

**Zeitschrift:** Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française  
**Herausgeber:** Le messenger suisse  
**Band:** - (1993)  
**Heft:** 50: Les Suisses de Chicago

**Artikel:** Relations avec la CEE : même la vache suisse n'est plus sacrée  
**Autor:** Petit-Pierre, Marie-Christine  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-847981>

### **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**

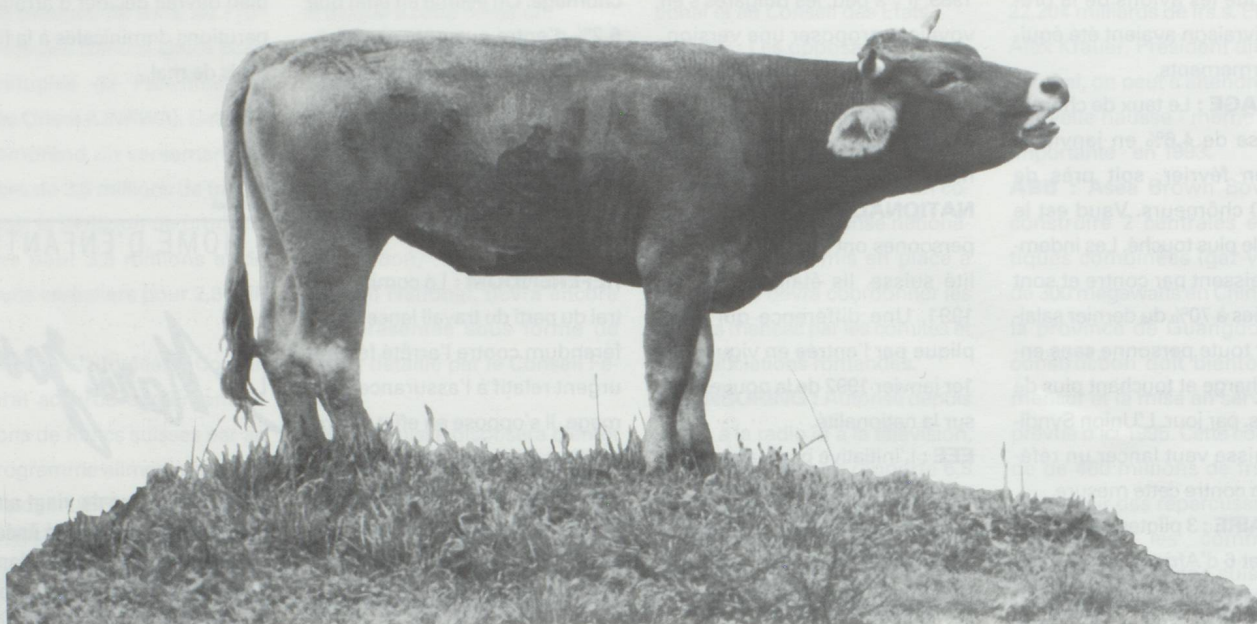
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.02.2026

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

RELATIONS AVEC LA CEE

# Même la vache suisse n'est plus sacrée



**Tracasseries administratives, exigences nouvelles, les vaches suisses destinées à l'exportation font le dur apprentissage de la ségrégation. Totalement insensible à leur charme, l'Italie a exigé l'application des nouvelles directives concernant l'exportation de bétail des pays tiers. La vache suisse n'est plus sacrée en Europe. "Une belle illustration du clivage entre les pays de la Communauté et les autres", s'exclame Christophe Gerber de la Commission pour l'exportation de bétail.**

PAR  
MARIE-CHRISTINE  
PETIT-PIERRE / BRRI

**L'**exportation des vaches suisses vers l'Italie est habituellement annonciatrice du printemps. Cette année, nos hirondelles à quatre pattes ont été prises dans les filets de la Communauté Economique Européenne (CEE), dont elles ne font pas plus partie que les Helvètes. L'Italie a exigé, du jour au lendemain, un contrôle plus sévère à la frontière. Le bétail devant notamment être isolé quelques jours avant le départ, dans des étables réservées aux animaux d'exportation. Bilan, un retard d'une petite semaine, des coûts supplémentaires et beaucoup de frustration devant cette ségrégation pourtant annoncée. La Suisse, et même la Suisse agricole, prend petit à petit conscience de son statut de pays tiers ou extérieur à la

Communauté. Et ses vaches regardent avec intérêt passer le train des pays membres.

## Effet boomerang

"La CEE a émis des exigences nouvelles quant aux exportations des pays tiers dès l'automne passé, donc avant les votations sur l'Espace Economique Européen, explique Michel Pellaux, sous-directeur à l'Office Fédéral de l'Agriculture. La Suisse est tout de suite intervenue pour discuter certains points. Nous espérons obtenir un accord transitoire avec l'Italie en attendant la fin de ces négociations avec la Communauté. Cela s'est avéré impossible. Il faut admettre que nous sommes un pays tiers. Il nous est devenu beaucoup plus difficile de négocier avec les gouvernements de la CEE". Une sorte d'effet boomerang, car de nombreux paysans étaient opposés au grand marché.

## Epée de Damoclès

La Suisse exporte environ 15.000 têtes de bétail par an dont les trois quarts vont vers l'Italie. C'est au travers de ses vaches qu'elle fait l'apprentissage des tracasseries destinées aux pays hors Communauté. Parmi celles-ci, la mise à l'index du bétail suisse pour une durée de deux ans en cas de fièvre aphteuse. "Une vraie épée de Damoclès au-dessus de nos têtes, commente le docteur Christoph Riggenschach, directeur suppléant à l'Office Vétérinaire Fédéral. Nous pourrions être empêchés d'exporter pendant deux ans pour un cas de fièvre aphteuse déclaré dans notre pays. Alors que dans la CEE, les mesures d'interdiction sont limitées aux régions atteintes et les exportations peuvent recommencer après un ou deux mois. Si la Suisse n'avait pas dit non à l'EEE, elle ne serait pas considérée comme un pays tiers et les discussions



## Une histoire de fromage

PAR MARIE-CHRISTINE  
PETIT-PIERRE / BRRI

concernant nos exportations auraient été facilitées. Mais nous devons désormais remplir des conditions plus sévères que les membres de la Communauté. Les accords bilatéraux ont de moins en moins de prix, il faut discuter avec Bruxelles".

### Fièvre aphteuse

La Suisse filtre actuellement les produits en provenance d'Italie, car il y a justement des bêtes atteintes de fièvre aphteuse dans ce pays. Ne serait-ce pas l'occasion de revoir les exigences italiennes à la baisse ? Michel Pellaux ne le pense pas : "Nous prenons les mêmes précautions que les pays de la Communauté. Nous ne pouvons pas envisager de les diminuer dans le but d'arriver à un accord plus favorable pour nos exportations de bétail. Ce serait prendre un risque énorme, ça n'en vaut pas la peine". Les exportateurs vont devoir se faire à la nouvelle donne du marché européen. Christophe Gerber considère avec irritation le statut de la Suisse dans la "Tiers Europe" : "Ce sont les suites du non de la Saint Nicolas. Il y a maintenant deux catégories de pays, ceux qui font partie de la CEE et les autres. Et pour ces derniers, les conditions sont les mêmes, qu'ils soient Turcs, Jaunes ou Suisses. Les nouvelles exigences rendent les choses plus laborieuses, plus coûteuses, plus compliquées". ■

**De beaux fromages à pâte dure, telle est l'une des formes que prend l'aide de la Suisse à l'Est. En Roumanie, Pologne, Tchécoslovaquie, Russie ou Bulgarie, les fromagers suisses retroussent leurs manches et transmettent leur savoir aux gens du lieu. Leur but ? Faire redémarrer l'économie locale en créant des petites unités de production autonomes. C'est aussi, pour les fromagers, un retour symbolique au pays des tsars.**

**D**e 1795 à la Révolution, la Russie des tsars a été un pays d'accueil pour les fromagers suisses. Pendant cette période et jusqu'en 1929, 908 fromagers suisses ont travaillé en Russie, selon Gisela Tschudin, auteur d'un ouvrage consacré à l'histoire des fromagers suisses au temps des tsars\*. Ils ont amené alors avec eux une technologie de pointe et ont contribué à relancer l'industrie laitière avec les fromages à pâte dure. Une science oubliée pendant des décennies. Aujourd'hui, à travers les plans d'aide et des projets commerciaux, le fromage suisse fait un grand retour à l'Est.

### La banque de la vache

"Avec l'introduction de l'économie collectiviste, le traitement du lait a été transféré de la ferme aux grandes entreprises de la ville. L'art de travailler le lait et de produire le fromage est tombé

dans l'oubli à la campagne", explique Carlos Marbach. En tant qu'expert laitier et conseiller technique, il parcourt les pays de la CEI à la recherche de lieux propices à l'implantation de fromageries. "Le Mister Plan (planification) ne fonctionne plus. Mais il y a toujours du lait et des vaches. Ces dernières sont utilisées comme banque par les paysans. Elles sont vendues afin d'obtenir de l'argent liquide pour l'achat d'un médicament ou d'une pièce de rechange. Beaucoup de kolkhoziens ont peur de prendre des responsabilités. A nous de les aider à transformer leur lait". L'idée force de tous les projets "fromage" est de créer de petites unités de production, traitant trois à cinq mille litres de lait par jour. Des fromagers viennent sur place transmettre leur savoir-faire. Et quelques jeunes font des stages de formation en Suisse. "Une formule qui n'en est qu'à ses débuts mais devrait se développer", déclare Claudia Tobler d'Agroimpuls, service de placement des stagiaires dans le cadre de l'Union Suisse des Paysans.

### Fromageries, investissez !

"Les projets de laiteries-fromageries nécessitent une aide extérieure, souligne Carlos Marbach. Il faut frapper à toutes les portes, institutions, fondations, cantons, communes". Il louche bien sûr du côté du nouveau crédit de 600 millions de frs.s. pour l'aide aux républiques de la CEI, voté par le Parlement. "Nos programmes pour la CEI sont en phase de préparation, commente Denis Knobel, du Bureau de la coopération avec l'Europe

de l'Est, au Département Fédéral des Affaires Etrangères (DFAE). En Pologne, nos efforts visent, depuis deux ans, à améliorer la qualité du lait. Un problème clé pour la restructuration laitière dans tous les pays de l'Est. Nous nous occupons dans ce cadre de 5 laiteries-fromageries en collaboration avec l'entraide protestante (EPER). Mais pour le développement de l'industrie locale, les investissements privés sont de première importance".

### Villages roumains

Certaines communes de l'opération "village roumain" se lancent dans l'opération fromage. A St-Cergue, la commune a pris en charge la formation d'un fromager et prévoit la construction d'une fromagerie cet été à Clit, au nord-est de la Roumanie. St-Légier voit plus grand et se propose de construire une laiterie-fromagerie à Morareni, avec l'aide de la Confédération et une participation de Nestlé. Elle fonctionnera dès cet automne et desservira plusieurs vallées. Un ingénieur-agronome, venu se former à Lausanne, en aura la responsabilité. Chexbres s'occupe du village de Maguri. Son soutien a permis de développer la fabrication de fromages par unités familiales. Daniel Chapuis, initiateur de l'expérience, dresse un premier bilan : "Les paysans découvrent le fromage à pâte dure. Un délice, car ils consommaient un fromage très archaïque, plein de moisissures pas nobles du tout. Maintenant, il y a une trentaine de fromagères dans le village, une possibilité pour les femmes de se distinguer". ■

"Schweizer Käse im Tzarreich". Gisela Tschudi. Verlag Hans Rohr, Zürich. 1990