Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 49 (2022)
Heft: 6

Artikel: De jolis trous et une foule d'imitateurs : tout un fromage!
Autor: Barben, Dölf
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1052092

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: 10.12.2025

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

De jolis trous et une foule d'imitateurs: tout un fromage!

Il y a deux ou trois siècles, les fromagers emmentalois exportaient leur savoir-faire dans le monde entier. C'est aujourd'hui devenu problématique pour l'Emmental, car l'authentique Emmentaler, un produit traditionnel suisse iconique, est sous pression. Il se produit en effet bien plus de fromage labellisé «Emmentaler» hors de Suisse que dans le pays. Les producteurs de fromage suisses attendent à présent de l'aide… de la part des juges européens.

DÖLF BARBEN

L'Emmentaler, ce fromage à gros trous, est connu dans le monde entier. Quand un objet est troué, on dit – et c'est valable dans plusieurs langues – qu'il est troué comme du fromage suisse. Le succès de ce fromage est donc colossal.

Aujourd'hui, une centaine de fromageries ont encore le droit de produire de l'Emmentaler suisse. Leur cahier des charges est strict: les fermes qui leur fournissent le lait ne doivent pas se situer à plus de 20 kilomètres, les vaches ne doivent manger que de l'herbe et du foin, mais pas d'ensilage, seul du lait cru peut être utilisé et le fromage doit être entreposé et affiné pendant au moins 120 jours dans sa région d'origine. Chaque fromagerie porte en outre un numéro, qui est inscrit à la surface de chaque meule, tous les quelques centimètres. Ainsi, on sait toujours d'où provient même un petit morceau de fromage. Derrière le numéro 3206, par exemple, se cache la fromagerie de Hüpfenboden.

Entourée de prairies et de forêts

Elle est située au-dessus de Langnau, le cœur de l'Emmental, qui, grâce au commerce du fromage, a connu de nombreuses années de vaches grasses depuis le XVIe siècle. Son joli bâtiment est assis entre deux collines comme sur une selle. Il est entouré de prairies et de forêts. Marlies Zaugg et Bernhard Meier vivent à Hüpfenboden avec leurs deux enfants et un apprenti. Outre l'Emmentaler, ils produisent d'autres spécialités fromagères. Ce sont des maîtres dans leur domaine. Et pourtant, ils n'ont pas l'air particulièrement sereins quand ils évoquent l'avenir. Certes, ils veulent «préserver d'une manière ou d'une autre» la «grande tradition fromagère» de la Suisse. Mais si leur produit n'est pas mieux protégé, disent-ils, cela ne sera

Marlies Zaugg n'est pas sereine lorsqu'elle évoque l'avenir: sans protection accrue, pense-t-elle, l'art fromager suisse pourrait disparaître. Photos Danielle Liniger

plus guère possible. «Nous ne pourrons plus rivaliser avec tous les ersatz bon marché», regrette Marlies Zaugg. «La fabrication du fromage telle que nous la connaissons disparaîtrait petit à petit», complète son mari.

De l'aide des «juges étrangers»?

Il y a effectivement un problème. De nombreuses imitations mettent l'authentique Emmentaler suisse, qui porte depuis 2006 une appellation d'origine protégée (AOP), sous pression. Mais les choses se sont mises en branle récemment en matière de protection des marques, et voici ce qui rend l'affaire particulièrement piquante: c'est une cour européenne qui a été saisie pour demander que le célèbre Emmentaler suisse soit mieux protégé. Des «juges étrangers », donc, dont les cercles paysans se méfient souvent volontiers en Suisse, sont censés protéger un produit agricole qui ne saurait être plus suisse.

Alfred Rufer nous explique le contexte. Il est le vice-directeur de l'interprofession Emmentaler Switzerland et sa mission est de positionner l'Emmentaler suisse sur le marché libre et de le protéger des imitations. À l'heure actuelle, dit-il, de très nombreux pays fabriquent un fromage qui porte le nom d'Emmentaler, dans des quantités bien plus importantes qu'en Suisse. Ainsi, le plus gros producteur d'Emmentaler au monde, par exemple, n'est pas la Suisse, mais la France. «Tels sont les faits, et nous devons les accepter.» Cette bataille a été perdue il y a 200 ou 300 ans. À l'époque, des maîtres fromagers ont quitté la Suisse et se sont mis à produire de l'Emmentaler un peu partout.

Un combat contre les profiteurs

Aujourd'hui, la bataille est tout autre. Il n'est pas juste, estime Alfred Rufer, que des producteurs étrangers profitent de l'excellente réputation de l'Emmentaler suisse. Et ce, alors que leurs ersatz bon marché sont bien au-dessous de l'original en ce qui concerne tant les exigences que la qualité. «Il s'agit d'une imposture, assène-t-il. Nul n'a le droit de se parer des plumes du paon.» L'objectif est clair: partout sur la planète, les clients doivent pouvoir immédiatement savoir s'ils ont affaire à un Emmentaler suisse ou non. De nombreux consommateurs sont prêts à dépenser plus pour des produits d'origine suisse, note Alfred Rufer. «Cependant, si l'origine n'est pas clairement indiquée, d'autres récoltent le fruit de nos efforts.» Les producteurs suisses voudraient donc que seul leur fromage ait le droit de porter le nom d'«Emmentaler» en grand et sans autre mot ajouté. Pour tous les autres, la région d'origine devrait être indiquée dans la même taille de police, par exemple «Allgäuer Emmentaler».

Sur une colline de l'Emmental entourée de prairies et de bois, la fromagerie de Hüpfenboden ressemble à une image idyllique du passé.

C'est dans une cuve cuivrée que débute la fabrication de l'Emmentaler. Le nombre de meules que les fromageries peuvent produire est fixé tous les deux mois.

Juste un fromage avec des trous?

Hélas, l'Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle a rejeté cette exigence. Selon lui, le terme «Emmentaler» n'est pas une indication de provenance, mais seulement un nom devenu commun désignant un fromage à pâte dure avec des trous. L'interprofession n'est pas d'accord avec cela, et c'est pourquoi elle a saisi la cour européenne. Les audiences se sont tenues il y a peu. Le jugement est attendu au plus tôt dans trois à quatre mois, indique Alfred Rufer. «Nous croyons en nos chances.» En cas de verdict favorable, espère-t-il, il serait possible de vendre davantage d'Emmentaler suisse dans de grands pays comme l'Allemagne et la France ainsi que dans les États du Benelux. La raison est évidente: pour une clientèle soucieuse de qualité, il serait plus simple de se procurer l'original.

Le plus gros client est… l'Italie

Aujourd'hui déjà, le volume d'exportation est considérable: plus de 2200 tonnes d'Emmentaler ont été livrées en 2021 rien qu'en Allemagne, et près de 770 tonnes en France. Le plus gros client a été l'Italie, avec 5500 tonnes:

Les grandes meules, qui pèsent souvent plus de 100 kg, sont retournées régulièrement à l'aide d'une machine. Mais nombre de travaux sont encore effectués à la main. Photo Danielle Liniger

c'est plus qu'on en consomme en Suisse! Chez notre voisin méridional, la protection des marques est toutefois très bien réglementée.

Parvenir à inverser la tendance qui touche l'Emmentaler suisse serait déjà un succès. En dix ans, le volume annuel produit en Suisse a en effet chuté de plus de 25 000 à tout juste 17 000 tonnes, alors que ce même volume, toutes sortes de fromages confondues, a grimpé de 181 000 à 207 000 tonnes.

Tout le lait ne devient pas de l'Emmentaler

Dans leur fromagerie, Marlies Zaugg et Bernhard Meier s'en sont également rendu compte. Tous les deux mois, on leur indique combien d'Emmentaler ils ont le droit de produire. «Ce volume n'a cessé de diminuer avec le temps», relate la fromagère. Actuellement, ils ont le droit d'utiliser 40 % du lait qu'ils reçoivent de leurs fournisseurs pour fabriquer de l'Emmentaler.

Le reste leur sert à produire leurs propres sortes de fromage, qu'ils vendent à des restaurants, dans de petits magasins de la région ou sur des marchés locaux. Une armoire self-service contenant une vaste gamme de produits est en outre installée devant leur fromagerie. L'offre a du succès. Les gens qui passent à pied ou à vélo aiment s'y arrêter. S'ils n'ont aucun mal à écouler leur fromage, où est le problème? L'Emmentaler produit dans les règles de l'art «est simplement meilleur», souligne Marlies Zaugg, ajoutant que cela a un prix. «Le fourrage des vaches, la fabrication artisanale, les soins réguliers apportés aux meules, la cave d'affinage, tout coûte plus cher.» Il faudrait que suffisamment de personnes en soient conscientes et en connaissent la valeur, «sans quoi cela ne fonctionnera plus».

Enfin, il faut des gens qui soient encore prêts à exercer le métier de cette manière. Cela aussi, Marlies Zaugg le fait remarquer. Le travail commence le matin à cinq heures et ce, sept jours sur sept. «Le week-end aussi, les vaches donnent du lait», relève-t-elle en souriant. Chez eux, au moins, elle et son mari peuvent se partager le week-end. Et embaucher de temps en temps un extra pour les vacances.

DÖLF BARBEN EST JOURNALISTE AUX QUOTIDIENS «DER BUND» ET «BERNER ZEITUNG».

L'Emmentaler se caractérise par ses gros trous. Selon son degré de maturité, il présente un goût et une texture très divers. Photo Keystone