

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Band: 26 (1946)
Heft: 2

Artikel: L'industrie laitière en France et en Suisse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888726>

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: 24.11.2024

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

L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN FRANCE ET EN SUISSE

Les deux articles que nous reproduisons ci-dessus, rédigés par les représentants les plus qualifiés des organisations suisses et françaises, illustrent bien le potentiel de chacune de ces industries, leur orientation, leurs possibilités, leur passé et leurs perspectives.

Evoquer les produits laitiers, et plus spécialement les fromages, c'est évoquer la Suisse, ses alpages, ses pâturages, son pays de Gruyère, sa vallée de l'Emme (Emmental). Si la France est, beaucoup plus que la Suisse, un pays agricole, le renom de ses vins l'emporte à l'étranger sur celui de sa production laitière, qui pèse relativement peu dans ses exportations vers la Suisse.

L'économie laitière suisse est presque entièrement centrée sur la production des **fromages**. Leur réputation remonte à l'antiquité : sous le règne d'Auguste, premier empereur romain, le fromage de Gruyère était savouré à la cour impériale. Les archives du canton de Fribourg contiennent des documents relatifs à la fabrication des fromages qui remontent à 1215. En 1663, la place de Lyon importait pour 700.000 livres tournois de Gruyère fribourgeois. En 1670, cette importation était portée à 50.000 pièces et en 1685, aux dires de l'Ambassade de France auprès des cantons suisses, la vente à Lyon de fromage de la Gruyère produisait 500.000 écus. Dès le XVII^e siècle, la France appelle Gruyère les fromages venant de Suisse pour les distinguer des fromages du pays. Dès 1762, l'Académie française accepte le mot « Gruyère » qu'elle définit comme un fromage fabriqué en Suisse. On désigne couramment sous ce terme, en France, le fromage suisse à pâte dure, sans faire de distinction entre le Gruyère et l'Emmental.

La France a toujours compté parmi les principaux acheteurs de fromage suisse, jusqu'à ce qu'un protectionnisme relativement récent eût exercé sur ses achats une influence fâcheuse.

La Suisse importe des quantités considérables de vins français qui ne sont pas indispensables à sa subsistance, mais qui agrémentent les repas par leur excellente qualité. Elle souhaiterait apporter

sa modeste contribution à l'art culinaire français, tant il est vrai, comme le disait Brillat-Savarin qu'« un dessert sans fromage est une belle à qui manque un œil ».

Si le fromage constitue pour la Suisse un article traditionnel d'exportation, sa production revêt en France, nous l'avons vu, une importance considérable. Il n'a cependant jamais été d'un grand poids dans les exportations françaises, la consommation indigène en absorbant la plus grande part.

Le **lait de consommation** n'est pas un produit d'exportation, sauf dans les zones frontalières.

La Suisse ne produit pas assez de **beurre** pour sa consommation et en importe des tonnages importants, particulièrement du Danemark. Il semble que l'industrie beurrière française, qui fournit déjà la Suisse dans une modeste mesure, puisse améliorer sa technique de production et de conservation pour concurrencer le beurre danois sur le marché suisse et compenser ainsi les exportations de Gruyère et d'Emmental.

L'industrie du **lait condensé** a pris naissance en Suisse et a connu très vite une grande faveur à l'étranger. Néanmoins, les législations fiscales et douanières ont obligé les fabricants suisses à créer des filiales à l'étranger, si bien que ce produit ne pèse plus dans le commerce extérieur de la Suisse.

Les autres **produits laitiers** tels que poudre de lait, lactose, caséine, ne sauraient à première vue donner lieu, entre la France et la Suisse, à d'importants échanges.

En conclusion, il paraît évident que la Suisse a un intérêt plus grand que la France à écouler à l'étranger sa production laitière, qui constitue pour elle une monnaie d'échange traditionnelle et revêt une importance vitale pour une grande partie de sa population.

Souhaitons que, grâce au relèvement prochain de la production suisse et des possibilités d'importation françaises, des échanges actifs reprennent sans être entravés par des mesures de protectionnisme qui ne peuvent que nuire aux deux pays.