

Zeitschrift: Défis / proJURA
Herausgeber: proJURA
Band: 11 (2013)
Heft: 25: Inventions - Innovations

Artikel: La Girolle ou comment développer les ventes d'un fromage
Autor: Boillat, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-823866>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

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

La Girolle

ou comment développer les ventes d'un fromage

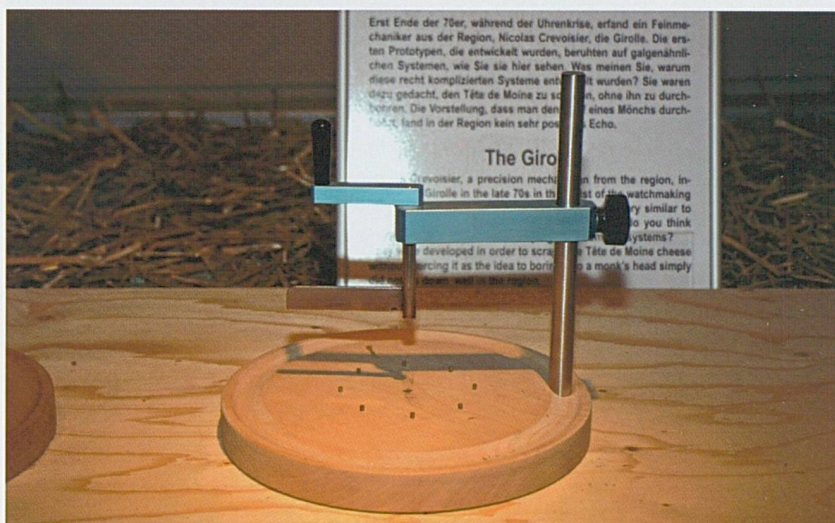
« Girolle (ustensile). La girolle (ou girole selon les rectifications orthographiques du français en 1990) est le nom communément attribué pour nommer un ustensile de cuisine particulier, utilisé pour racler le fromage suisse Tête de Moine, appellation protégée par AOC depuis 2001 ». Telle est la définition de Wikipedia, l'encyclopédie de l'internet.

Par Pierre Boillat

Fromage plutôt confiné à la terre jurassienne jusque dans les années nonante, la Tête de Moine se trouve aujourd'hui dans le monde entier. Nous en avons vu à Boston, à Madrid ou encore à Nantes. Et cette notoriété ne peut que croître grâce au film « Win Win » qui vient de sortir sur les écrans et conte les aventures de jeunes Chinoises participant à un concours de beauté dans le Jura, film dans lequel la Tête de Moine y est abondamment représentée !

Wikipedia le rappelle : « La girolle fut inventée en 1982 par le Jurassien Nicolas Crevoisier. L'ustensile permet de faire des « pétales de Tête de Moine » (ou « rosettes ») en faisant tourner un racloir sur un axe planté dans le centre du fromage. Cet appareil donna une impulsion supplémentaire à la consommation de ce fromage, et permit à l'entreprise Metafil, productrice, de traverser les années de crise sans licenciement ».

Les chiffres prouvent le phénomène : la production de Tête de Moine a passé de 27 000 kilos en 1950 à 2 millions de kilos en 2012 et plus de 3 millions de girolles ont été vendues à ce jour. Nicolas Crevoisier, mécanicien de précision, possède l'entreprise Metafil, qui fait de la mécanique de précision et des machines spéciales à la demande des clients. Elle occupe vingt-cinq personnes à Lajoux. C'est dans cette culture régionale que Nicolas Crevoisier revoit son père rentrant à la maison avec une Tête de Moine qu'il se mettait en devoir de racler, tâche dévolue au père de famille.



Grâce au Québec

Lajoux, haut lieu de la lutte jurassienne, devait accueillir à la Maison des œuvres du village une délégation de Québécois, frères des Jurassiens dans la lutte pour l'indépendance. Naturellement, on a décidé de leur offrir des produits régionaux, dont la Tête de Moine. Ce qui a mobilisé une dizaine de racleurs... Autrement dit, la Tête de Moine aurait été impayable s'il avait fallu les rémunérer ! L'idée de trouver un moyen technique a trotté pendant quelques années dans la tête de Nicolas Crevoisier sans véritable succès jusqu'au moment où il a pensé à la girolle telle qu'elle allait devenir aujourd'hui.

Mais les formes d'alors étaient un peu compliquées, avec un couteau excentré. Un prototype a été réalisé et il

fonctionnait. Puis est venue l'idée du couteau central.

Consultation particulière

L'inventeur est allé chercher deux Têtes de Moine à Fornet-Dessous et a montré ses deux prototypes au personnel de l'atelier. Ce dernier a choisi le modèle le plus compliqué et Nicolas Crevoisier a eu cette réflexion : « ce n'est pas le bon système. On va choisir l'autre ! » C'était en 1981. Une pré-série de vingt pièces est réalisée et est présentée à l'Association des fabricants de Tête de Moine à Tavannes. L'étude de marché a eu un grand succès parce que l'on avait compris que c'était un excellent système pour vendre du fromage. « J'en aurais vendu cinq cents ce jour-là », se souvient Nicolas Crevoisier lorsque

nous l'avons rencontré il y a un peu plus d'une année. C'est alors la réalisation de l'outillage et le début de la fabrication et de la commercialisation.

Commercialisation directe

La MIBA, Fédération laitière du nord-ouest de la Suisse, s'est naturellement intéressée à l'objet et a rencontré son inventeur qui ne disposait pas de réseau de vente et était naturellement intéressé mais elle voulait l'exclusivité, à des conditions qui ne convinrent pas. Nicolas Crevoisier a donc décidé d'assurer la vente lui-même, par les grands canaux de distribution et le bouche à oreille, alors que le fromage n'était pas encore largement disponible au plan suisse et naturellement étranger. Un brevet européen a été déposé et le succès a tout de suite été là. La fabrication a été partiellement automatisée et jusqu'à cinq personnes ont travaillé à plein temps sur la girole.

La Girole a été créée sous forme de société anonyme et, avec Metafil, une holding a été mise sur pied. Un drame (la mort de son fils) a obligé Nicolas Crevoisier à travailler jusqu'à 75 ans, avant qu'il ne vende son entreprise. Pendant ce temps, le produit a évolué et une cloche de protection a notamment été mise sur le marché.

Nicolas Crevoisier vendra son entreprise et le brevet tombera en 2002, ce qui provoquera l'arrivée de concurrents sur le marché mais la girole de Lajoux conserve toujours une place importante. La preuve qu'une inven-



tion somme toute modeste permet de générer des emplois et des gains plutôt importants...

Un musée

Le domaine de Bellelay, merveilleuse bâtisse, est largement consacré à la Tête de Moine. La fromagerie historique offre une présentation de la Tête de Moine. On peut y voir outils et instruments permettant la fabrication de ce fromage dont les premières traces sont plus vieilles que la Confédération. Mais on y découvre aussi avec ravissement la naissance de la girole avec les différents projets et toutes les copies qui ont été mises sur le marché au cours des ans. Un ravissement !

Un territoire limité

La Tête de Moine se produit sur un territoire limité et il faut 10 litres de lait pour faire un kilo de fromage, affiné pendant un minimum de deux mois et demi. Huit fromageries du canton du Jura et du Jura bernois font de la Tête de Moine à Villeret, La Chaux d'Abel, Saignelégier, Le Noirmont, Corgémont, Saint-Imier, Courtelary et Fornet-Dessous. La grande fromagerie de Saignelégier traite 10 millions de kilos de lait par année et ce ne sont pas moins de 230 000 Têtes de Moine qui se bonifient dans ses caves. A Saint-Imier, ce sont 7 millions de kilos de lait qui sont transformés en fromage de diverses sortes, dont naturellement la Tête de Moine.

