

Bulletin nutritionnel suisse 2023

# Bilan alimentaire en Suisse :

aperçu de la consommation  
approximée et de son évolution  
ces 8 dernières années



# Sommaire

## Bilan alimentaire en Suisse : aperçu de la consommation approximée et de son évolution ces 8 dernières années

Résumé	3
Mots clés	4
<b>1 Introduction</b>	<b>5</b>
<b>2 Méthode</b>	<b>6</b>
<b>3 Résultats</b>	<b>7</b>
3.1 Consommation approximée en 2020/2021 : aperçu	7
3.2 Evolution de la consommation approximée des aliments entre 2014/2015 et 2020/2021	10
<b>4 Discussion</b>	<b>11</b>
<b>5 Conclusion</b>	<b>15</b>
Références	17
Annexe	18

# Bilan alimentaire en Suisse : aperçu de la consommation approximée et de son évolution ces 8 dernières années

—  
Clara Benzi Schmid

## Résumé

L'enquête nationale sur l'alimentation menuCH permet d'avoir un aperçu étoffé et précis de la consommation d'aliments par la population en Suisse, mais, comme toute enquête, elle a quelques points faibles. Elle ne peut pas être réalisée fréquemment en raison de son coût élevé en matière de ressources. En outre, la consommation de certains aliments est sous-estimée et sous-déclarée. Parallèlement, le bilan alimentaire fourni annuellement par Agri-stat, la division statistique de l'Union suisse des paysans (USP), estime la quantité de denrées alimentaires approvisionnées à la population en Suisse.

Les deux méthodes ont des approches différentes et les données qu'elles livrent ne sont pas comparables, mais elles peuvent fournir des données complémentaires. L'objectif de cet article est d'analyser les données de la consommation approximée en grammes par jour et par personne, calculées à partir du bilan alimentaire et de mettre en évidence certaines tendances alimentaires pour les années 2014 à 2021.

En moyenne pour les années 2020 et 2021, le groupe d'aliments le plus consommé est le lait et les produits laitiers. Dans le groupe des légumes, les tomates, les carottes et les oignons sont les plus appréciés. Les pommes, les bananes et les oranges se placent, quant à elles, dans le trio de tête des fruits les plus consommés. Dans le groupe des céréales, le blé tendre, le blé dur et le riz sont les plus populaires.

L'analyse de la consommation approximée permet d'avoir une autre perspective sur l'évaluation nutritionnelle et fournit des données complémentaires difficiles à obtenir par le biais d'enquêtes individuelles sur la consommation alimentaire. En effet, certains aliments sont « cachés » dans des recettes et ne sont pas pris en compte. La consommation approximée d'œufs, d'huiles végétales (huiles de colza et de tournesol) et de certains fruits à coque sont bien plus élevées que les données de menuCH.

Pendant cette période de huit ans, une diminution de la consommation de viande et de lait de consommation et une augmentation de la consommation d'aliments végétaux, de produits de niche consommés plutôt en petites quantités (légumineuses, fruits à coque et oléagineux) ont été observées. Ces tendances pourraient indiquer un changement de certaines habitudes alimentaires ou un glissement vers une alimentation plus diversifiée et plus soucieuse de la santé.

#### Mots clés

consommation approximée, bilan alimentaire, tendance alimentaire, Agristat, menuCH

## 1. Introduction

Le choix de la méthode de collecte de données sur la consommation alimentaire est un sujet qui fait l'objet de nombreuses études en nutrition. En effet, à l'heure actuelle, il n'existe pas de méthode simple, bon marché et fiable pour savoir ce que mange une population. L'enquête sur l'alimentation menuCH réalisée en 2014/2015 a fourni un aperçu étoffé et assez précis de la consommation et des habitudes alimentaires de la population en Suisse <sup>1</sup>. Les participants ont été invités à indiquer précisément pendant deux jours non consécutifs ce qu'ils avaient consommé la veille (rappel alimentaire de 24 heures). L'inconvénient majeur d'une telle enquête est qu'elle demande beaucoup de ressources humaines et financières et ne peut pas être réalisée très régulièrement. En outre, l'enquête menuCH ne tient pas compte de certains aliments utilisés souvent et en petite quantité dans les recettes et dans certaines denrées alimentaires industrielles (par ex. les œufs, les matières grasses).

Parallèlement, l'Union suisse des paysans (USP) publie annuellement, depuis plusieurs décennies, le bilan alimentaire. Dans ce document, la méthode utilisée pour obtenir des données alimentaires est différente de celle de menuCH. Il ne s'agit pas de recueillir des données de consommation directement auprès d'un échantillon de la population, mais des données sur les quantités des denrées alimentaires fournies à l'ensemble des personnes vivant en Suisse. Concrètement, Agristat, la division statistique de l'USP, récolte des données d'approvisionnement, telles que les chiffres de la production agricole, du commerce extérieur et des variations des stocks connues pour ainsi obtenir les données sur l'utilisation <sup>a</sup>. Ces données publiées annuellement permettent d'établir des comparaisons longitudinales de l'utilisation de denrées alimentaires <sup>2</sup>. En revanche, elles ne fournissent qu'une estimation globale de la consommation des denrées alimentaires. En effet, pour certains aliments, les parties non comestibles ou éliminées lors de la transformation sont également prises en considération dans les calculs (par ex. la peau de la banane, la coque de la noisette, la coquille de l'œuf, le germe et l'enveloppe du grain de blé pour la farine raffinée). À cet effet, Agristat publie également les données de consommation alimentaire exprimées en énergie (térajoules) qui tiennent uniquement compte des parties comestibles. Jusqu'à présent, ces données n'ont jamais été publiées en unité de masse. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a ainsi donné le mandat à Agristat de lui fournir les quantités de denrées alimentaires

<sup>a</sup> La sémantique utilisée dans le présent rapport correspond à celle des différents rapports nutritionnels suisses. Elle diffère de celle utilisée dans les bilans alimentaires publiés par Agristat qui utilise le terme de « consommation » pour désigner ce que le présent rapport appelle « utilisation ».

comestibles consommées, appelées consommation approximée.

Un des objectifs de cet article est de présenter la consommation approximée des aliments les plus consommés à l'aide des données les plus actuelles, c'est-à-dire celles de la période 2020/2021. Bien que les données ne soient pas comparables avec celles de menuCH, la complémentarité de celles-ci sera étudiée et illustrée avec quelques exemples.

L'autre objectif est d'étudier l'évolution de la consommation approximée entre 2014 et 2021 pour les principaux groupes d'aliments. En outre, grâce à l'article du bulletin nutritionnel sur l'analyse des tendances relatives à l'utilisation des denrées alimentaires de 2007 à 2016, cette période sera prise en compte pour la discussion<sup>3</sup>.

## 2. Méthode

L'utilisation de denrées alimentaires dans le bilan alimentaire est calculée au moyen de la formule suivante : « utilisation = production indigène - exportations + importations - variation des stocks ». Ces données sont calculées et présentées par Agristat, la division statistique de l'Union suisse des paysans. La méthode est décrite en détail dans son bilan alimentaire, qui est publié tous les ans<sup>4</sup>.

En 2022, Agristat a fourni à l'OSAV les valeurs de la consommation approximée à partir d'une liste de denrées alimentaires sélectionnées. Pour l'obtention de ces données, l'utilisation de denrées alimentaires a été multipliée par un facteur de conversion correspondant à la proportion comestible de chaque denrée alimentaire (par ex. parties comestibles des fruits ou légumes, des aliments destinés à être consommés après transformation). Dans la plupart des cas, les valeurs sont issues de l'ouvrage de référence « La composition des aliments » de Souci, Fachmann et Kraut<sup>5</sup>, d'un facteur de rendement fourni par la Direction générale des douanes ou proviennent de communications personnelles avec Agristat. Les facteurs de conversion utilisés pour le calcul de la partie comestible d'une denrée alimentaire varient fortement d'un aliment à l'autre. Pour une noisette, par exemple, on multiplie la quantité utilisée par 0,42 (58% de pertes dues à la coque) pour avoir la partie comestible, tandis que pour une framboise, on multiplie la quantité utilisée par 1 (pas de perte).

Les données ont été livrées en tonnes par année de 2014 à 2021 et pour toute la population moyenne présente en Suisse. Elles ont été converties en grammes par jour et par personne. Le nombre moyen d'ha-

bitants présents en Suisse est indiqué au chapitre 12 de l'ouvrage « Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation (SEE) »<sup>6</sup>. Le nombre de jours par an (y c. années bissextiles) a été pris en considération.

Afin d'aplanir les grandes variations, la moyenne sur deux ans a été prise en compte, soit, pour les 8 années de données (2014 à 2021), la moyenne des 4 paires d'années suivantes : 2014 et 2015, 2016 et 2017, 2018 et 2019 ainsi que 2020 et 2021.

Pour chiffrer la tendance alimentaire sur 8 ans, on a utilisé le taux de variation entre les données de 2014/2015 et 2020/2021.

Concernant le groupe d'aliments « Lait et produits laitiers », les valeurs des produits laitiers utilisées dans le bilan alimentaire sont ramenées à l'équivalent lait entier. Cette unité correspond à un kilo de lait entier de vache avec une énergie métabolisable de 2800 kilojoules (kJ). Cette conversion permet d'additionner dans une même unité différents types de produits laitiers présentant des teneurs variables en eau et en énergie et de les comparer les uns aux autres<sup>7</sup>.

Les denrées alimentaires « Conserves de lait et produits de protéines lactiques », n'ont pas été prises en considération dans les calculs de la consommation approximée du groupe. La consommation de cette catégorie d'aliments n'est, certes, pas négligeable, elle représente entre 17 et 18 % de la consommation de ce groupe, mais le degré de transformation de ces produits est tel qu'il n'est plus possible de faire le lien entre, par exemple, les protéines lactiques utilisées dans les préparations pour nourrissons et leur équivalent en lait entier.

## 3 Résultats

### 3.1 Consommation approximée en 2020/2021 : aperçu

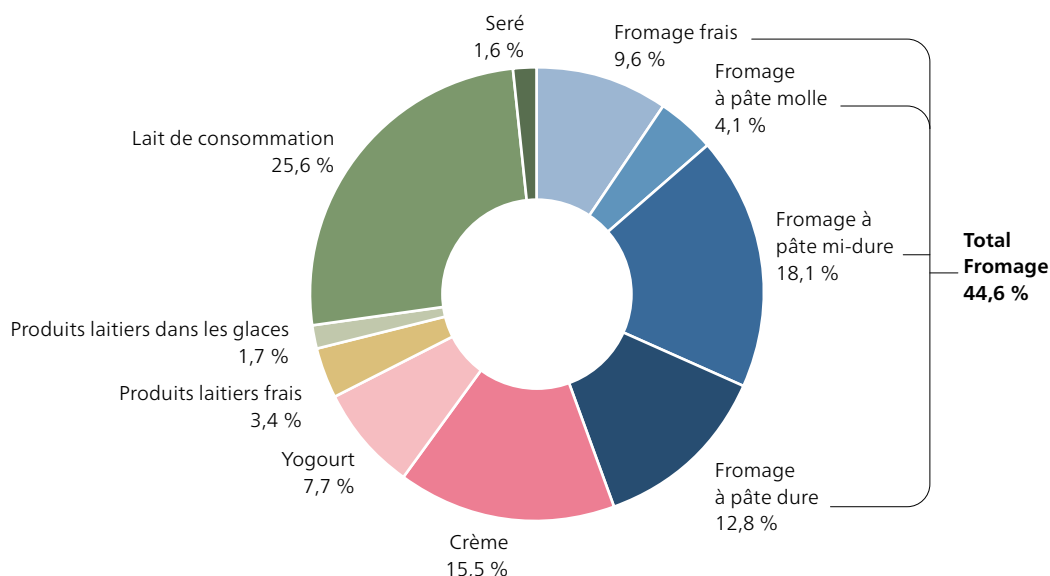
Le chapitre suivant livre un aperçu de la consommation approximée en grammes par jour et par personne (g/j/p) des principaux groupes d'aliments (consommation par ordre décroissant) et de certains sous-groupes. Une liste plus étoffée se trouve en annexe.

#### Lait et produits laitiers

Il s'agit du groupe d'aliments le plus important au niveau de la quantité consommée : 543 g par jour et par personne. Comme mentionné précédemment, la consommation de toutes les denrées appartenant à ce

groupe a été convertie en équivalent lait entier. Le fromage est la catégorie la plus importante avec une consommation approximée de 242 g par jour et par personne, suivi du lait de consommation avec 139 g par jour et par personne. En outre, les parts de la quantité de lait destinée à la transformation en produits laitiers (y c. le lait de consommation) ont été calculées [fig. 1](#). Les fromages représentent près de la moitié des produits laitiers consommés (45 %). 26 % du lait entier consommé est du lait de consommation, suivi du fromage à pâte mi-dure (18 %) et de la crème (16 %).

Figure 1 : part de la consommation approximée des produits laitiers exprimée en équivalent lait entier (en %)



## Légumes

La consommation approximée de légumes est de 217 g par jour et par personne. Le groupe des légumes comprend plusieurs sous-groupes. Avec 81 g par jour et par personne, les légumes-fruits (tomates, aubergines, concombres, etc.) est le sous-groupe dont la consommation approximée est la plus importante. Les trois légumes les plus consommés sont, tous sous-groupes confondus, les tomates (51 g/j/p), les carottes (20 g/j/p) et les oignons (18 g/j/p).

## Fruits

Avec 201 g par jour et par personne, la consommation approximée de fruits est légèrement inférieure à celle des légumes. Les fruits les plus populaires sont les pommes (37 g/j/p), les bananes (20 g/j/p), les oranges et les fruits exotiques (16 g/j/p).

Les jus de fruits ont été séparés de ce groupe. La consommation ap-



proximée est d'environ 58 g par jour et par personne. Les jus d'orange et de pomme représentent respectivement 60 % et 22 % de la consommation totale de jus de fruits.

### Céréales

La consommation approximée de céréales se situe aux alentours de 180 g par jour et par personne. Dans ce groupe, les denrées alimentaires sont sous forme de farine (pour la plupart de céréales), de grains (pour le riz) ou à l'état cru. Pour cette raison, il est quasiment impossible de comparer la consommation approximée avec la consommation usuelle d'aliments à base de céréales (pâtes cuites, pain, riz cuit). Le blé tendre représente 65 % des céréales consommées, suivi du blé dur et du riz (respectivement 16 % et 10 %).

### Viande

La quantité de viande consommée est de 130 grammes par jour et par personne. Les viandes les plus appréciées sont celles de porc, de bœuf et de volaille (respectivement env. 60, 30 et 28 g/j/p).

### Poisson

La consommation approximée de poisson est de 21 g par jour et par personne.

### Œufs

La consommation approximée d'œufs, qui forment un groupe à eux seuls, est de 29 g par jour et par personne.

### Pommes de terre et autres racines et tubercules

Un aliment ressort de ce groupe : les pommes de terre avec une consommation approximée de 94 g par jour et par personne.

### Graisses animales et végétales et huiles végétales

Les huiles de colza et de tournesol sont les plus consommées (respectivement 13 et 14 g/j/p) pour le groupe des graisses et huiles végétales, dont la consommation approximée est de 46 g par jour et par personne. Cette valeur est trois fois supérieure à celle du beurre (15 g/j/p), qui appartient au groupe des graisses animales.

### Fruits à coques et oléagineux

La consommation approximée de fruits à coque est de 12 g par jour et par

personne. Proportionnellement, la consommation d'amandes et de noix représente respectivement 26 % et 24 % (ou 3,0 et 2,8 g/j/p) de ce groupe. Concernant celui des oléagineux (8,8 g/j/p), ce sont les cacahuètes et les olives qui sont les plus appréciées.

### Légumineuses (poids sec)

Leur consommation approximée est de 3,5 g par jour et par personne.

## 3.2 Evolution de la consommation approximée des aliments entre 2014/2015 et 2020/2021

Globalement, la consommation approximée des principaux groupes d'aliments tend à légèrement baisser. Une liste plus étoffée des tendances de consommation entre ces deux périodes se trouve en annexe. Les points les plus marquants sont relatés ci-dessous.

L'évolution de la consommation approximée des aliments du groupe « **Lait et produits laitiers** » indique une tendance à la baisse de 3,2 %. La consommation de lait à boire a diminué de plus de 9 %. En revanche, celle des produits laitiers frais a augmenté de 15 %.

La consommation de **légumes** a aussi baissé légèrement, de 2,7 %. A noter que dans ce groupe, la consommation du sous-groupe « légumes-feuilles », c'est-à-dire les salades, a le plus diminué, avec une baisse d'environ 14 %.

Si l'on compare les deux périodes, on observe que la consommation de **fruits** est restée stable. Pourtant, certains fruits ont vu leur consommation bondir : il s'agit de l'avocat, des myrtilles et des framboises (+49 %, +48 % et +23 %). La consommation approximée des jus de fruits a diminué de 6,9 %.

Les valeurs de consommation approximée de **céréales** indiquent une diminution de leur consommation de 4,2 %, mais l'épeautre a gagné en popularité (+14 %).

La consommation approximée de **viande** a tendance à diminuer, avec une baisse de 5,9 %. Si l'on prend en compte les années 2016/2017 et 2018/2019, la diminution est linéaire. Les viandes de porc, de veau et de cheval sont celles dont les consommations approximées ont le plus diminué (respectivement env. -8,0 %, -13 % et -26 %).

La consommation d'**œufs** a légèrement augmenté en 8 ans en passant de 28 à 29 g par jour et par personne (+3,0 %). La consommation de **poisson** a un peu diminué (-2,1 %) par rapport à 2014/2015.

Pendant la période de 8 ans, la consommation approximée de **pommes de terre** et autres racines et tubercules est restée quasiment stable (-2,0 %). En revanche, la consommation de patates douces a bondi de près de 120 % en 8 ans.

La consommation approximée de **sucres** a diminué de 8,1 %. À noter que celle du saccharose a diminué de 8,8 %.

Les consommations de **fruits oléagineux** et de **fruits à coque** ont augmenté respectivement de 5,9 % et de plus de 2,4 %. Parmi les fruits à coque, les consommations approximées de la noix du Brésil et des noix de cajou ont augmenté respectivement de 51 % et de 26 %.

Le groupe d'aliments ayant connu l'augmentation de consommation approximée la plus marquante est celui des **légumineuses sèches** (+22 %, soit de 2,9 g/j/p en 2014/2015 à 3,5 g/j/p en 2020/2021) même si les quantités consommées restent faibles. Les légumineuses comprennent les pois, les pois chiches ou les lentilles.

## 4. Discussion

Utiliser les consommations approximées des années 2020/2021 comme données les plus actuelles et calculer l'évolution avec celles des années 2014/2015, par exemple, est quelque peu risqué. En effet, les années 2020 et 2021 ont été marquées par la pandémie de COVID-19. Cet événement a entraîné des changements dans les comportements alimentaires de la population, laquelle a dû renoncer à prendre ses repas au restaurant, à faire ses courses dans les pays limitrophes (tourisme d'achats), ou a dû prendre davantage de repas chez soi (instauration du télétravail), consacrer plus de temps à la préparation des repas ou gérer un budget alimentaire limité. Il est donc important de prendre en considération les deux autres paires d'années (2016/2017 et 2018/2019) pour confirmer ou non les tendances marquantes observées.

Bien que la consommation approximée soit plus proche de la consommation « réelle » que l'utilisation alimentaire, elle ne tient pas compte des facteurs « déchets » et « gaspillage alimentaire », qui représentent une part importante d'aliments non consommés<sup>8</sup>. Bien qu'il soit difficile d'avoir un chiffre précis – les valeurs sont basées sur des estimations – le gaspillage alimentaire des ménages représente la part la plus importante des pertes alimentaires évitables avec 38 %. Cela représente 88 kg par personne et par année d'après les données fournies par l'Office

fédéral de l'environnement (OFEV)<sup>9</sup>. En outre, comme mentionné ci-dessus, l'utilisation alimentaire et donc la consommation approximée ne tiennent pas compte du tourisme d'achat, qui est difficilement chiffrable en termes de quantités d'aliments.

La littérature sur l'exactitude des estimations du bilan alimentaire par rapport à la consommation « réelle » est rare. Celle qui est disponible se concentre sur les tendances alimentaires<sup>8</sup>. Les enquêtes individuelles sur la consommation alimentaire (Food Frequency Questionnaire, rappels des 24 heures, etc.) permettent d'obtenir des résultats plus précis et elles tiennent compte des caractéristiques de la population (âge, genre, niveau socio-économique, région d'habitation). En revanche, ces méthodes présentent des inconvénients : elles ont non seulement un coût élevé, mais elles sous-estiment aussi la consommation alimentaire réelle, du fait qu'elles demandent aux participants de se souvenir de ce qu'ils ont mangé. De plus, il a été démontré que les participants souhaitent montrer qu'ils ont une alimentation correcte et qu'ils peuvent donner des réponses biaisées (biais de la désirabilité sociale)<sup>10-12</sup>.

### Comparaison consommation approximée et menuCH

La comparaison entre les données de la consommation approximée et celles de menuCH est difficile, d'une part à cause des facteurs d'incertitudes mentionnés ci-dessus, et, d'autre part, parce que les denrées alimentaires ne se trouvent pas au même niveau de transformation. Par exemple, pour menuCH les quantités de céréales, de lait et des produits laitiers sont exprimées en quantités consommées (par ex. pain, pâtes ou fromage), alors que cela n'est pas le cas pour les données de la comparaison approximée (farine ou grains pour les céréales et équivalent lait entier pour les produits laitiers). Toutefois il est intéressant d'établir certaines relations.

Les valeurs de la consommation de viande sont assez similaires entre les données de menuCH et celles de la consommation approximée<sup>13</sup>. Les consommations approximées de légumes et de fruits sont a priori assez similaires à celles de menuCH, mais elles pourraient bien être inférieures en réalité. En effet, ces deux aliments sont les plus concernés par le gaspillage alimentaire. Grâce aux estimations publiées dans une étude mandatée par l'OFEV, le gaspillage alimentaire des fruits et des légumes par les ménages peut être estimé grossièrement<sup>14</sup>. Il représente respectivement env. 40 et 55 g par jour et par personne (cette quantité représente l'utilisation et non la consommation approximée).

Pour les légumes les plus consommés, les valeurs de consommation de menuCH et celles de la consommation approximée sont presque identiques, à ceci près que la quantité d'oignon consommée est 3 fois plus importante, si l'on prend les données de la consommation approximée. L'oignon est souvent utilisé en cuisine pour assaisonner les plats et pourrait faire l'objet d'oublis de déclaration lors d'enquêtes individuelles. Il est également souvent utilisé en petites quantités dans les produits industriels, ce qui n'est pas pris en compte lors de l'établissement des recettes dans menuCH.

La consommation approximée de graisses ou d'huiles végétales est sans doute bien plus élevée que la réalité. En effet, la quantité indiquée tient compte aussi de l'utilisation de l'huile pour la friture par exemple<sup>4</sup>. Il est également intéressant de constater que les huiles de tournesol et de colza sont les plus utilisées, si l'on se réfère aux données de la consommation approximée. Les foyers suisses ont indiqué utiliser surtout l'huile d'olive pour cuisiner ou assaisonner leurs plats<sup>13</sup>. Or, les données de la consommation approximée tiennent compte de l'utilisation des huiles (tournesol et colza) comme ingrédient pour la transformation industrielle des aliments. La consommation réelle de ces huiles doit certainement se situer entre les deux données de consommation.

La consommation approximée d'œufs (28 g en 2014/2015) est deux fois plus élevée que la consommation déclarée dans menuCH (13 g). Cette différence peut s'expliquer par la prise en compte, dans le calcul de la consommation approximée, des œufs utilisés dans les préparations alimentaires et les recettes industrielles. Il pourrait donc être plus prudent de prendre en compte la consommation approximée lors des calculs d'exposition à un contaminant présent dans les œufs par exemple.

La même constatation est faite pour certains fruits à coque. Les consommations approximées de noisettes et d'amandes sont bien plus élevées (respectivement 2,8 et 3,2 g/j/p en 2014/2015) que celles indiquées dans menuCH (respectivement 0,5 et 0,9 g/j/p)<sup>13</sup>. Les amandes et les noisettes sont intégrées dans beaucoup de pâtisseries et des articles de boulangerie ; il est donc difficile d'estimer leur apport ou leur présence lors d'enquêtes comme menuCH.

Bien que les données de consommation individuelle soient plus précises pour l'évaluation du statut nutritionnel d'une population, les données de consommation approximée sont utiles pour étoffer cette information. En effet, elles permettent de fournir certaines informations pouvant difficilement être obtenues avec les enquêtes individuelles (par ex. consommation d'œufs, d'huile de colza, de noisettes).

## Evolution de la consommation approximée

La consommation approximée de lait de consommation poursuit une tendance à la baisse. En effet, celle-ci avait déjà été constatée lors de la période étudiée dans un précédent article du bulletin nutritionnel <sup>3</sup>. En 2007, son utilisation dépassait les 70 kg par personne et par an. Actuellement, sa consommation annuelle se situe autour des 50 kg par personne et par an, soit une diminution de plus de 30 % en 15 ans. Il n'est pas clair si cette diminution est due au remplacement du lait de vache par des boissons végétales. Ces aliments connaissent un engouement auprès de la population depuis quelques années <sup>15</sup>. Toujours est-il qu'au niveau nutritionnel, ces boissons végétales ne remplacent pas le lait de consommation, et il est important de compléter son alimentation avec des nutriments qui ne sont plus apportés par la consommation du lait de vache, comme les protéines, l'iode ou le calcium <sup>16</sup>.

Outre les boissons végétales, d'autres aliments ont vu leur consommation augmenter. Parmi ces aliments, on compte les légumineuses (+22 %), les fruits à coques (+2,4 %) et les fruits oléagineux (+5,9 %). Ce phénomène n'est pas propre à la Suisse. Les données de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) confirment cette augmentation également au niveau européen <sup>17</sup>. Selon un rapport de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), cette augmentation devrait se poursuivre en raison d'une aspiration à une vie plus saine et respectueuse de l'environnement <sup>18</sup>. Dans le même registre, la consommation de patates douces a explosé en 8 ans (+120 %, après une consommation initiale, certes, très faible) : en effet, elle n'est cultivée en Suisse que depuis une petite dizaine d'années <sup>19</sup>. En outre, d'autres aliments, comme l'avocat ou les myrtilles, ont vu leur consommation augmenter fortement. Si l'on se réfère aux tendances pour ces prochaines années, l'OCDE et la FAO prévoient une hausse de la consommation de protéines végétales <sup>18</sup>.

La consommation du sucre (saccharose) a diminué en 8 ans : -8,8 %. Cette diminution était déjà amorcée en 2007, si l'on se réfère à l'article du bulletin nutritionnel de 2019 sur l'analyse des tendances relatives à l'utilisation des denrées alimentaires en Suisse <sup>3</sup>. Ainsi, entre 2007 et 2021, la consommation du saccharose a diminué de 25 %. Il est difficile d'estimer la consommation de sucre en raison des énormes quantités commercialisées, des indications imprécises dans les numéros de tarif du commerce extérieur et des définitions multiples du « sucre » : les chiffres de l'utilisation du sucre devraient donc être interprétés avec précaution <sup>3,20</sup>.

La consommation approximée de viande a diminué de 5,9 % entre 2014/2015 et 2020/2021. Etant donné que la viande est un aliment concerné par le tourisme d'achat (les prix dans les pays limitrophes sont moins élevés qu'en Suisse), on aurait pu s'attendre à une augmentation de sa consommation approximée étant donné la fermeture des frontières en raison de la pandémie. Cette augmentation n'a pas eu lieu et la consommation de viande tend même à diminuer (-1.5 % entre 2018/2019 et 2020/2021). Cette évolution négative de la consommation depuis plusieurs années s'observe également en Europe occidentale, dans l'Union européenne, mais pas dans le monde<sup>17</sup>.

Si la consommation de volailles tend à augmenter dans l'Union européenne et dans le monde, les données de la FAO (Europe occidentale) et celles d'AgriStat ne confirment pas cette augmentation entre 2014/2015 et 2020/2021, même si la production nationale a augmenté de 28 %. Certaines prévisions indiquent cependant que la consommation de volailles augmentera ces prochaines années<sup>18</sup>.

Paradoxalement, les diminutions des consommations de viande et de lait n'ont pas d'influence sur le ratio part protéique animale/part protéique végétale (env. 60 : 40), qui est resté le même (Tableau 7.8<sup>4</sup>). Les succédanés de viande, malgré leur consommation grandissante, représentent encore un marché de niche au même titre que les légumineuses<sup>21</sup>. Il sera intéressant de voir dans une dizaine d'années si ce ratio aura changé. À en croire certaines projections, le marché des succédanés de viande et de lait devrait plus que quintupler d'ici à 2030<sup>22</sup>.

## 5. Conclusion

Parmi les méthodes d'évaluation nutritionnelle, on trouve l'enquête individuelle auprès d'un échantillon de la population et l'analyse de la consommation approximée (établie à partir du bilan alimentaire) à partir de données sur les quantités produites destinées à la population. Bien qu'elle comporte des incertitudes, l'approche basée sur les données de la consommation approximée fournit une perspective qui complète celle des enquêtes individuelles, car on se place du côté des quantités d'aliments fournies à la population en Suisse. Ainsi on découvre qu'il peut y avoir certains écarts entre ce qui est déclaré par les individus et ce qui leur est mis à disposition (par ex. œufs, noisettes, huile de colza). Ces écarts doivent être pris en compte si l'on souhaite avoir une vue d'ensemble la

plus objective possible. Cette consommation approximée est donc une source de données importante lorsqu'on souhaite avoir une vue d'ensemble.

Les données des bilans alimentaires et celles de la consommation approximée permettent également d'avoir une vue de l'évolution des consommations alimentaires de ces 8 dernières années. Pendant cette période, une diminution de la consommation de viande et de lait de consommation et une augmentation de la consommation de produits végétaux, de niches surtout (tels que les légumineuses, les fruits à coque et les oléagineux) ont été observées. Cette tendance pourrait indiquer que certaines habitudes sont en train de changer et que l'on se dirige vers une alimentation plus diversifiée et soucieuse de sa santé. Il sera intéressant de voir si cette tendance se confirme ou non dans une dizaine d'années.

—

## Clara Benzi Schmid

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), 3003 Berne

### Contact

Clara Benzi Schmid

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)

E-Mail: clara.benzi-schmid@blv.admin.ch

### Citation

Benzi Schmid C (2023) Bilan alimentaire en Suisse : aperçu de la consommation approximée et de son évolution ces 8 dernières années.

Bulletin nutritionnel suisse.

doi: 10.24444/blv-2023-0211

### Conflit d'intérêts

L'auteur n'a pas de conflit d'intérêts.



## Références

- 1** Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires. menuCH – la première enquête nationale sur l'alimentation. Available at: menuCH – la première enquête nationale sur l'alimentation (admin.ch). (Accessed: 16.02.2023)
- 2** Thar CM. *et al.* A review of the uses and reliability of food balance sheets in health research. *Nutrition Reviews*. (2020). doi: 10.1093/nutrit/nuaa023
- 3** Obrist L. *et al.* Analyses de tendances relatives à l'utilisation des denrées alimentaires en Suisse. *Bulletin nutritionnel suisse*. (2019). doi: 10.24444/blv-2018-0211
- 4** Agristat. Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation. Bilan alimentaire (Chapitre 7). *Union suisse des paysans*. (2022). Available at: Bilan alimentaire - Union suisse des paysans (sbv-usp.ch). (Accessed: 04.05.2023)
- 5** Soucis SW, Fachmann W, Kraut H. Food Composition and Nutrition Tables. 7th ed. *DA Information Services*. (2008)
- 6** Agristat. Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation. Population, organisations, formation (Chapitre 12). *Union suisse des paysans*. (2022). Available at: Population, organisations, formation - Union suisse des paysans (sbv-usp.ch). (Accessed: 04.05.2023)
- 7** Agristat. Statistique laitière de la Suisse 2021. *Switzerland Cheese Marketing, Producteurs Suisses de Lait, TSM fiduciaire Sàrl, Interprofession du lait, Union suisse des paysans*. (2022). Available at: Statistique laitière de la Suisse, 2021 - Union suisse des paysans (sbv-usp.ch). (Accessed: 04.05.2023)
- 8** Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Dietary Assessment: A resource guide to method selection and application in low resource settings. (2018). Available at: Dietary assessment (fao.org). (Accessed: 12.02.2023)
- 9** Office fédéral de l'environnement. Déchets alimentaires. Available at: Déchets alimentaires (admin.ch). (Accessed: 09.02.2023)
- 10** Moshfegh AJ. *et al.* The US Department of Agriculture Automated Multiple-Pass Method reduces bias in the collection of energy intakes. *The American Journal of Clinical Nutrition*. (2008) doi: 10.1093/ajcn/88.2.324
- 11** Subar AF. *et al.* Using intake biomarkers to evaluate the extent of dietary misreporting in a large sample of adults: the OPEN study. *American Journal of Epidemiology*. (2003). doi: 10.1093/aje/kwg092
- 12** Gemming L. *et al.* Dietary under-reporting: what foods and which meals are typically under-reported? *European Journal of Clinical Nutrition* (2016). doi: 10.1038/ejcn.2015.204
- 13** Matthes K. *et al.* Food consumption data from the Swiss Nutrition Survey menuCH 2014-15. (2021). Available at: Quantités consommées et tailles des portions (admin.ch). (Accessed: 06.02.2023)
- 14** Beretta C. *et al.* Lebensmittelverluste in der Schweiz: Menge und Umweltbelastung. *Wissenschaftlicher Schlussbericht. ETH Zürich*. (2019). Available at: Lebensmittelabfälle (admin.ch). (Accessed: 08.03.2023)
- 15** Office fédéral de l'agriculture. Succédanés du lait. (2022). Available at: Succédanés du lait (admin.ch). (Accessed: 24.03.2023)
- 16** Walther B. *et al.* Comparison of nutritional composition between plant-based drinks and cow's milk. *Frontiers in Nutrition*. (2022). doi: 10.3389/fnut.2022.988707
- 17** Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). FAOSTAT - compare data. Available at: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>. (Accessed: 06.02.2023)
- 18** L'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2022-2031. (2022). Available at: Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2022-2031 | fr | OCDE (oecd.org). (Accessed: 04.05.2023)
- 19** Agroscope. Agroscope réalise les premiers essais de patates douces en Suisse. Available at: Agroscope réalise les premiers essais de patates douces en Suisse (admin.ch). (Accessed: 06.02.2023)
- 20** Agristat. Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation. Cahier statistique mensuelle, Bilan alimentaire 2013. (2015-05). Available at: Archive 2015 - Union suisse des paysans (sbv-usp.ch). (Accessed: 09.03.2023)
- 21** Hermann C. *et al.* Succédanés de la viande. *Office fédéral de l'agriculture*. (2021). Available at: Succédanés de la viande (admin.ch). (Accessed: 10.03.2023)
- 22** Henze V. *et al.* Plant-based Foods Market to Hit \$162 Billion in Next Decade, Projects Bloomberg Intelligence. *Bloomberg Intelligence*. (2021). Available at: Plant-based Foods Market to Hit \$162 Billion in Next Decade, Projects Bloomberg Intelligence | Press | Bloomberg LP. (Accessed: 27.03.2023)

### Mentions légales

Bulletin nutritionnel suisse

Éditeur :

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV  
Schwarzenburgstrasse 155  
3003 Berne

Coordination :

Judith Jenny-Burri

Mise en page / illustrations :

lesgraphistes.ch

DOI : 10.24444/blv-2023-0211

## Annexe

Consommation approximée des denrées alimentaires  
(moyenne 2020/2021) en g/jour/personne et taux de  
variation (%) entre 2014/2015 et 2020/2021

Aliments	g/j/p	Taux de variation (%) 14/15 - 20/21
<b>Céréales (état)</b>	<b>180</b>	<b>-4,2</b>
Blé tendre (farine)	117	-7,8
Blé dur (semoule)	28	+1,8
Riz (grains blanchis)	17	+6,3
Épeautre (farine)	4,5	+14
Maïs (farine)	3,5	-2,6
Avoine (farine)	3,4	-3,5
Seigle (farine)	2,3	-2,5
Orge (farine)	2,3	-13
Millet (farine)	0,4	+21
Sarrasin (farine)	0,03	+759
Céréales inclassables (farine)	0,9	+99
<b>Pommes de terre et autres racines et tubercules</b>	<b>97</b>	<b>-2,0</b>
Pommes de terre (parées)	94	-2,6
Patates douces (parées)	1,1	+118
Autres racines et tubercules (séchées)	1,5	-3,5
<b>Sucres</b>	<b>98</b>	<b>-8,1</b>
Saccharose (poudre raffinée)	78	-8,8
Autres sucres (poudre raffinée)	19	-5,1
Alditols (poudre raffinée)	2,1	+11
Miel	3,6	+0,5
<b>Légumineuses (écossés et séchés)</b>	<b>3,5</b>	<b>+22</b>
<b>Fruits à coque (sans coque)</b>	<b>12</b>	<b>+2,4</b>
Amandes	3,1	-4,3
Noisettes	2,8	-7,3
Noix	1,2	+6,9
Châtaignes	1,0	-5,2
Noix de cajou	0,8	+26
Pistaches	0,1	+4,5
Noix du Brésil	0,08	+51
Fruits à coque inclassables	2,7	+19
<b>Fruits oléagineux</b>	<b>8,8</b>	<b>+5,9</b>
Arachides (sans coque)	2,0	+6,9
Olives (dénoyauté)	1,6	+7,1
Soja (écossés et séchés)	1,4	-2,1
Noix de coco (sans coque)	0,9	+9,9

Aliments	g/j/p	Taux de variation (%) 14/15 - 20/21
Graines de tournesol (sans coque)	0,7	+11
Graines de lin (sans coque)	0,6	+17
Graines de sésame (sans coque)	0,4	-2,5
Fruits oléagineux inclassables (sans coque)	1,3	+5,7
<b>Légumes (parés)</b>	<b>217</b>	<b>-2,7</b>
Racines et tubercules	32	-4,3
Carottes	20	-6,8
Betterave	4,3	+9,0
Fenouil	3,7	-1,9
Céleri pomme	2,8	-3,9
Racines et tubercules inclassables	1,6	-8,6
Légumes alliacés	22	+4,3
Oignons	18	+5,9
Poireau	3,1	-5,3
Ail	1,0	+11
Légumes alliacés inclassables	0,1	+0,4
Choux	17	-8,3
Choux blanc	3,5	-14
Choux-fleurs	3,4	-9,1
Broccoli	3,3	+3,1
Choux inclassables	6,9	-9,5
Légumes feuilles	27	-14
Salade Iceberg	9,8	-12
Laitue pommée	5,7	-12
Chicorée endive	3,3	-17
Endives	2,6	-12
Légumes à feuilles inclassables	6,0	-17
Autres légumes à feuilles et à tiges	10	-8,0
Epinards	4,9	-4,6
Asperges	2,6	-11
Autres légumes à feuilles et à tiges inclassables	2,4	-11
Légumes fruits	81	0,7
Tomates	51	-1,4
Concombres	9,8	+3,6
Poivrons	8,8	+8,3
Courgettes	6,6	+0,6

Aliments	g/j/p	Taux de variation (%) 14/15 - 20/21
Aubergines	2,6	+8,4
Courges	2,3	+1,4
Légumineuses	8,1	-4,9
Haricots verts	4,6	-6,5
Petits pois	2,9	-5,0
Légumineuses inclassables	0,7	+8,8
Maïs doux	2,6	-1,6
Champignons	6,1	0,2
Autres parties de plantes	0,5	+24
Légumes en général	10	+13
<b>Fruits (parés)</b>	<b>201</b>	<b>0</b>
Pommes	37	-3,4
Bananes	20	+5,2
Oranges	16	+4,0
Raisins	15	-6,4
Pêches	9,5	-11
Mandarines	9,0	-2,7
Fraises	8,7	-5,4
Poires	8,0	-10
Abricots	7,7	-9,9
Melons	6,5	-12
Citrons	5,5	+22
Ananas	4,7	-10
Prunes et pruneaux	4,5	-3,4
Pastèques	4,4	+28
Avocat	3,8	+49
Kiwi	3,2	-1,1
Myrtilles	2,5	+48
Cerises	2,3	-15
Framboises	2,3	+35
Pamplemousse	1,5	-4,9
Agrumes	0,4	-0,7
Banane plantain	0,3	+14
Fruits à noyaux inclassables	0,2	+20
Fruits tropicaux inclassables	16	+5,8
Fruits en général	8,2	+11
Baies inclassable	2,5	+7,5
Jus de fruits	58	-6,9
Jus d'orange	34	-8,3
Jus de pomme	13	-11
Jus de poire	4,5	-6,8
Jus d'agrume	3,5	+21

Aliments	g/j/p	Taux de variation (%) 14/15 - 20/21
Jus de raisin	2,5	-9,1
Jus de pamplemousse	1,5	-18
Jus d'ananas	1,4	-18
Jus de fruits à pépins	0,3	+9,0
Jus de citron	0,01	+198
Jus de fruits tropicaux inclassables	1,9	+46
Jus de fruits en général	5,2	-7,6
<b>Épices</b>	<b>2,7</b>	<b>+39</b>
<b>Viande (viande désossée)</b>	<b>130</b>	<b>-5,9</b>
Viande de porc	60	-8,0
Viande de bœuf	30	-2,5
Volaille	28	-1,7
Viande de veau	5,9	-13
Viandes de mouton et de chèvre	3,1	-6,4
Viande de cheval	0,9	-26
Autres viandes	2,0	-11
<b>Œufs (sans coquille)</b>	<b>29</b>	<b>+3,0</b>
<b>Poisson</b>	<b>21</b>	<b>-2,1</b>
<b>Lait et produits laitiers en équivalent lait entier</b>	<b>543</b>	<b>-3,2</b>
Lait de consommation	139	-9,4
Fromage à pâte mi-dure	99	+2,3
Crème	84	-6,8
Fromage à pâte dure	69	-3,6
Fromage frais	52	+4,8
Yogourt	42	-3,6
Fromage à pâte molle	22	+1,0
Produits laitiers frais	19	+15
Produits laitiers dans les glaces	9,0	-10
Séré	8,7	+7,8
<b>Graisses et huiles végétales</b>	<b>46</b>	<b>+4,3</b>
Huile de tournesol	14	-12
Huile de colza	13	+13
Huile d'olive	5,0	+14
Graisses et huiles végétales inclassables	13	+15
<b>Graisses et huiles animales</b>	<b>15</b>	<b>-2,2</b>
Beurre	15	-0,2
Autres graisses et huiles animales	0,8	-28