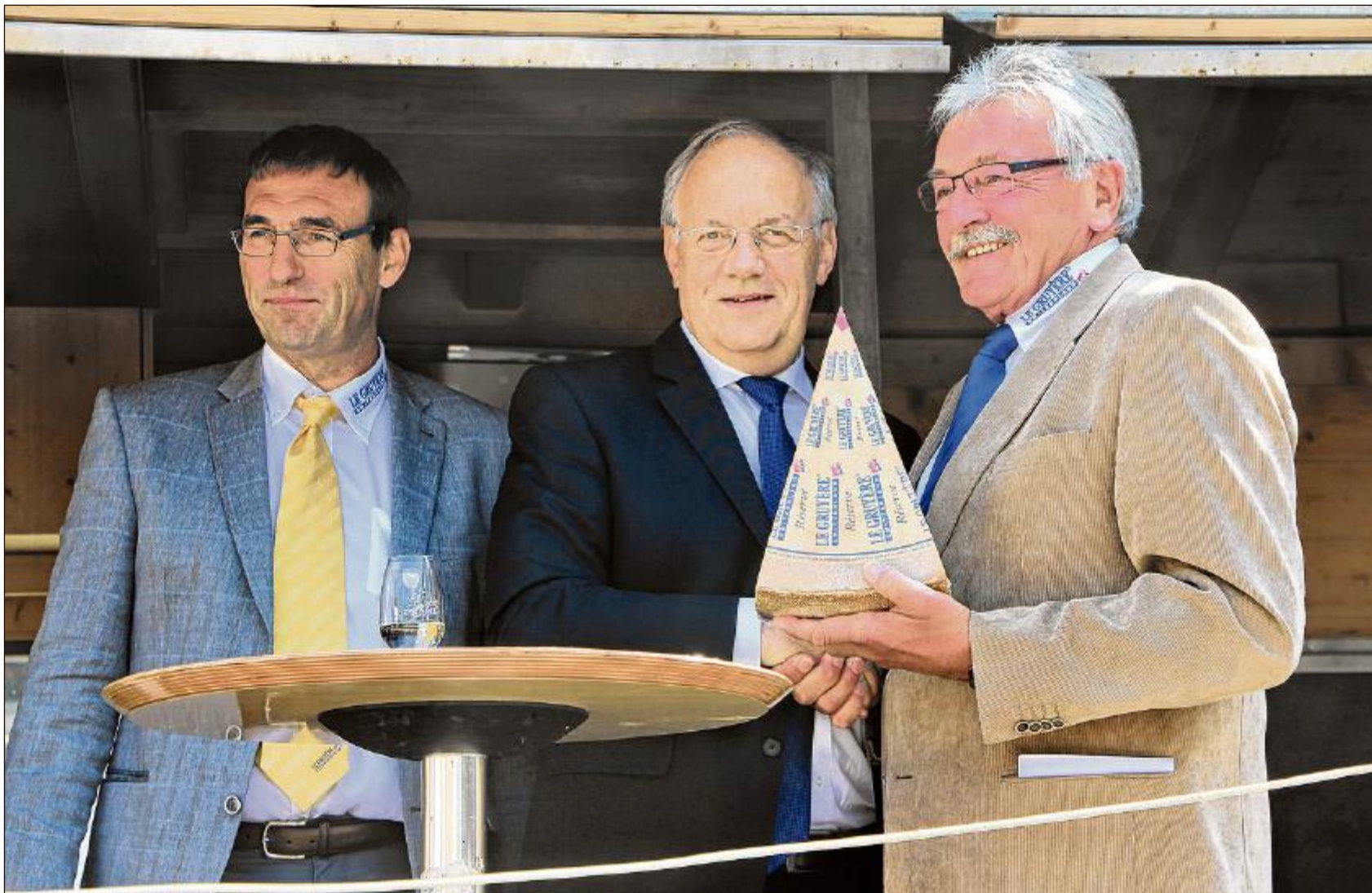


# Le Gruyère a 900 ans ou presque

**BERNE** • L'Interprofession célèbre hier les 900 ans du Gruyère AOP sur la place du Palais fédéral. Un lobbying discret adressé aux parlementaires. Sauf que l'anniversaire n'en est pas un.



Oswald Kessler, président de l'Interprofession du Gruyère (à dr.), a remis un huitième de meule au conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann, en présence du directeur de l'interprofession, Philippe Bardet (à g.). INTERPROFESSION DU GRUYÈRE

PROPOS RECUEILLIS PAR  
**STÉPHANE SANCHEZ**

Opération marketing pour le Gruyère AOP, qui fêtait hier matin ses 900 ans sur la place Fédérale, à Berne. Au menu: démonstration de fabrication, discours du Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann - qui enchaînait hier après-midi à Romont - et remise de un huitième de meule à un échantillon de parlementaires fédéraux. «Une réussite», se targuait hier Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère. Reste que l'opération, plutôt discrète pour éviter toute manifestation collatérale, interpelle: pourquoi avoir quitté le giron du Gruyère pour célébrer cet anniversaire? Et pourquoi jouer avec l'histoire?

«Le goût des Suisses depuis 1115»: votre slogan prend quelques libertés avec l'histoire, non? **Philippe Bardet**: On ne joue pas avec l'histoire. On s'est basé sur un document historique, la Pancarte de Rougemont, par lequel le comte de Gruyère (Wilerius, ndlr) donne des pâturages pour la fondation du prieuré de Rougemont.

C'est la première trace d'une activité pastorale dans la zone historique de production du Gruyère. D'accord, on n'est pas sûr qu'il s'agissait de vaches ou qu'il y avait un fromage assimilable à notre Gruyère. D'accord aussi, il n'y avait à proprement parler pas encore de Confédérés en 1115. Mais pour nous, c'était une façon de montrer avec un peu d'humour que le Gruyère est ancré depuis très longtemps dans la tradition régionale.

**Pourquoi avoir choisi de sortir de la zone de production du Gruyère pour fêter ces 900 ans?**

Je sais bien. La meule du 900<sup>e</sup> que nous avons fabriquée ce matin ne sera d'ailleurs pas un Gruyère, puisqu'elle a été fabriquée hors zone. Cela dit, c'est un joli coup. Normalement, les manifestations ne sont pas autorisées sur la place Fédérale lorsque les parlementaires sont en session. Mais le maire, Alexander Tschäppät, a été très honoré que l'on choisisse sa ville et nous a délivré cette autorisation. Ça n'a pas été une mince affaire, parce qu'il a fallu protéger avec du parquet les

dalles de la place Fédérale, qui coûtent 3000 francs pièce. Mais quoi de mieux qu'une démonstration de fabrication pour attirer les gens?



«Le Gruyère, c'est 6000 emplois sur la zone de production»

**Mais pourquoi Berne?**

Parce que le Gruyère est le fromage le plus vendu en Suisse (depuis 2009, ndlr), devant l'Emmental. Parce qu'on est les garants de places de travail: c'est 6000 emplois sur la zone de production du Gruyère, dont plus de la moitié dans le canton de Fribourg, si l'on compte les producteurs, les fromageries et les affineurs. Et parce que c'est une fierté de la Suisse, même si l'AOP confine la production.

Neuf cents ans ou six cents: on peut débattre de l'âge du Gruyère. Mais ce qui est sûr, c'est qu'il a traversé les crises économiques, politiques, migratoires.

Cette histoire mérite qu'on en prenne acte et qu'on garantisse un certain essor à la filière, une certaine indépendance à ses acteurs et une certaine attractivité au travail qu'ils fournissent. Les conditions-cadres sont la clé de l'évolution du Gruyère. Elles ont permis de créer l'AOP. Il faut que ça continue.

**Le message est-il passé?**

La session a un peu perturbé notre programme, mais nous avons tout de même réussi à toucher 22 parlementaires, de Géraldine Savary (VD) à Pascale Bruderer Wyss (AG), en passant par Max Binder (ZH), Hans Stöckli (BE), Maya Graf (BL), Christophe Darbellay (VS) et Filippo Lombardi (TI) qui a entonné un lyoba. Sans oublier Jacques Bourgeois, Jean-François Rime et Dominique de Buman. Nous avons même rencontré le président du Parlement luxembourgeois! C'était en

quelque sorte du lobbying discret, convivial et festif, au milieu des touristes. Et Johann Schneider-Ammann a eu une oreille pour nous: il a redit l'engagement de la Confédération pour la défense du Gruyère, notamment à l'international.

**Au regard de l'histoire, le Gruyère est pourtant plutôt sur la bonne pente, non?**

Rien n'est jamais acquis. Le Gruyère AOP est un produit exigeant, en matière de qualité et d'élaboration, ceci pour toute la filière. Est-ce qu'il y aura encore des gens prêts à consacrer du temps et de la passion à ce produit? Le risque le plus évident, c'est la concurrence. C'est aussi l'automatisation de la production: ce serait la porte ouverte aux grands groupes, la fin des 170 fromageries décentralisées, une production standardisée où le Gruyère perdrait son âme. L'interprofession veille. Mais elle est l'émanation des producteurs, des fromagers et des affineurs. C'est quelque chose de vivant, qui doit aussi savoir et pouvoir s'adapter. I

## Une folle épopée, du XV<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui

«Non, il n'y avait pas de Gruyère en 1115. Mais ce que l'on peut dire, c'est qu'il s'est fabriqué du fromage de type Gruyère à partir du XV<sup>e</sup> siècle», assure Anne Philipona, présidente de la Société d'histoire du canton de Fribourg. C'est en effet autour de 1400 que se répand l'utilisation de la présure, technique vraisemblablement venue d'Italie (le Parmesan). «L'achat des caillettes (l'estomac du veau dont on extrait la présure) est attesté pour la première fois dans les comptes de l'abbaye d'Hauterive, en 1411», note l'historienne. «C'est aussi à cette époque que le cheptel bovin s'agrandit, peut-être en lien avec le déclin de la draperie à Fribourg. Avant, le cheptel se composait surtout de moutons et de chèvres.»

Les premiers documents régionaux à disposition et qui distinguent clairement les fromages de garde (distinct des tommes et autres serrés) remontent à 1448: on y apprend que des «fromages vieux» et des «vacherins» ont été achetés pour la réception d'Eléonore, fille du roi

d'Ecosse, à Fribourg. A l'époque, un réseau commercial paraît déjà développé. Il transparaît en 1475 dans les comptes d'Estavayer-le-Lac, où l'on entreposait les produits des «fromagerii de Grueria».

**La suite** est balisée: c'est l'essor en France et en Italie, renforcé avec la guerre de Trente Ans (1618-48); l'époque des barons du Gruyère; une production qui atteint jusqu'à 2500 à 3000 tonnes par an vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle; et l'entrée du Gruyère dans le dictionnaire de l'Académie française (en 1762). L'invasion française, en 1798, met un frein à ce commerce qui s'enlise ensuite dans les tracés administratifs et protectionnistes.

Durant toute cette période, précise l'historienne d'Echarlens, le Gruyère ne se fabriquait qu'à l'alpage. «On forme de grands troupeaux pour avoir assez de lait. Les laiteries de plaine naissent durant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque les cultures deviennent «intenses».

Mais à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, deux laiteries sur trois ont arrêté de fabriquer du Gruyère. Il se vend mal et il y a apparemment un problème de qualité», signale l'historienne, qui prépare une histoire laitière du canton. «Une grande partie de la Sarine et quelques laiteries de la Glâne et de la Gruyère fabriquent de l'Emmental. Bulle y songe aussi. Beaucoup de laiteries livrent à des fabriques de lait condensé. Lorsque les usines toussent, il faut trouver en catastrophe des fromagers capables de transformer. La formation est d'ailleurs l'un des objectifs de la création de la station laitière de Pérolles, en 1888.»

**L'histoire** du XX<sup>e</sup> siècle, elle, est placée sous le contrôle de l'Union suisse du commerce de fromage: «Le Gruyère doit trouver sa place face à l'Emmental. C'est la fin de l'Union, dissoute en 1999, qui a permis au Gruyère de se positionner de manière assez incroyable, grâce à l'AOC obtenue en 2001.» SZ

### MÉMENTO

#### GRAND FRIBOURG

> **CONFÉRENCE** (F/D) «L'aura d'un pédagogue universel» par les professeurs Pierre-Philippe Bugnard et Fritz Oser, en présence du président du Gouvernement fribourgeois. Couvent des Cordeliers, 19 h 15.

> **CONFÉRENCE** par Dominique Meylan sur les parcours professionnels atypiques de Marie-Noël Pasquier, directrice d'Espace Gruyère et Astrid Epiney, rectrice de l'UniFR. Espace-femmes, 19 h.

> **CONFÉRENCE** sur le thème de «inspirations pour une vie heureuse» par Hélène Oester. Centre Ste-Ursule, 19 h 30.

> **FRANÇAIS** le pratiquer en partageant un moment de convivialité. Espacefemmes, 13 h 45-15 h 45.

> **ÉCHECS** Des membres du Club d'échecs de Fribourg prodiguent des conseils aux personnes intéressées. Salle annexe du restaurant du Funiculaire, rue de la Sarine 6, dès 20 h. Sans inscription.

> **«CLEAN UP DAY»** action de nettoyage pour un quartier propre. Tous les habitants du Schoenberg sont invités à participer à cette action de nettoyage. Rdv à l'école du Schoenberg, Heitera, samedi à 9 h.

> **PERMANENCE ÉDUCATIVE** Hôpital cantonal, urgences pédiatriques, samedi 9-11 h. Education familiale 026 321 48 70.

> **PRÉSENTATION** par Christian Campiche de son premier roman «Montbovon», suivie d'une séance de dédicaces. Galerie Contraste à Fribourg, samedi 11 h.

> **VISITE** de la déchetterie des Neigles par Isabelle Baeriswyl. Découvrez comment mieux recycler en triant efficacement vos déchets. Rdv à Espace-femmes le mardi 15 septembre à 13 h 15 ou à la déchetterie des Neigles à

14 h. Ins. aujourd'hui au 026 424 59 24.

> **COURSE MORAT-FRIBOURG** Espacefemmes participe à la course en marchant pour l'association. La course aura lieu le 4 octobre. Ins. aujourd'hui au 026 424 59 24.

> **PARKINSON** Monique Dessonnaz, infirmière indépendante présentera les prestations qu'elle peut offrir à domicile puis remise en forme avec de la gymnastique sous la conduite d'Yvette Pochon et au son de l'accordéon de Jean-Pierre Purro. Résidence des Martinets à Villars-sur-Glâne, mercredi 16.9 à 17 h 15. Ins. aujourd'hui au 079 663 84 62 ou 026 412 11 41.

#### SUD

> **CONFÉRENCE** «Inéluctables erreurs judiciaires» de Jacques Secretan à l'occasion de la sortie de son livre «Une condamnation bâtie sur du sable. L'affaire Ségalat». Espace L'Aurore, Sorens, 20 h. Rés. 026 915 13 83.

> **ACROBIBLIO** présentation de la campagne nationale Acrobiblio visant à encourager les bibliothèques au dialogue, à mieux se faire connaître, à rendre plus visibles leurs prestations et à élargir le cercle de leurs usagers notamment. Les personnes qui déposent un post sur acrobiblio.ch à cette occasion reçoivent un pot de moutarde de bémichon. Bibliothèque, Bulle, samedi, 10-13 h. www.acrobiblio.ch.

#### RECTIFICATIF

### ÉCUVILLENS N'EST PAS UNE ENCLAVE GLÂNOISE

Une erreur peu glorieuse s'est glissée dans l'article consacré à la bénédiction d'Ecuvillens (cahier «Sortir» de ce jeudi). Même si Ecuvillens fait désormais partie de la commune de Hauterive, il se situe toujours en Sarine. ES