

**Zeitschrift:** Geomatik Schweiz : Geoinformation und Landmanagement =  
Géomatique Suisse : géoinformation et gestion du territoire =  
Geomatica Svizzera : geoinformazione e gestione del territorio

**Herausgeber:** geosuisse : Schweizerischer Verband für Geomatik und  
Landmanagement

**Band:** 108 (2010)

**Heft:** 7

**Artikel:** Les fromageries villageoises au fil du temps

**Autor:** Krähenbühl, Daniel

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-236694>

### **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:** 05.05.2025

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

# Les fromageries villageoises au fil du temps

La fromagerie traditionnelle de village va-t-elle bientôt appartenir au passé? N'y aura-t-il bientôt plus qu'une production industrielle de fromage en Suisse? Face à la pression économique accrue, aux prescriptions renforcées de la législation sur les denrées alimentaires et aux exigences élevées imposées aux fromageries candidates à la certification, les responsables de petites fromageries villageoises sont placés devant des choix difficiles. De moins en moins de fromagers et leurs familles sont en outre disposés à exploiter dans un contexte difficile de petites fromageries aux structures vétustes si leurs revenus ne sont pas suffisants pour vivre.

*Gehört das Bild der traditionellen Dorfkäserei bald der Vergangenheit an? Gibt es bald nur noch eine industrielle Käseproduktion in der Schweiz? Aufgrund des zunehmenden wirtschaftlichen Druckes, der verschärften Vorschriften im Bereich Lebensmittelrecht und den hohen Anforderungen an die Käsereien bei der Zertifizierung stehen die verantwortlichen Personen kleinerer Dorfkäsereien vor schwierigen Entscheidungen. Zudem sind immer weniger Käser mit ihren Familien bereit, unter schwierigen Umständen veraltete, kleinstrukturierte Käsereien zu betreiben, wenn gleichzeitig kein genügendes Einkommen erwirtschaftet werden kann.*

L'immagine del tradizionale caseificio di paese apparterrà tra poco al passato? Tra non molto, in Svizzera ci sarà solo una produzione industriale di formaggio? I responsabili dei piccoli caseifici di paese sono confrontati a grandi difficoltà in seguito alla sempre maggiore pressione economica, all'inasprimento delle disposizioni nel campo del diritto sulle derrate alimentari e agli elevati requisiti imposti ai caseifici al momento della certificazione. Inoltre, sono sempre meno i casari, con le loro famiglie, disposti a gestire, in ardue condizioni, i vecchi caseifici di piccole dimensioni non riuscendo a generare un reddito sufficiente.

D. Krähenbühl

## Brève rétrospective

La création de nombreuses sociétés de fromageries villageoises remonte parfois à 200 ans, selon la région. Jusqu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, on était convaincu en Suisse que le fromage de qualité exportable ne pouvait être produit que sur les alpages. Cependant, la suppression de l'assolement imposé sur une grande partie du Plateau et, à partir du milieu du 19<sup>e</sup> siècle, l'importation de céréales bon marché de l'étranger se sont traduits par une extension marquée de la culture fourragère et par conséquent, de l'élevage. On disposait désormais dans les villages situés en région de plaine d'importantes quantités de lait provenant de vaches bien

nourries pour faire des fromages. Durant cette période, les fromageries villageoises ont poussé comme des champignons et le fromage est devenu l'un des premiers produits d'exportation de la Suisse. Le développement réussi du commerce de fromage avec l'étranger a été favorisé par la croissance continue de la prospérité dans les pays européens voisins.

## L'évolution structurelle touche aussi les exploitations laitières

La pression croissante en faveur d'un changement structurel des fromageries villageoises est la conséquence logique de l'évolution du secteur laitier. On ne doit pas oublier qu'à l'époque où la majorité des sociétés de fromagerie ont été éta-

blies, les paysans ou leurs valets de ferme travaient encore les vaches manuellement. L'introduction à grande échelle de la mécanisation dans l'agriculture suisse au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, l'émigration croissante de la population rurale vers les villes et les agglomérations, de même que les répercussions de la réorganisation du marché du lait dans le cadre des étapes de la réforme agricole depuis 1999 ont entraîné un changement structurel notable des exploitations laitières. Aujourd'hui, seule une infime partie des membres fondateurs de fromageries villageoises sont encore eux-mêmes des producteurs de lait et des membres d'une société coopérative. Parallèlement, la quantité de lait transformé en fromagerie a souvent augmenté.

## Soutien de projets de fromageries par les pouvoirs publics

Dans toutes les zones du cadastre de la production agricole, la Confédération soutient les constructions et installations de sociétés de fromagerie paysannes par l'octroi de crédits d'investissement remboursables sans intérêts. Dans les régions de montagne, la Confédération accorde en outre des contributions à fonds perdus à des projets de sociétés de fromagerie paysannes et à de petites entreprises artisanales, pour autant que le canton concerné accepte de verser une contribution équitable. Les conditions d'octroi des aides à l'investissement sont dans tous les cas l'apport de la preuve de la rentabilité, de la capacité de financement et de la viabilité économique du projet ainsi que la garantie d'un revenu approprié aux producteurs de lait. Si le fromager est acheteur de lait, il faut également apporter la preuve qu'il percevra un revenu après investissement suffisant compte tenu des nouveaux contrats de location et du contrat d'achat de lait avec les sociétés de fromagerie. Les tâches d'exécution concernant l'octroi d'aides à l'investissement pour des projets novateurs incombent en premier lieu aux services compétents du canton d'implantation du projet.



## Exemple réalisé dans le canton de Fribourg

En 2005, les représentants des quatre sociétés de fromagerie de Berlens, Estévenens, Mézières et Villariaz ont entamé de premières discussions sérieuses au sujet d'une éventuelle fusion. Les quatre fromageries villageoises se trouvaient confrontées à des problèmes similaires: leur exploitation aurait dû être assainie, leurs caves à fromages étaient trop petites ou encore, elles ne trouvaient plus de fromagers. Après d'intenses négociations encadrées administrativement par la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL), la fusion des quatre sociétés de fromagerie comptant 43 membres a été décidée début 2008 avec effet rétroactif au 1<sup>er</sup> janvier 2008. Cette même année, la construction du bâtiment de la nouvelle «Société de fromagerie régionale de Mézières et environs» a pu être entreprise. Un total de 7,9 millions de francs a été investi dans la fabrication, la cave de maturation et le magasin de vente. Le patrimoine financier des sociétés et les recettes tirées de la vente des anciennes fromageries villageoises ont servi d'apports en fonds propres pour la nouvelle construction. Le financement a été assuré par un crédit d'investissement et des hypothèques bancaires. L'inauguration de la nouvelle fromagerie a eu lieu le 25 avril 2009. Afin de tenir compte des changements en matière d'exigences logistiques, la nouvelle société a décidé de participer aux dépenses supplémentaires engendrées auprès des différents fournisseurs de lait. Le fromager récolte donc deux fois par jour avec un camion-citerne le lait des producteurs de Berlens et d'Estévenens au frais de la société de fromagerie. De plus, les producteurs de lait de Mézières et Villariaz perçoivent un dédommagement pour le trajet supplémentaire qu'ils doivent faire pour se rendre jusqu'à la nouvelle fromagerie.

Deuxième fromagerie du canton de Fribourg par ordre d'importance, celle de Mézières transforme 5,2 millions de kg de lait produit sans ensilage en 360 tonnes de Gruyère AOC (appellation d'origine



Fig. 1: Nouvelle fromagerie née de la fusion de la société de fromagerie Mézières et environs. Local de vente devant, réception et transformation du lait dans la partie centrale et cave de maturation du fromage dans la partie arrière du bâtiment. Architecture moderne, haute fonctionnalité du bâtiment et possibilités appropriées d'agrandissement ont été combinées de manière optimale.

contrôlée), 70 tonnes de Vacherin fribourgeois AOC, 15 tonnes de Raclette et 15 tonnes en d'autres spécialités fromagères. La nouvelle cave de maturation dispose d'environ 6000 places «meules de gruyère». La cave de maturation est équipée d'un robot de soins, propriété du fromager. Secondé par une équipe de douze personnes, le maître fromager qui, en tant qu'acheteur de lait gère l'exploitation pour son propre compte à ses risques et périls, est responsable du bon fonctionnement de la nouvelle fromagerie. Il endosse une grande responsabilité compte tenu que de nombreuses familles paysannes sont tributaires du prix du lait pour assurer leur subsistance. Avec la nouvelle fromagerie, il dispose d'une installation qui lui permet de relever le défi et de valoriser son savoir-faire.

## Perspectives

La création de structures porteuses d'avenir dans la production fromagère implique de plus en plus souvent la recherche de formes d'association entre les fromageries de villages voisins. En particulier lors de nouveaux investissements, il convient de considérer une forme appropriée de collaboration, au niveau de la transformation (fabrication du fromage), du stockage du fromage (affinage) et de la commercialisation commune. Les frais fixes d'exploitation d'une fromagerie sont si élevés dans les conditions actuelles que si l'on veut que les producteurs de lait

soient correctement dédommages, il faut absolument augmenter la quantité de lait transformé en fromage pour que la famille du fromager puisse retirer un revenu suffisant. Cette quantité minimale peut varier fortement en fonction de la valeur ajoutée des produits de la fromagerie. Lorsque les produits sont des spécialités à forte valeur ajoutée, une quantité de lait plus réduite peut suffire, mais lorsqu'il s'agit de produits standard, la quantité doit être nettement plus élevée. Comme pour les exploitations laitières, il s'agit pour les fromageries de tirer parti de façon judicieuse du progrès technologique dans le cadre de rénovations. Les fromageries villageoises traditionnelles vont vraisemblablement être de plus en plus souvent remplacées par des fromageries régionales. Mais grâce à leur ancrage régional et à leur proximité aux producteurs de lait, celles-ci peuvent être encore considérées comme des fromageries traditionnelles, très éloignées d'une production industrielle de masse.

Daniel Krähenbühl  
Secteur Bâtiments ruraux et aides aux exploitations  
Office fédéral de l'agriculture OFAG  
Mattenhofstrasse 5  
CH-3003 Berne  
daniel.kraehenbuehl@blw.admin.ch