

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 13 (1974-1975)
Heft: 60

Artikel: De voedingsindustrie = L'industrie alimentaire
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-911461>

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: 14.01.2026

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

In Zwitserland is een zeer gevarieerde en bloeiende voedingsindustrie gevestigd, die ongeveer 43.000 personen tewerkstelt in zowat 550 ondernemingen. Ze is vooral gesitueerd in de kantons Zürich, Bern, Aargau, Sankt-Gallen en Waadtland.

Terwijl Zwitserland enerzijds erg afhankelijk is van het buitenland voor zijn bevoorrading, is zijn voedingsindustrie van de andere kant toch sterk op de export gericht. Dit geldt vooral voor specialiteiten die over de hele wereld besfaamd zijn. De voedingsbranche droeg in 1974 voor ongeveer 5 % bij tot de totale Zwitserse uitvoer, hetgeen een waarde vertegenwoordigde van 1.274 miljoen Zwitserse frank; 32 % daarvan kwam voort van kaas, 19 % van verwerkte tabak, 8 % van chocolade, en 7,5 % van soep en vleesnat, om maar enkele van de voornaamste produkten te noemen. De chocoladebereiding is een van de oudste Zwitserse voedingsindustriën, die zich overigens een wereldfaam heeft verworven. Zwitserland is namelijk de bakermat van de chocolade, en meteen ook het land waar er het meeste van verbruikt wordt: het jaarlijks verbruik bedraagt niet

De voedingsindustrie

minder dan 9,5 kg per inwoner. Talrijke Zwitserse maatschappijen hebben fabrieken in het buitenland opgericht, maar de traditionele export kwam in 1974 toch nog op de derde plaats van de uitgevoerde voedingsprodukten, na kaas en sigaretten, met een totale waarde van 103 miljoen Zwitserse frank.

De ervaring van de Zwitserse kaasmakers en de nauwlettende zorg die aan het bewaren en rijpen van deze gewaardeerde produkten besteed wordt, verklaren het succes dat ze over de hele wereld boeken. Toch is, net zoals bij de horloges, de benaming «Zwitsers» aanleiding tot moeilijkheden, want ook de Zwitserse kaas wordt duchtig nagemaakt. De produktie van Emmental, die in bollen van 80 tot 100 kg wordt vervaardigd, bereikt een totaal van 524.000 centenaren (1 centenaar = 100 kg). Gruyère, met een iets sterker smaak, gaat in de bereiding van de beroemde Zwitserse kaasfondue. Sbrinz, kaas in dozen en Schabzieger vervolledigen het gam-

ma van Zwitserse kaasspecialiteiten. Thans zijn er ook vele fabrieken van geconcentreerde melk en melkpoe-der, over het algemeen gevestigd in streken waar de melkproduktie overvloedig is. Zij hebben hun produkten steeds aangepast aan de laatste eisen van een rationele kindervoeding.

Ook de tabaksindustrie is een traditionele branche in Zwitserland teruggaande tot de 18e eeuw. In 1973 werden 750 miljoen sigaren en 31.000 sigaretten gefabriceerd, waarvan een groot gedeelte naar het buitenland werden geëxporteerd.

Het beeld van de Zwitserse voedingsnijverheid zou wel onvolledig zijn indien we produkten zoals oploskof-fee, het hele gamma conserven, jam en gele, roomprodukten en, sedert enige jaren, voorgekookte schotels (steeds meer ingevroren) zouden vergeten; ook mogen we de koekjes, pasteiën, oliën en vetten en andere produkten niet over het hoofd zien, die voor het merendeel vooral de binnenlandse markt bevoorraden.

Confitures
Conserves
Spécialités alimentaires
Fruits au jus
Plats préparés

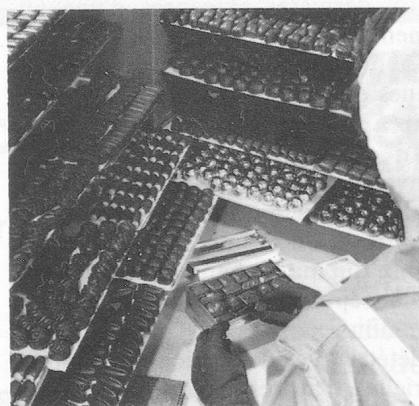


Hero
Switzerland's Best

Agent général :

HENRI GENUCCHI

Chaussée de Wavre 1565
1160 Bruxelles



1

1 L'emballage des bonbons au chocolat.
Het verpakken van chocolade-bonbons.



2

3

2 L'affinage du fromage.
Het verfijnen van de kaas.



3 Le sceau « Switzerland » authentifie l'Emmental.
De « Switzerland » stempel veredelt de Emmental.

L'essor de l'agriculture et surtout la qualité de la production laitière ont favorisé l'implantation en Suisse d'une industrie alimentaire variée et prospère, occupant aujourd'hui près de 43'000 personnes dans quelque 550 entreprises, situées principalement dans les cantons de Zurich, Berne, Argovie, Saint-Gall et Vaud. Si la Suisse dépend très largement de l'étranger pour son ravitaillement, son industrie alimentaire est cependant nettement orientée vers l'exportation, notamment de spécialités qui font son renom dans le monde entier ; bien que la part de cette branche aux exportations totales du pays ait, comme celles des textiles, beaucoup baissé depuis le début du siècle, elle y a contribué encore pour 5 % environ, en 1974, avec 1'274 millions de francs, dont 32 % sont revenus au fromage, 19 % au tabac manufacturé, 8 % au chocolat, 7,5 % aux potages et bouillons, pour ne mentionner que les principaux produits.

Issue d'une activité artisanale, la fabrication du chocolat est l'une des plus anciennes industries alimentaires suisses ; elle a acquis une renommée mondiale. Parmi les étapes importantes de l'histoire de cette industrie, citons l'invention du chocolat au lait, en 1875, due au fabricant veveysan D. Peter et la création du chocolat fondant par R. Lindt en 1879. Patrie du chocolat, la Suisse est aussi le pays où l'on en consomme le plus : la consommation annuelle s'élève à 9,5 kg par habitant. De nombreuses sociétés suisses ont créé des fabriques à l'étranger, mais l'exportation traditionnelle vient au troisième rang de celle des produits alimentaires, après le fromage et les cigarettes, avec 103 millions de francs en 1974. Amateur de chocolat, le Suisse apprécie également les produits de biskuite et de confiserie. Les fabriques du pays, généralement de taille moyenne ou petite, offrent un vaste assortiment de friandises très appréciées à l'étranger.

Les fromages suisses, produits d'une technique de fabrication séculaire, sont depuis fort longtemps appréciés à l'étranger ; ils sont en majorité de l'espèce dite à pâte dure. L'expérience des fromages suisses et les soins attentifs qui sont consacrés à la

L'industrie alimentaire

conservation et à la maturation de ces produits recherchés expliquent le succès qu'ils rencontrent dans le monde. Cependant, tout comme pour les montres, l'appellation « suisse » est source de problèmes, car le fromage suisse est lui aussi activement imité. La production du fromage d'Emmental, qui est fabriqué en meules de 80 à 100 kg, atteint un total de 524'000 quintaux. Le Gruyère, au goût plus relevé, entre dans la préparation de la célèbre fondue. Le Sbrinz, les fromages en boîtes et le Schabzieger complètent l'éventail des spécialités fromagères helvétiques.

En 1866 déjà fut ouverte, dans le canton de Zoug, la première industrie européenne de lait en conserve. L'année suivante voit le lancement à Vevey, de la farine lactée pour enfants. Situées généralement dans les régions où la production laitière est la plus florissante, les usines de lait concentré et de lait en poudre sont aujourd'hui nombreuses. Elles n'ont cessé d'adapter leurs articles aux dernières exigences d'une alimentation infantile rationnelle.

La fabrication de produits diététiques est, en quelque sorte, apparentée à celle du chocolat et à celle du lait en poudre. La farine lactée, inventée par Henri Nestlé en 1865, est le premier produit du genre. Elle a donné à son promoteur, et à l'entreprise qui maintenant porte son nom, une réputation et une dimension mondiales. Avec les progrès de la diététique et de la technique industrielle, d'autres produits apparaissent, dont le plus célèbre est l'Ovomaltine - aliment soluble fortifiant, à base de malt, de lait, d'oeufs et de cacao - mis au point en 1904 par la maison Wander. Au fil des années, d'autres produits sont apparus sur le marché, tels les produits pour régime amaigrissant, les produits pauvres en calories et les nombreuses préparations pour bébés, qui connaissent un développement rapide.

Il y a quatre-vingt-dix ans déjà que l'on confectionne en Suisse des potages concentrés. L'origine de cette industrie est particulièrement typique : elle remonte aux travaux

d'un meunier, Jules Maggi, à Kempttal (Zurich), qui parvint à mettre au point, dans l'intérêt de la santé des travailleurs souvent mal alimentés, des farines de légumineuses nourrissantes et vite prêtes : les potages Maggi sont apparus sur le marché en 1886 ; ont suivi l'arôme (condiment liquide), puis les cubes de bouillon et tous les produits qui, au cours des années, sont venus compléter l'assortiment (sauces, condiments, etc.). Depuis quelques années, cette industrie a connu un véritable renouveau, grâce à la production de sauces et de potages présentés en sachets hermétiques, prêts en quelques minutes et restituant exactement le goût des mets originaux. Leur succès à l'étranger a augmenté parallèlement à leur variété.

L'industrie du tabac est en Suisse une branche traditionnelle, puisqu'elle remonte au 18e siècle. Il a été fabriqué, en 1973, 750 millions de cigares et 31'000 millions de cigarettes, dont une part importante a été écoulée à l'étranger.

L'image de l'industrie alimentaire suisse serait bien incomplète si l'on oubliait de mentionner des productions telles que le café soluble - lui aussi inventé par une entreprise du pays - toute la gamme des conserves, confitures, crèmes et, depuis peu, des plats précuisionnés (de plus en plus surgelés), sans omettre les biscuits, les pâtes alimentaires, les huiles, les graisses et autres produits qui, pour la plupart, alimentent essentiellement le marché intérieur.

L'industrie de la conserve, un secteur important de la branche alimentaire suisse.
De conserven-industrie is een belangrijke sector in de zwitserse voedingsbranche.

