

Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 2 (1999)

Artikel: Gruyère et AOC : les rendez-vous manqués
Autor: Gremaud, Michel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1048261>

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: 18.04.2026

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

Né à Bulle en 1941, Michel Gremaud a été imprimeur avant de se consacrer au journalisme. Correspondant fribourgeois de «La Suisse» de Genève et de «L'Express» de Neuchâtel de 1965 à 1978, il a été rédacteur en chef de «La Gruyère» de 1979 à 1996. Auteur de divers ouvrages sur la Gruyère, il prépare notamment une publication consacrée aux Suisses émigrés au Canada.

GRUYÈRE ET AOC

LES RENDEZ-VOUS MANQUÉS

Protéger le gruyère de la Gruyère et de Suisse, lui redonner sa majuscule perdue. Longue marche sur chemin pierreux!

En janvier 1998, l'Interprofession du Gruyère déposait à Berne la demande d'AOC: appellation d'origine contrôlée.

Premier grand pas en vue d'une reconnaissance internationale, les AOC prenant tout leur sens sur les marchés étrangers.

Une AOC Gruyère se doit donc d'être euro-compatible.

Encore faut-il d'abord s'entendre entre Suisses! Et composer avec la France, officiellement copropriétaire du nom gruyère.

Petite revue de la longue histoire des ratages suisses.

«L'appellation «gruyère» est une appellation d'origine et non pas une appellation générique, comme on veut le prétendre dans certains milieux. Elle est donc acquise aux fromages fabriqués exclusivement dans le pays de Gruyère et dans ses régions limitrophes.

Il faut écarter surtout et résolument en Suisse tout abus dans l'emploi de la dénomination «Gruyère», afin qu'à l'étranger on ne puisse pas nous arguer que cette appellation se trouve dans le domaine public,

puisqu'elle ne fait pas l'objet d'une protection dans notre propre pays».

La citation date de 1935: Bernard de Gottrau, dans sa thèse de doctorat intitulée *Du droit aux indications de provenance et spécialement à l'appellation «Gruyère»*. Soixante-quatre ans plus tard, le constat de l'auteur demeure éminemment actuel. Ce dernier note que l'officialité ne pourra pas tout faire. Que la sauvegarde de l'appellation Gruyère relève surtout des professionnels et, puisqu'il s'agit d'un droit collectif, «de leur réunion en syndicats de défense des intérêts généraux des ayants droit à cette dénomination, avec l'aide des pouvoirs publics».

La tâche, justement, que s'est assignée l'Interprofession du Gruyère, née en 1997, est compliquée du fait que le train Europe est parti sans le wagon suisse. Que



Souriez cheese, du gruyère «made in Finland».

Coll. privée

des gruyères français ont œuvré habilement pour asseoir leur réputation... et leur AOC (Comté, Beaufort, succès mérités grâce à de hautes exigences). Et qu'à l'intérieur même de la Suisse, le gruyère – avec minuscule – suscite des appétits agro-commerciaux proportionnels à la déconfiture de l'emmental sur les marchés.

Bernard de Gottrau, décidément, avait long nez. Il soulignait en 1935 que les gens de la filière du gruyère, comme on dit à présent, «doivent se mettre au travail sans plus tarder, car plus ils attendront, plus le problème sera difficile à résoudre, les usurpateurs pouvant exciper de leur bonne foi». Mais il ne se faisait pas d'illusion: «Ce sera, sans doute une lutte à longue échéance, les aspirations au droit à cette appellation pour tous étant déjà fortement ancrées»...

De France le bon exemple

Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Roquefort (depuis 1919) et d'autres avaient déjà su faire respecter leur appellation, après avoir été considérés eux aussi comme tombés dans le domaine public, relevait de Gottrau. «Sachons faire en Suisse ce que d'autres pays ont fait pour la protection des appellations d'origine», écrivait-il. Il ajoutait qu'«une des meilleures façons de protéger efficacement la dénomination «fromage de Gruyère» se trouvera toujours dans la recherche de la qualité». Ce qui ne serait une lapalissade que si ladite qualité, aujourd'hui, n'était en butte – en Suisse même – à des appétits financiers à courte vue.

L'acheteur d'eau de Cologne ou de savon de Marseille n'attend pas que ces produits proviennent de Cologne ou de Marseille. Devenus génériques, ces noms-là ne désignent plus que la recette du produit. Mais quand donc une dénomination tombe-t-elle dans le domaine public? La jurisprudence évolue... et varie de pays à pays. La notion d'«usage prolongé» a été considérée, ainsi qu'un prétendu abandon, par les premiers intéressés, de leur droit à une appellation. Pourtant il a bien fallu que cela commence, de vieille date, par des usurpations! Ou par des émigrations, s'agissant du gruyère notamment.

De Gottrau opine que l'inertie des ayants droit, voire leur apparent consentement, ne justifie pas la chute d'une indication de provenance dans le domaine public. Plus encore si le produit doit sa qualité spécifique à la nature de son terroir originel. Or tel est bien le cas du Gruyère, avec majuscule, lié à un sol et à un climat essentiels dans sa renommée.

«Si le produit a été constamment apprécié au cours de l'histoire, son pays d'origine véritable, les conditions de sa fabrication ont été de plus en plus méconnues. [...] La fabrication du gruyère avait rapidement débordé l'espace cantonal [...] pour intéresser toute une partie des Alpes de la Suisse occidentale, de la Savoie, du Jura et même d'autres régions plus éloignées, grâce à l'émigration des fromagers.»

**(RUFFIEUX, Roland;
BODMER, Walter: *Histoire du gruyère en Gruyère du XVI^e siècle au XX^e siècle*,
Fribourg, 1972, p. VIII)**

Même si d'autres régions ou pays peuvent fabriquer un fromage similaire.

Feu la race pie noire

De Gottrau cite encore, au crédit de l'appellation Gruyère, «le gros bétail pie noir, orgueil des fiers armaillis». Force est ici de constater que la position s'est affaiblie: l'ancienne race bovine fribourgeoise est éteinte. Reste la Simmental. Mais l'«usine à lait à quatre pattes» holstein, partout pareille, a mal au pied sur la montagne. De même les herbages de la Gruyère, en plaine tout au moins, ont-ils perdu de leur richesse d'antan. Ils tendent à la retrouver grâce à des méthodes culturelles moins intensives.

Reste qu'évolution il y a eu, avec pertes et profits. Et l'on ne saurait plus citer Maurice des Ombiaux, comme le fit en 1931 le conseiller d'Etat Emile Savoy devant le Conseil des Etats: «Un Gruyère fabriqué dans le Jura n'est plus qu'un pâle reflet du Gruyère confectionné dans son lieu d'origine... Aux Français qui arguaient que du fromage était fabriqué à des époques très reculées dans les Savoies, le pays de Gex et la Franche-Comté, Emile Savoy ripostait d'un trait qui fait toujours mouche: «Nous trouvons déjà dans l'Odyssée les héros d'Homère occupés à la fabrication du fromage, et l'on n'a pas cherché à prétendre qu'il s'agissait du Gruyère».

D'ailleurs, note de Gottrau, on ne disait en Suisse que «fromage» tout court jusqu'au XVIII^e siècle. C'est à l'étranger, dès le XVII^e siècle vraisemblablement, qu'on désigna par le nom de Gruyère les fromages importés de cette région et du Pays-d'Enhaut, pour les différencier des fromages indigènes. Roland Ruffieux note pourtant qu'avant 1798, la ville de Gruyères, qui fut longtemps «le seul grand dépôt de fromages», les blasonnait de la grue, percevant en échange un «droit de balance».

Une «industrie» qui essaime

En 1814, devant la Société économique de Fribourg, le patricien libéral Nicolas de Savary fait état d'une double concurrence. L'une avec les cantons de Berne et de Lucerne, «dont les fromages passent en Allemagne sous le nom emprunté de Gruyère», l'autre avec le Jura où «des Fribourgeois entraînés par l'appât d'une augmentation de salaire transplantent l'industrie cantonale».

N'y a-t-il pourtant de gruyère que de la Gruyère? Affaire de délimitation territoriale. La solution,



admet de Gottrau, n'est pas dans les limites administratives du district de la Gruyère: elles ne correspondent pas à la zone de production traditionnelle. Et il n'y a pas de différence naturelle notable entre la Gruyère, la Veveyse, la Singine et certains pâturages des Alpes vaudoises où la production de ce fromage est «une tradition locale, loyale et constante». En revanche, de Gottrau exclut le Jura.

La fabrication du gruyère est d'abord, comme ici à Vuippens, un artisanat.

Gruyère français dur à cuire

Et la France? De Gottrau cite un «arrangement commercial» de 1929 entre la France et la Suisse, en vue de réprimer l'emploi de fausses indications de provenance des produits vinicoles et laitiers. Arrangement qui eût été parfait pour protéger le Gruyère... «à la condition, bien entendu, que la France veuille bien, enfin, reconnaître que l'origine de cette appellation est suisse». Hélas!...

Une Convention de Paris, en 1883, et des accords internationaux subséquents ne permirent pas d'obtenir une protection efficace. A Madrid en 1891, au VII^e Congrès international d'industrie laitière de Paris en 1926, enfin lors d'une conférence de l'Institut international d'agriculture tenue à Rome en 1929, le but sembla proche. Un projet de conven-

«La Convention de Rome, signée en 1930, a fait couler beaucoup d'encre en Suisse et agité les esprits à Fribourg. En réalité, la protection insuffisante qu'elle offrait était une des conséquences d'un déclin lent mais continu, imputable à bien d'autres causes.

Depuis lors, tous les efforts pour revenir à une production de quantité, réservée au lieu d'origine, ont été vains.

Malgré ses lettres de noblesse, le gruyère de la Gruyère n'a d'autre protection que sa qualité.»

(RUFFIEUX, Roland;

BODMER, Walter: *op. cit.*,

Fribourg, 1972, p. VIII)

tion «afin d'éviter toute tromperie sur la nature et l'origine des fromages» avait été élaboré.

En vain. Le 10 juin 1930, à la Conférence internationale de Rome, la délégation française parvint à faire adopter une exception visant... le seul fromage de Gruyère. Texte: «La dénomination de Gruyère étant employée dans une région s'étendant à la fois en Suisse et en France, il appartient aux gouvernements de ces pays de s'entendre sur les conditions d'emploi de cette dénomination géographique, sans adjonction de l'indication du pays de fabrication». L'entente allait être remise aux calendes grecques.

N'empêche. «Avoir pu obtenir des Suisses que le mot Gruyère fût appliqué à des fromages fabriqués en France (...) c'est en effet un gros succès pour les négociateurs français», avouait en 1931 l'Inspecteur général de l'agriculture devant la Chambre du Syndicat national des producteurs français de Gruyère. La délégation suisse avait signé ce fâcheux «compromis», note Bernard de Gottrau, devant l'intransigeance française et «dans l'unique but de ne pas faire subir un échec» à la conférence de Rome.

De Gottrau conclut en préconisant la création d'une marque nationale comme mesure de protection de l'appellation «gruyère» et des marques collectives (du type de l'arbalète suisse).

La glu de Stresa

D'autres coches encore allaient être manqués. Dernier en date, celui de la Convention de Stresa, en 1951. Qui, sans dénier l'origine helvétique du gruyère, admettait une autre source historique française. On ne fut pas plus avancé quand Berne et Paris signèrent, en 1974, un accord précisant que gruyère «est un nom franco-suisse». Enfin, dans l'ordonnance fédérale de 1981 désignant les fromages suisses, le gruyère ne figure que parmi les «fromages avec indication de provenance», sans zone clairement définie. Encore une demi-mesure, bien à nous celle-là.

Seul moyen d'en sortir, avancer pas à pas sur le chemin préconisé en 1935 par Bernard de Gottrau. En 1992, est ratifiée la Charte du Gruyère, reprise par l'Interprofession du Gruyère constituée le 2 juin 1997, regroupant tous les acteurs de la filière. Cette dernière dépose la demande d'AOC à Berne le 22 janvier 1998 (après celle du Vacherin fribourgeois). Ça presse d'autant plus que l'Union suisse du commerce de fromage (USF), qui garantit l'écoulement de toute la production suisse

d'emmental, gruyère et sbrinz, doit disparaître au printemps 1999: étape délicate sur le chemin du marché libre.

Selon cette demande d'AOC, la zone de production du Gruyère est limitée aux cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel et Jura, ainsi qu'aux trois districts francophones du canton de Berne (La Neuveville, Courtelary et Moutier). Affaire suisse romande donc. Producteurs, fromagers et affineurs sont soumis à des règles strictes: affouragement provenant de l'exploitation, ensilage et activateurs de croissance interdits, livraison du lait deux fois par jour dans un rayon de 20 km au plus, fabrication en cuve de cuivre et affinage sur rayonnages d'épicéa pendant cinq mois au moins. *Et caetera.*

Les nouvelles barricades

Les fromages produits hors de cette zone ne pourront donc pas bénéficier de l'AOC. D'emblée les exclus montent au créneau. Sur 25 000 tonnes annuelles, un tiers est affiné en Suisse alémanique où l'on en fabrique déjà quelque 1500 tonnes, d'assez vieille date parfois pour soutenir que le droit est acquis. Avant même le dépôt de la demande d'AOC, une organisation agricole bernoise s'est insurgée. Elle parle de «barrières

Sur les marchés français, le gruyère porte l'étiquette de Fribourg.

	Kg
BEAUFORT	144,00
COMTE FORT SAINT-ANTOINE	92,00
COMTE JURAFLORE DOUX	67,80
COMTE JURAFLORE FRUITE	71,40
COMTE SANS SEL	88,00
EMMENTAL EST-CENTRAL	65,00
EMMENTAL GRAND-CRU	78,00
FRIBOURG	118,00
PARMESAN	179,00

«La réputation d'un produit se fonde sur la perception par le consommateur d'au moins une qualité, cette dernière étant à comprendre dans ses multiples dimensions (qualité nutritionnelle, hygiénique, gustative, liée au mode de production ou symbolique). Peu importe quelle qualité compte pour le consommateur, il faut que le produit en ait une et qu'elle soit recherchée. Cette qualité devra être associée, dans la tête des gens, à l'aire géographique du lieu de production, à ses caractéristiques naturelles, à ses paysages.»

(Bilan des travaux de recherche EPFZ:

Le lieu au terroir, 1998)

inutiles, sources de conflits», 34 fromageries étant situées hors de la zone protégée. Et elle argue que des producteurs d'emmental «ont été récemment contraints par la Confédération de passer à la fabrication de gruyère». A part ça, elle affirme «saluer sans arrière-pensée la création d'une AOC».

Les Français également bondissent. Une délégation du Syndicat interprofessionnel du gruyère français (SIGF), reçue dans le canton de Fribourg en février 1998, réaffirme que ses affiliés entendent «conserver l'usage du mot «gruyère». Plutôt qu'une impensable AOC franco-suisse, ils voudraient bien d'une Attestation de spécificité (AS) moins contraignante... qui mettrait la recette du gruyère français à la portée de tout fromager intéressé. Le SIGF réfute: il entend rendre cette recette assez contraignante pour que les grands groupes bretons ne puissent pas s'en emparer! A chacun son protectionnisme.

Petit détail, le gruyère français se vend dans les 10 francs suisses le kilo, tandis que le Gruyère AOC suisse coûterait le double. Et une AOC n'aura de réelle valeur qu'à l'échelle européenne. Question à 10 francs: la France soutiendrait-elle la position suisse à Bruxelles?... La France qui est dans l'Europe, elle! Encore un coche manqué par la Suisse.

Pourquoi au fond? Spécialiste de l'AOC à l'Office fédéral de l'agriculture, Frédéric Brand incrimine la garantie des prix offerte aux producteurs au «beau temps» de l'USF. Sous ce commode abri collectif, nul besoin de lutter pour se faire reconnaître! Effet pervers surpassé par un avantage de taille. Frédéric Brand: «Dans une économie libéralisée plus tôt, la fabrication traditionnelle aurait très probablement sombré, comme ailleurs, sous les coups de boutoir de la logique financière industrielle». Si bien que voilà un «retard» devenu atout, pour peu qu'on sache le jouer sans le galvauder.

Typicité liée au terroir?

Est-il vrai qu'un fromage doit son goût au lait donné par des vaches nourries d'herbages spécifiques à une région? Peut-être! Des travaux de l'Institut de recherche rurale de l'EPFZ, publiés en février 1998, ne permettent pas de conclure avec certitude. «On constate que le lien au terroir est loin d'être manifeste», disent les chercheurs. Or, l'ordonnance suisse sur les AOC-IGP demande que le produit ait une «typicité liée au terroir», qu'il s'agit donc de délimiter.

Tâche complexe. Des recherches menées par les stations fédérales de Changins et Liebefeld

ont montré que des composés floraux se retrouvent dans les crèmes et fromages de montagne. Au reste, elles n'ont prouvé qu'une distinction claire, entre plaine et montagne justement. Ce qui justifie la reconnaissance de la particularité des gruyères d'alpage, et même de crus différenciés par l'altitude, la flore de l'endroit, la saison, le temps qu'il a fait...

Le lien au terroir, en réalité, dépasse l'approche physique et agronomique. Il dépend aussi d'aspects historiques, culturels, patrimoniaux, et des techniques. Humains donc, par des savoir-faire à dimension collective. Qui peut se passer de la machine à traire? Même la tradition évolue, tout comme la typicité d'un fromage s'est peu à peu construite. Suivent de nouvelles contraintes économiques et hygiéniques. De là à admettre le passage à l'industrialisation, donc le risque d'une standardisation qui flanquerait tout par terre... L'identité d'un fromage, c'est aussi l'image que s'en fait le consommateur. Entendons l'acheteur, par l'AOC alléché.

Du Gruyère AOC en 1999? De l'Interprofession du Gruyère à l'Office fédéral de l'agriculture, on affiche l'optimisme. Prudent. Vous dites compromis helvétique? On verra bien. Il faudra convaincre les producteurs de lait dans la zone du gruyère même: d'aucuns demeurent rivés à l'ancienne logique productiviste, évidemment contraire à l'esprit AOC! Enfin, «il ne faut pas qu'on ait cinquante clous dans les pneus en arrivant à Bruxelles», dit le président de l'Interprofession Pierre Dubois, socialiste et neuchâtelois. A un jet de tomme de la Franche-Comté et du rideau de rösti... au fromage indéfini.