

**Zeitschrift:** Annales fribourgeoises  
**Herausgeber:** Société d'histoire du canton de Fribourg  
**Band:** 81 (2019)  
  
**Artikel:** Du liquide au solide : Lait2019 au Musée gruérien  
**Autor:** Philipona, Anne / Raboud-Schüle, Isabelle  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1048343>

### **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:** 15.12.2025

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

# DU LIQUIDE AU SOLIDE

Lait2019 au Musée gruérien

PAR ANNE PHILIPONA ET ISABELLE RABOUD-SCHÜLE

Comment mettre le lait en exposition ? Sur la base des recherches historiques d'Anne Philipona, le Musée gruérien a réalisé en 2019 une exposition consacrée à ce produit familier et apparemment banal. Le processus peut se comparer à la fabrication du fromage : la qualité dépend de la matière première, en l'occurrence la publication *Le lait de la montagne à la ville*. Le produit prend une forme tridimensionnelle, solide, qui peut se consommer pendant des mois et par des publics divers. Une quinzaine d'institutions culturelles du canton se sont jointes au projet sous l'appellation LAIT2019.ch.

## LA BONNE SAISON

La programmation de l'exposition associe deux opportunités. D'une part, elle bénéficie de la disponibilité des recherches historiques sur l'économie laitière dans le canton, et en particulier sur son développement au cours des deux derniers siècles. Le sujet est neuf dans un musée qui a collectionné en priorité des objets du monde rural préindustriel.

D'autre part et de manière synchronique, la perspective de la fête des vigneronns en 2019 renvoie le Musée gruérien à son rôle de référence régionale. Qui sont les armaillis fribourgeois, quels sont leurs liens avec les bords du Léman ? Le public et les médias attendent une réponse alors qu'ils portent à cette occasion festive un grand intérêt pour le Ranz des vaches, chanté depuis deux siècles dans l'arène veveysanne.

Enfin, un projet parallèle apporte un éclairage complémentaire sur les armaillis et les chalets d'alpage. Occupé à inventorier, identifier et dater les images et cartes postales de la collection Charles Morel conservée au Musée, le petit-fils du photographe en question, René Morel, a parcouru

les Préalpes à la recherche des chalets d'alpage photographiés par son grand-père et dont il a pris une image sous un angle identique. La juxtaposition des deux photographies montre comment certains chalets ont traversé les siècles alors que d'autres sont méconnaissables, voire n'existent plus, démolis par les éléments naturels.

## DE LA TRAITE À LA TABLE

L'exposition a volontairement laissé de côté le très vaste sujet du bétail, et donc aussi les poyas, les cloches et sonnailles qui ont fait ou feront l'objet d'autres expositions. Néanmoins, la traite est incontournable, et la vache bien présente : une prise de vue de l'intérieur d'une étable fribourgeoise, commandée à la photographe Mélanie Rouiller, ouvre l'exposition et rappelle que tout commence par la traite. Puis vient le transport du lait, dans des boilles à dos ou tiré par des chiens, montrant aux visiteurs combien la production laitière fribourgeoise reposait sur de nombreux petits producteurs.

Grâce aux récits proposés dans l'exposition, les hommes et les femmes, acteurs de cette économie laitière, sont mis en évidence. Leur quotidien, leur difficulté et leur réussite transparaissent ainsi à travers de courts récits. Beaucoup commencent à la laiterie du village, longtemps lieu de rencontres privilégié, mise au centre de la première partie de l'exposition. Elle symbolise la filière villageoise de cette économie laitière. Les paysans s'y rendent matin et soir et elle était alors le lien social le plus important pour les habitants des campagnes. Pour illustrer cette partie, les objets ont été trouvés dans les laiteries : la balance où chaque producteur verse le contenu de ses boilles, les étagères garnies de casiers pour les carnets du lait au numéro de chaque sociétaire, le pupitre sur lequel le laitier inscrit les apports quotidiens et les quelques fioles et densimètres qui lui permettent de faire les contrôles usuels. Sans oublier la tunique du fromager, les bottes blanches et quelques éléments de carrelage réglementaire.

Des visites sur le terrain ainsi que dans de nombreuses usines ont permis de constater à quel point le lait est invisible, à l'exception de la chaudière de fromagerie. Dès la traite à la machine, il parcourt des tuyaux, de plastique ou d'acier inoxydable, jusqu'au produit fini emballé en portions. S'il est bu à la paille, le précieux liquide passe de manière invisible et par un réseau d'une grande complexité, du pis à l'estomac du consommateur.

De ce constat découle le fil rouge, en l'occurrence le tuyau lumineux blanc qui parcourt toute l'exposition, de l'étable au frigo.

## UN LIQUIDE INVISIBLE ET UNE IMAGE ICONIQUE

Le contraste entre les collections du Musée, riches de seaux et baquets à lait en boissellerie, de centaines de cuillères à crème sculptées<sup>1</sup>, et la réalité de l'économie laitière depuis plus d'un siècle devait être mis en scène dans l'exposition. Une «chambre du souvenir», fermée par une image panoramique d'un chalet des Préalpes visité par une famille de touristes, rassemble les objets en bois qui ont longtemps servi : baquets pour laisser reposer le lait, splendides boilles en bois, baratte-tonneau de fromagerie. Des vitrines exposent les séries de cuillères qui jouent un rôle avant tout emblématique. Une fenêtre s'ouvre sur la suite de l'exposition, où défilent les cartons rectangulaires de lait d'un grand distributeur.

Cette image idyllique est utilisée par la promotion touristique, mais également par les distributeurs. Personnages en costumes, paysages verdoyants, vaches rieuses et objets traditionnels décorent, au gré de modes graphiques changeantes, les emballages de lait, de chocolat et les accessoires tels que caquelons à fondue ou tasses et autres souvenirs, alors que les produits laitiers sont aujourd'hui fabriqués dans des usines ultramodernes. Pour sortir de cet espace, le visiteur doit traverser l'image champêtre, pour se retrouver dans une halle à la lumière crue où dominant les barattes géantes, les objets de laboratoire et les machines rutilantes. L'industrie alimentaire occupe la moitié de la surface d'exposition, ce qui correspond à la réalité historique : en 1910 déjà, la moitié du lait produit en Gruyère est livré à l'industrie. Ces premières usines, implantées dans le canton ou sur son pourtour, fabriquent du lait condensé, distribué dans des boîtes en fer blanc et destiné à l'exportation. Aujourd'hui, les usines fribourgeoises fabriquent des produits laitiers destinés avant tout au marché suisse.

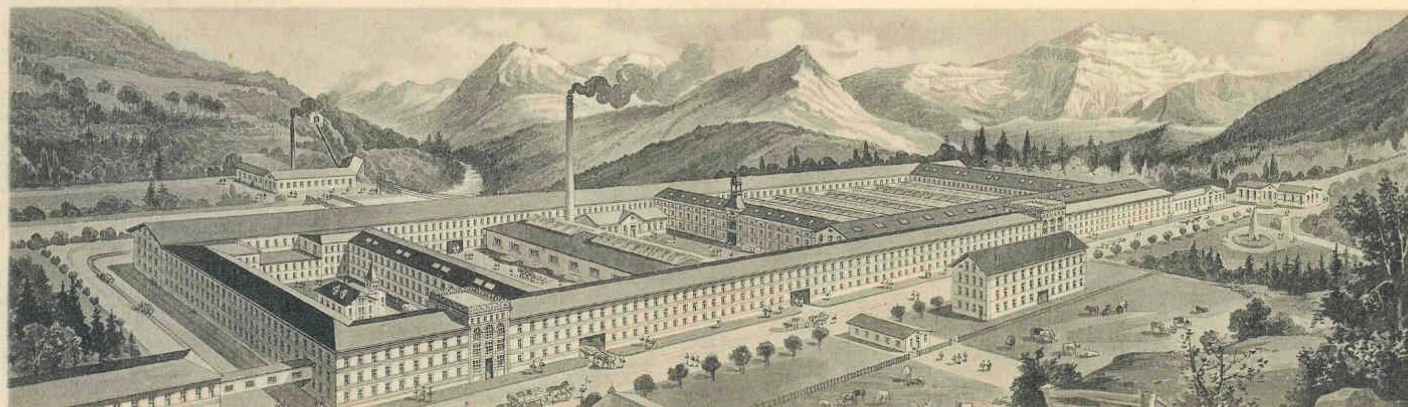
## L'INVISIBLE DANS LE LAIT

Le savoir-faire des laitiers et fromagers n'est pas précisément expliqué dans l'exposition puisque d'autres institutions permettent d'assister en direct aux processus de transformation (Maison du Gruyère, Maison Cailler, visite des ateliers laitiers de l'Institut de Grangeneuve). En

<sup>1</sup> BUCHS 1999 ; RABOUD-SCHÜLE 2007.



## SOCIÉTÉ ANONYME DES CHOCOLATS AU LAIT F. L. CAILLER - BROU



PERSONNEL 2000 OUVRIERS

VUE GÉNÉRALE DES ÉTABLISSEMENTS À BROU

FORCE MOTRICE 2500 CHEVAUX

### SUCCURSALES ET ENTREPÔTS GÉNÉRAUX:

VEVEY, PARIS, LONDRES, LIVERPOOL, BERLIN, HAMBOURG, FRANCFORT S/M, VIENNE, PRAGUE, MILAN, BARCELONE, LISBONNE, ST-PETERSBOURG, VARSOVIE.  
AMSTERDAM, BRUXELLES, COPENHAGUE, STOCKHOLM, CHRISTIANIA, BERGEN, WIBORG, BUCAREST, BELGRADE, SOFIA, CONSTANTINOPLE, SALONIQUE.  
NEW-YORK, CHICAGO, BOSTON, ST-FRANCISCO, TORONTO, MONTREAL, MEXICO, BUENOS-AYRES, SANTIAGO, RIO DE JANEIRO.  
ALGER, TANGER, ALEXANDRIE, CAIRE, CAPE TOWN, JOHANNESBOURG, PRETORIA.  
BOMBAY, MADRAS, CALCUTTA, COLOMBO, SHANGHAI, TIENTSIN, YOKOHAMA, TOKIO. — MELBOURNE, SIDNEY, ADELAIDE, WELLINGTON.

En-tête de la société  
anonyme des chocolats  
au lait Cailler, vers 1900.  
Archives Nestlé à Vevey.

revanche, l'histoire de ce savoir-faire y prend une place de choix avec le développement des connaissances scientifiques à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les analyses au microscope et les progrès de la microbiologie.

Le rôle que joua en pionnière la Station laitière de Péroilles et son emblématique directeur Emmanuel de Vevey est mis en évidence. L'école de laiterie accueillait des élèves de toute la Suisse et même de l'étranger, alors que les cours d'hiver pour les agriculteurs et les cours de formation continue étaient destinés avant tout aux Fribourgeois. Aujourd'hui, l'Institut agricole de Grangeneuve et Agroscope, qui collectionne les bactéries lactiques et qui a prêté des objets pour cette exposition, ont repris ce rôle de recherches et de formation.

### DU FROMAGE AU CRACKING

L'importante production fromagère génère des sous-produits. Petit-lait, recuite et babeurre ont trouvé leur valorisation dans l'élevage des porcs.

Ainsi, le jambon de la borne et le saucisson sont des effets collatéraux de la production de gruyère ! Ces spécialités se développent en parallèle à la production laitière. Toutefois, au XXI<sup>e</sup> siècle, l'extraction de valeur de ces sous-produits se fait de manière différente, en utilisant des technologies similaires à celles du raffinage du pétrole. Le cracking permet de séparer des composants et d'isoler, par nano- ou ultrafiltration, des protéines du lait, séparément du lactose et des sels minéraux. On les retrouve dans de nouveaux produits enrichis et à valeur ajoutée, destinés notamment à l'alimentation humaine ainsi que dans des nourritures pour le bétail.

## L'EMBALLAGE, UN OBJET MUSÉAL ?

Berlingots, yogourts, étiquettes, tout ce matériel indispensable pour rendre le propos familier au visiteur a été obtenu ou emprunté auprès d'entreprises laitières du canton. Cette démarche a nécessité de nombreux contacts, souvent avec des chargés de communication inquiets face à une telle demande. Faute de les avoir collectés lorsqu'ils étaient d'actualité, les premiers emballages apparus dans les années 1960 dans les épiceries et grandes surfaces n'ont pu être trouvés. La fameuse brique tetra n'existe qu'à de rares et fragiles exemplaires au Museum für Gestaltung de Zurich<sup>2</sup>. En effet, l'histoire et la mémoire sont courtes dans les entreprises qui considèrent volontiers comme ancien un objet datant de cinq ans, mais déjà remplacé par un nouveau packaging. Il s'avère également difficile de trouver un équilibre entre la visibilité d'une marque – et son souci de montrer son meilleur visage aujourd'hui – et l'importance réelle d'un produit dans l'économie laitière.

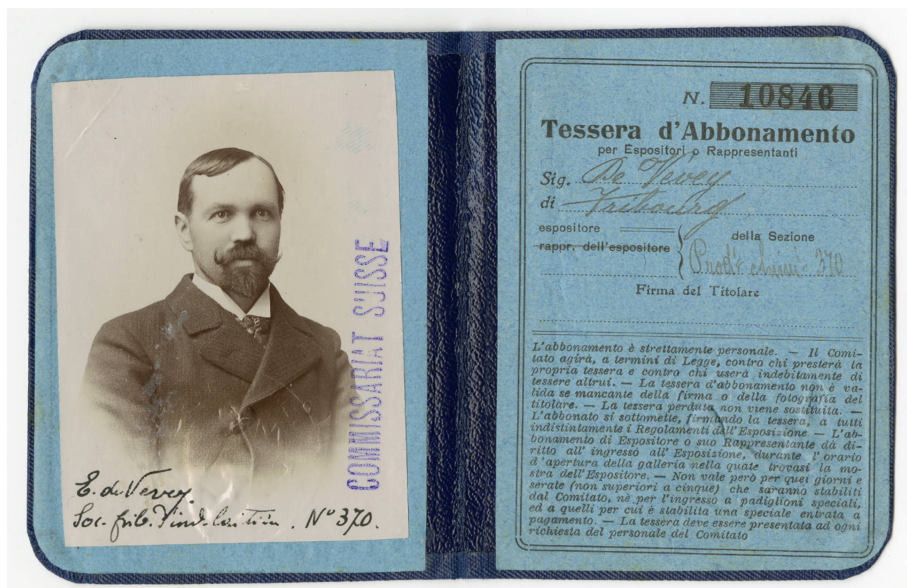
Quelques étagères, allusions aux étals réfrigérés des supermarchés, rassemblent donc ces emballages, vides ou vidés de leur contenu périssable. Les laits au café y ont une place à remarquer, tant l'association du lait avec cette boisson proche-orientale, venue au XIX<sup>e</sup> siècle jusque dans les campagnes et même les chalets d'alpage, reflète les habitudes des habitants de la Suisse. Le yogourt mocca fait ainsi figure de produit préféré des Helvètes, une spécialité, certes industrielle, si banale qu'elle s'ignore.

L'exposition se conclut par un frigo qui montre l'importance économique du lait dans notre pays. Et le titre fait écho à celui de l'exposition : Lait-or blanc fribourgeois. Il a été impossible de trouver des chiffres

<sup>2</sup> Zürcher Hochschule der Künste / Museum für Gestaltung Zürich / Designsammlung. Collection en ligne consultée le 27 juillet 2019. <https://www.emuseum.ch/objects/83819/milch-12-l>.



Carte d'abonnement au nom d'Emmanuel de Vevey, directeur de la station laitière de Fribourg, 1906. Archives de l'État de Fribourg, Fonds de Vevey.



Élèves au travail dans le laboratoire de l'École de laiterie, Grangeneuve, photographie inconnu, vers 1930. Bibliothèque de l'institut agricole de Grangeneuve.



explicites pour le lait dans l'économie du canton tant cette branche relève d'organisations complexes qui dépassent les frontières internes de la Suisse. C'est ainsi un chiffre d'affaires de plus de 15 milliards de francs qui sont générés par le lait dans le pays chaque année, ce qui montre bien que cette filière y a toujours son importance. Les Suisses continuent à consommer du lait, même si la façon de le faire a évolué : la place du lait acheté sous forme liquide par les consommateurs a fortement diminué, alors que la part des produits laitiers les plus divers a augmenté. Le lait, dont le prix a été fixé par la Confédération de 1915 à 1999, a été longtemps porté par une publicité le décrivant comme un aliment bon pour les Suisses. À l'heure où la mode vegan fait beaucoup parler d'elle, la question reste ouverte. Toutefois, le lait, qu'il soit décrié ou apprécié, sous quelque forme que ce soit, reste un élément central de l'histoire fribourgeoise. D'où l'évidence de le mettre au centre d'une exposition.

De mai 2019 à janvier 2020, quelque 50 rendez-vous auront été proposés au public dans quinze institutions muséales du canton de Fribourg sur le site internet dédié : [www.lait2019.ch](http://www.lait2019.ch). Au Musée d'histoire naturelle de Fribourg (MHN), l'exposition «Lait – Elixir maternel» est consacrée à la relation, dans le règne animal, entre les parents et leurs petits. La coïncidence des projets du Musée gruérien et du MHN a permis aux conservateurs de ces institutions d'inviter également leurs collègues, membres de la jeune association des Musées du canton de Fribourg, à concevoir des événements sur ce thème. Visites, animations, ateliers, conférences sont proposés et plusieurs expositions mettent en valeur des collections (BCU, Archives de l'État, Bible+Orient, Morat, Estavayer-le-Lac) ou des projets artistiques (La laitière et le pot aux lés au Musée du papier peint à Mézières). La richesse du programme proposé révèle l'importance du lait dans le canton et sa culture.

A. P. et I. R.-S.

### **Bibliographie**

BUCHS Denis, «Une culture de l'objet, de la fonction à la célébration», dans *Les Cahiers du Musée gruérien*, 2, 1999, pp. 69-89.

MOSER Peter et BRODBECK Beat, *Du lait pour tous: portrait en images, documents et analyses de l'économie et de la politique laitières en Suisse au 20<sup>e</sup> siècle*, Baden 2007, Hier+Jetzt.

PHILIPONA Anne, *Histoire du lait de la montagne à la ville*, Fribourg 2017, Société d'histoire du canton.

RABOUD-SCHÜLE Isabelle, «Cuillères en bois, Sculpter son pays», dans *Les Cahiers du Musée gruérien*, 6, 2007, pp. 195-204.

RUFFIEUX Roland et BODMER Walter, *Histoire du gruyère: en Gruyère du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle*, Fribourg 1972, Éd. Universitaires.