

Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 42 (2005)
Heft: 1649

Artikel: AOC : les royaumes du terroir
Autor: Danesi, Marco
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1013564>

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: 29.04.2026

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

Les royaumes du terroir

Les marchés globalisés raffolent des produits enracinés. Le combat sévit pour s'assurer les appellations d'origine contrôlée.

C'est la revanche des racines contre la globalisation. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) ou l'indication géographique protégée (IGP) dressent les barrières du vrai, de l'original, face à la marée montante du faux et des copies. Le nom propre fait la guerre au générique. L'unique, façonné pièce par pièce, mène la vie dure aux vins, fromages, viandes, alcools, sortis des chaînes de montage, calibrés et standardisés.

Le local et le global

La Bataille des AOC en Suisse, paru dans la collection *Le Savoir suisse*, raconte quinze ans de luttes et de controverses juridiques sur la voie des appellations contrôlées. Stéphane Boisseaux et Dominique Barjolle renouent les fils d'une législation, d'abord cantonale ensuite fédérale, issue de la crise des vignobles genevois et valaisans des années huitante. A l'écart des «acquis communautaires», depuis le refus populai-

re d'adhérer à l'Espace économique européenne (EEE), la Suisse doit se débrouiller seule pour défendre ses spécialités. L'ordonnance du 28 mai 1997, entrée en vigueur le mois de juillet de la même année, règle la procédure de reconnaissance pour tous les produits agricoles, à l'exception des vins qui bénéficient déjà d'un dispositif sur mesure (Ordonnance du 7 décembre 1998).

Malgré ce garde-fou et de nombreux accords bilatéraux, voire multilatéraux, négociés au sein de l'OMC, la promotion du terroir ravive inlassablement les conflits entre les pays pour obtenir l'exclusivité des dénominations. La France, via l'Union européenne, conteste depuis 1998 à la commune de Champagne le droit d'appeler ainsi son vin blanc. Le cas s'éternise devant le Tribunal de première instance des Communautés européennes à Luxembourg en raison d'un recours présenté par les vigneron vaudois.

L'Emmental vit également des heures difficiles. Sa reconnaissance endure l'opposition de

huit pays de l'Union, concurrents de la Suisse. Inscrit dans le Codex alimentarius depuis 1967 - qui désigne à l'échelle mondiale ce que l'on peut nommer beurre, yoghourt ou vin - le fromage avec les trous échappe pour l'heure aux vallées bernoises. Quiconque le fabrique à l'image du Codex peut s'en réclamer, au même titre qu'un générique, sort déjà réservé à l'eau de Cologne ou aux boules de Berlin confectonnées dans toutes les boulangeries de la planète sans égard pour leur origine.

De leur côté, embrouillant davantage la situation, les Etats-Unis et l'Australie désavouent les AOC européennes, trop protectionnistes à leur goût. Et s'opposent à l'extension à tous les produits de l'accord sur les Aspects de droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC), conclu en 1994 lors des négociations de l'Uruguay Round (GATT), qui concerne seulement les vins et les spiritueux.

Protéger, monopoliser

Comme les marques, les AOC et les IGP bravent la concurrence. Elles balisent le terroir et le défendent coûte que coûte. La survie de l'agriculture passe par de petits monopoles, inaliénables. La paysannerie d'Etat, subventionnée, s'efface au profit du produit labellisé, protégé, consigné. Les barrières douanières se transforment en enclos du goût. Face à libéralisation qui poursuit son chemin aussi en Suisse - circulation sans entraves de tous les produits européens à partir de 2007 et suppression des aides aux exportations - une qualité supérieure, inimitable, irréprochable, appelle sans discussion le porte-monnaie du consommateur, désorienté et sollicité de toute part, et offre une chance de survie aux paysans. *md*

Stéphane Boisseaux, Dominique Barjolle,
La Bataille des AOC en Suisse,
Collection *Le Savoir suisse*, PPUR, 2005, Lausanne.

Association suisse pour la promotion des AOC et IGP,
www.aoc-igp.ch

Sur l'ADPIC:
www.wto.org/french/tratop_ftrips_ftrips_f.htm
www.unesco.org/culture/industries/trade/html_fr/question14.shtml

Un conte de fée

L'Etivaz fait coup double en 2000. Il s'inscrit à la fois au Registre fédéral des AOC et à celui des IGP. La reconnaissance officielle, avec certificat et cachet fédéraux, se coagule dans la vie d'une petite communauté d'irréductibles fromagers, en quête d'autonomie depuis trois quarts de siècle. Chaque été, trois cent cinquante tonnes de fromage quittent les chalets vaudois pour atterrir dans les caves de l'Etivaz, petit village aligné sur les pentes septentrionales du col des Mosses, au-dessus de Château-d'Oex. Des règles strictes commandent la fabrication. Il faut chauffer le lait au feu de bois dans des chaudrons en cuivre. Les vaches courent les alpages d'altitude, histoire de ruminer en quantité fleurs et herbes en tout genre. Par contre, il est interdit de mélanger les laits, la ségrégation garantit la richesse des goûts. Plutôt en verve jusqu'au début du siècle passé, les ventes d'Etivaz s'effondrent les années suivantes. En 1932, les producteurs créent une association de défense de leurs intérêts et, dans la foulée, ils construisent une cave commune en 1934. Au terme de la Deuxième Guerre mondiale, ils quittent l'Union suisse du commerce de fromages, confient la diffusion de leurs meules à la Fédération laitière lémanique (aujourd'hui Orlait), avant de se rassembler en une coopérative indépendante, depuis 1986, qui dépose une marque trois ans plus tard. Avec l'appui du canton de Vaud, l'Etivaz monte à Berne et décroche l'appellation convoitée. Septante familles gagnent ainsi leur vie, via une gestion très stricte de l'offre et de la demande pour six millions de chiffre d'affaires. Même si quelques paysans souhaitent écouler directement leur fromage sans se plier aux directives de la coopérative.

www.etivaz-aoc.ch