

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 26 (1946)
Heft: 2

Artikel: L'industrie laitière en Suisse
Autor: Michaud, G.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888725>

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: 02.04.2025

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

L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN SUISSE

Le développement qu'a pris l'industrie laitière en Suisse s'explique facilement par les conditions climatiques, topographiques, géologiques presque idéales, qui en font un pays prédestiné à l'élevage du bétail bovin et à la production laitière. Ce sont ces deux branches de l'économie nationale qui ont primé, des siècles durant, la culture des champs, même au temps où l'agriculture indigène pourvoyait seule, ou à peu près, à l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires.

L'avènement des transports maritimes de la fin du siècle dernier provoqua la terrible crise agricole des vieux pays et, en Suisse plus particulièrement, l'abandon de la culture des céréales, qui ne pouvait concurrencer celle du nouveau monde. Ce fut en quelque sorte le coup de fouet qui donna à l'industrie laitière suisse un rapide et brillant essor.

Confinée jusqu'alors plus spécialement dans les régions alpestres et montagneuses, la fromagerie prit aussi pied dans les vallées basses et en plaine, où la production se développa et s'intensifia à tel point qu'elle y supplanta pratiquement la culture des céréales, abandonnant l'élevage du bétail à la montagne, mieux adaptée à cette branche de l'exploitation animale.

C'est ainsi que vers le milieu du siècle, la fabrication du fromage suisse, activement poussée tant qualitativement que quantitativement, se commercialisa grâce à l'initiative d'une élite de marchands qui surent ouvrir des débouchés à l'Emmental, au Gruyère puis au Sbrinz à râper, dont ils firent la renommée dans le monde entier.

Vers la fin du siècle, ce fut l'avènement de la condenserie et de la chocolaterie suisses, auxquelles les Page, les Nestlé, les Gerber, les Peter et tant d'autres ont attaché leur nom de façon indélébile.

L'organisation laitière suisse

Toute concentration des moyens de fabrication a pour effet d'opposer les intérêts des producteurs et ceux des industriels et commerçants.

Certes l'activité des pionniers de l'exportation du fromage et de la fabrication du lait condensé fut remarquable, en ce qu'elle ouvrit les marchés mondiaux au lait suisse; mais rapidement les

fromagers et les producteurs de lait se virent majorisés et obligés de se grouper en rangs serrés pour défendre leurs intérêts.

C'était au début du présent siècle. Les nécessités de la concurrence opposaient les condenseriers, les sociétés de consommation, les exportateurs de fromage et les fromagers, d'une part, les producteurs de lait, d'autre part. C'est alors que les K. Muller, les Laur et nombre de leurs émules, animés du feu sacré de la défense paysanne, forgèrent de toutes pièces une organisation nationale qui prit la défense des producteurs de lait.

Cette organisation, c'est l'Union centrale des producteurs suisses de lait, à laquelle adhèrent aujourd'hui 17 fédérations régionales, composées elles-mêmes d'environ 4.300 sociétés locales de laiterie et de fromagerie, compte plus de 142.000 membres, propriétaires d'un troupeau de 693.000 vaches laitières. Tout l'édifice, essentiellement coopératif, repose sur la société coopérative locale de laiterie ou de fromagerie, qui existe dans chaque ville ou hameau. Il est ainsi construit de bas en haut, ce qui lui donne son caractère démocratique et sa force. De plus, il est couronné par l'Union suisse du commerce de fromage, organe interprofessionnel qui groupe :

l'Union centrale des producteurs suisses de lait,

l'Union suisse des acheteurs de lait (fromagers),

l'Union suisse des marchands de fromage (parmi lesquels l'Union suisse des sociétés de consommation).

C'est l'Union suisse du commerce de fromage qui régit le marché de ce produit dont dépend en grande partie la formation du prix du lait au producteur.

Quant au marché du lait frais (ou de consommation), il est exploité presque exclusivement par les fédérations laitières régionales. Il en est de même pour celui du lait « industriel » (vendu aux condenseriers et autres usines laitières).

Enfin, le marché du beurre est entre les mains de la Centrale suisse du beurre (service de l'Union centrale des producteurs de lait et de ses fédérations, qui exploitent les centrales du beurre régionales, dont plusieurs sont elles-mêmes exploitées en commun avec les associations de fromagers), et



LA SUISSE, PAYS DU LAIT

de la « Butyra », organe interprofessionnel chargé du ravitaillement et notamment de l'importation, et qui groupe :

l'Union centrale des producteurs suisses de lait,

l'Union suisse des sociétés de consommation,

l'Union suisse des marchands de beurre et
l'Union suisse des importateurs de beurre indépendants.

Remarquons que les paysans suisses sont en train d'édifier une organisation nationale interprofessionnelle sur le même plan que l'Union centrale et ses fédérations pour se libérer définitivement de la tutelle du marchand de bétail et du boucher. Inutile d'insister sur l'opportunité d'une telle organisation pour assurer l'écoulement régulier et rémunérateur du bétail de boucherie quand on sait à quel point les prix de vente de ce bétail (notamment des vaches éliminées de la production) influencent le prix de revient du lait.

A côté de cette organisation purement écono-

mique des producteurs, des transformateurs du commerce du lait et des produits laitiers, l'industrie laitière suisse est encore défendue sur le plan professionnel, éducatif, propagandiste, etc. par la Société suisse d'industrie laitière, organisme des transformateurs qui veille surtout à l'instruction professionnelle des laitiers et des fromagers, et par la Commission suisse du lait. Cette dernière groupe des représentants de tous les milieux qui touchent de près ou de loin à l'industrie laitière, son champ d'action est très étendu : statistique, propagande, hygiène, contrôle officiel du lait et des produits laitiers, amélioration du ravitaillement en lait de consommation, travail technique du lait, questions internationales.

Le mécanisme de l'organisation laitière suisse

La valeur d'une organisation se mesure au but qu'elle s'est assigné et au chemin qu'elle a parcouru



LE CONTROLE DU LAIT A LA CENTRALE LAITIÈRE URBAINE

dans la voie qui y conduit. Le but de l'Union centrale des producteurs suisses de lait, que nous venons de décrire, est triple :

Assurer le ravitaillement régulier et constant du pays en lait et en produits laitiers, à des conditions raisonnables ;

Assurer aux producteurs des prix qui couvrent au moins leurs frais de production ;

Stabiliser le marché du lait et des produits laitiers, cette stabilisation étant considérée à juste titre comme le plus important facteur de succès de l'économie agricole.

Quel est en temps normal (la période d'économie de guerre ne pouvant être considérée comme normale), le mécanisme qui permet à l'Union centrale d'arriver à ses fins ?

Les sociétés locales (coopératives) de laiterie et de fromagerie vendent leur lait à des « acheteurs de lait » (fromagers), avec l'obligation pour ceux-ci de livrer tous leurs produits à l'Union centrale, à des prix garantis à l'avance qu'elle estime en se

fondant sur les perspectives de la production, du marché, etc...

L'Union centrale revend la production fromagère globalement à l'Union suisse du commerce du fromage, chargée de l'écouler (1).

Le bénéfice qui résulte de l'opération alimente le fonds de garantie de l'Union centrale. En cas de perte, l'Union centrale prélève sur ce fonds de quoi garantir les prix aux fromagers pendant une nouvelle période. Ainsi s'établit la stabilité.

Par répercussion, le fabricant de beurre ou de lait condensé se trouve obligé de payer au producteur le même prix de base que le fromager.

Il s'agit donc d'une garantie indirecte du prix du lait au producteur, par l'intermédiaire du fromager qui le paye à ses fournisseurs sur la base des prix qui lui sont garantis par l'Union centrale pour ses produits.

Ajoutons qu'en cas de crise laitière aiguë, lorsque l'Union centrale n'est plus en mesure de garantir des prix pouvant couvrir les frais de production, la Confédération se doit de soutenir le fonds de garantie par des subsides. Elle le fait, consciente de la nécessité, politique autant qu'économique, de maintenir une agriculture saine et productive, capable d'assurer en tout temps la part la plus large possible du ravitaillement en denrées alimentaires. La défense économique du pays lui commande ces sacrifices aussi impérieusement que la défense militaire lui commande ceux qu'elle consent pour l'entretien de l'armée. Envisagés sous cet angle de saine politique économique et sociale, les subsides de la Confédération ne sont pas versés exclusivement aux producteurs agricoles, mais bien plutôt à la grande masse des consommateurs, pour leur permettre de se ravitailler à des prix inférieurs au coût de la production laitière indigène, qui revêt ici un caractère d'utilité publique.

La production laitière suisse

Estimée en 1911 à 23,4 millions de qm. (2), la production laitière totale (lait de vache et de

(1) A spécifier qu'il n'est question ici que de l'Emmental, du Gruyère et du Sbrinz, obligatoirement livrables, tandis que d'autres sortes de moindre importance (Tilsit, Appenzell, les nombreux petits fromages spéciaux des Alpes, les Valaisans, etc.) sont vendus librement sur le marché ou écoulés par le canal d'organisations régionales mixtes des producteurs et du commerce.

(2) Quintaux métriques.

chèvre) augmente graduellement pour atteindre 27,1 millions de qm. en 1938. Elle retombe alors tout aussi graduellement avec la diminution du troupeau laitier et la pénurie des fourrages concentrés, à environ 21,1 millions de qm. utilisés comme suit en 1944 :

28,8 p. 100 pour la consommation à l'état frais par la population des non-producteurs ;

17,5 p. 100 pour la consommation à l'état frais, par les ménages des producteurs ;

15,1 p. 100 pour l'élevage et l'engraissement des veaux et des gorettes ;

38,6 p. 100 pour la fabrication de produits laitiers.

En temps normal, en 1939 par exemple, la consommation annuelle de lait, de beurre et de fromage par tête représente au total 512 kg. de lait (maximum 530 kg. en 1934). Elle est tombée à 412 kg. en 1944, du fait de la diminution de la production laitière et du rationnement.

Le lait de consommation à l'état frais

Sauf le lait livré en bouteilles dans les écoles, les usines, les terrains de sport, les gares, etc. (c'est-à-dire une infime proportion), le lait frais consommé en Suisse n'est pas pasteurisé. La lutte entreprise depuis des années contre la tuberculose bovine, l'inspection généralisée des étables, la rapidité des transports en ville du lait livré deux fois par jour aux locaux de coulage de la campagne, le maintien à basse température et le contrôle de la qualité par les centrales laitières urbaines, enfin et surtout l'usage immémorial de bouillir à la maison le lait qui n'est guère consommé que sous forme de « café au lait », toutes ces mesures font que l'on s'est, jusqu'ici, passé de la pasteurisation généralisée. Le consommateur suisse ne tient pas davantage à se laisser entraîner à généraliser la « vitaminisation du lait » par les fabricants des innombrables marques d'appareils à « vitaminiser », à « actiniser » ou de vitamines synthétiques qui s'ingénient à lui inculquer la phobie de la carence en vitamines, comme il y a un demi-siècle on avait inculqué la phobie des microbes au consommateur du nouveau monde au détriment d'une alimentation naturelle.



RÉCEPTION DU LAIT DANS UNE CENTRALE

Le lait de fabrication

On désigne plus particulièrement sous ce terme, en Suisse, le lait destiné à la fabrication du fromage et du beurre. Comme on l'a vu plus haut, l'économie laitière tout entière a reposé durant le dernier quart de siècle sur la production fromagère (Emmental, Gruyère et Sbrinz), dont l'exportation constituait le facteur déterminant de la formation du prix du lait au producteur. En sera-t-il encore ainsi après le remaniement général de l'économie agricole et laitière du pays ? Il est difficile de le dire, mais on peut prévoir que la production des fromages à pâte molle et autres spécialités, celle du beurre, auront à l'avenir sur la détermination du prix de base du lait une influence plus marquée que jusqu'ici, sans être toutefois prépondérante. Il est fort probable cependant que l'industrie laitière suisse donnera toujours la préférence à la fabrication de ses fromages à pâte dure, qu'elle s'efforcera de développer et d'améliorer encore, afin d'en exporter suffisamment pour soutenir le prix du lait aux producteurs, ce à quoi elle ne pourrait arriver avec la seule production de beurre.

En temps normal, le lait de fabrication (un peu plus d'un tiers de la production totale) est transformé à raison de près de 48 p. 100 en fromage demi ou tout gras, d'un peu plus de 50 p. 100 en beurre et de seulement 2 p. 100 environ en conserves de lait.

Voici quelles sont, par année, les quantités approximatives de produits obtenus par la transformation du lait (en qm.) :

	Emmental Gruyère	Petits fromages de montagne et demi-gras	Pâtes demi- dures et molles	Maigres de tout genre	Schabzieger glaronais	Total fromage
1936-1939	400	44	45	27	5	520
1943	263	48	42	80	5	438
	Beurre de marque pasteurisé	Beurre de table	Beurre de cuisine	Total beurre	Lait condensé Caséine, etc.	
1936-1939	145	66	49	260	106	
1943	99	41	40	180	102	

La qualité du fromage, plus particulièrement celui à pâte dure (Gruyère, Emmental, Sbrinz) est l'objet du souci constant des milieux laitiers. La Société suisse d'industrie laitière (organisation à but éducatif) dirige spécialement l'instruction professionnelle des laitiers, beurriers, fromagers, etc. En règle générale, un fromager ne peut acquérir un lait, pour l'exploiter, s'il ne détient le diplôme de maître-fromager délivré par ladite société à la suite d'un long apprentissage, du

passage dans une école de fromagerie et d'une pratique de plusieurs années. De plus, l'inspecteur des fromageries et des étables (conseillers techniques) est très développé.

Il n'est pas surprenant que dans ces conditions la production fromagère suisse soit de qualité supérieure, comme l'indiquent les chiffres ci-dessous, extraits du rapport de l'Union suisse du commerce du fromage pour l'année 1944-45.

Répartition en p. 100, entre 1 ^{re} et 2 ^e qualités, de la production de l'été 1944 et de l'hiver 1944-45		
	Eté 1944	Hiver 1944-45
Marchandises de l'Union :		
Emmental, Gruyère, Sbrinz (obligatoirement livrables)		
Fromage de table, 1 ^{re} qualité..	97 p. 100	96 p. 100
Fromage de table, 2 ^e qualité..	3 p. 100	4 p. 100
Sbrinz à râper, 1 ^{re} qualité..	87 p. 100	95 p. 100
Sbrinz à râper, 2 ^e qualité..	13 p. 100	5 p. 100
Marchandise sous contrôle seulement :		
Fromage de Tilsit, 1 ^{re} qualité..	95 p. 100	94 p. 100
Fromage de Tilsit, 2 ^e qualité..	5 p. 100	6 p. 100
Fromage maigre, 1 ^{re} qualité..	85 p. 100	89 p. 100
Fromage maigre, 2 ^e qualité..	15 p. 100	11 p. 100
Le fromage de première qualité a une teneur en graisse de 45 p. 100 au minimum dans la matière sèche.		

A part les trois principales sortes de fromages à pâte dure (Gruyère, Emmental, et Sbrinz), de nombreux cantons ou régions fabriquent des sortes moins importantes telles :

le vacherin du Mont d'Or dans le Jura vaudois,
le vacherin fribourgeois à fondue dans ce canton,

la tête de Moine dans le Jura bernois,

le fromage à râclette au Valais,

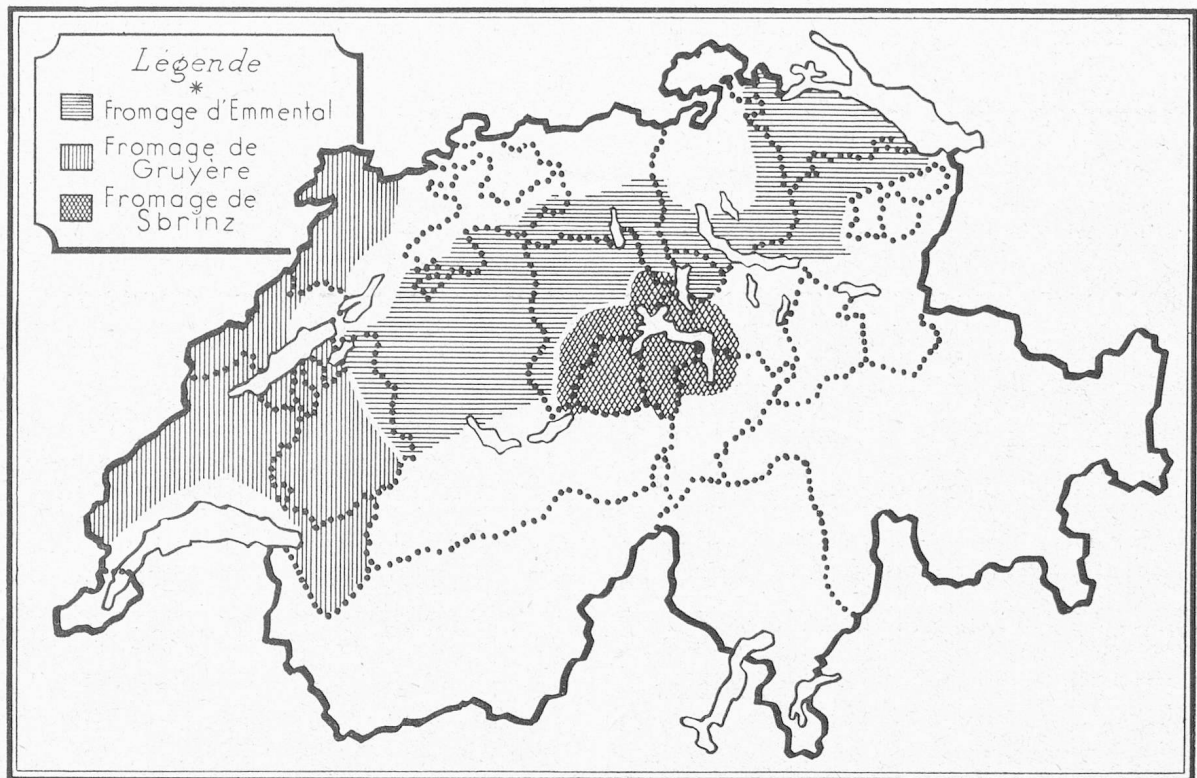
le Tilsit (pâte semi-dure) en Suisse orientale (cantons de Zurich et de Thurgovie),

le fromage d'Appenzell dans ce canton,
le « Schabzieger » (fromage aux herbes) dans le canton de Glaris,

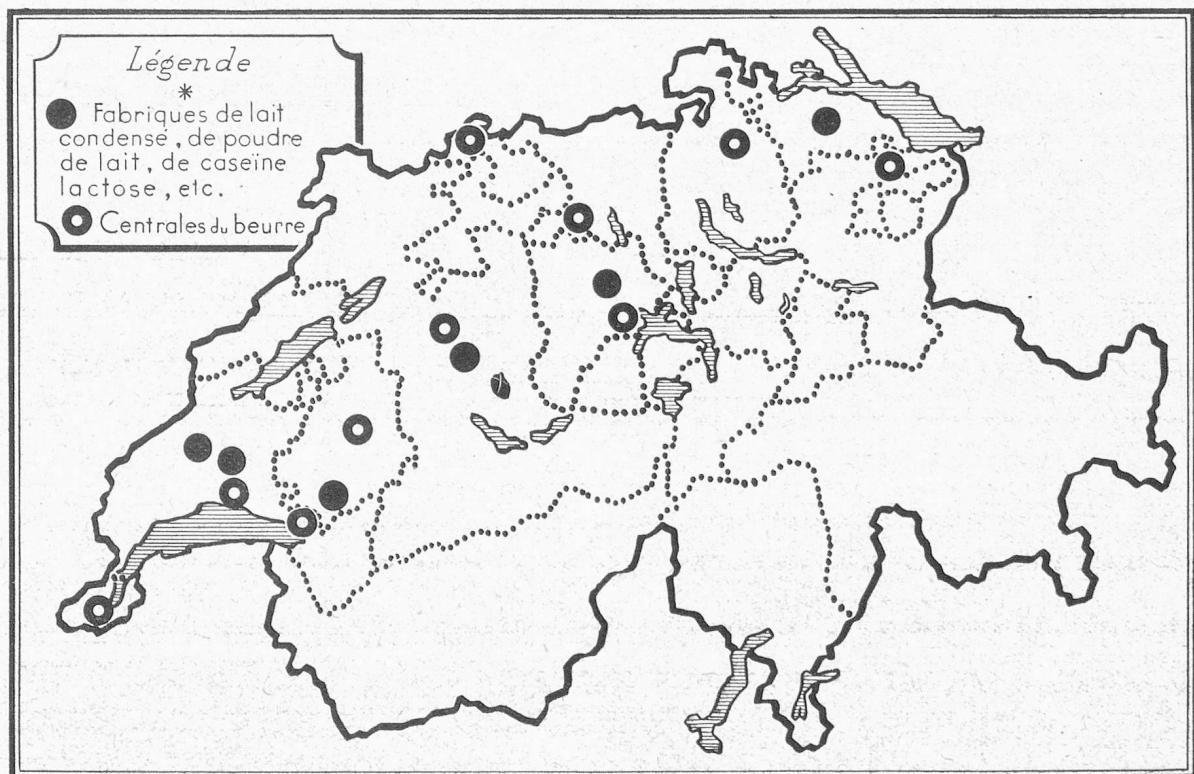
le Piora (pâte semi-dure) au Tessin,
et les petits fromages à pâte dure des pâturages alpestres (Uri, Schwyz, Gessenay ou Saanen, etc., etc.).

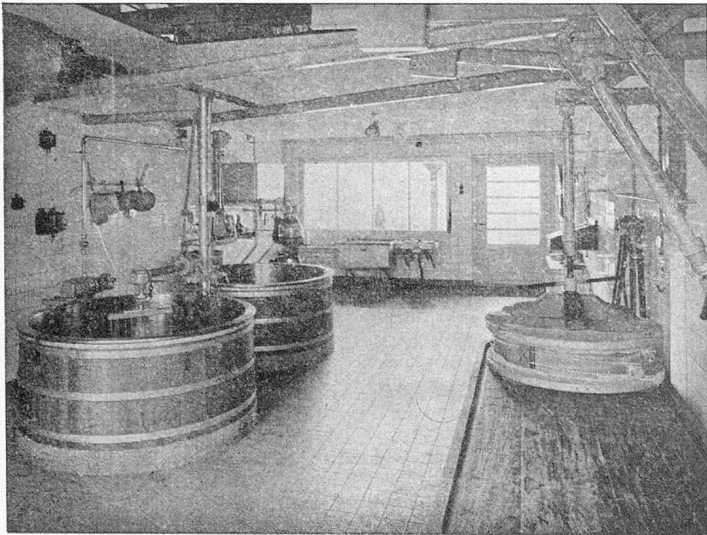
RÉPARTITION DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN SUISSE

Fromage



Beurre





LA SALLE DE FABRICATION D'UNE FROMAGERIE SUISSE

La fabrication du beurre est répartie dans toute la Suisse et concentrée dans les centrales des fédérations laitières de Genève, Lausanne, Vevey, Fribourg, Berthoud, Bâle, Lucerne, Zurich et Gossau.

Les trois seules condenseries importantes encore en activité sont celles d'Orbe, dans le canton de Vaud (Nestlé), de Guigoz à Vuadens canton de Fribourg, de Stalden-Konolfingen, canton de Berne (Société laitière des Alpes bernoises), de Hochdorf, canton de Lucerne (Société suisse d'industrie laitière).

Ces condenseries fabriquent aussi du lait en poudre, comme du reste la Fabrique de Sulgen dans le canton de Thurgovie, entreprise de l'Union centrale des producteurs suisses de lait.

Enfin, une usine des fédérations laitières romandes à Lucens (canton de Vaud) fabrique de la caséine, du lactose, etc... (voir carte p. 37).

L'exportation du fromage suisse

L'exportation du fromage suisse, qui atteignait en moyenne, avant la guerre, un peu plus de 1.500 wagons (de 1936 à 1939 par exemple), quoique d'une importance capitale pour l'économie laitière suisse, compte quantitativement peu sur le marché mondial. Elle ne saurait en aucun cas bouleverser les marchés étrangers et y susciter des entraves à l'importation, ne serait-ce que du fait que le fromage suisse d'origine constitue une spécialité, on peut dire un luxe, de prix beaucoup plus élevé que les fromages de consommation

courante tels le Cheddar des États-Unis et des Dominions.

Sur une moyenne d'environ 158.000 qm. de fromage suisse à pâte dure exportés pendant chacune des années 1936-1939 (l'exportation a été pratiquement nulle pendant la guerre), près de 33.000 qm. le sont sous forme de fromage fondu, en boîtes (généralement appelé en France « crème de Gruyère », bien qu'il s'agisse principalement d'Emmental).

La fabrication de la caséine, du sucre de lait et autres dérivés n'a qu'une importance secondaire, la Suisse important la plus grande partie du contingent nécessaire à sa consommation.

La balance laitière de la Suisse

La balance laitière de la Suisse est probablement l'indice le plus caractéristique du développement de cette branche de notre économie nationale. Elle en indique nettement les fluctuations :

Partant en 1910 avec 3,2 millions de qm., l'excédent d'exportation atteint 4,5 millions de qm. en 1915 pour faire place jusqu'en 1921 à un excédent d'importation d'un million de qm. C'est alors en 1922 la reprise graduelle de l'excédent d'exportation, qui varie entre 1 et 2,5 millions de qm. jusqu'en 1938, avec une année « creuse » (1931) où, du fait de l'importation record de plus de 1.000 wagons de beurre en grande partie danois, l'excédent d'exportation n'est plus que de 250.000 qm. environ. Inutile de dire qu'à ce moment là, les producteurs suisses de lait luttent désespérément contre cette avalanche de beurre importé qui jette le désarroi sur leur marché, accompagnée qu'elle est d'une énorme importation de graisses, d'huiles végétales et de graines oléagineuses.

Puis c'est une nouvelle chute de l'excédent d'exportation, de 2 millions de qm. en 1939 à 520.000 qm. en 1943.

1945 voit une légère reprise qui s'accélèrera, espérons-le, dès que les relations commerciales internationales, complètement rompues pendant la guerre, auront été renouées et que la production laitière permettra de ravitailler le pays normalement.

Ajoutons que, durant la guerre, la Suisse n'a exporté des produits laitiers que pour se procurer

les matières premières indispensables à son existence ou pour accomplir une action humanitaire par l'intermédiaire de la Croix-Rouge, suisse et internationale, au détriment de son propre approvisionnement; c'est du reste encore le cas aujourd'hui.

Pour être complet, signalons que la valeur des produits laitiers exportés représentait jusqu'en 1933 de 6 à 9 p. 100 de la valeur des exportations totales de la Suisse, et de 4 à 5 p. 100 seulement pendant la période normale 1934-1939.

Perspectives

La dernière guerre mondiale a fait nettement ressortir la nécessité absolue, pour la Suisse, de remanier complètement sa politique et son économie agricoles et laitières. Il ne convient plus à un si petit pays, dépendant économiquement de l'étranger pour une bonne part de son ravitaillement en denrées alimentaires, de maintenir un dangereux déséquilibre entre les branches de sa production agricole, au détriment de la sécurité de son approvisionnement et de l'existence même de sa paysannerie.

Aussi la politique agricole future prévoit-elle dans ses grandes lignes le maintien d'une superficie d'environ 300.000 ha. de terres en cultures de céréales et de plantes sarclées, l'extension de la culture de la betterave à sucre (notamment aux fins de l'assolement) et la diminution en surface en même temps que l'intensification de la culture fourragère. L'application de ce dernier point du

programme entraînerait une production laitière sensiblement égale à celle d'avant-guerre, atteinte à l'aide de quantités supérieures de fourrages indigènes et de quantités inférieures de fourrages étrangers.

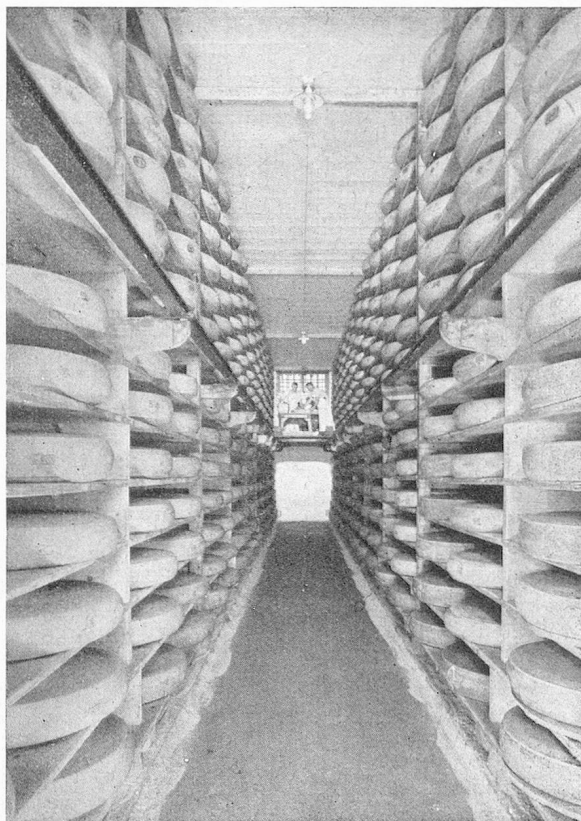
Parallèlement, un jeu de caisses de compensation des prix et de prise en charge des produits laitiers indigènes et importés devra assurer au producteur suisse de lait l'écoulement de ses produits et la couverture de ses frais, au consommateur son approvisionnement à des conditions raisonnables.

Cette politique laitière impliquera naturellement une importation moindre qu'autrefois de céréales panifiables et fourragères, de sucre, de beurre, de fromage à pâte molle.

Quant à la place qu'occupera demain la France dans le commerce laitier extérieur de la Suisse,

il est difficile de la préciser aujourd'hui. Il est fort probable cependant que les marques supérieures de fromages français à pâte molle constitueront, comme avant la guerre et concurremment avec les vins, la « monnaie d'échange » de nos fromages suisses à pâte dure, si la France veut bien reconnaître que notre Gruyère et notre Emmental sont des produits de luxe dont l'importation relativement limitée ne peut porter aucun préjudice à son énorme marché intérieur. A cela s'ajoute la grosse inconnue des changes, dont nous ne pouvons aujourd'hui percer le mystère.

G. MICHAUD.



CAVE A FROMAGE D'UNE MAISON D'EXPORTATION

(Les photographies qui agrémentent le texte ont été gracieusement fournies par l'Office de propagande de la Commission suisse du lait. Les quelques données statistiques sont extraites de la « Statistique laitière de la Suisse » de l'Union suisse des paysans, à Brougg.)