Aide Suisse à l'Est : une histoire de fromage

Autor(en): **Petit-Pierre, Marie-Christine**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **- (1993)**

Heft 50: **Les Suisses de Chicago**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-847982

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

concernant nos exportations auraient été facilitées. Mais nous devons désormais remplir des conditions plus sévères que les membres de la Communauté. Les accords bilatéraux ont de moins en moins de prix, il faut discuter avec Bruxelles".

Fièvre aphteuse

La Suisse filtre actuellement les produits en provenance d'Italie, car il y a justement des bêtes atteintes de fièvre aphteuse dans ce pays. Ne serait-ce pas l'occasion de revoir les exigences italiennes à la baisse ? Michel Pellaux ne le pense pas : "Nous prenons les mêmes précautions que les pays de la Communauté. Nous ne pouvons pas envisager de les diminuer dans le but d'arriver à un accord plus favorable pour nos exportations de bétail. Ce serait prendre un risque énorme, ça n'en vaut pas la peine". Les exportateurs vont devoir se faire à la nouvelle donne du marché européen. Christophe Gerber considère avec irritation le statut de la Suisse dans la "Tiers Europe" : "Ce sont les suites du non de la Saint Nicolas. Il y a maintenant deux catégories de pays, ceux qui font partie de la CEE et les autres. Et pour ces derniers, les conditions sont les mêmes, qu'ils soient Turcs, Jaunes ou Suisses. Les nouvelles exigences rendent les choses plus laborieuses, plus coûteuses, plus compliquées". ■

AIDE SUISSE À L'EST

Une histoire de fromage

PAR MARIE-CHRISTINE PETIT-PIERRE / BRRI

De beaux fromages à pâte dure, telle est l'une des formes que prend l'aide de la Suisse à l'Est. En Roumanie, Pologne, Tchécoslovaquie, Russie ou Bulgarie, les fromagers suisses retroussent leurs manches et transmettent leur savoir aux gens du lieu. Leur but ? Faire redémarrer l'économie locale en créant des petites unités de production autonomes. C'est aussi, pour les fromagers, un retour symbolique au pays des tsars.

De 1795 à la Révolution, la Russie des tsars a été un pays d'accueil pour les fromagers suisses. Pendant cette période et jusqu'en 1929, 908 fromagers suisses ont travaillé en Russie, selon Gisela Tschudin, auteur d'un ouvrage consacré à l'histoire des fromagers suisses au temps des tsars*. Ils ont amené alors avec eux une technologie de pointe et ont contribué à relancer l'industrie laitière avec les fromages à pâte dure. Une science oubliée pendant des décennies. Aujourd'hui, à travers les plans d'aide et des projets commerciaux, le fromage suisse fait un grand retour à l'Est.

La banque de la vache

"Avec l'introduction de l'économie collectiviste, le traitement du lait a été transféré de la ferme aux grandes entreprises de la ville. L'art de travailler le lait et de produire le fromage est tombé dans l'oubli à la campagne", explique Carlos Marbach. En tant qu'expert laitier et conseiller technique, il parcourt les pays de la CEI à la recherche de lieux propices à l'implantation de fromageries. "Le Mister Plan (planification) ne fonctionne plus. Mais il y a toujours du lait et des vaches. Ces dernières sont utilisées comme banque par les paysans. Elles sont vendues afin d'obtenir de l'argent liquide pour l'achat d'un médicament ou d'une pièce de rechange. Beaucoup de kolkhoziens ont peur de prendre des responsabilités. A nous de les aider à transformer leur lait". L'idée force de tous les projets "fromage" est de créer de petites unités de production, traitant trois à cinq mille litres de lait par jour. Des fromagers viennent sur place transmettre leur savoir-faire. Et quelques jeunes font des stages de formation en Suisse. "Une formule qui n'en est qu'à ses débuts mais devrait se développer", déclare Claudia Tobler d'Agroimpuls, service de placement des stagiaires dans le cadre de l'Union Suisse des Paysans.

Fromageries, investissez !

"Les projets de laiteries-fromageries nécessitent une aide extérieure, souligne Carlos Marbach. Il faut frapper à toutes les portes, institutions, fondations, cantons, communes". Il louche bien sûr du côté du nouveau crédit de 600 millions de frs.s. pour l'aide aux républiques de la CEI, voté par le Parlement. "Nos programmes pour la CEI sont en phase de préparation, commente Denis Knobel, du Bureau de la coopération avec l'Europe de l'Est, au Département Fédéral des Affaires Etrangères (DFAE). En Pologne, nos efforts visent, depuis deux ans, à améliorer la qualité du lait. Un problème clé pour la restructuration laitière dans tous les pays de l'Est. Nous nous occupons dans ce cadre de 5 laiteries-fromageries en collaboration avec l'entraide protestante (EPER). Mais pour le développement de l'industrie locale, les investissements privés sont de première importance".

Villages roumains

Certaines communes de l'opération "village roumain" se lancent dans l'opération fromage. A St-Cergue, la commune a pris en charge la formation d'un fromager et prévoit la construction d'une fromagerie cet été à Clit, au nord-est de la Roumanie. St-Légier voit plus grand et se propose de construire une laiterie-fromagerie à Morareni, avec l'aide de la Confédération et une participation de Nestlé. Elle fonctionnera dès cet automne et desservira plusieurs vallées. Un ingénieur-agronome, venu se former à Lausanne, en aura la responsabilité. Chexbres s'occupe du village de Maguri. Son soutien a permis de développer la fabrication de fromages par unités familiales. Daniel Chapuis, initiateur de l'expérience, dresse un premier bilan : "Les paysans découvrent le fromage à pâte dure. Un délice, car ils consommaient un fromage très archaïque, plein de moisissures pas nobles du tout. Maintenant, il y a une trentaine de fromagères dans le village, une possibilité pour les femmes de se distinguer". ■

"Schweizer Käse im Tzarreich". Gisela Tschudi. Verlag Hans Rohr, Zürich. 1990