

- Politique d'asile
- Avenir de l'UE
- Erasmus+
- Encouragement du cinéma
- Horizon 2020
- Agriculture**
- Transport aérien
- Immigration
- Organisation de l'UE
- Libre circulation des personnes
- Schengen
- Développement du milieu bâti
- Obstacles techniques au commerce
- Évolution du trafic
- Évolution économique

FICHE D'INFORMATION : AGRICULTURE

Produits innovants, choix étendu et hausse des ventes : la Suisse profite de la libéralisation du marché du fromage

La Suisse a instauré des barrières douanières pour protéger ses produits agricoles plus élevées que celles d'autres pays. L'accord agricole conclu dans le cadre des accords bilatéraux I fait cependant un pas vers l'ouverture. Depuis son entrée en vigueur, les exportations de fromage ont augmenté d'un quart. De plus, les appellations d'origine contrôlées des produits agricoles suisses sont reconnues à l'échelle européenne depuis 2011.

Au tournant du siècle, l'État fixait encore le nombre de meules de Parmesan, de Roquefort ou de Gorgonzola qui pouvaient être importées chaque année en Suisse. Et pour protéger encore mieux les fromageries indigènes, il prélevait des droits de douane élevés. Le succès des exportations, quant à lui, dépendait fortement de l'appétit des citoyens du monde pour l'Emmentaler, lequel reculait continuellement depuis des années. D'une part, l'Union fromagère garantissait aux producteurs l'achat de leurs produits et assurait la commercialisation. L'innovation n'était guère présente dans ce système d'économie planifiée. D'autre part, cela faisait longtemps que le fromage à pâte dur avec ses trous typiques était produit à l'étranger et ne pouvait plus être protégé en tant que marque.

En 1999, l'Union fromagère a été dissoute et l'accord sur le commerce de produits agricoles a été signé avec l'UE. Cet accord qui est entré en vigueur en été 2002 en même temps que d'autres accords bilatéraux I entraînait ni plus ni moins que la libéralisation complète du marché du fromage en Europe. Pour les consommateurs, c'était un bienfait : ils pouvaient enfin accéder à un choix et à une qualité considérés comme normaux ailleurs. Cela dit, toutes les fromageries n'ont pas réussi à s'adapter aux nouvelles conditions-cadre – de nombreuses exploitations ont mis la clé sous la porte, en particulier dans la région de l'Emmental. Les ventes du produit phare d'autrefois continuent de diminuer : en 2016, seules 12 276 tonnes de la spécialité à trou ont été vendues à l'étranger, soit 55% de moins qu'en 2002. Et pourtant, le fromage suisse a plus que jamais la cote.

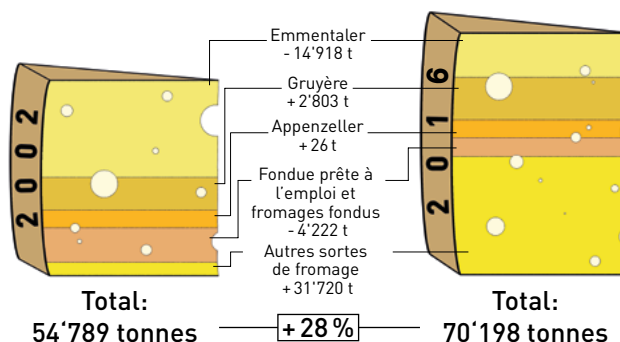
Et soudain, la diversité

Aujourd'hui, d'autres fromages suisses ont plus que compensé le repli de l'Emmentaler. Ainsi, le Gruyère, avec son goût unique, a fait de nombreux adeptes et ses exportations ont progressé de 30% depuis 2002. Et cela n'est rien par rapport aux taux de croissance enregistrés pour d'autres spécialités régionales et locales.

Exportations fromagères de la Suisse: évolution entre 2002 et 2016

En 2016, la Suisse a vendu 15 409 tonnes de fromages de plus à l'étranger qu'avant les accords bilatéraux. Tandis que l'Emmentaler perdait du terrain, les exportations de nombreuses nouvelles sortes de fromage ont littéralement explosé.

Source: TSM Statistiques sur le marché du lait / economiesuisse





Aujourd'hui, le fromage de chèvre de l'Engadine ou le fromage d'alpage au lait cru de Suisse centrale prennent facilement le chemin d'étals d'épicerie fines à Paris, Hambourg ou Londres. En 2016, la Suisse a ainsi exporté 15 409 tonnes de plus qu'avant l'entrée en vigueur de l'accord sur l'agriculture (soit une hausse de 28%, cf. figure). La production indigène s'est dynamisée – et ce, alors même qu'il est possible d'importer en Suisse du fromage de toutes les régions d'Europe sans contingents ni droits de douane. Depuis 2002, les importations ont augmenté de 86%.

Les producteurs de légumes en tirent également profit

L'accord agricole renferme de solides avantages pour les fromagers mais aussi pour d'autres producteurs. Grâce à cet accord, la Suisse et l'UE reconnaissent mutuellement les normes de qualité pour les fruits et légumes. Les agriculteurs suisses peuvent ainsi exporter des produits, sans devoir les soumettre au préalable à un contrôle de la part d'une autorité européenne. À noter toutefois que les Suisses aiment par-dessus manger eux-mêmes les fruits qui poussent ici : en 2015, seul 0,4% des pommes récoltées ont été vendus à l'étranger. Il s'agit essentiellement de variétés spéciales qui peuvent être commercialisées comme telles à un prix supérieur.

En 2015, 58% de toutes les exportations agricoles suisses étaient destinées à l'UE. Les producteurs indigènes ont ainsi réalisé un chiffre d'affaires de 5,4 milliards de francs.

L'Europe est le principal marché d'exportation pour les produits agricoles suisses. En 2015, 58% des exportations agricoles étaient destinées à l'UE et ont généré un chiffre d'affaires de 5,4 milliards de francs. L'abolition de contrôles vétérinaires aux frontières a contribué à simplifier ce commerce transfrontière. Depuis 2009, toutes les denrées alimentaires d'origine animale – le fromage, la viande, le miel et les œufs – peuvent être vendues dans tout pays européen sans certificat sanitaire supplémentaire. Cela évite des démarches administratives et économise donc du temps et de l'argent.

Les appellations d'origine suisses sont protégées dans toute l'Europe

Pour éviter de connaître le même sort que certains fromagers de l'Emmental, les producteurs de spécialités régionales souhaitent protéger les appellations d'origine de leurs produits. Au début, l'accord sur l'agriculture couvrait seulement les indications géographiques de vins et de boissons alcoolisées. Le litige qui a opposé les producteurs de champagne français et le village vaudois de Champagne reste un mauvais souvenir dans la mémoire des Suisses. Les vigneron vaudois ont dû rebaptiser leur vin blanc.

En décembre 2011, l'accord a été étendu à tous les produits agricoles et à toutes les denrées alimentaires. Aujourd'hui, la Suisse et l'UE reconnaissent mutuellement leurs appellations d'origine (AOC) et indications géographiques protégées (IGP). Depuis, le Gruyère et l'Appenzell sont des marques protégées en Europe. Cela vaut également pour le fromage d'alpage glaronais, le maïs blanc de la vallée du Rhin, le Vacherin fribourgeois, la tourte au kirsch de Zoug, la viande séchée des Grisons ou la saucisse de veau de Saint-Gall.

Faire cavalier seul n'est pas une solution !

Pour en savoir plus: www.ouverte+souveraine.ch