

La civilisation du gruyère

Autor(en): **Ruffieux, Roland**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Cahiers du Musée gruérien**

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

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1048246>

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.

*Originaire de Crésuz, né à Bulle en 1921, le professeur **Roland Ruffieux** occupa, de 1958 à 1991, la chaire d'histoire moderne et contemporaine de l'Université de Fribourg. Auteur de très nombreux ouvrages et articles, il a largement contribué à renouveler l'historiographie fribourgeoise. Il est notamment l'auteur, avec Walter Bodmer, d'une «Histoire du gruyère en Gruyère du XVI^e au XX^e siècle», publiée en 1972.*

LA CIVILISATION DU GRUYÈRE

Peut-on parler de civilisation du gruyère? La Gruyère, région dotée d'une personnalité à plusieurs composantes – un paysage pittoresque, un écosystème pastoral, une race, une langue –, est le berceau d'un fromage à pâte dure qui va porter son nom.

Et c'est toute une société qui va s'organiser autour de cette production d'abord amorcée sur un mode rudimentaire puis érigée en artisanat codifié avant de devenir un produit majeur de l'industrie alimentaire suisse.

La civilisation du gruyère. Si l'expression frise la grandiloquence, la tension entre ces deux termes est évocatrice, voire porteuse de sens multiples. Certes la Gruyère – dans ses parties constitutives – n'a pas accédé au rang de canton. Mais son prestige géographique et sa physionomie sociale lui confèrent une identité régionale propre. Comme civilisation, elle se caractérise moins

par un niveau d'excellence culturelle que par la synthèse originale de traits largement empruntés au monde préalpin. Également par l'harmonie durable entre diverses composantes, allant de l'ordre matériel aux pointes de l'imaginaire.

Des mots aux symboles

D'acception plus banale que le toponyme, le produit alimentaire est un fromage, tiré du lait de vaches, nourries surtout en broutage. Préparé par cuisson, il atteint sa perfection gustative au terme d'une éducation raffinée. Ses fidèles le placent, ainsi que le vacherin, son double fragile, au-dessus de l'emmental et du comté. Sans que la gastronomie européenne ait clairement ratifié ces préférences, peut-être par manque de curiosité.

L'accession du gruyère au rang international s'est opérée par degrés, au cours des siècles et non sans vicissitudes. Une certitude: la réputation du produit a précédé

le renom de la zone d'origine. En 1762 pourtant, l'Académie française consacre l'un et l'autre. Par la suite, la «chaîne», dans laquelle ils s'insèrent, se compliquera encore en s'allongeant. Au point même de multiplier les obstacles à la diffusion d'un produit, dans l'ensemble moins bien traité que l'aura folklorique qu'il a suscitée.

Amorcée sur un mode rudimentaire en été, puis érigée en artisanat codifié, la production du gruyère original est finalement devenue un des objectifs majeurs de l'industrie alimentaire suisse. Non sans que l'ensemble, ainsi formé, hésite entre l'avatar communautaire, la forme capitaliste et le mode coopératif aujourd'hui prévalent.

A l'extrême fin du XVIII^e siècle, coïncidant avec les bouleversements de la période révolutionnaire, le gruyère et la Gruyère trouvent leur «inventeur». Grâce au doyen Bridel, à ses multiples curiosités, ils ont été dotés d'une personnalité à plusieurs composantes. A la base, il y a un paysage naturel, dont le pittoresque a été préservé et, le débordant, un «écosystème» à dominante pastorale. Mais aussi, par extension, une race et une langue.

Les deux premiers éléments rapprochent la Gruyère du Jura, du Toggenbourg ou des Rhodés-extérieures d'Appenzell, ce qui l'insère mieux dans l'histoire économique et sociale de la Suisse. Quant aux traits, plus étroitement culturels, de la personnalité, ils ont été fortement marqués, dès l'âge romantique, par «l'esprit du temps». Leur épanouissement, puis leur survie, tiennent à des stéréotypes, auxquels les médias ont offert leur soutien dans la période récente.

Une chaîne alimentaire ramifiée à l'extrême

Aux origines, la production de cette variété de pâte dure résulte d'une démarche empirique qui débouche sur un de ces parcs, que prennent les populations soumises aux conditions difficiles du milieu préalpin, alors en cours de défrichage et de peuplement. Jouissant d'une densité démographique relativement élevée, ces communautés villageoises engagent une partie de leurs habitants dans un nomadisme temporaire, jugé nécessaire pour améliorer le sort de l'ensemble.

Tôt immuable, le rythme saisonnier entraîne hommes et bêtes. A la poya ou montée progressive vers les pâturages les plus élevés, succèdent l'estivage proprement dit, puis la désalpe menant aux foires d'automne. L'hivernage s'opère enfin dans les étables du bas. La ronde s'est accompagnée d'une intense campagne de production.



P. J. Dierckx (1855-1947).
Intérieur de chalet.
 Huile sur panneau, 1918.
 Coll. du Musée gruérien

Les innovations entraînent encore d'autres effets. En devenant dominante, l'économie fromagère relaie, pour l'espace fribourgeois et les contrées proches, une draperie défaillante, ainsi que d'autres activités mineures de la civilisation rurale. La conjoncture, hautement belliqueuse des XVII^e et XVIII^e siècles, lui ouvre également de plus larges débouchés, grâce aux fournisseurs aux armées et, accessoirement au service mercenaire. Outre-Jura, fantassins en campagne et matelots de la Royale doivent, quand les hostilités se prolongent, disputer aux vers leurs rations de fromage.

A partir de la zone de production, un vaste réseau de distribution se constitue. L'axe principal en est mixte. Terrestre jusqu'à Vevey, la voie utilise le Léman pour atteindre Genève, d'où les cuveaux gagnent Lyon par char. Dans l'ancienne capitale des Gaules, les charges sont dédouanées et les marchands inscrits peuvent les négocier. Le voyage continue, sur les canaux et les routes, jusqu'aux ports d'embarquement pour les Amériques. Un autre itinéraire, très fréquenté également, gagne l'Italie par les cols alpins.

Sur le long terme, l'évolution des flux commerciaux qui utilisent ces réseaux dépend de plusieurs conditions, partiellement interdépendantes. Ce sont les régimes successifs de la propriété foncière, les vicissitudes de la politique économique, menée par Leurs Excellences ou leurs successeurs, en termes d'entente ou de concurrence. Enfin, le degré variable d'intégration sociale des partenaires, engagés dans l'économie fromagère, qui est, rappelons-le, un atout majeur de la vie économique.

A qui profite le mercantilisme?

Invention des Temps modernes, cette doctrine confiée à l'Etat, lui-même en quête de puissance, la gestion de l'économie au profit exclusif des «sommets» de la nouvelle société. Ecartant une tradition républicaine de type médiéval, les oligarchies patriciennes des «cantons-villes», tels Berne, Lucerne et Fribourg, se rallient au modèle de la monarchie absolue. A coup d'incitants ou d'interdits, elles parviennent à dominer toute la vie économique, sans étendre démesurément la part de la propriété publique.

A son apogée, le mercantilisme valorise péages et douanes, tout en pourchassant la contrebande. L'octroi de monopoles publics n'empêche pas Leurs Excellences d'encourager la création de sociétés de type capitaliste. On en attend des effets positifs pour le crédit d'un Etat, bien géré, parce que tenu à l'écart des spéculations malsaines. Dans la zone préalpine des cantons patriciens, le morcellement des terres est resté plus étendu pour la propriété privée que dans les possessions collectives. Toutefois, derrière les apparences d'une société largement rurale, d'allure médiévale même, des mutations majeures se sont amorcées. Ainsi en est-il de la catégorie intermédiaire, qui s'est glissée entre les propriétaires, «absentéistes» pour diverses raisons et des exploitants, bien présents.

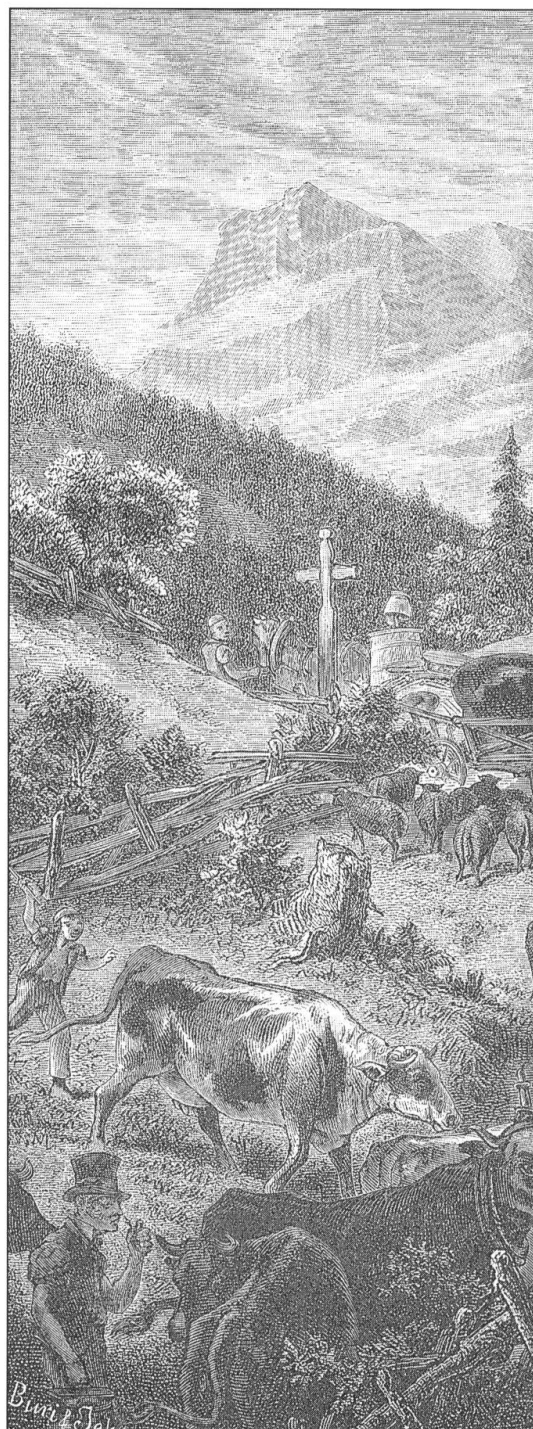
Qu'ils soient ou non teneurs de montagne – donc partenaires de l'économie fromagère – ces derniers en imposent par la masse de leur cheptel bovin et par une propension à l'accaparement des terres. Cherchant à gonfler leur quote-part à la rente foncière et commerciale, les «coqs de village» excitent la jalousie des petits paysans moins bien lotis.

Des dynasties bourgeoises, pas une nouvelle aristocratie

A l'instar de ce qui s'est passé avec le service étranger, autre pilier de la prospérité patricienne, avant d'être condamné par l'irruption de la modernité, le commerce

La montée à l'alpage.

D'après un dessin de G. Roux gravé par Buri Et Jeker, in FAVRAT, L.: «Le ranz des vaches (Kuhreigen) de Gruyère. Chanson de vigneron (Winnzerlied)», Berne, 1868.





extérieur, basé sur l'élevage du bétail et l'échange de produits dérivés, a également subi de sensibles mutations. Durant sa phase d'expansion, amorcée au XVII^e siècle, se forme une élite originale de marchands-banquiers et commerçants-transitaires. A ses yeux, l'inscription à la douane de Lyon et le montant des lettres de crédit qu'elle peut honorer équivalent à un anoblissement. Mais quand, dans une phase ultérieure, les échanges se rétractent, sa puissance s'effrite. Concentrés surtout dans le val de Charmey, ces «barons du fromage» n'en ont pas moins formé de véritables dynasties familiales. Si les Pettolaz représentent la plus importante, on n'oubliera pas les Charrière, Repond, Dafflon, Ruffieux ou autres. Leur prestige restera bien moindre que celui des colonels de régiments capitulés. Ils ne parviendront pas non plus à former une aristocratie industrielle. En effet, la condenserie du lait et, au siècle suivant, la chocolaterie seront lancées par des pionniers qui, venus de l'extérieur, ont été attirés par une main d'œuvre abondante et peu coûteuse.

Des migrations de fruitiers à l'exode rural

Dans les bouleversements marquant le second XIX^e siècle, l'alpiculture n'occupe plus le devant de la scène: c'est en quelque sorte à la dérobée que la montagne est alors marginalisée. Ceux qui l'habitent encore ont abandonné depuis longtemps les cultures vivrières de l'époque médiévale pour se tourner vers des échanges liés aux passages reliant les vallées. Ils dépendent assez de l'extérieur pour que l'émigration soit devenue une constante de l'organisation sociale.

Militaire ou civile, temporaire ou définitive, ces formes s'imposent, quels que soient la période ou le régime en place. Ainsi, après la saignée des guerres napoléoniennes et avec la reprise du service capitulé vers les Bourbons de France ou de Naples, les amodiateurs d'alpage ont peine à trouver assez de vachers. Leurs fromages sont arrêtés par «la muraille de Chine» du protectionnisme. Progressivement, en emportant leur savoir-faire à l'étranger, les fruitiers fribourgeois en viennent à combattre l'exportation de la production indigène. Ne produisent-ils pas, là où ils travaillent, des pâtes dures, assez proches du «vrai» gruyère? Avec la montée du sentiment national, les appellations de «comté» ou de «tomme de Savoie» s'imposent dans les chancelleries et sur les marchés.

La revanche de la plaine et du libre-échange

Durant la Restauration et surtout la Régénération, la production de plaine, amorcée au tour-

nant du siècle, reçoit deux renforts de taille sur le plan de la politique intérieure. Le premier réside dans la multiplication des sociétés coopératives, qui prennent à leur service un fromager professionnel, qu'elles intéressent même aux bénéfices financiers de chaque exercice annuel.

L'autre atout consiste en une revalorisation économique et même psychologique de la production fromagère en plaine et de ses acteurs. Afin de limiter leurs engagements financiers, les sociétés villageoises de laiterie obtiennent de partager leur local de production avec l'école publique, devenue obligatoire. Ce choix place le fromager-laitier à la hauteur du maître d'école, du curé, du syndic, voire de l'aubergiste. A des degrés divers, ces hommes se partagent les rôles majeurs d'une organisation communale, que des lois successives attirent dans la nébuleuse étatique.

En imposant la liberté d'établissement, la création de l'Etat fédéral accélère les brassages de population et surtout les échanges de main-d'œuvre. Une tendance que le traité de libre-échange, conclu avec la France en 1864, transforme en une nouvelle solidarité après la création de la Troisième République.

D'autres obstacles ont ensuite retardé l'intégration de Fribourg, canton-Etat dans un Etat fédéral largement virtuel. Tout comme le rattachement étroit de sa partie haute, principalement la Gruyère, à l'entité cantonale.

Ayant rattaché ces phénomènes à la longue durée et les considérant au travers du prisme qu'offrent la région et son produit le plus typique, on peut considérer que le XX^e siècle, en train de s'achever dans le doute, n'a apporté que des retouches mineures à une personnalité culturelle, déjà fixée et bien lisible pour l'essentiel.



Médaille d'or décernée par l'empereur Napoléon III à la Société du Moléson lors de l'Exposition universelle de Paris en 1867. A la suite de cette récompense, la Société du Moléson verra gonfler son carnet de commandes. Entre autres, elle livrera 500 quintaux de gruyère pour la marine française. Coll. du Musée gruérien