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

Artikel: Le Commerce des fromages en Suisse : les fromages en meules
Autor: Lustenberger, M.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-889092

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

LES FROMAGES EN MEULES

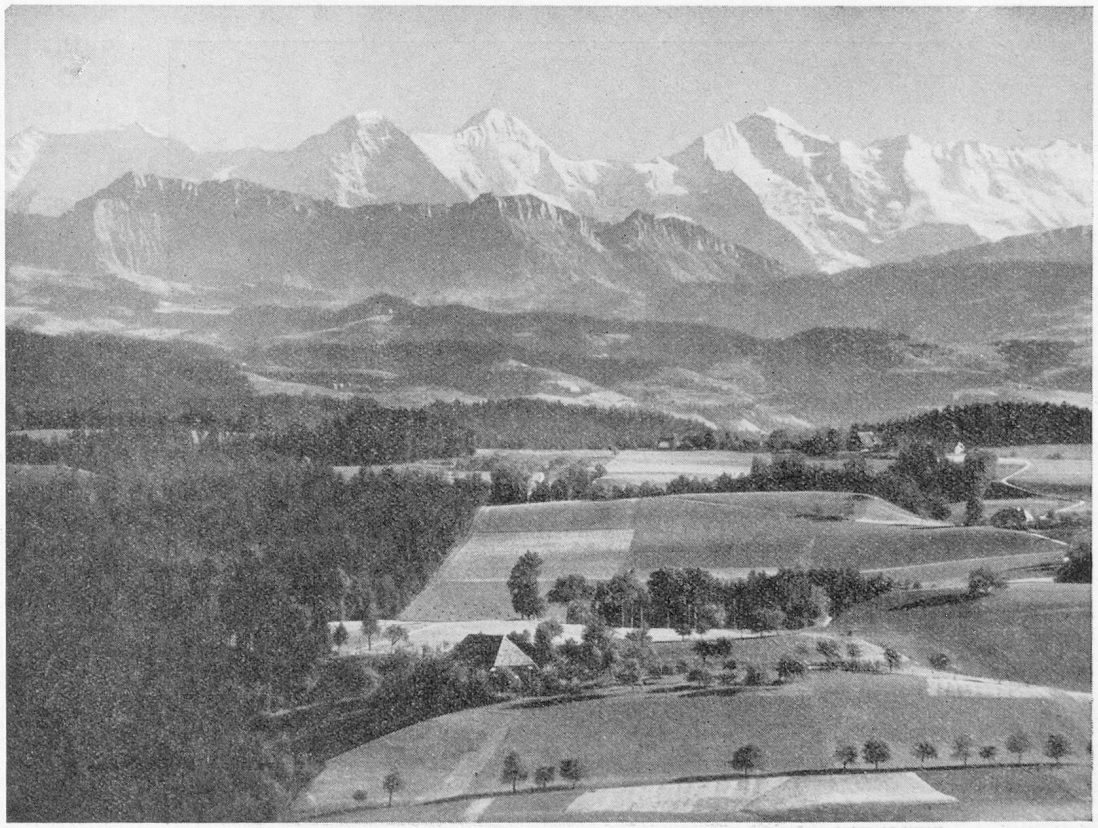
Généralités. — La Suisse, avec ses montagnes et ses prairies, se prête admirablement à l'industrie laitière. Son climat et ses terres en sont les conditions essentielles. Chacun connaît suffisamment le développement de l'industrie laitière et les divers modes d'utilisation du lait et des produits laitiers pour qu'il ne soit pas besoin de s'y arrêter. La consommation du lait et des produits laitiers n'est probablement nulle part aussi forte qu'en Suisse, ce qui est dû principalement à leur excellente qualité. Les milieux intéressés font aussi les plus grands efforts pour livrer à la consommation un lait sain et hygiénique. En outre, la science et la pratique travaillent en étroite collaboration à transformer la matière première si délicate en produits laitiers de choix. Parmi ceux-ci, le plus important est le fromage et spécialement l'Emmental, qui a valu à la Suisse sa renommée de pays laitier par excellence.

On fabrique, en Suisse, comme fromages à pâte dure, l'Emmental et le Gruyère, le premier principalement dans les fromageries de plaine et le second en Suisse romande et à la montagne. Cette dernière sorte tire son nom de l'ancien chef-lieu du district de La Gruyère, dans le canton de Fribourg, d'où la fabrication s'est étendue à toute la Suisse romande.

Le fromage d'Emmental est fabriqué en meules de 60 à 120 kilogrammes, tandis que les pièces de Gruyère, plus petites, ne pèsent que de 20 à 40 kilogrammes. Le premier est plutôt doux, il a une « ouverture » grande et régulière ; le second est très aromatique, l' « ouverture » est petite.

La fabrication de l'Emmental est née dans une petite fromagerie de la vallée de l'Emme ou Emmen-

La Suisse, pays du lait



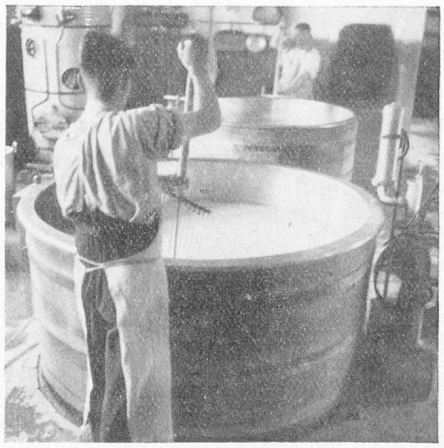
tal. Actuellement, par suite du développement de la culture fourragère et de l'amélioration de la technique fromagère, elle s'est répandue dans presque toute la Suisse alémanique, à l'exception des petits cantons montagneux du centre de la Suisse.

Au cours des derniers siècles, la renommée croissante des fromages de Gruyère et d'Emmental engagea les pays étrangers, non seulement à perfectionner leur industrie laitière, mais encore à développer la fabrication des produits laitiers. C'est ainsi que les noms de Gruyère et d'Emmental devinrent avec le temps des dénominations génériques et que toutes les protestations soulevées par la Suisse contre l'emploi abusif de ces termes, pour désigner des imitations fabriquées à l'étranger, demeurèrent jusqu'ici vaines. Cela fut pour notre pays un nouveau stimulant pour améliorer encore la qualité de ses fromages et conserver aux produits suisses une supériorité qui justifiât leurs prix de vente plus élevés. Il importe, en effet, que le fromage suisse se distingue des imitations étrangères par une plus grande finesse de goût, d'arome et de pâte. En outre, il doit posséder une belle « ouverture». Quant au reste, nous nous en remettons en toute confiance au consommateur du soin de juger si la renommée dont jouit le véritable Emmental est bien méritée.

La fabrication du fromage. — Les producteurs de lait dans des régions déterminées sont groupés en sociétés possédant chacune sa fromagerie. Ils font fabriquer les fromages dans leur propre exploitation, par un « fromager à gage » expérimenté ou louent la fromagerie à un « acheteur de lait » (fromager indépendant), qui travaille pour son propre compte.

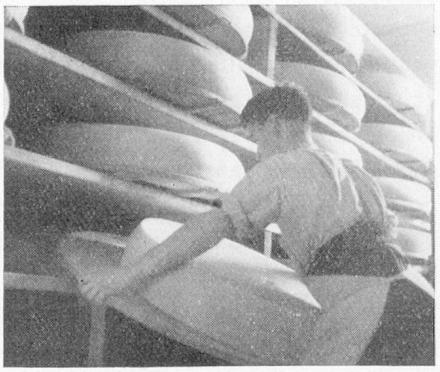
Le lait que les producteurs apportent, matin et soir, à la fromagerie, est pesé et travaillé dans de grandes chaudières en cuivre. Soit dit en passant, on ne peut obtenir un fromage de premier choix qu'avec du lait sain, ce qui oblige le fabricant à procéder, au moment de la livraison, à un contrôle sévère. Après avoir été chauffée, la masse de fromage est sortie de la chaudière, enveloppée dans une toile, placée dans un « cercle » (moule en bois) et mise sous presse. Le but du « pressage » est d'éliminer le petit lait resté dans le fromage, de sécher ce dernier dans le cercle, en changeant régulièrement la toile dans laquelle il est enveloppé. Il est ensuite transporté à la cave froide, où commence le « salage », qui exerce une certaine influence sur la fermentation ultérieure. Dans la règle, on le plonge dans un bain d'eau salée pendant deux à quatre jours. Puis, il reste environ dix à quinze jours dans la cave froide, pour passer ensuite dans la cave de maturation, où il fermente à une température de 18 à 22° C. C'est durant cette fermentation que se forme l'« ouverture», c'est-à-dire les « yeux ». Lorsque la fermentation principale est terminée, le fromage est ramené à la cave froide, où on

Fromagerie



continue à le laver et à le saler régulièrement. Au bout de trois mois environ, la marchandise est acceptée par lots ou « parties » par les marchands de fromage qui l'encavent chez eux. On fabrique divers types d'Emmental suivant le pays et la clientèle auxquels il est destiné, suivant qu'on demande des meules lourdes ou légères, hautes ou basses, à « ouvertures » nombreuses ou rares, suivant qu'on préfère du fromage doux, mi-salé ou mûr, avec des yeux qui « pleurent » ou non le sel, etc. Afin de satisfaire chaque client, le marchand de fromage doit connaître exactement les exigences de l'acheteur pour pouvoir choisir dans sa cave la marchandise qui convient, ce qui se fait par sondage.

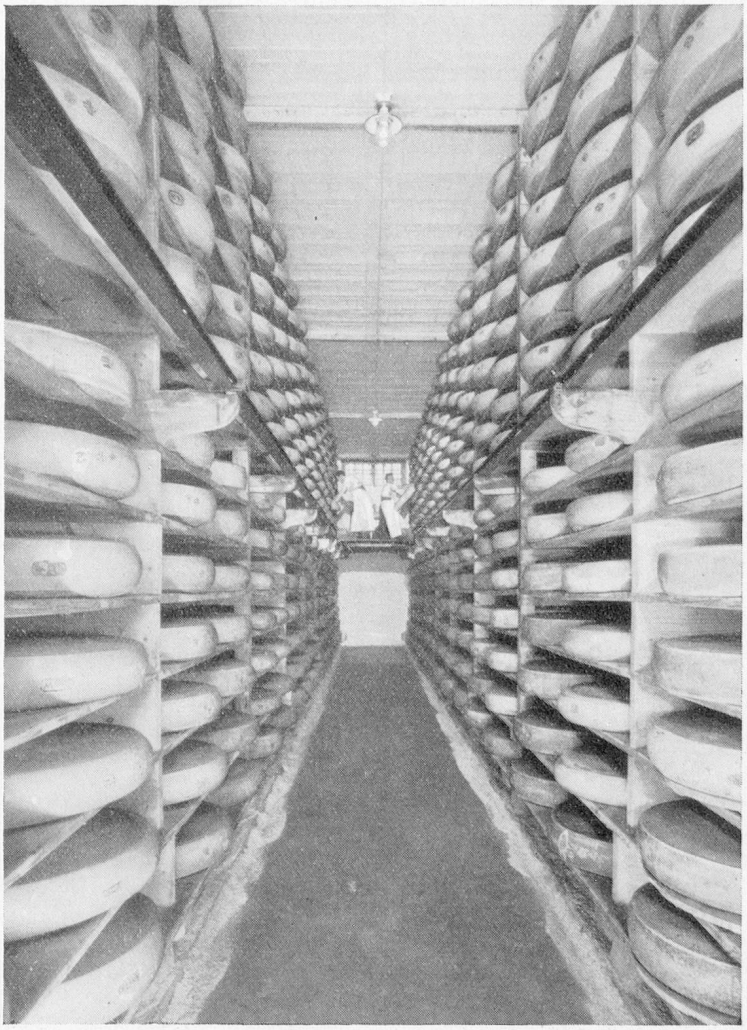
Outre l'Emmental et le Gruyère, on fabrique aussi en Suisse du fromage à râper dit « Sbrinz », d'excellente qualité. Le Gruyère et le « Sbrinz » sont consommés en majeure partie en Suisse, mais on les trouve en France dans les meilleures maisons de spécialités connues des gourmets.



Le commerce du fromage. — Avant la guerre, le marchand achetait le fromage pour son propre compte dans les fromageries, selon ses besoins et le logeait dans ses caves jusqu'à maturité complète. La majeure partie de l'Emmental fabriqué en Suisse était exportée dans de nombreux pays. Les prix variaient suivant la situation du marché, mais, grâce à sa qualité inégalable, le véritable fromage suisse se vendait toujours plus cher que ses imitations.

La guerre et les difficultés économiques de l'après-guerre obligèrent les producteurs de lait, les acheteurs de lait et les marchands de fromages à se grou-

Cave à fromages



per pour éliminer la concurrence qu'ils se faisaient les uns aux autres. Par suite des entraves apportées à l'exportation par les mesures de contingentement, les difficultés de transfert des devises et la situation politique internationale, l'organisation commune se vit contrainte d'orienter l'utilisation du lait dans d'autres directions. En effet, nombre de pays qui étaient anciennement clients de la Suisse se sont mis à fabriquer eux-mêmes du fromage.

L'organisation suisse du commerce de fromage, fondée en 1914 par les groupements sus-mentionnés, appelée tout d'abord « Union suisse des exportateurs de fromage », puis « Union suisse du commerce de fromage », s'est efforcée de protéger l'Emmental suisse contre la concurrence croissante des produits similaires étrangers, par l'introduction d'une marque d'origine déposée. Malheureusement, cette marque fut fréquemment imitée, ce qui obligea l' « Union du commerce de fromage » à intenter divers procès en contrefaçon de marque et tromperie sur la provenance du produit. Elle obtint gain de cause dans la plupart des cas, ce qui n'empêche pas que l'on cherche, aujourd'hui encore, à créer une confusion, en marquant en rouge des fromages d'autre provenance. Aussi, le consommateur désireux de recevoir du véritable fromage d'Emmental aura-t-il soin de s'assurer que le mot « Switzerland » figure bien sur la croûte du fromage qu'on lui présente.

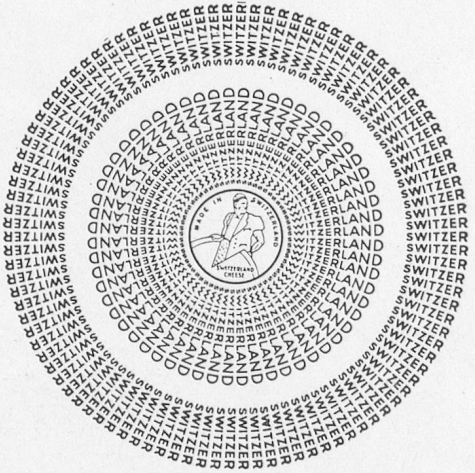
La France et la Suisse ont entretenu de tout temps des relations amicales et l'esprit conciliant qui a prévalu dans les négociations commerciales a toujours permis d'aboutir à des accords. La Suisse achetant infiniment plus à la France qu'elle ne lui vend, et demeurant l'un de ses meilleurs clients, a droit à certains égards.

L'exportation des fromages suisses en France est strictement contingentée et n'a, de ce fait, guère varié au cours de ces dernières années mais reste en-dessous de celle d'avant-guerre. Grâce à l'excellente qualité des fromages suisses, leur contingent d'importation peut être utilisé entièrement, malgré les prix bien supérieurs à ceux des fromages similaires français, du fait des droits d'entrée et taxes de licence trop élevés.

Les difficultés d'exportation du fromage nous ont obligés à augmenter fortement la production de beurre ; grâce à l'organisation existante, nous pouvons adapter notre industrie laitière aux possibilités d'exportation du fromage. Notre organisation s'efforce d'améliorer encore la qualité de notre fromage pour lui conserver son excellente renommée et elle ne reculera devant aucun sacrifice pour maintenir son rang de premier fournisseur de tous les marchés étrangers en fromage à pâte dure.

M. LUSTENBERGER.

Président de l'Union suisse du Commerce de fromage.



Marque d'origine