

Communiqué de presse

La récolte 2021 pose d'importants défis aux moulins suisses

Berne, le 8 septembre 2021 – La Fédération des meuniers suisses (FMS) partage l'analyse de l'interprofession swiss granum concernant la quantité de céréales panifiables récoltée cette année. Bien que les tests de qualité ne soient pas encore tous terminés, on peut d'ores et déjà dire que la récolte de céréales panifiables se situera nettement au-dessous de la moyenne, tant pour ce qui est de la quantité que de la qualité.

La Fédération des meuniers suisses (FMS) partage l'analyse provisoire de l'interprofession swiss granum concernant la récolte de céréales panifiables de cette année. Les conditions météorologiques extraordinaires au printemps et en été ainsi que la grêle ont fortement influé sur les quantités récoltées. Rien que quantitativement, ces dernières devraient baisser d'environ 20% par rapport à l'année précédente. En tenant compte des pertes dues à la germination, la quantité de céréales panifiables propres à la panification sera inférieure de près de 30 à 35% à la récolte de l'année précédente.

Les paramètres de qualité du blé panifiable sont touchés différemment. Les résultats définitifs des tests de qualité et des tests de panification seront disponibles à partir de la deuxième moitié d'octobre et seront évalués par la branche. Ce n'est qu'à ce moment que celle-ci décidera si d'éventuelles mesures doivent être prises pour assurer l'approvisionnement indigène en céréales panifiables.

On peut néanmoins d'ores et déjà dire que la qualité de la récolte 2021 sera faible. Les conditions météorologiques et la récolte en partie très tardive ont favorisé la germination des céréales à large échelle. Le complexe de protéines est faible et les temps de chute, l'amylogramme ainsi que les poids à l'hectolitre sont bas. Le séchage intensif a encore réduit la qualité pourtant déjà faible du gluten humide.

Thomas Helbling, le président de la FMS, résume la situation comme suit : « Nos membres feront tout leur possible pour continuer à fabriquer des farines suisses présentant la haute qualité habituelle malgré une récolte de céréales panifiables globalement faible. Je suis certain que les moulins vont réussir ce pari. Ils possèdent en effet les connaissances et les moyens nécessaires pour compenser la faible qualité des céréales. Cela provoquera néanmoins des frais supplémentaires pour les moulins et il faudra voir qui les supportera en fin de compte. De plus, notre fédération devra éventuellement demander une augmentation temporaire des contingents d'importation ainsi qu'une dérogation à la réglementation Swissness auprès de la Confédération. »

Concrètement, les moulins doivent affronter les défis ci-après :

- **Disponibilité :**

Le recensement des stocks de céréales panifiables de récoltes précédentes disponibles ainsi que le recensement de la qualité dans toute la Suisse de swiss granum sont actuellement en cours. Il n'est pas certain que les céréales panifiables propres à la panification disponibles suffisent à couvrir la demande cette année. Des carences de l'approvisionnement sont notamment possibles pour les céréales sous labels (labels de durabilité, mais aussi produits régionaux) ;

- **Qualité :**

Le standard de qualité élevé des farines suisses ne pourra souvent être atteint qu'en ajoutant des céréales de garde de haute qualité de récoltes précédentes ou de l'étranger ainsi que du gluten supplémentaire ;

- **Coûts de revient plus élevés pour les moulins :**

La disponibilité limitée ainsi que la faible qualité des céréales panifiables influenceront très négativement sur la structure des coûts des moulins.

Le facteur principal de la structure des coûts est la hausse du prix de la matière première en Suisse et à l'étranger que l'on peut déjà observer maintenant.

En raison du poids à l'hectolitre plus bas de la récolte de cette année, le rendement en farine sera plus faible. Les meuniers devront donc moulinier plus de céréales pour obtenir la même quantité de farine, ce qui fera encore augmenter les coûts de revient.

En outre, les mélanges de farine devront être complétés avec du blé à haute teneur en protéine de récoltes précédentes ou de l'étranger et être corrigés en ajoutant du gluten pour compenser la faible qualité de la récolte de cette année. Les prix de ces blés de qualité très demandés et du gluten ont néanmoins déjà fortement augmentés. S'ajoute à cela la logistique supplémentaire en lien avec l'achat de ces produits (frais de transport et de stockage).

Zusätzliche Informationen

- Dr. Lorenz Hirt, Geschäftsführer DSM

hirt@thunstrasse82.ch

031 351 38 82

Dachverband Schweizerischer Müller (DSM):

Der Dachverband Schweizerischer Müller (DSM) ist der Zusammenschluss der Schweizer Weichweizen-Möhlenunternehmen. Gemessen an der Gesamtvermahlung von Weichweizen in der Schweiz decken die dem DSM angeschlossenen Mühlen über 96 % Marktanteil ab und sind damit für das Grundnahrungsmittel Mehl versorgungsrelevant. Sie haben ein vitales Interesse an einer Landwirtschaft, welche wettbewerbsfähig ist, aber auch den berechtigten Ansprüchen hinsichtlich Nachhaltigkeit gerecht wird.