

Сыр, шоколад и коронавирус | Fromage, chocolat et coronavirus

Автор: Лейла Бабаева, [Грюйер-Куртелари](#), 28.10.2021.



Швейцарские сыровары на продажи не жалуются © PDPhotos/pixabay.com

В период санитарного кризиса вкусовые пристрастия швейцарцев изменились: с начала пандемии они едят больше сыра и меньше шоколада.

| Pendant la crise sanitaire, les goûts des Suisses ont changé: depuis le début de la pandémie, ils mangent plus de fromage et moins de chocolat.

Fromage, chocolat et coronavirus

Те, кто следят за новостями, знают, что санитарный кризис «пощадил» ряд компаний, а некоторые из них даже зарегистрировали более впечатляющие результаты, чем раньше. В их число входят не только Netflix и Facebook (сидя дома, поневоле смотришь больше сериалов и чаще заглядываешь в социальные сети), но и швейцарское предприятие Maison du Gruyère, где делают сыр грюйер. За год объем производства здесь вырос примерно на тонну. «Мы стараемся не отставать от спроса», - отметил директор ассоциации производителей сыра грюйер Interprofession du Gruyère Филипп Барде в интервью телерадиокомпании RTS. Из 157 сыроварен в этом секторе каждая зафиксировала рост числа заказов.

Интересно, что в начале пандемии Филипп Барде полагал, что объем производства сократится. Вопреки мрачному прогнозу, регулярные походы по магазинам с целью проверить, как продаются сыры, показали, что директор был неправ: по его словам, ему приходилось видеть, как весь грюйер раскупали к середине дня. Добавим, что спрос растет не только на грюйер, но и на остальные сыры. Потребление увеличилось с 22 кг на душу населения в 2019 году до 23 кг в 2020-м. Экспорт вырос на 38%, а производство – на 4%.

Впрочем, пока одни радуются, другие хмуро следят за развитием ситуации, это можно сказать о производителях шоколада. Например, фирма Camille Bloch (Куртелари, кантон Берн) отметила падение производства на 15%. Глава компании Даниэль Блох подчеркнул, что одна из причин – сокращение потока туристов на фоне пандемии. Невеселая тенденция затронула всю швейцарскую шоколадную промышленность: потребление на душу населения упало с 10,4 кг в 2019 году до 9,9 кг в 2020-м. Экспорт сократился на 13% (основные рынки сбыта – Германия, Франция, Великобритания, Канада и США), а производство – на 11,5%.

Падение спроса на шоколад можно объяснить и тем, что население увлекается здоровым питанием. Сегодня директор Camille Bloch пытается отвоевать утраченные позиции за счет нового продукта на основе фундука, покрытого шоколадом. От пояснил, что клиенты проявляют интерес к изделиям, в которых используются орехи и сухофрукты. Весь процесс производства Camille Bloch осуществляется в Куртелари, поэтому компания обладает определенной гибкостью и способна предлагать инновационные продукты. Даниэль Блох допускает, что дела у его фирмы идут лучше, чем у более крупных предприятий, которые отличаются меньшей «подвижностью».

Предприимчивостью и оптимизмом Даниэля Блоха можно восхищаться, особенно если вспомнить, что в 2020 году, впервые с 1982-го, объем потребления шоколада на душу населения составил меньше 10 кг. Дела у Camille Bloch действительно идут сравнительно неплохо, если добавить, что одна из выпускающих шоколадные изделия компаний в 2017 году перевела производство во Францию, а другая закрылась в 2020-м. Как бы там ни было, хочется пожелать успехов фирмам Конфедерации в этом секторе: наверное, к нам присоединятся все, кто пробовали швейцарский шоколад.

[коронавирус](#)
[корона](#)
[вакцина от коронавируса; Covid-19](#)

Статьи по теме

[В кризис сыр в масле катается](#)
[Вкусный запах швейцарского сыра долетает до границы](#)

[В Швейцарии создали часы из сыра](#)

[Agroscope создает ДНК швейцарских сыров](#)

[В прошлом году швейцарцы съели на семь плиток шоколада меньше](#)

[В Цюрихе в третий раз проходит Салон Шоколада](#)

[«Шоколадная карта» Швейцарии](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/syr-shokolad-i-koronavirus>