

Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 29 (1992)
Heft: 1095

Artikel: Charte du Gruyère : du botte-cul à l'ordinateur
Autor: Imhof, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1022032>

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: 29.03.2025

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

Du botte-cul à l'ordinateur

Le purisme de la Chartre du Gruyère ne concerne que le fromage, mais les vaches sont-elles encore «fabriquées traditionnellement»? L'élevage moderne est en passe de devenir une activité technologique, et c'est l'image d'une activité artisanale et champêtre que l'on cherche à vendre.

(pi) La ferme fut pour moi un merveilleux terrain d'apprentissage des mystères de la vie. C'est à ma fenêtre, devant laquelle officiait régulièrement un taureau qui devait être le père de la moitié des vaches du village, que je compris de quelle manière la petite graine dont me parlaient mes parents se retrouvait dans le «ventre» de la vache. Et c'est des réflexions dans lesquelles me poussa cette découverte et d'une observation attentive des dates auxquelles on sortait le taureau que je pus mettre une explication plus précise que celle du voisin-paysan sur le terme «saillie», qui se trouvait au-dessous du nom de la vache sur les petites plaques en ardoise, dans l'écurie.

Ô tempora, ô mores

J'ai eu très tôt conscience des modifications qui affectaient la manière naturelle de se reproduire en voyant le mâle bovin remplacé par l'inséminateur artificiel. Et de fait, le taureau sortait de moins en moins, jusqu'à ce qu'il disparaisse complètement de l'étable. L'inséminateur en blouse verte choisissant des tubes dans une espèce de valise n'était évidemment en rien comparable aux assauts des taureaux en rut qu'il avait remplacés: le spectacle était devenu technique et donc, après un bref intérêt dominé par une simple curiosité, il fut tout-à-fait inintéressant.

L'insémination artificielle des bovins est devenue banale: il s'en pratique 80 millions chaque année à travers le monde. Et aujourd'hui, le berger qui, sur son alpage, cherche à défendre la fabrication traditionnelle de son fromage, surveille les chaleurs de ses vaches à la jumelle et appelle l'inséminateur avec son Natel. Cette cohabitation de deux mondes et de deux époques est devenue une des caractéristiques de l'agriculture et se retrouve dans le débat actuel sur une éventuelle fabrication industrielle de Gruyère.

On sait que divers partenaires ont signé dernièrement la Chartre du Gruyère, qui instaure une sorte d'appellation d'origine contrôlée pour ce fromage. Ce document vise à défendre une fabrication

traditionnelle, dans une zone de production bien délimitée. Autant d'arguments de vente et de promotion d'une qualité dont devraient profiter les ventes de cette pâte dure.

Selon ce document, le Gruyère doit être fabriqué à partir de lait n'ayant subi aucun traitement ni aucune modification, si ce n'est un écrémage partiel. Le fromager doit être en contact permanent avec ses producteurs; il doit utiliser des bactéries lactiques provenant de son exploitation, à l'exclusion de présures génétiques. De manière implicite, la Chartre devrait maintenir la production de Gruyère dans les laiteries villageoises, qui fabriquent chacune des quantités limitées et dont les fromages ont des caractères particuliers. On lutte donc contre une «uniformisation» du Gruyère, système qui n'exclut pas quelques regroupements indispensables. Voilà pour la partie visible qui intéresse le consommateur, en gros du pis de la vache à l'étalage du magasin où, à chaque étape, on insiste sur l'aspect «nature» du produit. On renforce la charge symbolique du lait, nourriture maternelle, pure et blanche, qui ne saurait être souillé par des présures génétiques produites dans des laboratoires anonymes.

Le si joli petit veau est peut-être un clone

Le lait, donc, est sous surveillance, fort bien, mais qu'en est-il de la vache? Cette protection des cuves en cuivre — expressément mentionnée dans la Chartre — a-t-elle un équivalent à l'intérieur de l'étable? A la fabrication traditionnelle du Gruyère, et de manière générale à la demande d'une production plus proche de la nature, correspondent en fait des pratiques fort peu artisanales. Il y a belle lurette bien sûr que le paysan opère une sélection et améliore les races de vache par croisement: l'augmentation de la production de lait par animal en est le résultat. Les spermés de taureau voyagent par avion et la généalogie de leurs producteurs est depuis longtemps mise sur ordinateur. Mais tout cela prenait du temps — une vache ne fait pas

plus d'un veau par an. Ou, disons, ne *faisait* puisque des techniques sont mises au point pour reproduire à l'infini des veaux exactement identiques à partir d'un seul embryon. En bref, on prélève sur une vache sélectionnée un embryon de cinq jours composé de 32 cellules que l'on isole. Chaque cellule, développée en milieu artificiel, peut théoriquement donner un nouvel embryon qui sera à nouveau, cinq jours plus tard, composé de 32 cellules. Les clones, parfaitement identiques génétiquement à l'embryon «de base», peuvent soit terminer leur développement à l'intérieur d'une «vache porteuse», soit être à nouveau divisés à l'infini. Des naissances de clones ont déjà eu lieu aux Etats-Unis où les premiers essais ont été effectués sur des brebis et des lapines.

Des vaches à options

Ces clones, ou n'importe quel embryon, peuvent aussi être modifiés génétiquement. Cette technique est déjà utilisée sur les plantes, pour les protéger de certaines maladies ou de certains herbicides; elle se développe pour le bétail dans le but d'accroître la production de lait, de viande, ou pour changer la couleur de la robe, empêcher la pousse des cornes, etc. Autre application: la production, par un animal, dans son lait ou dans son sang, de substances utilisées en médecine.

On peut aussi, plus simplement, diviser les embryons et les réimplanter dans deux mères différentes pour obtenir deux jumeaux à partir d'une seule insémination ou accroître la rapidité de la sélection en faisant porter les embryons par d'autres vaches que celle qui a été fécondée. Une mère biologique peut ainsi être à l'origine d'un plus grand nombre de naissances, puisqu'elle n'a pas à porter sa descendance.

La plupart de ces techniques en sont à un stade expérimental, mais certaines sont déjà testées dans des stations de recherche suisses et il est probable que les codes-barres remplaceront bientôt les Fleurette, Framboise et autre Noisette sur les ardoises dans les étables. Parallèlement, plus la ferme devient laboratoire, plus les étiquettes de fromages rivalisent de vaches-qui-rient sur fond de pâturages fleuris. Et pour sauvegarder son image auprès des consommateurs, c'est probablement assis sur un botte-cul que l'on demandera au paysan du vingt-et-unième siècle de consulter son ordinateur. ■