

# Fromage, pays et identité

Autor(en): **Borcard, Patrice**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Cahiers du Musée gruérien**

Band (Jahr): **2 (1999)**

PDF erstellt am: **24.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**Patrice Borcard**  
*Responsable de la commission  
de rédaction.*

## ÉDITORIAL

### FROMAGE, PAYS ET IDENTITÉ

Si l'histoire possède une vocation, c'est bien celle d'enrichir la compréhension du présent. Observation banale? Elle a pourtant guidé la réalisation de ces «Cahiers du Musée gruérien». Ce numéro consacré à «La civilisation du gruyère» tombe à point nommé. Au moment où se cristallise une nouvelle conscience du produit. Au moment, surtout, où la métamorphose des structures économiques et l'évolution des marchés contraignent les gens du gruyère à développer de nouvelles stratégies.

Le 22 janvier 1998 était déposée à Berne une demande d'appellation d'origine contrôlée (AOC). Etape décisive dans le long combat destiné à redonner au gruyère sa majuscule perdue. Mais aussi point d'orgue d'une série d'événements qui sont autant de marches vers la reconnaissance: création de la Confrérie du gruyère (1981), rédaction de la Charte du gruyère (1992), constitution de l'Interprofession (1997).

Ces soubresauts historiques s'accompagnent d'une nouvelle vitalité du produit. La production augmente: 5000 tonnes en 1928, 10000 en 1963, plus de 25000 en 1998. Près de la moitié de ces meules sont fabriquées dans le canton de Fribourg. Le solde se partage entre Vaud (32%), Neuchâtel (13%) et les districts bernois francophones (7%). Sans parler des fromages français qui jouent avec la terminologie et les appellations!

Ce dynamisme touche également les fromages d'alpage qui semblaient destinés à une disparition certaine il y a vingt ans encore. Ce sont 350 tonnes qui sortent aujourd'hui des pâturages fribourgeois (130) et vaudois (220). Ce pourcentage infime de la production totale (1,5%) tient pourtant de la vitrine. C'est une image de prestige et un retour aux sources. Production croissante et retour au terroir: l'avenir est-il pour autant rose? Les nuages s'accumulent sur cette montagne de gruyère,

désormais balayée par les vents d'une libéralisation voulue. A la fin avril 1999, disparaît l'Union suisse du commerce de fromage (USF) qui, depuis 1914, assurait la stabilité de la production et des prix. Le commerce du gruyère doit aujourd'hui se réinventer. Une nouvelle fois.

Dans cette quête d'une identité perdue, l'histoire a son rôle à jouer. Car le fromage de Gruyère ne se résume pas à un chapelet de statistiques, de pourcentages et de chiffres d'affaires. Le gruyère possède une histoire d'une incroyable richesse pour qui veut multiplier les éclairages.

Lorsque Roland Ruffieux et Walter Bodmer publient, en 1972, *L'histoire du gruyère en Gruyère*, ils étudient d'abord la production et la commercialisation de ce fromage du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. Mais les deux auteurs pressentent bien, qu'au-delà de ces aspects matériels, se cache un «ensemble complexe de fonctions économiques, sociales et artistiques». Pour ces historiens précurseurs, pas de doute: «L'histoire de ce qu'on pourrait appeler sans exagération la civilisation du gruyère reste encore à écrire.» Ce numéro des *Cahiers du Musée gruérien* n'a ni l'ambition ni les moyens de saisir cette civilisation dans son ensemble. Sont dégagées ici quelques modestes pistes.

Car autour de cette production d'un type artisanal particulier s'est construite une véritable civilisation. Un monde à part entière avec sa culture et son imaginaire, son vocabulaire et ses objets, ses paysages et ses lieux de mémoire. Le gruyère a imposé une culture économique, favorisé l'esprit d'entreprise. De cette économie pastorale de type préindustriel est née une philosophie politique qui a longtemps façonné les rapports de l'«opulente» Gruyère avec la capitale. Ce fromage a produit une culture de l'objet où rivalisent l'utile et le beau. Il a dessiné des paysages exploités aujourd'hui par l'économie touristique. Il a façonné une architecture dont la typologie s'est imposée dans les chalets, les saloirs, les fromageries. Dans un habitat rural dont les façades respirent encore la richesse de cet âge d'or.

Cette civilisation du gruyère a investi l'imaginaire. Une riche culture populaire s'est construite autour des acteurs principaux de cet univers pastoral. La vache et l'armailli sont les héros d'une mythologie régionale colportée par l'art choral, les contes et les légendes. Au gré de l'évolution de cette économie fromagère, apparaissent des mouvements compensatoires. La nostalgie et le folklore ont souvent détourné la réalité de cette civilisation du gruyère. Une civilisation contrainte, au terme de ce siècle, de se réinventer et de conjuguer sa tradition au futur.