

34. Ces maudites copies

Avouons-le d'emblée, ces copies d'un produit, qui sont le pire dans la malhonnêteté intellectuelle et commerciale, nous ont toujours hérissé le poil. Et d'autant plus que dans la plupart des cas vous n'êtes soutenu par personne. Et ce ne sont pas nos chers AOC qui y pourront faire quelque chose. Pour preuve l'article ci-dessous.

Il est si facile de regarder ce qui se fait de mieux autour de vous pour un produit quelconque, d'en prendre l'un des éléments les plus caractéristiques et de l'appliquer à votre propre marchandise. Le consommateur, dans la plupart des cas, n'y verra que du feu et de la paille de fer. Et puis aussi, celui-ci n'en a cure de vos problèmes d'authenticité, d'origine, d'antique provenance, etc... Ce qui lui plaît, d'où que ça vienne, et surtout au meilleur prix. Le reste n'est que... garniture !

Ces données font que l'article ci-dessous est douloureux. Prenez ces quatre produits similaires au vacherin. Ils ne sont pas similaires, ce sont des copies. Et malgré cette évidence qui vous saute aux yeux, on donne raison à ces faussaires. A se roiller la tête contre les murs, et surtout à douter d'une protection quelconque de la marque.

Reste que le fait n'est pas nouveau. Souvenez-vous de ces fromages romands appelés « écorce de sapin », copie pure et dure du Mont-d'Or, simplement que le poids était inférieur. Le produit n'a apparemment pas survécu, tout au moins sur Suisse, ou de fabrication suisse, et c'est tant mieux. D'autres furent du même style. Tout soudain, et surtout à partir des fameuses affaires de la fin des années huitante, quelques farfelus se lançaient dans la filière en prétendant apporter un vent nouveau, mais surtout pour tenter de s'y faire une place et d'arrondir leurs fins de mois. Un quelconque dieu veille-t-il sur l'authentique vacherin, ces ersatz n'ont jamais duré longtemps.

En France tout pareil, avec la production de la Tourrée de l'Aubier, qui empruntait, peut-être pas tellement la pâte du Mont-d'Or français, encore que cela pourrait se discuter, surtout après avoir vu des images sur internet, mais les caractéristiques générales, avec la sangle d'épicéa pour maintenir la pâte et la croûte lavée. Pas pareil, disaient naturellement ces nouveaux producteurs dont les résultats furent étonnants, à tel point que la Tourrée de l'Aubier se vend aujourd'hui (premières fabrications commencées au début des années huitante) avec un succès qui se dément pas. Les tonnages de ce fromage contemporain sidéreraient nos marchands de vacherins vaudois qui se sont crus trop longtemps tranquilles en leur demeure.

Tout du même bois. Où la copie semble s'installer dans un principe contre-nature certes, mais envers lequel il est malgré tout difficile d'agir. Tout juste si les nouveaux venus n'intentent pas un procès pour contrefaçon à ceux-là même qu'ils viennent de copier !

Attachez vos ceintures et découvrez que l'honnêteté n'est pas toujours la formule idéale, hélas !

24 heures

MERCREDI 6 AVRIL 2005 Fr.s. 2.20 (TVA 2,4% incluse) € 1.60 N° 79 <http://www.24heures.ch>

Le Mont-d'Or piégé par l'AOC

VACHERIN Nouveau revers pour la pâte molle protégée par des critères trop pointus. Un quatrième fromage accusé de plagiat a été blanchi. **Lire en page 3**

STANSER FLÄDE (NW) **LE SAGLÉ (NE)** **FÖRSTERKÄSE (SG)** **LE SOUSBOIS (VD)**

LES SOSIES

ÉDITO par Claude Ansermoz

PHOTOS FLASH PRESS/S. FEVAL/P. MARTIN

DÉFENSE DES AOC Après trois défaites contre des fromages accusés de plagier le célèbre pâte molle vaudois, l'Interprofession a subi un nouveau revers hier à Saint-Gall. Fâchés, les producteurs s'estiment lâchés par les chimistes cantonaux qui ont établi des critères de comparaison trop pointus.

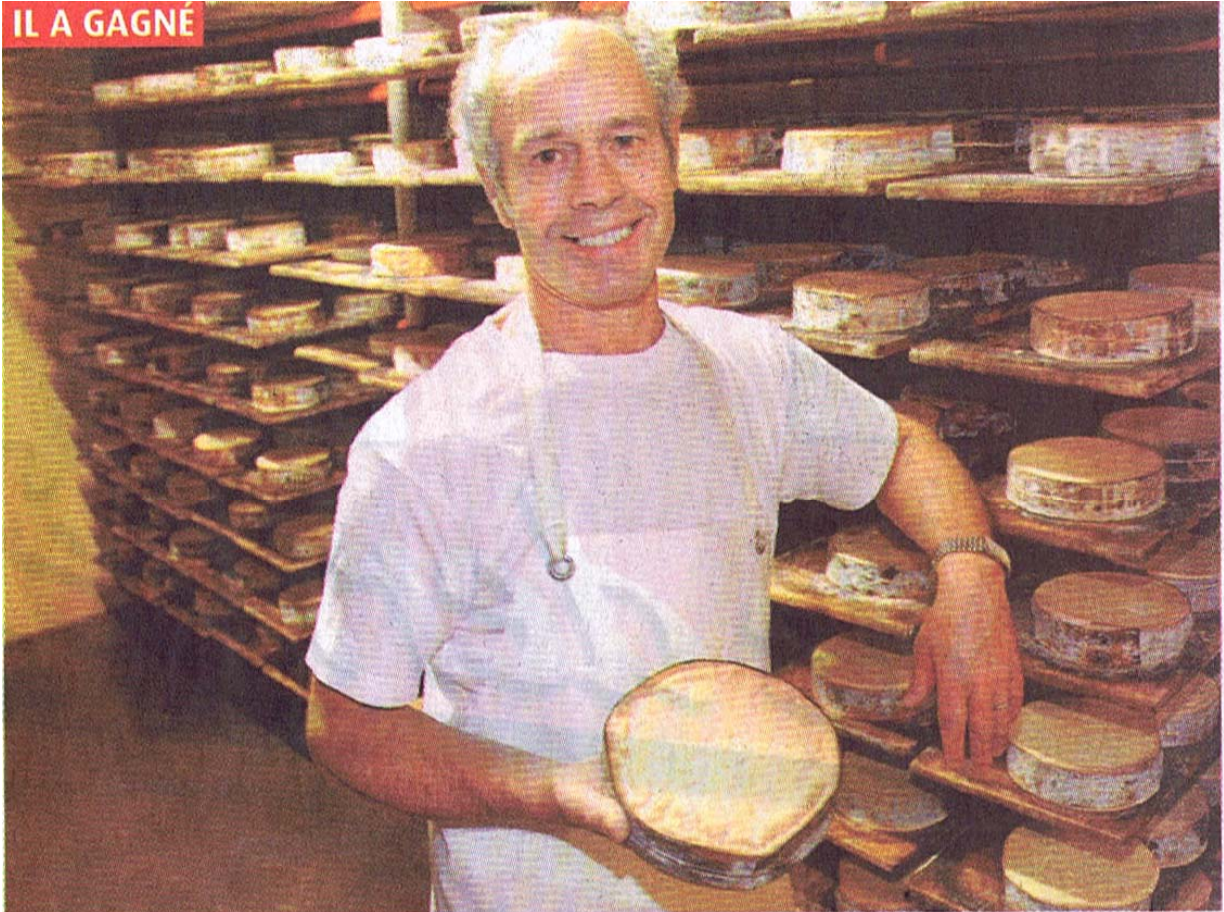
Le vacherin Mont-d'Or a perdu la guerre des copies

IL A PERDU

Gérant de l'Interprofession du vacherin Mont-d'Or, Pascal Monneron estime que sa corporation a été lâchée par les chimistes cantonaux. Il veut continuer à se battre pour faire cesser les copies.

On comprend l'attitude déprimée d'un gérant ayant la responsabilité d'un produit alors même qu'il ne peut rien faire contre les contrefaçons. Et comme dit plus haut, tout juste si l'on ne vous poursuit pas, vous, d'avoir copié les nouveaux-venus ! Comme quoi la malhonnêteté est toujours récompensée !

IL A GAGNÉ



Fromager dans la vallée du Toggenburg, Ernst Diriwächter a retrouvé le sourire. Le chimiste cantonal saint-gallois a décidé hier que son Försterkäse n'avait rien d'une imitation du Mont-d'Or.

» Alors qu'elle se croyait protégée des copies grâce à une appellation d'origine contrôlée (AOC) acquise de haute lutte, l'Interprofession du vacherin Mont-d'Or a perdu ses illusions. Hier, le chimiste cantonal saint-gallois a levé le doute sur la dernière des quatre procédures engagées, les producteurs vaudois n'ayant plus que les yeux pour pleurer sur une AOC dont ils ne savent plus trop à quoi elle peut bien servir.

«Finalement, on s'est mis beaucoup de contraintes sur le dos pour cette AOC, et l'on constate aujourd'hui que ça ne va-

lait pas la peine, puisque les autres font ce qu'ils veulent...» Désabusé, le fabricant de Romanel Serge André hésite entre le sourire et la colère après la décision rendue hier par le Canton de Saint-Gall, lequel n'a pas décelé la moindre trace d'imitation dans le Försterkäse, ce fromage du Toggenburg accusé de plagiat par les Vaudois.

Lancé cet automne, le combat contre les copies s'avère donc un échec cuisant, puisque les trois autres tentatives ont connu le même sort. «Nous nous sommes fait lâcher par les chimistes cantonaux, tonne le gérant de l'Interprofession, Pas-

cal Monneron. Au début, ils se sont engagés à nos côtés et ont même dénoncé des cas spontanément. Comme cette procédure était relativement nouvelle pour eux, ils ont décidé de se réunir pour fixer des critères, mais ceux-ci sont bidon!»

Copies et publicités abusives

Ainsi, pour être assimilé au célèbre pâte molle de la vallée de Joux, il faut se présenter dans une boîte en bois, être entouré d'une sangle en épicéa et posséder une surface ondulée. «Ils ont pris tout ce qu'il y avait dans notre cahier des charges pour dresser leur liste,

ce qui revient à dire que les seuls à pouvoir copier le Mont-d'Or, c'est nous! Cette situation est aberrante, puisque les producteurs qui font le même fromage à quelques détails près vont pouvoir continuer à le vendre s'ils ne le mettent pas dans un emballage en bois ou si leur croûte est plate. Le pire, c'est que certains se servent de notre réputation dans leurs publicités, en affirmant qu'ils sont cousins de notre vacherin.»

A Lausanne, le chimiste cantonal n'est pas surpris par ces accusations de laxisme, lui qui avait pourtant été encensé au début de l'affaire pour son zèle

inattendu. «Il ne faut pas tout mélanger, prévient Bernard Klein. Si des publicités sont abusives, je suis prêt à défendre le Mont-d'Or, mais au niveau du contenu, le cahier des charges est très clair et montre précisément que le vacherin n'est pas victime de plagiat en Suisse. Il y a encore un cas en France, mais pour le reste, les producteurs ne doivent pas confondre le rôle de l'AOC. Elle existe pour protéger un mode de faire et non leurs parts de marché.»

Sans vraiment savoir comment, le gérant de l'Interprofession est bien décidé à défendre

ses membres, convaincu d'être dans son bon droit. «J'en fais une question de principe bien plus que financière, assure Pascal Monneron. Nous avons consenti de gros efforts pour obtenir notre AOC, et on ne peut accepter que personne ne veuille se bouger pour la faire respecter. L'Office fédéral de l'agriculture a peur de se mettre des corporations à dos et les chimistes se sont donné bonne conscience en empoignant le problème avant de l'évacuer. Nous allons étudier la décision rendue hier, mais nous ne lâcherons pas le dossier.»

CÉDRIC JOTTERAND

» PROCÉDURE LE POINT SUR LES DÉNONCIATIONS EN SUISSE ET EN FRANCE

Ces quatre fromages sont innocents!

Des six fromages incriminés au départ, quatre ont été mis hors de cause, un s'est retiré du marché et le dernier conteste les conclusions du chimiste cantonal vaudois.

» **LE SANGLÉ** Dénoncé par le vacherin Mont-d'Or, la pâte molle fabriquée par une fromagerie du Val-de-Travers a été innocentée en novembre par le chimiste cantonal neuchâtelois.

» **LE SOUSBOIS** Attaqué d'office par le chimiste vaudois, le fromage produit à Rossinière par la famille Henchoz a été blanchi au début de l'année, trop de critères le séparant du Mont-d'Or.

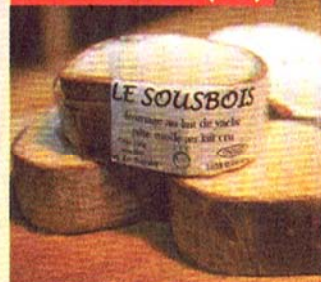
» **STANSER FLÄDE** La «Bouse de vache» du canton de Nidwald était dans le collimateur pour se réclamer proche du Mont-d'Or dans ses publicités. Ce n'était cependant pas une imitation.

» **FÖRSTERKÄSE** Dernier fromage helvétique dénoncé par l'Interprofession vaudoise, le Försterkäse saint-

LE SANGLÉ (NE)



LE SOUSBOIS (VD)



STANSER FLÄDE (NW)



FÖRSTERKÄSE (SG)



gallois a été mis hors de cause hier par les services cantonaux en charge de ces questions.

» **FRANCE** Deux procédures ont été lancées contre des produits français vendus en Suisse. Si l'importateur de

l'écorce de sapin a immédiatement cessé sa commercialisation, un autre fabricant conteste les arguments du chimiste cantonal vaudois. L'affaire pourrait se régler devant les tribunaux.

c. JOT.

«Il faudra tirer l'oreille au comité du LHC!»

Sponsor du Lausanne Hockey-Club depuis trois ans, l'Interprofession du vacherin Mont-d'Or verse plus de 100 000 fr. par saison pour voir figurer son autocollant sur le casque des joueurs de la première équipe. Jusqu'ici très heureux de ce partenariat, les producteurs n'ont en revanche guère apprécié les récentes facéties des dirigeants et promettent que les discussions seront animées lorsqu'il s'agira de renégocier le contrat dans quelques jours. «La démission du manager, la glace qui fond contre Fribourg ou la photo truquée, il n'y a qu'à Lausanne que l'on peut voir ça, fulmine Pascal Monneron. Les résultats sportifs sont une chose et un sponsor doit aussi soutenir son équipe quand ça va mal. En revanche, l'image donnée par les dirigeants depuis quelques semaines est inadmissible et nous devons leur tirer les oreilles.»

Redorer l'image du club

Le Mont-d'Or va toutefois poursuivre sa collaboration, conscient que le hockey permet de diffuser beaucoup d'images vantant son produit dans les

médias, un effet encore dopé cet hiver par l'arrivée à Malley de la star de NHL Martin Saint-Louis. «Mais je peux vous dire que ça commence à grogner chez nos membres et je risque de me faire huer lors de notre prochaine assemblée générale si les gens ne font pas un effort pour redorer le blason du club.»

C. JOT



Le buteur finlandais du LHC Marko Tuomainen croque le vacherin à pleines dents.

Saison de qualité

Alors que la saison du vacherin, qui se déroule de septembre à avril, est partie sur les chapeaux de roue, un fléchissement enregistré au début de l'année n'a pas permis de battre des records. «Comme l'an dernier, nous avons produit environ 590 tonnes, mais cette stabilité s'accompagne de nombreux points positifs», assure Pascal Monneron. Les exportations ont connu une hausse de 10%, avec un regain d'intérêt en France, alors que les affineurs ont été en principe mieux rétribués. «Nous avons été plus stricts avec les deux grands distributeurs du pays en refusant d'aller plus loin que des rabais de 25% lors de promotions, ce qui n'était pas le cas par le passé. Nous sommes de plus très satisfaits de la qualité générale, qui a pu être augmentée de l'avis de tous. Cela s'explique par la constitution de stocks qui ont favorisé un affinage optimal.»

C. JOT.