Les meules d'emmental gonflent et se fendent : comme la grenouille devant le bœuf

Autor(en): **Diesbach, Roger de**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **- (1992)**

Heft 40-41

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-848107

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les meules d'emmental gonflent et se fendent

Comme la grenouille devant le boeuf

Quand le frommage fait des siennes...

Une bonne partie des meules d'emmental produites l'hiver dernier, depuis septembre, gonflent et se fendent. Ce sont au moins 3.000 tonnes de fromage qu'il faudra transformer en fromage fondu. Cette catastrophe s'ajoute à la mévente de l'emmental qui sévit depuis des années. Si les laitiers et les producteurs de lait perdent des primes de qualité, les dommages seront encore plus gros que d'habitude pour la Confédération et les contribuables : 15 à 20 millions de francs suisses s'ajouteront aux 380 millions que la Suisse consacre chaque année à la mise en valeur du roi emmental.

par Roger de Diesbach / BRRI

Le 22 avril dernier, le journaliste Nicolas Wilhelm annonce dans le journal "La Suisse" une étrange nouvelle : des tonnes d'emmental, probablement 800, sont atteintes d'une fermentation propionique secondaire, un mal intempestif qui les fait gonfler. L'emmental touché n'est pas dangereux pour la santé, mais devra être transformé en fromage fondu.

Suivent les déclarations apaisantes des pontes du fromage suisse. Roland Wehinger, directeur de l'Union Suisse du commerce du Fromage (USF) : "800 tonnes menacées ? C'est très exagéré. On va trouver les causes du mal et écouler toute la production. Pas de pa- nique !"

Au moins 3.000 tonnes

Exagérées, les 800 tonnes d'emmental touchées ? Michel Pellaux, vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, reconnaît que 3.000 à 4.000 tonnes d'emmental gonflent et devront être envoyées à la fonte. De grands marchands parlent même de 6.000 à 10.000 tonnes, soit près de la moitié de la production de l'hiver dernier.

Le marché de l'emmental, déjà subventionné à outran-

ce, est durement ébranlé par cette nouvelle catastrophe. Michel Pellaux : "Jamais l'emmental n'a rencontré un aussi grave problème de qualité !". Quant aux barons du fromage, ils cachent le gonflement de leurs meules derrière un incroyable mur de silence. Mais tiennent séance sur séance (houleuse !) pour tenter d'identifier et d'enrayer le mal.

Des chiffres rouges

En réalité, c'est tout le marché du fromage suisse qui tremble, tout le mécanisme du compte laitier et de l'aide à l'agriculture qui grince. Et la question essentielle qui revient : peut-on continuer à subventionner la mise en valeur du lait suisse par le biais d'un fromage, l'emmental, dont le marché réel se réduit comme peau de chagrin ?

La Suisse produit 57.000 tonnes d'emmental par an (la moitié de la production de fromage helvétique), mais n'en consomme que 7.000, fondue comprise. Reste 50.000 tonnes exportées ou envoyées à la fonte.

Parlons prix : l'emmental est acheté 16 frs. s. le kg au producteur et vendu 20 frs. s. au consommateur helvétique. Quelque 40.000 tonnes sont exportées, pour plus de la moitié en Italie. Mais ces acheteurs, les Italiens en tête, ont vite compris qu'il suffisait d'attendre pour obtenir des rabais. Ils attendent donc et achètent à 9 frs.s. le kg. Reste de grosses quantités d'emmental dont la Confédération ne sait que faire et qui sont soit stockées, soit bradées à l'étranger, au Maroc ou en Pologne par exemple, pour moins de 3 frs.s. le kg... ou envoyées à la fonte à moins de 5 frs.s. . Cette année, les meules gonflées accroîtront encore ces stocks vendus à vil prix.

1 kg d'emmental = 9 frs.s. de subvention

Pour soutenir le marché de l'emmental, les spécialistes estiment que le Confédération, et donc les contribuables, payent à fonds perdus 9 francs par kg de fromage. Les trous de ce fameux fromage en font un gros dans le compte laitier fédéral : au moins 380 millions par an. Avec le gruyère et le sbrinz, la facture fromagère annuelle dépasse les 460 millions. Les meules qui se prennent pour la grenouille de La Fontaine augmenteront cette facture de 15 à 20 millions. Au minimum.

Les grands acheteurs, ceux de la Migros en tête, reconnaissent que gonflent et se fendent une bonne partie des meules d'emmental produites l'hiver dernier. Les marchands continuent à acheter car il y a bien assez d'emmental sain sur le marché par rapport à la faible demande. Tous ces commerçants soulignent que la seule porte de sortie de l'emmental réside dans l'amélioration de sa qualité. D'autant que la formidable concurrence internationale se durcira encore avec le marché européen. Le seul espoir, c'est donc un retour à la qualité. Les meules qui jouent au ballon n'en prennent pas le chemin. ■

Les producteurs de gruyère solidaires

La plupart des barons, fédérations et entreprises de la branche sont membres de la même organisation, l'Union suisse du commerce de fromage, chargée par Berne depuis 1969 de la commercialisation de l'emmental, du gruyère et du sbrinz. La plupart se taisent ou minimisent la catastrophe. Même les barons du gruyère, concurrents de l'emmental. Car ils craignent qu'une chute des prix de l'emmental ne freine les achats de gruyère.
L'an passé, en effet, la vente "action" de 1.500 tonnes d'emmental à des prix canons pour le 700ème avait fait chuter les ventes de gruyère. Et si le marché de l'emmental devait "collapser", les producteurs alémaniques devraient se lancer massivement dans la production de gruyère en gros, avec l'énorme risque de casser la qualité de ce fromage.
Aujourd'hui, si l'emmental envahit stocks et fonderies, il manque des tonnes de gruyère.

Voulez-vous communiquer avec des Suisses de France ?

Utilisez donc Le Messager Suisse comme support publicitaire pour proposer vos produits ou vos prestations à quelques 20.000 lecteurs. Un excellent rapport qualité/prix (un journal bien lu, des tarifs d'insertion bon marché) fait du Messager Suisse un support idéal pour votre publicité auprès d'un public très intéressé.
Par ailleurs, si vous désirez créer votre annonce et avez besoin de conseil, notre service "graphisme/mise en page" est à votre disposition.
Alors, choisissez pour votre message Le Messager Suisse.
Pour une publicité personnalisée.
Demandez notre tarif d'insertion auprès de la Rédaction.

Le Messager Suisse
10, rue des Messageries
F-75010 Paris
Tél. (1) 45.23.29.57
Fax (1) 45.70.13.29