

# 2022-04-30\_april\_pressespiegel\_vsr

02.05.2022

Avenue ID: 858  
Artikel: 5  
Folgeseiten: 5

---

	01.04.2022	St. Galler Bauer <b>Sonnenblumen unter Konkurrenzdruck</b>	<b>01</b>
	02.04.2022	Schweiz am Wochenende / Wiler Zeitung <b>Geniesser schwören auf heimisches Öl</b>	<b>02</b>
	13.04.2022	Journal du Jura <b>Colza: mécanisme d'une hausse</b>	<b>06</b>
	27.04.2022	Liechtensteiner Vaterland <b>Dank Unabhängigkeit und Vorsorge</b>	<b>07</b>
	29.04.2022	Le Temps <b>Face à la pénurie, Djakarta retient son huile</b>	<b>09</b>



Nicht nur schön fürs Auge – Sonnenblumen sind auch im Biolandbau wertvoll

## Sonnenblumen unter Konkurrenzdruck

**Blühende Sonnenblumenfelder sind ein Hingucker. Zuletzt nahm der Anbau wegen der grossen Rapsnachfrage ab. Anders im Biolandbau, wo der Sonnenblumenanbau boomt.**

Der Sonnenblumenanbau in der Schweiz gleicht einem Auf und Ab. Anfang der 2010er-Jahre wurden die Felder immer rarer, unter anderem weil Raps Konkurrenz machte. Dann kam die Wende: Zwischen 2011 und 2019 stieg die Anbaufläche von 3323 auf 5903 Hektaren. Gründe dafür waren höhere Stützungsbeträge aus dem Produktionspool Ölsaaten des Schweizerischen Getreideproduzentenverbands (SGPV), zudem sorgten die Landschaftsqualitätsbeiträge des Bundes für einen Aufschwung. Mit der Agrarpolitik 2014 gab es in einigen Regionen höhere Beiträge auf die gesamte Fläche, wenn mehr Kulturen angebaut wurden. Zudem führten

verschiedene Kantone Beiträge für blühende Kulturen ein.

### Rapsboom dank Palmölkritik

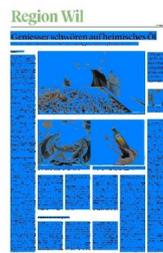
Dann kam eine weitere Kultur ins Spiel: Palmen. Die Kritik am importierten Palmöl wurde immer stärker, die Diskussion insbesondere über das Freihandelsabkommen mit Indonesien intensiver. Zahlreiche Unternehmen ersetzen seither Palmöl durch das nachhaltigere Rapsöl. Das zeigt sich auch in der Rapsanbaufläche, die in den letzten fünf Jahren von 20419 auf geschätzte 26000 Hektaren in diesem Jahr angestiegen ist. Und das Potenzial beim Raps ist weiterhin hoch, die Rahmenvereinbarungsmenge für 2022 wurde laut Swiss Granum nicht erreicht. Bei den Sonnenblumen kam es danach wieder zu einem Flächenrückgang. Grund für den Rückgang sei die tiefere Rahmenvereinbarungsmenge und damit verbunden die tiefere Zuteilungsmenge des SGPV,

erklärt Stephan Scheuner, Direktor von Swiss Granum. «Hintergrund hierbei ist, dass die Verarbeitungskapazitäten in den Ölfabriken limitiert sind und auch aufgrund der gewünschten Ausdehnung bei Raps die Sonnenblumenmenge reduziert wurde», so Scheuner. Die Rahmenvereinbarung für die Ernte 2022 beträgt 14000 Tonnen, wovon höchstens 8500 Tonnen fürs Braten geeignete High-Oleic-Sorten sein dürfen. Durch den SGPV zugeteilt werden konnten dieses Jahr 15400 Tonnen.

### Beliebt im Bioanbau

Während die Sonnenblumen in den letzten Jahren im konventionellen Anbau durch die höhere Rapsnachfrage Blätter lassen mussten, erleben sie im Bioanbau einen Aufschwung. 2022 schätzt Swiss Granum den Bioanbau auf den Rekordwert von 550 Hektaren.

*Jonas Ingold, LID*



# Geniesser schwören auf heimisches Öl

In der Saatzucht St. Gallen wird aus verschiedenen Kernen Öl gepresst Mittlerweile gibt es ein Dutzend Sorten.



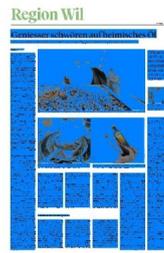
Alles einheimisch und selbstgemacht: Die Haselnüsse aus der Region werden in Flawil geröstet, gehackt und gepresst. Bilder: Michel Canonica



Das kaltgepresste Öl wird nicht gefiltert, durch die Sedimentation setzen sich die schweren Teilchen ab und es wird klar.



Von Raps und Sonnenblumen über Nüsse bis Chia: Das Sortiment an Ölen und passenden Balsamessigen ist gewachsen.



### Sabine Camedda

Die alten Griechen und Römer nutzten ein Lebensmittel, das auch heute noch in jedem Haushalt zu finden ist: Öl. Gewonnen wurde das kostbare und schmackhafte Öl aus Oliven, die rund ums Mittelmeer prächtig gedeihen. In anderen Gegenden pressten die Menschen andere Pflanzen aus, um Öl zu gewinnen. So heisst es, dass bereits vor drei bis vier Jahrtausenden in Nordamerika Öl aus Sonnenblumenkernen gewonnen wurde. In unseren Breitengraden spielten Öle lange keine Rolle in der Küche. Als Fett wurden Butter und Speck verwendet. Erst die spanischen Eroberer brachten das Öl nach Mitteleuropa, wo es sich nach und nach in der Küche durchsetzte.

Heute weiss man, dass pflanzliche Fette, und unter diesen Begriff fallen die gängigen Öle, einen wesentlichen Beitrag zu einer gesunden Ernährung leisten. Während tierische Fette einen hohen Anteil an «schlechten» gesättigten Fettsäuren aufweisen, enthalten pflanzliche Öle besonders viele «gute» einfach und mehrfach gesättigte Fettsäuren wie Linolensäure, Linolsäure und Ölsäure.

Diese sind lebensnotwendig. Weil sie vom Körper nicht selber aufgebaut werden können, müssen sie über die Nahrung aufgenommen werden. Sie kommen besonders reichhaltig in bestimmten Pflanzenölen wie Leinöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Baumnuss- und Haselnussöl vor.

### Öl eignet sich für mehr als nur für Salatsauce

In der Küche hat es sich heute an vielen Orten durchgesetzt und nicht wenige (Hobby-)Köche haben mehrere Ölsorten im Küchenschrank. Kaltgepresstes Öl wird vorwiegend in der kalten Küche verwendet – natürlich als Zutat für eine Salatsauce. Doch darauf sollte man sich nicht beschränken. Rapsöl eignet sich sehr gut für eine Mayonnaise, mit ein paar Tropfen Baumnussöl kann man diese geschmacklich aufpeppen.

Mohnöl ist eine Alternative zu Olivenöl in Marinaden und passt zu gebratenem Lachs. Sojaöl kann man in der asiatischen Küche brauchen, Leindotteröl harmoniert mit Spargel. Öl aus Kürbiskernen oder Haselnüssen kann auch für Desserts verwendet werden, zum Beispiel als Topping für Vanilleglacé.

Doch wie wird nun aus Tausenden Samen das goldgelbe St. Galler Öl? Marcel Buchard, Bereichsleiter St. Galler Öl, lädt ein in die Oleofaktur in Flawil. Es liegt ein angenehmer nussiger Geruch in der Luft. Marcel Buchard erklärt: «Das kommt vom Raps, der hier gerade zu Öl gepresst wird.» Er zeigt auf zwei Trichter, die in einen grossen Raum mit Wänden aus Metall führen. Den Prozess zeigt er an einer kleineren Presse. Dort werden Sonnenblumenkerne zu Öl verarbeitet. Diese sind im vergangenen Sommer gereift und bisher an einem kühlen und trockenen Ort gelagert worden. Die Kerne gelangen maschinell in die Presse, die das Öl aus den Kernen drückt.

Auf der einen Seite fällt der Presskuchen heraus, der Nutztiern verfüttert wird. Wichtiger

ist aber das Öl, das aus der Presse zuerst in einen Kochtopf fliesst. «Wir arbeiten mit Sedimentation», erklärt Marcel Buchard. Das heisst: Das Öl wird nicht gefiltert, sondern so lange in grossen Tanks gelagert, bis sich die schweren Teilchen abgesetzt haben und das Öl klar ist. Und goldgelb schimmert. Dies liege am Karotin, erklärt der Fachmann.

### Das Öl bleibt, wie es aus der Pflanzenzelle gepresst wird

Hier unterscheidet sich die Herstellung in der Manufaktur von einer industriellen Raffinerie. Während in Flawil das Öl nie über 37 Grad warm ist, wird es in der Industrie beim Pressvorgang stark erhitzt, später gefiltert und unter Einsatz von chemischen Hilfsmitteln raffiniert. «Bei diesen Produkten fehlen natürliche Farb- und Geschmacksstoffe», sagt Marcel Buchard. Das fertige St. Galler Öl wird von Hand in die Glasflaschen abgefüllt. Auch wenn Öl von seinen Eigenschaften her in geschlossenen Gebinden kaum verderbt und nicht schimmelig werden kann, empfiehlt Marcel Buchard, eine offene Flasche kühl und dunkel zu lagern und dennoch rasch zu verbrauchen. «Aus diesem Grund bieten wir auch kleinere Flaschen an», sagt er. Denn der Geniesser weiss: Für richtige Abwechslung in der Küche sorgen unterschiedliche Öle.

Ein Dutzend verschiedene Pflanzenöle unter dem Label St. Galler Öl stellt die Saatzucht-Genossenschaft in Flawil her. Vor rund 15 Jahren brachte sie die ersten Öle auf dem Markt.



Anfangen hat es mit Raps, Lein und Mohn. Später wurden in der Natur immer mehr Ölpflanzen entdeckt - und ins Sortiment aufgenommen. «Unser hochwertiges, einheimisches und extra natives Öl hat auf dem Markt eingeschlagen», sagt Christoph Gämperli, Geschäftsführer der St. Gallischen Saat-zucht. Das Geheimnis hinter dem Öl ist, dass es aus den Pflanzellen herausgepresst wird und - fertig. «Wir belassen das Öl so, wie es aus der Pflanze kommt», sagt Gämperli weiter. Passend dazu sind in den letzten Jahren auch verschiedene Balsamessige entstanden.

### Samen wachen zwischen Säntis und Bodensee

Die für das Öl verwendeten Samen wachsen auf den Feldern von 70 Bauernfamilien, die der Genossenschaft angehören, so wie auf weiteren Betrieben. Diese befinden sich in den Kantonen St. Gallen und Thurgau, zwischen dem Säntis und dem Bodensee. Frühzeitig wird besprochen, welche Pflanzen auf welchen Feldern ausgesät werden. «Wie gross die Ernte im Herbst ist, ist Spekulation. Denn wir arbeiten mit der Natur», sagt Christoph Gämperli.

Es müsse jeweils genug eingefahren werden, um den Absatz im Einzelhandel und auch die Grossaufträge sicherzustellen. Die Qualität ist für die Verantwortlichen der Marke St. Gal-

ler Öl das A und O. «Wenn nur wenige Ölsamen schlecht sind, wirkt sich das negativ auf das ganze Produkt aus, erklärt Marcel Buchard. Die höchsten Qualitätsansprüche zahlen sich aus: An nationalen und internationalen Wettbewerben wird das St. Galler Öl regelmässig mit Medaillen ausgezeichnet.

Die Schweizerinnen und Schweizer scheinen sich bewusst zu sein, wie gesund und schmackhaft Öle in der Küche sind. Gemäss einer Schätzung des Schweizer Bauernverbands lag im Jahr 2020 der Pro-Kopf-Verbrauch von pflanzlichen Fetten bei 17,8 Kilogramm. Mit 5,9 Kilogramm macht Rapsöl den grössten Teil aus, 5,2 Kilogramm ist Sonnenblumenöl. Der Anteil von Olivenöl liegt bei 2,2 Kilogramm.

Dass sich der Verbrauch auf mehrere Ölsorten verteilt, ist nicht nur geschmacklich zu begründen: Nicht jedes Öl kann gleich verwendet werden. Pflanzenöle mit einem hohen Rauchpunkt wie Traubenkernöl, Sonnenblumenöl und teilweise auch Olivenöl eignen sich in der heissen Küche, beispielsweise zum Braten oder Frittieren. Pflanzenöle wie Rapsöl, Leinöl oder Nussöl finden ihre Verwendung hingegen in der kalten Küche.

### Hinweis

Rezepte mit St. Galler Öl sind zu finden unter [www.tagblatt.ch](http://www.tagblatt.ch).

«Wie gross die Ernte im Herbst wird, ist Spekulation. Denn wir arbeiten mit der Natur.»



**Christoph Gämperli**  
Geschäftsführer  
St. Gallische Saat-zucht



### Saatzucht: Aus der Not geboren

Die Anfänge der Saatzuchten in der Schweiz reichen rund 100 Jahre zurück. Im Ersten Weltkrieg litten auch die Schweizer Hunger. Saatgut, um Getreide und Kartoffeln für die Selbstversorgung anzubauen, war rar. In der Folge verpflichtete der Bund jeden Kanton, eigene Saatzuchtgenossenschaften aufzubauen. Diese sollen genügend Saatgut in guter Qualität herstellen. Das Vorhaben gelang, im zweiten

Weltkrieg kam es zur grossen Anbauschlacht, bei der die Anbaufläche für die Selbstversorgung in der Schweiz fast verdreifacht wurde. Das Saatgut war vorhanden, die Schweizerinnen und Schweizer kamen ohne grosse Entbehrungen durch die Kriegsjahre.

In den 1990er Jahren wurden viele Saatgutgenossenschaften aufgelöst. Nicht so im Kanton St. Gallen, hier entschied sich die

Genossenschaft für eine Nischenproduktion. Sie stellt Saatgut für die Kartoffelsorte «Blaue St. Galler» für Gras und Mais her. Die Genossenschafter bauen ausserdem Braugerste für das Landbier von Schützengarten an sowie Raps, Sonnenblumen, Lein, Chia und weitere Pflanzen, die in der Produktion in Flawil zu hochwertigem kaltgepresstem St. Galler Öl verarbeitet wird. (sas)



## Colza: mécanisme d'une hausse

Les huiles comestibles, notamment celles de colza et de tournesol, ont vu leurs prix augmenter de 10,7% ces douze derniers mois. Simultanément, l'huile d'olive ne coûte que 3,6% de plus qu'en mars de l'année dernière. Pourtant, la Suisse n'en produit pour ainsi dire pas, alors qu'elle alimente une grande proportion de sa consommation intérieure avec la production indigène des précédentes. Pourquoi?

La Suisse a importé pour 100,9 millions de francs d'huile d'olive l'an dernier, principalement d'Italie (61%), d'Espagne, de Grèce et de France.

N'étant que marginalement touchés par la guerre et de relativement faible distance avec la Suisse, ce produit ne devrait pas être affecté de rareté cette année, seule l'augmentation des coûts du transport et du conditionnement pouvant pousser, légèrement, les prix à la hausse.

En revanche, la Suisse, qui produit entre 75% et 90% de sa consommation d'huile de colza, en a importé pour 17,7 millions de francs. L'Ukraine, huitième producteur mondial, est son quatrième partenaire commercial avec 490,8 tonnes, sans compter la production qui a transité par l'Allemagne (10 900 tonnes importées en Suisse) et la Belgique (1006 tonnes importées). Du coup, cultivateurs et producteurs

d'huile suisses s'interrogent sur la capacité de ce partenaire à renouveler ses exportations, ce qui fait monter les prix.

### Quatre huileries en Suisse

Ces derniers sont fixés chaque début d'année par une convention passée entre les cultivateurs de colza et les quatre huileries du pays. Cette convention sert de cadre aux professionnels pour prévoir les surfaces à cultiver et les capacités de pressage à mettre en œuvre. Or, l'effondrement d'un fournisseur comme l'Ukraine ne peut pas être compensé du jour au lendemain par une augmentation des cultures en Suisse: les cultivateurs sont soumis à de strictes normes, notamment de rotation de cultures, qui limitent les surfaces qu'ils peuvent consacrer à cette plante. De plus, la production de cette année est déjà en train de fleurir dans les champs.

Les huileries, pour leur part, ont des capacités de production limitées qu'elles ne peuvent pas relever en quelques semaines. Aussi, comme l'explique Stephan Scheuner, directeur de Swiss Granum, l'association professionnelle, la Suisse doit importer l'excédent de consommation qu'elle ne peut pas produire, au prix mondial. Fatalement déterminé par la capacité des grands exportateurs de répondre à la demande.



## Dank Unabhängigkeit und Vorsorge

Während in Deutschland Speiseöl Mangelware ist, sind die Regale in Liechtenstein und der Schweiz prall gefüllt. Das hat zwei Gründe.



In Deutschland ist Speiseöl – vor allem das beliebte Sonnenblumenöl – Mangelware.

Bild: Keystone

### Desirée Vogt

Ist Sonnenblumenöl das neue Klopapier? Ein Blick in die Regale deutscher Supermärkte lässt dies zumindest vermuten. Vor allem Sonnenblumenöl ist im Zuge des Ukraine-Kriegs zur heiss begehrten Ware geworden. Die Liechtensteiner und Schweizer hingegen dürfen sich wie gehabt über volle Regale freuen. Was machen wir anders oder besser als die Nachbarn?

### Weniger abhängig von Importen aus der Ukraine

Der Mangel an Sonnenblumenöl in Deutschland ist dort zum einen darauf zurückzuführen, dass das Land seinen Sonnen-

blumenöl-Bedarf zu 94 Prozent über Importe deckt und nur sechs Prozent aus der heimischen Produktion stammt. Zum anderen aber auch auf Logistikprobleme und darauf, dass die Kunden «hamstern». Momentan werden bereits Restbestände aus den Lagern verkauft, doch auch die dürften nicht mehr lange reichen.

Neidisch blicken die Deutschen deshalb in Richtung Schweiz und Liechtenstein, wo kein Mangel zu beklagen und die Versorgung mit Sonnenblumenöl sichergestellt ist. Das hat wiederum zwei Gründe: Erstens ist die Schweiz beim beliebtesten Speiseöl, dem Son-

nenblumenöl, weniger abhängig von Importen aus der Ukraine als andere Länder. Circa 20 Prozent des Schweizer Bedarfs können zudem durch einheimische Produktion gedeckt werden. Nur 10 Prozent stammen aus der Ukraine. Und der Rest wird aus Tansania oder aus Südamerika importiert, wie Swiss-Olio Präsident Urs Reinhard gegenüber dem «Südkurier» ausführte. Weiter führte er aus, dass die Versorgung mit Sonnenblumenöl für die nächsten Wochen sichergestellt ist. «Sollte es in der Schweiz dennoch zu Engpässen beim Sonnenblumenöl kommen, stün-



den Pflichtlager bereit, in denen zurzeit rund 35 000 Tonnen an Speiseölen und -fetten lagern», erklärte Reinhard. Würde Sonnenblumenöl knapp, könnte man gemäss Reinhard unbürokratisch aus den Pflichtlagern die erforderliche Menge entnehmen und sie dort durch ein anderes Speiseöl kurzfristig ersetzen, etwa Rapsöl. Und bei der Versorgung mit Rapsöl, dem zweitbeliebtesten Speiseöl der Eidgenossen, sei die Schweiz beinahe autark: Der Bedarf könne hier zu 80 bis 90 Prozent durch einheimische Produzenten gedeckt werden.

#### «Wichtigstes Pflichtlager befindet sich zu Hause»

Von dieser Schweizer Unabhängigkeit und Vorsorge profitiert auch Liechtenstein, das durch den Zollvertrag an die Massnahmen der Schweiz angeschlossen ist. «Wir partizipieren an der wirtschaftlichen Landesversorgung und dem Pflichtlagersystem in der Schweiz», bestätigt Emanuel Banzer, Leiter des Amtes für Bevölkerungsschutz, das mit dem Bundesamt für wirtschaftliche Landesversorgung (BWL) kooperiert. Liechtenstein habe zwar keinen Einfluss auf die Pflichtlagerpolitik, profitiere letzten Endes aber davon. Deshalb zahlen die Liechtensteiner Konsumenten dieses System in «Friedenszeiten» mit. Die Kosten der Pflichtlagerhaltung werden von den Unternehmen auf die Verkaufspreise überwält. Im Durchschnitt bezahlt jeder Einwohner Liechtensteins und der Schweiz auf diese Weise jährlich circa 12 Franken für die wirt-

schaftliche Landesversorgung. «Das wichtigste Pflichtlager befindet sich aber nach wie vor bei jedem zu Hause», macht Emanuel Banzer auf die Pflicht eines jeden Bürgers aufmerksam, sich einen Notvorrat zu halten.

#### Notvorrat

Das Amt für Bevölkerungsschutz rät allen Privathaushalten, einen Notvorrat anzulegen, um sich eine Woche lang autonom mit dem Lebenswichtigsten versorgen zu können. Es empfiehlt sich, pro Person neun Liter Wasser einzulagern. Zum Notvorrat gehören zudem lang haltbare Lebensmittel, regelmässige einzunehmende Medikamente, eine Taschenlampe, ein Gaskocher und ein batteriebetriebenes Radio.

Weitere Informationen und eine Broschüre zum Notvorrat gibt es hier: [www.bwl.admin.ch](http://www.bwl.admin.ch)

## Face à la pénurie, Djakarta retient son huile

**ALIMENTATION** L'Indonésie, principal exportateur d'huile de palme, a suspendu ses exportations. Une décision qui nourrit la flambée des cours des denrées alimentaires, en forte hausse à la suite de la guerre en Ukraine. La Suisse n'est pas épargnée



Récolte de noix de palme à Kampar, Indonésie. Plus aucune cargaison d'huile ne sort du pays. (26 AVRIL 2022/WILLY KURNIAWAN/REUTERS)

RICHARD ÉTIENNE  
@rietienne

C'est une nouvelle secousse sur le marché alimentaire mondial, déjà mis à mal par la guerre en Ukraine, qui chamboule les exportations de céréales. L'Indonésie a suspendu ses exportations d'huile de palme jeudi. Des cargaisons en partance pour l'Inde ont déjà été bloquées jeudi dans les ports indonésiens.

Le pays de 270 millions d'habitants fait face à une flambée des prix des huiles de cuisson et craint la colère de la rue. En effet, ses producteurs préfèrent vendre leurs cargaisons à l'étranger pour profiter de la hausse des cours. Les prix des huiles de palme, soja, colza et de tournesol avaient déjà augmenté ces dernières années, suite à de

mauvaises récoltes. Ils ont ensuite atteint des records en mars, après l'invasion de l'Ukraine par la Russie, deux grands pays producteurs d'huile de tournesol. La hausse s'est poursuivie cette semaine.

### Hausse des prix en Suisse

L'Indonésie exporte 35% des huiles comestibles mondiales. Ce qui en fait le poids lourd du secteur devant la Malaisie (20% du marché), l'Argentine (8%), l'Ukraine (6%) et la Russie (5%), selon l'organisation Oil World, qui évoque une «panique sur les marchés» à la suite de la décision de Djakarta. Les matières grasses végétales sont d'abord utilisées dans l'alimentaire mais aussi dans les cosmétiques, les biocarburants ou des encres, où la demande est souvent en hausse.

La flambée des prix de l'huile de palme touche aussi la Suisse, même si la part du budget des ménages dédiée à l'alimentaire y est faible, et que les importations se sont inscrites en baisse ces dernières années. En 2021, le pays en a fait venir 16 100 tonnes, surtout en provenance de Côte d'Ivoire, des îles Salomon et de Malaisie, selon l'Administration fédérale des douanes. Cette graisse végétale arrive aussi de façon indirecte, au sein d'autres aliments, comme le Nutella et les chips. La Suisse importe surtout de l'huile de tournesol, notamment d'Ukraine.

«On s'attend à une hausse des prix, toutes huiles confondues, mais pas avant cet été car la Suisse dispose de réserves», indique Barbara Pfenni-



ger, responsable alimentation de la FRC. «Les ménages n'ont pas besoin de s'en inquiéter au point de faire des réserves, car il y a de la marge et ils consomment moins d'huile que par le passé», prévient-elle. Cependant, l'experte signale que la tendance à consommer plus de produits tout prêts ne signifie pas que l'on consomme moins d'huile, car les produits alimentaires en contiennent toujours autant.

Les prix de l'huile s'inscrivent dans une tendance haussière sur de nombreux fronts. «Il y a aussi tout le reste. Le blé, le carton – pour la vente à emporter – et le magret de canard viennent à manquer. La grippe aviaire a en effet des incidences sur la volaille. Le prix des énergies est l'élément déclencheur, tout est entre 10 et 30% plus cher», indique Laurent Terlinchamp, président de la Société des cafe-

tiers, restaurateurs et hôteliers de Genève. «La question est de savoir jusqu'où iront ces hausses.»

### Avant-goût des pénuries

Chez Zweifel, une entreprise argovienne qui domine le marché des chips en Suisse, on fait aussi état d'une hausse généralisée des prix, des engrais aux pommes de terre et aux emballages. «Difficile de dire quels prix nous affectent le plus. Nous faisons tout notre possible pour éviter des ruptures de stock», affirme un porte-parole.

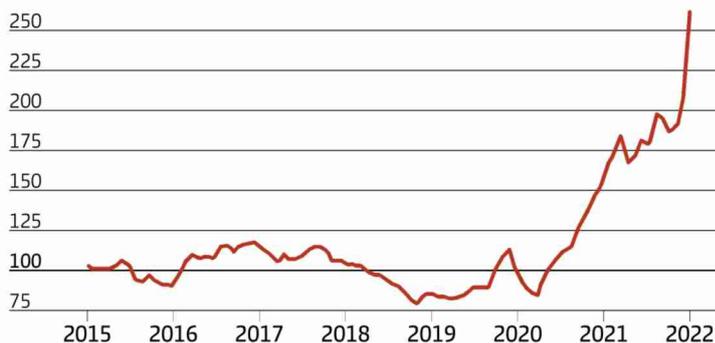
«Nous avons mis en place des plans pour assurer la continuité de nos approvisionnements en matières premières dans toutes nos zones géographiques et relever les défis liés aux contraintes d'approvisionnement – y compris pour l'huile de palme», indique un porte-parole de Nestlé. «Pour la plupart de nos

produits fabriqués en Suisse, utilisant de l'huile de tournesol, nous optons pour l'huile de colza», précise-t-il.

«Le monde doit considérer le problème de l'huile de palme comme un avant-goût des événements à venir. En effet, la croissance des biocarburants entre toujours plus en conflit avec la nécessité de nourrir les plus pauvres de la planète», estime de son côté un chroniqueur de Bloomberg. Sur le front alimentaire, les pays les plus affectés par la suspension des exportations indonésiennes sont l'Inde, la Chine, le Bangladesh et le Pakistan, selon Celios, un cabinet indonésien. Les Nations unies ont exhorté à maintenir l'ouverture du commerce, craignant que le protectionnisme entraîne des pénuries. ■

## LES CRAINTES DES MARCHÉS FONT GRIMPER LES PRIX

Indice mensuel des prix des huiles alimentaires  
Moyenne sur cinq ans 2015-2019 = 100



Source: Oil world