

Communiqué de presse du 14 mai 2024

Lancement réussi pour le fromage Appenzeller[®] dans un contexte difficile au cours de l'exercice 2023

La tendance au recul des ventes et de la production apparue en 2022 s'est poursuivie au cours de l'exercice 2023. Les consommateurs sont restés sur la réserve, ce qui est peu surprenant compte tenu des incertitudes qui planent sur l'avenir politique et économique de l'Europe. Le fait que les mesures d'économie mises en place aient permis de présenter des comptes annuels presque équilibrés malgré une baisse des recettes et que le recul des ventes à l'exportation se soit nettement ralenti par rapport à l'année précédente, est un point positif. Le lancement du nouveau fromage Appenzellerin[®] Élégant a été un succès. L'interprofession Appenzeller Käse GmbH a réussi à toucher de nouvelles consommatrices et de nouveaux consommateurs et a posé les jalons d'une croissance future.

Le volume total des ventes a nettement reculé de 8,5 pour cent pour s'établir à 8'257 tonnes. Ce sont surtout les ventes nationales qui ont été fortement touchées, avec une baisse de 12,4 pour cent, tandis que les exportations n'ont perdu que 4,5 pour cent. La part des exportations dans le volume total des ventes a progressé de 2,1 pour cent pour s'établir à 51,5 pour cent. L'année a aussi été difficile pour l'Appenzeller[®] Fondue en raison d'une météo clémente provoquant une diminution des ventes de 10,2 pour cent par rapport à l'année précédente, une régression répartie de manière homogène entre ventes nationales et exportations. L'évolution du marché US a été positive : les ventes de 31 tonnes au cours de l'exercice précédent ont été boostées et sont passées à 112 tonnes au cours de l'exercice 2023. À l'échelle nationale, les répercussions positives sont dues au lancement de deux nouveaux produits, l'Appenzeller[®] Bio Demeter Doux et l'Appenzellerin[®] Élégant qui ont séduit un nouveau type de clientèle.

Production et qualité

Au cours de l'exercice 2023, la production totale de fromage Appenzeller[®] s'élevait à 8'194 tonnes. Cela correspond à un recul de 3,2 pour cent par rapport à l'année précédente qui portait encore sur 8'462 tonnes. Cette nouvelle baisse traduit les difficultés du marché, qui n'ont cependant pas affecté de la même manière toutes les variétés. Les stocks sont restés largement stables et n'ont perdu que 2,6 pour cent par rapport à l'année précédente. La baisse résulte de restrictions plus importantes de production qui ont été incontournables pour adapter les quantités produites à une demande en berne. La bonne nouvelle concerne la qualité : la part du fromage d'excellence, labellisé 1A, était de 98,68 % du volume total produit, ce qui souligne le haut degré d'engagement qualité et le professionnalisme hors pair de nos fromagers et producteurs laitiers.

Développement de certains secteurs d'activité

Le Fromage à la crème Appenzeller[®] a quelque peu augmenté sa production, avec une progression de 1,3 pour cent par rapport à l'année précédente, tandis que l'Appenzeller[®] Bio a enregistré un recul de production de 24 tonnes, soit 5,9 pour cent. Cette chute n'est cependant pas imputable à un ralentissement de la demande mais à des problèmes techniques : il n'a pas toujours été possible de produire les quantités nécessaires. En termes de volume, la plus grande chute de production a été enregistrée pour l'Appenzeller[®] Standard, où il manquait 389 tonnes par rapport à l'année dernière, ce qui correspond à un recul de 5,1 pour cent. De même, la production de raclette Appenzeller[®] est restée déficitaire d'environ 22 tonnes par rapport à l'année dernière. Fort heureusement, 153 tonnes de produits innovants ont été fabriqués au cours de l'exercice 2023, l'Appenzellerin[®] Élégant se taillant la part du lion.

L'innovation, un facteur de croissance important

La principale innovation de l'année 2023 est le nouveau fromage Appenzellerin[®] Élégant, développé pour toucher un nouveau public cible. Ce fromage est également fabriqué avec de lait cru, en provenance de son territoire d'origine traditionnel entre le lac de Constance et l'Alpstein, il est également brossé régulièrement pendant sa maturation avec la saumure secrète aux herbes, mais c'est un fromage à pâte dure et non mi-dure. La caractéristique essentielle de l'Appenzellerin[®] Élégant est cependant sa différence de goût. De saveur très douce et plutôt florale-fruitée, il cible particulièrement les clientes et

clients qui trouvent l'Appenzeller[®] classique trop typé. Cette innovation devrait permettre d'augmenter le taux de pénétration des foyers et de développer les ventes au cours des années à venir.

Un large spectre d'activités publicitaires et de promotion des ventes

En matière de publicité et de communication, l'Appenzellerin[®] Élégant 2023 a marqué un tournant. Tandis qu'en Suisse, une grande campagne cross média encourageait la consommation et les ventes du nouveau produit, une véritable offensive de dégustation a été lancée en Allemagne en collaboration avec une nouvelle société partenaire, ce qui a représenté une hausse significative d'environ 40 pour cent des journées de dégustation par rapport à l'année précédente. Sur ces deux marchés clés, les campagnes télévisées ont été accompagnées de mesures publicitaires out of home. Sans oublier l'investissement au niveau de la présence en ligne, des participations à des salons et événements et de diverses activités de promotion des ventes de détail. Pour les marchés plus modestes, des stratégies marketing ciblées ont été développées afin de soutenir les ventes au maximum malgré des budgets limités.

Compte tenu des défis actuels et du recul des ventes, il était et reste essentiel que notre mix commercial et nos mesures de promotion des ventes garantissent et affirment toujours davantage la présence du fromage Appenzeller[®] dans les paniers et sur les tables de notre clientèle. C'est pourquoi l'accent continuera à être mis sur les activités de promotion des ventes au niveau des points de vente, sur la consolidation de la distribution de nos produits innovants afin d'accroître leur disponibilité ainsi que sur le développement et la consolidation de nouveaux débouchés sur les marchés d'outre-mer.

Adresse de contact

SO Appenzeller Käse GmbH
Rudolf Hegg
Directeur général
Poststrasse 12
9050 Appenzell
Suisse
r.hegg@appenzeller.ch
Tél. +41 71 788 30 40
Fax +41 71 788 30 45