

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 29 (2002)
Heft: 6

Artikel: Agriculture : fromage d'altitude
Autor: Crivelli, Pablo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-912978>

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

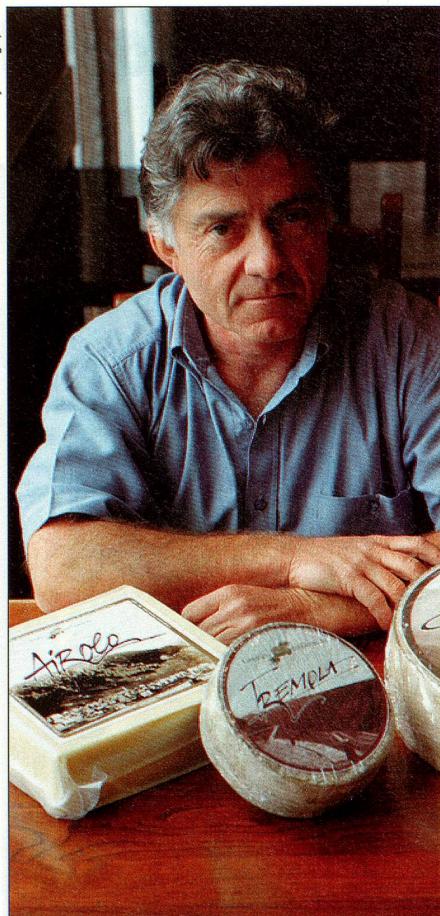
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 27.12.2025

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



Fromage d'altitude

Bien qu'il ne s'agisse que d'une petite société employant une trentaine de personnes, la Fromagerie de démonstration du Gothard (Caseificio dimostrativo del Gotthard), avec son restaurant annexe et son point de vente, s'est taillé une réputation internationale. La compagnie aérienne allemande Lufthansa a en effet ajouté à ses menus un morceau de «Gothard», fromage de montagne tessinois produit par la société d'Airolo. «Même si le contrat de livraison était limité à six mois, nous explique le consultant Aramis Andreazzi, il s'est agi pour nous d'une publicité exceptionnelle, qui nous a permis de nous faire connaître à l'étranger.»

Ce résultat est le fruit d'un patient travail de marketing, assorti d'un soupçon de chance. «Il y a environ quatre ans, précise Andreazzi, nous nous étions mis à la recherche d'un créneau et avons découvert qu'il y avait de bonnes possibilités d'expansion dans le catering.» Après avoir frappé à différentes portes – dont celle de la défunte Swissair –, «nous avons fait par hasard la connaissance du responsable des menus de Lufthansa et c'est là qu'a commencé l'aventure.» Lufthansa avait cependant des exigences particulières: «Au lieu de la forme habituelle, ronde, le produit que nous avons fourni est carré et sans croûte, comme l'avait requis le client. Cette solution, ajoute Andreazzi, fait un fromage idéal pour le catering, parce qu'il n'y a pas de restes, et la forme carrée facilite la préparation de bouchées.»

Aramis Andreazzi est fier de ses fromages.

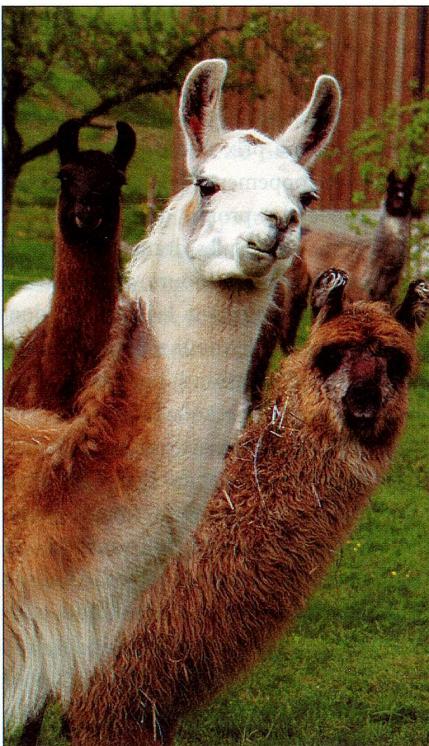
Pour survivre sur un marché toujours plus compétitif, estime le Tessinois, la Suisse doit produire moins, mais miser sur des produits novateurs à haute valeur ajoutée. «Les agriculteurs qui nous livrent la matière première doivent respecter des critères précis de qualité. C'est après tout dans leur intérêt: plus le lait est bon, plus la rémunération est élevée.»

P.C.

Traduit de l'italien

Innover à tout prix

LAMAS ET ALPACAS d'Amérique du sud, autruches africaines, bisons des Etats-Unis, yaks tibétains – tels sont quelques-uns des animaux exotiques qui peuplent les vallées alpines suisses depuis un certain nombre d'années. Ces espèces sont souvent élevées par des paysans qui ont décidé d'arrêter l'agriculture traditionnelle pour se consacrer à l'agriculture biologique. Leur credo est d'innover et de produire des biens de haute qualité pour le marché régional. La viande de bison se transforme ainsi en salami ou en bifteck, alors que celle de yak, plus riche en protéines et moins grasse que celle de bœuf, est vendue à des restaurants tibétains ou autres. Lamas et alpacas fournissent une laine précieuse, tandis que la viande d'autruche ressemble à celle du bouillon. Dans plusieurs de ces fermes, l'éleveur/agriculteur est aussi restaurateur et guide pour touristes. Cette manière d'arrondir ses gains est en train de faire des émules.



INTERNET

www.agriculturebio.com

www.bio-suisse.ch

www.biotaqua.ch

www.fibl.ch (Forschung Institut für biologischen Landbau)

www.bionetz.ch

www.kagfreiland.ch

www.fidelio.ch