Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 18 (1938)
Heft: 10

Artikel: La Suisse, pays laitier
Autor: Bretscher, H.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-889091

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LA SUISSE, PAYS LAITIER

Origine de l'industrie laitière en Suisse

La fabrication dans les Alpes suisses des fromages et des autres produits laitiers (beurre, sérac, etc.) date de l'antiquité. Sous le règne d'Auguste déjà, le savoureux fromage suisse avait acquis une grande réputation ; on le considérait comme une friandise, même à la Cour impériale. Beaucoup plus tard, Victor Hugo lui-même témoigne de la renommée de la Suisse, le pays laitier par excellence, en écrivant dans sa « Légende des siècles » : « Le Suisse trait sa vache et vit paisiblement. » S'il fallait d'autres preuves encore du rôle prépondérant que la Suisse joue dans le domaine de l'industrie laitière, nous n'aurions qu'à ajouter que les meilleurs et les plus célèbres fromages à pâte dure sont d'origine suisse ou portent des noms suisses. Citons l' « Emmental », le « roi des fromages », fabriqué dans la vallée idyllique du même nom, au cœur du pays bernois ; le « Gruyère », originaire du pittoresque district de La Gruyère dans le canton de Fribourg. On hésite un peu au sujet de l'étymologie du mot « Sbrinz », nom donné au fromage gras à râper, fabriqué dans les Alpes de la Suisse centrale. On a rapproché ce nom, à tort ou à raison, de celui de la localité de Brienz dans l'Oberland bernois.

La Suisse est en Europe le berceau de l'industrie du lait condensé. C'est à Cham, au bord du lac de Zoug, que fut construite, en 1866, la première fabrique de lait condensé. De là, la nouvelle industrie a conquis le marché mondial.

Enfin, c'est en Suisse également que l'on a fabriqué, pour la première fois, ce fromage fondu en boîtes, appelé aujourd'hui « crème de Gruyère », qui a partiellement révolutionné l'industrie fromagère.

Bétail au pâturage en Suisse

Le développement moderne de l'industrie laitière suisse

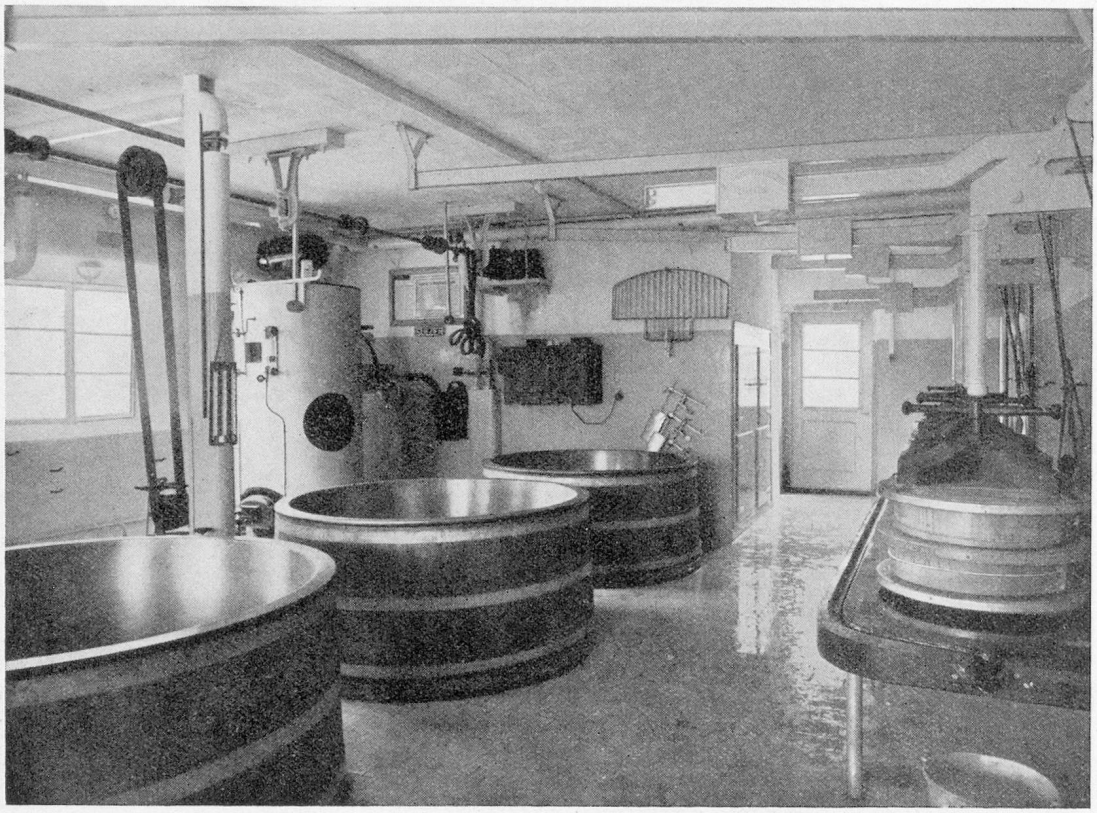
L'industrie laitière suisse a considérablement évolué depuis le début du XXe siècle. L'empirisme de jadis a cédé le pas aux méthodes scientifiques modernes. Des laboratoires fédéraux et cantonaux s'occupent intensivement des problèmes relatifs au traitement du lait et de ses sous-produits ; trois écoles de fromagerie concourent à la formation professionnelle des futurs fromagers et laitiers. Le « règlement suisse de livraison du lait » du 1er juin 1934 prescrit à tous les producteurs les modes de production et de récolte d'un lait sain et d'excellente qualité. Les services d'inspectorat des fromageries et des étables des Fédérations laitières, soutenus par les autorités fédérales et cantonales, complètent heureusement le travail des inspecteurs officiels des denrées alimentaires.

Le troupeau laitier de la Suisse compte actuellement environ 900.000 têtes, sa production annuelle s'élève approximativement à 27 millions de quintaux, soit en moyenne 3.000 kilogrammes par vache et par année. Depuis la guerre, le nombre des vaches a augmenté de 12 p. 100 et la production laitière de 15 p. 100. Près de 40 p. 100 du lait produit en Suisse sont consommés à l'état frais, à la ville et à la campagne ; 45 p. 100 en chiffre rond sont transformés en produits laitiers et le reste sert à l'engraissement et à l'élevage du bétail.

Quoique sous la pression de l'économie mondiale d'après-guerre, la Suisse ait dû diminuer sa **production fromagère** de 6.500 à 5.000 wagons de 10 tonnes, la plus grande partie du lait industriel est encore transformée en fromage. La fabrication du **lait condensé** a passablement diminué, elle aussi, pour la même raison. En revanche, la fabrication du **beurre** prend une très forte extension.

Dans le domaine technique, le perfectionnement de la fabrication du fromage marche de pair avec la modernisation de celle du beurre. Les Fédérations de producteurs de lait, en liaison avec les fromagers, ont créé des beurreries centrales (« centrales du beurre ») où l'on rassemble la crème d'un nombre

Intérieur d'une fromagerie de village en Suisse



plus ou moins grand de sociétés de laiteries campagnardes, pour la transformer en beurre fin au moyen des méthodes scientifiques les plus modernes (pasteurisation, acidification par cultures pures, etc.). Ce beurre de tout premier choix est vendu sous le nom de « Floralp ».

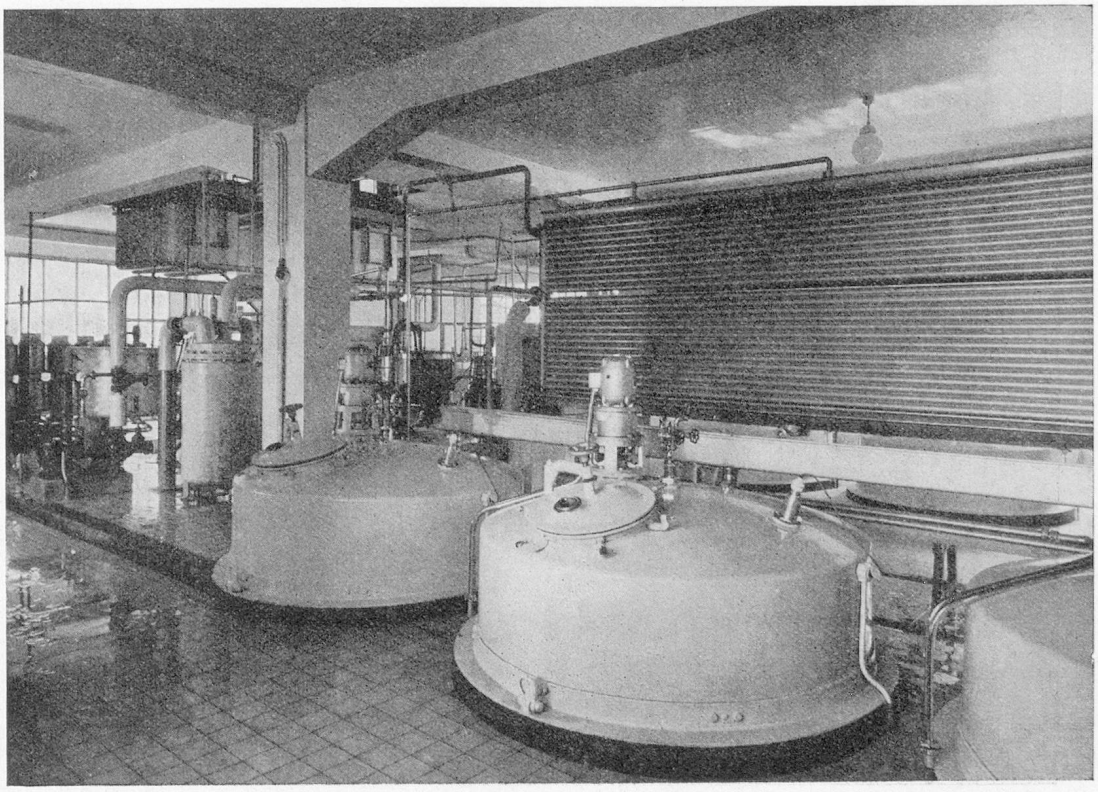
Le ravitaillement des villes suisses en lait frais est tout aussi moderne. Des centrales laitières, créées et exploitées en grande partie par les Fédérations des producteurs, assurent la livraison d'un lait de qualité parfaite, contrôlé et de bonne conservation. La vente du lait pasteurisé en bouteilles dans les écoles, les bureaux, les usines, sur les places de sport, les quais des gares, se développe de façon réjouissante. La troupe en caserne et en campagne s'est habituée à boire du lait et le « camion à lait » fait maintenant partie intégrante et appréciée de la vie du soldat suisse.

Organisation de l'industrie laitière suisse

L'industrie laitière suisse est organisée coopérativement. Les sociétés locales de producteurs (environ 4.000 en Suisse, c'est-à-dire une dans presque chaque village) forment la base de l'organisation générale. L'importance de ces sociétés est conditionnée par le mode d'emploi du lait. La fabrication d'un « Emmental » nécessite l'emploi de 800-1.200 litres de lait, tandis que pour un « Gruyère » ou un « Sbrinz », 400-600 litres suffisent. Si, dans les régions riches en lait, des fromageries fabriquent 2-4 meules par jour, rarement plus, nous n'avons pas en Suisse de grandes « fabriques » de fromage, comme en Hollande, par exemple.

Les sociétés locales sont groupées en 18 Fédérations régionales, qui forment l'organe directeur : l'Union centrale des producteurs suisses de lait. Cette institution, fondée en 1907, est devenue, avec le temps, un facteur important et indispensable de l'économie nationale. Elle englobe aujourd'hui, à quelques rares exceptions près, la totalité des sociétés locales de producteurs. Son but principal est de fixer et d'assurer un prix du lait correspondant autant que possible aux frais de production. A cet effet, elle garantit le prix des principales sortes de fromage et de beurre, moyennant l'obligation, pour les fabricants, de livrer ces produits (vente locale exceptée) aux organismes de vente centraux :

Centrale laitière en Suisse. Local de refroidissement et d'entreposage du lait



L'Union suisse du commerce de fromage et les « centrales du beurre ».

Les « acheteurs de lait » (fabricants de beurre et de fromage) et les marchands de beurre et de fromage sont également groupés en organisations spéciales. La guerre économique que se livraient autrefois ces divers groupements a fait place depuis 1914 à l'entente et à la collaboration actuelles. C'est alors que fut fondée l'Union suisse du commerce de fromage, qui groupe les trois organisations des producteurs de lait, des fromagers et des marchands. L'Union du commerce de fromage est chargée de racheter toute la production d'« Emmental », de « Gruyère » et de « Sbrinz », qu'elle écoule ensuite dans le pays et à l'étranger, aux meilleures conditions possibles.

Les produits laitiers suisses sur le marché mondial

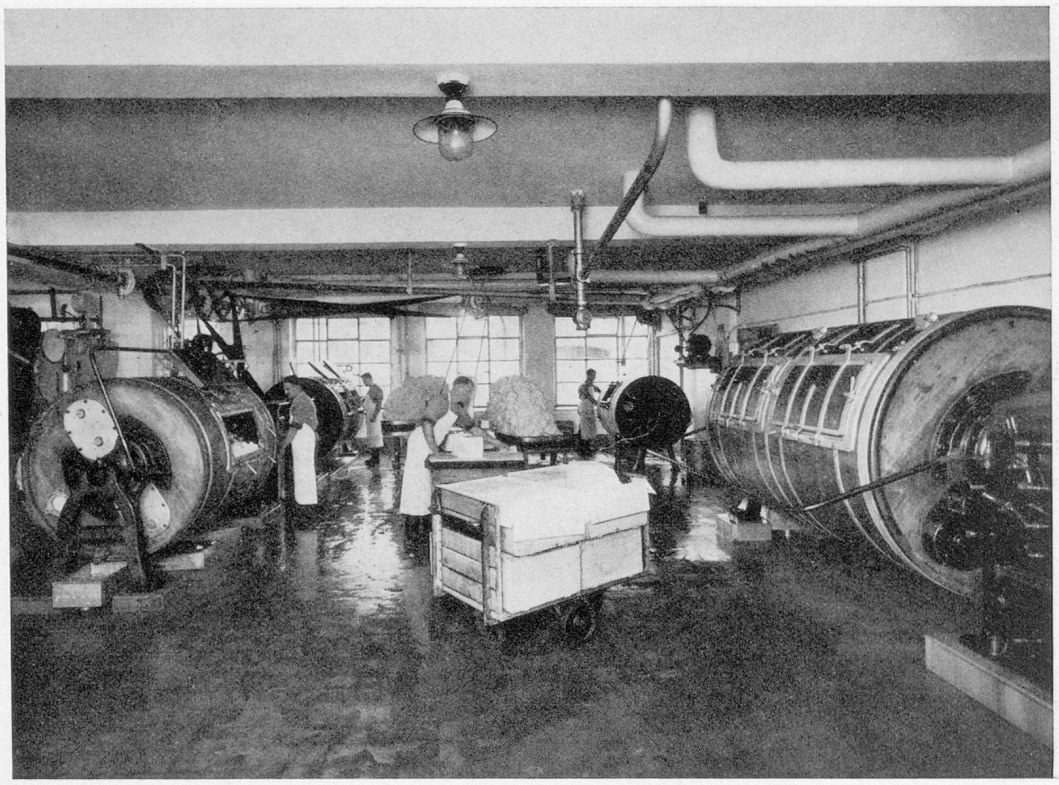
C'est en 1885 qu'on mentionna, pour la première fois, dans les statistiques officielles, l'exportation des produits laitiers suisses, qui augmenta continuellement jusqu'en 1914, tomba à un niveau très bas pendant la guerre et ne put, par la suite, rattraper que partiellement le terrain perdu, vu le déséquilibre complet des conditions économiques et monétaires du monde d'après-guerre.

Ces dernières années, le déficit des exportations et l'augmentation constante du troupeau et conséquemment de la production laitière ont placé l'industrie suisse du lait en face de problèmes difficiles. Force nous a été d'écouler une plus grande partie de cette production dans notre propre pays. C'est ce qui nous a engagés à augmenter considérablement notre production beurrière et à cesser pour ainsi dire complètement d'importer du beurre,

Avant la guerre, nous exportions du lait frais en Alsace et à Constance. Ces deux débouchés nous sont aujourd'hui fermés, alors que, soit dit en passant, d'après la convention zonière franco-suisse, nous sommes obligés d'importer de France en franchise de droits, une moyenne journalière de 25.300 litres de lait frais.

Le recul de notre exportation de lait condensé

Salle de barattage dans une des centrales du beurre en Suisse



est dû principalement à la création, pendant et depuis la guerre, de fabriques de lait condensé dans des pays d'outre-mer, qui constituaient nos meilleurs débouchés. Ces fabriques utilisent des matières premières et de la main-d'œuvre très bon marché ; leurs produits ne sont pas grevés comme les nôtres de lourds frais de transport et d'assurances. Nous espérons tout de même que, grâce à une stabilisation des conditions économiques et monétaires mondiales, nos produits de qualité récupèreront leurs anciens débouchés dans les pays qui doivent actuellement se contenter de produits d'imitation bon marché.

On constate également une régression de notre exportation fromagère, mais elle est moins grave. Dans ce domaine, le danger de contrefaçons à l'étranger est moindre, parce que la fabrication d'un « Emmental » ou d'un « Gruyère » vraiment de premier choix dépend d'un grand nombre de facteurs (tels le climat, la nature du sol et l'expérience du fromager) que l'on rencontre rarement réunis ailleurs qu'en Suisse.

Le marché français du fromage

Il est d'une importance primordiale pour notre exportation.

Exportation de fromages suisses en France
(en wagons de 10 tonnes)

Année	Fromages en meule	Fromages en boîtes
1910..	706	»
1914..	769	»
1918..	1	»
1925..	71	»
1928..	109	0,5
1930..	348	4
1935..	539	12
1936..	661	17
1937..	474	18

Pendant les dix premières années d'après-guerre, les achats de la France sont restés très modestes et ce n'est que depuis 1930 que leur chiffre s'est rapproché de celui d'avant-guerre.

D'après le traité de commerce actuellement en vigueur, la Suisse ne doit livrer à la France que du fromage de premier choix, à des prix qui ne puissent en aucune façon concurrencer le produit français similaire. Une « Commission interprofessionnelle », composée de représentants de l'industrie laitière et du commerce de fromage des deux pays, règle les différends que peut soulever l'application de cette clause.

La Suisse s'est toujours efforcée de respecter ses engagements conformément à la lettre et l'esprit de ceux-ci. Cela ne lui a été possible que grâce à la centralisation de ses exportations par l'Union suisse du commerce de fromage. A l'encontre des imitations provenant d'autres pays, jamais le fromage d'origine suisse n'a pesé sur les prix français. Au contraire, les prix relativement élevés et stables du fromage suisse ont toujours contribué à régulariser et à raffermir le marché français.

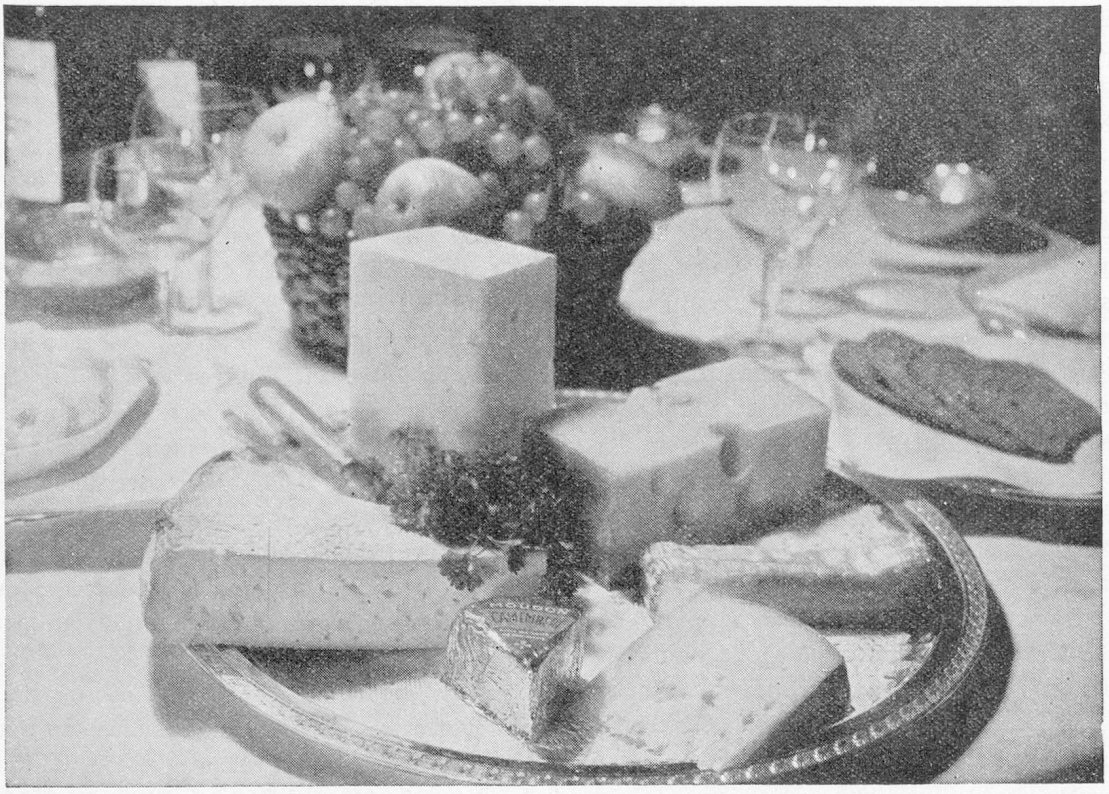
Aussi, les milieux intéressés suisses n'arrivent-ils pas à comprendre pourquoi les producteurs français de lait et de fromage se plaignent si souvent et si vivement de l'importation des fromages suisses dont ils voudraient réduire le contingent. Ces critiques et ces exigences non fondées ne tiennent pas compte de l'amitié réciproque et traditionnelle des deux républiques. D'autre part, au point de vue purement économique, la France tire plus d'avantages que nous des échanges commerciaux entre les deux pays. En 1937, les exportations françaises en Suisse s'élevaient à 1.446 millions de francs français, tandis que celles de la Suisse en France n'atteignaient que 813 millions. La Suisse importe de France des produits agricoles d'une valeur supérieure à 200 millions de francs français (vins, fruits, légumes, laines, etc.). L'agriculture française a donc intérêt à conserver en la Suisse un bon client solvable, ce qui suppose la libre circulation des courants commerciaux dans les deux sens.

H. BRETSCHER,
Secrétaire général de l'Union centrale des Producteurs suisses de lait

Note de la rédaction. — L'article de M. H. Bretscher nous paraît appeler quelques observations.

L'industrie du lait condensé fut introduite en Suisse par un Américain M. C. A. Page et c'est la concurrence faite sur les marchés étrangers par la Borden Compagny, société américaine, qui a contraint, dès 1873, l'Anglo-Swiss Condensed Milk C°, établie à Cham, à rechercher les meilleures conditions de production possibles et à fabriquer à l'étranger, en Angleterre d'abord, en Bavière ensuite et plus tard dans d'autres pays.

D'autre part, les produits qui ne sont pas de fabrication suisse ne sont pas tous, loin de là « des produits d'imitation bon marché ». Il y en a d'excellents et la lutte de l'industrie suisse contre la concurrence étrangère n'en a été rendue que plus difficile.



Brillat-Savarin a dit : « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil »

Une « fondue Suisse » est un régal sans égal