



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 30 avril 2025

## **Emmentaler Switzerland: assemblée des délégués 2025**

**C'est à la Chartreuse Ittingen, dans le canton de Thurgovie, que s'est déroulée le 29 avril 2025 l'assemblée annuelle des délégués d'Emmentaler Switzerland. Bien que l'exercice 2024 ait débuté dans un contexte difficile, l'interprofession a enregistré une évolution consolidée et des progrès importants dans des domaines d'activités pertinents à la fin de l'année. Outre les chiffres croissants des marchés de vente, la gestion rigoureuse des quantités, les nouvelles innovations de produits à destination du jeune public et la décision favorable du tribunal concernant la poudre de fleur de foin – une étape importante pour la sauvegarde du patrimoine culturel suisse – ont été au centre des discussions. Comme le veut la tradition, la remise des prix aux meilleures fromageries d'Emmentaler AOP de l'année 2024 est venue couronner l'assemblée. [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)**

### **La Suisse redevient le marché principal**

En dépit d'un contexte de marché toujours difficile, marqué par une baisse du pouvoir d'achat due à l'inflation et par un franc suisse toujours fort, l'Emmentaler AOP a connu une évolution réjouissante sur les marchés de vente en 2024. L'an dernier, le total des ventes d'Emmentaler AOP a atteint 13 342 tonnes en 2024, marquant ainsi un recul de 7,8 % par rapport à l'année précédente. Les ventes à l'exportation ont reculé de 11,7 %, avec 7943 tonnes. L'Italie, qui était jusqu'à présent le marché étranger le plus important, a notamment subi une chute inattendue des ventes de 18,8 % en 2024. Alors que les marchés internationaux étaient sous pression, le marché national a quant à lui enregistré une belle progression. En Suisse, les ventes d'Emmentaler AOP ont augmenté de 4,9 % pour atteindre 4284 tonnes. Ainsi, pour la première fois depuis plusieurs années, la Suisse est redevenue le plus grand marché pour l'Emmentaler AOP. Mais Emmentaler Switzerland a également enregistré des chiffres de vente stables, voire en hausse, sur des marchés tels que les États-Unis et d'autres pays plus petits en 2024. Concernant la thématique actuelle des droits de douane américains, l'interprofession a fait savoir qu'il fallait désormais attendre la suspension de 90 jours. Cette décision n'aura toutefois pas d'impact majeur sur les projets d'expansion. On peut toutefois s'attendre à un léger retard dans le calendrier. Emmentaler Switzerland maintiendra son plan de croissance à long terme pour les États-Unis et poursuivra sa mise en œuvre.

### **Une gestion rigoureuse des quantités permet de maintenir un niveau de prix stable**

La stabilisation du marché est le résultat direct d'une orientation conséquente des volumes de production vers les potentiels de vente. La politique de libération restrictive pour la production de fromage et la réduction des stocks, décidée en 2023, a été mise en œuvre et poursuivie de manière rigoureuse l'an dernier. Cela a permis d'atteindre une certaine stabilité des prix sur le marché, stabilité qui devrait se poursuivre au cours des prochains mois. Lors de l'assemblée, le président Daniel Meyer a déclaré qu'une gestion rigoureuse des quantités était la clé pour garantir la création de valeur sur le marché, tant pour la production de lait que pour la fabrication de fromage. C'est le seul moyen de garantir à l'avenir la production de lait de qualité sans ensilage, et ce, à un niveau de qualité élevé et constant.

L'assemblée des délégués 2025 a également abordé les projets pour les sept fromageries d'Emmentaler AOP, auxquelles Cremo SA a résilié le contrat de production au 1<sup>er</sup> mai 2025 par Cremo SA, ont également été évoqués. Une solution a pu être trouvée pour la plupart des fromageries. Cela concerne également la fromagerie de démonstration d'Affoltern i.E., qui a récemment annoncé la fermeture de sa production de fromage. À l'avenir, la fromagerie de démonstration sera la première fromagerie de ce type à disposer d'une installation de production accessible au public. La production sera intégrée en tant que nouvel espace dans le parcours de découverte «Königsweg».

### **Un groupe cible plus jeune, des produits innovants**

Lors de l'assemblée de 2025, le directeur Urs Schluechter a une nouvelle fois souligné la nécessité de répondre aux nouvelles habitudes de consommation du groupe cible actuel avec de nouveaux produits. Avec les tranches fines d'Emmentaler AOP, les «fromages à griller» en guise d'alternative ou de complément au barbecue traditionnel à la viande et le «Chäs-Knopf» au rayon des pains, Emmentaler Switzerland propose une gamme de produits innovants destinés aux consommateurs plus jeunes. Outre les innovations produits, la campagne «Share A Piece Of You» lancée depuis 2023 a également contribué à forger l'image de l'Emmentaler AOP. La campagne, qui cible délibérément sur les Millennials+ (âgés de 20 à 40 ans et plus), a été présente avec succès sur tous les marchés clés: de la journée de l'Emmentaler AOP efficace avec la nouvelle discipline sportive suisse Emmentaler-Rollen au Fancy Food Show à New York, en passant par le Street-Food-Festival à Bruxelles et des campagnes TV percutantes en Suisse et en Italie.

### **Une qualité de haut niveau avec des fromageries de haut niveau**

L'an dernier encore, la qualité des meules d'Emmentaler AOP produites est restée constamment au plus haut niveau, dépassant même les valeurs de 2023. Ainsi, au total, 97,72 % des fromages ont atteint la classe de qualité 1 en hiver et 98,43 % en été, ce qui témoigne de la qualité exceptionnelle et stable de l'Emmentaler AOP. Peu de temps avant l'assemblée des délégués de 2025, Emmentaler Switzerland a en outre franchi une étape importante sur le plan juridique pour garantir la qualité à long terme de l'Emmentaler AOP. Le Tribunal administratif fédéral a accepté le recours concernant l'intégration de la poudre de fleur de foin naturelle dans le cahier des charges. Cette décision permettra à l'avenir d'utiliser cet additif naturel certifié bio pour favoriser la formation de trous – l'une des caractéristiques de qualité les plus marquantes de l'Emmentaler AOP. La proposition de l'assemblée des délégués 2022 d'Emmentaler Switzerland concernant la «prolongation du délai de transformation de 24 heures à 29 heures» est encore en suspens. La décision de l'Office fédéral de l'agriculture est attendue.

Comme chaque année, les meilleures fromageries ont été mises à l'honneur lors de l'assemblée. L'or a été attribué à la fromagerie Höhe (Alfred & Barbara Schenk-Zysset) ainsi qu'à la fromagerie Schmid AG (Erwin Schmid). Toutes deux ont obtenu une valeur moyenne de 19,875 points.

<b>Or</b>		
19,875 points		Fromagerie Höhe, Signau, Alfred & Barbara Schenk-Zysset (Affineur: Cremo SA/von Mühlenen AG)
19,875 points		Fromagerie Schmid AG, Buttisholz, Erwin Schmid (InterCheese AG)
<b>Argent</b>		
19,791 points		Fromagerie Benima AG, Guntershausen, Bernhard Näf (Gourmino AG)
<b>Bronze</b>		
19,727 points		Fromagerie Dürrenbühl, Wyssachen, Urs Wüthrich (Milka Käse AG)
<b>Diplôme</b>		
19,708 points		Fromagerie Engelburg AG, Engelburg, Michael Wick & Roland Schlegel (Alpenswiss AG)
19,708 points		Fromagerie Gritzenmoos-Trutigen, Sempach-Station, Bruno Dubach (InterCheese AG)
19,666 points		Fromagerie Geiss, Geiss, Jules & Monika Stampfli (Emmi Schweiz AG)
19,583 points		Fromagerie Müller-Thurgau AG, Steinebrunn, Tony Müller & Reto Beer (Alibona AG)
19,583 points		Fromagerie Bramegg, Rengg, Roman Zemp (Lustenberger & Dürst SA)
19,541 points		Fromagerie Gondiswil, Gondiswil, Esther & Thomas Thierstein (Hardegger Käse AG)
19,541 points		Fromagerie Röthenbach i.E., Röthenbach, Jakob Leuenberger (Spirit Market GmbH)
19,541 points		Fromagerie Unterfrittenbach, Zollbrück, Daniel Blaser (Emmi Schweiz AG)
19,541 points		Fromagerie Kleinstein, Werthenstein, Albert & Silvio Schöpfer (Gourmino AG)

Cette année, l'assemblée des délégués 2025 a également réélu le nouveau comité directeur d'Emmentaler Switzerland. Il reste sous la direction de son président Daniel Meyer. Un nouveau point à l'ordre du jour concernait la réduction du comité directeur de quatre à trois membres par groupe d'intérêt – avec toutefois l'introduction d'un suppléant par famille. Les producteurs de lait sont représentés par Christof Baumgartner, Christian Troxler et Fritz Wyss, tandis que les fabricants de fromage sont représentés par Urs Kämpfer, Markus Liechti et Roman Zemp. Les membres du comité directeur issus des entreprises commerciales sont Marc Neuschwander, Sandro Renz et Josef Wyss. Les nouveaux suppléants élus sont Paul Meier, directeur de FROMANTE, pour les fabricants de fromage, et Micaël Müller, responsable des fromages de variétés, de l'innovation et de la formation à la FPSL, pour les producteurs de lait. Les entreprises commerciales renoncent à l'élection d'un suppléant.

[Télécharger le rapport annuel 2024 complet](#)

### **Emmentaler Switzerland**

L'Interprofession Emmentaler Switzerland assure, en Suisse et à l'étranger, la promotion à long terme et durable de l'Emmentaler AOP naturel au lait cru pour le compte de ses membres, composés des trois groupes d'intérêt que sont les producteurs de lait, les fabricants de fromage et les sociétés commerciales. Emmentaler Switzerland applique une présentation uniforme et positionne l'Emmentaler AOP à l'échelle du monde entier dans le segment haut de gamme, avec pour objectif de dégager des avantages tangibles pour ses membres. Cet objectif est atteint par la participation à l'élaboration des conditions-cadres politiques, juridiques et économiques ainsi que par un marketing de base commun et la protection de la marque. Emmentaler Switzerland s'engage en faveur d'une fabrication et d'un affinage de l'Emmentaler AOP à la fois rentables et de qualité, et soutient une production laitière et fromagère qui tient compte des exigences d'une agriculture et d'une économie laitière naturelles et respectueuses de l'environnement. En outre, l'Interprofession assure la protection de l'appellation d'origine du label de qualité AOP, détermine les objectifs de qualité et contrôle les exigences de qualité définies avec précision conformément au cahier des charges. [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

### **Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à:**

Bureau de presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon  
Tél. +41 43 488 86 00, [pr@compresso.ch](mailto:pr@compresso.ch), [www.compresso.ch](http://www.compresso.ch)

Emmentaler Switzerland, Urs Schluechter, directeur  
Zieglerstrasse 43 B, case postale, 3000 Berne 14  
Tél. +41 31 388 42 42, [u.schluechter@emmentaler.ch](mailto:u.schluechter@emmentaler.ch), [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)