise nicht verzehrt wird. Dies führt zu einer weiteren Differenz. Produktion, Verbrauch, Export und Import von Quark und Käse nahmen in den letzten Jahren annähernd linear zu (siehe Grafik 4). Allerdings stiegen die Importe mit einer mittleren Zunahme von 4,5% pro Jahr stärker an als die Exporte mit 1,9% pro Jahr.

Séré et fromage

Sur la base du bilan alimentaire, c'est-à-dire après conversion en ELE, les fromages à pâte dure et mi-dure se voient accorder plus d'importance que le séré et les fromages frais et à pâte molle en raison de leur teneur supérieure en énergie. C'est ainsi que surviennent des différences face à une analyse sur la base des quantités de fromage initiales. Vu que la substance consommable sert de base de calcul dans le bilan alimentaire, il convient de retrancher la croûte des fromages à pâte dure et mi-dure, laquelle n'est en général pas consommée. Ce retranchement conduit à une autre différence. Au cours de ces dernières années, la production, la consommation, les exportations et les importations de séré et de fromage ont augmenté de manière presque linéaire (voir graphique 4). Néanmoins, la hausse moyenne de 4,5% par an qu'ont connue les importations s'est révélée plus franche que celle des exportations, de 1,9% par année.

Grafik 4: Quark und Käse
 Graphique 4: Séré et fromage

Produktion, Export, Import und Verbrauch
 Production, exportation, importation et consommation



Rahm

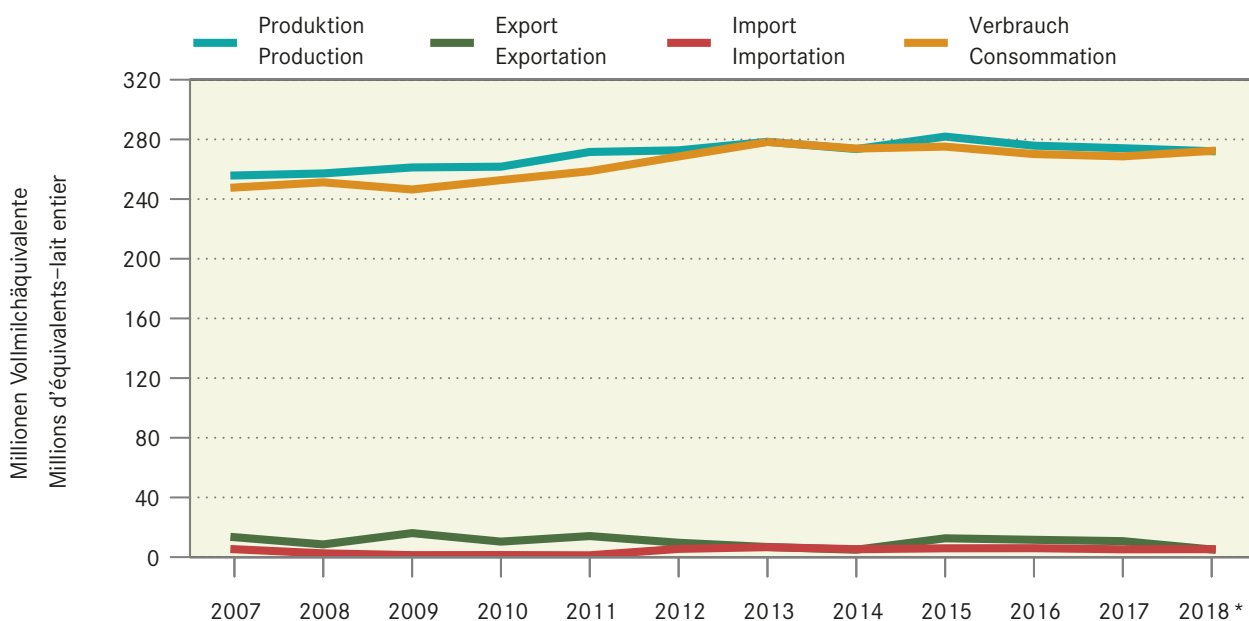
Beim Rahm kann bis 2013 eine Zunahme der Produktion und des Verbrauchs festgestellt werden. Seither stagnierten sowohl die Produktion wie auch der Verbrauch. Der Aussenhandel ist unbedeutend.

Crème

Jusqu'en 2013, la crème donne à voir une hausse en matière tant de production que de consommation. Depuis lors, elles stagnent toutes les deux. Le commerce extérieur de la crème est insignifiant.

Grafik 5: Rahm
Graphique 5: Crème

Produktion, Export, Import und Verbrauch
Production, exportation, importation et consommation



Diverse Milchprodukte: Jogurt, Milchspezialitäten und Milchprodukte in Speiseeis

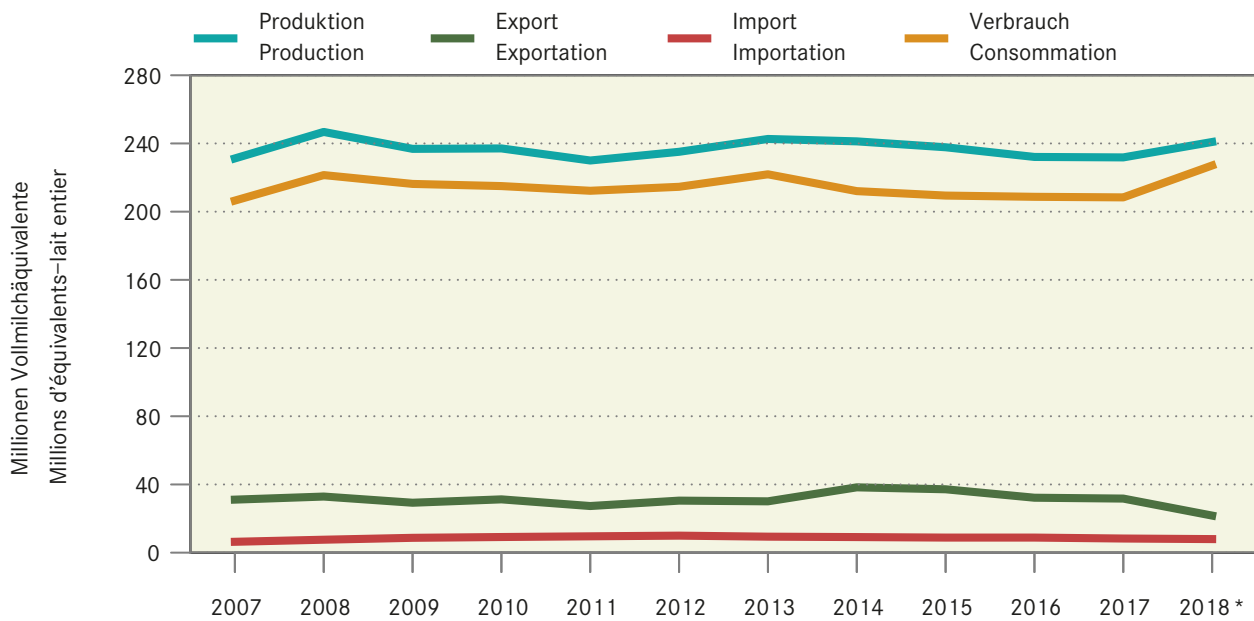
Diese Produktgattung umfasst neben Jogurt auch Kefir, Sauermilch, Sauerrahm, Dessertprodukte, Milchlischgetränke und Milchprodukte in Speiseeis. Es ist wenig Entwicklung zu erkennen. Der Anstieg des Verbrauchs im Jahr 2018 erfolgte parallel zum Rückgang der Exporte. Allenfalls erfolgt noch ein gewisser Ausgleich im noch nicht erfassten Folgejahr 2019.

Produits laitiers divers : yogourt, spécialités laitières et lait dans les glaces alimentaires

Outre le yogourt, les produits laitiers divers comprennent le kéfir, le lait acidulé, la crème acidulée, les desserts, les boissons lactées et le lait dans les glaces alimentaires. L'évolution est quasi inexistante. L'augmentation de la consommation en 2018 s'est déroulée de manière parallèle au recul des exportations. Une certaine compensation pourrait se manifester au cours de l'année 2019, non encore comptabilisé.

Grafik 6: Jogurt, Milchspezialitäten, Milchprodukte in Speiseeis
Graphique 6: Yogourt, spécialités laitières et lait dans les glaces alimentaires

Produktion, Export, Import und Verbrauch
 Production, exportation, importation et consommation



Dauermilchwaren und Milchproteinprodukten

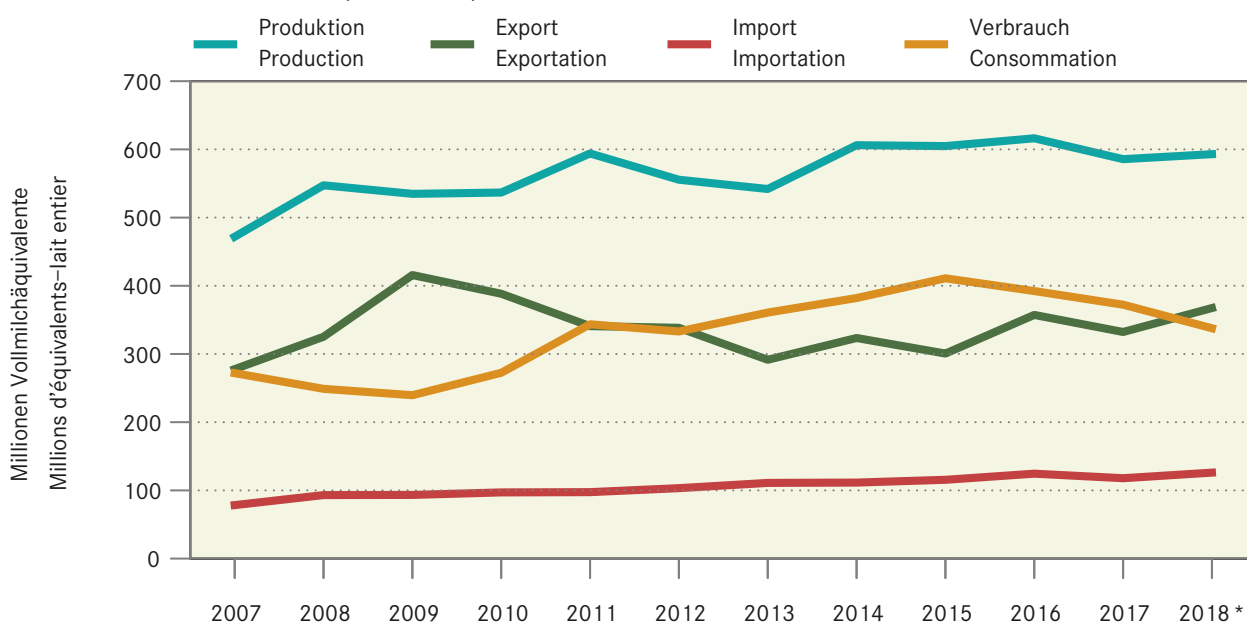
Diese Produkte dienen meistens als Rohstoffe für Produkte der Nahrungsmittelindustrie. Die Produktion hat bis 2014 zugenommen, variierte seitdem jedoch nur noch wenig. Die einzige deutliche Entwicklung ist die stetige Zunahme der Importe insbesondere über verarbeitete Nahrungsmittel und Convenience-Produkte. Die Exporte waren v.a. im Jahr 2009 hoch, als die Milchbranche nach dem Boom in den Jahren der Nahrungsmittelkrise (2006-2007) während der folgenden Finanz- und Wirtschaftskrise (ab 2009) vermehrt mit Absatzproblemen kämpfte. Der Verbrauch nahm bis 2015 zu und anschließend wieder ab.

Conserves de lait et produits protéiques

D'ordinaire, ces produits servent de matières premières pour les produits de l'industrie alimentaire. Jusqu'en 2014, la production a augmenté. Depuis lors, elle ne varie plus que de façon minime. La seule évolution notable est la hausse constante que connaissent les importations, en particulier pour ce qui est des aliments transformés et des produits prêts à l'emploi. Les exportations ont été importantes surtout en 2009. Après le boom des années de la crise alimentaire (2006-2007), le secteur laitier a dû faire face à des problèmes importants d'écoulement durant la crise financière et économique (à partir de 2009). La consommation a augmenté jusqu'en 2015, avant de fléchir à nouveau.

Grafik 7: Dauermilchwaren und Milchproteinprodukte
Graphique 7: Conserves de lait et produits de protéines lactiques

Produktion, Export, Import und Verbrauch
Production, exportation, importation et consommation



Butter

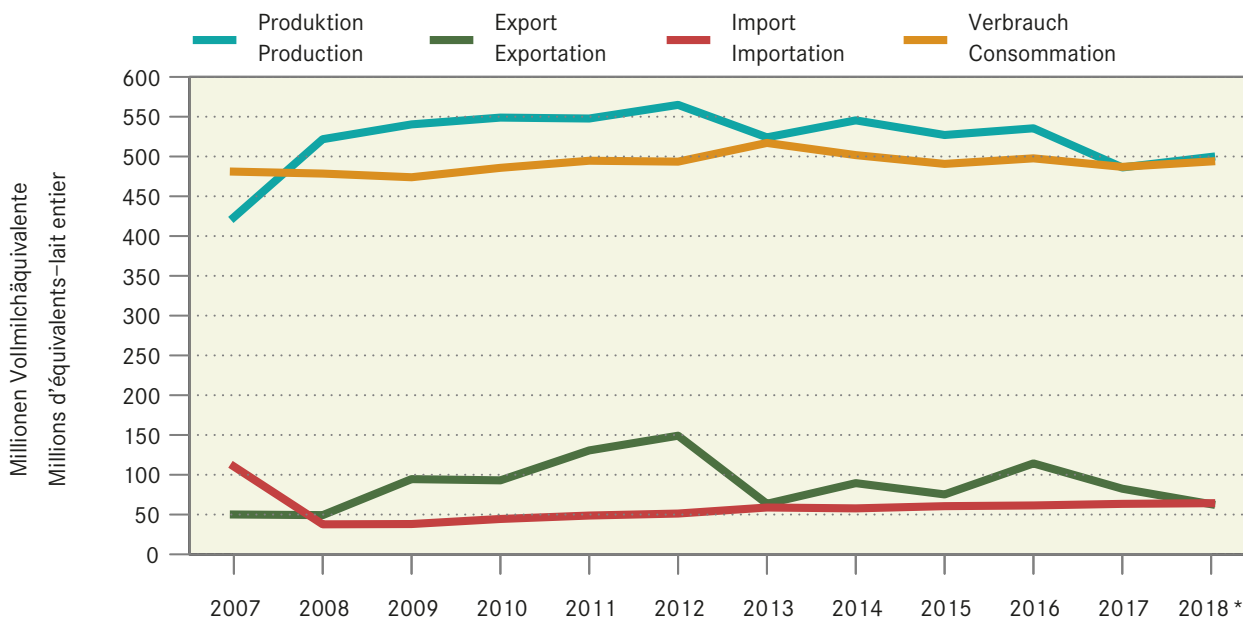
Die höheren Butterexporte in den Jahren 2009 bis 2012 (siehe Grafik 8) sind eine Ursache für die höheren Gesamtexporte von Milch und Milchprodukten in diesen Jahren (siehe Grafik 2). Ähnlich wie das Milchpulver diente auch die Butter in diesem Fall als Überschussventil. Vor der Aufhebung der Milchkontingentierung wurden bis ins Jahr 2007 grössere Mengen an Butter importiert. In Folge des Anstiegs der Milchproduktion gingen die Importe deutlich zurück. In den letzten Jahren sind die Importe leicht angestiegen. Gemäss den aktuellen Aussenhandelszahlen stiegen die Importe auch 2019 weiter an. Der Verbrauch von Butter war seit 2014 rückläufig oder stagnierte zumindest.

Beurre

Les quantités importantes de beurre exportées entre 2009 et 2012 (voir graphique 8) sont l'une des causes de l'augmentation des exportations totales de lait et de produits laitiers ces années-là (voir graphique 2). À l'instar de la poudre de lait, le beurre a aussi permis de répartir les excédents. Avant la suppression du contingentement laitier, des quantités relativement importantes de beurre avaient été importées jusqu'en 2007. Suite à la hausse de la production du lait, les importations ont reculé de façon marquée. Ces dernières années, les importations ont affiché une légère augmentation. Selon les derniers chiffres du commerce extérieur, cette augmentation s'est poursuivie en 2019. Depuis 2014, la consommation de beurre est en recul, ou stagne tout au plus.

Grafik 8: Butter
Graphique 8: Beurre

Produktion, Export, Import und Verbrauch
Production, exportation, importation et consommation



Indexierter Pro-Kopf-Verbrauch der Produktgattungen

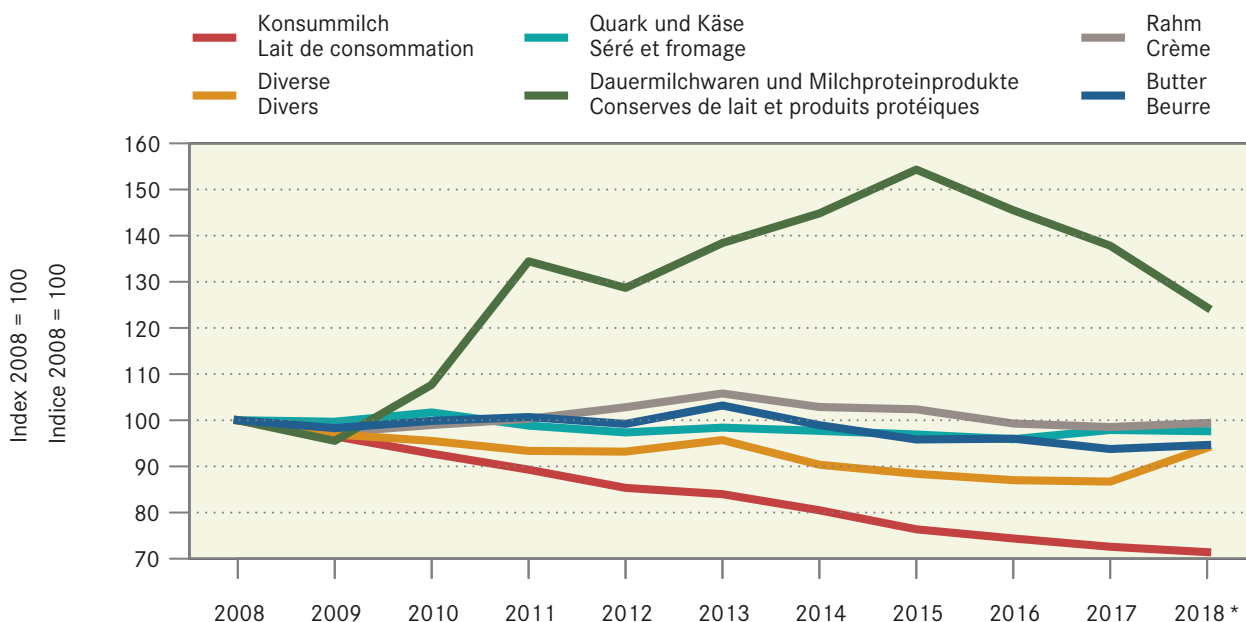
Zum Vergleich der Entwicklung des Pro-Kopf-Konsums zwischen den einzelnen Produktgattungen wurden die Daten indexiert mit der Basis 2008 = 100. Die Werte des Jahres 2007 werden nicht dargestellt, da die Milchproduktion von 2007 auf 2008 stark anstieg, während sie in den Folgejahren deutlich weniger schwankte. Ein deutlicher Anstieg des Pro-Kopf-Verbrauchs lässt sich im Beobachtungszeitraum nur bei den Dauermilchwaren und Milchproteinprodukten bis 2015 feststellen. In der Folge ging auch bei dieser Produktgattung wie bei allen anderen der Pro-Kopf-Verbrauch zurück. Am stärksten ist der Rückgang bei der Konsummilch, welche zunehmend durch andere Milchprodukte ersetzt wurde. Er hat früher und stärker eingesetzt als bei den anderen Produktgattungen. Abgesehen von den Dauermilchwaren und Milchproteinprodukten konnte sich der Pro-Kopf-Verbrauch von Rahm sowie von Quark und Käse am besten halten.

Consommation par habitant et par type de produit indexée

Pour comparer l'évolution de la consommation par habitant des différents types de produits, les données s'appuient sur l'année de référence 2008 = 100. Les valeurs de 2007 ne sont pas présentées, car la production de lait entre 2007 et 2008 a beaucoup augmenté, tandis que les fluctuations ont été beaucoup moins importantes les années d'après. L'observation de l'évolution jusqu'en 2015 ne donne à voir une hausse marquée de la consommation par habitant que des conserves de lait et des produits protéiques. Par la suite, la consommation par habitant de ce type de produits s'est aussi inscrite à la baisse. C'est le recul du lait de consommation qui a été le plus marqué, étant remplacé de plus en plus par d'autres produits laitiers. Ce recul a commencé plus tôt et s'est révélé plus fort que pour les autres types de produits. Abstraction faite des conserves de lait et des produits protéiques, la consommation par habitant de crème ainsi que de séré et de fromage est celle qui s'est le mieux portée.

Grafik 9: Pro-Kopf-Konsum
Graphique 9: Consommation par habitant

Nach Vollmilchäquivalenten pro Person und Jahr, 2008 = 100
Par équivalents de lait entier par personne et par an, 2008 = 100



Herausforderungen

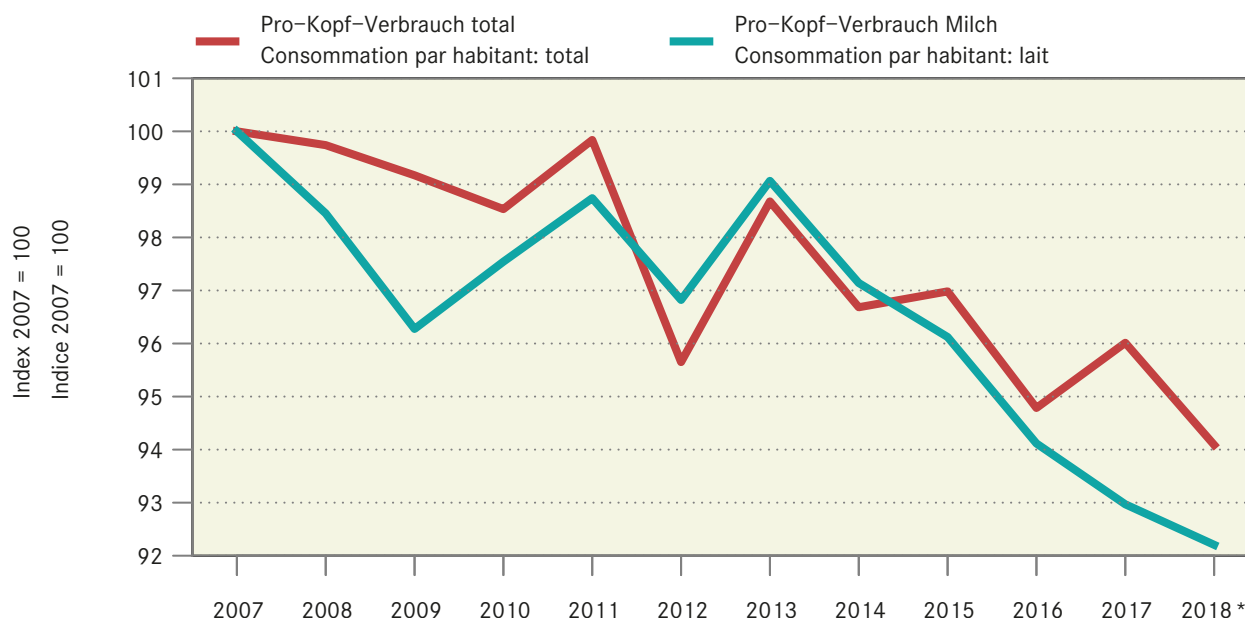
Auch der gesamte Pro-Kopf-Verbrauch, d.h. von allen Nahrungsmitteln, nahm in den letzten Jahren ab, allerdings von 2014 bis 2018 nur um 1,0% pro Jahr, während der Pro-Kopf-Verbrauch von Milch und Milchprodukten inklusive Butter in demselben Zeitraum mit 1,4% pro Jahr stärker abnahm (siehe Grafik 10). Offenbar beschleunigte sich die Abnahme des Pro-Kopf-Konsums seit 2014. Woher die plötzlich deutliche Abnahme des Pro-Kopf-Konsums insgesamt und bei der Milch kommt, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Zu den möglichen Gründen gehören die Änderung der Ernährungsgewohnheiten, die älter werdende Bevölkerung, die Abnahme der körperlichen Aktivität in unserer Dienstleistungsgesellschaft sowie der Einkaufstourismus.

Défis

Au cours de ces dernières années, la consommation totale par habitant, c'est-à-dire de tous les aliments, a elle aussi diminué. Néanmoins, cette diminution n'a été que de 1,0% par an entre 2014 et 2018, tandis que la baisse de la consommation par habitant de lait et de produits laitiers, beurre inclus, s'est élevée à 1,4% par an pendant ce même laps de temps, soit une baisse plus marquée (voir graphique 10). Il se trouve que la diminution de la consommation par habitant s'accélère depuis 2014. L'origine de cette accélération soudaine de la baisse de la consommation par habitant en général et du lait est impossible à déterminer avec certitude. Le changement des habitudes alimentaires, le vieillissement de la population, une activité physique en baisse dans notre société tertiaire et le tourisme d'achat comptent parmi les causes probables.

Grafik 10: Pro-Kopf-Verbrauch für alle Nahrungsmittel und für die Milch
Graphique 10: Consommation par habitant pour tous les aliments et pour le lait

Indexierter Pro-Kopf-Verbrauch, 2007 = 100
 Consommation par habitant indexée, 2007 = 100



Für die Produzenten kommt der laufende Anstieg der Importe erschwerend hinzu. Dieser erfordert einen zumindest parallelen Anstieg der Exporte, falls die Inlandproduktion nicht eingeschränkt werden soll. Für die Produzenten droht hier neues Ungemach, da der Preisdruck im Export noch stärker ist als auf dem Inlandmarkt. Bei der Milch ist der Käse die einzige Produktgattung, welche im Export aktuell die Aussicht auf kostendeckende Preise liefert. Ohnehin ist der Käse mit Abstand das wichtigste Exportprodukt der Schweizer Landwirtschaft. Beim Export von anderen Milchprodukten, insbesondere in verarbeiteten Produkten, können die Produzenten keinen vergleichbaren Milchpreis realisieren.

Pour les producteurs, cette tendance se trouve aggravée par une augmentation constante des importations. Si la production indigène ne veut pas se retrouver limitée, cette hausse nécessite une hausse au moins égale des exportations. Là, les producteurs doivent faire face à de nouvelles difficultés, car la pression des prix à l'exportation est encore plus importante que sur le marché intérieur. Pour ce qui est du lait, le fromage est le seul type de produit à donner une perspective de prix rentables dans les exportations à l'heure actuelle. Par ailleurs, le fromage reste le produit de loin le plus exporté du secteur agricole suisse. Pour ce qui est des exportations des autres produits laitiers, en particulier dans les produits transformés, les producteurs ne peuvent pas réaliser un prix de lait comparable.