

Union suisse du commerce de fromage SA à Berne

LA FROMAGERIE D'ALPAGE ET L'HISTOIRE DU FROMAGE SUISSE

Vers 1990



Editions Le Pèlerin
2020

Collection « Economies laitière et alpestre »
No 175

**LA FROMAGERIE D'ALPAGE
ET L'HISTOIRE DU FROMAGE SUISSE**
Vers 1990

Une production de l'Union suisse du commerce de fromage SA à Berne

Editions Le Pèlerin
2020

Introduction

L'Union suisse du commerce de fromage SA a été liquidée en 2000. Ainsi disparaît un organisme faîtière dans le domaine de l'économie laitière qui avait tenu le haut du pavé pendant de nombreuses décennies, gérant l'entier de la profession, édictant force directives de tous genres, avec des responsables et directeurs dont le rôle pouvait s'apparenter à celui parfois de vrais potentats.

Une page est tournée, le commerce de fromage se libéralise.

Que devient le matériel proposé par cet organisme pendant des décennies et dont certains opuscules étaient de vraies petites merveilles ? Nous n'en savons rien. Nous nous autorisons simplement à reproduire quelques-unes de ces brochures touchant à notre gruyère et à sa commercialisation. Ce sont là des textes de référence qui pourront toujours rendre d'éminents services à tous les chercheurs et curieux de ce monde fromager si fascinant.

Nous commencerons notre « tournée » en rééditant la meilleure de toutes ces petites productions, celle concernant les fromageries d'alpage.

Cette brochure est d'autant plus intéressante qu'elle est richement illustrée, et non seulement de photos actuelles, mais aussi de gravures anciennes, ce qui lui donne tout son charme. Certes cette présentation sous forme de brochure pourrait ne pas offrir à cet ensemble respectable un support suffisant pour lui assurer la longévité qu'il mérite. Ne nous fions pas à cela, et apprenons à repérer les textes de qualité que l'on aura imprimé sous quelque forme que ce soit et sur n'importe quel support. Le contenu au demeurant prime le contenant.

Nous avons donc aujourd'hui l'immense plaisir d'introduire ce beau texte, et personne très certainement ne nous en voudra, surtout pas un organisme défunt, de prendre cette petite liberté, dans notre collection « Economies laitière et alpestre » où il trouvera sa parfaite place.

Nous sommes heureux de lui souhaiter la bienvenue afin de se faire le compagnon d'une pléiade de traités toujours un peu similaires certes, mais à y bien regarder, tous différents et dont chacun apporte sa pierre à l'édifice presque monstrueux de la bibliographie fromagère.

Les Charbonnières, en juin 2012 :



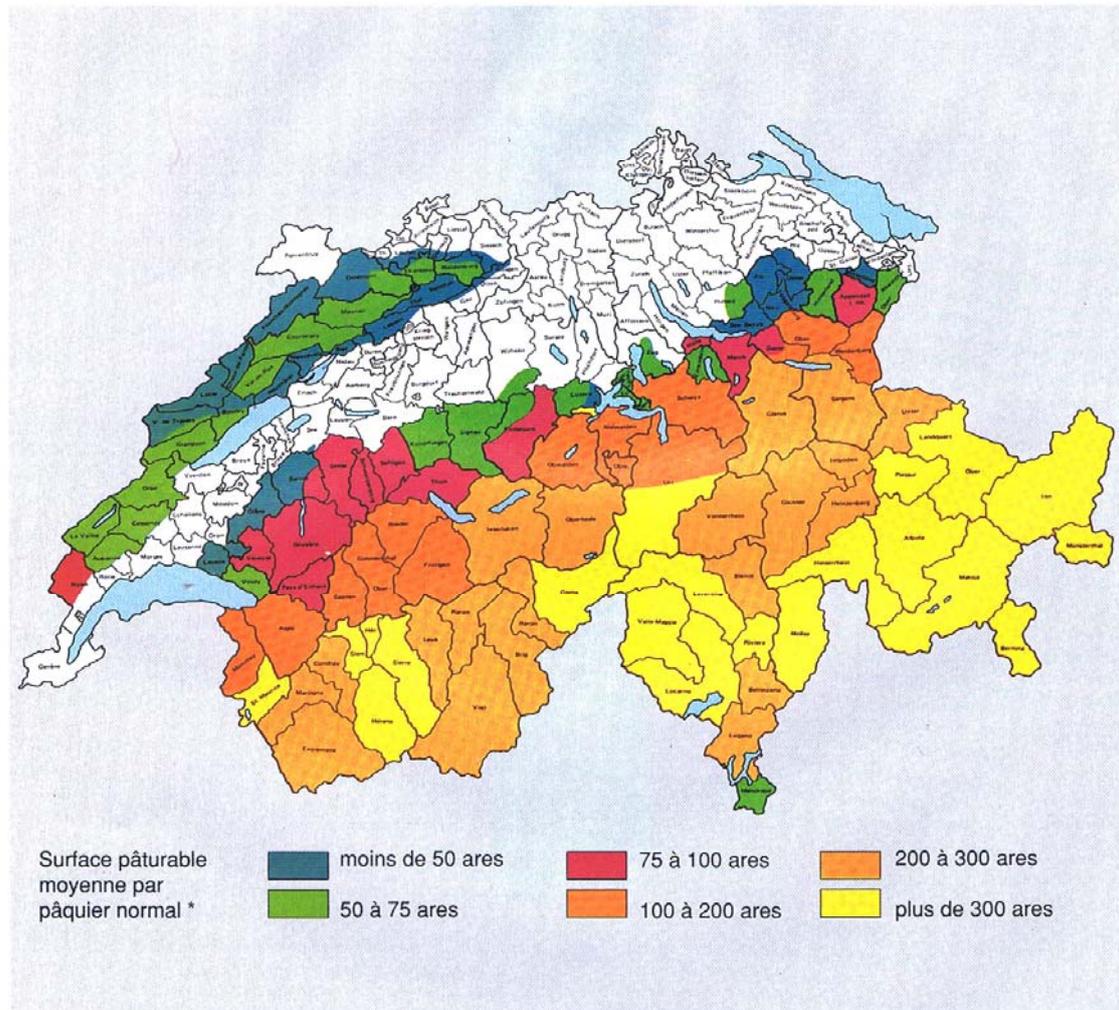
La fromagerie d'alpage et l'histoire du fromage suisse

«Kuschweizer» – «bouseux suisses»! Telle était l'injure lancée par les lansquenets aux Confédérés engagés dans la Guerre de Souabe. Car depuis bien avant 1499, les fromages helvétiques dévalaient les Alpes aussi allégrement que le tœhn.

Ce cahier vous parle de l'agriculture alpestre, du fromage suisse, du folklore montagnard et du revers de leur médaille; le déclin économique menaçant la survie des armailis, des 17^e–18^e siècles à nos jours.

Sans soutien de l'État, nos alpages seraient aujourd'hui désertés.

Economie alpestre et alpages



Les hauts pâturages caractérisent le paysage helvétique: 10 000 alpages, de dimensions diverses, parent de leur verdure le quart de notre territoire national (10 300 km² sur 41 300 km²). Ils doivent être entretenus. Faute de soins assidus, les prés situés au-dessous de la limite des forêts se reboisent de façon anarchique. Au-dessus, dévastés par l'érosion, les éboulements et les glissements de terrain, ils deviennent très vite broussailleux et impraticables.

▲ Ce graphique démontre que les surfaces pâturables par pâquier normal* augmentent en fonction de l'altitude. La végétation régresse, ainsi que la durée d'estivage.

*Pâquier normal, voir page 4.

L'alpage désigne une étendue d'herbage en altitude, dans les Préalpes, les Alpes et le Jura. Enfoui sous la neige, il est généralement déserté en hiver (sauf dans le Jura et la région du Napf). L'été l'ouvre à l'exploitation pacagère. Les rares fenaissens engrangés n'assurent qu'un affouragement de secours en cas d'intempéries au cours de l'estivage. Normalement, des vaches de plusieurs propriétaires sont confiées aux armaillis.



◀ Allmenalp,
alt. 1775 m,
au-dessus de
Kandersteg,
Oberland bernois.

Estivage

Sa durée est fonction du climat et de l'altitude. Les alpages n'accueillent le bétail que lorsque la végétation est assez développée pour le nourrir. L'alpée dure en moyenne 100 jours. Deux mois seulement à très haute altitude, alors qu'elle peut se prolonger sur cinq mois dans le Jura. Elle se termine, en général, au cours de la seconde quinzaine de septembre. Les dates de l'inalpe et de la désalpe dépendent des conditions atmosphériques et varient d'une contrée à l'autre. Elles sont traditionnellement prescrites dans certaines régions.

Durée moyenne de l'estivage, en jours

Région	Pâquiers normaux * alpés	Estivage en jours**
Jura	120 593	120
Préalpes	77 944	98
Transition Préalpes/Alpes	101 382	101
Alpes	112 733	92
Total	412 652	103

* Pâquier normal, voir page 4.

** Moyenne.

Lecture recommandée :

L'économie alpestre et pacagère en Suisse. Office fédéral de l'Agriculture 1982.

L'agriculture de montagne face au libre-échange, fac. de droit de l'Université de Lausanne/ Ecole cantonale d'agriculture de Châteauneuf, 1989.

Soutien de l'économie alpestre

Elle vit une situation précaire et subit les effets des salaires helvétiques élevés, qui poussent à la hausse toutes les charges d'exploitation agricole. Sur ses terres ingrates, le montagnard ne peut accroître son revenu à son gré, ni rémunérer ses employés aussi libéralement qu'en plaine.

Les paysans de montagne sont pratiquement tous éleveurs de bétail, producteurs de lait ou de fromage. Leur travail assure de surcroît la sauvegarde du paysage: ils entretiennent les pâturages des alpages, les chemins et sentiers escarpés. Sans eux, l'Etat et les instances touristiques devraient assumer les soins des pistes de ski, des hautes prairies, et exploiter les forêts.

Les fonds publics dévolus au maintien et à la promotion de l'économie alpestre permettent aux montagnards de conserver nos verts paysages. Ces contributions adoptent des formes multiples: participation à fonds perdus à l'amélioration foncière des alpages, primes d'estivage par tête de gros et petit bétail, entre autres.

Des organisations privées – Aide suisse aux montagnards ou Parrainage suisse pour les communes nécessiteuses, par exemple – fournissent un appoint bienvenu. D'autre part, des groupements mandatés par des collectivités nettoient les pâturages. Et dans certaines régions, des classes d'écoles fournissent encore un travail bénévole.

Lexique

Personnel d'alpage

Montagnard (pâtre) terme générique	
Fromager (fruitier, armailli)	responsable de la fabrication du fromage
Berger	responsable du bétail et de la traite
Aide	auxiliaire
Vacher	dans l'Emmental («Küher»): propriétaire de bétail et armailli; ailleurs en Suisse, celui qui s'occupe des vaches (synonyme de berger)

Alpage

L'alpage est un domaine pastoral géographiquement et économiquement dissocié du domaine agricole et utilisé en été seulement. Certains sont cependant occupés toute l'année et se distinguent de l'exploitation rurale courante par un effectif supérieur en période estivale. Ils se caractérisent par:

- leur fréquentation (alpages à vaches, à génisses, ou mixtes, accueillant vaches et génisses, alpages à moutons, chèvres, etc.);
- leur altitude (échelons inférieurs, supérieurs) ou l'époque d'estivage.

Charge prescrite ou autorisée

L'occupation des alpages est couramment réglementée par des dispositions fixant le nombre de pâquiers admis pour la surface pacagère. Elles déterminent les attributions dévolues aux membres des consortages et constituent un facteur d'estimation des biens-fonds pour le registre foncier. Dans les cantons de Vaud et de Glaris, une commission d'experts procède à un réajustement tous les 10 ans. Dans les autres régions du pays, les réévaluations s'effectuent sur demande du propriétaire foncier.

Pâquier normal, unité de gros bétail (UGB)

Le pâquier correspond aux besoins en fourrage d'une vache (UGB) pendant la durée habituelle de l'estivage: 100 jours pour le pâquier normal. C'est l'unité de calcul comparatif des recensements statistiques (cadastre alpestre, par exemple – voir tableau ci-dessous).

Pour les bêtes de tous âges et espèces, la conversion en pâquiers s'effectue d'après un barème variable selon les alpages. Le facteur de calcul de la charge peut être modifié lorsqu'à nombre constant de pâquiers, l'effectif alpestre admissible doit s'adapter aux variations de productivité de l'alpage, dues aux amendements du sol ou aux dégâts causés par les intempéries, entre autres. En certaines régions, les attributions s'expriment en pieds (= 1/4 de pâquier) ou en onglons (= 1/8 de pâquier).

Conversion du bétail en pâquiers normaux (respect. unités de gros bétail UGB) selon le cadastre alpestre de l'Office fédéral de l'agriculture:

Vache	1	UGB
Génisse de plus de 2 ans	4/5	UGB
Génisse jusqu'à 2 ans	3/5	UGB
Jeune bovin de 6 mois à 1 an	1/3	UGB
Veau et taurillon de moins de 6 mois	1/4	UGB
Taureau de 1 à 2 ans	4/5	UGB
Taureau de plus de 2 ans	1	UGB
Bœuf de 1 à 2 ans	4/5	UGB
Bœuf de plus de 2 ans	1	UGB
Mouton	1/6	UGB
Chèvre	1/6	UGB
Porc en liberté	1/5	UGB
Cheval de plus de 3 ans	1 1/2	UGB
Jument suitée	2	UGB
Poulain jusqu'à 1 an	1/2	UGB
Poulain de 1 à 2 ans	2/3	UGB
Poulain de 2 à 3 ans	1	UGB
Mule, mulet, âne	5/6	UGB

Exploitation alpestre

Entité économique à compte propre d'exploitation, constituant simultanément une unité d'alpage, ou fraction d'alpage communautaire.

Echelon d'alpage

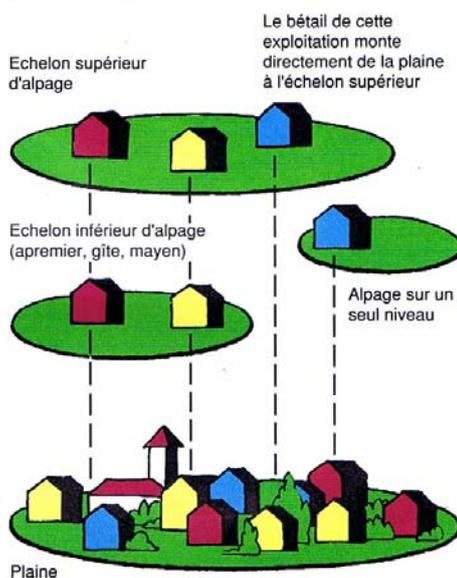
Etage de pâturage praticable par un ou plusieurs troupeaux durant une partie de l'estivage (tout l'été pour les alpages sis au même niveau).

Statistique, cadastre alpestre

Dans les régions de montagne, le cadastre de production agricole constitue la base des mesures officielles d'aide et d'encouragement. Depuis 1957, il comprend également les alpages et pâturages de 1118 communes et 22 cantons. Prescriptions cantonales ou régionales peuvent être demandées auprès de l'Office fédéral des imprimés et du matériel, 3003 Berne.

Unité d'alpage

L'aire alpestre sur laquelle pâture le même troupeau durant la période d'estivage constitue une unité d'alpage. Elle peut englober plusieurs exploitations alpestres.



◀ Le bois – source d'énergie des fromageries alpestres.

Pas d'économie alpestre sans forêt

La fabrication du fromage requiert de la chaleur, aujourd'hui encore fournie par la combustion du bois. L'armailli en brûle au moins sept kilos par 100 litres de capacité de chaudron. Et un kilo de plus par kilo de sérac élaboré à partir du petit-lait.

Ces quantités demeurent cependant infimes, comparativement aux consommations du 18^e et début du 19^e siècle. On en utilisait alors des multiples pour concentrer encore le petit-lait et en extraire le lactose. Mais cette opération ne s'effectuait que dans les régions très boisées de l'Emmental et de l'Entlebuch, alors que ce sucre était fort prisé dans les ménages aisés de toutes les cités du pays.

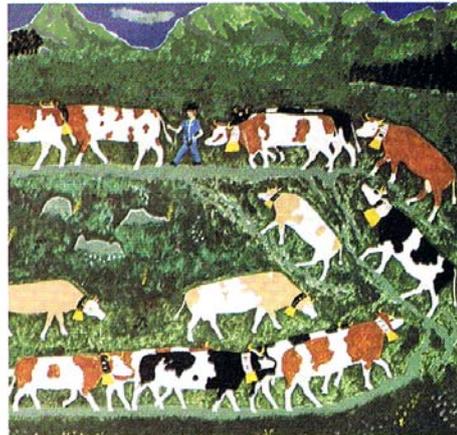
Montée à l'alpage (inalpe)

Plusieurs jours avant l'inalpe, le fermier fait pâturer son bétail en plaine pour donner quelques exercices aux musculatures ankylosées par la sédentarité hivernale. Il astique les cuirs, polit les clochettes et sonnailles. La montée à l'alpage est une fête. Fermier et fermière revêtent fréquemment leurs atours folkloriques. Le jour précis n'est guère fixé de longue date. Et ce n'est pas nécessairement le beau temps qui commande! Malheureusement, l'inalpe s'effectue de plus en plus par transport en camions.

► Inalpe et désalpe inspirent l'art populaire de tous les temps. Ce découpage coloré de Johann Jakob Hauswirth (1808–1871) émane du Pays d'Enhaut VD (vue partielle).



◄ Montée à l'alpage dans l'Oberland bernois. En tête, la meneuse du troupeau, avec sonnaille et siège à traire.



► Poya du 20^e siècle ornant le fronton d'une ferme en Gruyère FR (vue partielle).



◄ Inalpe en Appenzell. Derrière le fermier, les enfants et les chèvres viennent en tête, suivis des armailis portant les sonnailles, puis les vaches.



► Seau à traire de parade appenzellois à fond décoré d'une montée à l'alpage.



◀ Sur l'alpage, habitat et fromagerie sont généralement séparés de l'étable. Exemple: Unterbreitwang, Eriz, au-dessus de Thoune BE.

Chemins alpestres: pour le bétail, les transports et le tourisme

Durant des siècles, les sentes d'alpage n'autorisaient que le passage des hommes et des bêtes. Elles seraient insuffisantes aujourd'hui. L'accès au chalet doit être carrossable. Condition plus impérative encore en Suisse occidentale et septentrionale, où la plupart des alpages sont exploités par des familles qui gèrent simultanément leur domaine de plaine et y engrangent le foin pour l'hiver. Dans les régions alpestres méridionales et orientales, les armaillis sont en général des employés d'alpage. Là aussi, de fréquents déplacements s'imposent – souvent en jeep.

D'autre part, le bétail est toujours plus souvent transporté par camions, au moins jusqu'à proximité immédiate des alpages. Ces routes servent également à l'exploitation forestière, voire au tourisme.

Lorsqu'un accès routier s'avère impossible, on recourt au téléphérique. Les alpages inatteignables par les moyens de transport modernes courent un risque d'abandon et de désertification.

Équipement d'un alpage

Les constructions d'alpage :

étable
chalet d'armailli ou de vacher
grenier à fromage

Les chalets sont extrêmement robustes, car ils doivent résister aux vents tempétueux, aux surcharges et glissements de neige. La rudesse du climat augmente les frais d'entretien. Les constructions d'alpage ne sont en principe utilisées qu'en été. Les plus anciennes ne comportent qu'une seule pièce dans laquelle les armaillis et leurs aides fabriquent le fromage, mangent et dorment. Tout récemment, le confort et l'isolation ont bénéficié d'améliorations considérables et répondent fort souvent aux exigences actuelles. Le personnel dispose de chambres à coucher, pièce de séjour, douches, WC, locaux des machines et appareils – parfois même de l'électricité, du téléphone et de l'eau chaude. La machine à traire ne s'est guère fait attendre: les vaches qui s'y sont accoutumées en hiver sont réticentes au changement de traitement. A l'écart des réseaux, les alpages sont dotés de générateurs d'électricité.

Rénovées, elles aussi, les étables satisfont aux prescriptions modernes et saines de stabulation.

▶ Grenier à fromage daté de 1799, Gschwantenmad, vallée de Rosenloui, Oberland bernois. Les piliers de bois interdisent l'accès aux souris et autres rongeurs indésirables.



Améliorations foncières

La loi fédérale de 1893 sur l'amélioration de l'agriculture permettait déjà d'affecter aux régions de montagne des contributions publiques pour l'amendement des sols et la construction d'étables. La loi sur l'agriculture de 1951 et les arrêtés afférents constituent aujourd'hui la base de subventionnement des améliorations foncières alpêtres par la Confédération. Les cantons y contribuent proportionnellement à leur puissance financière. Ce soutien englobe aujourd'hui: accès aux alpages (chemins, téléphériques), protections contre les forces élémentaires, adduction d'eau, construction ou transformation de chalets, habitats et étables d'alpage, installations de purinage, lactoducs, électrification, etc.

La liste des prestations fournies par la Confédération – souvent en collaboration avec le canton – aux exploitations de petite importance et de montagne est impressionnante. Elles revêtent des formes multiples: contribution à l'amélioration des structures, garantie des prix et d'écoulement, paiements directs et mesures sociales.

Néanmoins, les ressources financières des propriétaires d'alpage ne suffisent généralement pas à faire face au solde des charges d'une amélioration foncière importante. Ils ont alors recours à des organisations d'entraide, telles que l'Aide suisse aux montagnards, le Parrainage suisse pour communes nécessiteuses, le Parrainage Coop ou la Société suisse pour la sauvegarde des intérêts de la montagne.

Améliorations professionnelles

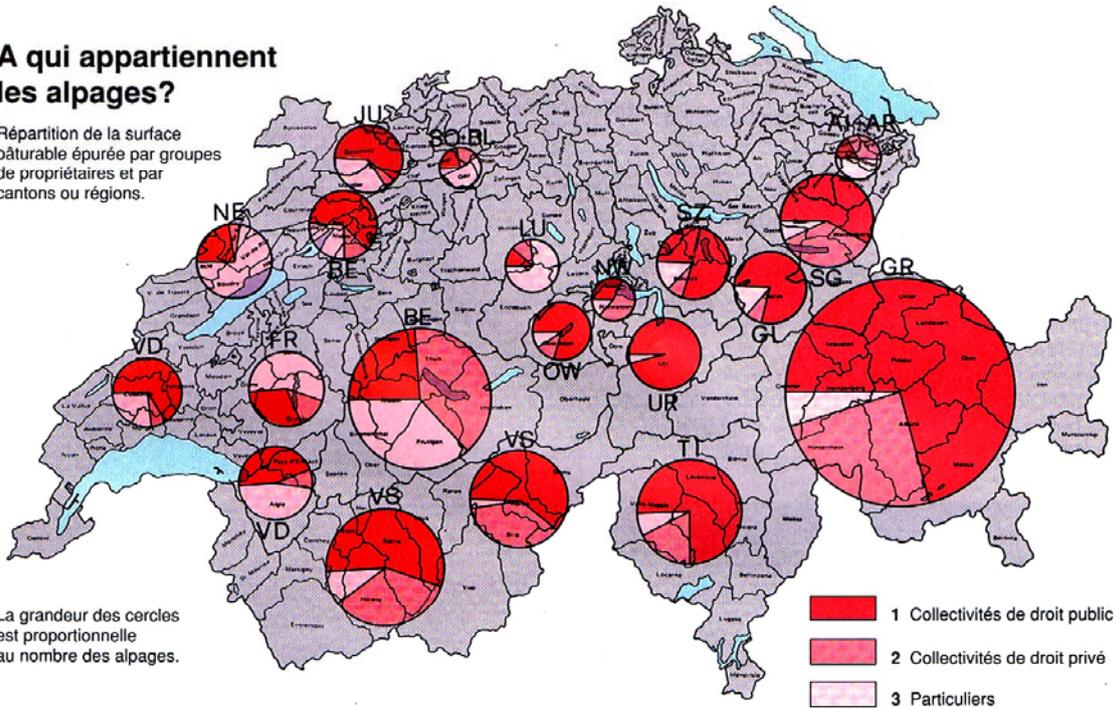
Pour les populations de montagne, elles sont aussi vitales que les améliorations foncières. L'enseignement et les échanges d'expériences revêtent une importance traditionnelle. Des fonctions primordiales incombent dès lors aux organisations régionales d'armailis et de montagnards. Sur le plan national, la Société suisse d'économie alpestre (SSEA, secrétariat: Ecole d'agriculture de montagne, Hondrich/Spiez) occupe une position faîtière. Créée en 1863 déjà, elle constitue aujourd'hui le centre promoteur de formation et d'information. Elle assume la promotion et défend les intérêts de l'agriculture alpestre.

Les investissements à long terme dans un alpage de l'Oberland bernois démontrent la multitude des efforts consentis au cours des ans.

- 1908 Remplacement des chéneaux d'adduction d'eau par des tubes métalliques sur 1260 m.
- 1927 Montage de clôture (long.: 1700 m).
- 1940 Division de trois prés: aujourd'hui, clôture électrique.
- 1948 Installation du téléphone.
- 1950 Transformation du chalet: 2 nouvelles chambres, cheminée, fourneau potager et de chauffage.
- 1952 Aménagement des voies d'accès.
- 1955 Construction d'un réservoir d'eau avec raccordements au chalet et à l'étable.
- 1958 Remplacement de la conduite d'eau à l'échelon voisin. Nouveaux abreuvoirs.
- 1959 Nouveaux dépôts et travées plus larges.
- 1960 Nouvelle captation de sources, construction de places d'abreuvement à l'échelon principal.
- 1961 Achèvement des voies d'accès et d'épandage.
- 1963 Sept abreuvoirs de pâturages en éternit.
- 1964 Paratonnerres sur tous les bâtiments.
- 1965 Nouvelle division des pacages; depuis, épandage d'engrais commerciaux et de ferme.
- 1966 Transformation d'étable avec fosse à purin, nouvelle toiture, agrandissement du bâtiment.
- 1980 Deuxième accès (pour camions).
- 80/84 Débroussaillage et désherbage.
- 1985 Remplacement des derniers bardeaux par des toitures en éternit.
- 1987 Capteurs solaires pour l'éclairage et le mélangeur.
- 88/89 Citerne à eau et abri pour les génisses sur le pâturage d'altitude.
- 91/93 Aménagement de l'habitat du chalet.

A qui appartiennent les alpages?

Répartition de la surface pâturable épurée par groupes de propriétaires et par cantons ou régions.

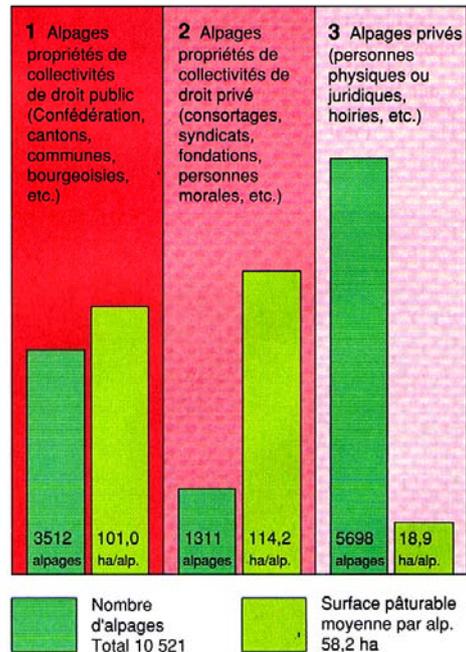


Les conditions de propriété des aires alpestres sont fort diverses. Il est donc malaisé de classer tous les alpages dans trois catégories seulement. Plus encore lorsque la participation à un consortage s'étend, par exemple, des particuliers aux communes, paroisses ou autres types de collectivités.

Les alpages sont exploités de façons variées: personnellement par le propriétaire, fermier d'un domaine alpestre, ou collectivement par des syndicats, consortages et le personnel engagé par les collectivités d'intérêts.

Un même alpage peut englober plusieurs exploitations, certaines gérées par des particuliers, d'autres selon un statut communautaire.

► Le graphique démontre la proportion nettement supérieure d'alpages privés, de surface moyenne cependant inférieure à celle des alpages communautaires (de droits public et privé).



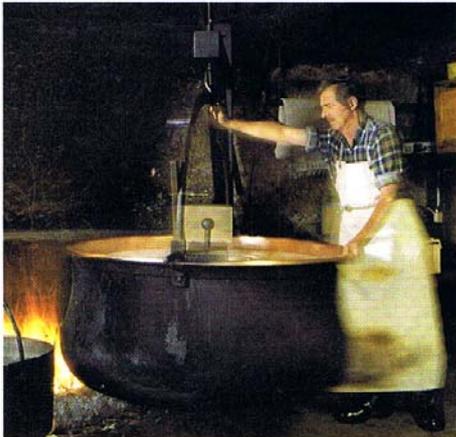
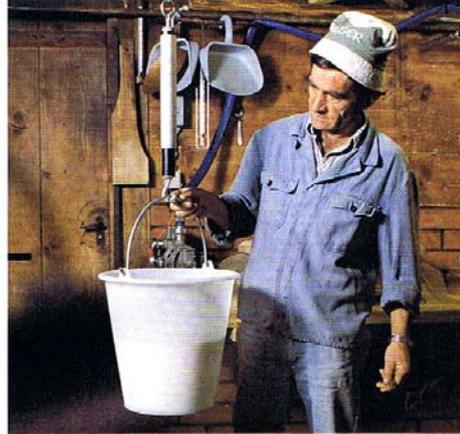
► Source : L'économie alpestre et pacagère en Suisse 1982.

Un exemple: le gruyère d'alpage

Depuis bon nombre d'années, la famille Esseiva de Vuadens FR passe l'été (approximativement du 10 juin au 1^{er} octobre) sur l'alpage de Culand, à 1630 m d'altitude, très au-dessus du village de Rossinière VD. En 1990, un troupeau de 51 vaches et 50 génisses lui était confié par dix fermiers domiciliés entre Bulle et Schönried.

Dans le chaudron de 950 litres de capacité, deux gruyères d'alpage d'au moins 35 kilos sont produits chaque jour. Le fils André, 24 ans, est responsable de cette fabrication. Son père Alfred (60 ans) et sa mère Cécile (56 ans), ainsi qu'un saisonnier, œuvrent également au Culand.

► Le lait est pesé et versé dans le chaudron. A côté, le feu crépite déjà. Le rendement de chaque vache est méticuleusement enregistré.



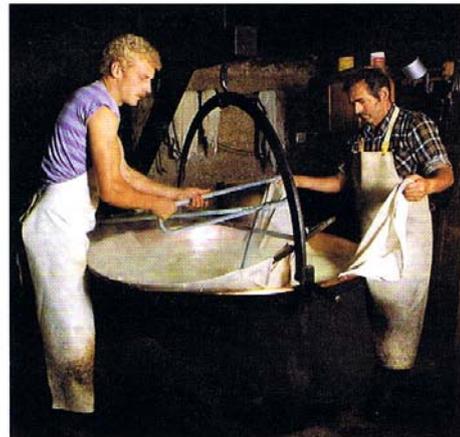
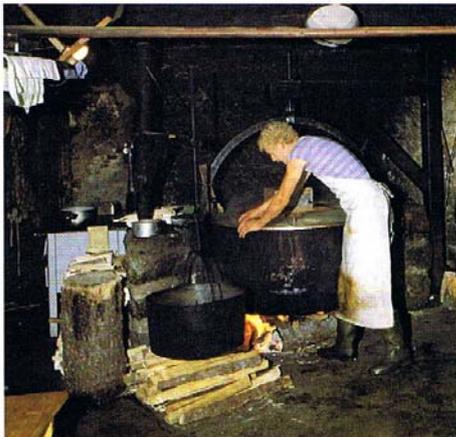
◄ Le chaudron contient le lait du soir écrémé et la traite matinale. A neuf heures, l'armailli fait pivoter le chaudron au-dessus du foyer. Lorsque le lait atteint 26 °Réaumur (32,5 °C), on le retire du feu pour lui ajouter la présure et les bactéries lactiques (substances naturelles de caillage et de fermentation).

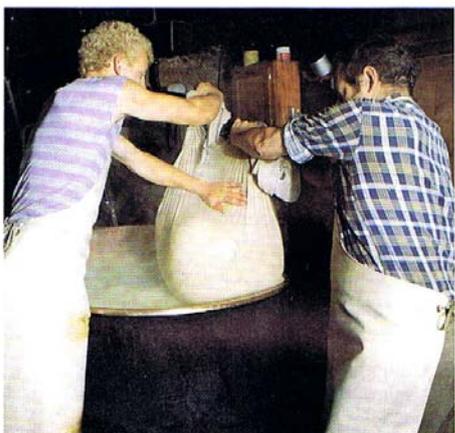
► Au tranche-caillé, l'armailli découpe la masse en grains de fromage noyés dans le liquide.



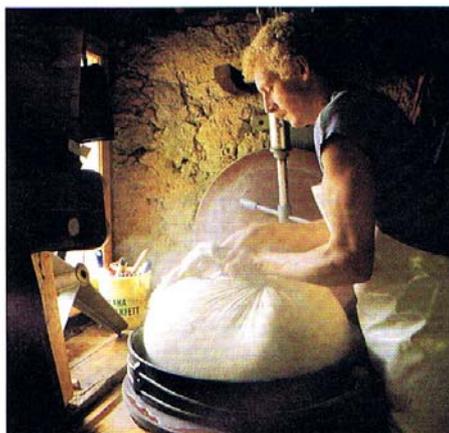
◄ Le chaudron est ramené sur le feu et la masse de fromage maintenue en mouvement par brassage. Elle se réchauffe lentement à 43 °Réaumur (53,7 °C).

► La toile à fromage, de chanvre grossièrement tissé, est tendue sur un support semi-circulaire souple, qui s'adapte au galbe du chaudron. André Esseiva la glisse vers le fond et la ramène, pour recueillir tous les grains de fromage.





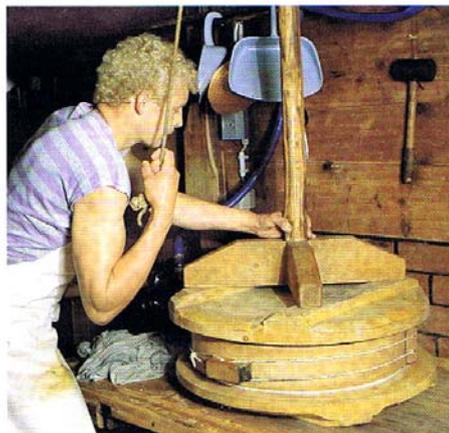
◀ A 11 h 20, père et fils nissent leurs forces pour extraire du chaudron les grains de fromage recueillis dans la toile à fromage.



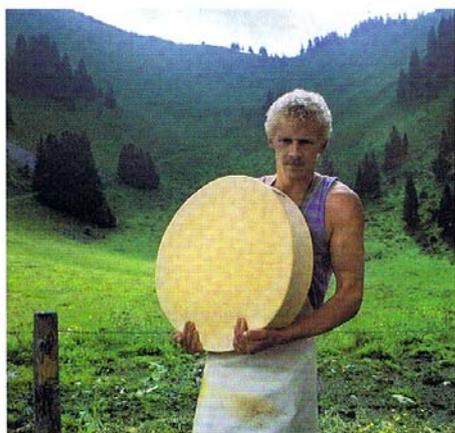
► Sur la planche massive de la table à presser, la forme – cercle de bois de 12 cm de haut – accueille la masse dans sa toile.



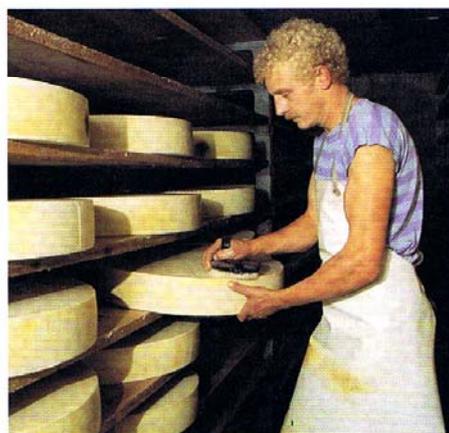
◀ Après quelques minutes de pressage, le fromage est retourné une première fois et mis dans une nouvelle toile. Sur le fromage frais, l'armailli appose la date et le passeport (les deux en caséine) qui identifient la meule.



► Le fromage retourné plusieurs fois encore demeure sous presse jusqu'au lendemain matin.



◀ A l'aube du jour suivant, l'armailli va mettre la meule au bain de sel, dans le chalet voisin.



► La cave – dernière étape à l'alpage. Les gruyères, régulièrement emmorgés et frottés, y séjournent jusqu'à la désalpe. Leur longue maturation se poursuivra en plaine. La famille Esseiva consomme tout l'été du gruyère d'alpage de l'an précédent. D'une prodigieuse saveur!

Les nomades des alpages

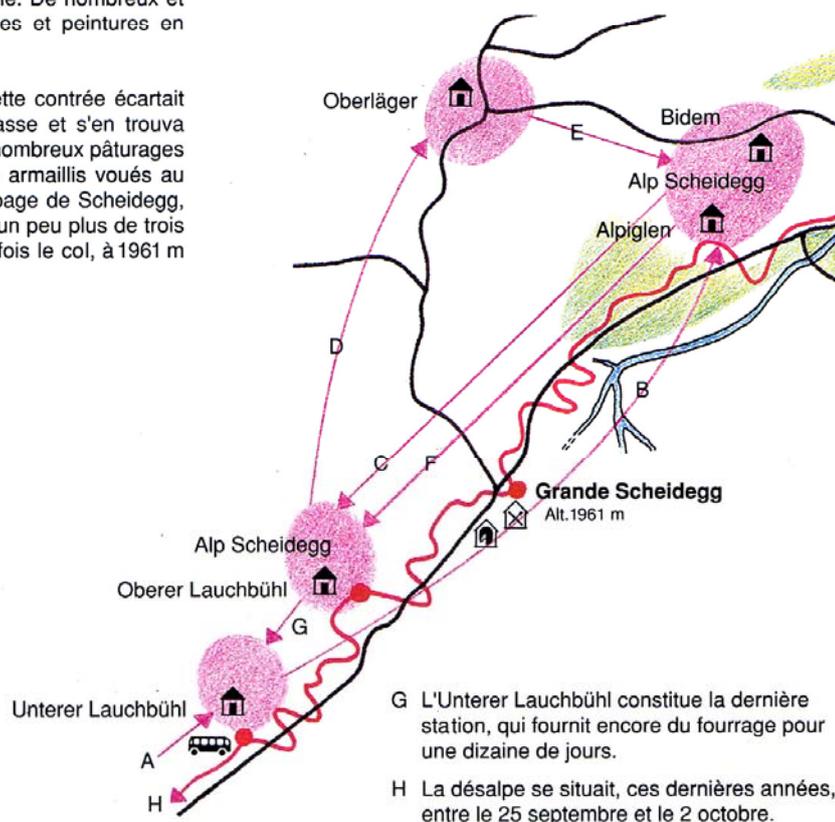
En dépit des améliorations intervenues, de nombreux armaillis poursuivent leurs migrations. Ils emmènent leurs troupeaux d'un échelon d'alpage à l'autre, suivant la pousse des herbages. Ils abordent les hautes pentes exposées au soleil quand leurs revers sont encore enneigés. Ils passent les premiers et derniers jours d'estivage aux niveaux les plus bas et grimpent vers les sommets au mitan de l'été. Constitution et humidité des sols dictent également leurs pérégrinations. Durant les quatre mois d'alpée, les armaillis vont ainsi transhumer jusqu'à dix fois.

Un exemple: Rosenloui

La région de Rosenloui/Grande Scheidegg, entre Grindelwald et Meiringen, s'ouvrait déjà au tourisme à la fin du 18^e siècle. De nombreux et merveilleux dessins, gravures et peintures en témoignent.

Par ses attraits sélectifs, cette contrée écartait toutefois le tourisme de masse et s'en trouva préservée. Elle englobe de nombreux pâturages alpestres, exploités par des armaillis voués au nomadisme intensif. De l'alpage de Scheidegg, ils se déplacent huit fois en un peu plus de trois mois et franchissent quatre fois le col, à 1961 m d'altitude:

- A La montée à l'alpage (vers les 15 à 20 juin) conduit les armaillis à l'Unterer Lauchbühl.
- B 8 à 10 jours plus tard, ils franchissent la Scheidegg avec le bétail et tous les ustensiles utiles pour passer environ 3 semaines sur les alpages d'Alpiglen et Bidem.
- C Pour 10 à 12 jours, ils refranchissent la Scheidegg et séjournent sur l'Oberer Lauchbühl.
- D Le plein été (environ 5 semaines) les trouve sur l'autre versant du col, à l'alpage d'Oberläger.
- E L'automne et la désalpe approchent. Les troupeaux pâturent encore durant une douzaine de jours à Alpiglen/Bidem.
- F Ils franchissent ensuite pour la quatrième fois le col pour paître durant quelque 4 jours à l'Oberer Lauchbühl.



Le bétail sur l'alpage

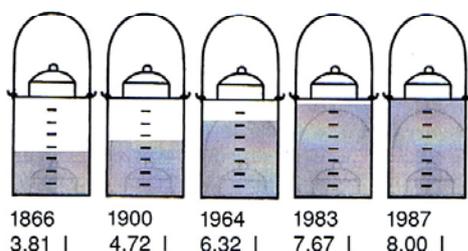
Contrairement à jadis, le bétail est couramment transporté vers les hauts pâturages par chemin de fer et en bétailières. Bien plus de bêtes sont donc aujourd'hui «alpées»: quelque 500 000 passent actuellement l'été sur les alpages de Suisse. En 1900, elles n'étaient encore que 420 000.

De nombreuses génisses accompagnent les vaches en estivage. Ce qui leur fait un bien énorme: elles prennent du poids, gagnent en robustesse et en santé. Bon nombre d'alpages réunissent désormais un bétail mixte. Les vaches brouettent en priorité l'herbe fraîche – au profit de leur rendement laitier. Et les jeunes bovins les suivent, trouvant encore pâture à satiété.

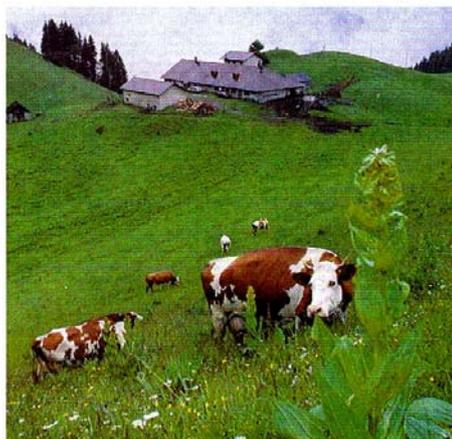
La traite s'effectue en étable. En certaines régions du pays, les bêtes y restent tout le jour – à l'abri des mouches et des taons – et s'en vont paître la nuit. Au matin, les vaches reviennent d'elles-mêmes à l'étable. Elles sont réglées sur le soleil et vers la fin de l'été, le programme journalier se décale: la traite matinale intervient plus tard et la quantité de lait tend fortement à diminuer.

Rendement laitier supérieur

Comme en plaine, l'économie alpestre bénéficie des progrès de l'étude et de l'amendement des sols. Ces chiffres, émanant des Grisons, précisent la progression de la quantité de lait fournie par vache et par jour d'alpage:



► Bétail pâture sur l'alpage de Culand, au-dessus de Rossinière VD.



Montagnards temporaires

Dès les années 50, l'attrait de gains supérieurs incita toujours plus d'armaillis à opter pour un emploi complémentaire en plaine. Et une grande partie de la nouvelle génération de montagnards s'orienta vers d'autres professions. Un mouvement inverse se manifeste depuis le milieu des années 70. En quête d'un renouveau vital, de nombreux jeunes, de tous horizons, prennent le relais. Au Tessin et dans le Jura surtout, des coopératives et collectivités d'habitat et de travail sont nées. Des alpages abandonnés revivent.

Un exemple explicite est fourni par les Grisons qui comptaient 210 armaillis autochtones en 1960, 190 en 1964, lesquels devinrent nettement minoritaires par la suite. La plupart des bergers actuels sont des universitaires et des enseignants, dont toujours plus de femmes. Ils "alpent" un, deux ans, puis retournent à leurs études ou à l'exercice de leur profession.

Ce changement constant de personnel implique une intensification considérable des disponibilités didactiques. Dans les écoles d'agriculture de montagne, les futurs armaillis bénéficient d'une formation de base et fréquentent un cours de rappel au bout d'un an. Leurs aptitudes sont grandes et leur travail est fort apprécié.

Jeunes ou vieux, autochtones ou étrangers: tous doivent travailler très dur en été. Et trouver ensuite une autre activité pour l'hiver.

L'histoire du fromage suisse



Fromage. Anciennement «formage», son nom provient du latin «forma», éclipse dans laquelle le fromage prend sa forme. L'appellation germanique «Käse», quant à elle, dérive étymologiquement de «caseus», qui a engendré «caséine», substance protéique constituant la majeure part des composants azotés du lait.

▲ Gravure sur bois de "Hortus Sanitatis" (8 x 6 cm), publiée pour la première fois à Mayence en 1491. Elle porte les deux désignations primitives "caseus" latine et "Kess" germanique.

Durant toute l'Antiquité romaine, le «mollis caseus», fromage mou, se consomme frais. Au 2^e siècle av. J.-C., il entre dans la composition de la «puls punica», bouillie punique composée de semoule, fromage, miel et œufs. Séché et pilé, il constitue un substitut de la farine de blé, jusqu'à l'extension des cultures céréalières.

Colonisation des Alpes

Dès les 13^e et 14^e siècles, l'explosion démographique provoque le peuplement progressif de nombreux sites alpins de la Suisse actuelle. Construction d'habitations, défrichements, endiguements, sentiers et chemins d'accès ouvrent de nouvelles perspectives d'existence.

Les voies de communication franchissent les cols comme le Saint-Gothard, utilisent les eaux navigables de l'arc alpin et assurent le ravitaillement des contrées alpestres en sel, épices, plus tard en céréales et vins. Cette extension commerciale permet une implantation poussée vers des régions encore plus inhospitalières et guère cultivables. Longtemps encore, le blé planté jusqu'à plus de 1000 m d'altitude fournit le pain et le brouet quotidiens. Mais dès le 16^e siècle, les conditions climatiques et économiques s'aggravent et provoquent le déclin des cultures céréalières. Le succès du fromage à pâte dure en fait une production plus rentable en argent comptant. Dans les Alpes, le traditionnel «müesli» cède au fromage sa priorité à la table familiale.

Dans l'économie alpestre des Confédérés, les hommes œuvrent à l'étable et soignent le bétail. Des travaux ailleurs réservés aux femmes. D'où le surnom de «Kuhschweizer» («bouseux suisses») jeté par dérision lors de la Guerre de Souabe (1499). La plupart des gens d'Uri, Schwyz, Unterwald et Glaris sont effectivement des bergers, contrairement aux populations plus importantes des cantons citadins. Mais l'image fait mouche et se généralise: la Suisse devient le «pays des bergers». Voir la thune!

Entre la montagne et la plaine, par-delà les cols même, un commerce de troc actif se développe. Il favorise l'écoulement de nombreux fromages d'alpage jusque dans des contrées fort éloignées.

Lectures recommandées:

Quirinus Reichen, D'alpage en alpage dans la vallée de Rosenlauri, Berne/Kieser 1990.

Roland Ruffieux et Walter Bodmer, Histoire du gruyère, Fribourg 1972.

Ainsi, la production fromagère prit son essor

Si l'élevage est une des principales composantes de l'économie nationale, la production fromagère en est le garant primordial. Et le hasard n'y est pour rien.

La nature, d'abord, dicte ses lois. Le climat relativement humide et très frais des régions montagneuses et vallonnées de notre pays se prête idéalement à l'élevage du bétail. Dans l'Antiquité déjà, la production fromagère était dévolue à l'aire alpine: les «montagnes à lait» disait-on à l'époque. Le géographe grec Strabon mentionne, en l'an 33 av. J.-C., les livraisons de fromage de Rhétie sur les marchés romains. Des vestiges du néolithique attestent que 2000 ans auparavant, l'élevage se pratiquait dans le territoire de la Confédération actuelle. Premiers témoignages médiévaux de fabrication fromagère: 1115 du Pays d'Enhaut de l'ancien comté de Gruyère et 1293 de Berthoud dans l'Emmental.

Les possibilités d'étendre l'agriculture aux régions partiellement impraticables encouragent encore cette vocation. Dans l'Antiquité et jusqu'au Moyen Âge, les habitants de nos contrées vivent très largement en autarcie. La colonisation des vallées alpestres ne dépasse donc pas l'altitude des cultures céréalières. Dans les Préalpes et les Alpes, l'économie laitière demeure toutefois prédominante. Et l'on prolonge partout la conservation du lait par sa transformation en beurre, séré, sérac et fromage.

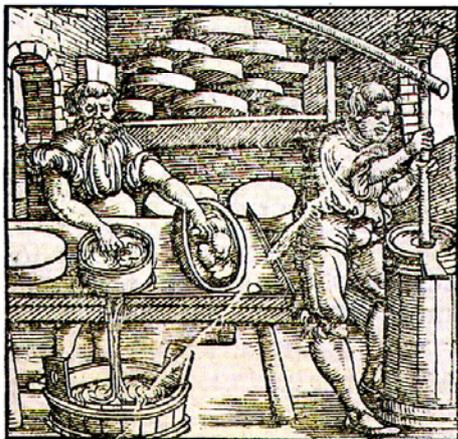
Avec le développement des moyens de transport, les cultures céréalières se concentrent dans les régions climatiques plus favorables. Les hommes peuplent alors les hautes vallées et leurs produits laitiers bénéficient de plus larges possibilités d'écoulement.

Tradition du fromage à pâtes molle et dure

Les plus anciennes sources confirment la fabrication courante du fromage à pâte molle dans de vastes régions de notre pays. L'élaboration romaine des pâtes dures suit vraisemblablement les migrations pré-médiévales et du Haut Moyen Age. Des documents du 16^e siècle attestent que les armaillis gruériens maîtrisent alors l'art de produire des pâtes dures et l'introduisent dans l'Oberland bernois, l'Emmental et la Suisse centrale.

Cette méthode est déjà pratiquée plus tôt dans le canton de Schwyz, qui l'a acquise de Lombardie, mais ne l'a pas transmise à d'autres contrées.

Bien avant les Romains et les Alamans, d'autres peuplades fabriquaient du fromage. Preuves en sont les écrits de la Grèce antique, l'Ancien Testament et certaines expressions germaniques – «Senn», «Ziger», «Gon» – d'origine celtique. Les Celtes de Suisse, les Helvètes, devaient donc en produire, sous une forme primitive. En fait, il est logique d'admettre que, dès l'aube de ses activités pastorales, l'homme qui dispose de lait animal cherche le moyen de conserver cet aliment aussi nutritif que périssable. Ce qui le conduit tout naturellement à le transformer en séré, sérac, puis fromage.



◀ Ancienne fromagerie-beurrerie artisanale. Gravure sur bois de 1548, tirée de la Chronique suisse de Johannes Stumpf (fragment).

Riches et pauvres montagnards

La littérature (Goethe, Haller, Gotthelf) magnifie l'image du «pays des bergers», qui englobe la Gruyère, le Pays d'Enhaut, l'Oberland bernois, l'Emmental et la Suisse centrale. Depuis le 15^e siècle, les puissants centres urbains de Zurich, Berne et Lucerne, que la victoire de Sempach et la conquête de l'Argovie dotent de vastes greniers à blé, ravitaillent en céréales ces régions montagnardes. L'économie alpestre ne bénéficie pas partout d'un tel soutien.

Les hautes Alpes du Valais, du Tessin et des Grisons n'ont jamais vécu l'âge d'or évoqué en pages suivantes.

■ L'agriculture alpestre grisonne est jugulée pour des siècles par les troubles qui déchirent le canton (1620–39) lors de la Guerre de Trente Ans.

■ Dans les vallées arides du Tessin règne toujours une désolante indigence.

■ En Valais, la conversion à l'économie laitière intégrale intervient bien plus tard que partout ailleurs et n'atteint donc jamais une gratifiante prospérité.

Johannes Stumpf

décrit dans sa Chronique suisse de 1548 :

«En Helvétie, la population rurale exerce trois activités: l'agriculture pour la plupart, la viticulture pour certains; les autres – les montagnards surtout, également très nombreux – ne tirent leur nourriture que du bétail. Les troupeaux sont si importants que la traite, la fabrication du fromage et du sérac n'occupent pas que les femmes, mais également les hommes et des valets. On les appelle des armaillis; ils vivent et travaillent dans des chalets. Jamais une femme n'a mis la main à l'élaboration du beurre et du fromage.»
(Traduction libre)

Le «pays des bergers»

Aux 15^e et 16^e siècles, les agriculteurs de montagne de Suisse centrale, de l'Emmental, de l'Oberland bernois et de Gruyère ne produisent que du sérac et du fromage frais pour leur consommation. Ils sont alors largement indépendants des cultures céréalières. Ils entreprennent progressivement la fabrication de fromage frais gras – un véritable luxe pour la société de l'époque. Afin de prolonger sa conservation et de le rendre apte au transport, ils optent, au cours du 16^e siècle, pour le fromage gras à pâte dure qu'on laisse mûrir plus longtemps, voire sécher partiellement.

Au 18^e siècle, on applique encore partout la même recette de base. Les différences locales résultent des superficies de pâtures et des traitements variés en cours de maturation. Plus on estive de vaches sur l'alpage, plus les meules sont grandes. Alors déjà se dessinent certaines formes de fabrication du fromage à pâte dure, qui demeurent caractéristiques aujourd'hui.

■ «Sbrinz» et «gruyère de rayon» (similaire à l'actuel fromage à rebibes de l'Etivaz) mûrissent et séchent durant deux ans verticalement dressés sur des rayons aérés (leur dureté les rend plus résistants pour le transport).

■ Dans la Gruyère, on demeure fidèle à la forme originelle du fromage à pâte dure: gruyère plat et lavé en cours de maturation, emmorgé.

■ Au début du 18^e siècle, l'emmental s'apparente encore au gruyère. Aussi, les Français l'appellent «gruyère d'emmental»: confusion qui subsiste en certaines régions.

Bergers et société

Dans les cénacles intellectuels de la haute société fortunée, le berger devient le témoin d'une culture originelle préservée. Rousseau prêche le retour à la nature. L'Arcadie légendaire trouve un refuge inespéré dans les hautes vallées helvétiques.

En 1805 et 1808, une grande fête réunit les bergers d'alpage à Unspunnen, près d'Interlaken. Pour les organisateurs, patriciens bernois, elle doit sceller la réconciliation avec l'Oberland qui

► Ancienne évocation de la fête d'Unspunnen. Joutes des bergers – lutte, lancer de la pierre – et cors des Alpes ravissent le public (fragment).



bénéficiait d'un statut d'indépendance à l'époque de l'Helvétie (1798–1803). Pour le «gratin» de l'aristocratie accouru de l'Europe entière, ces joutes rustiques répondent aux aspirations pastorales de l'époque.

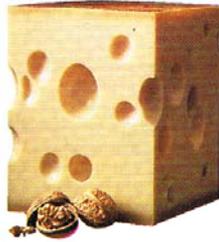
La fête d'Unspunnen ne comble guère les espoirs suscités. L'impact promotionnel est certes perceptible: cette première opération de relations publiques touristiques va prolonger ses effets sur des décennies. Mais l'objectif politique n'est pas atteint: en 1814, un nouveau soulèvement secoue l'Oberland.

Retenons cependant les incidences sociales de cette manifestation: dans le cadre d'une discrimination effective – les bergers ne mangent pas à la table des nobles invités et des organisateurs patriciens – on s'identifie déjà plus libéralement à la population rurale. Qui constituait, depuis le Moyen Age, la classe inférieure de la société.

Face à la suffisance écrasante d'une culture affectée, les évocations légendaires de Guillaume Tell, les coutumes et costumes traditionnels des bergers et, plus encore, le succès économique de certaines régions privilégiées des Alpes et des Préalpes, auréolent depuis lors la paysannerie d'un éclat plus positif.

Histoire de l'emmental

Vers la fin du 18^e siècle, les meules de l'Emmental prennent de l'ampleur. Pour deux raisons. D'une part, ses alpages se situent à une altitude nettement inférieure aux régions alpines et sont donc plus productifs: le lait abonde dans le chaudron de l'armailli. D'autre part, les accès favorables, généralement carro-sables (autre conséquence des faibles différences d'altitudes), autorisent la production de meules toujours plus pesantes. C'est alors aussi qu'apparaissent les gros trous caractéristiques. D'un poids moyen de 90 kg, les fromages de l'Emmental demeurent, de loin, les plus imposants.



► Extrait de
«Röseligarte 1»,
p. 54ff, 7 strophes,
1908,
Reprint Editions
Cosmos, Muri BE.

de pouvoir leur laisser à vil prix de gros tas de foin, sans parler de toute la paille qu'ils voleraient dans la grange.»

Les chants d'armaillis disent la fierté d'exercer une fonction privilégiée:

Les vachers de l'Emmental

Le fromage à pâte dure bénéficie rentablement d'une faveur accrue par sa durée de conservation prolongée. A cette époque – comme aujourd'hui – la progression de la demande renforce la position du producteur. Très vite, il n'est plus un pauvre «bouseux suisse» mais un berger nomade aisé, jouissant d'un statut supérieur à celui du fermier de plaine. En été, il conduit son troupeau sur l'alpage, pour le faire hiverner ensuite dans les étables de la plaine, de ferme en ferme, au gré des foins engrangés.

En moins d'un siècle et demi, le fromage gras et le beurre, tout aussi prisé, confèrent aux vachers une opulente aisance. Pour toute l'Europe, c'est un surprenant exemple d'émancipation, maintes fois évoqué.

Dans «La fromagerie de Bêtival», par exemple, Jérémias Gotthelf fustige avec une ironie narquoise l'armailli qu'il qualifie de «roi de la montagne».

«C'est qu'alors ils étaient seuls à faire du fromage et qu'ils étaient maîtres de la situation; alors il fallait passer par eux pour avoir quelque chose à manger avec son pain... Ces rois de la montagne ne venaient pas seulement pour vendre leur fromage, mais encore pour faire leur provision de foin en vue de l'hiver; dans ce but, ils donnaient audience aux paysans qui avaient du foin à vendre et considéraient comme une grande faveur



Un uf der Wält si fener Züt

län uf der Wält si fe - ner Züt wie ü - fre Götter-
 dyna - be:, sie het die schön - ste Schmaucke d'Fädel und
 si geng zu - nig spät und fröhlich si sue - ge's mit vor -
 a - be, u sue - ge's mit vor - a - be.

*Aucun homme à la ronde
ne vaut nos jeunes bergers.
Leurs vaches sont les plus belles du monde.
Ils naissent et vivent dans la gaieté.
Et leur regard est altier.
(Traduction libre)*

Face à un marché largement ouvert, les vachers de l'Emmental ont certainement la vie plus belle que les agriculteurs de plaine de l'époque. Mais, en dépit de l'avis de Jérémias Gotthelf, rendons un juste hommage à leurs efforts: ils exploitent les alpages et soignent leurs troupeaux avec une conscience exemplaire. Ils entretiennent et clôturent les hauts pâturages, abattent d'énormes quantités de bois d'affouage pour le raffinage du sucre. Ils introduisent dans les Alpes la culture nouvelle de la pomme de terre, plantent des arbres fruitiers (cerisiers surtout), créent des jardins potagers, des plantations de chanvre, de lin, et entreprennent l'amendement des prés les mieux situés. Ils constituent encore des réserves fourragères pour les jours de printemps et d'automne où les vaches ne peuvent pâturer.



◀ Le château Brandis, avant 1798. Fragment d'une eau-forte de G. Lory fils (1784–1846). Comme jadis, les opulentes fermes anciennes de l'Emmental sont disséminées dans les vertes et grasses prairies. Seuls les villages nichés dans les vallées reculées se sont modifiés – sans perdre leur fromagerie traditionnelle.



◀ «La montée à l'alpage», aquarelle colorisée de 1841. Observez les somptueux vêtements de toute la famille.



◀ Tenue altière et belle mise expriment la fierté et la richesse de l'armailli. David Daniel Burgdorfer (1800–1861) a intitulé «Vacher de Lauterbrunnen» la taille-douce colorisée dont ce fragment est extrait.

Rois de la montagne

L'expression utilisée par Jérémias Gotthelf prouve que les vachers savent bel et bien tirer parti de leur position forte sur le marché. Elle illustre la situation: le producteur de fromage traite avec le monde entier. Plus puissant que l'agriculteur de plaine, il dicte le prix du foin. Et comme toujours, il fait aussi des envieux. Citons à cet égard quelques notes du pasteur de Schangnau, en 1764:

«Les gens de Schangnau préfèrent être vachers. Parce qu'ils ne souffrent pas à la tâche – et prélèvent encore la crème de leurs efforts... Ceux de Schangnau ne prisent guère les durs travaux, mais tiennent à se faire bien payer. Comme la plupart d'entre eux ont grandi dans le cadre pastoral, ils aspirent à la tranquillité. Mais ils peuvent travailler dur – quand la nécessité s'impose.»

Plus loin, il signale que *«dans le district de Schangnau, on produit quelques milliers de demi-quintaux de fromage gras par an»*. (Traduction libre)

Les dynasties pastorales s'instaurent plus aisément dans l'Emmental, où s'applique le droit héréditaire alémanique attribuant la ferme au fils cadet. Les frères aînés sont «désintéressés» – et d'aucuns consacrent leur argent à l'acquisition d'un troupeau pour s'établir à leur compte. Leur promotion sociale s'effectue en trois temps:

■ Aux 16^e et 17^e siècles, le vacher est employé par un seigneur, dont il garde le troupeau.

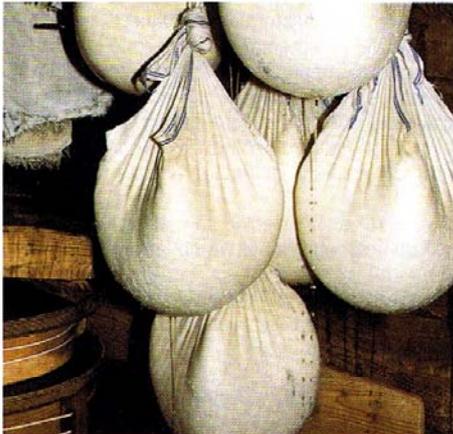
■ Dès le milieu du 17^e siècle, le bail à cheptel lui permet de produire et vendre lait, beurre et fromage à son profit.

■ Au 18^e siècle, de nombreux bergers sont propriétaires de leur troupeau. Le commerce avec l'étranger s'intensifie, fourrages d'hiver et fermages d'alpages sont avantageux. Le pouvoir économique du Haut Emmental est dans les mains des familles de vachers.

Fromage, sérac, sucre

A l'époque déjà, les armailis «programment» l'élevage pour que les vaches vèlent avant l'alpée et donnent plus de lait durant l'estivage. On le transforme en fromage gras ou en beurre, sérac et sucre. Avec le lait moins abondant du printemps et de l'automne, on produit du fromage mi-gras ou maigre. Et du beurre, avec la crème. Beurre et sérac ravitaillent les villes et domaines seigneuriaux. Le fromage va souvent plus loin – par les cols vers le sud, ou vers le nord au fil du Rhin.

Le «Zigersüffi» – sérac mêlé à des lamelles de poires séchées et au petit-lait – constitue le petit déjeuner traditionnel des armailis et bergers des Alpes alémaniques. Dans les contrées cossues de l'Emmental et de l'Entlebuch, aux vastes étendues boisées, on raffine encore le lactose par évaporation et concentration du petit-lait. Un procédé vorace d'énergie!



► Première fromagerie de plaine à Kiesen, aujourd'hui Musée de l'industrie laitière.

L'emmental se fabrique en plaine



◀ L'albumine résiduelle du petit-lait est convertie en sérac aujourd'hui comme au cours des siècles écoulés.

Durant près de 200 ans, les vachers de l'Emmental vivent dans l'aisance et jouissent d'une considération rare dans l'histoire de la paysannerie. Le déclin de cette apogée de l'économie alpestre est brutal. En moins de 20 ans, les armailis s'appauvrissent. La découverte de deux patriciens bernois précipita leur chute.

En 1800, on estime encore que le fromage, transportable, ne peut se fabriquer que sur les alpages. C'est en 1805 que Philipp Emanuel von Fellenberg, un des rénovateurs de l'agriculture, aménage sur son domaine de Hofwil une fromagerie d'essai. Il y fait la preuve qu'un bon fromage peut également se produire en plaine. Fort de cette expérience concluante, le seigneur Rudolf Manuel von Effinger construit à Kiesen, près de Thoune, la première fromagerie villageoise coopérative de l'Emmental, mise en service en 1815. Elle suscite très vite la création d'installations similaires dans les villages des environs.

En Suisse, on se montre d'abord réticent à l'égard de cet emmental de plaine. Mais l'étranger lui fait un chaleureux accueil. Et la demande croît rapidement.

Evolution des vachers

L'expansion des villes et de l'artisanat affaiblit progressivement le statut paysan. Les contre-coups de la Guerre de Trente Ans (1618–48), malgré une relance passagère, et de la Guerre des Paysans consécutive ne font qu'aggraver une situation déjà fort précaire. Le renouveau vient au 18^e siècle des «physiocrates», bienfaiteurs de l'économie rurale, radicalement transformée sous leur impulsion. On passe de la stabulation pacagère à l'affouragement du bétail en étable. Des prés sauvages aux cultures herbagères de trèfle, esparcette, luzerne. La production laitière fait un bond spectaculaire.

Dès le milieu du 18^e siècle, des critères économiques encouragent le lotissement des biens-fonds communaux. Au 19^e siècle, le souffle du libéralisme balaie les derniers vestiges d'un certain féodalisme qui liait inexorablement les paysans, depuis le lointain Moyen Age, aux terres qui ne leur sont qu'allouées. On parle déjà «d'émancipation paysanne». Elle ne devient effective que vers le milieu du 19^e siècle, avec leur accession à la pleine propriété des biens cultivés par leurs soins. Qu'ils sont vraiment libres de gérer et d'exploiter à leur idée, en véritables entrepreneurs, tirant de leur sol le meilleur rendement possible.

Les fermiers indépendants tirent parti des nouvelles méthodes agronomiques et de la demande croissante: ils augmentent l'effectif de leurs troupeaux. En plaine, l'élevage et la production laitière prospèrent. Le chemin de fer ouvre la voie à l'importation des blés de Pologne et d'Ukraine, de qualité supérieure et surtout plus avantageux que celui du Plateau suisse. La fabrication du fromage s'y implante, au détriment des productions d'alpage. Des bergers s'engagent comme fromagers dans les multiples fromageries villageoises créées. D'autres acquièrent un alpage de basse altitude et se sédentarisent. Certains encore émigrent en Europe orientale et en Amérique du Nord, où ils érigent des fromageries pour fabriquer de l'emmental. C'est pourquoi l'appellation «emmental» ne peut être revendiquée, protégée et réservée au fromage helvétique à gros trous.

L'économie alpestre a surmonté ses revers et demeure indissociable de notre agriculture nationale. Comme jadis, elle s'appuie sur la production fromagère, l'élevage de jeunes bovins et l'estivage sur les alpages, où le bétail prend du poids et gagne en santé. Ces alpages offrent aujourd'hui un attrait de plus: régénération et détente par les randonnées pédestres et les sports d'hiver. Les armaillis et les paysans de montagne contribuent largement à l'entretien des plus somptueux sites d'accueil de la Suisse touristique.



◀ Le chalet d'alpage devient une captivante attraction pour les touristes. «La visite au chalet», aquarelle colorisée de 1835 (fragment).

▶ De nombreux armaillis quittent les alpages pour exercer leurs talents dans toute l'Europe. Sur cette photo de 1903: la famille et les employés du fromager Johann Jakob Karlen-Kunz, dans la région de Smolensk (Russie).



Histoire du gruyère

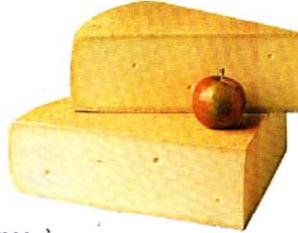
Dans l'ancien comté de Gruyère (partagé entre Fribourg et Berne en 1554), la fabrication du fromage est authentifiée dès 1115: le comte Guillaume en fait redevance à l'Abbaye de Rougemont. Un document de 1249 cite la vente de fromage débité sur le marché de Fribourg. On l'appelle déjà «gruyère» dans un témoignage de 1602.

A la fin du 16^e siècle, les armaillis du Gessenay (dont le territoire s'étend alors au Pays d'Enhaut) introduisent la fabrication du fromage à pâte dure dans d'autres régions du «pays des bergers» (Oberland bernois, Suisse centrale, Entlebuch, Emmental). Le dynamisme des riverains du cours supérieur de la Sarine puise vraisemblablement son impétuosité dans des motivations politico-économiques.

Rétrospective économique

Depuis 1554, Pays d'Enhaut et Gessenay sont possessions bernoises. Par la conquête d'une bonne part des terres céréalières d'Argovie (1415) et de Vaud (1536), Berne peut ravitailler sa population en blé plus généreusement que Fribourg. Les éleveurs gruériens, devenus bernois en 1554, obtiennent des pacages supplémentaires en compensation de leur abandon progressif des cultures céréalières (voir page 15).

Ainsi, dès le 17^e siècle, toujours plus de Fribourgeois exploitent des alpages sur territoire de Berne. Et de nombreux paysans de la Gruyère fribourgeoise, propriétaires d'alpages, conduisent leur bétail dans le Pays d'Enhaut bernois et le Gessenay actuel. Des vaches noires et blanches alpent également à Abläntschen, Boltigen, Weissenbach et Zweisimmen. Les agriculteurs bernois renoncent aux pénibles fenaisons en altitude, cédant ces prés escarpés aux troupeaux alpins. De nouveaux pâturages sont exploités et des greniers à fromage se construisent, au col de Jaman, entre autres (1649).



L'importance croissante de l'effectif bovin aiguise l'appétit du fisc fribourgeois. Au 17^e siècle, le produit de la régate du sel constitue sa principale source de revenu. Majoré par l'Etat, le sel se vend surtout aux paysans qui en ont un impérieux besoin pour l'affouragement du bétail et la production fromagère. Fribourg multiplie ses interdicts d'acquérir le sel bien plus avantageux en pays bernois. Sans grands effets, car Berne est tout près et son territoire encercle pratiquement tout le canton de Fribourg.

Tracasseries douanières

Les premiers témoignages d'exportation de fromage vers Lyon émanent du 16^e siècle. Ce négoce vital rend cependant Fribourg toujours plus dépendant de la France. Sévèrement centralisée et réglementée sous Louis XIV, l'organisation commerciale française fait impitoyablement usage du poids de sa demande.

Un autre motif encore incite le canton de Fribourg à régir le commerce du fromage: les marchands pratiquent entre eux une sous-enchère qui accentue la chute des prix. Mais deux tentatives de monopolisation étatique se soldent par un échec.

La voie d'exportation la plus praticable passe par Vevey et le lac, vers Genève. Une prescription révèle la mainmise intéressée des pouvoirs publics sur les transports: à Genève, les commerçants sont tenus de transporter et décharger le fromage dans la halle du marché, afin qu'une taxe de stockage temporaire puisse être prélevée.

A cette époque déjà, le fromage du pays de Gruyère ne ravitaille pas que Lyon, mais toutes les cités rhodaniennes jusqu'à Marseille et Toulon, ainsi que Paris, Orléans, La Rochelle, Bordeaux et Nantes. En 1718, le Piémont se joint aux partenaires commerciaux acquis.

Lecture recommandée:
Roland Ruffieux et
Walter Bodmer,
Histoire du gruyère,
Fribourg 1972.



◀ Un armailli sur le chemin de l'alpage se sépare d'une charmante Bulloise. Aquatinte coloriée, 1808 (fragment).

Une partie de la production est alors vouée à une maturation prolongée, mise à sécher, comme le sbrinz. D'où le nom de «gruyère de rayon». Sa dureté le rend apte au transport par bêtes de somme à travers les Alpes. Il est alors courant de réserver le fromage gras à l'exportation. Et pour satisfaire la demande croissante de beurre, on vend sur place le fromage maigre issu du lait écrémé. Pratique frustrante, abrogée au 20^e siècle. A l'époque, la population helvétique avait alors de bien bonnes raisons de déplorer la fuite vers l'étranger des plus savoureux fromages du terroir.

Stimulation compétitive

Au cours du siècle écoulé, la production de gruyère se développe de façon fort réjouissante. De 1848 à 1870, elle croît de 35 800 à 51 400 demi-quintaux anciens de 50 livres. Mais sur les marchés étrangers, l'emmental talonne le gruyère de toujours plus près.

Les chemins de fer créent un nouvel handicap: en Suisse romande, ils ravitaillent les fabriques de lait condensé au détriment des fromageries. C'est en 1921 seulement que les prix de revient exorbitants pour ces entreprises industrielles, face à la concurrence internationale, relancent le gruyère sur les voies du succès auprès des consommateurs suisses. Avec le puissant soutien de l'Union suisse du commerce de fromage, fondée en 1914.

Des chalets aux fromageries de plaine

Au 19^e siècle, la demande croissante pousse les armaillis de Romandie à la conquête de nouveaux herbages. Leurs activités s'étendent d'abord vers les vallonnements et les hauteurs du Jorat et du Jura vaudois. Les toutes premières fromageries villageoises «satellites» de gruyère s'y érigent. Les Gruériens s'en plaignent, mais l'expansion se poursuit. Dès 1832, les fromageries villageoises se multiplient également sur le sol fribourgeois.

▼ Fabrication du fromage dans le comté de Gruyère, vers la fin du 15^e siècle. Fragment de vitrail.



Histoire du sbrinz

Le «dur» de Suisse centrale peut se prévaloir d'une tradition d'exportation pionnière vers le sud.

Cette vocation – partagée avec le Gessenay/ Pays d'Enhaut, orienté sur l'exportation vers l'ouest – explique déjà la production prioritaire de petites meules portées à maturité et longuement séchées: les bêtes de somme emportaient plus de fromage pour moins d'eau. Le sbrinz s'apparente donc, aujourd'hui encore, au fromage d'alpage du Gessenay. Il s'affine comme lui, verticalement en rayon.

La fabrication de petites meules dures n'était pas uniquement dictée par l'exportation: bon nombre de régions productrices ne disposent de voies carrossables que depuis le siècle dernier. Autrefois, les transports y étaient bien plus malaisés que dans l'Emmental ou dans l'ancien comté de Gruyère. Tout se portait à dos d'hommes, de bêtes de somme ou s'acheminait sur traîneaux, même en été. A l'évidence, le fromage devait se faire petit, robuste et résistant.

Un autre facteur économique limite la taille du sbrinz: contrairement à bon nombre de régions fromagères – l'Emmental surtout – les petites exploitations alpêtres prédominent en Suisse centrale. En fait: le rendement laitier quotidien d'un alpage ne permet guère la production de meules volumineuses.

Le sbrinz affirme aujourd'hui encore ses caractéristiques historiques évidentes: 40 kilos poids dur, patiemment acquis. Même dans la dynamique actuelle de l'existence, il s'affine et se concentre lentement à l'air libre – durant au moins 17 mois, plus couramment deux ans – avant de s'offrir au comptoir gourmand du commerce spécialisé.



La route Grimsel–Gries

La Suisse s'ouvre aux communications bien avant les premières perspectives d'élaboration de l'espace économique européen. A l'époque romaine, il y a donc plus de 2000 ans, les cols des Grisons et du Valais favorisent déjà les relations et transactions nord-sud. Leurs noms en témoignent: Julier, Septimer, Maloja, Splügen, San Bernardino, Simplon, Grand-Saint-Bernard. Dès le 13^e siècle, les axes centraux du Gothard et du Grimsel–Gries sont plus sciemment aménagés.

La voie d'exportation du sbrinz emprunte initialement l'itinéraire Haslital–Grimsel–Gries jusqu'à Pomat, plus fréquenté alors que celui du Gothard. Car le fromage de l'Oberland bernois oriental, d'une partie de l'Entlebuch et d'Obwald est collecté à Brienz pour être convoyé vers la Lombardie et le Piémont. L'altitude moyenne du Brünig favorise les transferts émanant de Suisse primitive. Le Susten est temporairement utilisé (1810–14) lorsque le Valais, sous juridiction française, impose des péages exorbitants. Evitant la route Grimsel–Gries, le fromage est alors détourné par le Susten et le Gothard. La voie du Grimsel au Tessin par le Nufenen est abandonnée quand cinq Oberlandais sont assassinés en 1616 dans le val Bedretto, à leur retour du marché de Bellinzone.

Exemple des difficultés topographiques affrontées à cette époque: le trajet Brienz–Meiringen. La route rectiligne actuelle franchit une région jadis marécageuse et fréquemment inondée. Sur ses 15 petits kilomètres, le cheminement était alors si hasardeux que les convoyeurs devaient passer la nuit dans les «soustes», avant Meiringen. Les sentiers muletiers des cols étaient mieux entretenus. Mais il fallait néanmoins compter cinq à dix jours pour passer de Brienz à Domodossola.

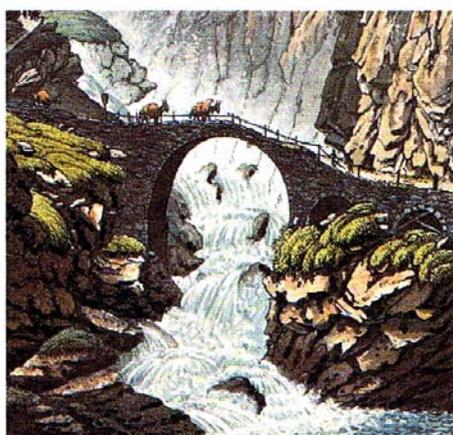
Tourisme naissant

Dès la fin du siècle dernier, l'afflux d'étrangers requiert toujours plus de lait, de beurre et prive ainsi la production fromagère de ses matières premières. Son transfert des alpages à la plaine s'impose pour le sbrinz, comme précédemment pour l'emmental.

Mais la structure économique primitive demeure. Le sbrinz se fabrique toujours en Suisse centrale et s'écoule en priorité vers le sud: l'Italie consomme un bon tiers de la production totale.



◀ Vendeuse de sbrinz à Lucerne. Aquatinte colorisée de 1825 (fragment).



◀ Pont du diable au Saint-Gothard. Transport sur bêtes de somme. Aquatinte de 1820 (fragment).

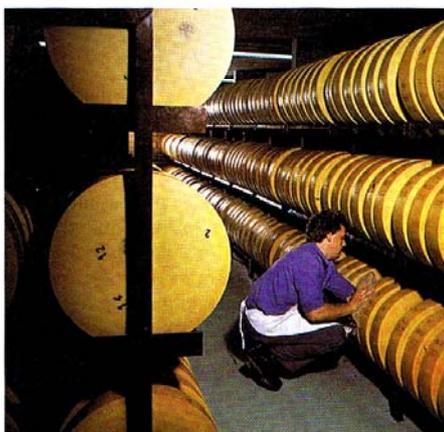
L'appellation Sbrinz

Deux hypothèses s'affrontent. La première se fonde sur l'histoire d'un fromage collecté à Brienz pour l'exportation à travers les Alpes. D'où son nom de «Brientzer-Käs» primitivement enregistré en 1530, alors qu'une autre référence fait état de «Caseus Brienzensis» en 1680. Cette dénomination se serait contractée en «sbrinz» au fil du temps.

Les philologues font plutôt dériver son nom de «sbrinzo», qui désigne le fromage dur en dialecte lombard. Une appellation par ailleurs apparentée aux termes «brenza» et «brinza», en usage dès le 14^e siècle dans le sud-est européen.

Pour le voyage par les cols alpins, il se rangeait en tonneaux (appelés «Spalen») à raison de quatre à cinq meules par «conteneur». Qui lui donnait, au 16^e siècle, le nom familier de «Spalenkäse».

▶ Cave d'affinage du sbrinz: les meules d'env. 40 kg séchent verticalement durant quelque deux ans.



Coutumes et traditions



L'âge d'or de la fromagerie d'alpage survit dans les anciens usages préservés. Certes, le bétail de la plaine gagne aujourd'hui plus aisément la proximité de l'alpage en bétailières ou par transport ferroviaire. Mais les troupeaux parés et conduits en habits de fête demeurent fidèles à leurs traditionnels rendez-vous printanier et automnal

- en pays fribourgeois
- en terres bernoises
- en Suisse centrale et en Appenzell.

▲ Dernier jour sur l'alpage du Juststal (Oberland bernois): le produit de l'estivage passe de mains en mains du grenier sur la place de répartition. Les meules s'empilent en «lots» attribués aux divers propriétaires du bétail. Une fête précède ensuite la désalpe.

Inalpe et désalpe rythment toujours les hautes saisons rurales. Rares sont les touristes fortuiteusement présents sur le parcours du troupeau qui fait la joie et la fierté des gens du lieu, réunis pour l'admirer. Car le grand jour n'est fixé qu'à l'ultime instant: humeur du temps et croissance des herbages le déterminent. Selon la coutume, les armaillis, les fermiers et leurs familles revêtent leurs costumes d'apparat et parent surtout leurs meilleures vaches laitières. Depuis toujours.

Fêtes pastorales



◀ Fête des costumes sur le Männlichen (Oberland bernois).

La Suisse s'est fait un renom mondial de pays des fêtes, refuge d'us et coutumes d'antan, musée de cors des Alpes, sonnailles, lancers de drapeau et costumes traditionnels. Le penchant helvétique aux réjouissances collectives remonte au plus ancien passé et prête depuis toujours à sourires et remarques moralisatrices. En 1933, la publication du répertoire de toutes les manifestations folkloriques annuelles officiellement entérinées suscite un long débat: on en recense 3217! Et nul n'ignore que ce chiffre est très inférieur à la réalité. Car il est rare qu'une autorisation de police soit requise pour les kermesses villageoises, 1^{er} mai, Saint-Nicolas, carnaval, cortèges, marchés annuels, fêtes d'alpage et d'armaillis.

Aujourd'hui, le culte du passé mobilise plus que jamais la conscience populaire. Les manifestations se multiplient et l'on ne s'interroge plus sur leur justification.

Alors que les activités champêtres n'occupent plus qu'une faible minorité des populations rurales, le folklore empreint toujours aussi profondément leur existence. Toutes les classes sociales communient dans la sublimation d'une commune origine terrienne. Alors même qu'à l'évidence, l'agriculture actuelle pratiquée du lundi au samedi diffère nettement des ferventes célébrations de «l'agri-culture» dominicale.

Source: Baumann/Wolgensinger. Schweizerisches Brauchtum – Feste – Trachten, Zurich 1979.

Lectures recommandées:

Guy S. Métraux, *Le ranz des vaches*, Lausanne 1984.

Quirinus Reichen, *Souvenances de bois gravé: richesse folklorique des moules à beurre*, Berne/Kiesen 1989.

Vera Stauber, *Evasions – sur les traces du passé: les poyas dans le canton de Fribourg*, Berne/Kiesen 1986.

Alain Glauser, *Frontons et poyas*, Neuchâtel 1988.

Héritage culturel

Les hommes ne réalisent apparemment la valeur de leur patrimoine culturel que lorsqu'il est menacé. Cette assertion se vérifie quant à l'économie alpestre.

Les visions «classiques», actuellement fort prisées, n'émanent pas de l'âge d'or du «peuple des bergers», mais du milieu du 19^e siècle, alors que l'agriculture alpestre affrontait, depuis bien longtemps, des difficultés évidentes. En diverses régions du pays vivaient des artistes qui immortalisaient les traditions, chères à leur enfance et d'une survivance menacée: en Appenzell/Toggenbourg, Bartholomäus Lämmli, Johannes Müller et leurs peintures pastorales; en Gruyère, Sylvestre Pidoux et ses poyas; en Gessenay/Pays d'Enhaut, Johann-Jakob Hauswirth et ses découpages. Dans l'Emmental encore, Jérémias Gotthelf inscrivait ses récits de la vie paysanne dans la littérature internationale.

La transposition dans les conditions actuelles s'effectue aisément. Mécanisation croissante de l'agriculture, exode rural, construction de nouvelles routes et autoroutes stimulent un puissant mouvement de récurrence compensatoire des témoignages du passé, face à une expansion moderne effrénée. Ainsi, les dispositions locales et régionales d'aménagement du territoire national préservent l'intégrité des agglomérations et des campagnes; les institutions de protection de la nature, des sites et monuments historiques sauvegardent les demeures, hameaux, bourgades et cités; d'innombrables musées locaux transmettent à la postérité les anciens instruments aratoires; de nombreuses collections privées contribuent encore à la pérennité de cet important patrimoine culturel. A toutes ces activités s'ajoute le concours dynamique de toutes les sociétés de lutte, jodel, hornuss, costumes folkloriques et musique populaire.

Folklore patriotique

Les fêtes folkloriques sont fréquemment fondées sur des préoccupations culturelles ou religieuses. Parfois, elles perpétuent le souvenir de rivalités régionales ancestrales (compétitions de lutte sur les cols et en montagne, par exemple). Actuellement, elles constituent plus généralement l'expression d'anciennes coutumes. L'émergence des réminiscences montagnardes est contemporaine, voire légèrement postérieure aux illustrations pastorales classiques: elle date de la fin du siècle dernier, alors que l'existence n'offrait plus que le souvenir des joies de vivre d'antan. Constat intéressant: les costumes et ustensiles de l'époque s'ornent fréquemment de la croix fédérale, emblème de la Confédération depuis 1848.

La faveur de ce motif ornemental s'explique aisément. Au début du 19^e siècle, les Etats confédérés se remettent lentement du chaos causé par l'occupation française et recherchent un souffle originel régénérateur. Ils ne le puisent pas dans les antiques structures aristocratiques responsables du déclin, mais dans le romantisme alpestre de jadis et dans l'interprétation sublimée d'une vigueur nationale issue du «peuple des bergers». C'est l'expression que reflètent les gravures des petits maîtres suisses. Cette conception édulcorée de l'histoire est d'autant plus allégrement adoptée que ces montagnards avaient atteint les sommets de leur puissance économique et figuraient déjà dans les œuvres littéraires, de Goethe entre autres. Le tourisme alpestre naissant encourage encore cette option.

Au milieu du 19^e siècle, les paysans ont une bonne raison de plus d'associer le nouvel Etat libéral à leurs manifestations culturelles: ils lui doivent l'abolition des rentes immobilières et la libre disponibilité de leurs terres. Porter son drapeau sur le costume régional reflète le bon sens même – plus encore pour les fermiers de la plaine et du Plateau, qui règnent sur la production fromagère et ont leur mot à dire dans l'économie agricole. Ils adoptent donc, eux aussi, de somptueux vêtements, de même coupe que les atours des armails de jadis. Exemple caractéristique: le capet bernois.

► Fête de lutte et d'armails sur le Brünig: cors des Alpes et lanceurs de drapeau de Suisse centrale et de l'Oberland bernois.



► Chaque année, 10 000 amateurs de lutte suisse de tout le pays se retrouvent dans la merveilleuse arène naturelle du Brünig.



► «Schelleschötte», une coutume appenzelloise. Trois sonnailles, aux sons mélodieusement harmoniques, sont agitées en cadence. L'usage vient de la grosseur et du poids croissants des cloches de vaches, que les bergers devaient porter eux-mêmes lors de la montée à l'alpage, pour éviter d'exténuier les bêtes et d'abimer les sonnailles dans les passages escarpés.

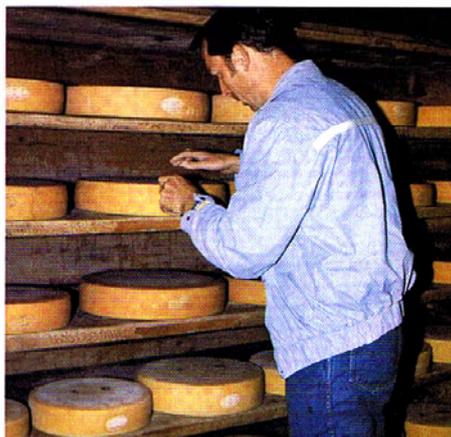


«Chästeilet» – la fromagée

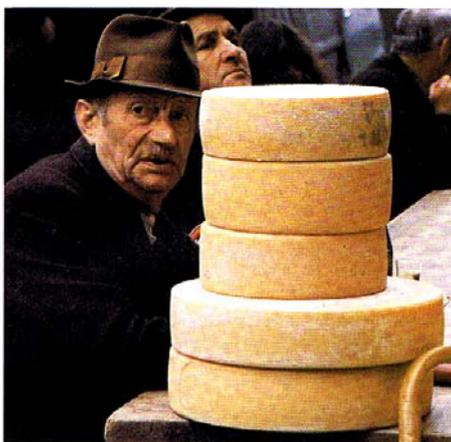
C'est la répartition des fromages, dont la plus connue est celle du Justistal. Mais elle se pratique couramment partout. Au Trüschhubel par exemple, un alpage de l'Eriz, vallée voisine de Thoune. Propriété d'une fondation, il se situe à 1156 m d'altitude, couvre une superficie de 184 ha, dont 100 de prairies. 55 vaches et 50 génisses y passent l'été. La production de fromage gras d'alpage atteint quelque 6800 kilos.

A Trüschhubel, la répartition est traditionnellement fixée au deuxième samedi de septembre: les armaillis rendent le bétail à leurs propriétaires et leur remettent le fruit de l'estivage – le fromage gras d'alpage. C'est un grand jour de fête.

► Première opération: la taxation par l'inspecteur de fromagerie d'alpage. Il apprécie la qualité du travail accompli durant l'estivage.



◀ Devant le grenier, les fermiers en tenue de fête attendent anxieusement les résultats de la taxation.



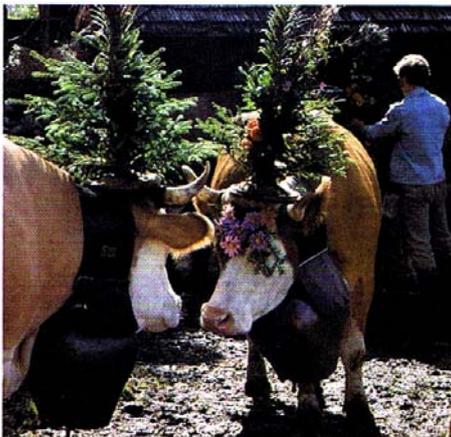
► Satisfait du produit de l'alpage. Chaque fermier reçoit sa part de meules, petites et grandes, d'âges divers.



◀ Après la répartition des fromages, on s'attable. Quelques hôtes et touristes de passage se joignent aux armaillis, fermiers et leurs familles.



► La répartition des fromages marque la fin de l'estivage: les vaches sont somptueusement parées pour la désalpe.



Rencontres avec le fromage et la culture

Des siècles de production fromagère artisanale nous ont légué un prodigieux patrimoine culturel. Musées et fromageries de démonstration vous en ouvrent l'accès. Prière d'annoncer toutes visites de groupes!

Affoltern i/E BE Fromagerie de démonstration de l'emmental. Fabrication du fromage matin et après-midi selon deux techniques: villageoise et industrielle. Phases de fabrication intéressantes pour le public: entre 9 et 11 h ou 14 et 16 h. Commentaires audiovisuels. Chalet du vacher avec fromagerie ancienne. Restaurant et magasins ouverts de 8.30 à 18.30 h. Tél. 034 75 12 17

Alberswil/Burgrain LU Musée agricole attenant au domaine de Burgrain, exploitation modèle de l'Ecole d'agriculture de Willisau. Du 1^{er} avril au 31 octobre: ma–di 14–17 h. Groupes en tous temps sur préavis. Tél. 045 81 20 77 ou 71 28 10

Appenzell AI Visite d'une cave d'affinage de 90 000 meules d'appenzell et d'un chalet d'alpage reconstitué par le commerce de fromage Züger AG, Appenzell. Lu–ve 8–12, 13.30–17.30 h. Tél. 071 87 13 12

Berthoud (Burgdorf) BE Musée du château: collection historique sur l'Emmental et la fabrication de son fromage. Avril–octobre: lu–ve 14–17 h, di 9.30–11.30 et 14–17 h. Renseignements par l'administration municipale: tél. 034 21 61 31

Bowil/Friedersmatt BE Fromagerie d'emmental avec chariot à feu de 1861. Visite lu–sa sur préavis: tél. 031 91 03 14

Brienz/Ballenberg BE Au Musée suisse de plein air de Ballenberg, fabrication au feu de bois, le matin, dans une fromagerie d'alpage de l'Oberland bernois. De mi-avril à fin octobre: 10–17 h. Tél. 036 51 11 23. Renseignements sur répondeur automatique: 036 51 33 66

Bulle FR Le Musée gruérien expose, entre autres antiquités régionales: moules à beurre, cuillères à crème et ustensiles de fromagerie en bois sculpté. Ma–sa 10–12, 14–17 h, di 14–17 h. Tél. 029 2 72 60

Château-d'Oex VD Au restaurant Le Chalet, un armillaire fabrique le fromage chaque après-midi (sauf lundi), de 13.30 à 15.30 h. Tél. 029 4 66 77. Le Musée du Vieux Pays d'Enhaut expose une splendide collection de papiers découpés, d'objets et ustensiles laitiers en bois. Ma, je, ve 10–12, 14–16.30 h, sa, di 14–16.30 h. Tél. 029 4 65 20 ou 4 63 91. Visites de groupes sur accord préalable.

L'Etivaz VD Caves à fromage regroupant la production de plus de 65 fromageries alpêtres. Lu–ve 7.30–12 h, 13.30–17 h. Tél. 029 4 77 88

Gruyères/Pringy FR Au pied de la colline et de son château, une fromagerie de démonstration moderne vous présente la fabrication du gruyère, illustrée par audiovisuel. Tous les jours: 8–12 h et 13.30–18.30 h. Juillet et août: 8–18.30 h sans interruption. Tél. 029 6 14 10

Interlaken BE «Chäsdörfli», Centralstr. 3. Fabrication du fromage au feu de bois, de mai à septembre, lu–ve 14–16 h. Tél. 036 22 30 12

Langnau i/E BE Musée folklorique «Chûechlihus» présentant une vaste collection d'ustensiles laitiers en bois. Du 1^{er} février au 30 novembre: ma–di 9–11.30 h, 13.30–18 h. Fermé les jours fériés. Tél. 035 2 18 19

Moléson/Gruyères FR Fabrication du fromage dans un chalet du 17^e siècle, du 15 mai au 15 octobre, 9.30–18.30 h. Tél. 029 6 24 34

Näfels GL Palais Freuler: histoire culturelle du canton de Glaris. Avec chalet d'alpage et installation de fabrication du schabziger, fromage aux herbes glaronais. Du 1^{er} avril au 30 novembre: ma–di 10–12 h, 14–17.30 h. En hiver, groupes sur préavis. Tél. 058 34 13 78

Oberburg BE Swisspack: centrale de préemballage de l'Union suisse du commerce de fromage SA pour l'emmental, le gruyère et le sbrinz. Avec salle d'accueil et vidéo. Lu–je 9–11, 14–16 h, ve 9–11 h. Tél. 034 22 46 32

Parpan GR Fromagerie alpestre intégrée dans le restaurant Tschuggen. Fabrication de fromage de juillet à novembre, de 9–10.30 h. Tél. 081 35 15 53

Riederalp VS Musée alpin, du 15 juin au 15 octobre. Fabrication du fromage le me-matin; musée ouvert ma, je, di 15–17 h. Renseignements par l'Office du tourisme de Riederalp. Tél. 028 27 13 65

Schwyz/Seewen Fromagerie de démonstration schwyzoise, avec fromagerie d'alpage et production moderne. Multivision. Les groupes peuvent fabriquer du fromage. Ma–di 9–18 h. S'annoncer au tél. 043 21 61 61

Sigriswil BE Dans le Juststal, le traditionnel «Châsteilet» – répartition du fromage d'alpage – chaque année entre le 20 et le 25 septembre. Renseignements par l'Office du tourisme de Sigriswil, dès le 15 septembre. Tél. 033 5112 35

Stein/Appenzell AR Fromagerie de démonstration avec diaporama. Tous les jours 8–19 h. Fabrication du fromage d'Appenzell de 9–15 h. Tél. 071 59 17 33.

Musée appenzellois d'art et culture populaires jouxtant la fromagerie de démonstration. En principe, ouvert tous les après-midi de 13.30–17 h, sauf janvier, lundis et certains jours fériés.

Urnäsch AR Musée des traditions appenzelloises, place du village, avec atelier de sellier d'alpage, travaux de bois-sellerie, peintures pastorales, etc. Avril: me, sa, di 14–17 h. Du 1^{er} mai au 31 octobre: tous les jours, 14–17 h. Groupes sur préavis au 071 58 23 22 ou 58 14 87

Illustrations

- pages 2 et 9 (h.): Tiré de «L'économie alpestre et pacagère en Suisse» publié par l'Office fédéral de l'Agriculture, 1982
- page 6 (bas, g.): Office commercial pour le fromage d'Appenzell, St-Gall
- page 6 (h.): Musée du Vieux Pays d'Enhaut, Château-d'Oex
- pages 14, 16, 19, 21 (g.), 23 (h.), 25 (g.): Fondation Roth, Berthoud
- page 23 (bas): Musée d'Art et d'Histoire, Fribourg
- page 27: Office national suisse du tourisme, Zurich
- toutes les autres photos: archive de l'Union suisse du commerce de fromage SA, Berne (photographes entre autres: M. Niederhauser, E. Rieben)

Musée de l'industrie laitière, Kiesen près de Thoune

La plus ancienne fromagerie de plaine de l'Emmental, construite par le seigneur Rudolf Emmanuel von Effinger à Kiesen, a été conservée. Mise en service en 1815 et soigneusement restaurée, elle abrite aujourd'hui le Musée de l'industrie laitière et raconte, de façon captivante, comment la Suisse est devenue le «pays du fromage».



Le Musée se trouve sur la route principale Berne–Thoune (sortie d'autoroute N6 Kiesen). D'avril à fin octobre, il est ouvert tous les jours (dimanche compris) de 14–17 heures, tél. 031 22 31 81.

Chaque année, il présente une exposition spéciale sur des thèmes historiques et culturels de l'économie laitière et fromagère. Dans ce contexte, il publie régulièrement des monographies condensées, disponibles auprès de l'Union suisse du commerce de fromage SA à Berne, au prix de fr. 2.– (gratuites pour les enseignants).

Titres parus jusqu'ici:

- Vera Stauber, *Evasions – sur les traces du passé: les poyas dans le canton de Fribourg (avec itinéraire)*
- Katrin Holenstein, *Souvenances de bois gravé: les seillons à traire – témoins d'une florissante industrie fromagère*
- Quirinus Reichen, *Souvenances de bois gravé: richesse folklorique des moules à beurre (avec motifs de gravure)*
- Quirinus Reichen, *Sur les sentiers des touristes d'antan. D'alpage en alpage dans la vallée de Rosenlauri (avec itinéraire)*
- Iris Minder, *Poursuite d'une tradition qui unit la ville et la campagne: la ferme dans la chambre d'enfant*

Autres possibilités de visites

Fromageries d'alpage:

En activité du printemps à l'automne. Tous renseignements pour visites auprès des offices du tourisme locaux.

Fromageries:

Elles sont réparties dans toute la Suisse et vous fournissent toutes précisions utiles. Vous pouvez également vous renseigner auprès des organisations ci-après:

Union suisse du commerce de fromage SA,
Monbijoustr. 45, 3001 Berne, tél. 031 45 33 31

Fromageries appenzelloises:
Office commercial pour le fromage d'Appenzell,
Kornhausstr. 3, 9001 St-Gall, tél. 071 22 22 24

Fromageries productrices de tilsit:
Centrale suisse du commerce de Tilsiter,
Untere Au, 8570 Weinfelden, tél. 072 22 18 18

Vacherin Mont d'Or:
Centrale du Vacherin Mont d'Or,
1510 Moudon, tél. 021 905 11 48

Vacherin fribourgeois:
Vacherin fribourgeois SA, rue de l'Industrie 1,
1630 Bulle, tél. 029 2 94 10 ou 3 11 77

Tête de Moine, autres fromages à pâte mi-dure et molle:
Société coopérative suisse des fabricants de fromage à pâte molle et mi-dure, Gurtengasse 6, 3001 Berne, tél. 031 21 18 68

Fromage fondu:
Union des fabriques suisses de fromage fondu,
Elfenstr. 19, 3006 Berne, tél. 031 44 11 88

Calendrier:

Manifestations folkloriques en Suisse, édité chaque année par l'ONST (Office national suisse du tourisme, Bellariastr. 38, 8038 Zurich, tél. 01 202 37 37)

Ouvrages édités
dans la même
collection:

**La Suisse –
pays du fromage**

**Commerce et
consommation
de fromage**

Ces documenta-
tions sont égale-
ment disponibles
en allemand et en
italien.

Les illustrations
reproduites sont
cessibles en prêt,
sous forme de
séries de diaposi-
tives.

Pour commandes,
questions et sug-
gestions, veuillez
vous adresser à
l'éditeur:

Union suisse
du commerce de
fromage SA
Case postale
3001 Berne
Tél. 031 45 33 31

Sommaire

Economie alpestre et alpages	2
L'histoire du fromage suisse	14
Coutumes et traditions	26
Renseignements (visites de fromageries, musées, etc.)	30