

**Zeitschrift:** Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française  
**Herausgeber:** Le messenger suisse  
**Band:** - (1996)  
**Heft:** 90

**Artikel:** Un fromager suisse en Auvergne  
**Autor:** Rohr, Jean  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-847762>

### **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:** 10.12.2025

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

# Un fromager suisse en Auvergne

PAR JEAN ROHR, PROFESSEUR À L'UNIVERSITÉ DE CLERMONT-FERRANT I  
membre de l'« Union Helvétique » de Clermont-Ferrand

*Pour améliorer nos fromages, les responsables régionaux ont tenté à plusieurs reprises depuis deux siècles, d'installer des fromagers suisses dans la montagne... toujours sans succès. Une seule exception, la laiterie fromagerie Waelchli à Condat.*



Les fromagers suisses en Auvergne (vers 1925).

*Héritier d'une technologie suisse, adaptée aux produits locaux par son ère, J.-C. Waelchli est devenu Président du Syndicat des fabricants et affineurs de Cantal. A ce titre il a pris en charge la défense des fromages Cantal et Saint-Nectaire.*

L'histoire de la laiterie Waelchli de Condat-en-Féniéres est particulièrement représentative de l'implantation en Haute-Auvergne, dans le Nord-Est du Cantal, de spécialistes fromagers d'origine suisse ; elle correspond aussi à une réussite exemplaire, due tant au labeur acharné qu'à l'habileté professionnelle du fondateur et de son fils exploitant actuel.

## LES LAITIERS SUISSES EN HAUTE-AUVERGNE

L'appel aux techniciens helvétiques remonte, en réalité, au premier tiers

du XVIII<sup>e</sup> siècle, époque où commence à se manifester un souci d'innovations agricoles. En 1733, l'Intendant Trudaine, dans le but d'améliorer et de différencier la production fromagère pour en faciliter la commercialisation, favorise l'installation dans la Montagne des Roches (massif des Dore, au sud de Saint-Donat) d'une quinzaine de « vachers suisses » pour y fabriquer du gruyère (1). Sept autres sont établis en 1734 à Besse et dans le massif du Cantal. Le nouveau produit, toutefois, est mal accueilli par les exploitants locaux, du fait de son rendement inférieur à

un cinquième environ à celui du « Cantal » traditionnel et l'expérience est abandonnée vers 1740. Elle ne sera reprise qu'en 1827, sur l'initiative du Préfet du Cantal, le baron Sers, à Anglards-de-Salers, avec le même insuccès.

Les arrivées de Suisses les plus récentes coïncident avec la création, à l'extrême fin du XIX<sup>e</sup> siècle, d'une véritable industrie laitière ; elles se limitent à la région du Cézallier. Ainsi, le marquis Stanislas de Castellane, sénateur-maire de Marcenat, qui a commencé en 1910 dans sa commune la construction de



la laiterie « Fleur Bleue », embauché-il, en 1912, le Saint-Gallois Stalder ; celui-ci créera une autre affaire, dans la même localité.

Après la première guerre mondiale, la Suisse est frappée par des difficultés économiques et des troubles sociaux. On assiste alors à l'installation d'une douzaine de fromagers (souvent à l'appel d'un compatriote, comme Grieder, déjà établi à Allanche) qui deviennent bientôt propriétaires de leur exploitation. C'est une véritable constellation de laiteries s'étendant de Saint-Amandin, à l'ouest de Condat jusqu'à Chalinargues, au sud d'Allanche, dont les exploitants portent des noms typiques de Suisse alémanique : outre les Stalder et les Grieder, il y a des Appenhalp, des Egli, des Kaiser, des Messerli, des Meyer, des Rieder, des Spilman, des Stutz et autres Wagner. Franz Waelchli, originaire de Wynigen (canton de Berne), à 30 kilomètres au nord-est de la ville fédérale, arrive en 1922, en attente d'un visa pour l'Etat laitier américain du Wisconsin. Il se fixe bientôt à Marvaud (commune de Condat) et y exploite une laiterie, avec son associé Gobalet, Vaudois de Château-d'Oex. Il épousera l'institutrice du lieu, native du Carlades.

## DE L'EMMENTHAL AU SAINT-NECTAIRE

Venu appliquer, comme les autres fromagers suisses, son expérience dans la fabrication du gruyère, Franz Waelchli cède Marvaud pour créer la laiterie familiale du bourg de Condat. A ses débuts, il utilise un chaudron à potence, en cuivre, de 800 litres, capacité nécessaire pour obtenir un « Emmenthal » de 80 kilos. Les cendres du foyer servent au nettoyage de l'ustensile. La collecte bi-quotidienne se fait alors avec une charrette à âne chargée de bidons. Ce fromage à pâte cuite est peu prisé et difficile à vendre. M. Waelchli, comme la plupart de ses compatriotes (2), va se tourner, tout en modernisant ses moyens de fabrication et de ramassage (génératrice à vapeur, camionnage) vers les productions locales, « Bleu », « Cantal » et surtout « Saint-Nectaire ». En 1934, il crée une variété de petit Saint-Nectaire, seule marque déposée de l'appellation et qui fera référence. Après les années difficiles de la guerre et de l'occupation (3), Franz Waelchli doit faire face, ainsi que ses collègues à une



Photo : Waelchli

évolution irrésistible. L'extension des aires et des durées de la collecte laitière, notamment, entraîne la suppression - pour lui, à partir de 1955 - d'un second ramassage quotidien. Elle impose, en conséquence, à la différence du travail fermier où le lait est caillé, avant refroidissement, à la suite de la traite, le réchauffement en laiterie. Le long procès, opposant de 1955 à 1962 producteurs fermiers et industriels laitiers en Saint-Nectaire, consolide la position de ces derniers qui obtiennent en définitive, à l'égal des fermiers, à la fois le label (à condition que le produit vienne de la zone délimitée en décembre 1955 et soit fabriqué à l'intérieur de celle-ci) et le marquage (rendu obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1959). La pasteurisation apparue dès le début des années 1960, comme sorte de « mal nécessaire », se trouve donc officiellement reconnue.

## UN DES DERNIERS EXPLOITANTS SUISSES

La réaction défensive des producteurs fermiers répondait à une montée en puissance des groupes industriels de statut coopératif ou privé, qui apportent, par ailleurs, une active concurrence aux laiteries suisses, affaires artisanales d'excellente réputation mais de dimensions modestes. Certaines vont être absorbées, comme la laiterie installée à Rouillas-Bas (commune d'Aydat) par un fils Rieder, de Saint-Saturnin, intégrée au groupe Toury de Saint-Nectaire et Theix.

Dans la zone du Saint-Nectaire, deux « grands » vont occuper une position prépondérante. Au nord, « Riches-Monts » établi à Besse ; au sud, « Centre-Lait » et son usine de

Lanobre. La plupart des familles suisses, parvenues à la seconde génération d'exploitants, vont, peu à peu, abandonner leur production et se tourner vers d'autres activités. Ce mouvement comporte une exception notable ; le maintien et le développement de l'usine Waelchli, qui occupe à Condat un site parfaitement discret en contre-bas du bourg, et dont on découvre les installations modernes après avoir emprunté une longue rampe sinueuse. Jean-Claude Waelchli, formé à l'École cantonale suisse de Moudon, a succédé à son père en 1969, à la tête de la fromagerie familiale. Traitant quelque 12 millions de litres de lait, l'entreprise fournit actuellement 1 200 tonnes de Saint-Nectaire, ce qui représente une part fort honorable de la production d'ensemble de l'appellation, soit 10 % de la fabrication globale du périmètre et 20 % du Saint-Nectaire laitier (contre 30 % de ce dernier pour « Riches-Monts »).

Héritier et continuateur d'une expérience technologique suisse, appliquée et adaptée aux produits locaux par la génération pionnière de son père, Jean-Claude Waelchli est devenu le Président du Syndicat des Fabricants et Affineurs Cantaliens. A ce titre, il a pris en charge la défense, sur le plan de la définition et des normes de qualité, des fromages « Cantal » et « Saint-Nectaire ». Il milite également au nom du maintien des traditions laitières des zones de montagne, pour l'encouragement de la race « Salers », dont les « vaches-mères », difficilement soumises aux procédés de traite industrielle, donnent une production laitière d'excellente teneur nutritive et excluant tout risque d'excédents.

(1) Cf. les références d'archives fournies par A. Durand

« La vie rurale dans les massifs volcaniques des Dore, du Cézaillier, du Cantal et de l'Aubrac » - Aurillac-Imprimerie Moderne 1946 - p. 226.

(2) Seules des laiteries suisses, les maisons Stutz (Saint-Amandin) et Rieder (Saint-Saturnin) poursuivront la fabrication du « gruyère », respectivement en 1947 et 1957.

(3) Franz Waelchli, se servant de sa parfaite connaissance de la langue allemande, rendra de nombreux services à la population, aux réfugiés et résistants et s'opposera courageusement à maintes reprises aux prétentions des autorités occupantes.