

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 18 (1938)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Les fromages en boîtes  
**Autor:** Koenig  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-889093>

### **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:** 17.04.2026

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

# LES FROMAGES EN BOITES

C'est à la Maison Gerber et C<sup>ie</sup>, S. A. de Thoune (Suisse), que reviennent le mérite et l'honneur d'avoir fondé l'industrie des fromages en boîtes (dits « Petit Gruyère » ou « Crème de Gruyère »).

MM. Walter Gerber et Fritz Stettler, sociétaires de l'ancienne maison Gerber et C<sup>ie</sup>, désireux de vaincre les difficultés que présentait l'exportation des fromages en meules, étant donné la durée limitée de leur conservation et les risques de détérioration dans les pays chauds, cherchèrent, dès 1905, un procédé pour préparer un fromage d'Emmental sous une forme qui, tout en lui maintenant ses bonnes qualités, lui assurât une longue durée de conservation.

Pendant de longues années, ces deux pionniers persévérèrent dans leurs essais, malgré les innombrables obstacles qu'il leur fallut surmonter pour arriver à la solution de ce problème fort complexe. En 1911, leurs efforts aboutirent enfin et le procédé pour fabriquer le « Petit Gruyère », qui répondait aux hautes exigences des inventeurs, fut mis au point.

Lorsqu'elle eut surmonté les difficultés techniques, la Maison Gerber et C<sup>ie</sup>, en lançant son nouveau

produit, eut à lutter pendant un certain temps contre l'indifférence, les préjugés et même le scepticisme des importateurs à l'étranger. Mais le consommateur, juge suprême, a très vite réclamé ce fromage qui fait aujourd'hui le délice de tous et qui a conquis la faveur des touristes et campeurs.

Emballé dans des boîtes de fer-blanc hermétiquement closes, le « Petit Gruyère », susceptible de supporter ainsi les grosses différences de température et de résister aux chaleurs tropicales, fut exporté par la suite dans tous les pays d'outre-mer. Au début, la Maison Gerber limita ses exportations de « Petit Gruyère » aux pays chauds, mais grâce à sa qualité, la demande de cet article se fit bientôt constater également en Europe et aux Etats-Unis d'Amérique qui, actuellement, absorbent la plus grande partie de la production.

Pour l'exportation dans les pays à climat tempéré la Maison Gerber employa d'abord des boîtes rondes en bois ; elle en vint plus tard seulement aux boîtes en carton. Elle présenta, à l'Exposition Nationale de 1914 à Berne, son nouvel article qui éveilla tout de suite l'attention et l'intérêt des commerçants suisses. Mais, la grande guerre

Vue de la Fabrique Gerber et Cie, S. A. Thoune



éclata et les années qui suivirent empêchèrent un développement normal de cette affaire. Les matières premières se firent rares et la production restreinte ne put, par conséquent, suffire à la demande croissante de l'article, tant à l'étranger que dans le pays de production. Néanmoins, les colis envoyés de Suisse aux prisonniers et aux internés de guerre renfermaient presque toujours, en ce temps-là, une ou plusieurs boîtes de ce fameux fromage. Le « Petit Gruyère » fut de plus en plus apprécié et, comme tous les excellents produits, il eut des imitateurs ; d'abord aux Etats-Unis d'Amérique et en France, ensuite en Suisse ; aujourd'hui, plusieurs pays sont devenus de gros concurrents de l'industrie suisse des fromages en boîtes. Dans les années d'après-guerre, cette industrie s'est développée à tel point, qu'elle est devenue une branche importante de l'industrie laitière. Les fabricants ont reconnu qu'ils avaient intérêt à se grouper et la puissante **Fédération des Fabricants Suisses de fromages en boîtes**, dont le siège est à Berne, veille au maintien de la réputation mondiale du fromage en boîtes suisse, en tendant constamment à son amélioration. Aujourd'hui, malgré les obstacles (droits de douane trop élevés, restrictions à l'impor-

propre industrie ; les quantités admises sont si minimes, qu'en temps normaux, les demandes de produits suisses ne peuvent être satisfaites que dans une très faible mesure.

Nous donnons ci-après quelques chiffres comparatifs qui indiquent à quel point les restrictions d'importation privent le consommateur français d'un fromage dont l'excellence est reconnue dans le monde entier.

Pour la fabrication des fromages en boîtes ou fromages fondus, on emploie des fromages en meules. Ces derniers doivent être de toute première qualité, au point de vue du goût et de l'arôme, mais le manque de trous, leur forme ou leur gros-seur, pas plus que le format de la meule ou son aspect extérieur, n'exercent la moindre influence sur la qualité du produit fini. Grâce au procédé de fonte inventé par la Maison Gerber — procédé de raffinage d'un fromage déclassé à cause de ses seuls défauts d'esthétique — on trouva donc une autre utilisation et de nouveaux débouchés pour cette catégorie de fromages, dont la venue périodique sur le marché déclenchait souvent un affaissement du cours normal du prix des fromages en meules. On comprendra donc aisément le rôle important

|   | FRANCE | TCHECO-SLOVAQUIE | BELGIQUE | GRANDE-BRETAGNE | ITALIE  |
|---|--------|------------------|----------|-----------------|---------|
| Nombre d'habitants en millions .. .. .                | 40     | 13,6             | 7,7      | 42              | 39      |
| Importation annuelle moyenne, de 1928 à 1937, en kgr. | 97.396 | 498.121          | 172.963  | 794.088         | 422.332 |
| Quote-part par habitant en grammes. .. .              | 24,35  | 366,26           | 224,63   | 189,07          | 108,29  |

tation, concurrence étrangère, etc.), l'exportation de Suisse demeure importante, comme cela ressort des chiffres suivants :

Exportation totale de la Suisse en

|              |                |
|--------------|----------------|
| 1928 .. .. . | 5.216.588 Kgr. |
| 1929 .. .. . | 5.251.786 —    |
| 1930 .. .. . | 5.045.969 —    |
| 1931 .. .. . | 4.433.915 —    |
| 1932 .. .. . | 2.991.331 —    |
| 1933 .. .. . | 3.159.238 —    |
| 1934 .. .. . | 2.699.324 —    |
| 1935 .. .. . | 2.636.532 —    |
| 1936 .. .. . | 2.667.906 —    |
| 1937 .. .. . | 2.934.519 —    |

La France a malheureusement contingenté l'importation des fromages en boîtes pour protéger sa

que joue cette branche et les grands avantages économiques qu'en tire l'industrie laitière.

La Suisse, grâce à ses pâturages alpestres, aux herbes savoureuses et succulentes, produit un excellent fromage ; elle est, tant pour la qualité des fromages en meules que pour celle des fromages en boîtes, à la tête des pays producteurs. Elle maintiendra cette position, puisque la qualité du lait dépend en première ligne de la pâture qui dépend elle-même des conditions climatériques et géologiques. Or, nul autre pays ne jouit du même climat et d'un sol aussi favorable à la production du bon lait. Il ne faut pas oublier, d'autre part, que l'extrême propreté des fromageries suisses et la tradition du métier à travers les siècles, sont,

partiellement, à la base de la bonne renommée du fromage suisse.

Les fabricants suisses des fromages en boîtes ont compris l'intérêt qu'ils ont de toujours veiller à la bonne qualité de leurs produits et, si possible, de l'améliorer encore, car ils n'ignorent pas qu'ils ne pourront maintenir leur chiffre d'exportation que si la qualité de leurs produits reste supérieure à celle des fromages en boîtes fabriqués à l'étranger, d'autant plus que les prix de la marchandise suisse sont plus élevés que ceux des pays concurrents.

De fait, quiconque a eu l'occasion de voir une fabrique suisse de fromages en boîtes est émerveillé

des perfectionnements techniques réalisés de nos jours.

Aujourd'hui, il y a des pays, entre autres la France, dont les chiffres de fabrication, par suite de leur grande production de lait et de leur nombreuse population, sont beaucoup plus importants que ceux de la Suisse. Néanmoins, la Suisse est fière d'avoir fait un travail de pionnier dans l'industrie des fromages en boîtes et d'avoir consolidé par cette nouvelle acquisition, la bonne renommée dont jouissait depuis longtemps son industrie laitière.

**KOENIG.**

Directeur de la S. A. Gerber et Cie.

## L'INDUSTRIE SUISSE DU LAIT CONDENSÉ

L'industrie du lait condensé a été introduite en Suisse en 1866 par les frères Page, dont l'un, consul des Etats-Unis à Zurich, frappé par l'importance de la production laitière suisse, eut l'idée de faire de ce pays un centre de fabrication de ce produit.

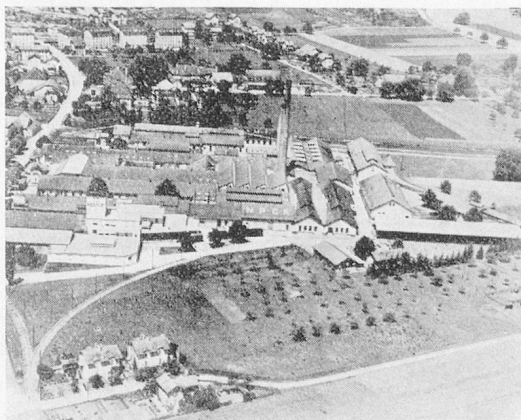
C'est ainsi que prit naissance, en 1866, la première entreprise de lait condensé en Suisse : l'Anglo-Swiss Condensed Milk Co. Une fabrique fut construite à Cham, au bord du lac de Zoug, au milieu de riches pâturages, dans une région où le lait était abondant et le ravitaillement facile.

Le développement de cette affaire fut rapide et important, ainsi que l'on peut en juger par les augmentations successives de capital du tableau ci-contre.

Le succès de l'affaire s'affirma donc dès le début et il fallut songer très tôt à augmenter les moyens

| Fr.               | Fr.                |
|-------------------|--------------------|
| 105.000 en 1867   | 10.000.000 en 1880 |
| 300.000 en 1868   | 12.500.000 en 1887 |
| 1.000.000 en 1872 | 15.000.000 en 1889 |
| 2.000.000 en 1874 | 20.000.000 en 1897 |
| 3.000.000 en 1876 | 24.000.000 en 1901 |
| 4.000.000 en 1878 |                    |

Vue d'une fabrique de lait condensé à Orbe (Suisse)



de production. Deux nouvelles condenseriers furent installées, l'une à Guin, dans le canton de Fribourg, l'autre à Gossau, dans le canton de Saint-Gall.

Comme toujours, lorsqu'une affaire se révèle intéressante, elle appelle la concurrence.

En 1878, la Société Nestlé, à Vevey, qui jusque-là s'était consacrée exclusivement à la fabrication de