

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1996)
Heft: 86

Artikel: Les fromages suisses s'affichent
Autor: Garnier, Sandrine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-847736>

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: 26.02.2026

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

Les fromages s'affichent

PAR SANDRINE GARNIER

Encore trop peu connus du public français, les fromages suisses se trouvent de plus en plus à l'étal des fromagers traditionnels, comme dans les rayons des grandes surfaces. C'est le moment de redécouvrir et de faire connaître ces produits du terroir, que l'on peut déguster de mille façons.

Une première campagne d'affichage en novembre dernier, suivie d'une nouvelle vague de publicités sur les autobus et à la radio, les fromages suisses se montrent et se font entendre, ces derniers temps. Et ce n'est pas fini, puisque la troisième phase de l'offensive devrait avoir lieu à la rentrée prochaine, et à la télévision. L'objectif est bien sûr de faire connaître, et surtout reconnaître le logo Fromages Switzerland comme un synonyme de bon goût et de qualité.

C'est que, sur le marché français, les Emmental, Appenzeller et autre Sbrinz ont fort à faire pour s'imposer face aux 365 (dit-on) sortes de fromages indigènes.

Une tâche encore compliquée par le flou de certaines appellations. Alors qu'aux Etats-Unis, tous les fromages à pâte dure sont qualifiés de « swiss cheese » (fromage suisse), le Français s'obstine à désigner l'Emmental sous le nom de gruyère. Erreur fondamentale puisque le gruyère, le vrai, n'a que

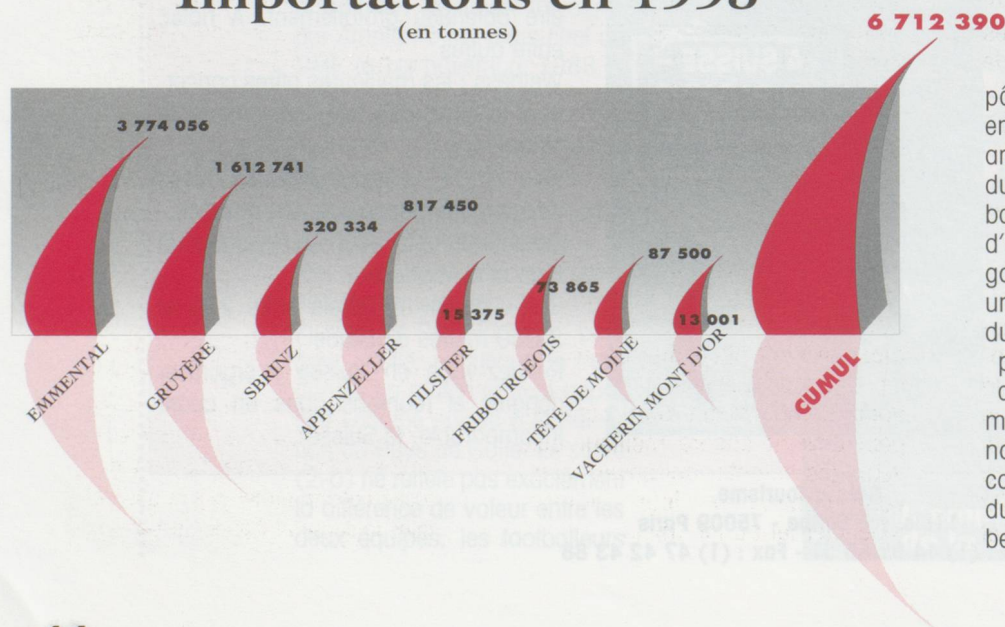
quelques petits trous, contrairement à l'Emmental qui -ultime confusion- n'est pas toujours suisse. Ajoutons encore le handicap du prix, souvent élevé par rapport aux produits concurrents, et l'on peut mesurer le défi qu'ont à relever les importateurs de fromages suisses en France.

Cependant, le contexte actuel devient plus favorable aux fromages helvétiques. Le comportement du consommateur, tout d'abord, tend à se modifier. Chacun d'entre nous se prend souvent à regretter le temps où les fruits, viandes et autres victuailles avaient du goût. Ce qui est vrai pour les fraises l'est aussi pour le fromage.

Les acheteurs se lassent des pâtes aussi insipides que leur emballage, des textures et des arômes standardisés par la production de masse qui, si elle fait baisser les prix de vente, diminue d'autant les émotions gustatives du gourmet. On constate aujourd'hui un retour à l'authentique, aux produits du terroir que l'on préfère payer un peu plus cher que les autres, quitte à en consommer moins souvent. De plus en plus nombreuses, des voix s'élèvent contre l'agriculture intensive et l'industrie agro-alimentaire qui ont ôté beaucoup d'attrait à nos repas.

Importations en 1995

(en tonnes)



suiesses



Dans ce retour vers les mets goûteux, les fromages suisses ont leur carte à jouer. Les vaches paissant au milieu des prairies, les laiteries villageoises et leur méthodes de production ancestrales sont autant d'atouts en faveur des meules helvétiques. De plus, la réforme entreprise dans l'économie laitière suisse permet peu à peu de réduire les prix.

Cette transformation du secteur laitier s'accompagne d'un renforcement des moyens destinés à la promotion, assurée maintenant par la société Fromages Suisses. Car un produit, si valable soit-il, ne peut toucher le consommateur que par la publicité, faite avec les outils modernes que sont la télévision, et

les animations dans les points de vente. Ainsi, depuis le mois de mars et jusqu'à la fin de l'année, dans les grandes surfaces au rayon coupe, les fromages suisses proposent un jeu qui ravira sans doute les jeunes gourmands. Un bulletin à gratter, et le gagnant reçoit une peluche, souris câline ou vache coquine. Dans les magasins traditionnels, des animations variées sont proposées tout au long de l'année. A Carnaval, par exemple, un masque était offert aux acheteurs de fromages suisses.

Voilà comment un bon fromage peut devenir encore meilleur aux yeux des enfants, qui savent souvent convaincre leur maman d'acheter tel ou tel article.

LES FROMAGES SUISSES DISTRIBUÉS EN FRANCE

● L'Emmental ●

Mille litres de lait cru sont nécessaires à la fabrication d'une meule, qui pèse entre 90 et 100 kg. De couleur ivoire à jaune pâle, sa pâte présente des trous de la taille d'une cerise. Sa croûte dure et sèche est de couleur brun-jaune.

● Le Gruyère ●

Ses meules pèsent environ 35 kg, sa croûte brune et épaisse protège une pâte au trous peu nombreux, ne dépassant pas la grosseur d'un petit pois.

● Le Sbrinz ●

Fleuron des massifs qui dominent le lac des Quatre cantons, le Sbrinz existe depuis le XII^e siècle. 500 litres de lait cru permettent de produire une meule de 40 kg, à pâte très dure.

● L'Appenzeller ●

Se présente en meules de 6 à 8 kg, de croûte brun-roux, à pâte souple mais ferme. Durant l'affinage, les meules sont frottées avec une saumure à base d'herbes de montagne, dont la composition est jalousement gardée par les Maîtres-Fromagers.

● Le Tilsiter ●

C'est aux vaches brunes du canton de Thurgovie que l'on doit ce fromage doux, à pâte fondante et onctueuse.

● Le Vacherin Fribourgeois ●

Inutile de présenter le roi des fromages à fondue, que l'on peut cependant savourer tel quel.

● Le Vacherin Mont d'Or ●

Véritable gourmandise en provenance du Jura vaudois, chaque fromage est signé du nom de son affineur sur sa caractéristique boîte de sapin.

● La Tête de Moine ●

Née dans le monastère de Bellelay, au cœur du Jura suisse, elle se présente sous la forme de petites meules de 2 kg, assez hautes. Ce fromage à racler dégage un tel arôme que certains le consomment en dessert.