

«Buvez du lait!» : c'est en ces termes qu'une première affiche interpelle le chaland en 1922, l'appelant à consommer des produits laitiers en abondance. Lait et vaches sont depuis intimement liés à l'image de la Suisse traditionnelle; mieux même, ils constituent une partie du quotidien et de l'identité de notre pays.

De la Première Guerre mondiale au milieu des années 1990, l'approvisionnement de l'ensemble de la population suisse en lait et en produits laitiers est une tâche essentielle. Un service public assumé par une multitude de protagonistes: vaches et trayeurs, fromagers et fabricants de beurre, exportateurs de fromage et fabricants de poudre de lait condensé et de lait en poudre, laitiers et consommateurs, fédérations laitières et Etat central. L'application du principe «Du lait pour tous» a donné naissance à des régimes de marché visant à répartir les risques économiques sur tous les protagonistes. Mais les diverses «guerres du lait» qui ont émaillé le 20^e siècle attestent que ces régimes furent parfois bousculés.

Si ce livre est en mesure d'apporter un éclairage nouveau et complet sur l'économie laitière suisse, il le doit à la mise à disposition de nouvelles sources documentaires. Un riche matériel iconographique illustre tout un pan peu connu de l'histoire suisse. D'affiches en photographies et en documents d'époque, le lecteur est ainsi plongé dans les premiers instants de la publicité en faveur du lait.

Les auteurs

Peter Moser, 1954, est directeur des Archives de l'histoire rurale.

Beat Brodbeck, 1972, est archiviste scientifique aux Archives de l'histoire rurale.

ISBN 978-3-03919-046-1



Peter Moser, Beat Brodbeck

Du lait pour tous

Portrait en images, documents et analyses de l'économie et de la politique laitières en Suisse au 20^e siècle

Du lait pour tous

Peter Moser, Beat Brodbeck

HIER + JETZT

HIER + JETZT





HIER+JETZT

Peter Moser, Beat Brodbeck

Du lait pour tous

Portrait en images, documents et analyses
de l'économie et de la politique laitières
en Suisse au 20^e siècle

DOI: [10.5281/zenodo.19878499](https://doi.org/10.5281/zenodo.19878499)

2007 hier + jetzt, Verlag für Kultur und Geschichte, Baden

SOMMAIRE

Introduction	8
1 Acteurs et conflits	11
1.1 Producteurs de lait	13
1.2 Fromagers, laitiers et exportateurs de fromage	35
1.3 Guerres du lait au 20 ^e siècle	54
2 Régimes de marché, formation du prix du lait et approvisionnement des villes en lait de consommation	91
2.1 Régimes de marché et formation du prix du lait	93
2.2 L'approvisionnement des villes en lait de consommation	111
3 Production et transformation	123
3.1 Vaches, veaux et trayeurs	124
3.2 Transformation laitière	132
3.3 Qualité et formation	170
4 Publicité et consommation	185
4.1 Institutions	187
4.2 Publicité pour le lait et les produits laitiers	191
4.3 Consommation de lait dans l'espace public	206
Conclusions	224
Annexes	230

TABLE DES MATIÈRES DÉTAILLÉE

Introduction	8
1 Acteurs et conflits	11
1.1 Producteurs de lait	13
1.1.1 Sociétés de laiterie et sociétés de fromagerie locales	13
1.1.2 Fédérations laitières régionales	15
Evolution de l'organisation	15
Structures	17
Objectifs et activités	17
Assurance de la qualité	19
Relations avec les sociétés locales de laiterie ou de fromagerie	21
1.1.3 Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL)	23
Pré-histoire et fondation	23
Secrétariat et organes de presse	25
De la défense professionnelle aux tâches de droit public – un aller-retour?	29
1.2 Fromagers, laitiers et exportateurs de fromage	35
1.2.1 Fromagers et acheteurs de lait	35
1.2.2 Fabricants de fromages à pâte molle	38
1.2.3 Laitiers	41
1.2.4 Exportateurs de fromage	44
Entreprises et sites d'exploitation	44
Tentatives d'organisation	48
1.3 Guerres du lait au 20^e siècle	54
1.3.1 Lutte pour la répartition des risques : les guerres du lait opposant producteurs, transformateurs, .. exportateurs de fromage et consommateurs de 1908 à 1913	55
1908 : boycott des achats par les fromagers de Suisse orientale	55
Un nouveau concurrent sur le marché d'exportation : la création d'Emmental SA en 1911	59
Guerres du lait entre producteurs, consommateurs et usines de séchage 1912/1913	67
1.3.2 Guerres du lait: Conflits internes des groupements principaux du secteur laitier 1914/1918	72
à 1998	72
Les ménagères biennoises contre le commerce du lait en 1930/1931	72
Guerres du lait des producteurs en Suisse romande de 1945 à 1947	74
La guerre du lait pasteurisé de Migros au début des années 1960	78
Boycottage du beurre par les consommatrices romandes en 1967	81
La transformation illégale du lait dans les fermes : la production de fromage au noir dans .. les années 1980	85
1.3.3 La réapparition de vieux conflits dans le cadre du nouveau statut laitier après 1998?	87
2 Régimes de marché, formation du prix du lait et approvisionnement des villes en lait de	91
consommation	91
2.1 Régimes de marché et formation du prix du lait	93
2.1.1 Régimes de marché de la période précédant la Première Guerre mondiale	93
2.1.2 Régimes de marché de la Première Guerre mondiale à 1998	98
Première Guerre mondiale et entre-deux-guerres	98
Seconde Guerre mondiale	106
L'après-guerre	107
2.1.3 Régimes de marché à partir de 1998	109
2.2 L'approvisionnement des villes en lait de consommation	111
2.2.1 Laitiers	111
2.2.2 Répartition des quartiers	114
2.2.3 La livraison à domicile durant l'après-guerre	116

3	Production et transformation	123
3.1	Vaches, veaux et trayeurs	124
3.2	Transformation laitière	132
3.2.1	Fromage	132
	Le fromage gras à pâte dure au lait cru, principal produit de l'économie laitière suisse	132
	La fabrication du fromage gras à pâte dure vers le milieu du 20 ^e siècle, à l'exemple de l'Emmental	133
	Le développement des variétés Emmental, Gruyère et Sbrinz	136
	La fromagerie villageoise en tant que lieu de fabrication d'Emmental, de Gruyère et de Sbrinz	139
	Gestion d'entreprise, régime de propriété et conditions de travail dans les fromageries	141
3.2.2	Beurre	148
	Fabrication et variétés	148
	Le rôle du beurre avant l'essor de l'économie laitière au 19 ^e siècle	151
	La fabrication de beurre de fromagerie dans la foulée du boom du fromage d'Emmental (1830–1880)	152
	Essor de la fabrication de beurre de 1920 à 1935	153
3.2.3	Poudre de lait et lait condensé	160
	Evolution et fabrication	160
	Le développement des entreprises de séchage et condenseriers en Suisse	161
	Le remplacement des condenseriers par les usines de fabrication de poudre de lait entre 1920 et 1935	167
	La consolidation de l'industrie de la poudre de lait après 1950	169
3.3	Qualité et formation	170
3.3.1	La promotion de la qualité en tant que processus global pour l'Emmental	171
	Inspection des fromageries et des étables	172
	Création de bases juridiques pour la promotion de la qualité	174
	La transformation décentralisée du lait dans les fromageries villageoises	176
	Taxation du fromage: l'évaluation du produit fini	176
	Formation et recherche	178
3.3.2	L'évolution de la qualité du beurre en tant que processus global	180
4	Publicité et consommation	185
4.1	Institutions	187
4.1.1	Centrale de propagande de l'économie laitière suisse	190
4.1.2	Département marketing de l'Union centrale	191
4.2	Publicité pour le lait et les produits laitiers	191
4.2.1	Affiches et annonces	191
4.2.2	Publicité de marque	193
4.2.3	Expositions dans le pays et à l'étranger	193
4.2.4	Production cinématographique	194
4.3	Consommation de lait dans l'espace public	206
4.3.1	Lait de baignade, lait de fabrique et lait des manœuvres	206
4.3.2	Lait à l'école et à la pause	208
	Conclusions	224
	Annexes	230
	Liste des abréviations	230
	Sources et bibliographie	232
	Fonds d'archivage	232
	Rapports annuels et autres	232
	Publications officielles, brochures et autres publications relatives à l'économie laitière	232
	Bibliographie (sélection)	234
	Périodiques	238
	Remarques	239
	Crédits photographiques et documentaires	244
	Index des personnes citées	246

Introduction

Le présent ouvrage a été réalisé parallèlement à la mise en valeur d'archives sur l'économie laitière par les Archives de l'histoire rurale (AHR). Ces archives, notamment celles de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, documentent des aspects essentiels des activités et du comportement des producteurs de lait, des fromagers, des marchands de lait, des exportateurs de fromage ainsi que des consommateurs de lait tout au long du 20^e siècle.

Du lait pour tous contient des illustrations, des documents et des textes sur l'économie et la politique laitière au 20^e siècle. Il s'agit autant d'une documentation que d'une analyse. Avec plus de 150 photographies et documents provenant des archives des organisations de l'économie laitière, le livre donne un aperçu de vastes sources, qui jusqu'à présent n'étaient pas accessibles au public et n'avaient pas encore été utilisées par l'historiographie. L'analyse montre en même temps les multiples aspects de l'économie laitière et rappelle l'importance économique, sociale, politique et culturelle du lait, tant pour les gens à la campagne que dans les villes. La description et l'analyse de structures et de processus doit permettre de mettre en évidence et d'expliquer des rapports de cause à effet qui, en règle générale, ne sont ni perçus, ni compris par le public.

La mise en valeur des archives a non seulement élargi notre savoir sur l'économie laitière, mais nous a également fait découvrir de nouveaux faits, puisque nous avons découvert de nombreux documents auxquels nous ne nous attendions pas. Par la publication de ce livre, nous souhaitons poursuivre ce processus d'élargissement du savoir et permettre aux lecteurs de pouvoir discuter en toute connaissance de cause de ce chapitre extrêmement intéressant de l'histoire suisse du 20^e siècle. En outre, le présent ouvrage vise à stimuler le débat intellectuel sur le lait et les conditions sociales et culturelles de sa production, transformation et consommation et à inciter, de la sorte, au lancement d'autres recherches dans ce domaine. La matière première, à savoir les sources, est en tout cas largement suffisante et de grande qualité. Plusieurs centaines de mètres courants de documents, des milliers de photographies, des centaines d'affiches et des dizaines de films sont désormais à disposition.

Le premier chapitre présente les acteurs et décrit les luttes pour influencer sur le régime laitier à l'exemple des « guerres du lait ». Pour ce faire, le 20^e siècle est divisé en trois périodes: la période avant la Première Guerre mondiale, marquée par les luttes entourant la mise en place d'un nouveau régime laitier; les 80 années au cours desquelles les risques étaient répartis sur les cinq grands acteurs, à savoir les producteurs de lait, les transformateurs, les marchands de lait, les exportateurs de fromage ainsi que les consommateurs; et, enfin, la période après 1998 au cours de laquelle un nouveau régime laitier a été mis en place (dont nous ne connaissons néanmoins encore que les contours). La même périodisation se retrouve dans le deuxième chapitre consacré aux régimes du marché et aux processus de la formation du prix du lait. Le deuxième chapitre décrit en outre la modification du cheminement du lait, de l'étable à la table, au cours du 20^e siècle. Le troisième chapitre présente les processus et acteurs

de la production laitière et de la transformation du lait en fromage, beurre, lait condensé et poudre de lait, ainsi que les efforts visant à améliorer la qualité du lait, aliment « vivant », et des produits laitiers. Enfin, le quatrième chapitre est consacré à la publicité en faveur du lait et des produits laitiers.

Comme tous les livres, le présent ouvrage est le fruit d'un travail collectif. Nous, les auteurs, n'avons fourni qu'une part du travail. Si les organisations des producteurs de lait, marchands de fromage et acheteurs de lait n'avaient pas chargé les Archives de l'histoire rurale de mettre en valeur leurs archives, nous n'aurions jamais pu documenter la grande diversité de l'économie laitière. L'examen de ces sources a permis d'analyser le comportement des acteurs et les structures dans lesquelles ils se mouvaient. Nous remercions en premier lieu Samuel Lüthi, l'ancien directeur de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, d'avoir soutenu la mise en valeur des archives de l'ancienne Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL, aujourd'hui Fédération des PSL). Par ailleurs, nous remercions la Fédération des PSL de son généreux soutien financier tant pour la traduction française que pour l'impression dans les deux langues.

Thomas Reinhard et Niklaus Schällibaum de la Fédération des PSL ainsi que Hans Schübach de la TSM Fiduciaire Sàrl nous ont aidé à nous y retrouver parmi la pile de dossiers, photos, films et affiches de l'organisation faïtière des producteurs et à classer tous ces documents de manière compréhensible pour des tiers. Daniel Flückiger, Martina Ineichen, Kerstin Brunner et Karin Jenni de l'AHR nous ont aidé à mettre en valeur et à emballer les documents et nous ont donné des impulsions au cours de discussions. Nous les en remercions de même que Christian Steffen pour la relecture technique du chapitre 3.2 et Claudia Schreiber de l'Association de soutien des Archives de l'histoire rurale pour ses suggestions concernant le contenu pendant la rédaction et sa lecture critique du manuscrit.

Nous tenons également à remercier Ernst et Alfred G. Roth, qui nous ont autorisé l'accès aux archives de la fondation ROTH à Berthoud. Cornelia Marty, Edi Singer et Benedikt Felder des Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP), Anton Schmutz de Fromarte, Franz Birchler de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL) et Alfred Hofer de l'ancienne Ecole de laiterie de Zollikofen se sont fortement engagés, dans leur entourage respectif, pour l'archivage de documents. Nous les en remercions. Enfin, un grand merci également au personnel de la Bibliothèque nationale suisse, qui nous a été d'une grande aide pour l'obtention de livres, brochures et périodiques.





1 | Acteurs et conflits

« Nous voilà dans de beaux draps : les producteurs de lait sont organisés, les sociétés de consommation et les laitiers réunis sous la même bannière, les marchands de fromage organisés et, maintenant, ce sont les fromagers et les acheteurs de lait qui s'organisent en coopérative ! Partout et de tous côtés, on n'a plus que les mots de coopérative et de lutte à la bouche ! Et, comme de bien entendu, tous entendent faire pression sur le prix du lait, à la hausse ou à la baisse. »¹ L'ambiance qui règne à la fin du 19^e siècle au sein de la branche laitière ne saurait être décrite plus pertinemment que par ces quelques lignes, extraites d'un numéro du « *Ostschweizer Landwirt* » paru début 1908.

Le signal du regroupement des forces est donné en 1887 par la Société suisse d'industrie laitière (SSIL). Elle ne tarde toutefois pas à échouer dans la poursuite de son objectif : le regroupement de tous les acteurs de l'économie laitière au sein d'une seule et même organisation. Divers groupements commencent alors à s'organiser indépendamment. Les exportateurs de fromage sont les premiers. Ils assurent, en 1896 déjà, la défense de leurs intérêts au sein du Syndicat des exportateurs suisses de fromage (SEF). Suivent les laitiers, avec la création du Schweizerischer Milchhändlerverband (SMHV) en 1906. Un an plus tard, en 1907, c'est l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL, Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL depuis 1998) qui voit le jour. Les fromagers et les entreprises de séchage ne disposeront quant à eux d'aucune défense professionnelle à l'échelon national jusqu'à la Première Guerre mondiale. La défense des intérêts des fromagers sera assurée dans une large mesure par la SSIL, via son organe de presse « *Le Laitier romand* » (LR). Une organisation fromagère indépendante existe à partir de 1917, avec la création de l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL), aujourd'hui Fromarte. Le regroupement sous une même bannière des intérêts des entreprises de séchage est rendu inutile par la fusion de l'usine de Cham (ZG) et de l'entreprise Nestlé, à Vevey. Finalement, la voix des consommateurs sera portée par l'Union suisse des coopératives de consommation (USC), fondée en 1891 déjà.

Le processus d'organisation à l'échelon national avait été précédé de diverses tentatives aux échelons régional et local. Ainsi, pour des raisons techniques, les producteurs de lait s'étaient déjà associés en coopératives locales un siècle auparavant. Les consommateurs, les fromagers et les laitiers étaient également organisés à ces deux échelons avant la création de leurs organisations nationales respectives. Nous présentons toutefois ci-après les organisations nationales, car ce sont elles qui défendent ces groupements en public. Nous avons choisi de ne pas traiter de leur histoire, mais d'en expliquer la création et d'en analyser les fonctions.

1.1 | Producteurs de lait

1.1.1 | SOCIÉTÉS DE LAITERIE ET SOCIÉTÉS DE FROMAGERIE LOCALES

A l'échelon local, la création de sociétés de laiterie et de sociétés de fromagerie accompagne l'expansion de la production de fromages à pâte dure à partir des alpages en direction de la plaine. Alors que, sur les alpages à vaches, le regroupement de plusieurs troupeaux ou l'exploitation collective assurent en permanence un volume de lait suffisant pour la fabrication du fromage, il en va tout autrement en plaine, où la nécessité de collecter le lait auprès de plusieurs exploitations entraîne une organisation plus élaborée. D'où la création, à la fin du 18^e siècle et au début du 19^e siècle, des premières sociétés locales de laiterie ou de fromagerie.

Au cours du deuxième quart du 19^e siècle, le nombre de sociétés de laiterie ou de fromagerie augmente fortement. 350 d'entre elles sont créées jusqu'en 1850, puis le rythme s'accélère pour atteindre plus de 400 par décennie. A tel point qu'en 1910, le pays compte déjà quelque 2800 sociétés locales.² Jusqu'en 1881, la plupart de ces organisations sont des sociétés simples. Ce n'est qu'à partir de cette année-là, qui voit l'entrée en vigueur du droit des obligations à l'échelon fédéral, que ces sociétés optent en grande majorité pour la nouvelle forme juridique harmonisée de la coopérative. Les sociétés simples existantes sont donc transformées. C'est à partir de cette date que l'on peut parler à juste titre de sociétés coopératives locales de laiterie ou de fromagerie (Milch- und Käsereigenossenschaften en allemand) lorsque l'on évoque des organisations qui achètent le lait de chaque producteur pour le transformer en produits tels que le fromage ou le beurre, ou pour le revendre.

Les sociétés de fromagerie sont classées en deux catégories : celles qui possèdent leur propre fromagerie et celles qui en sont dépourvues. Ces dernières vendent leur lait à un fromager installé à son compte. Plus tard, une partie de ces coopératives commencent également à transformer elles-mêmes leur lait. Pour ce faire, elles construisent les bâtiments d'exploitation, achètent le matériel indispensable à la production fromagère et engagent un fromager qu'elles rétribuent.³ Cette évolution se déroule très diversement en fonction des régions. Il existe des fromageries possédant leur propre exploitation dans le canton de Berne essentiellement et, dans une moindre mesure, dans celui de Lucerne. On trouve des fromagers indépendants achetant le lait des coopératives en Suisse romande et en Suisse orientale surtout. C'est donc logiquement dans les pays bernois et lucernois que les indépendants sont les plus rares. De plus, en Suisse romande et en Suisse orientale, les fromagers mettent souvent le petit-lait en valeur eux-mêmes en engraisant des porcs, entrant ainsi en concurrence avec les paysans producteurs de porcs. En Suisse centrale et dans le pays bernois, en revanche, les producteurs qui vendent leur lait à un fromager reprennent le plus souvent le petit-lait pour le mettre en valeur à la ferme.

1 Comme la traite des vaches, la fabrication du fromage ou le commerce des produits laitiers, la gestion de la société de laiterie villageoise est une affaire d'hommes uniquement. Il y a certes toujours eu des femmes à la tête d'un domaine; on les retrouve donc dans les effectifs des sociétés de laiterie ou de fromagerie. Mais rarement parmi les membres des comités ou les délégués au sein des fédérations laitières. Exception qui confirme la règle: la Lucernoise Brigitte Dahinden-Jans.



Brigitte Dahinden-Jans ist die erste Präsidentin einer Milchgenossenschaft in der Zentralschweiz. (Bild: Ruedi Blaser)

Milchgenossenschaft Mosen wählt Frau zur Präsidentin

MOSEN ■ An der ordentlichen Generalversammlung der Milchgenossenschaft Mosen wurde die dipl. Bäuerin Brigitte Dahinden-Jans einstimmig zur neuen Präsidentin gewählt. Sie tritt die Nachfolge ihres am 14. August 1993 tödlich verunfallten Gatten Isidor an. Nach Auskunft des Zentralschweizer Milchverbandes ZSMV ist sie die erste Präsidentin ei-

ner Milchgenossenschaft im Verbandsgebiet. Als weitere Mitglieder des Vorstandes wurden bestätigt: Kurt Isenschmid-Burkhard als Kassier, und Andreas Tschopp als Aktuar. Die weiteren Traktanden der GV gaben zu keinen grossen Diskussionen Anlass. Einigkeit und Solidarität prägten die GV der Milchgenossenschaft Mosen. R.B.

Au début du 20^e siècle, les sociétés locales de laiterie ou de fromagerie se regroupent au sein de fédérations laitières à l'échelon régional. L'expansion de la production laitière et la transformation que connaît entre-temps le mode d'organisation de l'économie laitière provoquent une nouvelle vague de créations de sociétés locales de laiterie ou de fromagerie. Comme chaque producteur de lait possède le droit de faire partie de la société dans le rayon de laquelle il est établi,⁴ quelques centaines de producteurs seulement font cavalier seul. Durant l'entre-deux-guerres, la Suisse compte 3700 sociétés de laiterie ou de fromagerie qui, à de rares exceptions près, sont membres d'une fédération laitière.⁵ Jusque dans les années 1950, leur nombre augmente encore légèrement et reste dans une large mesure stable jusqu'aux années 1980. Depuis cette décennie, l'économie laitière vit une profonde mutation. Parallèlement au recul du nombre de producteurs de lait, on assiste à une vague de fusions de sociétés à l'échelon local ; d'autres sont tout simplement dissoutes ou ne s'occupent plus que de la gérance du bâtiment de la fromagerie, qui a entre-temps changé d'affectation.

1.1.2 | FÉDÉRATIONS LAITIÈRES RÉGIONALES

EVOLUTION DE L'ORGANISATION

Alors que le regroupement des producteurs de lait au sein des sociétés locales était motivé en premier lieu par des raisons techniques, la création des fédérations laitières régionales, à la fin du 19^e siècle et au début du 20^e, poursuit des objectifs d'une tout autre nature : on espère que la négociation collective avec les acheteurs permettra de réaliser un prix du lait couvrant les frais de production et de promouvoir la production d'un lait irréprochable, de qualité supérieure.

Les premières tentatives de création de fédérations laitières remontent aux années 1880. A Zurich, par exemple, on fonde un « Sennereiverband », et dans l'Emmental, des sociétés de laiterie se regroupent. Toutefois, il faut attendre la seconde moitié des années 1890 pour assister à la fondation de véritables fédérations régionales ; ces regroupements de sociétés touchent tant les régions rurales que les zones urbaines. Dans les agglomérations, ayant de plus en plus affaire avec des acheteurs citoyens organisés ou avec des sociétés de consommation affiliées à l'USC, ce sont en premier lieu les producteurs de lait de consommation qui se fédèrent ainsi. A Lucerne et alentours, le Verein der Milchlieferanten in und um Luzern en est un exemple. A Lausanne, les sociétés désireuses de vendre directement le lait de leurs membres aux consommateurs se regroupent au sein de la Laiterie agricole. Dans les régions rurales comme la Thurgovie, les sociétés de laiterie se regroupent parce que, à leurs yeux, la société cantonale d'industrie laitière tourne à une association de fromagers.

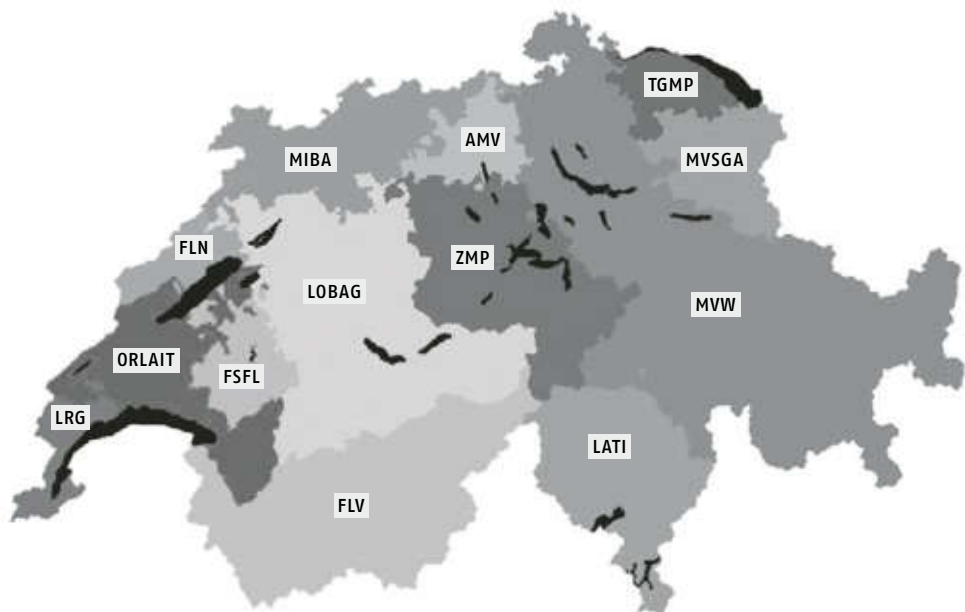
Dix ans plus tard, on assiste à une deuxième poussée, nettement plus importante, de créations de fédérations laitières à l'échelon supra-local. Les sociétés de laiterie ou de fromagerie s'allient au sein d'organisations couvrant des territoires nettement plus étendus, afin de négocier, avec les acheteurs de lait (fromagers, entreprises de séchage et laitiers), des contrats collectifs en faveur de leurs membres. Fondé à Bâle en 1904, le premier du genre est le Verband nordwestschweizerischer Milch- und Käsereigenossenschaften. Suivent en 1906 le Verband bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften, le Milchproduzentenverband St.Gallen-Appenzell, le Verband nordostschweizerischer Käserei- und Milchgenossenschaften, à Winterthur et, en 1907, le Verband zentralschweizerischer Milchverwertungsgenossenschaften, à Berne, le Verband aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften, la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise et la Fédération laitière de la Région du Léman. Ces fédérations

fondent, en 1907, avec l'aide d'Ernst Laur, l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL).

Au cours de la Première Guerre mondiale, les autorités confient à l'UCPL le mandat d'assurer l'approvisionnement du pays en lait et en produits laitiers. Cette décision pousse d'autres sociétés à se fédérer. Comme les fédérations doivent être en mesure de disposer du lait produit, l'UCPL, en accord avec les autorités, incite financièrement à la conclusion de nouvelles alliances. C'est ainsi que, dans des régions jusqu'ici à peine organisées comme la Suisse primitive, Fribourg, le Rheintal-Appenzell, le Tessin, le Jura ou le Valais, on assiste au regroupement des producteurs en fédérations. Comme l'écrira a posteriori le Zentralschweizer Milchverband (ZMV), « là où toutes les leçons et les appels à la solidarité professionnelle » n'ont servi à rien, « la différence de prix a fait des miracles » en 1916. En effet, les avantages financiers que retirent les membres des fédérations par rapport à leurs collègues non organisés « provoquent bientôt des adhésions en masse et une augmentation du nombre des sociétés ». ⁶ Avec cette troisième vague d'adhésions à des fédérations existantes et la création de nouvelles fédérations dans des zones plutôt périphériques du point de vue de l'économie laitière, le processus d'organisation coopérative des producteurs de lait est en grande partie achevé.

Même si leur nombre n'augmentera plus, la période de 80 ans qui conduit les fédérations laitières à l'orée des années 1990 sera tout, sauf celle de la stagnation. D'une part, elles profiteront de ces décennies pour développer massivement leurs activités commerciales. D'autres part, elles vivront simultanément un véritable processus de réorganisation et de consolidation, qui illustre à la perfection la souplesse avec laquelle ces organisations sont capables de réagir aux changements de circonstances. On assiste, par exemple, à la fusion des fédérations laitières de Suisse primitive et du Verband der Käse- und Milchgenossenschaften der Zentralschweiz. En 1916 déjà, le Zugerverband, regroupant les producteurs livrant leur lait à l'usine de séchage de Cham, rejoint la Zentralschweizer Milchverband. Le Zugerverband est même dissout

2 Les fédérations laitières durant les années 1990.



en 1944 et ses sections affiliées directement au ZMV. En 1917, c'est au tour de la fédération uranaise de suivre le mouvement, avant d'être dissoute une année plus tard. Toutefois, la plupart des sociétés de laiterie uranaises attendront 1936 pour rejoindre le ZMV. Dans les demi-cantons de Nidwald et d'Obwald, l'adhésion des fédérations de producteurs de lait au ZMV se produit durant l'année 1916.⁷

Durant les années 1940, la Suisse romande n'est pas épargnée par la vague des regroupements. 1943 voit la création de l'Union laitière vaudoise, composée des trois fédérations suivantes: Fédération laitière Agricole, Fédération laitière du Jura et Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise. Elles mettent en commun leurs fabrications et leurs activités commerciales dans les domaines du lait, du beurre, du fromage, de la caséine, du lactose, etc., sans toutefois fusionner sur le plan juridique. La Fédération laitière du Léman rejoindra l'Union laitière vaudoise en 1945. La fusion de ces quatre entités et d'une laiterie donnera naissance à la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise en 1977 seulement.⁸

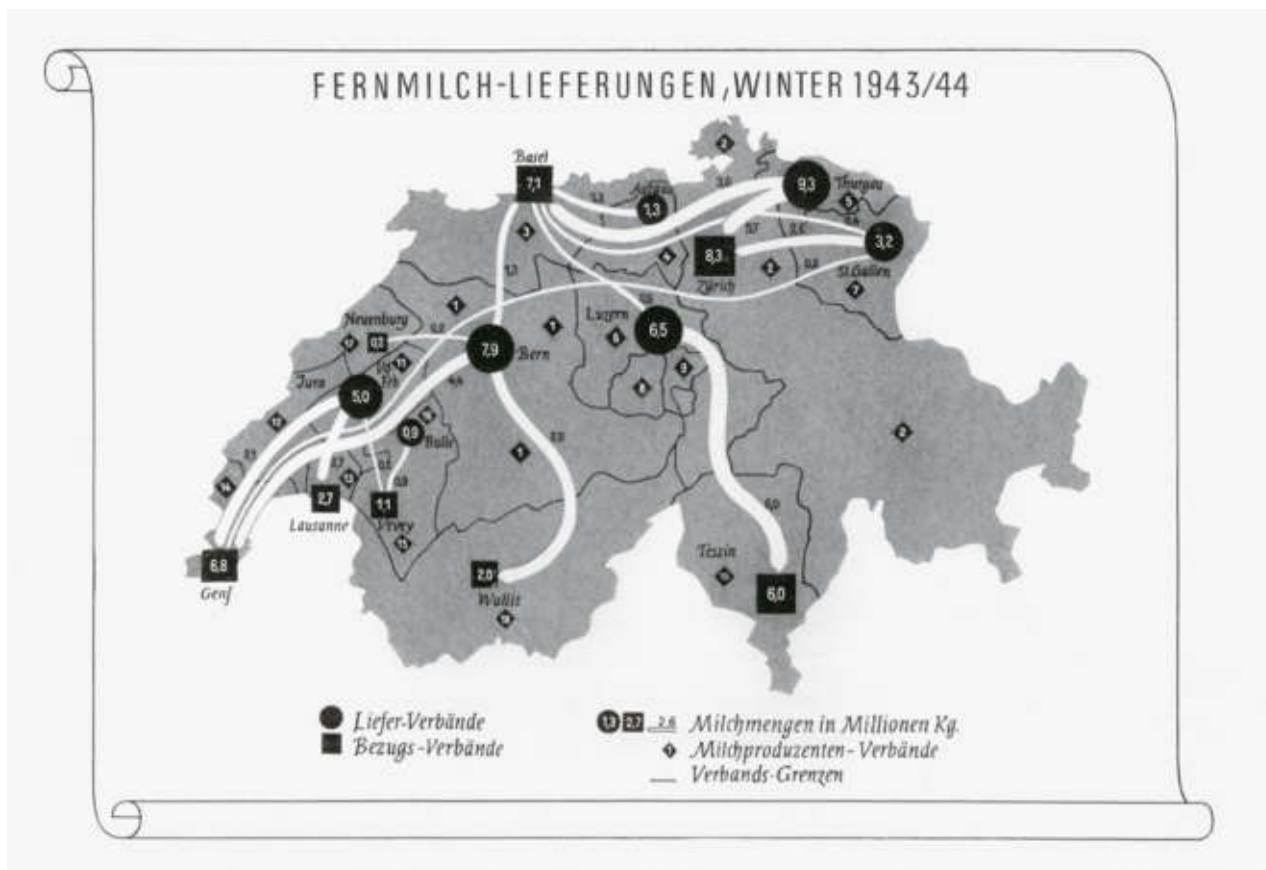
STRUCTURES

L'organisation interne et la structure des fédérations laitières sont partout pareilles. Le pouvoir suprême y est assuré par une assemblée des délégués (AD), au sein de laquelle le nombre des délégués des sociétés locales est généralement déterminé par le volume de lait produit ou le nombre de vaches, et non par le nombre de producteurs de lait.⁹ Peuvent adhérer à la fédération les sociétés de laiterie ou de fromagerie et les producteurs à titre individuel installés dans le rayon de ladite fédération. L'AD est souvent convoquée deux fois par an et sert essentiellement à informer sur la marche des affaires courantes. Au sein des fédérations de taille supérieure, on organise des assemblées de cercle, qui permettent à la direction de rencontrer des représentants des sociétés locales pour discuter en groupe restreint des affaires en cours. Ainsi, le Verband bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften est-il divisé en 21 cercles laitiers. Durant longtemps, la présidence d'une fédération laitière sera revêtue d'un grand prestige et aidera indirectement l'un ou l'autre titulaire de la charge à conquérir un siège au Conseil national. Les directeurs des fédérations, dont certains exercent leur charge à plein temps durant la Première Guerre mondiale déjà, sont pour la plupart des agronomes formés à l'École polytechnique fédérale et ne sont que rarement engagés politiquement.

OBJECTIFS ET ACTIVITÉS

A l'origine, les fédérations laitières s'emploient en premier lieu à négocier pour leurs membres un prix du lait couvrant les frais de production. Prix du lait qui est un point récurrent de l'ordre du jour des assemblées des délégués et des séances de comité. « Son principal souci reste toujours le prix du lait », peut-on lire en résumé dans le rapport d'activité du comité du Zentralschweizer Milchverband.¹⁰ Le choix des mots est significatif: pour les fédérations laitières, le prix du lait est un « souci » et non pas un potentiel de réalisation, comme la mise en valeur du lait ou la sécurité d'approvisionnement en lait de consommation.

Au fil du temps, dans le travail des fédérations au jour le jour, les discussions sur le prix du lait céderont de plus en plus la place à la mise en application des tâches de droit public confiées par les autorités via l'UCPL. Au nombre de ces tâches, on trouve en premier lieu la sécurité d'approvisionnement en lait de consommation, l'orientation de la mise en valeur du lait et les contrôles de la qualité dans les secteurs de la pro-



3 Livraison de lait sur de grandes distances, hiver 1943/44. L'approvisionnement de la population en lait de consommation frais est une tâche complexe pour les fédérations, en raison des grandes variations de la production et de la consommation suivant les régions. On distingue donc entre fédérations demandeuses et fédérations fournisseuses, qui s'entraident au moyen de lait de renfort ou de lait de secours.

duction et de la transformation. S'y ajoutent les services que les fédérations fournissent à leurs membres, les sociétés de laiterie ou de fromagerie.

A partir de 1916, l'année où la Confédération confie à l'UCPL le mandat d'assurer l'approvisionnement de la population en lait de consommation, il devient vite clair que seules les fédérations laitières seront à même d'assumer cette tâche, car elles sont en relation directe avec les producteurs. De plus, elles vendent déjà du lait, directement ou indirectement, aux utilisateurs (sociétés de consommation, laitiers, fromagers, usines de séchage). Cette mission n'a donc rien de nouveau, puisqu'il suffit aux fédérations de poursuivre et d'approfondir systématiquement les relations commerciales établies avec ces clients.

Toutefois, l'organisation de l'approvisionnement en lait est un défi majeur dans les zones où l'on achète énormément de lait tout en en produisant peu ou prou ainsi que dans les régions à faible production laitière. C'est pourquoi les fédérations inventent le « lait de secours », qui sera acheminé pour l'essentiel de l'Est de la Suisse vers le Nord-Ouest et de la Suisse centrale vers le Tessin. Pour compenser les fluctuations saisonnières de la production et les variations de la demande de lait de consommation en fin de semaine, les fédérations livrent également leur lait aux usines de séchage et aux fabriques de conserves de lait, ainsi qu'aux fabricants de fromages à pâte molle, comme l'entreprise Baer SA.

Au moment où elles sont chargées officiellement d'assurer l'approvisionnement en lait de consommation, les fédérations laitières sont déjà actives dans la transformation. Avant-guerre, elles s'étaient en effet rendu compte que seule la maîtrise de la production quotidienne d'une matière première très périssable leur permettrait de peser sur le cours des négociations avec les acheteurs de lait. Dans les conditions de l'époque, en

effet, il suffisait aux acheteurs, qui pouvaient brièvement se passer de lait, de jouer le chronomètre pour renforcer considérablement leur position.

Les Emmentaler Milchgesellschaften cherchent au début des années 1890 déjà à influencer sur la mise en valeur du lait en créant leur propre société d'exportation de fromage, Goldbach SA. Cette tentative demeure toutefois l'exception. Les autres fédérations laitières se lancent dans l'exportation en 1911 seulement, en fondant la société Emmental SA, dont elles assurent pour l'essentiel la capitalisation. Plus tard, certaines fédérations prennent une participation dans des sociétés d'exportation existantes, comme la ZMP qui devient actionnaire de Muther AG. Ou bien elles créent leur propre société, comme le fera la fédération st-galloise. D'autres sociétés commerciales, comme celle fondée par la ZMP pour le fromage d'alpage uranais, sont surtout tournées vers le marché intérieur.¹¹

L'exercice du commerce de lait de consommation s'avère plus facile pour les fédérations laitières que les exportations de fromage. En 1895 déjà, huit sociétés de laiterie des environs de Lausanne s'unissent en fondant la Laiterie Agricole, afin de vendre directement leur lait aux citadins. La laiterie, installée au départ dans trois locaux sombres, ne tardera pas à devenir une entreprise de transformation moderne. A Bâle, la fédération vend le lait de ses sociétés locales aux laitiers indépendants et à l'Allgemeiner Consum-Verein Basel (ACV), qui n'assure pas moins de 60 pourcent des ventes de lait de consommation en ville de Bâle. Sa position monopolistique croissante se renforce encore lorsque l'Union des coopératives de consommation (USC), dont elle est membre, construit ses propres centrales laitières ou commence à prendre des participations dans des centrales existantes.¹²

Par la suite, la transformation du lait en une vaste gamme de produits de toutes sortes deviendra une des activités principales des fédérations laitières. En effet, l'adaptation des fluctuations saisonnières de la production laitière aux variations de la demande – stable en semaine, très changeante durant les week-ends – exige la mise en place de solutions de rechange pour la mise en valeur d'une partie du lait de consommation à certaines périodes de l'année. Les fédérations laitières construisent donc, souvent en collaboration avec les laitiers et les acheteurs de lait, des beurreries et des centrales laitières.

Les capacités de transformation à disposition sont une des principales conditions permettant d'assumer le mandat d'approvisionnement en lait de consommation. Une autre condition est l'accès au lait produit, que les fédérations organisent grâce aux relations étroites qu'elles entretiennent avec les sociétés de laiterie ou de fromagerie. Ces dernières doivent en effet mettre leur production en valeur conformément aux intérêts généraux supérieurs ou le livrer. Pour disposer d'une marge de manœuvre et d'une expérience de première main suffisantes en matière de transformation, les fédérations laitières achèteront toujours directement le lait de certaines sociétés et le transformeront, en partie sur place, pour leur propre compte.

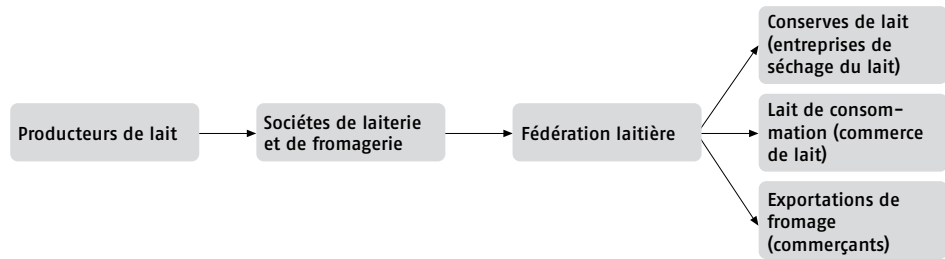
ASSURANCE DE LA QUALITÉ

Les buts statutaires des fédérations laitières sont non seulement la réalisation d'un prix du lait couvrant les frais de production, mais également « l'encouragement de la production d'un lait impeccable. »¹³ Elles s'engagent ainsi dans un champ d'activité déjà occupé par les sociétés locales et les autorités. Toutefois, elles ont sur ces dernières un avantage certain : elles sont aux avant-postes pour connaître les problèmes des producteurs, des transformateurs et des laitiers. En même temps, leur distance à l'égard

4 De leur création jusqu'aux années 1980, les fédérations laitières connaissent dans une large mesure un développement comparable. Depuis le début des années 1990, elles poursuivent cependant des stratégies différentes. Alors que l'après-guerre avait été marqué chez toutes les fédérations par une tendance à transformer les centrales laitières en sociétés anonymes pour les couper de la défense professionnelle, certaines fédérations renouent aujourd'hui avec les opérations de commerce du lait, car la Confédération se retire de la gestion des quantités en supprimant le contingentement laitier. On ignore encore comment vont évoluer les rapports des fédérations restantes avec les nouvelles organisations (organisations de producteurs, organisations producteurs-utilisateur) issues de la réforme de l'organisation du marché du lait de 1999.

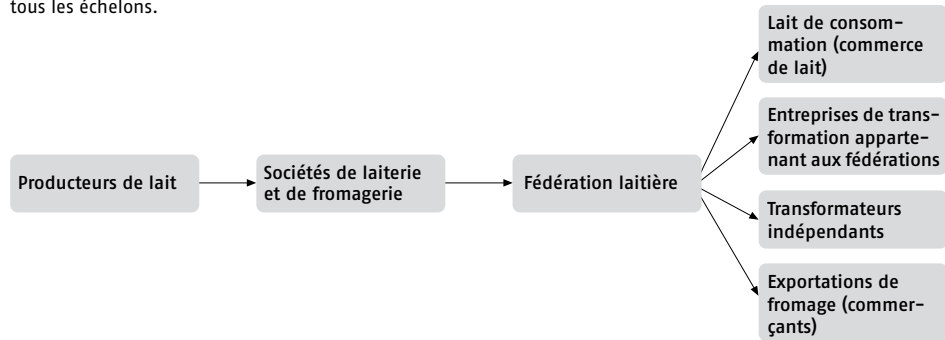
ÉVOLUTION DES FÉDÉRATIONS LAITIÈRES RÉGIONALES JUSQU'EN 1914

Les fédérations laitières tentent de coordonner la vente du lait et d'influer par là sur la formation du prix du lait; elles s'efforcent par ailleurs d'améliorer la qualité du lait et des produits laitiers à tous les échelons.



DE 1914/18 AU MILIEU DES ANNÉES 1990

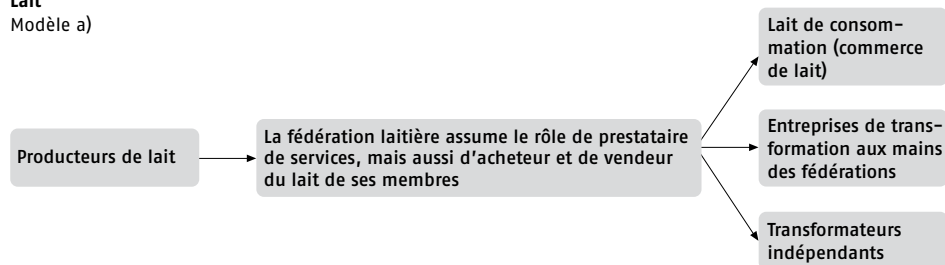
Les fédérations laitières sont chargées de l'approvisionnement de la population en lait de consommation et participent à la transformation du lait en produits laitiers; elles procèdent à des contrôles de la qualité à tous les échelons.



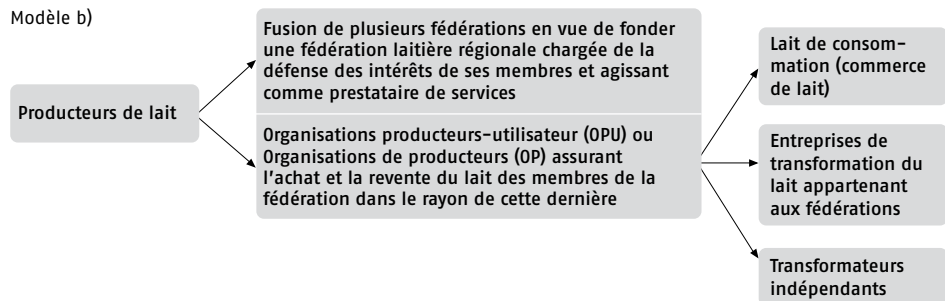
APRÈS 1999

Sous le nouveau régime de marché, les structures de la transformation et du commerce de lait et de fromage évoluent différemment selon les régions concernées.

Lait Modèle a)



Modèle b)



Fromage



des producteurs – qui ne leur sont pas directement affiliés, il faut le rappeler –, permet l'imposition le cas échéant de décisions déplaisantes ou de sanctions sans passer pour un service officiel. Preuve en est d'ailleurs que les producteurs de lait se laissent plus volontiers commander par leur fédération que par « Berne ». ¹⁴ Ce n'est donc pas un miracle si, après s'être occupé de formation et de qualité dans les années 1880, l'Etat délègue de plus en plus ses fonctions de contrôle aux fédérations laitières.

Dans le domaine de l'assurance de la qualité, les principales mesures sont la mise sur pied d'inspectors des étables et des fromageries. Des contrôleurs formés, au bénéfice des compétences requises, visitent et évaluent les étables pour bétail laitier et les fromageries, une fois l'an en général. De plus, on forme des contrôleurs auxiliaires, chargés de transmettre leur savoir à l'échelon local. Ainsi, au sein de la fédération laitière argovienne, on organise des cours pour contrôleurs auxiliaires à partir de 1914 déjà et on édicte un règlement pour la promotion de la qualité dans la fabrication fromagère. ¹⁵ A Berne, la fédération exploite même son propre laboratoire à partir de 1923. Il sert non seulement de service d'analyse des produits laitiers fabriqués par la fédération ou des entreprises privées, mais également des échantillons de lait prélevés dans les étables du rayon de la fédération par le Bernischer milchwirtschaftlicher Kontroll- und Beratungsdienst. ¹⁶ Dans les années 1950, les fédérations commencent également à payer le lait en fonction de sa qualité. Le lait qui ne répond pas aux exigences qualitatives est frappé de déductions. ¹⁷

RELATIONS AVEC LES SOCIÉTÉS LOCALES DE LAITERIE OU DE FROMAGERIE

Au début du 20^e siècle, les sociétés locales de laiterie ou de fromagerie se regroupent en fédérations dans le but d'améliorer leur position dans les négociations avec les acheteurs de lait ou de fromage. Il n'est donc pas faux de considérer les fédérations comme des créations purement utilitaires, au service des sociétés de laiterie. ¹⁸ Toutefois, il s'agit-là d'une vision partielle du problème, car au 20^e siècle, les fédérations laitières servent également à la sécurité d'approvisionnement et à la sauvegarde du revenu des producteurs. Depuis la Première Guerre mondiale, les producteurs sont contraints de livrer le lait dont ils n'ont pas besoin sur l'exploitation aux sociétés de laiterie, lesquelles sont tout sauf libres en matière de mise en valeur. Le régime laitier permet en effet aux fédérations de décider comment une société de laiterie doit mettre en valeur le lait produit sur son territoire. Elles assument donc en principe également le rôle d'acheteur de lait. Concrètement, cela signifie qu'elles négocient avec les organisations d'acheteurs les conditions concrètes de la vente du lait pour les sociétés et élaborent chaque année un nouveau contrat-type qui, adapté aux conditions locales, est utilisé par les sociétés de laiterie ou de fromagerie et les fromagers. Parfois ces contrats-types existaient déjà avant la Première Guerre mondiale ; à partir de 1911 en Argovie, par exemple. ¹⁹ Après la Première Guerre mondiale, des contrats-types comparables, obligatoires pour toutes les sociétés, sont établis pour définir les conditions d'engagement des fromagers gagistes. Mais pour pouvoir les négocier avec les fédérations régionales d'acheteurs de lait, les fédérations laitières doivent connaître l'évolution des prix et de la production. Raison pour laquelle elles enjoignent leurs sections de leur faire parvenir annuellement ces deux données et de tenir à leur intention une statistique mensuelle de la production et des prix. ²⁰

5 Qui dit production laitière dit contrôles. Outre le contrôle de la qualité du lait par le fromager ou la fédération, effectué périodiquement lors de la livraison au local de coulage ou à la fromagerie, on trouve les contrôles de performance laitière des fédérations d'élevage, servant à relever les performances individuelles (volume, teneur en matière grasse et en protéine, etc.) de chaque vache. Ces tâches sont assumées par des contrôleurs laitiers locaux, engagés à temps partiel.

22.11.59. D/

Beckenried 21. Nov. 59

Otto Amstutz,
Milchkontrolleur,
Gassli,
Beckenried

an
Zentralschweizerischen
Milchverband,
Luzern.

Wertes Herr!

Senden Sie mir 500 - 1000 Stück
Probenformular FN 40 (lege 1 Exemplar bei);
so wie 5 Wattenfilterhefte (Schmutzprobenheft.)
und noch 2 Kartou Wattenfilter.

Ich hoffe auf baldige Zustellung
und zeichne Achtungsvoll

O. Amstutz,
Gassli
Beckenried
(Widw.)

Beilage: 1 Formular N 40

1.1.3 | UNION CENTRALE DES PRODUCTEURS SUISSES DE LAIT (UCPL)

PRÉ-HISTOIRE ET FONDATION

L'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL, aujourd'hui PSL), voit le jour le 29 janvier 1907 à Olten. Comme toutes ses semblables, l'organisation faîtière des fédérations laitières n'a pas seulement une histoire, mais une préhistoire également. En 1886 déjà, année qui voit les exportateurs de fromage s'organiser à l'échelon national, on tente de fonder une confédération laitière suisse. Sans succès toutefois.²¹ La distance à franchir pour passer des sociétés locales à une organisation nationale s'avère trop longue; de plus, il n'existe encore pratiquement aucune fédération laitière.²² C'est la fondation de la première grande fédération laitière, le Verband nordwestschweizer Milchgenossenschaften, qui servira de catalyseur au regroupement des forces de tout le pays. En 1906, son comité restreint convoque à Olten une conférence des hommes de confiance des fédérations laitières existantes ou en cours de formation. La discussion doit porter sur la création d'une fédération suisse. L'assemblée, composée d'une forte majorité de représentants de la Suisse allemande, désigne une commission de 21 membres. Après deux séances en août et en septembre, au cours desquelles Ernst Laur, directeur de l'Union suisse des paysans, jouera un rôle important, la commission présente à la seconde assemblée des hommes de confiance, le 29 janvier 1907, à Olten toujours, un projet de statuts adopté à une large majorité. Cette véritable assemblée constitutive de l'Union centrale des producteurs suisses de lait décide d'organiser l'association faîtière sur le principe du «Vorort» et d'en confier la direction au Verband nordwestschweizer Milchgenossenschaften. Respectivement président et directeur de cette fédération, Johann Schwob-Preiswerk et Karl Müller assumeront les mêmes fonctions au sein de l'UCPL. Ernst Laur, qui avait été le principal instigateur du regroupement aux côtés des deux précédents, refuse d'être élu au comité.²³

Les neuf fédérations laitières suivantes participent à l'assemblée constitutive: le Verband nordwestschweizerischer Milchgenossenschaften, à Bâle; la Grande Laiterie Agricole, à Genève; le Verband zentralschweizerischer Milchverwertungsgenossenschaften, à Lucerne; le Verband aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften, à Brougg; le Verband zentralschweizerischer Milchgenossenschaften, à Berne; le Verband nordostschweizerischer Käserei- und Milchgenossenschaften, à Winterthur; la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, à Payerne; le Verband thurgauischer Käse- reigesellschaften, à Weinfelden; le Verband St.Gallischer Käsereigenossenschaften, à Gossau. 1910 voit l'arrivée du Milchproduzentenverband St.Gallen-Appenzell et du Verband zugerscher, aargauischer und luzernerischer Milchgenossenschaften. Un an plus tard, ce sera le tour du Verband glarnerischer Milchproduzenten et, en 1913, du Milchproduzentenverband Rorschach und Umgebung. Deux nouvelles fédérations romandes font leur entrées à l'UCPL en 1915: la Fédération laitière vaudoise-genevoise et la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie «Zone de la montagne», à Bulle. En 1916, année où la Confédération confie à l'UCPL le mandat d'assurer l'approvisionnement de la population en lait de consommation, neuf autres fédérations rejoignent le mouvement: la Laiterie Agricole, à Lausanne; la Fédération laitière de la région du Léman, à Vevey; le Syndicat des producteurs de lait de Lausanne et environs, à Le Mont; le Milchproduzentenverband Rheintal-Appenzell, à Berneck; le Verband der Milchproduzenten von Obwalden, à Sarnen; le Verband der Milchproduzenten von Nidwalden, à Stans; le Milchproduzentenverband Appenzell Innerrhoden; la Fédération des laiteries du Jura, à Apples et l'Associazione ticinese produttori di latte, à Bellinzone. On enregistra encore deux entrées en 1917, le Verband der Milchprodu-

6 En prévision d'éventuels désaccords entre le fromager gagiste et la société de fromagerie, les fédérations laitières avaient mis sur pied des tribunaux d'arbitrage, au sein desquels la corporation des fromagers était également représentée.

W i k o n , den 8. September 1956

Herrn Dr. Egli , Präs. v. Milchverband
Innern .

Betrifft Anstellungsvertrag :

Trotz verschiedenen Verhandlungen bin ich mit unserem Käsevorstand nicht einig geworden , sodass ich das Schiedsgericht anrufen muss .

Mein Barlohn in der III. Mulchengrösse haben sie mir zugesprochen, aber den Bar & Naturallohn für den Lehrling wollen sie mir nicht voll entschädigen , wie sie heute Löhne verlangen und wir sie geben müssen , sonst bekommen wir keine .

Von anfangs April bis ende November fabriziere ich 1 Emmentaler welche ab Mai 110 bis 115 Kg. wiegen ab Press bis im Okt. und zentrifugiere täglich noch 300 Lt. und wende täglich 1½ Stunden auf für Strassenkundschaft im Bahnhofquartier , somit kann ich am vormittag kein Käse salzen , so sind wir denn ganzen Nachmittag in den Kellern beschäftigt . (270 Lt. messe ich täglich in der Käseerei

Im Dezember & Januar , Febr. & März mache ich Casein , ¼ & halb ^{aus} fette Rundkäse , sodas wir stets Beschäftigung haben und die Käs. - Gen . im Winter 1954 / 55 einen Milchpreis von 41 Rp . und den Silorappen also 42 Rp. ausbezahlen konnten . (April 41 Rp.) .

Meine Eingebe für den Lehrling im 2 ten oder 3ten Lehrjahr habe ich mit Fr. 3720.00 berechnet , wofür mir die Genossenschaft Fr. 3200.00 offeriert, also das wo wir uns nicht einigen konnten . (Keine Gesamteingebe ist Fr. 10200.00) also Fr. 1000.00 unter dem Schema , weil nicht durchgehend Emmentaler fabriziert werden .

Joh ersuche Sie hñflich , mich in meiner gerechten Forderung zu unterstützen , wofür ich Ihnen für Ihre Mühe bestens Danke .

Freundlich grüsst
Al. Stocker , Käser .
Al. Stocker .

zenten von Uri et la Fédération laitière neuchâteloise, à Neuchâtel. Enfin, la dernière adhésion – le 27^e membre collectif – sera celle de la Fédération laitière valaisanne, à Sion, en 1919.

S'agissant du nombre de fédérations membres, le processus d'organisation est maintenant pratiquement parvenu à son terme; aucune nouvelle fédération ne sera plus créée après 1919. En revanche, on assistera à un processus de concentration. En Suisse romande et en Suisse orientale, les plus petites fédérations fusionnent; en Suisse centrale, elles s'aggrègent au Zentralschweizerischer Milchverband. En 1930, il ne reste plus que 20 fédérations laitières. La baisse se poursuit et, en 1980, il n'en reste que 13. Ensuite, si l'on excepte quelques changements de raison sociale, il ne se passera plus rien sur ce plan-là. En 2005, les fédérations laitières suivantes sont membres de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL: LOBAG Berne; Milchverband Winterthur; Milchverband der Nordwestschweiz; Aargauer Milchverband; Thurgauer Milchproduzenten; Zentralschweizer Milchproduzenten; Milchverband St. Gallen-Appenzell; LATI, Federazione Ticinese Produttori di Latte; ORLAIT, Fédération Laitière Vaudoise-Fribourgeoise; Laiteries Réunies de Genève; Fédération des Sociétés Fribourgeoise de Laiterie; Fédération laitière Neuchâteloise et Fédération Laitière Valaisanne. En raison de la mise en valeur du lait à la ferme par les engraisseurs de veaux, la Fédération suisse des engraisseurs de veaux, regroupant les engraisseurs paysans, sera membre de l'UCPL de 1975 à 1998.

Ce qui pouvait paraître au premier abord comme une évolution logique et sans grandes difficultés s'avèrera sur le terrain une affaire compliquée. Pas plus que l'on ne peut qualifier la fondation de l'UCPL de conséquence d'une pression irrésistible de la base, on ne décrira le développement de l'organisation faitière comme un mouvement spontané. Certes, le déclenchement de la guerre du lait en Suisse orientale, en 1908, contribue considérablement à l'adhésion d'un nombre croissant de sociétés de laiterie ou de fromagerie aux fédérations laitières. Toutefois, nombre d'entre elles restent persuadées qu'il ne sert à rien de s'acquitter de cotisations, arguant que les fédérations laitières ne seront pas en mesure de découpler le prix du lait de l'évolution de celui du fromage.²⁴ Certaines sociétés surnommées « sauvages » (Wilde en allemand) tirent même un avantage à ne pas être membres d'une fédération, car des acheteurs de lait offrent des prix plus élevés à leurs fournisseurs non-affiliés ou achètent de préférence le lait des sociétés non-affiliées, comme c'est le cas de l'usine de séchage de Cham en 1911.²⁵ D'autres acheteurs de lait tentent de dissuader les paysans de faire entrer leur société dans une fédération, leur expliquant que leurs dirigeants sont des escrocs qui n'en veulent qu'à l'argent de leurs cotisations.

SECRÉTARIAT ET ORGANES DE PRESSE

Au cours des dix premières années de son existence, l'UCPL ne dispose pas de son propre secrétariat et ne peut pas compter sur des représentants connus de l'opinion publique. Ce n'est d'ailleurs que pour la forme qu'elle jouera un rôle dirigeant dans la fondation d'Emmental SA, en 1911, les rôles principaux sont alors dévolus aux fédérations régionales et à Ernst Laur, directeur de l'Union suisse des paysans.

La publication, en 1912, du « *Schweizerische Zentralblatt für Milchwirtschaft* » (ZB), organe de presse de l'UCPL, n'y changera rien. Le journal est en effet produit d'abord à Brougg (siège de l'USP) et sa rédaction est assurée par le directeur du Verband aargauischer Milchgenossenschaften. Jusqu'en 1915, la direction de l'UCPL est assurée à temps partiel par le professeur d'agriculture Karl Müller, secrétaire de la fédération-

7 | 8 L'Union centrale avertit très tôt les paysans qu'il est déloyal et dommageable de ne pas adhérer aux fédérations.²⁶ Malgré tout, en 1911, un bon tiers seulement de toutes les sociétés de laiterie et de fromagerie, regroupant environ un quart des producteurs de lait et à peine un septième des détenteurs de bétail, sont membres de l'UCPL via leurs fédérations. Les guerres du lait de 1913, à Bâle et à Zoug, débouchent sur un renforcement de l'organisation.²⁷ Toutefois, c'est en 1916, lorsque l'UCPL se voit confier le mandat d'assurer l'approvisionnement en lait de consommation, que l'on assistera à un véritable élan d'adhésion. Il faut dire que les fédérations, qui faisaient appliquer les prescriptions de production valables pour tous les producteurs, pouvaient en outre fournir à leurs membres des incitations matérielles.²⁸ L'UCPL connaît un nouveau mouvement d'expansion dans les années 1920. Ensuite, la quasi-totalité des producteurs de lait sont membres d'une société de laiterie et par conséquent, via leur fédération, de l'UCPL. Depuis le milieu des années 1950, leur nombre recule fortement (et par conséquent celui des membres enregistrés à l'UCPL). Alors qu'ils étaient encore 153 000 en 1956, leur nombre est tombé à quelque 31 000 en 2006.



siège de Bâle. Il sera suivi de 1915 à 1918 par l'agronome Ernst Tobler, directeur de la Fédération laitière de Winterthour, à temps partiel également. Le successeur de Tobler, l'employé de commerce Hans Bretscher, travaille certes à l'Union centrale dès 1916, mais il n'est nommé directeur à plein temps qu'à partir de 1918. Jusqu'en 1920, le secrétariat est domicilié à Winterthour. Il ne rejoindra Berne qu'en août de la même année. Premier président de l'UCPL, Johann Schwob-Preiswerk, un marchand de vin établi à Liestal, mourra en cours de mandat, comme son successeur, le vétérinaire August Bär, de Winterthour. C'est Fritz Siegenthaler, un important paysan de l'Emmental, qui leur succèdera.

Présidents

Johann Schwob-Preiswerk, Liestal (BL)	1907–1912
August Baer, Winterthour (ZH)	1912–1920
Fritz Siegenthaler, Trub (BE)	1920–1942
Eduard Pfister, Frauenfeld (TG)	1942–1947
Alfred Held, Rüegsau/Sumiswald (BE)	1947–1962
Otto Hess, Roggwil (TG)	1962–1973
Rudolf Reichling, Stäfa (ZH)	1973–1991
Josef Kühne, Benken (SG)	1992–2003
Peter Gfeller, Kappelen (BE)	depuis 2004

Au cours du siècle d'existence de l'UCPL, le fauteuil présidentiel sera occupé en tout et pour tout par trois Bernois, deux Thurgoviens, deux Zurichois, un Bâlois et un St-Gallois. En moyenne, une présidence durera plus de dix ans. Cette répartition régionale correspond dans une large mesure à l'importance des principales zones de production laitière du pays. On remarquera toutefois l'absence à la fonction suprême d'un représentant de la Suisse romande ou de la Suisse centrale. Fait remarquable également :



les deux premiers présidents ne produisent pas de lait. Alors que l'un est marchand de vin à Liestal, l'autre exerce la médecine vétérinaire à Winterthour. Il n'est pas insignifiant de relever que durant la période de la Première Guerre mondiale aux années 1990, qui verra l'Union centrale exercer de nombreuses fonctions de droit public, tous les présidents siègent au Conseil national. Ce n'est le cas ni avant, ni après.

Directeurs

Karl Müller, à temps partiel, Liestal	1907–1915
Ernst Tobler, à temps partiel, Winterthour	1915–1918
Hans Bretscher, Winterthour/Berne	1918–1947
Werner Sollberger, Berne	1947–1967
Fritz Hofmann, Berthoud	1968–1987
Samuel Lüthi, Berne	1987–2007

Secrétaires romands

Georges Michaud	1921–1949
François Bonnard	1958–1962
Jacques Pasquier	1962–1967
Fernand Stern	1967–1977
François Walther	1977–1980
Jean-Marc Hofmann	1980–2003
Daniel Koller	depuis 2004

9–14 Le nombre des gérants ou directeurs est encore inférieur à celui des présidents. Si l'on tient compte du fait que l'UCPL ne dispose de son propre secrétariat qu'à partir de 1918, elle n'en connaîtra que quatre. A l'exception notable de Fritz Hofmann, qui siégera au Conseil national de 1971 à 1987, aucun directeur de l'UCPL ne s'engage politiquement à l'échelon fédéral. ⁹ Karl Müller; ¹⁰ Ernst Tobler; ¹¹ Hans Bretscher; ¹² Werner Sollberger; ¹³ Fritz Hofmann; ¹⁴ Samuel Lüthi.

La faiblesse de la présence de l'organisation faîtière en Suisse romande explique la création d'un secrétariat romand et la publication du journal l'«*Industrie laitière suisse*» en 1921.

Organes de presse

L'UCPL pourra compter durant huit bonnes décennies sur sa propre publication hebdomadaire, le «*Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft*». Le «*Zentralblatt*», comme l'appellent communément ses lecteurs, paraît de 1912 à 1994. Toutefois, à partir de 1971, il portera le titre de «*Zentralblatt für Land- und Milchwirtschaft*». Jusqu'en mai 1920, c'est Adolf Säuberli, à Brougg, qui en assure la rédaction. La responsabilité en incombera ensuite au directeur de l'Union centrale. Durant ses deux premières années d'existence, l'organe officiel de l'UCPL est en premier lieu un journal de lutte et d'information des producteurs. Il ne s'agit toutefois pas uniquement d'informer et de mobiliser les producteurs de lait, mais également de communiquer les prises de position et les stratégies de l'UCPL vers l'extérieur.

Après avoir assumé des fonctions de droit public durant la Première Guerre mondiale, le «*Zentralblatt*» et son pendant de langue française né en 1921, l'«*Industrie laitière suisse*» (depuis 1970 «*Le Producteur de lait*») serviront durant près de 80 ans d'organes inofficiels aux autorités pour toutes les questions relatives à l'économie et à la politique laitières.

En 1994, dans le contexte de la réorganisation de la presse agricole, le «*Zentralblatt*» est dissout pour former avec d'autres la «*Bauernzeitung*». Idem en Suisse romande, où la disparition du «*Producteur de lait*» permet la création d'«*Agri*». A partir de cette date, les autorités empruntent d'autres canaux pour s'adresser aux producteurs et l'Union centrale publie ses communications dans ces deux nouveaux titres, proches



15-17 Les producteurs de lait apprennent, à partir de 1910, à quel point l'information et la connaissance du marché sont importantes : c'est à partir de cette date, en effet, que l'Union suisse des paysans publie régulièrement un bulletin des prix. Début 1912, la création du «Zentralblatt», rebaptisé «Zentralblatt für Land- und Milchwirtschaft» en 1971, joue un rôle important dans l'expansion et l'évolution de l'UCPL. Vient s'y ajouter, en 1921, l'Industrie laitière suisse, son pendant de langue française, qui prend le titre de Producteur de lait en 1970. Tout comme le journal de langue allemande, il cesse de paraître en 1994, en plein débat sur la réorientation de la politique agricole. A partir de cette date, l'organisation faitière informe via deux nouveaux titres, AGRI et BauernZeitung. Après s'être restructurée et renommée Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, elle y ajoute son propre bulletin d'information en allemand, SMPInfo, rejoint plus tard en français par PSLInfo.



15



16



17

des principales organisations agricoles du pays. Après la restructuration de l'UCPL, qui devient Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, en 1998, l'information des producteurs passe également par un nouveau canal, *SMPInfo* (en allemand seulement), un bulletin d'information annuel dont les deux rubriques seront successivement intitulées en substance *Nouvelles de la Fédération* (Aus dem Verband), *Marketing laitier* (Das Milch-Marketing), *Informations de la Fédération et du Marketing* (Informationen aus Verband und Marketing), *Informations PSL* (Informationen der SMP) et *Informations du marketing laitier* (Informationen aus dem Milchmarketing). Il sera rejoint en 2005 et 2006 par une édition en langue française, intitulée *PSLInfo* (avec les deux rubriques « Bulletin d'Information PSL » et « Informations sur le marketing en faveur du lait »). Jusqu'à l'entrée en fonction de Fernand Stern, la rédaction du journal en français de l'UCPL est l'affaire du secrétaire romand.

DE LA DÉFENSE PROFESSIONNELLE AUX TÂCHES DE DROIT PUBLIC – UN ALLER-RETOUR ?

L'article 2 des statuts de l'UCPL de 1907 définit ainsi les buts de celle-ci : « la sauvegarde et la représentation des intérêts des producteurs suisses de lait ».²⁹ L'organisation faitière doit viser un prix du lait couvrant au minimum les *frais de production* et conforme à sa *valeur nutritive*. Ce double mandat consiste concrètement à découpler le prix du lait du prix du fromage à l'exportation et d'en faire un objet de négociation entre les producteurs et les acheteurs.

Les producteurs de lait justifient leur position en défendant deux arguments. Le premier consiste à mettre en avant la *valeur nutritive* du lait. Le second est le droit de tout groupe professionnel, dans une société moderne, de réaliser un revenu équitable

18 | 19 L'Industrie laitière suisse est l'un des premiers journaux à publier régulièrement, dès 1921, des articles de la paysanne Augusta Gillibert-Randin. C'est avec une fierté non dissimulée que la rédaction annonce à ses lecteurs, en février de cette année, qu'elle est parvenue à convaincre Mme Gillibert de mettre sa plume au service des producteurs: «Nous avons le plaisir de leur annoncer que la collaboration d'une des meilleures conseillères que nous ayons dans ce domaine, nous est promise et nous ne voulons pas être trop téméraires en exprimant le vœu que sa plume alerte en mettra d'autres en branle. Il n'y a que le premier pas qui coûte.»³⁰ Malgré des prises de distance répétées par rapport à certains textes de cette suffragette engagée, la rédaction laissera à Augusta Gillibert-Randin une grande liberté d'expression. Cette dernière donnera régulièrement des articles à l'ILS jusqu'en 1932.³¹



18

L'INDUSTRIE LAITIÈRE SUISSE

est installée en Europe et hors de notre Continent, condenseuses dont les produits concurrencent le lait condensé suisse. Ainsi, en dernière analyse, la question des débouchés est une question de prix. Si notre industrie laitière se retrouve plus tard en mesure de faire front à la concurrence étrangère, elle pourra, grâce à l'excellente qualité des produits laitiers suisses, reconquérir avec facilité la majeure partie de ses anciens débouchés. (Schweizerische Milkvertheilung.)

Nos intérêts personnels.

Les commentateurs vont leur train, à quinze jours d'éloignement du peu glorieux vote de la fin chaque journal prend parti pour ou contre la décision intervenue.

Les uns la flétrissent en termes si gresus ou même deuil, les autres la justifient en avançant à l'appui des arguments qu'ils croient convaincants, d'autres encore cherchent à expliquer les raisons qui ont poussé les commentateurs à rejeter la réforme proposée.

tuberculeux qu'abriteront les Oisillons ou la Niche, sans parler des plus malheureux d'entre eux tous, les épiléptiques, qui seront reçus — avec quelle pitié — dans les ailes d'Éloy armées avec tant de raison la Compassion et la Miséricorde. Pour eux toujours les orphelins, les sanatoriums, les ailes d'aliénés et le pensionnat dont le 70% des internés est dû à l'alcool... et cela se répètera dans chacun de nos 22 cantons.

Et vous vous étonnez, ami lecteur, de la fréquence des collectes, des ventes de „Pâtes fleurs“ ou de „Pagillons“, des soirées et des concerts de bienfaisance, des tombola ou des loteries organisées pour venir en aide à tous ces établissements publics ou privés? Hélas il en ira ainsi tant que le peuple suisse n'aura pas le courage de couper le mal à sa racine en restreignant la fabrication et la consommation de l'alcool.

Entretenir un parasite est infiniment plus coûteux que de renoncer à quelque profit

suppression de l'absinthe, mais nous avons, malgré notre chagrin et notre honte, assez de vaillance dans le bon sens naïf de notre peuple suisse pour croire qu'il restera longtemps sur les positions acquises.

Nous sommes même persuadés que d'ici quelques années lui-même réclamera ce qu'il vient de rejeter car de semblables expériences ont été faites dans plusieurs autres pays où l'exercice du mal causé par l'alcool a conduit le peuple et entraîné les autorités à appliquer un remède radical.

Les réformes pour être durables doivent venir par en bas plutôt qu'en haut imposées par les dirigeants, si courageux qu'en l'occurrence nos chefs se soient montrés. Leur prestige conservera toute sa grandeur, accroissant leur dignité, de grâce, notre pleine confiance et ne s'écroulera pas l'autorité dont nous les avons investis, mais que tous ensemble nous travaillions au bien moral de notre peuple puisque seul est grand celui qui est sobre et moralement libre.

A. Gillibert-Randin.

Zsién
La...
de la...
march...
Bern...
march...
march...
d'acier...
Des...
tion...
spécia...
coûtes...
gratul...
M. G...
cépité...
Ce...
la rue...
propre...
d'été...
bénéf...
Ten...
vieux...
de la...
nité...
issue...

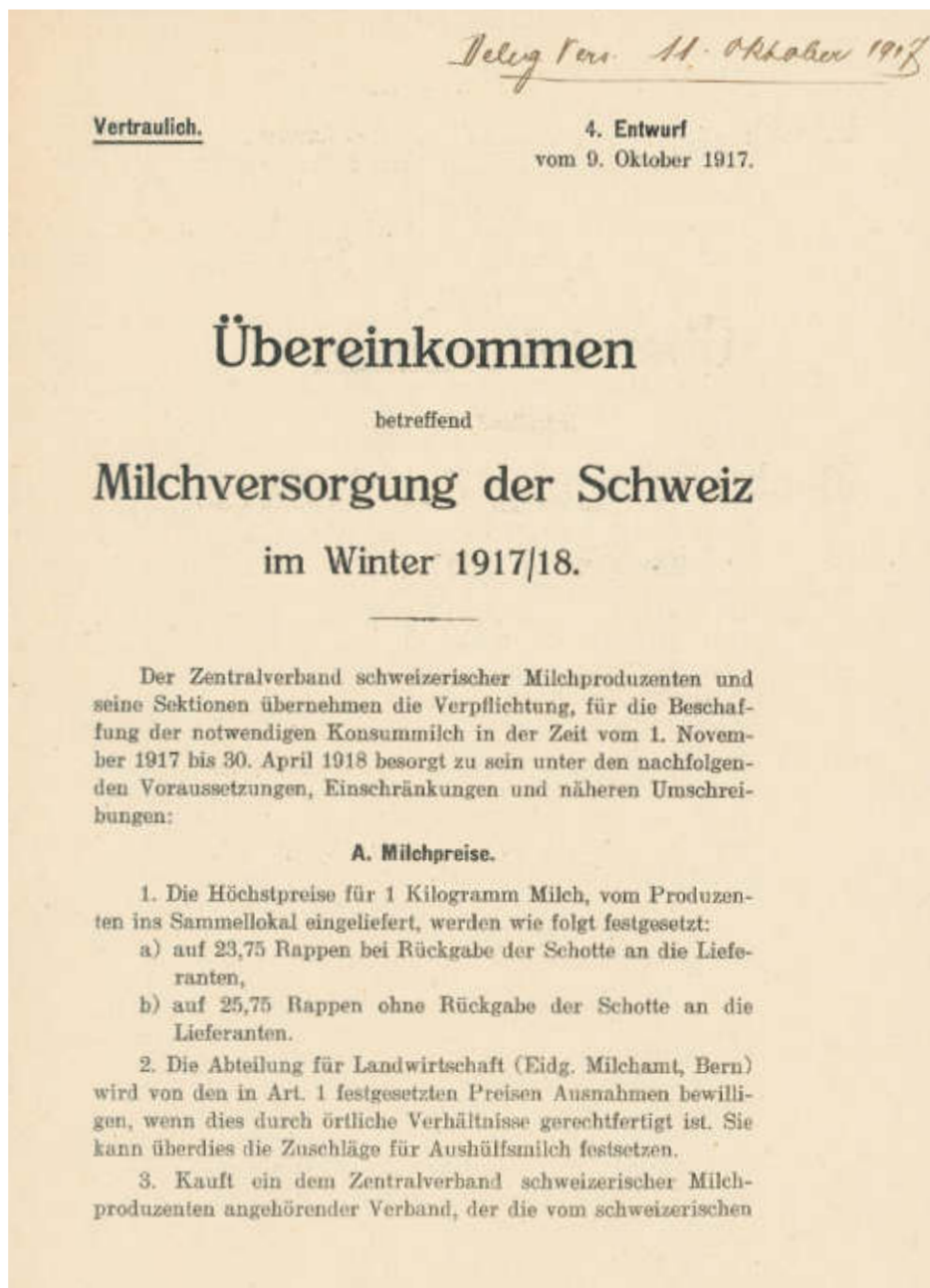
19

et de ne pas assumer l'entière responsabilité des risques. Risques qu'il s'agit au contraire de répartir entre tous les milieux concernés, via des mesures relevant de l'état social et du système des assurances. Les fédérations laitières comparent concrètement la situation des producteurs de lait à celle des ouvriers. Un rapport annuel de l'UCPL explique ainsi en substance que l'on reproche son prix du lait au producteur comme l'on reproche son salaire à l'ouvrier. Et de commenter qu'il est aussi injuste de combattre le prix du lait versé aux paysans que la paie de l'ouvrier.³²

Avec le premier conflit mondial, ce ne sont pas les objectifs de l'UCPL qui changent radicalement, mais les conditions dans lesquelles elle tente de les réaliser. Alors que, jusqu'en 1914, le problème du prix du lait est l'objet principal inscrit à l'ordre du jour des séances du comité central et des assemblées des délégués,³³ c'est l'organisation de la production laitière et celle de l'approvisionnement de la population en lait de consommation à des prix fixés par les autorités qui prendront ensuite le relais. Cette tâche est confiée à l'UCPL par l'arrêté fédéral du 25 mars 1916 et la décision du Département fédéral de l'économie publique du 31 du même mois. D'un jour à l'autre, ou presque, l'organisation faîtière des producteurs de lait est transformée en organisation dont l'activité principale consiste à mettre en œuvre les mesures décidées par l'autorité.

Même si, en pleine Première Guerre mondiale, les représentants des producteurs de lait se disent totalement surpris de ces « tâches nouvelles inattendues »,³⁴ ils ne

20 Octroyé par décision administrative en mars 1916, le mandat d'assurer l'approvisionnement en lait de la population sera renouvelé périodiquement par convention passée entre la Confédération et l'Union centrale. Une convention qui règle non seulement le prix et les quantités du lait à livrer, mais également le pourcentage à fournir par chaque fédération régionale.



souhaiteront pas retourner au régime de marché antérieur à l'issue du conflit. Deux raisons expliquent cette attitude. D'une part, les fonctions que l'UCPL a assumées en matière de politique d'approvisionnement ont donné des ailes à l'organisation faitière ; elle ne se sent plus seulement chargée et responsable de la production, mais de toute l'économie laitière. D'autre part, elle est parfaitement consciente que sous certaines conditions, un retour à l'ordre ancien aurait pour conséquence que les producteurs de lait devraient de nouveau assumer seuls tous les risques de la production et du marché. Il en est d'autant moins question que durant la guerre, elle a collaboré relativement loyalement, en intervenant sur les marchés, à limiter les augmentations de prix. Les représentants de l'UCPL veulent donc transformer le régime de guerre en un régime certes plus libre, mais toujours contrôlé par les autorités et les organisations de la branche. Le nouveau régime devrait donc continuer d'assurer en premier lieu l'approvisionnement des consommateurs et répartir les risques de la production, de la transformation et des exportations entre tous les milieux concernés. Ce n'est donc pas un hasard si, durant la période de pénurie laitière déjà, l'UCPL propose des mesures susceptibles de maîtriser une éventuelle surproduction.³⁵

Durant la Première Guerre mondiale, la production et la distribution du lait ne sont pas les seuls secteurs «socialisés». C'est le cas également des institutions et des organisations qui créent et mettent en application les régimes de marché de l'économie de guerre. Après la guerre, les autorités et les organisations parviendront sans grande

21 | 22 L'échange d'informations entre les autorités et l'UCPL s'intensifie après l'octroi de fonctions de droit public à l'Union centrale. L'organisation faitière établit régulièrement des rapports aux autorités sur les tâches qui lui sont confiées et ses journaux deviennent des publications semi-officielles pour toutes les questions relevant de la politique laitière.



peine à vaincre les résistances de certains individus et groupuscules contre un nouveau régime qu'elles dominent totalement. Cela s'explique notamment par le fait que les autorités ne tiennent à aucun prix à revenir à la situation d'avant-guerre : la fragilité de la situation en matière d'approvisionnement n'avait en effet pas été pour rien dans les tensions sociales extrêmes qui avaient débouché sur la grève nationale de 1918. De plus, la situation internationale commandait la mise en place d'un régime étatique en matière de sécurité alimentaire. Après s'être imposées face aux contradicteurs issus de leurs propres rangs, les organisations des exportateurs, des producteurs, des transformateurs et des consommateurs considèrent bientôt « l'ensemble de l'économie laitière comme leur affaire ».³⁶ Elles prétendent désormais s'occuper ensemble « de l'approvisionnement en quantité suffisante de la population non-paysanne en lait de consommation de bonne qualité »³⁷ et de l'exportation des quantités de fromage dont le pays n'a pas besoin.

Cette attitude s'avèrera lourde de conséquences non seulement pour les régimes de marché, mais également pour tous les protagonistes de l'affaire. En prenant à leur compte des tâches et des fonctions publiques, les fédérations laitières et l'UCPL, les exportateurs de fromage, les laitiers et les sociétés de consommations (elles également) deviennent des organes d'exécution de l'administration fédérale. Les fonctions de droit public octroyées à ces organisations reviennent à leurs conférer des compétences quasi institutionnelles. Ainsi, l'UCPL et les fédérations laitières peuvent-elles,

COMMUNIQUÉS DU DÉPARTEMENT DE L'ÉCONOMIE PUBLIQUE
(Office fédéral de l'agriculture)

Obligation de livrer le lait commercial et vente directe Communication N° 9

Les progrès réalisés sur le plan zootechnique, l'augmentation des rendements des productions fourragères ainsi que l'amélioration des méthodes de récolte et de conservation des fourrages ont pour conséquence que la production laitière par vache continue d'augmenter chaque année. Il est donc compréhensible que de nombreux producteurs de lait cherchent des solutions leur permettant de ne pas dépasser leur contingent.

Il est cependant de plus en plus fréquent que des producteurs tentent d'éviter des livraisons excédentaires en vendant directement du lait ou en le livrant à un autre centre collecteur, dans lequel le contingent de la société n'est pas encore atteint. Notre office a dû intervenir plusieurs fois.

Nous tenons à préciser à tous les producteurs de lait que de tels modes de faire sont interdits. En effet, c'est non seulement une façon de détourner le contingentement, mais c'est aussi une infraction aux dispositions de l'arrêté sur le statut du lait. Selon l'article 5 de cet arrêté, les producteurs qui mettent du lait dans le commerce pour la consommation ou la transformation doivent le livrer au centre collecteur qui acquiert habituellement la production de leur domaine. N'est notamment pas visé par cette disposition le lait destiné aux parents, aux domestiques, aux bailleurs d'exploitations agricoles ou aux personnes en vacances ainsi qu'aux père et mère du producteur et aux autres personnes habitant dans sa maison. Dans tous les autres cas, la vente directe de lait de consommation est soumise à autorisation. Enfin, de telles ventes sont également contingentées; elles doivent donc être imputées sur le contingent. De plus, il est strictement interdit de livrer dans d'autres sociétés.

Les agriculteurs ne respectant pas les dispositions de l'ordonnance sur le contingentement laitier et de l'arrêté sur le statut du lait doivent s'attendre à des sanctions. Chaque producteur a donc un intérêt évident à ne pas sortir de la légalité.

dans le contexte de leurs tâches d'exécution, rendre des décisions fondées sur le droit public fédéral, sous la surveillance toutefois des autorités et sujettes à recours.³⁸ Alors que les tâches d'administration de la production laitière et d'approvisionnement de la population en lait de consommation reposent, durant la Première Guerre mondiale, sur le droit d'urgence, l'ensemble des fonctions des fédérations laitières en matière de régime laitier seront ancrées dans la Constitution fédérale en 1948 (révision de l'article économique), puis dans la loi sur l'agriculture (entrée en vigueur en 1954) et dans l'arrêté sur le statut du lait de 1953.

Cette « socialisation » de l'UCPL est également manifeste extérieurement et dans les actes et les dires de ses représentants. De 1916 à la fin des années 1990, des représentants des autorités fédérales et cantonales prennent régulièrement et tout naturellement part aux séances du comité central et aux assemblées des délégués; les organes de presse de l'UCPL servent quant à eux de porte-voix à l'administration fédérale et au gouvernement fédéral pour les questions de politique laitière. Après-guerre, l'UCPL établit périodiquement des « Rapports au Conseil fédéral suisse » à l'intention du gouvernement (mais pas de ses propres membres), sur la mise en œuvre des mesures d'exécution qui lui sont confiées dans des domaines tels que l'approvisionnement en lait de consommation et la transformation laitière « réglementés et économiques » ou la « surveillance de l'exécution des mesures prescrites par l'autorité et, conséquemment, par l'Union centrale ».³⁹ On mesure à quel point des dirigeants de l'UCPL s'identifient émotionnellement aux autorités lorsqu'ils en viennent à critiquer vertement certains membres qui, à leurs yeux, se sont laissé aller à « proférer des attaques blessantes à l'encontre de hauts magistrats. »⁴⁰

Les liens étroits entre le pouvoir central et l'UCPL sont également sources de réflexion (à tout le moins de spéculation) pour certains observateurs, qui se demandent à qui peut bien profiter en premier lieu un tel régime administratif. Les idées les plus arrêtées sont en général celles des individus les plus éloignés des réalités du terrain. Ainsi, en 1936, le président du Parti socialiste suisse, alors encore dans l'opposition, explique que ce ne sont pas « la Confédération et le législateur qui gouvernent les paysans », mais que l'agriculture dispose de « son propre gouvernement qui règne sans partage ». Et qui trouve-t-on à la tête de ce cabinet noir ? « Les barons du lait, les seigneurs des fédérations et le tout-puissant docteur Laur, de Brougg, sans la volonté de qui rien ne peut se passer. »⁴¹ A l'inverse, certains paysans déçus, fâchés par l'attitude de leurs représentants suite à un conflit avec l'autorité, n'hésitent pas à traiter ceux-ci de pantins. Ainsi, Daniel Carrard, qui écrit en 1950 : « Messieurs les chefs de la production laitière, vous avez trop permis à la Commission fédérale du contrôle des prix de décider de l'agriculture en matière de prix; son sort était entre vos mains. Vous avez trop permis au Conseil fédéral d'agir selon son bon plaisir, en maître et seigneur, faisant ainsi de vous des marionnettes ! »⁴²

Une analyse historique permet de tirer des conclusions plus objectives. L'UCPL, qui avait été fondée pour réaliser un prix du lait correspondant à sa valeur nutritive et couvrant les frais de production, parvient largement à réaliser ces objectifs entre la Première Guerre mondiale et les années 1990. Certes pas pour tous les producteurs, mais pour la grande majorité d'entre eux. Cette réalité ne découle pas de sa volonté propre, mais de celle des autres protagonistes du secteur laitier et des principales forces politiques, désireux d'assurer un approvisionnement en lait de la population dans l'intérêt du consommateur. Pour y parvenir, il faudra toutefois également des paysans capables de produire du lait à des conditions raisonnables. Ce que permettra le régime

laitier, créé par les milieux politiques et mis en œuvre par les organisations du secteur, l'UCPL en premier lieu. Dans le secteur laitier plus que dans tout autre segment de la politique agricole, les mesures sont axées sur la consommation, alors que le débat porte presque exclusivement sur la production, donc sur les paysans.⁴³

1.2 | Fromagers, laitiers et exportateurs de fromage

1.2.1 | FROMAGERS ET ACHETEURS DE LAIT

A partir des années 1880/1890, dans les régions de production de fromages à pâte dure, les fromagers s'organisent en associations. Pour le canton de Berne, c'est le cas dans l'Emmental, le Mittelland (Plateau), la Haute-Argovie, le Seeland et le Jura. Ces associations se regroupent en 1911 pour former l'association des fromagers bernois.⁴⁴ Des associations de fromagers se créent également dans les cantons de Fribourg, d'Argovie et de Lucerne. A St-Gall et en Thurgovie, en revanche, les fromagers sont membres de la société d'industrie laitière, c'est-à-dire des Käser- und Milchinteressenten-Vereine,⁴⁵ qui sont à leur tour membres de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL), fondée en 1887. En de nombreux endroits, des paysans et des marchands de fromage font également partie de ces associations. En Thurgovie, par exemple, c'est le paysan et marchand de fromage Otto Wartmann qui préside la société d'industrie laitière locale qui, à l'instar des autres sociétés de fromagerie, s'occupe moins de défense professionnelle que d'amélioration de la formation et de promotion de l'esprit associatif.

Au sein de la SSIL, la domination des fromagers et des acheteurs de lait commence après le regroupement des exportateurs de fromage en association, en 1896. Cette orientation vers les fromagers se déroule sans toutefois faire de la SSIL une organisation de défense professionnelle des fromagers. Ce qui s'explique par les divergences d'intérêts au sein de la profession. Les fromagers qui transforment le lait sous contrat avec les sociétés, plus connus sous la dénomination de fromagers gagistes, s'engagent en premier lieu en faveur de bonnes conditions de travail. Leurs revendications ont d'autant plus de chances d'être entendues que le prix du lait versé aux paysans est élevé. Les fromagers acheteurs de lait, en revanche, sont intéressés à un prix du lait faible et à un prix du fromage élevé. Quant aux intérêts des fromagers engagés comme saleurs ou comme beurriers par de gros acheteurs de lait, ils sont encore différents de ceux des deux catégories précédentes.

Au début du 20^e siècle, comme les exportateurs de fromage avant eux, les producteurs de lait s'organisent donc en organisations régionales et en association faitière nationale. Les fromagers, qui achètent leur lait aux sociétés de laiterie et revendent le fromage qu'ils ont fabriqué à des exportateurs, se retrouvent donc littéralement placés entre le marteau et l'enclume. Rien d'étonnant, par conséquent, que c'est en Suisse orientale, où l'on compte un grand nombre d'acheteurs de lait indépendants parmi les fromagers, que certains d'entre eux cherchent, en 1908, à organiser la profession sur un mode syndical.⁴⁶

Cette tentative échoue dans un premier temps, en raison du refus des fromagers gagistes de rejoindre le mouvement et parce que, dans le conflit opposant les fromagers aux producteurs de lait, la SSIL prend clairement le parti des acheteurs de lait. Dès l'hiver 1907/1908, en effet, Ernst Laur n'est pas moins attaqué et diabolisé dans la « *Schweizerische Milchzeitung* » par des représentants de la Société Suisse d'industrie laitière que dans le milieu des exportateurs de fromage et dans la presse ouvrière. Cette position tranchée de la SSIL coupe quelque peu l'herbe sous les pieds des ache-

23 Même si l'importance des organisations augmente très fortement durant la Première Guerre mondiale, ce sont souvent les autorités qui ont le dernier mot dans les décisions délicates.

*Kopie von Herrmann, Haag.
Herrn Schmeitz abg.*

Copie: B e r n , den 30. Mai 1919.

An den Schweizerischen Milchkäuferverband
Sekretariat Waisenhausplatz 25
B e r n

Ihr Schreiben vom 15. Mai. Nachdem die in Ihrem Schreiben behandelte Angelegenheit in ausführlichen Konferenzen zwischen der Käseunion, dem Zentralverband und unserem Milchembeholdet worden ist, ohne dass eine allseitig befriedigende Lösung gefunden werden konnte, sehen wir uns veranlasst, an den bereits getroffenen Entscheidungen festzuhalten. In Bezug auf Ihren Vorschlag, es möchte vorläufig ein Ueberpreis von 3 Fr. per 100 Kg. fabrizierten Käse an Ihre Verbandskasse ausbezahlt werden, müssen wir mitteilen, dass eine solche Regelung unmöglich ist. Die Käseunion ist nicht in der Lage, weitere Ueberpreise aus der Verschleisspanne, die ihr zur Verfügung steht, zu bewilligen. Ferner würde die Gewährung eines Ueberpreises an die Milchkäuferenschaft ohne weiteres das Begehren der Genossenschaftskäsereien um Gleichstellung veranlassen. Wir hätten also die Fr. 3. auch zu Gunsten jener Käsereien zu bewilligen, welche genossenschaftlich käsen.

Wir empfehlen Ihnen, in bezug auf die Festsetzung des Uebereinkommens über den 1. August hinaus rechtzeitig mit dem Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten und der Käseunion zu ver-

- 2 -

kehren, damit diese Instanzen uns einen von Ihnen gutgeheissenen Antrag stellen können. Wir müssen immerhin darauf aufmerksam machen, dass den immer vielseitiger und umfangreicher werdenden Begehren der wirtschaftlichen Verbände Zügel angelegt werden müssen und wir nicht ohne weiteres auf alle Begehren eintreten können. Wir gestatten uns auch, darauf hinzuweisen, dass die Milchkäuferenschaft bisher zufrieden sein konnte und es nun auch in den Kauf nehmen muss, wenn infolge einer Konjunkturschwankung auf dem Schweinemarkt die Verhältnisse für einen Teil der Käser etwas ungünstiger geworden sind. Gerade diese Käser sind in den letzten Jahren erheblich begünstigt worden.

Hochachtungsvoll
Eidgenössisches Ernährungsamt
sig. Dr. J. Käppeli.

teurs le lait de Suisse orientale, qui ne parviennent dès lors pas à créer l'organisation indépendante qu'ils appellent de leurs vœux. La situation changera toutefois dix ans plus tard. En effet, après la création du Syndicat suisse des exportateurs de fromage (SEF), qui couvre comme son nom l'indique le secteur des exportations, et la fondation de l'UCPL, via laquelle les producteurs de lait sont chargés de l'approvisionnement en lait de consommation, les fromagers et transformateurs se trouvent dépourvus de représentant servant d'interlocuteur national actif aux deux premières organisations. Lors des premières négociations entre producteurs et transformateurs, les acheteurs de lait sont encore représentés par les organisations fromagères régionales.⁴⁷ Toutefois, comme les membres de la SSIL défendent en partie des intérêts largement divergents et que le régime d'économie de guerre restreint de plus en plus la liberté d'action de certains groupes professionnels, l'organisation faïtière ne conteste bientôt plus la nécessité de créer une organisation indépendante d'acheteurs de lait.

Durant l'automne 1916 déjà, les acheteurs de lait bernois constituent leur propre association cantonale. Le 28 janvier 1917, des membres du comité central de la SSIL et des délégués des organisations cantonales de fromagers fondent l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL) et en adoptent les statuts, préparés par la commission de direction et le comité central de la SSIL. Le président de l'assemblée constitutive déclare qu'à « une époque où les ordonnances et les décisions du Conseil fédéral nous rapprochent de la dictature et assurent de gros bénéfices au groupe des marchands, alors que les fromagers gagnent difficilement leur vie, une association solide des fromagers est plus que jamais indispensable. »⁴⁸ L'objectif de l'USAL est de promouvoir l'indépendance des fromagers et des acheteurs de lait. Concrètement, il s'agit de leur assurer « un gain intermédiaire équitable ». L'organisation émet des bons de participation pour financer ses activités. Très rapidement, elle crée à Cham (ZG) un office commercial spécialisé dans la vente du matériel de fromagerie et prend une participation dans les usines de fabrication d'aliments pour le bétail de Willisau et de Wil, qui produisent et commercialisent les concentrés pour porcs dont ont besoin les fromagers qui mettent eux-mêmes en valeur leur petit-lait.

L'Union suisse du commerce de fromage (USF), qui succède en la matière au Syndicat des exportateurs suisses de fromage, accorde à l'USAL, en 1920 déjà, un droit d'intervenir dans la fixation du prix du fromage, même si l'organisation des fromagers ne possède pas encore de participation financière dans la première. Une situation normalisée en 1925, lorsque l'UDSAL souscrit une part du capital social de l'USF et devient ainsi un partenaire de plein droit au sein du nouveau régime laitier incarné par l'USF.

Logiquement, les fromagers employés par les sociétés de laiterie ou de fromagerie ou, plus rarement, par un acheteur de lait privé, n'ont pas leur place au sein de l'USAL. Six mois après la fondation de cette dernière et, dans une certaine mesure, dans l'ombre de celle-ci, ces fromagers gagistes se regroupent au sein de l'Union suisse des fromagers gagistes durant l'automne 1917. Des sections largement indépendantes existaient déjà auparavant en Suisse orientale, dans la région Lucerne-Argovie, à Berne et en Suisse romande.

L'objectif principal des fromagers gagistes est la signature d'une convention collective avec les organisations faïtières de leurs employeurs, l'UCPL et l'USAL. Une nécessité d'autant plus impérieuse que dans le secteur fromager, malgré le fort renchérissement enregistré durant la guerre, les salaires n'ont que peu augmenté. L'organisation des gagistes enregistre son premier succès début 1918, lorsque le Syndicat des exportateurs suisses de fromage décide, en matière de paiement de la prime pour les

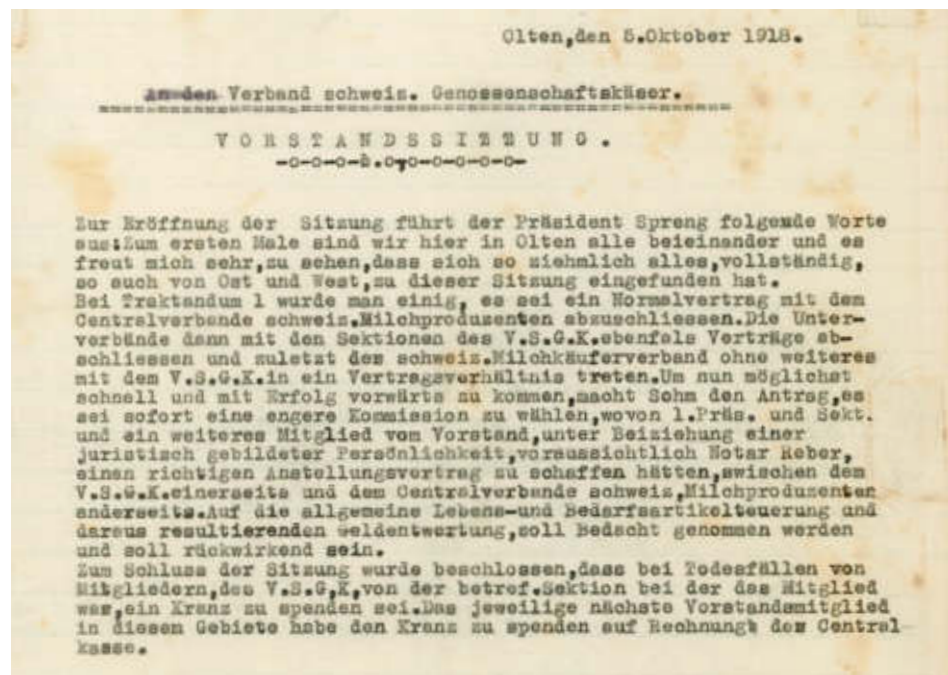
fromages de première qualité, de ne plus verser la moitié du montant aux propriétaires, mais aux fromagers gagistes travaillant en indépendants.⁴⁹ La section bernoise de l'Union suisse des fromagers gagistes parvient en outre à signer un contrat-type avec la Fédération laitière bernoise. Finalement, après de longues négociations entre les fromagers gagistes, d'une part, et l'UCPL et l'USAL, d'autre part, une convention nationale est signée au printemps 1920. Elle règle les principes de l'engagement des fromagers gagistes par les sociétés de fromagerie ou les acheteurs de lait et définit une grille indicative des salaires. Un contrat-type d'engagement est simultanément rendu obligatoire. Des commissions permanentes sont mises en place dans chaque région du pays pour le règlement des litiges. Composées d'un tiers-arbitre, d'un représentant des fromagers et d'un représentant des producteurs de lait, ces commissions rendent des décisions contrôlées par une commission de recours.

L'Union centrale est intéressée au maintien de bonnes relations avec les fromagers gagistes, car seuls des personnes satisfaites sont capables de produire du fromage de qualité impeccable. Pour sa part, l'USAL trouve son intérêt dans la mise en œuvre de bonnes conditions de travail et de salaire pour les gagistes, car elles participent à l'amélioration de la compétitivité de ses membres, les acheteurs de lait.

1.2.2 | FABRICANTS DE FROMAGES À PÂTE MOLLE

Au 19^e siècle, comme la fabrication du beurre, la production de fromages à pâte molle passe après la production des fromages à pâte dure. Toutefois, comme les exigences relatives à la production du lait servant à la fabrication des pâtes molles sont un peu moins sévères que celles posées au lait servant à la production d'emmental, la fabrication du fromage à pâte molle prend plutôt son essor dans les régions connaissant un prix du lait plus faible. En Suisse, avant la Première Guerre mondiale, c'est essentiellement le cas dans le Jura bernois et dans les cantons de Fribourg et Vaud. Après le début des hostilités, les importations de pâtes molles – celles de France et d'Italie concurrençaient fortement la production indigène – vont chuter, de quelque 20000 quintaux en 1913 à 1500 quintaux en 1916, alors que les exportations tripleront à près

²⁴ Comme les membres du personnel de maison, les fromagers gagistes ont à cœur d'honorer la mémoire de leurs défunts. Une des fonctions importantes de leurs organisations est de contribuer à assurer une sépulture décente à leurs membres, souvent restés célibataires.



de 952 quintaux.⁵⁰ Toutefois, à partir de 1916 déjà, la pénurie de lait impose une restriction de la production des fromages à pâte molle.

Les producteurs de fromages à pâte molle commencent à s'organiser durant les premières semaines de 1917, en réponse au Département fédéral de l'économie publique qui prépare une décision de restriction supplémentaire de la production de pâtes molles (pour assurer l'approvisionnement en lait de consommation). Lors de la séance préparatoire tenue le 16 janvier 1917 en vue de la création d'une association, on ne s'oppose pas aux autorités, à l'UCPL et au principe en vertu duquel les besoins des consommateurs de lait de consommation doivent être assurés par tous les autres secteurs de la transformation. Toutefois, on y revendique l'égalité de traitement de tous les transformateurs de lait. Les fabricants de fromages à pâte molle s'élèvent en particulier contre le fait que, sous couvert d'approvisionnement en lait de consommation, les laiteries citadines ont augmenté leur production de pâtes molles, qui leur sert à compenser les fluctuations de la demande.⁵¹ Peu après cette réunion préparatoire, le 27 janvier 1917, Berne prononce l'interdiction de fabriquer du fromage qui n'est pas couvert par le monopole d'achat du Syndicat des exportateurs suisses de fromage. La production de fromage à pâte molle est dès lors soumise à autorisation spéciale.⁵² Fondée trois jours après l'interdiction, la Fédération suisse des fabricants de fromage à pâte molle (FSF) se met totalement au service de la politique d'approvisionnement des autorités et de l'Union centrale. Elle veille à ce que, jusqu'à la levée du régime d'économie de guerre, on ne puisse fabriquer du fromage à pâte molle que via l'octroi d'une autorisation exceptionnelle, ce qui avait déjà été le cas durant un certain temps avant 1914. De plus, les producteurs doivent s'acquitter de taxes que la VSW encaisse pour le compte des autorités, exerçant ainsi son contrôle sur l'ensemble des fabricants. Guido Koestler et Albin Peter, de l'Ecole de laiterie de Rütli, auront joué un rôle important dans les préparatifs de la création de la fédération. Son premier président est élu en la personne de Fernand Badoux, de l'Ecole de laiterie de Moudon; son premier secrétaire est Fritz Fischer, secrétaire de la Société suisse d'industrie laitière, qui en assumait la fonction de directeur.

Pour des raisons comparables et avec des objectifs semblables, les fabricants de fromage aux herbes se regroupent également. Le 23 décembre 1915, avec les exportateurs dudit fromage, ils fondent leur organisation qui, à l'image des exportateurs de pâtes dures, prend en charge la sécurité d'approvisionnement du pays et reçoit en échange, lorsqu'il y a suffisamment de lait disponible, des autorisations d'exporter qu'elle distribue à ses membres. Afin d'empêcher une hausse des prix, la nouvelle association est soumise à la Genossenschaft Schweizerischer Käseexporteure qui détermine par conséquent les conditions de fabrication et les prix de vente. Après 1920, le Verband der Kräuterkäsefabrikanten und -exporteure est libéré de la tutelle du SEF par l'Union suisse du commerce de fromage. Seules resteront en vigueur les dispositions relatives aux prix maximaux.⁵³

Processus en tous points identique pour le régime du commerce et des exportations du fromage d'Appenzell. En novembre 1916, l'Association libre des producteurs et marchands de fromage d'Appenzell (Freie Vereinigung der Appenzellerkäse-Produzenten und -Händler) voit le jour. Elle est également soumise au SEF jusqu'en 1920. La production et les exportations de ce fromage connaîtront une croissance marquée, après la Seconde Guerre mondiale surtout. Fondé en 1942, la Geschäftsstelle für Appenzellerkäse des Milchverbandes St. Gallen und Appenzell augmentera ses ventes de 30 fois jusqu'au milieu des années 1970; il exportera jusqu'à 45 % de la production

25 La lutte pour la matière grasse qui a eu lieu durant la Première Guerre mondiale se répète durant la seconde. Après la décision de l'Office de guerre pour l'alimentation de restreindre radicalement la production de fromages à pâte molle, après celle de pâtes dures, au profit de la production beurrière, dont les stocks avaient chuté à 15% de ceux de l'année précédente, le comité de la Fédération des fabricants de fromages à pâte molle met à son ordre du jour les possibilités et les limites de la mise en application de cette exigence dans chaque entreprise.

Prot. Vorstand VSW vom 18. Februar 1944.

Seite 3.

Kundschaft selbst haben schaffen müssen, beibehalten können. Auch ist unbedingt in den Verbandsbetrieben die gleiche Behandlung anzuwenden wie in den Privatbetrieben.

Beer erklärt, dass in seinem Betrieb gegenwärtig nur etwa 1600-1700 kg Milch täglich verfügbar sind, gegenüber 3000 kg in vorangehenden Wintern. Das Personal ist jedoch da und muss entlohnt werden. Es wird ein Teil der Milch zentrifugiert und daraufhin werden 3/4 fette Weichkäse fabriziert. Weniger fetthaltige als 3/4 fette Käse können in der Weichkäserei nicht mit Vorteil fabriziert werden. Camembert und Brie müssen sogar vollfett fabriziert werden, wenn sie noch als solche Käse verkauft werden sollen. Aus unserm Betrieb in Küsnacht können wir kaum mehr Fett herausholen.

Badoux verweist darauf, dass Weichkäse oft die Butter ersetzt, doch kann der Fettgehalt nicht allzusehr vermindert werden. Der höhere Gehalt an Schotte im Weichkäse kommt der menschlichen Ernährung zugut.

Sollberger. Die Umstellung auf die Fabrikation unterfetterer Sorten wurde schon bisher begünstigt dadurch, dass nur die Vollmilchmenge für die Weichkäserei bestimmt wurde, sodass noch Magermilch beigemischt werden konnte. Der Milchverband Winterthur hat das bewilligte Kontingent Milch nicht ausgenutzt. In Stammheim werden nur 1/4 fette Weichkäse fabriziert. Er beantrage, es sei das im Herbst festgesetzte Kontingent an Vollmilch für die Fabrikation von Weichkäse zu reduzieren.

Salathé ist mit Beer darin einig, dass ein gewisser Minimalfettgehalt enthalten sein muss, wenn die Weichkäse noch einigermaßen genießbar sein sollen. Weiter als 3/4 fett kann man im allgemeinen nicht gehen, höchstens bei Romadour auf 1/2 fett. Die Verhältnisse liegen bei den Weichkäsen anders als bei den weichen Schnittkäsen wie Stangenlimburger, Rothkäse usw.

Tribolet. Ein gewisses Minimum an Milch muss in der Weichkäserei vorhanden sein, wenn der Betrieb noch rationell gestaltet werden soll. Man wird vorwiegend 1/2 fette Sorten fabrizieren müssen.

Christen erklärt, dass die Kondensmilchfabriken nicht mehr über sehr viel Milch verfügen. Sie seien also nicht etwa privilegiert gegenüber der Käserei. Eine gewisse Menge Milch muss dort zur Pulverfabrikation bewilligt werden, damit wenigstens die Armee beliefert werden kann. Das Rote Kreuz kann bis Mai nicht mehr beliefert werden.

Sollberger schlägt vor, das Vollmilchkontingent für die Weichkäserei um 50% herabzusetzen für die Zeit vom 20. Februar bis Ende März. Die Milch soll dann nicht als Konsummilch weggenommen werden.

totale, essentiellement vers l'Allemagne. L'Appenzeller occupera la quatrième place du palmarès des exportations fromagères suisses, derrière l'Emmentaler, le Gruyère et le Sbrinz.⁵⁴

1.2.3 | LAITIERS

Les laitiers jouent un rôle charnière entre la production du lait de consommation à la ferme et sa consommation par les ménages. Jusque dans les années 1950/1960, le lait de consommation est livré pour une très grande part – en Suisse allemande en tout cas – de porte à porte. Ces livraisons sont assurées, outre par les sociétés de consommation et les laiteries, essentiellement par des laitiers. C'est à la fin des années 1950 seulement, alors que le lait est de plus en plus conditionné en emballages à jeter, que la pratique actuelle se mettra en place. Désormais, c'est le consommateur qui ira acheter son lait au magasin et le ramènera à la maison.

Dans le commerce, il y a lieu de faire une différence entre petits et grands laitiers, ces derniers étant représentés notamment par les grandes laiteries de l'Allgemeiner Consum-Verein (ACV), à Bâle et de la Verbandsmolkerei Zürich. Outre les consommateurs, les partenaires commerciaux de ces deux sociétés sont moins les petits laitiers encore en activité à l'échelon local que les fabricants de conserves de lait, soit les usines de séchage et de condensation. Cette collaboration repose principalement sur le problème des fluctuations de la production et des variations de la demande en lait de consommation. En effet, production et consommation de lait de consommation varient considérablement, sans que l'on ne puisse rien y changer, en fonction des conditions météorologiques (sécheresse), de la saison, du jour de la semaine ou de la période de l'année (vacances). Les grandes laiteries, surtout, sont alors confrontées à des situations de pénurie ou de surabondance, qu'elles tentent de compenser en recourant aux services des fabriques de conserves de lait. Lorsqu'elles enregistrent des surplus de lait, ces grandes laiteries le font transformer à la campagne dans des centres de régulation, le livrent autre part ou le dirigent vers des fabriques de conserves de lait. A l'inverse, lorsque les temps sont à la pénurie, elles rachètent du lait d'industrie à ces dernières pour le vendre comme lait de consommation.⁵⁵ La collaboration de ces partenaires est institutionnalisée au sein d'une « bourse du lait ». En font partie, outre l'Union suisse des coopératives de consommation (USC) et quelques sociétés de consommation, Nestlé SA et l'Anglo-Swiss Condensed Milk Company à Cham, ainsi que des fabriques de conserves de lait de diverses régions du pays.⁵⁶ Au sein de la bourse du lait, les sociétés de consommations forment un conglomérat distendu qui donnera le jour, fin janvier 1916, à la coopérative d'achat de lait des coopératives suisses de consommation (Milcheinkaufsgenossenschaft schweizerischer Konsumvereine, MESK). Cette coopérative regroupe 19 sociétés de consommation distribuant du lait frais, qui représentent 40 pourcent des membres de l'USC. Par la suite, la MESK servira essentiellement de centrale de compensation des sociétés de consommation vis-à-vis des fédérations laitières. Contrairement à ce que prévoient ses statuts à l'origine, elle ne sera jamais active dans le négoce intermédiaire du lait.⁵⁷

La notion de « petit laitier » est relative. « Petit » se rapporte moins à l'ampleur de l'activité commerciale qu'au fait que le commerce de détail du lait est l'affaire d'indépendants travaillant seuls ou de laiteries isolées. La pression qui s'exerce sur les petits laitiers en faveur de leur organisation est si importante qu'ils se fédèrent en associations à partir des années 1880 déjà, dans le but de mieux coordonner l'achat du lait et de pouvoir rationaliser la distribution à domicile, extrêmement coûteuse.

26 Pour court-circuiter les grossistes, auprès desquels un grand nombre de laitiers s'approvisionnent jusqu'ici, les associations de laitiers fondent, au tournant du siècle, des coopératives d'achat qui conclurent des contrats de livraison avec les organisations de producteurs de lait.

Vertrag zwischen dem Verband „Zentralschw. Milchgenossenschaft“ und der „Milchhändlergenossenschaft Bern und Umgebung“.

Zwischen dem Verband „Zentralschweizer Milchgenossenschaft“ und der „Milchhändlergenossenschaft von Bern und Umgebung“ ist folgender Vertrag abgeschlossen worden.

I. Grundlage des Vertrages.

Art. 1. Der vorliegende Vertrag bezweckt im Wohn- und Verkehrsgebiete der Kontrahenten eine einheitliche Regelung des Verkehrs mit Milch, die zum direkten Konsum gelangt.

Art. 2. Dabei wird als leitender Grundsatz hingestellt, mit bezug auf die Milchpreise im Groß- und Kleinhandel eine gewisse Stabilität anzustreben und dadurch weniger erhebliche Veränderungen des Marktes mit Milch und Milchprodukten auszuschalten.

II. Allgemeine Bestimmungen.

Art. 3. Die Kontrahenten verpflichten sich zu gegenseitiger Unterstützung bei ihren Bestrebungen zum weiteren Ausbau ihrer Organisation.

Art. 4. Es ist im fernern ihre Pflicht, durch peinliche Reinlichkeit und Lauterkeit im gesamten Milchverkehr den Konsumenten eine gesunde, haltbare und in jeder Beziehung einwandfreie Milch zu liefern.

Art. 5. Dem Milchhändler steht das Recht zu, bei seinem Milchlieferanten Stallinspektionen vorzunehmen, ihn betreffs Stallhaltung auf allfällige Mängel, die von schädigendem Einflusse auf die Milch sein könnten, aufmerksam zu machen und deren Abhülfe zu verlangen. Dem Lieferanten dagegen ist gestattet, die Gefässe nachzusehen, in denen die von ihm abgelieferte Milch in den Verkehr gebracht wird, und deren tadellose Reinhaltung zu fordern.

Art. 6. Anstände, die sich aus der Durchführung dieses Vertrages ergeben könnten, werden endgültig durch eine ständige Kommission erledigt.

In die von dieser Kommission zu verwaltende „gemeinsame Kasse“ fallen die Einzahlungen, welche nach Art. 13 und 16 hiernach zu leisten sind.

Das Nähere über die Zusammensetzung und die Obliegenheiten der ständigen Kommission, sowie über die Verwaltung und Rechnungslegung der gemeinsamen Kasse wird durch ein Spezialreglement festgesetzt, welches von den Vorständen der kontrahierenden Verbände zu genehmigen ist.

Art. 7. Der Detailverkaufspreis der Milch wird zu Vertragsbeginn auf 22 Rp. per Liter festgesetzt. Auf- oder Abschläge auf diesem Preise werden durch eine Delegiertenversammlung entschieden, in die jeder der kontrahierenden Verbände 25 Vertreter entsendet. Geleitet wird sie vom Präsidenten des Schweizer Milchhändlerverbandes, im Verbindungs-falle vom Präsidenten des Zentralverbandes Schweiz. Milchproduzenten. Der Präsident stimmt nicht, hat aber bei Stimmgleichheit den Stichentscheid. In dringenden Fällen, in denen die Einberufung der Delegiertenversammlung nicht mehr möglich ist, entscheidet die in Art. 6 hier- vor vorgesehene ständige Kommission — unter Vorbehalt der Ratifikation durch die Delegiertenversammlung.

Art. 8. Der Bruttogewinn des Milchhändlers auf einem Liter hat zu Vertragsbeginn mindestens 4/5 Rp. zu betragen. Demnach stellt sich der Ankauf beim Produzenten auf 17/5 Rp., franko Umsahrt des Milchhändlers.

Besondere Umstände (bessere oder schlechtere Abfuhrverhältnisse, größere oder kleinere Milchquantum u. s. f.) dürfen in den Milchkäufen angemessen berücksichtigt werden, jedoch nur in einer Weise, welche die in Article 1 dieses Artikels festgesetzte Regel nicht verletzt. Eine ins Einzelne gehende Regelung erfolgt in den einzelnen Kaufverträgen, zu welchen einheitliche Formulare zu benützen sind.

Art. 9. Bei einem Detailpreisausschlag fällt der daheringe Mehrerlös je zur Hälfte dem Produzenten und dem Händler zu, bei einem Preisabschlage wird der Mindererlös von den Kontrahenten ebenfalls je zur Hälfte getragen. Ein Umsahgewinn von 4 Rp. pro Liter wird dem Milchhändler in allen Fällen garantiert.

III. Besondere Bestimmungen.

A) Pflichten des Verbandes „Zentralschweizer Milchgenossenschaft“.

Art. 10. Die „Zentralschweiz. Milchgenossenschaft“ sorgt dafür, daß ihre Mitglieder die zur Abgabe verfügbare Milch nur an solche Milchhändler verkaufen, die im Milchverkehr mit den Privaten den zu Vertragsbeginn geltenden Detailverkaufspreis von 22 Rappen pro Liter oder aber an dem nach Art. 7 festgesetzten Preise festhalten. Rückvergütungen auf dem vereinbarten Verkaufspreise dürfen nicht gewährt werden.

Art. 11. Die „Zentralschweiz. Milchgenossenschaft“ verpflichtet sich im weitern, die Milchhändlergenossenschaft von Bern und Umgebung“ im Kampfe gegen Schmutzkonkurrenz und Preischleuderei zu unterstützen.

B) Pflichten der „Milchhändlergenossenschaft von Bern und Umgebung“.

Art. 12. Die „Milchhändlergenossenschaft von Bern und Umgebung“ sorgt dafür, daß ihre Mitglieder in erster Linie die zu Konsumzwecken verfügbare Milch des Verbandes „Zentralschweizer Milchgenossenschaft“ kaufen.

Der Ankauf von Milchen nichtorganisierter Produzenten ist nur mit Einwilligung der ständigen Kommission gestattet.

Art. 13. Käufer von Nichtverbandsmilchen übernehmen die Verpflichtung, der gemeinsamen Kasse (Art. 6 hier- vor) nach Mitgabe des gekauften Milchquantums vorläufig den Betrag zu zahlen, den der Verband Zentralschweizer Milchgenossenschaften für Konsummilch von ihren Mitgliedern erhebt. Dieser Betrag fällt zu Lasten der nichtorganisierten Milchproduzenten und ist ihnen vom Käufer jeweilen bei den Milchauszahlungen abzuziehen. Eventuelle Abänderungen beschließt die ständige Kommission.

IV. Schlußbestimmungen.

Art. 14. Die kontrahierenden Verbände müssen ins Handelsregister eingetragen sein.

Art. 15. Dieser Vertrag dauert vorläufig ein Jahr (vom 1. Mai 1908 an) und ist erstmals auf 1. Mai 1909 kündbar. Die Kündigungsfrist wird auf 2 Monate festgesetzt. Vom 1. Mai 1909 an ist er je auf 1. November oder 1. Mai kündbar unter Beobachtung der Kündigungsfrist von 2 Monaten.

Art. 16. Zuwiderhandlungen einzelner Mitglieder der kontrahierenden Verbände gegen diese Vertragsbestimmungen werden mit Geldbußen von 10 - 500 Fr. belegt, welche von der ständigen Kommission auszusprechen und von der fehlbaren Partei an die gemeinsame Kasse einzuzahlen sind (Art. 6 hier- vor).

Bern, den 21. März 1908.

Für den Verband
„Zentralschweizerische Milchgenossenschaft“:
Für den Verband
„Milchhändlergenossenschaft Bern u. Umgebung“:

Au tournant du siècle, à Berne, par exemple, ce ne sont pas moins de 200 petits laitiers qui, en 1880, s'étaient déjà regroupés au sein du Milchhändler-Verein Bern, qui aura bientôt pour tâches principales la fixation du prix de vente au détail et l'information de ses membres sur la situation du marché. Son comité négociera le prix d'achat du lait avec les producteurs au cours « d'épuisantes discussions », nous apprend le récit publié à l'occasion du centenaire de la société. En outre, la société ne tardera pas à établir une liste noire à l'intention de ses membres, pour les mettre en garde contre les clients qui abusent du crédit.⁵⁸ Les fondateurs de la société sont pour la plupart des paysans pratiquant la vente directe (Selbstaussmesser). Etablis dans la banlieue de Berne ou dans les environs, ils livrent en ville le lait qu'ils ont traité eux-mêmes. A Berne, on les surnomme « vachers » (« Chüjer »), alors qu'à Lucerne, ils sont appelés « armaillis » (« Sennen »). Les laitiers des villes achètent également leur matière première à des coopératives ou des fédérations laitières qui le transportent en ville par chemin de fer. A Berne, les laitiers chargent ce lait sur leurs carrioles à chiens ou à chevaux dans une ruelle jouxtant la gare, qui porte le nom de ruelle du lait (Milchgässli).

La décennie 1880 voit naître de plus en plus de petites laiteries privées: en 1882, par exemple, la laiterie Grünig ouvre ses portes à Bienne; en 1886, ce sera le tour de la laiterie Streckeisen & Moser, à Berne. Ce sont ces laiteries qui livrent aux petits laitiers du lait filtré et refroidi, faisant ainsi concurrence au lait des paysans, dont la crème remonte plus facilement.

Après le tournant du siècle, lorsque les protagonistes des filières de la production et du commerce commencent à s'organiser aux échelons régional et national, les laitiers en font de même, au niveau supralocal. Ensuite, en 1906, ils fondent à l'échelon national la fédération suisse des laitiers (Schweizerischer Milchhändler-Verband, SMHV). Peu après, les relations commerciales directes entre les sections de la SMHV et les fédérations laitières prennent de l'importance au niveau pratique. Les partenaires commencent par signer des accords portant sur les livraisons de lait. Plus tard, à Berne par exemple, ils fonderont en commun de nouvelles laiteries. Comme ces laiteries transforment également le lait de consommation en surplus (du fait des fluctuations de la demande ou de la production), les laitiers parviennent mieux à faire face aux variations temporaires, soit en redonnant le lait en trop ou en achetant du lait de secours supplémentaire. En se livrant à cette nouvelle activité commerciale, de nombreuses associations de laitiers se transforment également en coopératives, qui assurent l'approvisionnement de leurs membres en matière première.

Outre les laitiers des grandes villes, dont l'activité principale consiste à livrer le lait au porte à porte, on trouve, dans les villes de plus petite taille et en Suisse romande surtout, des détaillants en beurre et en fromage qui vendent du lait au magasin. Ces détaillants se regroupent d'abord en associations cantonales, avant de fonder, en 1917, alors que les livraisons à domicile avaient été interrompues momentanément en de nombreux endroits par la guerre, la Fédération suisse des détaillants en beurre et fromage (Verband schweizerischer Milch-, Butter- und Käsedetaillisten, VSMBKD). La coopérative bernoise des laitiers rejoindra également la section cantonale du VSMBKD en 1920.

Alors que les coopératives de laitiers, en attribuant les quartiers à leurs membres et en mettant en œuvre d'autres mesures, jouent un rôle important dans la rationalisation de la distribution du lait, elles sont poussées dans leurs retranchements à partir de la fin des années 1950 et du début de la décennie suivante. Toutefois, elles se restructurent très vite après la libéralisation du commerce du lait, un mouvement incœrcible qui

27 Jusqu'à l'entre-deux-guerres, il est habituel que les paysans livrent les fromages à pâte dure jusqu'aux caves de l'exportateur et soient ensuite récompensés de leur travail par un plantureux repas. Avec l'apparition des camions motorisés, les maisons de commerce iront de plus en plus prendre livraison des fromages directement chez le producteur.



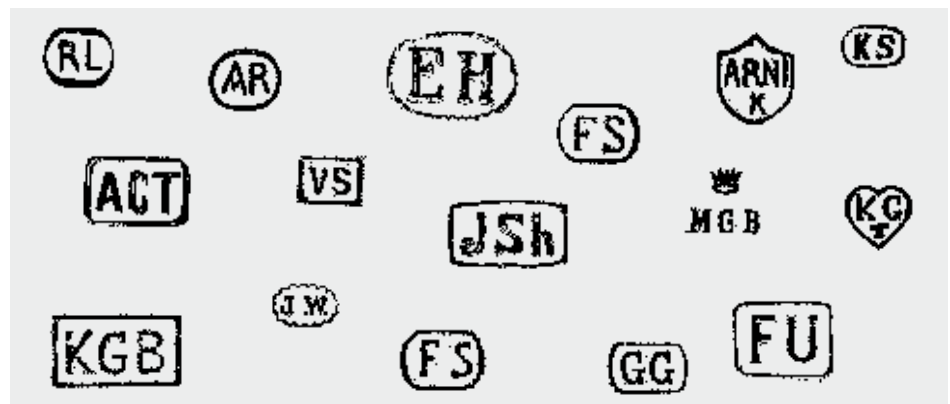
provoque la disparition de nombreux laitiers et détaillants. En octobre 1964 déjà, le Milch-, Butter- und Käsedetaillistenverband est dissout et fusionne avec la Milchhändlergenossenschaft de Berne pour former le Verband des Milch- und Milchproduktenhandels Bern und Umgebung.⁵⁹

1.2.4 | EXPORTATEURS DE FROMAGE

ENTREPRISES ET SITES D'EXPLOITATION

Être exportateur de fromage, c'est se livrer à deux activités fort différentes l'une de l'autre, écrit en substance le directeur d'une maison d'exportation en retraçant le développement de son entreprise. « Dans ses rapports avec les paysans et les fromagers, il est leur égal : enraciné dans son terroir, sérieux et à tu et à toi avec ses partenaires. » Mais à peine a-t-il « encavé la production » qu'il se transforme en « homme du monde, qui traite avec des clients de tous pays », qui leur rend visite et les reçoit régulièrement.⁶⁰ Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, les exportateurs de fromage entretiennent effectivement la plupart du temps des relations directes avec leurs clients. En revanche, depuis la Première Guerre mondiale déjà, leurs contacts avec les producteurs de lait sont plutôt rares : ils traitent dans la majorité des cas uniquement avec les comités des sociétés de fromagerie. C'est avec eux en effet qu'ils négocient leurs achats et c'est par eux également qu'ils se font livrer le fromage en automne. Les livreurs, comme le veut la tradition, sont en effet invités à se régaler, après la livraison, aux frais du marchand. Mais ceux-ci sont moins représentatifs de la moyenne des producteurs

28 ACT signifie ACTiengesellschaft des Emmentalischen Käseereigenossenschaftsverbandes (société anonyme de la fédération des sociétés de fromagerie d'Emmental). Ces trois lettres resteront la marque d'origine de la maison Goldbach AG, longtemps encore après la disparition de la première.





29 Ferdinand Roth (1856–1915) voit le jour sur un important domaine de la commune d'Ersigen (BE). De 1872 à 1875, il accomplit un apprentissage auprès de la maison d'exportation Fehr & Comp. à Berthoud. Il part ensuite travailler comme comptable en France, puis retourne dans l'entreprise qui l'a formé, où il ne tarde pas à devenir le bras droit de son patron, Heinrich Fehr. En 1878, il prend part pour la première fois à la grande tournée que la maison entreprend en Allemagne; plus tard, il rendra visite aux clients de Belgique, d'Autriche, du Danemark, de Hongrie et de Russie. Après son mariage avec la fille du propriétaire, Emma Schiffmann-Fehr, qui était devenue veuve dans l'intervalle, il devient copropriétaire de l'entreprise en 1885. Elle est rebaptisée Roth-Fehr & Co. en 1890. En 1893, Ferdinand Roth est élu vice-président de la Société suisse des marchands de fromage (Verein Schweizerischer Käsehändler) et exerce de 1906 à 1910 le mandat de président de cette organisation, devenue entre-temps le Syndicat des exportateurs suisses de fromage (SEF).⁶¹

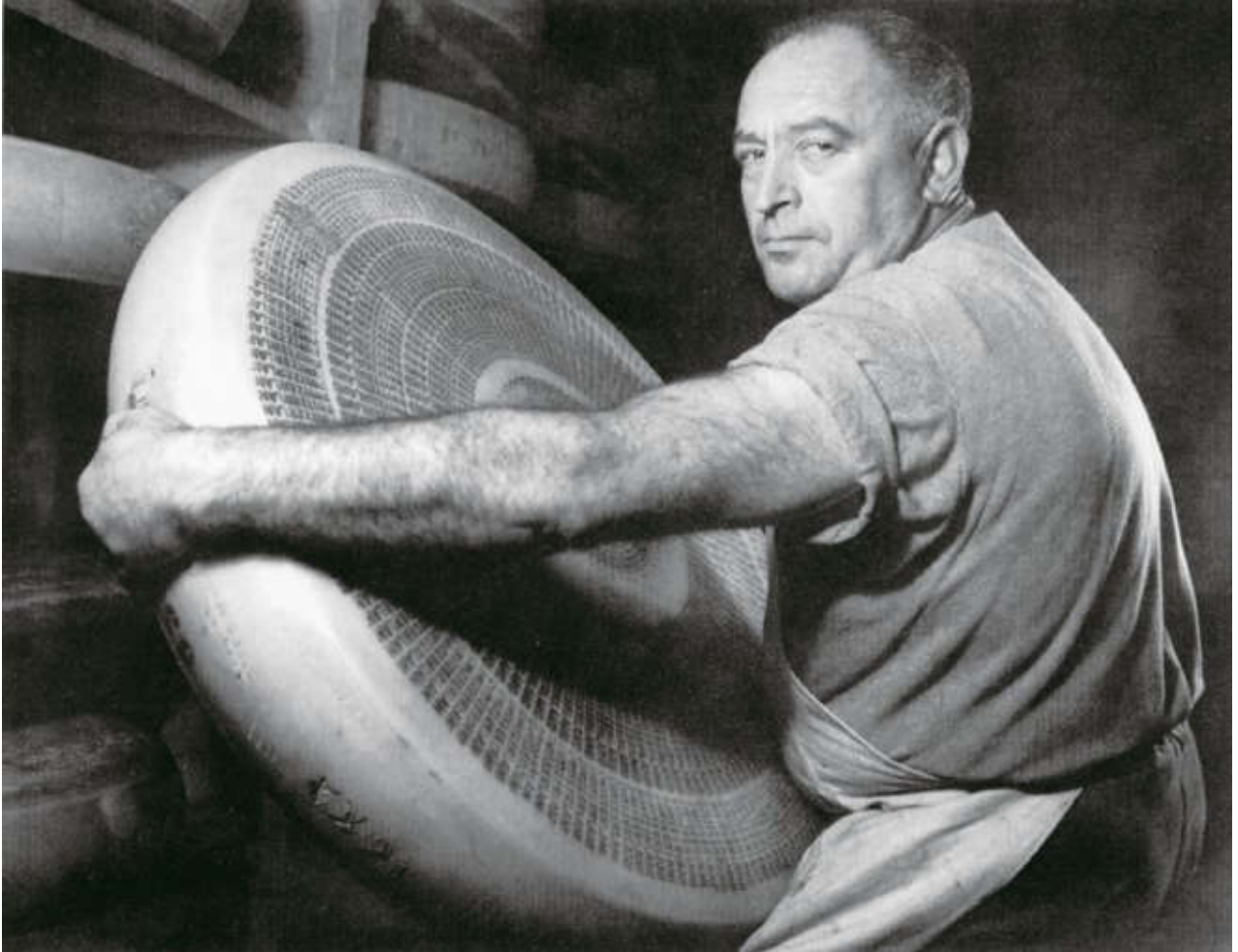
de lait que des membres des comités des sociétés. Pour pouvoir participer à la procession symboliquement riche de la livraison, il faut en effet posséder deux chevaux au minimum et un gros char, ce qui est rarement le cas chez les producteurs de lait.

Les exportateurs sont en revanche liés plus étroitement aux fromagers. C'est avec ces derniers, qui achètent le lait aux paysans, qu'ils négocient en effet le prix du fromage et en taxent la qualité. La plupart des entreprises exportatrices de fromage n'entretiennent donc pas uniquement des relations personnelles, souvent vieilles de plusieurs décennies, qu'avec leurs clients étrangers, mais également avec leurs fournisseurs suisses.

En règle générale, les exportateurs n'achètent que des fromages de première qualité, soit des meules répondant aux exigences les plus sévères en termes de composition, d'arôme, d'ouverture, de hauteur et de poids. Tous critères qui font l'objet de divergences d'interprétation permanentes. Le fromage est en effet un produit vivant et le goût du consommateur dépend de facteurs personnels, historiques et culturels. Rien d'étonnant, par conséquent, si l'on se dispute souvent, s'agissant du fromage, sur les notions de bon, de beau ou d'arôme. Dans les affaires d'exportations fromagères, relations personnelles et confiance sont souvent des éléments aussi importants que les critères objectivement mesurables. En Italie, par exemple, la clientèle exige de l'Emmentaler à gros trous. Le consommateur français, en revanche, préfère une ouverture plutôt moyenne et régulière. Et en Allemagne, le consommateur demandera longtemps des meules plates avec une abondante ouverture. Ceci explique pourquoi, partout dans le monde, le client exige toujours une marchandise égale, provenant de son fournisseur. Raison pour laquelle de nombreux fromagers marquent au fer rouge leurs meules destinées à l'exportation, afin d'en permettre l'identification. Le fromage qui n'est pas taxé en première qualité est destiné au marché suisse ou vendu directement par le fromager à sa clientèle locale. Plus tard, le fromage de second choix sera transformé en fromage fondu.

La presque totalité des maisons d'exportation, qui ont pris leur essor au cours du 19^e siècle, sont des entreprises familiales. On trouve à leur tête un patron que l'on surnommera longtemps « baron du fromage ». Il connaît personnellement sa clientèle et lui rend visite régulièrement. Au cours du 19^e siècle déjà, il achète lui-même une grande partie du fromage lors de tournées durant lesquelles il est assisté, pour la taxation, par un chef de cave ou un maître-affineur de l'entreprise. Le personnel est composé également de comptables, d'employés de bureau et d'apprentis, ainsi que de charretiers et, plus tard, de chauffeurs. En cave, les fromages sont confiés à des saleurs et les emballages (des barriques de bois) sont fabriqués dans l'entreprise même par des tonneliers. Une partie du personnel, les saleurs, les tonneliers et, pour autant que l'entreprise vende du beurre, les beurriers également, vivent dans des logements de la maison. Avant le lancement de la fromagerie d'hiver, le poste de saleur chez les exportateurs de fromage est particulièrement important pour les fromagers et les armaillis qui fabriquent du fromage durant l'été. Plus tard, les emplois fournis par les maisons de commerce du fromage seront particulièrement appréciés car, par rapport aux emplois dans les fromageries, ils offrent des horaires plus réguliers.

Les exportateurs de fromage sont confrontés à des problèmes inédits au cours des Première et Seconde Guerres mondiales. Administrée durant ces deux périodes par les autorités, la production de fromage à pâte dure est interrompue, en tout ou partie, au profit notamment de l'approvisionnement en lait de consommation. Il ne reste donc quasiment plus, voire plus du tout, de fromage à encaver, à soigner et à vendre. Le personnel de bureau de la maison Goldbach AG en est réduit à vendre de la farine de



30 Le chef-saleur de la maison Muther AG, aux prises avec une meule d'Emmentaler de quelque 100 kilos.

31-33 Les maisons d'exportation du fromage font fabriquer les barriques à usage unique destinés à l'exportation des meules par des tonneliers de la maison.



31



32

pomme de terre, du concentré de figue, du bouillon, du diluant pour peinture ou des lotions pour permanentes. Le personnel de cave est pour sa part affecté à la récolte de matériaux combustibles, à savoir déterrage et fendage des souches en forêt, ou mis à disposition des autorités pour la construction de chemins.⁶²

Jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, les exportateurs livrent essentiellement des acheteurs détaillants, à qui ils rendent visite dans les endroits les plus reculés de la planète. Le succès ou l'échec d'une entreprise dépend par conséquent souvent d'un nombre limité de partenaires. Ainsi, les ventes d'Emmental de la firme Goldbach AG en Afrique, mises en places vers la fin de la Seconde Guerre mondiale, s'interrompent presque totalement à la mort soudaine du partenaire de l'entreprise à Abidjan.⁶³ Les représentants nationaux, que les exportateurs engagent sur place, jouent un rôle très important en Europe également. Pour être en mesure d'informer la clientèle sur la fabrication, l'entreposage et l'affinage des fromages, ils rendent régulièrement visite à « leurs » maisons de commerce en Suisse, qui les rémunèrent en général à la commission.

En raison de la création de l'Union suisse du commerce de fromage (USF) pendant la Première Guerre mondiale, qui achète désormais la totalité des fromages à des conditions similaires, il se produira en quelque sorte une rupture entre les fromagers et les exportateurs. Il en ira de même durant le conflit de 39–45, s'agissant des clients étrangers. Des changements en profondeur dans le secteur du commerce de détail européen auront pour conséquence, sur l'ensemble du continent, qu'à partir des années 1950, des grossistes et des centrales d'achat commanderont un assortiment toujours plus riche aux maisons de commerce et en assureront la distribution sur place. Il ne restera bientôt plus aux exportateurs que quelques uns de ces clients privés, pourtant si importants auparavant.

TENTATIVES D'ORGANISATION

Parmi les groupements actifs dans l'économie laitière, les exportateurs de fromage sont les premiers à s'organiser à l'échelon national, à la fin du 19^e siècle. Toutefois, à cette époque, accords et arrangements sont des pratiques courantes au sein de la corporation depuis longtemps déjà. Ainsi, en 1858, au moment où les exportations de fromage prennent leur essor, les exportateurs cherchent à conclure un accord réciproque portant sur le maintien, en période d'augmentation de la demande également, de la

pratique en vigueur consistant à procéder à une déduction de six pourcent pour perte de poids lors de l'achat de productions semestrielles entières.⁶⁴ Ils savent parfaitement que de bonnes connaissances et une organisation solide sont des conditions aussi importantes pour subsister sur les marchés que l'efficacité et la capacité d'innovation.

Avant la création de la Société suisse des marchands de fromage, en 1896, les exportateurs sont actifs au sein de l'Union suisse du commerce et de l'industrie (plus connue sous le nom de Vorort) et de ses sections cantonales. Dans le canton de Berne, dans les années 1860, les marchands de fromage participent aux activités des sections bernoises à Langenthal, Langnau, Thoune, Berthoud, Herzogenbuchsee et Wangen ; ils sont également représentés au comité central de l'organisation. Attestées par les rapports annuels de l'UCI du canton de Berne, cette présence et cette participation donnent une indication de l'importance du secteur laitier pour l'économie bernoise au cours de la seconde moitié du 19^e siècle.⁶⁵

La croissance importante de la production et du commerce du fromage aiguissent les appétits de protagonistes toujours plus nombreux sur la scène laitière : paysans n'ayant jamais produit de lait de leur vie, fromagers plongeant les bras dans la chaudière sans formation de base dans cet artisanat, marchands de fromage sans grand capital propre : tous espèrent faire fortune rapidement. Cette nouvelle situation s'avère non seulement préjudiciable à la qualité du lait, mais également à celle des relations de confiance entre fromagers et marchands. Dans ses efforts pour mettre le grappin sur la plus grande quantité de fromage possible, un marchand achète parfois de la marchandise de qualité moindre, soit parce qu'il se fait posséder, soit parce qu'il ne dispose pas des capacités requises pour juger objectivement de la qualité du produit. Comme la réputation des exportations et, par conséquent, de tout le secteur laitier, est mise à mal, les 34 principaux exportateurs de fromage concluent, en 1880, une convention d'achat applicable à tous les signataires. Elle prévoit notamment l'instauration d'un contrôle de la qualité obligatoire pour les meules d'août et septembre, qui sont à un stade de maturation encore trop peu avancé au moment de la « chasse aux productions d'été » du mois d'octobre.⁶⁶ Jusqu'ici, l'usage veut que la maturation de ces meules se poursuive dans les caves des exportateurs, afin que les sociétés puissent fermer leurs fromageries durant l'hiver.

33

³⁴ Deux représentants italiens de la maison Goldbach AG, en provenance de Milan, visitent l'Emmental. On les y informera sur la fabrication, l'entreposage et l'affinage des meules à gros trous préférées de leur clientèle.



36 Après la création de l'Union suisse du commerce de fromage, les exportateurs sont débarrassés dans une large mesure de l'obligation de croître au détriment des autres. Pourtant, dans le nouveau système, il y a toujours des conflits lorsqu'il s'agit de savoir qui a le droit d'acheter du lait et en fonction de quel but.

W/KG

Burgdorf, den 11. Juni 1931.

An den Verband Schweiz. Käse-Exporteure,
Präsident, Herr Paul Blaser,
i/Pa. Probst & Co.,
L a n g n a u i/S.

Betrifft Mülchen Courcelon:

Wir gestatten uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Herr Direktor Tobler von der Emmental A.G. gemeinsam mit Herrn Burger, Präsident des Verbandes Nordwestschweizerischer Milch- und Käseerei-Genossenschaften, bei unserem bisherigen Käser Bürki in Courcelon vorgesprochen hat und ihn durch verschiedene Drohungen und Versprechen dazu bewegen konnte, die Sommerproduktion 1931 nicht mehr uns, sondern der Emmental A.G. zu verkaufen. Neben verschiedenen andern Punkten war einer namentlich ausschlaggebend: in Courcelon wird neben der dortigen Milch auch diejenige von Courroux verarbeitet. Infolge Milchmangels in der Stadt geht nun zeitweise diese Milch nach Basel, sodass dies für den Käser, der für die Courroux-Milch bedeutend weniger zahlt als für die Courcelon-Milch, einen bedeutenden Ausfall macht. Trotz Milchmangel in Basel, hat nun Herr Tobler dem Käser Bürki die ausdrückliche Versicherung gegeben, dass er dafür sorgen werde, dass er die Courroux-Milch zur Verarbeitung erhalte, wenn er die Käse der Emmental A.G. verkaufe. Auf das entsprechende Versprechen des Herrn Bürki hin, war es nun tatsächlich auch möglich, dass Herr Bürki sofort die Courroux-Milch wieder zugeteilt erhielt. Wenn die Milchproduzentenverbände, trotz ausdrücklicher Versprechung beim Milchverkauf, der Käseverkauf sei dem Milchkäufer freigestellt, nach abgeschlossenem Vertrag solche Massnahmen ergreifen, so kommt das einem äusserst illoyalen Handel gleich. Wir sind daher der Meinung, dass die Käsehandelsfirmen von den Verbänden eine ausdrückliche Erklärung verlangen sollen, ob sie solche Praktiken tatsächlich zur Anwendung bringen wollen oder schützen, was unseres Erachtens nichts anderes bedeuten würde, als dass eine neue Mülchenjagd zu sanktionieren wäre. Wir Handelsfirmen können uns nicht gefallen lassen, dass wir durch allerlei Vorschriften darauf aufmerksam gemacht werden, was für ein Interesse wir an der Organisation haben, wenn sich die Befolgung dieser Vorschriften direkt gegen unsere Interessen richtet.

Nachdem, wie wir vernehmen, Herr Dir. Tobler sich überhaupt über den Fortbestand der Käseunion und die zu ziehenden Schlüsse daraus in Bezug auf die Wichtigkeit der Emmental A.G. höchst sonderbar aussert, finden wir eine Abklärung dieser Angelegenheit sofort am Platze und bitten Sie, nach Möglichkeit das Nötige zu veranlassen.

Hochachtungsvoll,
ppa. G. Roth & Co.

F.S. Ein Schreiben gleichen Inhalts ging heute auch an die Schweiz. Käseunion.

37 | 38 L'activité de la Coopérative des exportateurs suisses de fromage (qui deviendra plus tard l'Union suisse du commerce de fromage) débouche également sur une harmonisation et une amélioration des conditions de travail des affineurs et des tonneliers dans le secteur de la fromagerie. A Berne, le SEF signe en 1907 déjà une convention collective de travail avec les saleurs actifs sur la place de Berne. Une année plus tard, elle établira une liste noire des mauvais éléments parmi ces derniers.

**Genossenschaft
Schweiz. Kaese-Exportfirmen
Bern**

Zirkular 32e

Bern, den 11. November 1916.

An unserer Mitglieder!

Löhne der Kübler und Salzer.

Wir haben vor einiger Zeit Erhebungen gemacht über die Löhne, welche an Salzer und Kübler vor dem Kriege und seit dem Kriege von unsern Mitgliedern bezahlt werden.

Es wurde bezahlt durchschnittlich per Woche :

<i>vord. Krieg</i> 27. Februar 24. Oktober 16. 90-77 18. 31.75	Verheiratete Arbeiter Ledige "	vor dem Krieg Fr. 31.20 " 29.32	seit dem Krieg 34.10 31.77
--	-----------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

Inzwischen haben wir auch eine Delegation der Salzer- und Küblervereinigung empfangen, obschon die Belohnung der Angestellten nicht Sache unserer Genossenschaft ist.

*aus Bern
et 11. Nov. 16*

Die Salzer- & Küblervereinigung anerkennt, dass in Anbetracht der Teuerung, die Löhne seit dem Kriege etwas erhöht wurden. Allerdings fand die Erhöhung grösstenteils erst diesen Frühling statt. Gegenüber normalen Zeiten macht der Aufschlag der Lebensmittel 30 bis 40% aus. Kartoffeln haben annähernd 400% aufgeschlagen. Kleider, Schuhe und übrige Bekleidungsstücke sind im Preise ebenfalls sehr stark gestiegen und zwar um 25 und mehr Prozent.

Wenn der Lohn um 10% erhöht worden ist, so deckt diese Leistung den Ausfall nicht.

Der Verband der Käsesalzer und Kübler stellte das Geruch, den Lohn für Bern oder andern grossstädtischen Verhältnissen auf Fr. 36.- per Woche zu erhöhen und für Langenthal, Burgdorf, Langnau und andern ländlichen Verhältnissen auf Fr. 33.- per Woche festzusetzen. Ferner, dass eine Teuerungszulage bewilligt werde.

4.58

steig. Lohn, durch Teuerungszulage

Genossenschaft
Schweiz. Kaese-Exportfirmen
Bern

Zirkular 330

Blatt II.

Die Direktion der G.S.K. verspricht der Delegation, das Gesuch des Salzerverbandes an Sie in empfehlendem Sinne weiterzuleiten, ausdrücklich bemerkend, dass die G.S.K. an seine Mitglieder nur die Vergütungen gewähre, welche in den Jahren vor dem Kriege bezahlt wurden und somit auch kein Recht habe, seine Mitglieder zur Bezahlung höherer Löhne & Vergütungen anzuhalten.

Wir verpflichteten uns ferner, Ihnen zu empfehlen, zu berücksichtigen, dass die Teuerung schon seit Monaten existiert und die Firmen, welche diesen Verhältnissen nicht in genügendem Masse Rechnung getragen haben zu bitten, dies nachzuholen.

Nach den uns von Ihnen gemachten Angaben zahlen Sie gegenwärtig an Kübler und Salzer durchschnittlich einen Wochenlohn von

Fr. 29.-

Wir ersuchen Sie, uns mitzuteilen, welchen Lohn und Teuerungszulage Sie nun an die Arbeiter bezahlen wollen und von welchem Datum an Sie die Aufbesserung bewilligten.

Geben Sie uns auch genau an, welchen Betrag Sie für Angestellten und Arbeiter-Löhne mehr auslegen als vor dem Kriege.

Wir bitten auch auszurechnen, wieviel diese Mehrleistung per % Ko. Ihres Umsatzes ausmacht.

Indem wir Ihnen empfehlen, die gegenwärtige Teuerung bei der Belohnung Ihrer Arbeiter zu berücksichtigen, selbst auch dann wenn Ihnen die G.S.K. diesen Ausfall Ihrer Spesen nicht deckt, zeichnen in Erwartung prompter Antwort hochachtend

Genossenschaft Schweiz. Käse-Exportfirmen

H. R. Rüst. 1. K. Rüstmann

NB. Bei der Berechnung des Durchschnittes der bez. Löhne wurde die Kost mit Fr. 2.20 pro Ia berechnet. Die andern Vergütungen und Logis wurden nicht berücksichtigt und kann jede einzelne Firma diesen Vergünstigungen Rechnung tragen.

Roth & Co., G., vorm. Roth & Co., Burgdorf

Les conditions imposées aux exportations de fromage se dégradent dans les années 1880. En raison de restrictions commerciales, il devient de plus en plus difficile de vendre du fromage aux Etats-Unis et à la France. Raison pour laquelle, en 1890, trente exportateurs créent la Société de promotion des exportations (Verein zur Förderung des Exporthandels), afin d'aider ses membres à surmonter les restrictions à l'importation imposées par la France. La société adopte en outre des normes générales et des peines conventionnelles en matière d'achat.⁶⁷ L'effondrement des marges en France et aux Etats-Unis ne peut toutefois pas être contenu. C'est pourquoi on en arrive, en 1896, à la création du Syndicat des exportateurs suisses de fromage (SEF), qui s'appellera Société suisse des marchands de fromage jusqu'en 1910. Même s'il compte les principaux exportateurs dans ses rangs, le syndicat regroupe « à peine la moitié » des entreprises du secteur.⁶⁸

Au rang des principales activités du SEF à l'intérieur de nos frontières, on trouve la lutte contre l'utilisation excessive d'engrais de synthèse et de concentrés pour le bétail, qui influe négativement sur la qualité du lait.⁶⁹ Ainsi, en 1914, le SEF réclame le prélèvement de droits de douane sur les concentrés pour le bétail et les engrais de synthèse.⁷⁰ Une revendication qui n'est pas pour plaire à la section d'agriculture de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich, pour qui l'utilisation de ces deux intrants promet une augmentation de la productivité et, par conséquent, une production laitière compétitive à l'échelon international.

A partir de 1900, les membres du SEF commencent à se concerter davantage sur les prix d'achat. S'y ajoutent en 1905 des directives contraignantes concernant les prix d'achat, les acomptes et les échéances de paiement, ainsi que la signature d'une convention d'achat par 36 entreprises. Elle prévoit des peines conventionnelles. En 1906, le SEF met en route une statistique de la production laitière en cours. En 1904 déjà, il avait créé un service central de l'offre et de la demande, afin de permettre une compensation entre les marchands. Auparavant, en 1902, la création d'une commission de presse montre à quel point les exportateurs réalisent qu'il ne faut pas sous-estimer l'importance de communiquer avec l'opinion publique. Ce d'autant moins que les tensions s'aggravent dans le champ de la politique agricole, en raison des problèmes douaniers en 1902/1903 et à cause du prix du lait à partir de 1908.

1.3 | Guerres du lait au 20^e siècle

Le quotidien des gens est fait de conflits et de tentatives de les résoudre. Il n'en va pas autrement des acteurs de l'économie laitière durant les 19^e et 20^e siècles. La plupart du temps, les milieux concernés parviennent à porter les questions litigieuses dans le débat politique. Il en résulte la création de nouveaux régimes sociopolitiques. Ces solutions collectives sont acceptées généralement par la plupart des groupements intéressés, même si elles ne sont ni concrètement « justes », ni moralement « équitables », et qu'outre des gagnants, elles font aussi des perdants.

Toutefois, l'économie laitière vit aussi des conflits répétés, qui se règlent hors du rituel du débat politique. De temps à autre, il arrive même que certains protagonistes violent sciemment les règles politiques en vigueur. C'est ainsi du moins que les autres protagonistes de l'affaire interprètent ces comportements. En pareil cas, il n'est pas rare que l'on parle de « guerre du lait ». Cette expression caractérise, en Suisse, durant les deux derniers siècles écoulés, des situations extraordinaires liées au lait, même si elles ne déboucheront jamais sur des affrontements armés au sens propre. Nous re-

prenons néanmoins cette expression à notre compte pour les deux raisons suivantes : elle reflète parfaitement l'humeur et les sentiments de nombreux protagonistes ; elle constitue une catégorie analytique permettant de classer des conflits innombrables, mais également de nature très disparate, dont la plupart seront résolus grâce aux méthodes « politiques » habituelles. Dans d'autres conflits, on verra les protagonistes user de moyens « extraordinaires », prendre les armes en quelque sorte, pour donner du poids à leurs revendications. La présente section est consacrée exclusivement à la présentation et à l'analyse de ces conflits.

1.3.1 | LUTTE POUR LA RÉPARTITION DES RISQUES : LES GUERRES DU LAIT OPPOSANT PRODUCTEURS, TRANSFORMATEURS, EXPORTATEURS DE FROMAGE ET CONSOMMATEURS DE 1908 À 1913

De 1908 à 1913, la Suisse connaît au moins trois guerres du lait. En 1908, 1911 et 1913, elles ont toutes trois pour objet le prix du lait. La querelle tourne non seulement autour du montant du prix du lait versé aux producteurs, mais elle concerne également un problème plus fondamental : qui doit précisément définir ce prix et qui n'en a pas le droit. Les protagonistes de ces trois guerres du lait sont les représentants des cinq grands groupes qui marquent l'économie laitière de leur empreinte : les producteurs de lait, les transformateurs, les laitiers et détaillants, les exportateurs de fromage et les consommateurs.

Même si quelques unes seulement des actions qui marqueront ces trois conflits peuvent être qualifiées de hors norme, de « guerrières », il est justifié de qualifier dans l'ensemble ces derniers de guerres du lait et du fromage. Ils se déroulent en effet au cours d'une phase très particulière, qui marque l'émergence d'un nouveau régime laitier, dont l'objectif avoué est de réglementer non seulement la production, mais également la transformation et la consommation du lait. Durant la Première Guerre mondiale et au cours de la période qui lui succède, ce nouveau régime est mis en place dans tout le pays. Ses traits fondamentaux marqueront l'économie laitière jusqu'aux années 1990.

1908 : BOYCOTT DES ACHATS PAR LES FROMAGERS DE SUISSE ORIENTALE

Le 20 février 1908, 120 acheteurs de lait (fromagers, acheteurs de lait de consommation ou d'industrie) se réunissent à Gossau (SG) pour protester contre « l'augmentation artificielle et déloyale du prix du lait » et la « politique laitière théorique » des fédérations laitières qui, sous la direction de l'Union suisse des paysans, tentent d'influer toujours davantage sur la formation du prix du lait.

A l'issue de la manifestation de Gossau, ces fromagers et acheteurs de lait mécontents fondent l'Ostschweizerischer Käser- und Milchkäuferverband (OKMV), pour mieux défendre leurs intérêts à l'avenir.⁷¹ Ils sont visiblement mécontents du travail du St. Gallischer Käser- und Milchinteressentenverein et du Thurgauischer Milchwirtschaftlicher Verein, auxquelles la grande majorité des acheteurs de lait de Suisse orientale étaient affiliés jusqu'alors. « En poussant systématiquement et en permanence le prix du lait à la hausse », les paysans vont chasser les meilleurs fromagers à l'étranger, s'indigne un fromager dans la « *Schweizerische Milchzeitung* » (SMZ). Et un autre de menacer : si les producteurs ne livrent pas leur « lait à un prix avantageux, correspondant à la situation économique actuelle », alors la Suisse orientale sera plongée dans la « grève générale ».⁷² Et un troisième d'ajouter : « Les théories du Dr Laur et de ses apôtres, leurs incitations à la révolte » [nous] obligent à prendre des mesures de rétorsion.⁷³

39 | 40 Lorsque les sociétés de laiterie locales, grâce à leurs fédérations laitières, augmentent leurs connaissances des marchés, elles ne sont plus disposées à supporter seules les fluctuations des prix. Et comme les exportateurs de fromage refusent de négocier le prix du lait, les fromagers craignent de plus en plus d'être pris entre le marteau et l'enclume. En Suisse orientale, les acheteurs de lait réagissent à cette nouvelle situation en tentant de se fédérer, à l'instar des exportateurs et des producteurs, au sein de leur propre organisation.

Milchprüfungskurs in Eschenbach.

Der Luzerner Milchinteressenten-Verein veranstaltet in den Tagen vom

26., 27. und 28. März

einen Milchprüfungskurs in Eschenbach. Als Kurslehrer funktionieren die Herren Amtstierarzt Gählinger in Hochdorf und Käseinspektor Kummer in Rätti bei Bern. Der Unterricht erstreckt sich über Milchkenntnis und Milchbehandlung, theoretische und praktische Milchprüfung auf Gehalt und Käseerhaltbarkeit, sowie praktische Ausführung der Stallinspektion und wird erteilt an Hand des Lehrbuchs von Wyssmann und Peter, welches im Kurslokal zu haben ist. Anmeldungen nimmt bis 22. März entgegen Herr **A. Meier, Vereinspräsident in Waldegg**. Der Anmeldung ist ein Gastgeld von 2 Fr. beizulegen, welches nach Schluß des Kurses zurückerstattet wird. Vor Beginn des Kurses wird jedem Angemeldeten ein gedrucktes Programm zugestellt, es wird für Kost und Logis Auswärtswohnender gesorgt. In Anbetracht der kritischen Fabrikations- und Zeitverhältnisse werden junge Käser und Hüttenknechte in ihrem eigenen Interesse dringend erlucht, die gebotene Gelegenheit zu benutzen und sich zahlreich anzumelden.

Der Vorstand.

Östschweizerischer Käser- und Milch-käuferverband.

Veranstaltung vom 16. März zur „Sonne“ in Gohau. (Mitgeteilt.)

Die erste Generalversammlung obgenannten Verbandes war von zirka 270—280 Mann besucht. Davon haben sich zirka 200 durch Unterzeichnung der Statuten als Mitglieder verpflichtet.

Als Stimmzähler (die nachher auch als Rechnungsrevisoren beliebt) wurden gewählt die Herren: Reuter, Käser in Steinebrunn; Ph. Gohner in Waldkirch, und Zwiski, Käser in Oberdorf-Gohau.

Behandelte Traktanden:

1. Aufnahme neuer Mitglieder.

2. Besprechung der Geschäftslage.

Anwesende Käsehändler (5) referierten auf Eruchen hin über die Sachlage; sie betonten, daß trotz dem heutigen konstatierten Preisabschlag von 30 Fr. gegenüber den Sommerkäsepreisen die Lage dennoch kritisch und gespannt, und eher Tendenz zu weiterem Sinken und nicht auf Besserung vorhanden sei.

Begründung:

Amerika, das Land, welches die zweijährige Hauffe bedingte, ist der erste Hauptfaktor zur jetzigen Baiffe.

Deutschland verzeichnet Monat für Monat, laut Berichten, kleinere Aufnahmen von Emmentalerkäse. In gewissen Geschäften sucht man dort den Schweizer Emmentalerkäse durch Eigenprodukte systematisch zu ersetzen, so daß im Detailgeschäft dem tausenden Publikum in erster Linie nur das eigene Produkt vorgelegt und offeriert, und das echte Schweizerprodukt hinterhalten und nur auf spezielles Verlangen vorgelegt wird. Im weitem ist Süddeutschland, speziell das bayerische Allgäu, mit Ware immer noch stark überladen, welche zu sehr billigen Preisen auf den Markt geworfen wird.

Frankreich, sonst ebenfalls einer der ersten Abnehmer für Emmentalerkäse, stellt heute immer noch ganz schwache Nachfrage, da alle größeren Plätze mit Konfigurationsware, die teilweise zu wahren Schleuderpreisen verkauft wird, überfüllt sind.

Italien, das im letzten Herbst zufolge seiner relativ hohen Preise glücklicherweise ein starker Abnehmer unserer Ausfuhrkäse noch war, hat heute ebenfalls schon einen ordentlichen Preisrückgang zu verzeichnen, zufolge der immer noch mehr zunehmenden Konkurrenz vom bayerischen Allgäu. Der heute festgesetzte Preissturz im Käsegeschäft von Fr. 30 per 100 Kilo gegenüber den letzten Halbjahrespreisen und von Fr. 35—40 gegenüber den letztjährigen Preisen

entspricht einer Minderwertigkeit der Milch von 2 1/2—3 Rp. per Liter.

Noch ist nicht abzusehen, wie weit der Rückschlag noch erfolge. Tatsache ist, daß diesen Winter mit einer Mehrproduktion von zirka 6,7 Proz. (nach Angabe Dr. Lauer) zu rechnen ist. Andererseits muß in Betracht gezogen werden, daß man mit dem Export der Winterkäse mehr wie ein Monat im Rückstande ist, was wieder 16 Proz. ausmacht (auf sechs Monate Produktion verteilt). Ferner ist es Tatsache, daß ein bedenklich großes Quantum der letzten Sommerkäse gegenüber früheren Jahren noch unverkaufte in den Lagern der Händler sich befindet; es dürften die Händler vor größerem Schaden an diesen Käsen nicht verschont bleiben.

3. Milchpreisfrage.

Es wurde vom Vorstand eröffnet, daß die Kommission mit dem Vorstände des Ostschweizer Milchproduzentenverbandes am letzten Samstag in St. Gallen eine gegenseitige Aussprache erzielte, wobei die Kommission des Milchproduzentenverbandes im Prinzip einen Abschlag zugestand, dagegen für einweilen nur in der Höhe von 1/2 Rp. per Liter.

Nach sehr lebhaft gewalteter Diskussion wurde allseitig betont, daß das Anerkennen des Milchproduzentenverbandes nicht ernstlich gemeint sein könne und daß bei demaliger Marktfrage eine Reduktion von 2 1/2—3 Rp. voll gerechtfertigt sei. Ueberhaupt liege es sehr im Interesse der Milch Käufer den Milchkauf möglichst weit hinauszuschieben, indem bis dahin event. noch weiteres Sinken der Käsepreise eintreten und konstatiert werden könne.

4. Es wurde, gestützt auf vorstehende Erörterungen, überzeugt vom Ernste der Lage, einstimmig folgende Resolution gefaßt:

„Die heutige von über 250 Käsern und Milchkäufern besuchte Versammlung beschließt einstimmig, daß in Anbetracht der gegenwärtigen Geschäftslage im Käsehandel der Milchpreis für das nächste Geschäftsjahr um mindestens 2 1/2—3 Rp. per Liter abgeschlagen solle.“

Im fernern wird der Versammlung dringend empfohlen, bis zur nächsten Generalversammlung, welche anfangs April stattfinden wird, überhaupt keine Milch zu kaufen.“

5. Jedem Mitglied wird ein Mitgliederverzeichnis des Verbandes zugestandt.

6. Besprochen wurde auch, daß Maßregeln getroffen werden sollen gegen Mitglieder, die glauben, durch Umgehung des Verbandes ihr Interesse besser zu wahren. Der Verband glaubt, daß ein allseitiger Beitritt und einträchtiges Vorgehen erforderlich seien.

7. Vertreter vom Kanton Zürich, vom Seebund und Gaster, Kanton Schwyz erklärten, daß in dort Vorkassaktionen sich bilden und diese (sektionsweise) dem Verbands beitreten.

Aus der Mitte der Versammlung wurde betont, daß man den Bauern den Verdienst nicht mißgönne. Man habe ja beispielsweise letztes Jahr mehr bezahlt, als die Bauern selbst erwartet hatten. Dagegen könne man nicht einen der wahren Marktfrage hohnsprechenden Preis bewilligen, welcher für den Milch Käufer große Verluste zum Voraus klarlege.

Sandwirtschaftliches.

Zum Milchhandel. In verbandenswerter Weise hat unser Bauernsekretär, Herr Dr. Lauer, unterm 20. Januar 1908 eine Broschüre herausgegeben, betitelt: Die Lage des Milch- und Käsemarktes. Derselben entnehme folgendes:

Seite 6. Die schweizerische Käseproduktion schätzt Herr Bächler per 1905 (per 1906 war selbe unbedingt größer) auf 677,5000 Doppelzentner.

Seite 15. Mehrproduktion gegenüber 1906 6,3 Prozent oder 42,650 Doppelzentner. Wie steht es mit der Ausfuhr?

Seite 3. Weniger Ausfuhr 1907 gegenüber 1906 per Januar bis Nov. 529 Doppelzentner. Nicht diese letzten Zahlen sind besorgniserregend, aber obgenannte Mehrprodukt-

tion
lage
mac
spez
ist
ma
füh
wir
eine
Bre

den
anf
mit
Len
Ver
geb
zial
tige
ger
entl
sche
den
daz
wel
mir
lang
Kor
Bef
So
hän
stei
Inz
geli
sich
getr
reg
auf
den
tem
not
nich
Kor
Mi
küh
ang
Kor
wie
im
Ges
zu
es
Pre
sie
son
ber
han
Ziel
dan
dem
Pre
her
sch
son
den
tale
kau
Auf
wer
mar

Milchverkauf.

Die Käseereigenossenschaft Bodwil, St. Argau, ist willens die Milch von zirka 220 Kühen vom **1. Mai bis 1. November, ev. bis 30. April 1909** an einen soliden, kautionsfähigen Käufer zu verkaufen. Gut eingerichtete Käserei mit Wassermotor und Mührwerk, Garten und Angelande, gute Bahnverbindung. 1287

Angebote nimmt bis und mit **16. April** entgegen der Präsident Herr **Jos. Kusch**, Thierarzt, wo auch die Vertragsbedingungen eingesehen werden können.

Milch-Verkauf.

Die Käseereigenossenschaft Stettfurt ist infolge Verzichts des bisherigen Inhabers, willens ihre Milch von ca. 1100—1300 Lit. für das **Betriebsjahr 1908—1909** an einen tüchtigen, kautionsfähigen Käufer zu verkaufen. Die neue Käserei mit geräumig schönen Käsefässern nebst Eiskeller, sowie die neue rationell erstellte Schweinefaltung lassen eine zahlreiche Käufererschaft erwarten. Elektrisches Licht und Kraft (zum Betrieb für Zentrifuge und Buttersch) ist neu installiert.

Bewerber hierfür wollen ihre Offerten bis zum **18. April** an den Präsidenten, Herrn **G. Ruzberger**, Smdrat., richten, der zu jeder weiteren Auskunft gerne bereit ist. Bisheriger Käufer ausgeschlossen.

Stettfurt, den **10. April 1908**. 1299

Der Aktuar.

Milchverkauf.

Die Käseereigesellschaft Dottikon ist Willens ihre Milch vom **1. Mai bis 31. Oktober 1908**, täglich ca. 1100—1250 Liter, an einen tüchtigen, kautionsfähigen Käufer oder Milchhändler zu verkaufen.

Neues, allen Anforderungen entsprechend eingerichtetes Käsereigebäude, Krafttrieb, elektr. Licht, Wasserversorgung. Großer Detailverkauf, Fabrikort. 1223

Unfälle Angebote sind bis längstens den **15. April 1908** schriftlich dem Vorstand einzureichen.

Dottikon, den **7. April 1908**.

Der Vorstand.

Milch-Verkauf.

Infolge Rücktritt des bisherigen Käufers bringt die **Sennereigenossenschaft Riburg-Eitenhausen** ihre Milch von zirka 65 Kühen zum Verkaufen oder zum Fortführen auf öffentliche Steigerung **Dienstag den 21. April**, nachmittags 3 Uhr in der „Halle in Riburg. 1331

Nähere Auskunft erteilt der Präsident **H. Brüniger** z. „Post“. Zahlreiche Käufer erwartet

Riburg (St. Zürich), den **12. April 1908**

Der Vorstand.

Milch-Versteigerung

Die Käseereigesellschaft in **Muri-Dorf**, St. Argau, bringt **Donnerstag den 18. April 1908**, nachmittags 2 Uhr im Restaurant „Mülimann“ ihre Milch von zirka 200 Kühen vom **1. Mai 1908 bis 1. November 1908** an eine öffentliche Steigerung. Großer Detail-Verkauf, elektrisches Licht, Butterkübel am Wasser, 5 Minuten von der Bahnstation entfernt, sowie eine schöne sonnige Wohnung. Die Bedingungen können bei dem Unterzeichneten eingesehen werden.

Namens der Käseereigesellschaft **Muri-Dorf**:

Der Vorstand.

40

La première assemblée générale de l'OKMV se déroule le 16 mars. Après une information délivrée par cinq marchands de fromage, qui tous annoncent aux acheteurs de lait une baisse du prix du fromage, les 280 fromagers présents approuvent à l'unanimité la revendication suivante: « Compte tenu de la situation économique actuelle dans le commerce du fromage, le prix du litre de lait doit être réduit de 2,5 à 3 centimes pour le prochain exercice. » L'assemblée recommande en outre instamment aux acheteurs de lait absents « de ne plus acheter de lait jusqu'à la prochaine assemblée générale, qui aura lieu début avril ». ⁷⁴ L'Aargauischer Käserverein et le Käser- und Milchkäuferverband du Seebezirk soutiennent, entre autres, ces revendications. ⁷⁵

Pour leur part, les producteurs de lait comprennent la prise de position de l'OKMV comme un appel au boycott. Les producteurs regroupés au sein du Verband Thurgauischer Milchproduzenten sont certes disposés à baisser le prix du lait, mais de 0,5 centime au maximum. Ils font notamment remarquer que la surveillance des prix de l'USP a calculé que, malgré la hausse de la production fromagère, les exportateurs ont réalisé en 1907 des prix plus élevés que jamais auparavant et que les prix du lait de consommation ou d'industrie restent inchangés. Les producteurs se sentent sûrs de leur affaire et, même s'ils ne sont pas organisés partout, déclarent refuser toute baisse du prix du lait supérieure à un centime. Ils demandent aux fromagers de leur présenter « une offre acceptable » jusqu'au 8 avril. Simultanément, leur comité est chargé de préparer la prise en charge de la mise en valeur du lait, pour le cas où l'offre des fromagers serait inacceptable. ⁷⁶ Les fromagers organisés au sein de l'OKMV rejettent totalement les arguments des producteurs lors de leur assemblée du 6 avril. On y « réfute à l'attention de ces messieurs des comités des fromageries les points de vue avancés par les professeurs d'agriculture et on y souligne que les statistiques des exportations fromagères ne prouvent pas que les prix du fromage n'ont pas baissé ». ⁷⁷ L'importance de l'aggravation de ce conflit pour l'ensemble de l'économie laitière pousse les producteurs de lait thurgoviens à demander la convocation d'une assemblée extraordinaire de l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL), fondée un an plus tôt. Elle se tient le 13 avril 1908 à Weinfeld (TG) et les délégués de l'UCPL apportent leur soutien aux revendications des producteurs thurgoviens. L'assemblée décide la constitution d'une « caisse de guerre ou de réserve », ⁷⁸ afin de compenser une partie des pertes des sociétés de fromagerie contraintes de baisser leur prix de plus de un centime. Cette manière d'agir, consciente et solidaire, des producteurs de lait produira ses effets. Début juin déjà, le « *Ostschweizer Landwirt* » écrit que la « guerre du lait est terminée » et que « l'action énergique et déterminée de l'agriculture » a payé. ⁷⁹ En définitive, le Verband Thurgauischer Milchproduzenten devra prendre en charge le déficit de cinq fromageries seulement, celles qui n'auront pas eu d'autre choix que de baisser le prix de leur lait de plus de un centime. ⁸⁰

Dans cette affaire, plus que de prix du lait, il s'agit pour les fromagers et les acheteurs de lait de Suisse orientale d'affirmer leur présence dans le champ de forces en construction d'une économie laitière subissant les effets de la lame de fond de la création de l'UCPL. Dans les années 1890, la SSIL est certes de plus en plus une association de fromagers, mais elle ne sera jamais consacrée à la défense exclusive des intérêts économiques des acheteurs de lait. Dépourvus de toute structure de défense professionnelle économique, les fromagers craignent d'être broyés entre les deux pôles constitués par les exportateurs, à qui ils vendent leurs fromages, et les producteurs de lait, qui leur fournissent la matière première. « D'un côté, le Dr Laur donne l'ordre de maintenir le prix du lait de l'an passé et les paysans cherchent à donner suite à son appel ; de l'autre

côté, des marchands de fromage expérimentés nous prédisent la poursuite du recul du prix du fromage», écrit un fromager dans la «*Schweizerische Milchzeitung*». Et de demander: «Dans ces conditions, comment pouvons nous vivre?»⁸¹ La création du Otschweizer Käser- und Milchkäuferverband, en 1908, est une première tentative de sortir de ce dilemme. A l'échelon national, elle restera sans suite jusqu'en 1917, date de la fondation de l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL, aujourd'hui Fromarte), une organisation de défense professionnelle semblable aux organisations des producteurs, des laitiers, des exportateurs et des consommateurs.

En 1908, les discussions houleuses sur le prix du lait ne sont pas réservées aux paysans et aux fromagers. Elles opposent également les fournisseurs de lait de consommation et d'industrie aux laitiers et aux fabriques de conserves de lait. Relativement bien organisés au sein du Verband der Trinkmilchlieferanten Luzern und Umgebung, les producteurs de lait de consommation parviennent à se défendre avec succès contre une baisse de prix. Et ce même si «les laitiers ont mis tout leur poids dans le marchandage» et ont tenté de faire baisser le prix du lait «avec la dernière énergie».⁸²

UN NOUVEAU CONCURRENT SUR LE MARCHÉ D'EXPORTATION : LA CRÉATION D'EMMENTAL SA EN 1911

Après le conflit de 1908 relatif au prix du lait, une chose est parfaitement claire pour tous les protagonistes du secteur laitier : les producteurs n'accepteront plus sans broncher l'utilisation du prix d'exportation du fromage comme étalon servant à la détermination du prix du lait. Les gros acheteurs de lait, à savoir les sociétés de consommation, les laitiers, les fromagers et les fabriques de conserves de lait sont de plus en plus disposés à ne plus simplement déduire le prix du lait du prix du fromage exporté, mais à le négocier avec les producteurs. Les exportateurs, en revanche, qui, depuis les années 1870, doivent vendre leur marchandise sur des marchés parfois extrêmement durs, ne veulent pas en démordre : le prix du lait doit découler de celui du fromage exporté et ne saurait faire l'objet de négociations collectives.

Toutefois, les exportateurs ne rejettent pas par principe toute réglementation collective. Au contraire, dans la pratique, ils doivent lutter également contre la tendance constante de certains acheteurs de fromage à payer les meules à des prix surfaits, uniquement pour être en mesure de s'établir comme marchands. Ou contre certains marchands qui, connaissant des problèmes de liquidités, sont contraints de vendre en-dessous des prix. C'est pourquoi les marchands organisés au sein du SEF depuis 1896 cherchent-ils, par des appels aux membres et des résolutions en matière de prix, à contenir les excès en matière d'achat ou de vente. Une démarche qui n'empêche pas les exportateurs sauvages, soit ceux qui ne sont pas membres du SEF, de se livrer à des pratiques commerciales indésirables, puisqu'ils ne sont pas liés par ces règles. Dans ces conditions, le syndicat ne va pas tarder à franchir des étapes décisives. En 1909, en effet, certains de ses membres fondent un cartel pour les ventes en Allemagne, en Autriche-Hongrie, en Roumanie et au Danemark. En 1910, les entreprises membres du SEF ont l'interdiction de faire des affaires avec des marchands extérieurs au syndicat. Et durant l'été 1911, le SEF décide même la création d'un cartel d'achat et le rachat de la maison de commerce S. Bürki AG, afin de combattre les marchands sauvages. L'entreprise se voit confier un double mandat : acheter, d'une part, les meules qui, jusqu'ici, n'étaient pas vendues aux membres du syndicat ; sous-enchérir, d'autre part, contre les offres que les non-membres du SEF soumettent aux acheteurs.⁸³ Afin de permettre une véritable concrétisation de ces règles, les membres du SEF conviennent de peines conventionnelles d'un montant élevé.

41 Fondée en 1896, la Société suisse des marchands de fromage est rebaptisée Syndicat des exportateurs suisses de fromage (SEF). L'organisation tente d'abord de coordonner le déroulement des achats et des ventes de ses entreprises membres via des appels et des directives. Elle en vient ensuite à la prise de mesures de type véritablement cartellaire.

VEREIN SCHWEIZ. KÄSEHÄNDLER.

Wegleitung für die Verkaufspreise der Prima-Käse an die Detail-Kundschaft

Saison 1908/09

Der Käseeinkauf ist beendet. — Anfangs wurde gekauft zu 84—86 Franken mit 6^o/₁₀₀, später wurden 87—88 und mehr bezahlt. In Berücksichtigung von Frachten ab den Käse-reien wird man nicht fehlgehen, wenn man per 100 Kilo im Durchschnitt **Fr. 175.—** annimmt.

Letztes Jahr wurde die Ware zu allen möglichen Preisen verschleudert und ist daher eine neue Kalkulation aufzustellen, da man nicht auf die vorjährigen Verkaufspreise basieren kann.

Durchschnittseinkaufspreis per 100 Kilo	Fr. 175.—
Die Unkosten wie sie durch Beschluss angenommen sind	„ 12.—
Kübel	„ 2.—
Fracht, ein Mittel von Fr. 8.— und Tara —, 80 Cts. zusammen	„ 8.80
Agenturprovision bei 2 ^o / ₁₀₀ , rund	„ 4.20
	Fr. 202.—

— nicht gerechnet Assekuranzen, Skonti, Inkasso etc.

Benefice, im Mittel	Fr. 8.—
dazu, stellt sich der Verkaufspreis auf	„ 210.—

Für Abschlüsse sollte demnach verlangt werden:

per 100 Kilo	Fr. 212.— bis 208.—	frachtfrei nach	Frankreich;
„ „ „	Mk. 175.— bis 170.—	„ „	Deutschland;
„ „ „	Kr. 205.— bis 200.—	„ „	Österreich.

Je nach Frachten und Nebenspesen.

Die vereinbarten Zahlungskonditionen (Termine und Skonti) sind strikte einzuhalten.

Der Ausfuhrwert ist nun mit Fr. 182.— per 100 Kilo zu deklarieren.

Die Hast nach vielen Mulchen, welche im Einkauf erzielt wurde, lässt vermuten, man habe den Gedanken, daran wieder etwas zu verdienen! Wer wesentlich unter diese Normalpreise geht, wird aber nicht zu diesem Ziel gelangen, sondern schädigt nicht nur sich selbst, sondern auch seine Kollegen. Niemand, der richtig kalkuliert, wird anders rechnen können, wenn er nicht umsonst seine Geschäfte machen will.

Die Reisenden sollten nur im Allgemeinen von Abschlag sprechen, ohne bestimmte Ziffern zu nennen, denn die Preise vom letzten Herbst waren durchwegs viel zu niedrig, so dass man nicht von denselben rückwärts rechnen kann.

Wir empfehlen Ihnen dringend, Ihre Offerten nach diesen Normalpreisen einzurichten.

Bern, den 25. August 1908.

Der Vorstand des V. S. K.

En cartellisant le commerce du fromage, le SEF n'a pas pour premier objectif le paiement du fromage au prix le plus bas possible. Il veut davantage créer un régime de marché au sein duquel les marchands cesseront de chasser chaque meule en recourant à des méthodes « malhonnêtes » et qui permettra de garantir le maintien du système de fixation du prix du lait sur la base du prix du fromage exporté. « Aussitôt qu'un cartel d'achat aura vu le jour », souligne le SEF début juillet 1911, « le comité va entrer en pourparlers avec les producteurs, leur fournir les informations nécessaires sur la situation du commerce de fromage et, si possible, chercher de manière amicale à s'entendre sur un prix acceptable pour les deux parties ». Et si ces tentatives devaient demeurer sans effet, poursuit le SEF, l'organisation « fixera elle-même un prix d'achat adapté à la nature des conditions du moment ».⁸⁴

Quelques années auparavant, les producteurs auraient certainement accepté sans mot dire cette attitude libéralo-patriarcale. Mais la situation a changé. Grâce au service de surveillance des prix de l'Union suisse des paysans (USP), les producteurs de lait savent ce que vaut en moyenne le fromage. Ainsi, en juillet 1911, alors que les exportateurs de fromage font état d'un prix de l'ordre de 105 francs pour 50 kilos de fromage – sans toutefois formuler d'offre concrète – la surveillance des prix de Brougg considère qu'un prix de 110 à 112 francs est réaliste. Compte tenu de la « chasse au fromage » qui s'approche, l'importance de cette différence de prix attise la nervosité des milieux concernés. Il faut dire qu'à forcer l'enjeu de la sorte, les producteurs et les fromagers risquent gros. Ils jouent même leur existence s'ils ne parviennent pas à vendre leur fromage jusqu'à fin août. Cela explique pourquoi les fromagers et les sociétés de fromagerie tentent, au dernier moment, de trouver une solution collective à jeter dans la négociation. Toutefois, tant l'assemblée publique de la filière que les discussions entre délégués des exportateurs, des fromagers et des sociétés de fromagerie, qui se déroulent le 15 août 1911 au Casino de Berne, débouchent sur un échec.⁸⁵ L'attitude affichée par le SEF vis-à-vis des fédérations laitières en matière de formation du prix du lait ne laisse de plus aucune latitude aux négociateurs. Pour le syndicat des exportateurs, le prix du fromage est une affaire individuelle qui se règle entre les fromagers ou les représentants des sociétés de fromagerie, d'une part, et les exportateurs de fromage, d'autre part. Les fédérations laitières n'ont donc aucun rôle à y jouer. A tel point que les exportateurs ne prennent pas au sérieux le plan discuté du côté des producteurs et consistant, pour ces derniers, à se lancer dans l'exportation de fromage afin d'obtenir des informations de première main sur le marché. « Sur la base des expériences que nous avons faites, nous n'avons rien à craindre de la création d'une organisation d'exportation », peut-on lire dans un exposé du SEF daté du 4 juillet.⁸⁶

Cette estimation s'avérera une erreur fatale. Depuis qu'il dispose de chiffres fiables sur l'évolution des marchés du fromage à l'étranger, grâce au Service de surveillance des prix de l'USP, Ernst Laur est décidé à tenir à l'œil les exportateurs. Il veut en effet que les producteurs de lait, via le prix de la matière première, profitent d'une part notable des gains tirés de la vente du fromage. Pour lui, la création d'une maison d'exportation par les producteurs est un moyen d'atteindre cet objectif. Après l'échec des discussions du 15 août 1911 et le refus du SEF de négocier avec les fédérations laitières, Ernest Laur entreprend de créer une société d'exportation à un rythme effréné. Le 17 août 1911, il surprend l'assemblée des délégués de l'UCPL en lui présentant des plans parfaitement au point pour la création de la maison d'exportation des producteurs. Et c'est trois jours plus tard seulement, le dimanche 20 août, qu'a lieu à Brougg l'assemblée constitutive de la Société suisse pour l'exportation du fromage

d'Emmental SA (Schweizerische Exportgesellschaft für Emmentaler Käse AG). Son capital social, d'un montant initial de 1,2 million de francs, est alimenté essentiellement par les fédérations laitières, car pas plus l'UCPL que l'USP ne disposent des fonds nécessaires. Emmental SA absorbe ensuite littéralement de nuit les deux maisons de commerce Huber, à Gossau et Hoesli, à Aarau. Ces deux entreprises sont membres du SEF. Les nouveaux propriétaires doivent donc s'acquitter par devers ce dernier de la peine conventionnelle prévue, puisqu'elles achètent les plus belles productions pour 110 francs la meule, violant ainsi les prescriptions du syndicat en matière de prix maximum. Six jours après l'échec des pourparlers avec les exportateurs, les producteurs de lait ont donc acheté les premières meules de fromage pour leur propre compte.

⁴² Deux comptes-rendus concernant la même discussion sur la situation du commerce de fromage du 15 août 1911 à Berne. Voici l'article paru dans la «*Schweizerische Milchzeitung*», proche des fromagers...

Schweizerische Milchzeitung, 18 août 1911

« Commerce du fromage »

Mardi 15 août, au Casino de Berne, un nombre important de représentants de la Société suisse des exportateurs de fromage et des fromagers se sont réunis à l'invitation du SEF pour parler de la situation du commerce de fromage.

Monsieur Fritz Reber, de Nurzelen-Berne, a été élu président du jour et le discours d'ouverture a été prononcé par Monsieur Sängler, marchand de fromage de Bâle.

Les représentants des fromagers étaient venus à Berne dans l'idée que cette conférence servirait précisément à discuter de la situation des prix en prévision de la prochaine vente de fromage d'Emmental, ce pour quoi ils s'étaient d'ailleurs préparés. Les marchands de fromage, pour leur part, avaient uniquement l'intention de contredire quelques arguments tirés de l'exposé du mardi 8 août de Monsieur Pauli et de présenter la situation économique du marché du fromage compte tenu de leurs expériences et de leur nouvelle organisation. On a donc assisté durant plus d'une heure à une bataille verbale entre les représentants des exportateurs et Monsieur Pauli. Les exportateurs y ont décrit la situation du marché du fromage en des termes sombres, sans toutefois aborder la question du prix d'achat du fromage. Pour en venir enfin au sujet principal, à savoir la fixation du prix, les représentants des fromagers ont demandé aux exportateurs de réagir à l'offre de l'orateur Pauli, à savoir 110 à 112 francs pour 50 kilos, avec 6% de déduction. En guise de réponse, ils ont expliqué que la délégation du jour n'avait pas les pouvoirs de s'exprimer sur un prix d'achat, car le dossier n'avait pas encore fait l'objet de discussions au sein de leur association. Comme l'assemblée leur a demandé à répétition de se prononcer sur ce point, l'avis personnel suivant a fini par être donné : en aucun cas des prix de 110 francs ne seront payés et on ne devrait pas dépasser un prix de 105 francs, soit déduction faite de %, 98 fr. 50 pour 50 kilos.

Lors de l'assemblée, les marchands de fromage ont déclaré que leur nouvelle organisation n'a rien à voir avec des agissements déloyaux ou des trusts à l'américaine, comme d'aucuns ont pu le laisser entendre, mais qu'elle est au contraire une manifestation de l'instinct de conservation des marchands de fromage et un instrument permettant d'assainir la branche fromagère et l'économie laitière suisse.

Avec cette information, nous avons dû nous rendre à l'évidence qu'un nouveau marchandage serait inutile. Reste maintenant à savoir comment le marché du fromage va se comporter et ce qu'il en adviendra à la fin. Il est vraisemblable que dans les deux camps, on ne voudra pas se laisser aller à tant de témérité. Les fromagers, notamment, vont vouloir attendre les conséquences de la sécheresse, qui devrait peut-être pousser quelque peu les prix des fromages à la hausse.

Il n'en demeure pas moins que la situation des fromagers est sérieuse, celle notamment des fromagers qui ont placé leurs espérances et leurs revendications trop haut et de ceux qui ont cru être mieux informés que leur journal professionnel.

Les fromagers ont encore une occasion de sauver leur peau, lors de l'assemblée générale de la Société suisse d'industrie laitière, le dimanche 20 août à Zurich. Nous verrons bien comment on leur présentera et comment ils comprendront ce combat pour la survie.»

43 ... et le texte paru dans le «Schweizer Bauer», favorable à la cause des paysans.

Der Schweizer Bauer, 16 août 1911

« Commerce du fromage

Le cercle des marchands de fromage est fermé. Les maisons de commerce se sont engagées à travailler provisoirement sans prix déterminé. Les prix des fromages d'été de l'an dernier seront au mieux accordés au moment où les fromages commenceront à pourrir en cave à cause de la chaleur et où les fromagers se trouveront dans une fâcheuse posture.

La maison Samuel Bürki, à Berthoud, a été achetée par une société anonyme créée par les marchands. Elle a pour tâche de souffler les productions semestrielles sous le nez des marchands qui ne sont pas syndiqués et à leur piquer leurs clients étrangers en se livrant à la sous-enchère. Ils auront donc le choix entre la ruine ou l'adhésion et le commerce pourra dicter ses prix aux fromagers.

Par conséquent, celui qui vend du fromage à la maison S. Bürki, AG, Berthoud, fait du tort à lui-même et à toute la production nationale.

Il ne faut vendre aucun fromage à prix imposé aux maisons de commerce affiliées au syndicat des exportateurs. En d'autres termes, l'autorisation de livrer des fromages sans prix négocié au préalable va assurer la victoire des milieux du commerce et signifier des pertes de plusieurs millions de francs pour les fromagers et les sociétés.

En revanche, il est recommandé de fournir en quantités voulues, même aux prix imposés, du fromage aux maisons qui ne font pas partie de la société des exportateurs et de permettre son exportation. A notre connaissance, ces maisons sont les suivantes :

Käse Export-Gesellschaft Goldbach A.G. ;

Aregger & Sohn, Schüpfheim ;

Gebrüder Hofer à Herzogenbuchsee ;

Bächler à Lucerne.

Nous vous recommandons de réserver le meilleur de votre production à ces maisons. Plus on pourra enlever du fromage aux maisons syndiquées, plus vite on fera échouer leur campagne contre la paysannerie et la corporation des fromagers de ce pays.»

Service de surveillance des prix de l'Union suisse des paysans



44

44 | 45 Trente ans après, Ernst Laur se souvient de la fondation de la Société d'exportation du fromage d'Emmental SA.

Der Käsehändler nahm gegenüber den Verbänden eine immer schroffere Stellung ein. Die Firmen schlossen sich zu einem Ring zusammen, der die Käsepreise diktionieren sollte. Zutetzt wollte die Organisation des Handels die Preise mit den Verbänden überhaupt nicht mehr besprechen. Sie verhandelte mit den Käsern und den einzelnen Gesellschaften, die Verbände hätten hier nichts zu sagen. Nur wenige Firmen waren der Organisation des Handels nicht beigetreten.

Jetzt ging es auf Biegen oder Brechen. Nachdem am 15. April 1911 eine Zusammenkunft wieder resultatlos verlaufen war, griffen wir in Brugg ein. Wir wussten, dass ein Herr Hügli in Aarau gerne sein Käseexportgeschäft verkauft hätte. Am folgenden Tag verhandelten wir mit ihm; ein provisorischer Kaufvertrag wurde unterzeichnet. Mein Mitarbeiter, Dr. W. Pauli, unterstützte mich bei den Vorbereitungen. Schon am 17. August überraschten wir die Delegierten des Zentrverbandes mit fertigen Plänen, und einstimmig beschlossen diese, eine «Exportgesellschaft für Schweizer Käse» zu gründen. Wir entwarfen die Statuten. Am Sonntag, den 20. August, nachmittags 3 Uhr, fand in Brugg die konstituierende Sitzung statt. Die Aargauische Hypothekenbank funktionierte als Treuhänder, Dr. A. Keller als Notar. Es war ein Aktienkapital von 700 000 Franken gezeichnet worden; aber es zeigte sich, dass an die gesetzlichen 20 % Einzahlung noch 20 000 Franken fehlten. Schon wollten einzelne Delegierte abreisen; da schloss ich den Saal ab, steckte den Schlüssel in die Tasche und erklärte, dass ich niemand fortlasse, bevor die Geschäfte erledigt seien. Herr Schwob-Friswerk nahm sein Checkbuch und übergab dem Vertreter der Hypothekenbank, Direktor Hofer, einen Check von 20 000 Franken; damit war die Einzahlung perfekt. Rasch wurden die weiteren Formalitäten erledigt, die spätere «Emmental AG», war gegründet. Schon am andern Tage rollten die Lastwagen über Land. Die Einkäufer waren ausgerüstet mit der notariellen Beglaubigung, dass die Gesellschaft mit 700 000 Franken Kapital gegründet sei. Wir kauften die schönsten Mulchen der Käseergebiete. Auf einem Auto sass der Direktor der Molkereischule Rüttli, Direktor A. Peter, und führte uns zu den besten Mulchen. Der Käsehändler hat ihm diese Mitwirkung nie verziehen, aber die Landwirtschaft hat seine Mitarbeit als wackere Tat anerkannt; sie sei auch hier ehrenvoll festgehalten.

45

46 Bien avant de fâcher sérieusement les exportateurs de fromage en créant la société Emmental Exportgesellschaft AG, Ernst Laur cristallisait déjà sur lui la querelle entourant le prix du lait. Sa diabolisation est un aspect intéressant des discussions portant sur l'établissement d'un nouveau régime de marché avant la Première Guerre mondiale.

Schweizerische Milchzeitung, 23 mars 1908

«[...] Dans ces circonstances, il est parfaitement compréhensible que nous, les fromagers, cherchions avec énergie à aborder la vente du lait avec détermination. Aujourd'hui, en effet, il en va de notre survie. Rarement comme jusqu'ici, pour ne pas dire jamais, les deux camps en présence, fromagers et producteurs de lait, n'avaient été aussi rudement opposés. Après la cuisante «défaite» que nous avons essuyée à cause de ces prix du lait élevés, il nous est pratiquement impossible de comprendre pourquoi les paysans s'accrochent avec une telle obstination aux prix de l'année passée. Quelle peut donc bien être la raison de cette attitude? Le Dr Laur porte certainement une grande part de responsabilité. En se servant d'informations incorrectes et de calculs erronés, il tente de présenter comme faux, dans les journaux spécialisés, des faits pourtant indiscutables! Est-ce donc un miracle si ses troupes, les paysans, ne connaissent pas la vérité vraie? [...] Peut-être le Dr Laur pense-t-il rendre un bon service à l'agriculture en propageant ses informations fausses? Si c'est le cas, il a tort et je suis prêt à l'affirmer haut et fort. Il serait certainement plus correct et raisonnable qu'il admette les faits et qu'il présente à ses troupes l'état réel du commerce du fromage. Que d'insatisfaction et de colère nous aurait-il épargné en procédant de la sorte. Sans compter que les activités commerciales se seraient déroulées beaucoup plus calmement, pour le bien des paysans, des fromagers et des acheteurs de lait, donc de l'industrie laitière nationale!»

Expéditeur: E. W.

Schweizerische Milchzeitung, 5 mai 1908

«[...] Nous avons traité avec les marchands bien avant d'entendre parler de Monsieur L., et plus d'un essai a été tenté pour les contourner. Comme il l'admet lui-même, il a bien fallu se rendre à l'évidence que cela est impossible. Lorsque les affaires vont mal, les marchands ne nous aident pas plus que lui, avec ses théories bien ou mal intentionnées. Les marchands achètent au moins notre marchandise, ce que ce Monsieur n'a encore jamais fait, malgré des offres très avantageuses. Pourquoi dédaigne-t-il faire de bonnes affaires lui-même? Nous avons besoin d'argent pour assurer nos paiements, car les paysans ne nous font cadeau d'aucun centime pour les beaux yeux du «Dr. Laur».

Les armailllis vivent grâce aux paysans et les marchands grâce aux armailllis, c'est un vieil adage. Mais alors grâce à qui les paysans vivent-ils, qui transforme leurs produits en argent et, enfin, grâce à qui Monsieur L. et ses acolytes vivent-ils? Il ne s'agit pas ici de dénigrer les mérites de Monsieur Laur dans d'autres domaines. Tout le monde peut se tromper et même l'empereur allemand n'est pas autorisé à se mêler de tout dans son empire.»

Lettre de lecteur

Schweizerische Milchzeitung, 19 juin 1908

«[...] Monsieur Laur ayant lancé le cri de guerre, qu'il soit accueilli par les vendeurs de lait. De même que les producteurs de lait, les fromagers doivent mettre le temps à profit pour mieux s'organiser et pour veiller à ce qu'un nombre plus important de fromageries aient la possibilité de devenir indépendantes.

L'industrie laitière suisse est au bord d'une énorme et méchante révolution!»

Lettre de lecteur

Schweizerische Milchzeitung, 30 juin 1908

«[...] Pour les fromagers d'âge mûr, il devient lentement, mais sûrement, pénible de ne plus pouvoir lire un seul article dans la presse spécialisée sans être confronté une douzaine de fois au nom précité. [...] Il convient d'y mettre un terme. Ce théoricien souhaite prouver à l'aide de ses statistiques que la conjoncture commerciale est encore à son apogée et que les exportateurs assombrissent à dessein la situation avec leurs alliés, les armailllis. On peut se battre avec des chiffres, on peut même élaborer un système avec des chiffres.

Pour notre part, nous pensons que ce Monsieur ne peut plus être pris au sérieux depuis longtemps. Le commerce se base sur un principe simple, à savoir que l'offre et la demande régulent le niveau des prix de tous les produits. Aucune chicanerie aussi retorse soit-elle n'a pu ébranler ce principe jusqu'à présent. Pourquoi donc faire autant de cas de ce Monsieur? Son but principal semble justement de faire parler de lui pour arriver à ses fins. Evitons donc de nous laisser prendre à son jeu et de lui permettre, de la sorte, de réaliser ses ambitieux rêves. Plus nous tenons compte de ses propos, plus nous agissons selon son souhait. Il n'a pas plus d'importance que celle que nous lui accordons. Pourquoi donc s'énerver?

Rappelons que ce n'est pas un arbalétrier de premier ordre et que ses flèches ont été loin de toucher leur cible dans le commerce de fromage et de lait. Si le commerce de fromage a été retardé de plusieurs semaines l'automne dernier, c'est parce qu'il a fait miroiter des prix sortis tout droit de son imagination aux armailllis. Depuis, les exportations se sont quelques peu calmées et la marchandise, dont le prix reste néanmoins encore trop élevé, a pu être achetée meilleur marché que ce que les marchands sanguinaires entendaient accepter peu de temps auparavant. – C'est aussi de sa faute si le lait d'été de cette année a été acheté aussi tardivement, et, de ce fait, quand même meilleur marché, même si le prix reste trop élevé, et ce après que les fromages d'hiver aient été soumis à des conditions plus rudes. Il a même été jusqu'à évoquer oralement et par écrit des revendications concernant le prix du lait d'été de l'année dernière.

Que nous importe que l'agriculture l'écoute? Que nous importe d'ailleurs le bonhomme? Si les affaires sont bonnes, les prix augmentent sans lui, et si elles sont mauvaises, ils baissent malgré lui. Les véritables facteurs statistiques se trouvent dans les caves des marchands et dans les stocks consignés à la frontière. Si ce Monsieur était sérieux, il tirerait des conclusions autrement plus correctes de la lecture de ce genre de tableau que personne ne songe à lui dissimuler. Mais dans ce cas, il ne pourrait plus compter fleurette aux paysans.

Laissons-le s'agiter et consolons-nous en nous disant qu'il est une partie de cette force, qui veut toujours le mal et fait toujours le bien, ou que, du moins, il nous a préservé sans le savoir de choses encore bien pires.

Et maintenant, s'il vous plaît, assez parlé de Laur pour un bon moment!»

Lettre de lecteur

Schweizerische Milchzeitung, 14 avril 1908

Von ferne winkt die schöne Zeit,
Der siebente Tag wird frei.
Es kommt die schöne Laur'sche Zeit,
Juhei, juhe, juhei.

Der Wecker wird auf 7 Uhr gricht
Nicht mehr auf 4 wie frü'r.
Es kommt die achtstündige Arbeitszeit,
Juhe, juhei, juhe.

Von 12-1 ist Mittagszeit,
Da raucht man in aller Ruh
Zum ersten Pfeifchen sicherlich
Ein zweites noch dazu.

Und nachher wird der Käs gekehrt.
Ein Bauer steht dabei
Und stellt mit finster prüfendem Blick
Die Säureprob zur Seit.

[...]

Drum Käser verliert den Mut noch nicht,
Wenn nicht verkauft der Käs.
Es sorgt für Euch das nächste Jahr,
Dr. Laur ganz sicherlich.

Ein Käser

L'arrivée, coordonnée et prônée par Laur, des producteurs de lait sur le marché des exportations soulève l'indignation des exportateurs. « Nous ne pouvons admettre plus longtemps », écrit le SEF le 12 septembre 1911, « que dans notre principale industrie, dont dépendent des intérêts les plus divers, les prix de toute une production soient dictés autoritairement par des personnes qui ne sont aucunement qualifiées pour le faire, qui méconnaissent totalement leur véritable tâche et qui, avec des directives strictes, rejettent toute participation, pourtant justifiée, à la fixation des prix des groupes d'intérêt les plus concernés. »⁸⁷ Les activités commerciales de l'Emmental SA ne laissent néanmoins d'autre choix aux exportateurs regroupés au sein du SEF que de dissoudre leur cartel. Ils paient 108 francs pour les meules de l'été 1911, mais se retien-

ment visiblement au niveau des quantités achetées, de sorte que la jeune entreprise Emmental SA doit finalement acheter 86 lots, soit trois fois plus que la quantité initialement prévue. Ces importants stocks forcent l'entreprise à proposer ici et là des prix inférieurs à ceux du commerce établi, afin de pouvoir écouler sa marchandise. Pour des raisons économiques, l'Emmental SA doit donc faire exactement ce qu'on souhaitait empêcher avec sa création, à savoir faire pression sur les prix dans le secteur des exportations. Il n'est donc pas étonnant que l'entreprise boucle son premier exercice avec une perte et d'importants stocks. Rappelons néanmoins qu'elle n'avait pas été fondée par souci de gain, mais pour mettre un terme à la fixation unilatérale du prix du lait par les exportateurs de fromage ainsi que pour permettre aux fédérations laitières d'influer sur le prix du lait. Ce but est en partie atteint en 1911.

GUERRES DU LAIT ENTRE PRODUCTEURS, CONSOMMATEURS ET USINES DE SÉCHAGE 1912/1913

En 1909, quelque temps après que les producteurs de Thurgovie étaient parvenus à s'imposer sur la question du prix du lait, l'UCPL enregistre un succès important pour les fournisseurs de lait de l'usine de séchage de Cham. Propriétaire de cette entreprise, l'Anglo-Swiss Condensed Milk Company accepte en effet cette année-là de reconnaître le Zugerverband, créé deux ans auparavant, comme représentant des producteurs dans les négociations futures sur le prix du lait. Toutefois, l'UCPL ne parviendra pas à faire accepter une autre revendication d'une portée considérable : le statut privilégié accordé, dans le rayon de la fédération, au lait produit par les membres de cette dernière.⁸⁸ En ville de Lucerne, en revanche, elle réussit à convaincre en 1909 également les laitiers organisés de payer à l'avenir aux fournisseurs de lait « sauvages » un prix inférieur à celui convenu entre la fédération laitière et celle des laitiers, ces deux organisations se partageant la différence.⁸⁹ A Cham, la situation ne tardera toutefois pas à se dégrader, s'agissant de l'appartenance à la fédération laitière : à partir de 1911, la fabrique de conserves de lait recommence ouvertement à favoriser dans ses achats de matière première les producteurs non-membres de la fédération laitière.

En 1912/1913 la controverse dégénère en conflit ouvert entre les fédérations laitières et les acheteurs de lait de consommation ou d'industrie. En 1912, on peut ainsi lire dans le « *Zentralblatt* » des comptes rendus faisant mention de l'« état de guerre » existant entre des sociétés locales de consommation et des producteurs de lait dans le Jura neuchâtelois et en Argovie.⁹⁰ A Bienne et à Arbon (TG), des grèves et des guerres du lait sont annoncées par l'Union des ouvriers, alors qu'à Morges, ce sont des ménagères qui prennent la tête du mouvement, pendant qu'à Arth (SZ), producteurs et laitiers se volent dans les plumes.⁹¹ Si les conséquences de la création d'Emmental SA sur l'évolution du prix du lait sont appréciées par les producteurs, l'organe de presse de l'Union suisse des sociétés de consommation se demande ouvertement, en août 1912, s'il n'y aurait pas lieu de s'opposer « par des mesures légales, à une forme d'exploitation qui ne connaît pas de limites. »⁹² Dans la presse socialiste et dans celle d'obédience libérale, les attaques contre Ernst Laur et contre les fédérations laitières se multiplient, tout comme dans la « *Schweizerische Milchzeitung* », organe de la Société suisse d'industrie laitière.

Ponctuelles en 1912, les guerres du lait s'étendent à l'ensemble du pays l'année suivante. Le conflit est provoqué par la chute des exportations, d'une part, et le volume particulièrement élevé de la production laitière suisse, d'autre part. Les acheteurs de lait invoquent ces tendances contraires pour exiger, au printemps 1913, une réduction de 3,5 à 4 centimes du prix du lait, qui se situe alors à 21 centimes. La Société suisse

d'industrie laitière ouvre les hostilités en revendiquant, le 1^{er} avril, une baisse de 4 centimes du prix du lait de fromagerie.⁹³ L'usine de séchage de Cham propose à son tour en avril à ses fournisseurs un prix de 17,5 centimes. Auparavant, en mars déjà, la société des consommateurs de lait de Bienne avait tenté de coordonner, au sein de l'USC, la lutte contre les « usuriers » des fédérations laitières.⁹⁴ Sur ce, l'Allgemeiner Consumverein (ACV) de Bâle déclare lui aussi ne plus vouloir payer que 17,5 centimes.

Certes disposées à accepter une baisse, les fédérations laitières défendent toutefois un prix minimal de 19,5 centimes. Quant l'usine de séchage à Cham refuse d'entrer en matière, l'organisation des fournisseurs de lait de la fabrique et l'UCPL décident, au cours d'une assemblée mémorable tenue le 21 avril à Rotkreuz (ZG), de suspendre les livraisons de lait à l'usine, qui s'élèvent à plusieurs dizaines de milliers de kilos par jour, et de le mettre en valeur elles-mêmes. L'UCPL lance même un appel à l'ensemble des sociétés de laiterie et de fromagerie, les priant de ne plus livrer de lait à Cham (et provisoirement à l'ACV également). Simultanément, elle s'adresse au Conseil d'Etat de Zoug afin qu'il offre ses bons offices.⁹⁵

Le 24 avril, l'USC reçoit de Georges H. Page, directeur de la bourse du lait, dont elle est membre à l'instar d'autres grands négociants en lait, l'assurance que les usines de séchage fourniront aux sociétés de consommation, « pendant la durée de la lutte », le lait dont elles ont besoin au prix de 19 centimes le litre. A une condition toutefois : l'USC ne doit pas proposer un prix supérieur à 17,5 centimes aux fédérations laitières.⁹⁶ Pour les usines de séchage, l'enjeu dépasse largement la seule question du prix du lait. La discussion porte en effet sur les alliances qu'elles pourront nouer à l'avenir. Sur ce, accordant selon son administrateur central Emil Angst une grande importance à la reprise du dialogue avec les paysans des cantons voisins, l'ACV augmente son offre à la fédération laitière de Bâle à 18,5 centimes, malgré la proposition de Cham. Pourtant, d'après Emil Angst toujours, le comité du Nordwestschweizerischer Milchverband, réuni le 29 avril, campe sur ses positions et demande 19 centimes.⁹⁷ Autre son

47 Guerres du lait à la Chaux-de-Fonds et à Wohlen. Au printemps 1912, on assiste dans la presse à une prolifération d'articles sur ces conflits locaux.



de cloche du côté de la fédération laitière, où l'on affirme que jamais une « proposition ferme » de 18 ou 18,5 centimes n'a été faite aux producteurs, mais uniquement une offre à 17,5 centimes.⁹⁸ Quoi qu'il en soit, l'après-midi du dimanche 30 avril 1913, le conseil de surveillance de l'ACV décide d'acheter dorénavant le lait aux usines de séchage. Il s'accorde avec Cham sur un prix de 18,5 centimes et le jour même, une première commande est passée par téléphone. Elle est exécutée le lendemain 1^{er} mai. A cette même date, la fédération laitière décide, durant l'après-midi, de livrer son lait à l'ACV pour 18,5 centimes également. Mais cette dernière ne reviendra pas sur sa décision de la veille, car le contrat passé avec Cham est entré en vigueur.⁹⁹ Le commerce de lait artisanal, qui avait négocié durant longtemps aux côtés de l'ACV, continue pour sa part à se fournir auprès de la fédération laitière bâloise, au prix de 18,5 centimes également. « Nous n'oublierons jamais l'attitude courageuse » des laitiers, écrit le « *Zentralblatt* ». ¹⁰⁰ Ernst Laur leur en sera pour sa part encore reconnaissant 30 ans plus tard.¹⁰¹

La concentration des attaques des fromagers, des laitiers, des sociétés de consommation et des usines de séchage pousse les fédérations laitières dans leurs retranchements. Elles appellent toujours plus vivement les sociétés de laiterie et de fromagerie, dont plus de la moitié n'étaient pas affiliées à une fédération, à franchir le pas. Dans un premier temps toutefois, le succès est bien mince. De plus, l'usine de Cham parvient rapidement à acheter du lait à des sociétés de laiterie « sauvages », sans affiliation à une fédération, dans les cantons de Lucerne, Berne et Fribourg.¹⁰² L'usine (et en partie l'ACV également) offre manifestement à certaines sociétés de laiterie un prix allant jusqu'à 19 centimes si elles sortent de la fédération ou s'engagent à n'y pas adhérer.¹⁰³ Pour couronner le tout, la presse publie un extrait du procès-verbal du Conseil d'Etat du canton de Zoug, dans lequel ce dernier explique ne rien pouvoir entreprendre tant que l'usine de Cham persiste dans son refus de négocier. Le gouvernement cantonal pense manifestement « que les paysans du cru ne seraient pas si entêtés s'ils n'étaient menés par certains dirigeants paysans dont la position, en dépit de la situation générale du marché, sert principalement à justifier leur propre point de vue et leurs thèses. »¹⁰⁴ Mi-mai, l'usine de séchage de Cham renouvelle son offre de 17,5 centimes. Le comité de la fédération des producteurs de Zoug, Argovie et Lucerne demande par conséquent à ses sociétés de se prononcer une nouvelle fois sur cette proposition. Une « forte majorité » la rejette une nouvelle fois, rapporte le « *Zentralblatt* » et la fédération poursuit la mise en valeur de ce lait pour son propre compte.¹⁰⁵ Afin de réduire leur dépendance vis-à-vis de l'usine de séchage, de nombreuses sociétés de laiterie de la région de Cham entreprennent de construire des bâtiments et des installations pour transformer leur lait en fromage ou en produits d'autre nature. « Pas de société de laiterie sans bâtiment de fromagerie bien équipé » : tel est le mot d'ordre qui prévaut durant ce mouvement en faveur de l'indépendance des sociétés. C'est justement parce qu'un nombre considérable de sociétés ne disposent d'aucune solution de rechange que l'usine de séchage parvient à acheter du lait dans son rayon d'action également. Durant l'été, cela concerne 13 ou 14 des 32 sociétés affiliées à la fédération.¹⁰⁶

Cham achète le reste du lait dont elle a besoin à d'autres usines de séchage, comme celle de Payerne, ou à des sociétés de laiteries « sauvages » de Suisse centrale, sans affiliation à une fédération laitière. Qui plus est, l'ACV et d'autres coopératives de consommation pourront compter sans défaillance sur les livraisons de lait de l'usine de Cham.¹⁰⁷ Au sein de l'USC, on est d'ailleurs conscient dès le départ que sans l'aide des « grands capitalistes de Cham », on aurait été dans l'impossibilité d'ouvrir les hostilités contre les fédérations.¹⁰⁸ Le fait que les usines de séchage parviennent à

Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft

Ersch.: Jeden Donnerstag.

Herausgegeben vom Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten.

Telegraph-Adresse: Zentralblatt, Brugg.

Offizielles Organ

In der Reihe: Schweizerischer Käseverginerungsverband, Nordostschweizer Käseverginerungs- und Milchgenossenschaften, St. Gallischer Käseverginerungsverband, Sarganser Käseverginerungsverband, Laiteries genevoises réunies, Fédération laitière vaudoise-française, Käseverginerungs- und Milchgenossenschaften des Zentralschweiz, Milchproduzentenverband St. Gallen-Appenzell, Zentral-Argonisch-Kantonal-Milchgenossenschaften, Nordwestschweiz, Milch- und Käseverginerungsverband, Bernerischer Milchgenossenschaften, Milchproduzentenverband von Nordschweiz.

Wöchentliche Gratisbeilage: Schweizerische landwirtschaftliche Marktzeytung.	Redaktion: A. Säuberli , Direktor der landwirtschaftlichen Station des Kantons Argon, Brugg (Schweiz)	Monatliche Gratisbeilage: Schweizerische Bauernzeitung.
Abonnementspreis: Schweiz: Pro Jahr Fr. 5.— Pro Halbjahr Fr. 2.50 Ausland: Pro Jahr Fr. 8.— Schillingen durch die Post oder durch die Umrechnungen in Brugg (Argon).	Wöchentliche Inseratentabelle: Orell Föllli-Annoncen, Hauptbureau Zürich, Bahnhofstrasse 41, Eingang Schifflinger, Telefon Nr. 1944, und Filialen in Bern, Solothurn, Yverdon, Lausanne u. a. H. Helber, Schweiz, Baslerstrasse 10, gegründet 1790, 1888 Inseratentabelle für sämtliche in- und ausländische Zeitungen.	Inserationspreis: Für einseitige Petitzeilen: Schweiz 20 Hb., Ausland 30 „ Schlag der Inseratentabelle: Montag Abend 4 Uhr.

Die erste Tat des Milchbundes für „Verarmung des Bauernstandes“.

Das „Zentralblatt“ hat schon mehrfach darauf hingewiesen, daß sich im Laufe der letzten Zeit alle Milchbänder zu einem Bunde zusammenschließen, der ein milchwirtschaftliches Sekretariat unterhalten will. Noch bevor die Organisation vollendet ist, hat dieser sein veredelndes Wirken schon begonnen. Sein Ziel ist die Verdrängung der Milchpreise ohne jede Rücksicht auf die Produktionskosten der Schweizerischen Landwirtschaft. Die Kontumverginer, die Käser, die Milchbänder und die Siederereien, alle stehen offenbar unter einer Felle. Die rückständige Marktsituation soll zu einem verlustreichen Schlage benutzt werden.

Der Schweizerische milchwirtschaftliche Verein machte den ersten Vorstoß einleiten. Nachdem die Käser im vergangenen Jahre feinguten Gehalts gemacht hatten, wachte man, daß diese zu allem zu laden waren. Man rechnete auf die Gutmütigkeit, das Mitleid und die Beuglichkeit der Bauern und so hofft man, bei der Käseverginerung den größten Abschlag durchzuführen. Auf die Verhältnisse dieses Verbandes berufen sich die Kontumverginer und hintendrei werden dann die Siederereien mit bekanntem Schlüsselstein kommen und erklären, mehr als die andern können wir auch nicht geben.

Das ist der Kriegesplan!

Er ist am 1. April mit aller Rücksichtslosigkeit begonnen worden. Der milchwirtschaftliche Verein beantragt einen Abschlag von nicht weniger als 4 Rappen gegenüber dem letzten Frühjahr und macht zu der Schweizerischen Landwirtschaft einen Abbruch

von 70 Millionen Franken

— Gegen einen mäßigen Abschlag wehren sich die Bauern und ihre Verbände nicht, trotzdem sie genau wissen, daß sobald der Preis unter Fr. 19.50 sinkt, sie mit ihrer Hände Arbeit neben einem Bins von 4% nicht einmal mehr das verdienen, was ihre Rechte und Ränge erhalten. Das, was der milchwirtschaftliche Verein verlangt, ist durch die Marktlage in keiner Weise geboten. Es ist

ein großes Unrecht

an der Schweizerischen Landwirtschaft. In den Städten jubeln die Sozialdemokraten. Es sind ja auch ihre Vertrauensleute, welche den ganzen Feldzug in den Konsumvereinen leiten. Endlich haben sie eine Weiche gefunden, um die verhassten Bauern zu verderben. Unter der Mitwirkung der Käser und der Toxi soll nun der selbständige Bauer zum Ruin getrieben werden. Es ist das keine Phrasen. Wenn nur zwei Jahre lang ein Milchpreis gelten würde, wie ihn der Schweizerische milchwirtschaftliche Verein vorschlägt, so würde

der Geldsturz

in hunderten von Höfen einbrechen. Darum jubeln sie in den Städten. Die klauen Käsehänder ziehen aber im Lande herum und sagen, das Bauernsekretariat und die Erwerbsgesellschaft seien schuld am Preisrückgang. Das ist

**erfunden!
erschwindelt!
erlogen!**

Die schlechtere Marktlage kommt von der großen Milchproduktion des letzten Jahres, vom Druck des Balkankrieges, vom teuren Gelde.

Wenn aber die Preise für Käseverginerung mehr als 2 Rappen tiefer kommen sollten als im letzten Frühjahr, so ist dies ausschließlich

das Werk des neuen Milchbundes

der Käsehänder, der Käser, der Konsumvereine und der Siederereien. Die Leute sind einzig vom Oester bis zum Bodensee. Aber unsere Milchverbände gehören erst etwa die Hälfte der Gesellschaften an und nicht alle diese Verbände haben eine genügend starke Organisation. Und dennoch hoffen wir, daß geplante Unrecht könne und dürfe nicht zur Tat werden. Es gibt Mittel und Wege, um sich zu wehren. Wie war es nützlich, um mit

genossenschaftlicher Käseverginer

zu beginnen, als jetzt. Je mehr Gesellschaften es tun, um so begehrt wird die übrige Milch, um so mehr Aussicht ist auf einen hohen Käseverginer.

Die Buttererzeugung gibt einen Reinertrag von **18 1/2 Rappen pro Kilo Milch**

nämlich 4 Kilo Butter zu Fr. 1.10 = Fr. 11.00 + 5 Fr. für die Magermilch bei Schmelzmaß = 18.00 Fr. für 100 Kg. = 18.0 Rappen pro Kilo Milch.

Die Mähermaß bringt eine Milchverwertung von 19—20 Hb. pro Kilo Milch. Bauern,

verschleudert die Milch nicht!

In keinem Milchlande haben wir einen Abschlag auf von nur annähernd der Höhe, wie der milchwirtschaftliche Verein ihn in der Schweiz will. Wehrt euch, lehnt es ab, mit den Käsern auf dieser Basis zu unterhandeln, schreibt die Milch aus oder verarbeitet sie selbst.

Eines aber soll sich die Bauernsime zur Lehre sagen lassen:

Ohne unsere Verbände ist der Bauernstand verloren!

Viele Milchbänder sind herz- und rücksichtslos. Sie geben euch glatte Worte und lassen euch zugrunde gehen. Nur in den Verbänden ruht das Heil!

Gewiß haben die Käser letztes Jahr Geld verloren, aber sie haben auch jahrelang viel verdient. Auch der Bauer will jetzt etwas Verlust übernehmen, aber nicht das vielfache dessen, was dem Käser entgangen ist. Die Konsumvereine haben z. B. in Basel trotz allem auf der Milch wieder 8% rückvergütet und die Milchbänder bezahlten

20 % Dividende.

Sie haben einen glänzenden Abschlag zu schönen Preisen! Ist das der Augenblick, um die Bauern bis aufs Blut zu plagen? Wie wiederholen es.

es ist ein Unrecht.

Nicht aber muß es allen Genossenschaften und Bauern klar werden, was sie riskieren, wenn sie den Verbänden fern bleiben. Wenn diese kritische Zeit die Fremde trübt, daß nun überall die Bauern erweichen, so hat sie ihr Unrecht gehabt. Darum

mehret und stärket unsere Milchverbände!

48 De l'offensive à la défensive. Après l'éclatement des guerres du lait à Cham et à Bâle, les fédérations laitières sont convaincues que les marchands de fromage, les fromagers, les coopératives de consommation et les usines de séchage ont conclu une alliance dans le but d'appauvrir la paysannerie.

acheter autant de lait prouve qu'elles continuent à entretenir de bonnes relations avec les sociétés qui ne sont pas (encore) affiliées à une fédération laitière et ne tiennent aucun compte des mots d'ordre de l'UCPL.¹⁰⁹

A Bâle, la guerre du lait s'achève le 1^{er} octobre 1913, lorsque l'ACV et la fédération laitière s'entendent sur un prix de 18,5 centimes pour le semestre d'hiver, à l'issue de négociations placées sous la médiation du conseiller d'Etat Eugen Wullschleger, en charge du département de l'économie. De plus, l'ACV reprend une partie des stocks de fromage de la fédération, qui avaient gonflé durant l'été 1913.¹¹⁰ A l'issue de la guerre du lait de Bâle, des tentatives de règlement du conflit ont lieu en Suisse centrale également. Le conseiller d'Etat Josef Andermatt endosse les habits du médiateur. Mais la conférence qui réunit le 4 octobre la direction de l'usine de Cham et le comité du Zugerverband ne débouche sur aucun résultat concret. Nestlé campe en effet sur ses positions à 17,5 centimes le litre, alors que la fédération est tenue de respecter l'exigence formulée par son assemblée des délégués, à savoir l'obtention d'un montant « supérieur » à 17,5 centimes. L'importance exacte de cette fraction supplémentaire reste ouverte et n'intéresse plus Nestlé. Dès cet instant, l'usine de séchage tentera même de reléguer totalement la fédération sur la touche et de discuter directement avec les sociétés de laiterie. Ainsi, elle signifie à la société de laiterie de Risch un ultimatum prenant fin le 29 septembre 1913 à 18 heures pour la signature d'un contrat de vente du lait. Une fois ce contrat signé avec l'important fournisseur que constitue cette société, Nestlé et Anglo Swiss Condensed Milk Co. avertissent la fédération qu'elles ont suffisamment de lait pour l'hiver 1913/1914. Le 7 octobre, Cham adresse une lettre aux sociétés auprès desquelles elle se fournissait auparavant, leur indiquant son désir de poursuivre des relations commerciales, à condition que l'achat du lait se négocie directement avec elles, excluant de facto toute intervention du Zugerverband.¹¹¹

Nombre de sociétés de laiterie sises dans le rayon de la fédération zougoise cherchent à régler le problème en se lançant dans la fabrication du fromage. Une unique société se retirera de la fédération.¹¹² Il n'en reste pas moins que pour les producteurs, la guerre du lait de l'été 1913 se solde par une défaite sans équivoque. Ils n'obtiennent pas le prix du lait pourtant considéré comme indispensable à la couverture des coûts de production et son en outre contraints, suite au boycottage des livraisons à Bâle et à Zoug, mettre en valeur sur leurs propres deniers (en partie au prix de lourdes pertes) le lait de plus de 100 sociétés. A Baar, la société est même contrainte de se lancer dans la vente du lait au détail, car les laitiers, encouragés par l'exemple de Cham, achètent leur lait dans les deux demi-cantons d'Obwald et Nidwald à partir de novembre 1913.¹¹³ Sur un autre plan toutefois, l'été 1913 s'avèrera une expérience relativement positive: le boycottage des livraisons de lait débouche en effet sur un renforcement de l'organisation des producteurs et montre en toute clarté à quel point les producteurs sont démunis lorsqu'ils se laissent jouer les uns contre les autres et quel serait leur potentiel s'ils s'organisaient à l'échelon national.¹¹⁴

Les guerres du lait de Bâle et de Cham seront les derniers conflits que connaîtra l'ancien régime laitier. Ils sont un épiphénomène qui vient se greffer sur la lutte que se livrent les cinq principaux protagonistes – producteurs, transformateurs, commerçants, exportateurs et consommateurs – pour faire émerger un régime laitier nouveau. L'accord conclu en automne 1913 entre l'ACV de Bâle et le Milchverband der Nordwestschweiz marque ainsi, d'une certaine façon, la fin des conflits au sein de l'ancien régime, tout comme il constitue l'acte de naissance de la nouvelle organisation du marché. On ignore si ce régime de droit privé aurait pu se maintenir. Ce qui est certain,

c'est que l'éclatement de la Première Guerre mondiale a pour conséquence, avec la création de l'Union suisse du commerce de fromage, l'apparition d'une institution frappée du sceau de l'Etat, qui règlera les divergences d'intérêts des cinq principaux protagonistes sur le marché du lait.

Cela ne signifie toutefois pas la fin des guerres du lait après la fin du conflit de 14–18. Mais les guerres du lait qui se dérouleront pendant l'existence de l'USF se différencieront fondamentalement de celles d'avant 1913 et des conflits de l'après 1998. En effet, durant plus de sept décennies, elles n'opposeront plus les principaux protagonistes, mais se dérouleront au sein de chaque groupement, comme le montrent à l'évidence les exemples ci-après.

1.3.2 | GUERRES DU LAIT : CONFLITS INTERNES DES GROUPEMENTS PRINCIPAUX DU SECTEUR LAITIER 1914/1918 À 1998

LES MÉNAGÈRES BIENNOISES CONTRE LE COMMERCE DU LAIT EN 1930/1931

Nouvellement créée, l'Association des ménagères biennoises (Hausfrauenverein Biel) revendique en 1930 la reprise, à Bienne également, des livraisons de lait à domicile interrompues par la Première Guerre mondiale. Elles défendent, entre autres, l'argument suivant : dans la métropole horlogère, de nombreuses ménagères travaillent à l'extérieur et ces livraisons à domicile leurs sont d'un grand secours. Les laitiers et la société locale de consommation expriment leur opposition en invoquant des raisons d'hygiène, de prix et de rationalisation.¹¹⁵ Il aurait été irresponsable, peut-on lire en substance dans le rapport de l'exercice 1930/1931 de la coopérative de consommation, « de charger nos frais généraux avec la coûteuse livraison du lait à domicile ». ¹¹⁶ De son côté, l'association des laitiers s'oppose à ce que certains fournisseurs se (re)mettent à pratiquer les livraisons au porte à porte. Fin novembre aucun accord n'est intervenu malgré la médiation des autorités. Entre-temps, les laitiers avaient certes accepté de reprendre les livraisons, mais à un prix inacceptable pour les ménagères grévistes. Ces dernières décident par conséquent, en guise de protestation, de limiter leur consommation de lait, de boycotter les laitiers membres de l'association et de ne se servir en beurre et en fromage que dans les points de vente non-affiliés à cette dernière.

Pour être en mesure d'exercer une pression économique sur les laitiers et la coopérative de consommation, les grévistes travaillent à la création de leur propre centrale laitière. Le 9 janvier 1931, elles sont déjà en mesure de signer le contrat de fondation d'une laiterie. Cette nouvelle laiterie centrale (Centralmolkerei AG), financée par les femmes ayant souscrit des bons de participation, est immédiatement boycottée par les fédérations laitières et confrontée au dumping organisé par les laitiers. Sans dégâts toutefois. La laiterie, que les femmes ne tarderont pas à revendre à son gérant, survit et les laitiers reprennent les livraisons de lait à domicile. De plus, laitiers et femmes en rébellion trouvent une solution du compromis s'agissant du prix du lait.

A Bienne, l'attitude de la coopérative de consommation locale, membre également de l'Union suisse des coopératives de consommation (USC), est révélatrice. Dans le conflit qui oppose consommatrices et laitiers, elle prend sans réserve le parti des seconds, soit de ses concurrents dans le domaine peu rémunérateur de la vente du lait, comme le rapporte dans la presse « un membre socialiste du conseil d'administration de la coopérative de consommation ». ¹¹⁷ Cette loyauté est une conséquence directe du fait que les consommateurs organisés au sein de l'USC font partie intégrante du régime laitier créé durant la Première Guerre mondiale, tout comme les laitiers et les producteurs. Chacun des groupes intégrés dans le système connaît par conséquent très bien

49 Une nouvelle forme de guerre du lait : les associations féminines biennoises appellent à boycotter la coopérative de consommation et les commerçants affiliés à l'association des laitiers.

Appel aux Ménagères

L'association des laitiers à laquelle se rattache la Société coopérative de Consommation ne voulant pas renoncer à leur dictature envers la population biennoise, avons-nous des obligations de nous servir des produits laitiers chez eux !

NON !

Ces derniers se refusent à livrer le lait à domicile aux familles qui le demandent. Dans les quartiers extérieurs, les familles reçoivent leur lait chez elles; ces ménagères courent même le danger d'être privées sous peu de cet avantage.

Il n'y a qu'à Bienne qu'une telle dictature règne; aussi sommes-nous résolues à ne plus la supporter.

FEMMES SOYONS SOLIDAIRES.

Pour protester commençons par réduire dès aujourd'hui notre consommation de lait, employons du lait condensé et achetons notre beurre et notre fromage dans les magasins suivants:

Madame Aegler, Faubourg du Lac 30
Madame Albrecht, rue de l'Hôpital 11
Sœurs Bloch, rue Centrale 5 et rue Dufour
Madame Wittwer, rue Dufour 23
Madame Vuillemin, rue Dufour
Madame Scherl, rue Haller 2
Madame Dietsche, rue Neuhaus 25
Mademoiselle Knuchel, rue Sessler 1
M. Giovanella, Primeurs, rue de la Gare 10
M. Stettler, Crêmerie du Chalet, rue de la Gare 31
M. Vogelsang, place du Marché-Neuf
Famille Leusenberger, rue du Milieu
M. von Gunten, rue Franche 14
M. Pattaroni, ruelle de l'Eglise 5
M. J. Liabres-Daya, Primeurs, rue Basse
Madame Minger, rue Haute 6
Madame Hirschi, rue Haute 19
Madame Mëri, ruelle du Haut 11
Madame Brunner, route de Boujean 160
Madame Scholl, route de Boujean 32
Madame Lehmann, route de Boujean 164
M. Vautier, route de Boujean
M. Etienne, rue Lienhard 6
Madame Châtelain, chemin des Alouettes 1
Madame Hort, rue de la Poste 9a, Mâche
Madame Stähli, rue de Beaulieu 9a, Mâche
Madame Kohler, rue de l'Avenir 52
Mademoiselle Widmer, route de Madretsch
Mademoiselle Lehmann, rue d'Aarberg 8
Madame Klopfenstein, rue des Prés 71
Madame Anderegg, route de Madretsch

Les Comités d'initiative

les limites du profit qu'il peut tirer de son attitude envers les autres; il se garde donc bien de quitter cette « coalition de la raison » tant qu'il n'entrevoit aucune perspective de création d'un nouveau régime laitier qui servirait mieux ses intérêts propres. Dans une prise de position détaillée rédigée à l'attention des femmes et ménagères biennoises, le conseil d'administration de la coopérative de consommation indique d'ailleurs que « la distribution permanente au porte à porte » aux conditions qu'elles revendiquent « est de l'ordre de l'impossible ». ¹¹⁸ La coopérative de consommation ne pourrait en effet pas se permettre « d'engager des livreurs de lait pour 200 francs par mois, comme c'était le cas à la laiterie centrale fondée par les associations féminines », peut-on lire dans une plaquette commémorative publiée en 1966. ¹¹⁹

Au final, durant cet épisode biennois, on constate l'affrontement d'opinions divergentes au sein du camp des consommateurs; il ne s'agit en effet pas d'un conflit de principe entre ces derniers et les laitiers ou les fournisseurs. Le régime créé durant la Première Guerre mondiale, efficacement protégé sous le toit de l'Union suisse du commerce de fromage, s'avère précieux pour les grands groupements qui y sont intégrés. Preuves en sont la bataille pour le prix du lait à la production, qui oppose les producteurs aux autorités et voit les fédérations laitières se ranger sans réserve derrière ces dernières ou la grève des ménagères biennoises, durant laquelle le commerce coopératif fait preuve d'une parfaite loyauté à l'égard des laitiers.

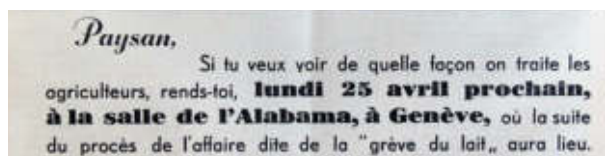
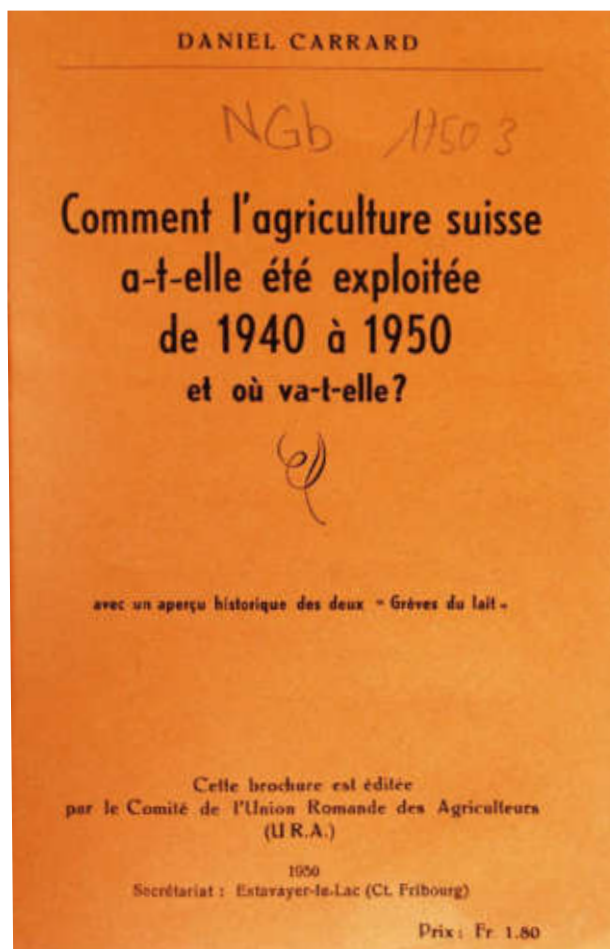
GUERRES DU LAIT DES PRODUCTEURS EN SUISSE ROMANDE DE 1945 À 1947

Lorsque le Conseil fédéral décide, le 1^{er} mai 1945, quelques jours avant la fin prévisible de la Seconde Guerre mondiale, de réduire le prix du lait de un centime, des actions de protestation ont lieu dans le canton de Vaud. Ces manifestations sont organisées par des paysans des environs de Nyon, qui ne tarderont pas à fonder l'Union Romande des Agriculteurs (URA). ¹²⁰ Les milieux paysans de Suisse romande sont indignés par la décision gouvernementale. « Comme un éclatement de bombe, une nouvelle de la radio vient jeter le désarroi dans nos cœurs et assombrir l'universelle joie », écrira rétrospectivement Daniel Carrard. « En effet, le conseiller fédéral Stampfli abaisse d'un centime le prix du kilo de lait aux producteurs. » ¹²¹ L'indignation s'exprime aussi fortement au sein des organisations agricoles en place, surtout gênées d'avoir été tenues éloignées sans motif du processus de prise de décision. Le « *Zentralblatt* » communique d'ailleurs la décision sous le titre suivant: « Das Milchpreis-Diktat des Bundesrates » (le diktat du Conseil fédéral en matière de prix du lait). Hors du camp agricole, cette décision est une surprise totale, d'autant plus que peu de temps auparavant, le Conseil national s'était prononcé à l'unanimité pour un postulat demandant le maintien du prix du lait en vigueur et que la Chambre des cantons avait transmis au Conseil fédéral une motion dans le même sens avec quatre voix contraires seulement. ¹²²

La brusquerie des autorités a pour conséquence que l'UCPL (elle aussi) prend ses distances par rapport aux accords conclus en septembre 1939 avec l'administration fédérale. Son assemblée des délégués du 17 avril 1945 vote une résolution dont la teneur est la suivante: « Le fait que le prix du lait ne soit plus fixé par voie de négociation, conformément aux accords conclus avec les autorités, mais par une décision unilatérale du Conseil fédéral a pour conséquence un transfert correspondant des responsabilités relatives à la garantie de l'approvisionnement en lait et en produits laitiers. L'Union centrale se voit donc contrainte de rejeter toute responsabilité au cas où ses efforts seraient contrariés dans une large mesure par l'impact matériel et psychologique de la future baisse du prix du lait. » ¹²³

En adoptant cette position, l'UCPL freine quelque peu l'élan des paysans protestataires des rives du Léman. Pourtant, durant l'été 1945, en Suisse romande, la mauvaise humeur se répand au même rythme que la sécheresse fait sentir ses effets. Les producteurs sont en effet pris en étau entre les dispositions de l'économie de guerre en matière de livraisons du lait et la difficulté croissante des conditions de production. Fin août, la décision du Conseil fédéral de relever le prix du lait au niveau de l'hiver 1944/1945¹²⁴ est accueillie au bord du Léman comme une preuve de mépris des autorités en regard du sérieux de la situation. Des assemblées de protestation sont donc organisées dans les régions particulièrement touchées par la sécheresse; on y revendique à chaque fois de substantielles augmentations du prix du lait. Lors de l'assemblée des délégués des Laiteries Réunies de Genève (LRG), on relève que la décision du Conseil fédéral a provoqué « la tenue d'un grand nombre d'assemblées publiques de protestation », auxquelles ont également participé des représentants d'un grand nombre de sociétés de laiterie. Outre des « éléments calmes et conscients de leurs responsabilités », on y a aussi entendu « de notoires empêcheurs de tourner en rond et des opposants à toute organisation fédérative », qui ont tenté de faire passer en force « leurs revendications en brandissant la menace d'une grève des livraisons. » Le portedrapeau des opposants, Charles Magnin, de Coinsins, près de Nyon, a l'occasion d'exposer leurs revendications devant l'assemblée. Le correspondant du « *Producteur de Lait* » rapporte ce qui suit: « Outre des platitudes d'ordre général, ses propos décousus contenaient des attaques blessantes contre les plus hauts magistrats, qui lui ont valu ensuite une sévère remise à l'ordre de la part du conseiller d'Etat Anken. »¹²⁵

50-52 Les informations de première main sur les deux grèves du lait de 1945 et 1947, comme celles de Daniel Carrard, sont extrêmement rares. Les paysans réunis au sein de l'Union Romande des Agriculteurs (URA), organisateurs des deux grèves, ne disposeront que plus tard, et durant une courte période seulement, de leur propre organe de presse, intitulé « Le Paysan Enchaîné ».



51



52

50

En septembre, à Cossonay, se déroule une « *landsgemeinde paysanne* », comme la dénomment eux-mêmes ses organisateurs.¹²⁶ Les producteurs y décident de revendiquer une augmentation de six centimes du prix du lait et fixent aux autorités un ultimatum expirant le 1^{er} novembre 1945. Faute de décision positive, ce sera la grève des livraisons. Fin octobre, comme rien n'indique que le Conseil fédéral soit disposé à entrer en matière, les producteurs, qui se sont entre-temps organisés en fondant l'Union Romande des Agriculteurs (URA), décident de mener une grève des livraisons de 48 heures. Leur objectif est de paralyser l'approvisionnement en lait de consommation à Genève et à Lausanne pour contraindre les autorités à s'asseoir à la table des discussions. Dans une circulaire, Charles Magnin, Paul Thomann, Marcel Bory et Pierre Dancet appellent les producteurs de lait des cantons romands à interrompre leurs livraisons durant deux jours.¹²⁷ Leur lettre aux sociétés de laiterie a la teneur suivante : « N'ayant pas obtenu de résultat positif à nos revendications et conformément aux résolutions prises à Trélex et à Cossonay, nous vous invitons, en signe de protestation, à suspendre vos livraisons de lait pendant 48 heures, soit du 2 novembre au matin au 3 novembre, coulée du soir y comprise. Nous comptons sur vous. »¹²⁸ Sur les 50 sociétés vaudoises qui livrent du lait à Lausanne et à Genève, la moitié se joignent au mouvement ; elles sont 45 selon les organisateurs. Mais dans la campagne genevoise, la participation à la grève est manifestement très faible.¹²⁹ Comme les fédérations laitières livrent immédiatement du « lait de secours » aux laitiers des villes, l'approvisionnement ne connaît pas d'interruption. Les autorités réagissent en dénonçant pénalement les meneurs, car leur appel à la grève a violé des dispositions de la législation sur l'économie de guerre. Depuis la Première Guerre mondiale, en effet, les paysans sont tenus de livrer aux fédérations laitières la totalité du lait dont ils n'ont pas besoin pour leur propre consommation ni pour l'affouragement. Les fédérations sont pour leur part responsables d'assurer l'approvisionnement de la population en lait de consommation.

En octobre 1946, la commission pénale du département de l'économie publique condamne les quatre inculpés à des amendes relativement modérées. Mais la cour suprême de l'économie de guerre rejuge l'affaire et aggrave considérablement le montant des amendes : Magnin est condamné à payer 1000 francs au lieu de 200 francs ; pour Thomann, l'amende passe de 100 à 500 francs ; pour Bory et Dancet, enfin, le montant est doublé, de 100 à 200 francs. Les frais et dépens sont en outre mis entièrement à leur charge. Les quatre condamnés forment alors un recours en grâce auprès de l'Assemblée fédérale, qui la rejette en 1947. Un rejet motivé par le fait que la grève « a privé la collectivité de 36 000 litres de lait au total ». De telles méthodes sont en outre comparées à un « sabotage de l'approvisionnement du pays ».¹³⁰ Le rejet de ce recours en grâce est d'autant moins surprenant que d'autres infractions contre le régime d'économie de guerre s'étaient soldées par des condamnations nettement plus lourdes. Ainsi, un producteur de lait de Suisse orientale, qui avait appelé à la grève du lait sans que cela débouche sur une quelconque interruption des livraisons, avait été condamné à payer une amende de 1500 francs.¹³¹

Peu après le rejet du recours en grâce, la question du prix du lait provoque une nouvelle poussée de fièvre au cours l'été 1947. Au régime de restriction de la liberté d'entreprendre dicté par l'économie de guerre, toujours en vigueur, vient s'ajouter cette année-là une nouvelle sécheresse, qui prend parfois des proportions dramatiques. En août, l'Union suisse des paysans (USP) revendique, entre autres, une augmentation de six centimes du prix du lait pour compenser l'effondrement du revenu du travail des paysans. Sur ce, le Conseil fédéral, s'appuyant sur la gravité variable de la sécheresse

d'une région à l'autre, affiche sa préférence pour une solution différenciée en fonction des régions du pays. Avant de prendre une décision, il tient toutefois à en discuter avec les associations faitières de l'économie. L'entretien entre le Conseil fédéral et les organisations agricoles faitières se déroule l'après-midi du 8 septembre 1947. Le matin même, une délégation de l'USP et de l'UCPL avait rencontré les dirigeants de l'Union syndicale suisse (USS). Cette dernière avait fait montre de compréhension pour les revendications paysannes, avertissant toutefois que des hausses des prix entraîneraient des revendications salariales. La grande conférence économique réunissant, à l'instigation du Conseil fédéral, tous les partenaires sociaux pour discuter des revendications de prix des paysans a lieu la semaine suivante. L'opposition paysanne romande, qui menace de mener une nouvelle grève du lait, n'y est pas invitée.¹³²

Le 29 septembre, le Conseil fédéral décide d'augmenter le prix du lait de quatre centimes, au lieu des six centimes considérés comme nécessaires et équitables par les producteurs. Parmi les délégués romands qui participent le lendemain à l'assemblée des délégués de l'UCPL, l'indignation est particulièrement vive. En raison de la pénurie qui menace (en ville de Zurich, le service scolaire a même dû interrompre la distribution de lait aux élèves) et de la hausse des coûts de production entraînée par la sécheresse et le renchérissement, les organisations agricoles avaient espéré une augmentation nettement plus importante. Divers délégués proposent d'informer les autorités que dans ces conditions, l'approvisionnement en lait ne pourra plus être garanti. Le 7 octobre 1947, l'UCPL appelle donc le Conseil fédéral à revenir sur sa décision et à accorder les six centimes revendiqués par la production.¹³³

L'opposition paysanne romande, qui n'a été invitée à participer aux discussions entre les organisations et les autorités ni avant la décision gouvernementale, ni après, décide sans grande surprise, fin octobre, de mener une grève du lait le 2 novembre si le Conseil fédéral n'a pas accordé entre-temps les deux centimes manquants. Réunis en assemblée de protestation le 26 octobre à Lausanne, les membres de l'URA écrivent au gouvernement, en joignant à leur missive une enveloppe-réponse affranchie : « Nous vous informons que l'Union Romande des Agriculteurs a décidé, à Lausanne, de déclencher une grève du lait si le Conseil fédéral ne donne pas son accord, dans les 48 heures, au paiement du lait à la production au prix de 40 centimes à partir du 1^{er} novembre 1947 ». La réponse de Berne leur parvient par retour du courrier : « En réponse à cette mise en demeure insolite, nous vous rappelons l'art. 1 de l'ordonnance n°4 du 18 octobre 1940 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation concernant la garantie de l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires et fourragères », écrit le Conseil fédéral, avant d'ajouter ce qui suit : « Vous connaissez cette disposition, puisque le 12 février 1947, la chambre pénale d'économie de guerre du DFE vous a condamnés pour l'avoir violée ; nous vous mettons en garde contre toute récidive, qui vous exposerait aux sanctions les plus sévères, et vous prions de porter la présente réponse à la connaissance de l'ensemble des membres de votre union. »¹³⁴

Sur ces entrefaites, le comité de grève nouvellement constitué adresse un bulletin à toutes les sociétés de fromagerie de Suisse romande, les appelant à cesser toute livraison de lait à partir du 2 novembre jusqu'à plus ample informé. L'appel rencontre surtout un écho dans la vallée de la Broye, dans le Val-de-Travers et dans le Val-de-Ruz. Du lait est également retenu dans le Jura vaudois. En revanche, à Coinsins, où réside le meneur de grève Charles Magnin, la société de laiterie livre à Genève, au vu et au su de tous, la totalité du lait coulé. Cette fois encore, l'approvisionnement sera à peine troublé, car les fédérations laitières sont en mesure de livrer rapidement du lait

de secours, en provenance de Suisse allemande également. Les autorités fédérales refusant de négocier, notamment avec les paysans grévistes, et les fédérations laitières s'opposant à cette action de protestation illégale, il ne reste plus guère à l'URA d'autre choix que de mettre une nouvelle fois un terme au boycottage des livraisons. L'échec est consommé. Dans un communiqué publié le 4 novembre 1947, elle appelle les 1400 paysans qui, selon ses dires, suivent le mouvement, à suspendre provisoirement la grève.¹³⁵ Le soir-même de cet appel, les producteurs du Val-de-Ruz, fortement impliqués dans le mouvement, décident la levée définitive du boycott.¹³⁶

Le déroulement de la guerre du lait de 1945–1947 en Suisse romande a beau être à sens unique, il n'en est pas moins éclairant. Dès le départ, les paysans grévistes font face à des adversaires refusant tout compromis : la Confédération et les fédérations laitières. Même si l'une et les autres reconnaissent la détresse matérielle de nombreux paysans dans les régions de crise et en apportent la preuve en prenant des mesures en faveur desdites régions. Toutefois, pour les autorités, les meneurs de grève sont tout bonnement des délinquants. Pour leur part, les fédérations n'ont aucun intérêt à négocier avec des opposants qui leurs reprochent « leur inaction et leurs hochements de tête approbateurs devant les autorités ».¹³⁷ Le comité directeur de l'UCPL annonce même publiquement qu'il condamne « unanimement cette agitation ».¹³⁸ Cette prise de distance s'explique en partie non négligeable par ses obligations envers les autorités et les consommateurs, souligne l'Union centrale. Une autorité ne saurait en effet « se laisser influencer dans le bon sens par de telles méthodes », écrit le « *Zentralblatt* », qui ajoute que « le consommateur, sur le dos duquel l'expérience se déroule éventuellement, n'y trouvera que trop peu d'avantages pour s'engager avec une ardeur renforcée en faveur des revendications générales et justifiées de la paysannerie après-guerre. »¹³⁹ Quant aux fédérations laitières, elles restent muettes mais n'en expriment pas moins leur opinion en achetant durant la nuit du lait de secours destiné aux régions soumises au boycott.

Un scénario identique se répétera à l'occasion de la grande manifestation paysanne de 1961. Le Conseil fédéral ayant arrêté en matière de prix du lait des décisions décevantes pour l'agriculture, l'USP est poussée pour la première fois de son histoire à organiser un grand rassemblement de protestation sur la Place fédérale, à Berne. Des paysans en colère font de la casse devant le Palais fédéral et la police intervient avec des canons à eau, des matraques de caoutchouc et des gaz lacrymogènes.¹⁴⁰ Les grandes organisations paysannes tentent de préserver leur image vis-à-vis de l'extérieur en soulignant que les « émeutiers » sont des têtes brûlées romandes isolées, politiquement radicalisées, qui n'ont rien à voir avec elles. Sur le plan interne, en revanche, on attaque de front les « meneurs » et leurs organisations, dans l'espoir de les couper de la base paysanne.

LA GUERRE DU LAIT PASTEURISÉ DE MIGROS AU DÉBUT DES ANNÉES 1960

Quelques spectaculaires qu'aient pu être pour les médias les événements de novembre 1961 à Berne, les changements décisifs intervenus dans le secteur laitier au début des années 1960 ne se déroulèrent ni sur la Place fédérale ni au Palais fédéral, mais en Suisse romande et à Zurich. Ils eurent pour cadre non pas la rue, mais les magasins – et déclenchèrent une nouvelle guerre du lait qui cette fois était interne au commerce. Point de discorde : qui *avait le droit* de vendre quel lait quand et où – et qui *était obligé* de livrer du lait à qui, quand et où ?

Dans les années 1950, le lait pasteurisé, qui aujourd'hui ne pose plus aucun problème d'hygiène, était très demandé par les consommateurs et vendu en berlingots jetables, c'est-à-dire en emballages perdus. Ce lait aussi, comme tous les laits de

consommation depuis la Première Guerre mondiale, continuait à ne pouvoir être vendu que dans certains magasins et dans certaines conditions d'hygiène et de prix. L'octroi d'un permis pour la vente du lait était essentiellement motivé dans l'esprit des autorités par un souci d'hygiène qui visait à garantir aux consommateurs un lait en vrac qu'une qualité irréprochable. L'arrêté de 1953 sur le statut du lait confirma à nouveau le bien-fondé de cette réglementation bien que l'on fit déjà nettement la différence entre le lait en vrac et le lait pasteurisé conditionné.¹⁴¹ Vers la fin des années 1950, l'intérêt de la vente de lait pasteurisé ne résidait pas dans la marge bénéficiaire réalisée, mais dans la facilité de stockage de ce lait comparé au lait en vrac et aussi dans le fait que ce produit de consommation quotidienne obligeait la clientèle à fréquenter régulièrement les magasins. Pour Migros, cette société coopérative en pleine expansion, la vente de lait pasteurisé était le meilleur moyen d'attirer régulièrement les clients dans ses succursales où ils pouvaient acheter toutes les autres marchandises de consommation courante. Cependant, Migros n'était pas intéressée par un permis de vente du lait en vrac et encore moins par les livraisons à domicile.

À partir de 1958, le conseil d'administration de Migros et les conseillers nationaux de l'Alliance des Indépendants exercèrent une pression toujours plus forte au niveau politique, les succursales de Migros intervenant au niveau pratique afin d'accélérer la libéralisation de la vente du lait pasteurisé. Les tentatives d'avancée devant le parlement en vue d'une modification du statut de la distribution du lait réglementé par l'arrêté de 1953 s'accompagnèrent de requêtes de Migros visant à l'obtention d'un permis de vente et à la réalisation à grande échelle d'essais dont la finalité était de juger si la libéralisation de la vente du lait pasteurisé permettrait d'augmenter les ventes de façon significative et par contre-coup de baisser les coûts de transformation. Dans le même temps, Migros provoqua les autorités, les laitiers et les coopératives de consommation qui assuraient la distribution du lait dans le respect de la réglementation laitière en vigueur, par des ventes et distributions gratuites légales, illégales et à la limite de la légalité afin de brusquer les choses. Ce n'est pas par hasard si la guerre du lait qui s'ensuivit débuta à Bâle où Migros entreprit au début de juillet 1960 de provoquer, par une action de grande envergure, l'Allgemeiner Consum-Verein (ACV), particulièrement puissant dans cette ville, ainsi que les laitiers. La Migros, qui détenait un permis de vente de lait pasteurisé pour trois magasins situés dans la ville de Bâle, avait déposé le 6 juillet une demande de permis auprès des autorités compétentes pour la vente de lait pasteurisé dans toutes ses succursales et avait commencé celle-ci dès le lendemain à grand renfort d'annonces publicitaires. Le lait vendu provenait de Zurich.¹⁴²

Le même jour, l'Allgemeiner Consum-Verein, le Milchwändlerverband Basel et le Verband der nordwestschweizer Käserei- und Milchgenossenschaften déposèrent plainte conjointement contre Migros pour infraction à l'arrêté sur le statut du lait. Le règlement sur la livraison du lait aurait été enfreint au motif que le lait n'aurait pas été acheté auprès de la fédération laitière de Bâle en charge de l'approvisionnement laitier de Bâle. Les trois fédérations demandèrent la condamnation immédiate de Migros de Bâle et de ses dirigeants. Les laitiers voulaient en outre savoir si l'action lancée par Gottlieb Duttweiler était effectivement une « action anodine », comme le prétendait ce dernier, ou bien s'il ne s'agissait pas plutôt d'une violation flagrante et brutale du droit suisse par un grand groupe ? L'affaire fut plaidée le 28 juillet devant le tribunal. Le conseiller national Rudolf Suter, directeur de Migros de Bâle, fut condamné à la demande du Département des affaires sanitaires de la ville à une amende de 200 francs ; à la suite de quoi, Migros mit fin à son action le 2 août 1960.¹⁴³

53-55 En juin 1963 eut lieu à Bâle une action de promotion du lait. Aux côtés du Centre de liaison des associations féminines, des marchands de lait, de l'Allgemeiner Consum-Verein et de la fédération des producteurs de lait du Nord-Ouest de la Suisse siégeait Migros qui, trois ans auparavant, avait déclenché la guerre du lait à Bâle avec sa vente «sauvage» de lait pasteurisé.¹⁴⁴

An den Milchhandel in Basel

Die Migros Basel setzte die Preise für die Postmilch-Tetra-Packungen herab, und zwor für 1 Lt. von -72 auf -65, für 1/2 Lt. von -41 auf -35, für 1/4 Lt. von -25 auf -20 Rappen. Wir haben dabei noch eine allerdings sehr bescheidene Handelsmarge.

Seit 1950 wehrten wir uns für einen genügenden Handelsgewinn für die Milchhändler. Es ist an diesen, nun dafür zu sorgen, dass sie von ihren Milchverbänden zu Preisen beliefert werden, die ihnen den bisherigen Handelszuschlag belassen. Die Milchverbände sollten so viel fertig bringen wie die Migros.

Wir empfehlen Ihnen aufrichtig, in dieser Auseinandersetzung die Interessen Ihrer Kunden wahrzunehmen und sich nicht gegen Ihre Abnehmer zu wenden, indem Sie die Aktion durch Klagen usw. torpedieren. Ihre Käufer nehmen Ihnen ja auch Käse, Butter und andere Produkte ab und werden darin weiterfahren, wenn Sie sich nicht gegen ihre Interessen wenden.

Migros-Genossenschafts-Bund

53



54

La provocation de Bâle n'a été qu'une des nombreuses actions entreprises par Migros en vue d'accélérer la libéralisation de la vente de lait pasteurisé. Des guerres du lait du même type eurent aussi lieu à Schaffhouse et Genève.¹⁴⁵ En 1966, cette grande enseigne de la distribution avait atteint son but malgré deux défaites dans les urnes. A partir de cette année-là, les autorités libéralisèrent complètement la vente du lait pasteurisé. Pour les laitiers et leurs organisations professionnelles, la guerre du lait autour de la libéralisation du commerce du lait dans la première moitié des années 1960 avait été « l'événement majeur » du 20^e siècle.¹⁴⁶ Leur attitude ne fut pas du tout de réagir de façon défensive à cette déroute qu'ils subirent en fin de compte. Ils tentèrent assez rapidement d'abandonner leurs positions défensives. Le commerce du lait en avait « plus qu'assez » déclara l'Union suisse du commerce de lait, beurre et fromage en juin 1963. Ils firent le constat que, si les autorités voulaient libéraliser ce secteur de la distribution du lait qui menace la livraison à domicile, il fallait que les marchands de lait s'adaptent. Toutefois, l'AD de l'Union suisse du commerce de lait, beurre et fromage a déclaré en juin 1963 dans une résolution adressée aux autorités qu'elle déclinait toute responsabilité en cas d'effondrement d'un bon système de distribution que l'on s'apprêtait à mettre en place même à l'étranger.¹⁴⁷

Lors de la votation de mai 1965 sur le nouveau statut laitier qui prévoyait une large libéralisation de la vente du lait à un prix unique, mais qui fut à nouveau combattu par l'Alliance des Indépendants et Migros parce qu'il était encore trop encadré à leur goût, l'Union suisse du commerce de lait, beurre et fromage ne voulut plus s'engager. Vers le milieu des années 1960, la modernisation du service de livraison à domicile (avec la distribution de lait pasteurisé en emballage à jeter) et la construction ou l'aménagement de magasins spécialisés dans la vente de lait et de fromages constituèrent une alternative claire à la grande distribution sur le plan de la qualité du service rendu au client, même si leur ampleur restait limitée.

BOYCOTTAGE DU BEURRE PAR LES CONSOMMATRICES ROMANDES EN 1967

En 1966, le Conseil fédéral décida de supprimer à nouveau les subventions fédérales destinées à faire baisser le prix des produits laitiers, certaines de ces subventions datant juste de l'année précédente. Les représentants des consommateurs, producteurs



56-58 Margarine ou beurre? La « guerre » qui avait eu lieu dans l'entre-deux-guerres sur le bon choix en matière de graisse alimentaire fut relancée dans les années 1960 à l'occasion de l'offensive en faveur de la margarine et du boycottage du beurre.



Reine Eingesottene Butter

*Neuer
Preisabschlag!*
bis auf weiteres

Jetzt

3.- $\frac{1}{2}$ kg
statt ~~4.70~~

1 kg **6.-** statt ~~9.40~~

Zum Kochen, Dünsten,
Rösten, Braten
und als Notvorrat

Butter ist rein natürlich

© 1968 Nestlé

© 2014/15 Nestlé

56

de lait, transformateurs et marchands approuvaient cette mesure. Même la société coopérative Migros n'était pas franchement hostile. Il voulait toutefois éviter – comme l'écrivait « *Construire* » – que ce soit les « consommateurs les plus modestes » qui aient à souffrir de la suppression des subventions.¹⁴⁸ Compte tenu de l'augmentation continue des revenus et de la diminution constante des dépenses alimentaires des ménages depuis le début des années 1950, les autorités ainsi que les autres groupements du secteur laitier estimaient que la suppression des subventions était supportable pour les consommateurs. Dans un courrier confidentiel, le Conseil fédéral demanda au syndicat paysan de lui apporter son aide dans la mise en œuvre de cette mesure. « Si vous n'exigez pas d'augmentation immédiate du prix du lait », écrivait le Conseil fédéral dans sa lettre du 4 octobre 1966 à l'USP, « vous contribuerez à gagner la population suisse à la suppression prévue des subventions: en contrepartie nous vous promettons d'augmenter le prix du lait de 3 centimes par kilo l'année prochaine. » Pierre Arnold, qui, en tant que représentant de Migros, était membre de la commission consultative pour l'application de la législation agricole, reçut une copie de la lettre et en publia des extraits dans « *Construire* » – en signe de protestation contre une « politique étatique des prix » qui renchérisait « le pain, le fromage, le beurre et d'autres denrées importantes ». Dans le même temps, cette grande enseigne de la distribution lança une « contre-offensive avec des prix agressifs ». La Migros promit à ses clients de ne pas augmenter provisoirement les prix de la farine, du pain, des graisses alimentaires et de la margarine.¹⁴⁹

Dans les régions frontalières, le prix du beurre, relativement élevé par rapport aux pays voisins, poussait les particuliers à effectuer d'importantes importations de ce

Ich bin ein
Margarine-Fan

57

Margarine

— in Ihrer modernen Küche am richtigen Platz!

Maximal streichfähig!

Sobluma
feinste Margarine, deren Oel- und Fettgehalt ausschliesslich aus der Sonnenblume stammt.
4 Port. = 500 g **1.80**

Sanissa
feinste Margarine aus Sonnenblumenöl, reinen Pflanzenfetten und 10 % frischer Butter.
4 Port. = 500 g **2.20**

MIGROS

58

produit. Dans la zone franche de Genève, l'administration des douanes suisse essaya au printemps 1967 d'enrayer ce tourisme alimentaire en limitant l'importation de beurre hors taxe à 125 g au lieu de 1 kg précédemment. Le 1^{er} mai 1967, le Conseil fédéral augmenta le prix du beurre de table de cinq pour cent pour maîtriser la facture laitière en augmentation. Ce fut la goutte qui fit déborder le vase en Suisse romande. La Fédération romande des consommatrices décida à l'unanimité lors de son assemblée générale d'appeler au boycottage du beurre. « Renoncez pendant un certain temps à acheter du beurre de table, excepté pour les enfants et les adolescents ! », tel fut l'appel lancé aux ménagères.¹⁵⁰ Les consommatrices romandes insistèrent bien sur le fait que le boycottage n'était pas dirigé contre les producteurs – la Fédération comptait en effet un certain nombre d'agricultrices parmi ses membres –, « mais contre la politique agricole de la Confédération ». La Fédération des consommatrices déclara encore que la protection de la population paysanne ne passait pas par des augmentations de prix régulières et contraires au marché. Il faudrait pour cela entrevoir des solutions à plus long terme. Puisque les femmes ne pouvaient ni voter ni s'exprimer au niveau fédéral, elles n'avaient pas d'autre solution que celle de faire la grève des achats pour exprimer leur mécontentement à l'égard des autorités.

En tant qu'entreprise commerciale, Migros n'appela pas bien entendu au boycottage, mais pressa de plus en plus ses clientes à se tourner vers la margarine – un « produit bon marché et bon pour la santé » – comme alternative au beurre. Le journal « *Construire* » cita une consommatrice qui avait déclaré qu'elle avait commencé « timidement et prudemment à utiliser de la margarine dans sa cuisine et à table ». « Aujourd'hui », poursuivait-elle, « j'ai fait table rase de mes préjugés et suis devenue une fervente consommatrice de margarine ».¹⁵¹

Le boycottage du beurre et le recours à la margarine eurent pour effet d'accroître les stocks de beurre au lieu de les réduire, et, chose plus importante aux yeux du public, d'augmenter les coûts de transformation. Pour faire baisser la facture laitière, les autorités augmentèrent les cotisations obligatoires des producteurs sous forme d'un prélèvement sur le prix du lait (retenues). Cela eut à nouveau pour effet de pousser de nombreux producteurs paysans à essayer d'augmenter leur production de lait afin de maintenir leurs revenus au même niveau. Pour rompre ce cercle vicieux, l'arrêté sur le statut du lait voté en 1971 prévoyait un volume de lait de base dont la transformation serait du ressort de l'UCPL et de la Confédération. Attendu qu'il n'était pas non plus possible de maîtriser le volume de lait avec ce contingentement global, le Conseil fédéral et l'Union centrale décidèrent en 1977 par un arrêté fédéral urgent d'instaurer un contingentement laitier pour chaque exploitation. Cela signifiait en gros que les livraisons effectuées jusqu'alors serviraient de référence pour la fixation des livraisons futures. Chaque producteur paysan fournissant une quantité donnée avait le droit de continuer à livrer la même quantité.¹⁵²

Des agriculteurs de l'opposition voulurent empêcher la transposition de cette mesure radicale dans le droit ordinaire par la voie référendaire en vue d'annuler l'arrêté de 1977 sur le statut du lait que l'Union centrale avait défendu loyalement. On vit à nouveau resurgir sur cette question – mais pas uniquement – les divergences divisant le monde paysan notamment suivant le tracé de la frontière linguistique. Contrairement à certaines régions de la Suisse occidentale, les opposants au contingentement eurent beaucoup de mal en Suisse alémanique à faire basculer les organisations paysannes dans leur camp. Par exemple le Bernischer Milchverband ne s'opposa pas à la directive et la soutint tandis que la fédération du pays de Vaud et de

Fribourg adopta une attitude neutre. Les partis cantonaux de l'UDC de la Suisse alémanique firent bloc derrière l'arrêté de 1977 alors que les sections fribourgeoises et vaudoises se déclarèrent hostiles à la directive.¹⁵³

Lors de la votation populaire du 3 décembre 1978, l'arrêté 1977 sur le statut du lait fut adopté dans une proportion de 2:1 bien que l'Alliance des Indépendants et le PS se soient aussi déclarés contre la directive en soutenant le mouvement d'opposition paysan. Comme l'ont montré les résultats d'un sondage représentatif organisé après la votation, les arguments des partis de gauche et de l'Alliance des Indépendants, qui avaient combattu l'arrêté sur le statut du lait non pas à cause du contingentement laitier mais parce qu'ils souhaitaient une révision fondamentale de la politique agricole du gouvernement, ont eu encore moins de poids auprès des votants que les critiques de l'UPS et des comités paysans. Dans les milieux paysans, plus de 90 % des personnes interrogées lors du même sondage avaient voté en faveur de l'arrêté 1977.¹⁵⁴

Ces résultats montrent que le statut laitier de l'époque était encore largement approuvé à la fois par le milieu agricole et par le reste de la population. Les seules alternatives à cette mesure auraient été soit le retour à une fixation relativement « libre » du prix du lait, soit l'instauration d'un statut qui aurait également libéré les exploitations individuelles d'un devoir de croissance par l'imposition d'un quota. A la fin des années 1970, les forces politiques influentes ne voulaient pas d'un retour à la situation d'avant 1913. Elles ne voulaient pas non plus d'un statut qui aurait supprimé la pression de la rationalisation pesant sur les exploitations agricoles. A la fin des années 1970, ces deux options n'avaient politiquement aucune chance de succès.

Par la suite, il n'y eut plus aucune tentative sérieuse de la part des politiques de remettre en cause le contingentement laitier. Partisans et adversaires essayèrent plutôt de trouver des accommodements à titre individuel et la meilleure solution possible pour leurs propres exploitations. Le nombre des demandes de dérogation aux contingentements laitiers augmenta brutalement en 1979/80 pour atteindre 25 000.¹⁵⁵ Toutefois, toutes ces demandes ne furent pas satisfaites. Sous la pression d'une politique qui condamne à croître ou à disparaître, on assista à une augmentation des tentatives individuelles visant à contourner le gel des livraisons. Malgré tout, bien des paysans producteurs, qui essayaient d'échapper aux effets du contingentement sur leur production en transformant une partie du lait à la ferme, ne considéraient pas leur action comme un acte de résistance politique, comme ce fut le cas en Suisse occidentale lorsque les producteurs paysans déclenchèrent une nouvelle guerre du lait en 1979 en se lançant dans la fabrication de fromages au noir.

LA TRANSFORMATION ILLÉGALE DU LAIT DANS LES FERMES : LA PRODUCTION DE FROMAGE AU NOIR DANS LES ANNÉES 1980

Pour protester contre le contingentement laitier, quelques producteurs de Suisse romande, membres de l'Union des Producteurs Suisses (UPS), se mirent en février 1979 à transformer eux-mêmes une partie de leur lait en fromage et à le commercialiser à titre privé alors que l'arrêté sur l'économie laitière leur faisait obligation de livrer la totalité du surplus de lait non nécessaire à la ferme. L'UPS appela ses membres à soutenir cette action bien que l'Office fédéral de l'Agriculture enjoignît en mars la direction de l'UPS de ne pas inciter les agriculteurs à enfreindre la loi.¹⁵⁶ L'UPS rétorqua que c'était précisément l'Arrêté sur l'économie laitière qui violait la législation agricole et que par conséquent c'était le contingentement laitier et non pas la non-observance

vation de celui-ci qui était illicite. L'UPS fit savoir aux autorités qu'elle était solidaire des producteurs de fromage au noir et qu'elle était prête à en assumer la responsabilité.¹⁵⁷ En juillet 1979, elle avait déjà organisé à Corserey près de Fribourg, conjointement avec les « Comités Ville-Campagne » de Suisse romande, la première Fête du fromage où, pour provoquer les fédérations laitières et les autorités fédérales, furent vendus, au vu et au su de tous, des fromages fabriqués au noir.

C'est seulement au cours de l'année 1980, lorsque les initiatives illégales prirent de plus en plus d'ampleur, que l'Union centrale dépêcha deux représentants pour contrôler une « Fabrique de fromage au noir ».¹⁵⁸ Le 27 juin 1980 l'Office fédéral de l'Agriculture convoqua le leader du mouvement de protestation, Martin Chatagny, à Berne pour « un complément d'enquête ».¹⁵⁹ Chatagny, qui était devenu entre-temps président de l'UPS, refusa. Le « Mouvement solidarité fromage » avait décidé qu'il n'était pas question qu'un individu puisse être tenu responsable d'une entreprise collective. Les autorités firent preuve de retenue et n'intervinrent pas dans l'immédiat parce qu'elles ne voulaient jeter de l'huile sur le feu. Le directeur-adjoint, Konrad Rudolf, déclara à la presse que l'Office fédéral de l'Agriculture craignait que les fabricants de fromage au noir ne « mettent à mal la politique agricole ».¹⁶⁰ Fritz Hofmann, le directeur de l'UCPL, ajouta qu'il ne subsisterait plus alors que l'économie de marché et que celle-ci anéantirait complètement les petits.

Cependant, les membres de l'UPS ne changèrent pas d'avis pour autant, bien que sachant que la transformation du lait « blanc » en fromage fabriqué au « noir » n'était pas la solution au problème laitier. Les actions illégales avaient avant tout pour but de montrer qu'il existait « d'autres orientations à côté de celles prises par les autorités », comme le faisait remarquer Ernst Därendinger dans l'« Union », l'organe de l'UPS. Le mouvement de protestation dénonçant la situation intenable du secteur laitier bloquée par le contingentement laitier n'avait pas débuté seulement « avec la transformation au noir du lait en fromage, mais par des propositions très précises en vue d'un changement de cap. Au lieu d'engager une procédure judiciaire, on pourrait encore débattre de ces propositions ».¹⁶¹

59 | 60 En se lançant dans la fabrication illicite de fromage au vu et au su de tous au début des années 1980, les producteurs de lait, notamment ceux de Suisse romande, voulaient protester contre le statut laitier qui de leur point de vue enfreignait la législation agricole.



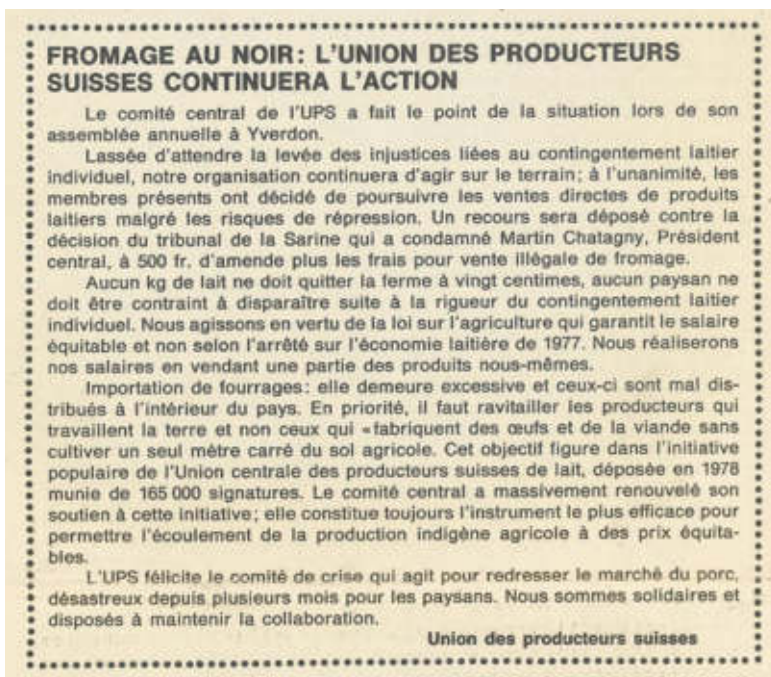
59

Pourtant, on ne nota dans l'immédiat aucune amorce de discussion de ces propositions ni aucune intervention de la part des autorités. Il fallut attendre le début du mois de juillet 1982 pour qu'une fête de solidarité¹⁶² organisée à grands renforts de publicité à la ferme des frères Chatagny à Corserey et où eurent lieu de nouvelles ventes publiques de fromages au noir fasse bouger les autorités comme le souhaitaient les producteurs. L'ampleur de la production de fromages au noir – quelques 150 producteurs fabriquaient env. 3000 kilogrammes de vacherin, de raclette et de fromages à pâte molle¹⁶³ – et la publicité faite autour de ces événements obligèrent l'Union centrale à agir. En février 1983, elle intenta une action en justice contre Chatagny auprès du tribunal de district de la Sarine par l'intermédiaire du Ministère public de la Confédération. Le juge du tribunal de simple police fit grief à Chatagny de fabriquer du fromage au noir depuis cinq ans, d'inciter ses collègues à faire de même et de vendre le fromage produit en enfreignant sciemment l'arrêté sur l'économie laitière.¹⁶⁴ Le 18 mars 1983 Chatagny fut condamné à une amende de 500 francs et aux dépens.¹⁶⁵ L'UPS profita de l'audience à la Maison de Justice de Fribourg pour signaler une fois de plus que le contingentement laitier contrevenait de son point de vue à la législation agricole parce qu'en limitant le développement de la production de lait, il privait de nombreux petits et moyens producteurs des fruits de la croissance et de la rationalisation pourtant préconisées par les autorités.¹⁶⁶

Certes ce jugement n'a pas eu pour effet de faire disparaître complètement la production de fromage au noir, mais les conflits liés à la politique agricole et au statut laitier se déplacèrent, vers le milieu des années 1980, de plus en plus sur d'autres terrains. La totale remise en cause de la réglementation agricole, initiée aussi par des forces politiques de poids à partir de 1986/87, a eu pour effet de reléguer au second plan les guerres du lait opposant les différents groupes, voire de les faire disparaître.

1.3.3 | LA RÉAPPARITION DE VIEUX CONFLITS DANS LE CADRE DU NOUVEAU STATUT LAITIER APRÈS 1998 ?

La suppression de l'Union suisse du commerce du fromage en 1998 a signifié la disparition du statut laitier en vigueur depuis la Première Guerre mondiale, qui fut rem-



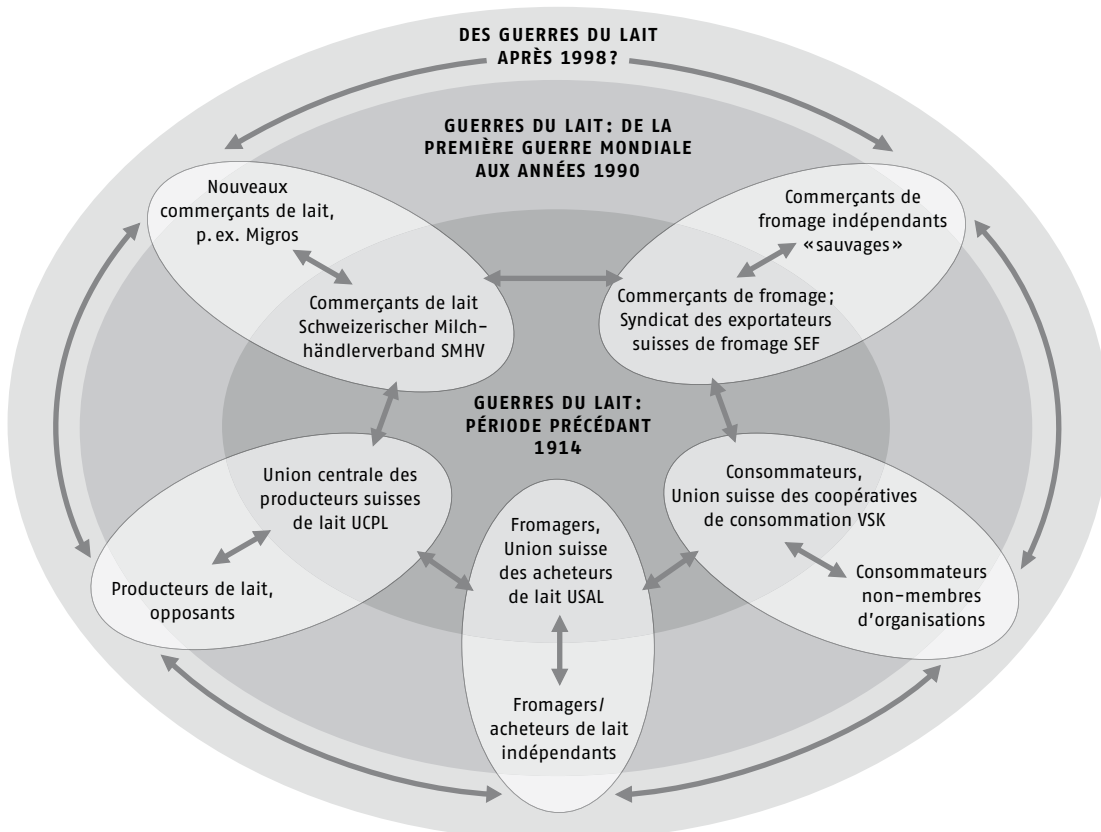
60

placé par une réglementation du marché qui rappelle à plus d'un titre l'époque précédant la Première Guerre mondiale. On constate aussi que les (anciens) acteurs évoluent maintenant dans un nouvel environnement à l'exemple, notamment, de l'UCPL qui a cessé une grande partie de ses activités exercées dans le domaine public, a fait l'objet d'une réorganisation et a adopté un nouveau nom.

Cela signifie-t-il pour autant que les guerres du lait qui avaient cours jusqu'en 1914, risquent de réapparaître? Le nouveau statut laitier entraînera-t-il dans le secteur laitier un nouveau déplacement de la ligne de conflit, qui traversait les différents groupements par le milieu, comme c'était le cas de 1914/18 à 1998, vers la zone d'interaction entre les grands acteurs que sont les producteurs, les commerçants et les transformateurs?

Il est encore trop tôt pour tirer des conclusions et apporter une réponse à ces questions. Les nouveaux régimes de marché n'ont pas encore eu le temps de produire leurs effets, tout comme les acteurs n'ont pas encore vraiment pu jouer leur nouveau rôle sur les marchés réels et virtuels. Les rôles que devra jouer l'Etat dans le futur ne sont pas non plus bien clairs pour le moment. Les politiciens, fonctionnaires, journalistes et scientifiques annoncent et demandent sans cesse des baisses de prix, les transformateurs exigent des mesures concrètes d'aide au marché tout en réclamant un désengagement de l'Etat et les représentants des fédérations s'excusent pour les fixations de prix dans le passé. Tout cela indique que tous ont certes le regard tourné vers l'avenir, mais qu'ils sont encore nombreux à se référer intellectuellement à l'ancienne réglementation. Cela n'est pas trop étonnant attendu que les phases de rupture sont presque toujours caractérisées par une absence momentanée de repères. Ceux qui décident du

61 Acteurs du secteur laitier au 20^e siècle.



62 | 63 Depuis 2003 les grands producteurs de lait de Suisse alémanique regroupés dans le groupement d'intérêt agricole BIG-M et les producteurs de lait romands membres d'Uniterre (ex UPS) ont entrepris avec les groupements de la plupart des autres pays européens des actions visant à renforcer la position des producteurs sur le marché du lait. L'une des mesures envisagées est la grève des livraisons de lait. Dans le cadre de la nouvelle réglementation laitière, les producteurs de lait recommencent à défendre de façon conséquente leurs intérêt sur les marchés. L'une des options retenues si les prix proposés ne couvraient plus les coûts de production serait de refuser de livrer leur lait. Dans cette perspective, les acteurs et organisations de producteurs avancent à nouveau de façon concertée, comme avant la Première Guerre mondiale. Les conflits entre producteurs, si typiques de la période allant de 1914/18 à 1999, s'estompent et cèdent la place à de « nouvelles-anciennes alliances », comme soulignait la présence du secrétaire romand de la FPSL à la conférence de presse tenue par Uniterre le 20. 9. 2006 (« Agri », 22. 9. 2006). La nouveauté dans ces nouvelles-anciennes alliances est la coordination internationale des actions de producteurs. Aujourd'hui, leur combat, dont l'objectif est d'obtenir un prix du lait couvrant les coûts de production, est aussi mené au niveau international – création par exemple en 2006 de l'European Milkboard –, parce que les transformateurs et la politique agricole de l'Etat qui définissent les conditions-cadres des marchés agissent eux aussi au niveau international.



62



63

cap à suivre sont les acteurs – il est paradoxal que ce soient aussi ceux-là mêmes qui ne savent pas exactement dans quelle direction aller et pourquoi.

On voit peu à peu s'esquisser des bribes de réponse dans certains domaines. Ainsi il devient de plus en plus évident que les producteurs ne sont pas disposés comme au 19^e siècle à endosser seuls les risques de la fixation des prix sur les marchés. C'est la raison pour laquelle de nouvelles lignes de rupture apparaissent, comme avant 1914, entre les différents groupes d'acteurs tandis que les conflits, qui, entre 1914/18 et 1999, couvaient (et parfois éclataient au grand jour) entre les producteurs, sont à nouveau relégués au second plan. Le succès des « nouveaux » représentants des producteurs de lait dans la remise en cause de la fixation unilatérale des prix par les acheteurs, à l'instar de celui remporté par les fédérations laitières au début du 20^e siècle, dépendra aussi, mais pas seulement, des efforts consentis. Il existe un autre facteur déterminant, le futur rôle de l'Etat. En effet, c'est lui qui, en fixant les conditions-cadres (notamment en régulant l'accès aux marchés), facilitera l'accès des différents acteurs aux marchés, ou le rendra plus difficile.





**2 | Régimes de marché,
formation du prix du lait et
approvisionnement des villes
en lait de consommation**

Comme la plupart des prix, ceux des produits agricoles sont fixés sur les marchés ; mais tous les marchés, ceux de l'agro-alimentaire inclus, ne sont jamais libres ; ils fonctionnent dans un encadrement de règles, au demeurant changeantes. Il est donc plus précis et plus judicieux de parler de régimes de marché ou d'ordre des marchés que de marchés tout court. Dans le cadre de ces régimes, les divers protagonistes sont en principe libres d'agir à leur guise. Toutefois, les protagonistes du marché les mieux organisés et les mieux informés ont un impact commercial supérieur, qui leur permet d'influer sur la formation des prix. Tout au long du 20^e siècle, et même si tous deux ont joué et jouent toujours un rôle important au niveau de la fixation des prix, ni le marché ni l'Etat ne sont jamais en mesure de fixer seuls le prix du lait.

Si l'on se penche sur l'histoire des régimes de marché du secteur agro-alimentaire suisse au 20^e siècle, on constate cependant très vite qu'il est plus juste de parler d'une « évolution *du* » comportement économique des protagonistes en fonction du marché que d'une « évolution *vers* » un comportement axé sur le marché.¹ On constate par ailleurs de nombreuses analogies entre la période précédant la Première Guerre mondiale et la situation qui est la nôtre depuis les dernières années du siècle passé, même s'il existe naturellement aussi toute une série de différences marquantes. Toutes deux contrastent par contre avec les huit décennies qui les séparent, c'est-à-dire la période qui s'étend de la Première Guerre mondiale à la fin des années 1990. Dans la première partie de ce chapitre, nous considérerons chacune de ces trois périodes et

leurs différences principales ainsi que le comportement des divers protagonistes. Dans la deuxième partie, nous présenterons le cheminement du lait de consommation, de sa production à la ferme à sa consommation dans les villes, et son évolution au cours du 20^e siècle.

2.1 | Régimes de marché et formation du prix du lait

2.1.1 | RÉGIMES DE MARCHÉ DE LA PÉRIODE PRÉCÉDANT LA PREMIÈRE GUERRE

MONDIALE

Du début du 19^e siècle aux années 1870, la demande de fromage progresse sans discontinuer. Les Européens, ceux de villes opulentes telles que Hambourg, Milan, Londres et Bruxelles surtout, sont de plus en plus nombreux à consommer de l’Emmentaler et du Gruyère suisses. En bonne logique, toujours davantage de paysans suisses produisent toujours davantage de lait avec un cheptel laitier toujours plus important. Le marché des exportations de fromage reste donc longtemps dominé par les vendeurs, si bien que jusque dans les années 1870, la transformation de quantités supplémentaires de lait en fromage d’exportation ne pose aucun problème et génère de substantiels bénéfices. On ne saurait mieux résumer la situation qu’en citant l’écrivain Jeremias Gotthelf, qui écrit : « plus il se produit de fromage en Suisse, plus son prix augmente et plus vite il est écoulé ».²

Au début des années 1870, alors que les produits laitiers sont devenus un facteur économique essentiel pour l’agriculture de nombreuses régions des Préalpes et tout particulièrement celles de l’Emmental et de la Gruyère, l’Europe toute entière est touchée par une grave crise économique.³ Les exportations de fromage suisse se heurtent alors à de premières difficultés d’écoulement. Dans le même temps, la production céréalière est fortement mise sous pression par les importations, obligeant les exploitations paysannes à abandonner la culture de céréales au profit de la production laitière. Il s’ensuit qu’en dépit de la baisse des exportations, il se produit toujours davantage de lait. Fait heureux, la demande de fromage de l’étranger progresse à nouveau dès la fin des années 1870. Jusqu’à la Première Guerre mondiale, la situation reste pourtant instable, si bien que les exportations de fromage, et le secteur laitier tout entier avec elles, sont sujets à des crises récurrentes.

Les quatre décennies qui précèdent la Première Guerre mondiale présentent trois caractéristiques essentielles : 1) d’importantes fluctuations des exportations de fromage dues à des crises économiques ; 2) une urbanisation marquée du pays du fait de son industrialisation progressive ; 3) un facteur, à vrai dire double, et dépendant des deux premiers, y joue aussi un grand rôle ; c’est la demande croissante de lait de consommation sur le marché indigène et de lait pour les usines fabriquant du lait condensé destiné à l’exportation.

La généralisation de la consommation de lait et de produits laitiers aidant, de nouveaux protagonistes apparaissent sur le marché. Aux exportateurs de fromage et aux fromagers, respectivement aux sociétés de fromagerie, s’ajoutent progressivement des laitiers, des coopératives de consommation, des fabricants de conserves de lait et, dès le tournant du siècle, les fédérations laitières, chargées de représenter les producteurs de lait et de défendre leurs intérêts. Et ces nouveaux arrivants veulent tous avoir leur mot à dire en matière de formation du prix du lait. Celui-ci faisait évidemment depuis longtemps l’objet de discussions. Toutefois, il existe alors consensus sur le fait que le prix du lait dans le pays dépend en premier lieu du prix de vente du fromage exporté.

Selon la pratique courante de l'époque, l'exportateur prélève un montant couvrant ses frais et assurant un bénéfice « correct » à son entreprise familiale. Le bénéfice restant est en principe reporté sur le prix d'achat et donc redistribué aux fabricants de fromage, c'est-à-dire à la société de fromagerie ou au fromager opérant comme acheteur de lait. A leur tour et d'après le même modèle, ceux-ci calculent le prix du lait versé aux producteurs. Selon une règle générale, ce dernier prix correspond environ à un douzième du prix de vente du fromage.

Ce mode de calcul uniquement basé sur le gain réalisé sur les exportations présente un grand avantage : il évite toute dispute sur le prix du lait entre les producteurs de lait, les fabricants de fromage et les exportateurs. Les fromagers et les sociétés de fromagerie communiquent simplement à leurs fournisseurs le prix obtenu par les exportateurs et celui qu'ils peuvent eux-mêmes verser pour le lait. Les producteurs de lait n'ont donc aucune possibilité d'influer sur le prix du lait. Les fromagers sont mieux lotis, qui peuvent au moins jouer dans certaines limites les exportateurs les uns contre les autres. Même s'il n'existe pas à proprement parler de négociations sur les prix entre fabricants et commerçants de fromage, les ventes donnent à tout le moins lieu à des discussions sur des dédommagements informels, accordés principalement lors de l'achat de fromage de qualité, celui que les commerçants veulent bien évidemment. Ces avantages prennent la forme de déductions pour perte de poids (Eingewicht) à l'achat de production entières, de bonnes-mains et de salaire pour le transport du lot de fromage de l'étable à la cave de l'exportateur, les livreurs étant traditionnellement invités à boire et à manger aux frais du commerçant.

Les fabricants de conserves de lait jouent aussi un rôle important dans la formation du prix du lait. Nestlé SA qui, après la fusion des entreprises de séchage de Vevey et de Cham en 1906, possède les six principales sécheries de Suisse, fabrique aussi du lait condensé à l'étranger. C'est pourquoi, durant les périodes de forte demande au niveau mondial, la demande de lait pour la fabrication de lait condensé progresse également en Suisse, tout comme elle régresse durant les périodes de mévente au plan international. Alors que les conserves de lait devraient en principe exercer un effet de tampon du fait de leur durée de conservation élevée, leur fabrication amplifie donc paradoxalement les variations de la demande, et donc des prix, qu'entraînent les fluctuations des ventes du fromage à l'exportation.⁴

64 Bureau du Service de surveillance des prix de l'Union suisse des paysans (USP). Pour les divers protagonistes du marché, l'accès aux informations est un préalable absolu déterminant. C'est pourquoi, au début du 20^e siècle, ce service de l'USP, qui leur fournit des analyses des marchés, permet aux fédérations laitières d'être plus sûres d'elles-mêmes face aux exportateurs de fromage et aux acheteurs de lait qu'au 19^e siècle.



Seuls 15 à 20 pourcent des laits de fromagerie et de centrale sont transformés pour l'exportation, que ce soit en fromage ou en lait condensé. Et pourtant, le prix du lait produit en suisse dépend essentiellement de la demande étrangère. Du fait de cette disparité criante et de la demande croissante de lait de consommation et de transformation, il est vital pour les producteurs de lait de pouvoir remettre en question ce mécanisme de formation des prix. Pourquoi en effet le prix de vente du fromage exporté sur Paris devrait-il déterminer le prix de vente de l'ensemble du lait produit en Suisse, pour la Suisse ? Et pourquoi les producteurs de lait, qui supportent seuls le risque très élevé de la production agricole (climat, zoonoses), devraient-ils en plus jouer le rôle de facteur tampon dans la filière de formation des prix ?

Jusqu'au début du 20^e siècle, les producteurs ne parviennent pourtant pas vraiment à remettre en question ce système de formation des prix et à faire de la fixation du prix du lait l'affaire commune de tous les protagonistes, à savoir des producteurs, des transformateurs, des commerçants et des consommateurs. La raison en est que les producteurs de lait sont prisonniers d'un marché largement dominé par un oligopole, un marché où une multitude de producteurs fait face à un nombre relativement limité d'acheteurs. A cela s'ajoute que ces quelques acheteurs connaissent bien mieux qu'eux l'évolution du prix du fromage à l'étranger. Les sociétés de laiterie et les coopératives fromagères locales, auxquelles la plupart des producteurs de lait de fromagerie sont affiliés, ne sont pas non plus en mesure de leur assurer un poids économique suffisant sur les marchés. Elles ont en effet été créées, fait notoire, pour des raisons techniques liées à la transformation du lait et non pour défendre les intérêts des producteurs de lait. De plus, elles connaissent l'évolution des prix sur les marchés internationaux aussi mal que les producteurs. La situation ne se modifiera qu'au début du 20^e siècle, avec la création des fédérations laitières régionales et grâce au Service de surveillance des prix de l'Union suisse des paysans, qui est à même de les renseigner sur le prix du fromage sur les marchés d'exportation, à Marseille, à Leipzig ou à Stockholm par exemple.

Au tournant du siècle, les producteurs de lait et leurs représentants améliorent ainsi non seulement leur connaissance des prix et des mécanismes de formation des prix sur les marchés internationaux du fromage, mais aussi celle des raisons qui incitent les consommateurs étrangers à acheter de l'Emmentaler ou du Gruyère. Ils sont désormais en mesure de mettre en relation le prix versé pour leur lait et la valeur réelle des produits laitiers aux yeux des consommateurs étrangers. Les fédérations régionales de producteurs de lait qui se créent au début du 20^e siècle ainsi que l'UCPL refusent dès lors d'accepter le prix offert pour leur lait comme résultant de lois naturelles immuables. Ils cherchent à le négocier activement avec leurs acheteurs, comme en témoigne un passage des statuts du Milchverband Winterthur, qui se donne pour but de réaliser un prix du lait « correspondant à la valeur nutritive du lait et couvrant les frais de production ».⁵

Cette évolution présente trois points remarquables : primo, les producteurs établissent (de nouveau) un lien entre le *prix* et la *valeur* du fromage. Deuxio, ils intègrent dans leur discours les frais de production comme critère intervenant dans la formation des prix, et troisiso, ils exigent par l'intermédiaire de leurs fédérations rien de moins que des négociations collectives entre tous les protagonistes opérant dans le domaine laitier. Le premier point traduit une approche à la fois *pré- et postmoderne* de l'économie. Les deux autres exigences sont quant à elles caractéristiques de deux mouvements constitutifs pour l'ensemble de l'ordre économique suisse durant le « court 20^e siècle » :⁶ au lieu d'encourager les protagonistes les plus forts du marché afin de maxi-

miser les gains et par conséquent les impôts, la société suisse tente de réduire les risques inhérents à l'évolution socio-économique et de rendre ainsi possible un développement équilibré de toutes les branches de l'économie et de tous les protagonistes. S'agissant du secteur laitier, cela signifie : les producteurs ne doivent plus porter seuls les risques inhérents aux fluctuations des prix sur les marchés internationaux. Ces risques doivent au contraire être répartis entre tous les protagonistes opérant sur les marchés du lait et des produits laitiers ; les transformateurs, les commerçants, les consommateurs de lait et, par le biais du compte laitier, les contribuables doivent eux aussi en porter une part.

Si, au début du 20^e siècle, les producteurs de lait acquièrent progressivement une force économique qu'il convient de prendre au sérieux, il y a essentiellement deux bonnes raisons à cela : d'une part, ils connaissent mieux les mécanismes du marché et sont mieux informés de la valeur que les consommateurs attribuent au lait et aux produits laitiers, et d'autre part, la demande de lait, celle de lait de consommation surtout, progresse. En outre, et cela pour la première fois, la création des fédérations laitières régionales fait d'eux un groupe bien organisé. Pour leur part, les exportateurs de fromage perdent non seulement le monopole de la demande, mais aussi leur influence dominante dans la formation des prix. On comprend dès lors qu'ils se battent plus longtemps et avec plus d'acharnement que les laitiers et les acheteurs de lait pour la transformation industrielle contre les efforts visant à faire du prix du lait un objet de négociation.

Ferdinand Roth, grand exportateur de fromage installé à Berthoud et président du Syndicat des exportateurs suisse de fromage, se plaint en 1908 que « les prix du fromage sont fixés à Brougg » et que « les principaux intéressés, c'est-à-dire les exportateurs n'ont plus rien à dire sur ce sujet ». ⁷ En 1908, cette récrimination est très éloignée de la réalité ; jusqu'à la Première Guerre mondiale, les fédérations laitières sont en fait matériellement incapables d'empêcher les fortes fluctuations du prix du lait, ce dont ils se plaignent du reste ; ⁸ mais, comme le montrera la suite des événements, la crainte des exportateurs n'est pas complètement infondée. En effet, dès la création de la Emmental SA en août 1911 par Ernst Laur et les fédérations laitières, en une sorte d'opération de commando, les producteurs se donnent la possibilité d'avoir une vue d'ensemble de la « voie lactée » et d'influencer le comportement des divers acteurs du secteur.

Les exportateurs de fromage craignent à juste titre que, le prix du lait devenant un objet de négociation, ils pourraient glisser dans le rôle de tampon qu'avaient dû jusqu'à présent assumer les producteurs de lait. C'est sous cet angle qu'il convient d'évaluer leurs efforts de plus en plus soutenus en vue de la création d'un cartel d'acheteurs. La position de plus en plus offensive des producteurs de lait contraint les exportateurs à adopter une position de plus en plus défensive. En 1907, une fois les producteurs de lait organisés à l'échelon national, après les exportateurs et les laitiers, les contours de la lutte se précisent, mais il n'est pas possible de prévoir lequel des groupements parviendra finalement à s'imposer.

Un an plus tard déjà, les premiers conflits ouverts éclatent ; c'est le début d'une guerre du lait qui durera cinq ans et que l'on peut en quelque sorte considérer comme représentant les douleurs d'enfantement du nouveau régime laitier qui tend à se mettre en place : durant cette demi-décennie malgré les crises et conflits qui se succèdent à un rythme accéléré, l'*ancien système* de formation des prix est progressivement réformé. En 1913, les entreprises de séchage et les exportateurs de fromage s'opposent

encore énergiquement à des négociations sur le prix du lait, mais pour les laitiers et les coopératives de consommation, le problème est par contre déjà réglé. Parmi les commerçants disposés à négocier, certains acteurs importants restent pourtant figés dans les anciens schémas de pensée. Il suffit pour illustrer ce fait de citer Emil Angst, de l'Allgemeiner Consum-Verein Basel (ACV), qui déclare en automne 1913 alors que sa société est en pleines négociations sur le prix du lait avec la fédération laitière de Bâle: « Le printemps dernier, nous avons défendu notre point de vue en expliquant que le prix du lait doit être fixé en fonction de celui du fromage. Comme celui-ci a augmenté, nous devons naturellement, en application du principe défendu au printemps, accepter un prix un peu plus élevé pour le lait ».⁹

Le nouveau régime introduit en automne 1914, axé sur les négociations de prix, s'impose presque du jour au lendemain. Ceci n'est cependant rendu possible que par la création de la Coopérative des exportateurs suisses de fromage, organe disposant des compétences indispensables pour imposer des règles communes à tous les principaux protagonistes. Du reste, les commerçants de fromage et les représentants des producteurs de lait appelés à collaborer étroitement au sein du SEF se connaissent déjà parfaitement du fait de leur implication dans les litiges opposant leurs fédérations respectives ou de leur participation aux relations d'affaires déjà entretenues par les deux parties. En effet, les guerres du lait qui se succèdent de 1908 à 1913 n'ont pas uniquement eu des vainqueurs et des perdants, elles ont aussi fait passer l'idée d'une répartition sur l'ensemble des protagonistes des risques élevés liés à la production de lait ainsi qu'à la fabrication du fromage et à sa commercialisation.

65 Dépôt de fromage d'Emmental SA, à Zollikofen. En créant leur propre société d'exportation de fromage, les producteurs de lait et leurs fédérations obtiennent un droit de parole en matière de formation du prix du lait et cela pour tout le 20^e siècle.



2.1.2 | RÉGIMES DE MARCHÉ DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE À 1998

PREMIÈRE GUERRE MONDIALE ET ENTRE-DEUX-GUERRES

L'éclatement de la guerre en été 1914 bloque les exportations de fromage et empêche les exportateurs de disposer de leurs avoirs à l'étranger; ceux-ci n'ont donc presque plus assez d'argent liquide pour acheter les « productions d'été ».¹⁰ Mais la guerre ne frappe pas seulement les exportateurs; les fromagers, les producteurs de lait de fromagerie et les consommateurs dépendent eux aussi du bon fonctionnement de l'économie laitière. Les meules attendant dans les fromageries d'être transportées dans les caves froides des exportateurs perdent chaque jour une partie de leur valeur. C'est pourquoi les autorités et la filière laitière réagissent immédiatement. A la recherche d'une solution viable, les exportateurs de fromage rendent même visite à Ernst Laur, leur « ennemi intime », à Brougg, et les deux parties encore récemment en lutte ouverte s'entendent sur une démarche commune. Pour sa part, Laur propose à l'Union suisse des coopératives de consommation (USC), qu'il avait auparavant si énergiquement combattue « d'oublier tous les différends du passé » et de s'entendre sur une démarche commune dans le domaine de l'alimentation, proposition que l'USC accepte immédia-

66 L'éclatement de la Première Guerre mondiale en été 1914 met un terme momentané aux exportations de fromage.



tement.¹¹ L'éclatement de la Première Guerre mondiale amène donc paradoxalement les divers protagonistes de l'agriculture et de l'économie laitière suisse à enterrer leur hache de guerre.

Les exportateurs indépendants, l'Emmental SA et l'Union suisse des paysans proposent alors aux autorités fédérales la création d'une coopérative qui sera chargée d'acheter les lots de fromages de l'été et d'en préparer l'exportation. Tous les exportateurs doivent en principe s'affilier à la coopérative. Ce plan est également approuvé par la Division de l'agriculture compétente en la matière. La coopérative nouvellement créée parvient à rassembler le capital de 6 millions de francs servant à compenser les avoirs des exportateurs bloqués à l'étranger avec l'aide de la Confédération et des banques; celles-ci accordent par surcroît un crédit de 12 millions de francs à la coopérative.¹² En contrepartie, les producteurs de lait et les exportateurs de fromage doivent s'engager vis-à-vis des autorités à s'entendre sur les prix du lait de fromagerie et du fromage, et à les maintenir inchangés jusqu'au printemps 1915. C'est ce qu'exige en effet la Confédération, qui veut à tout prix empêcher les prix des produits alimentaires d'exploser.

Les exportateurs de fromage regroupés au sein du Syndicat des exportateurs suisses de fromage (SEF) s'affilient à la coopérative des exportateurs suisses de fromage (ci-après abrégée CESF, devenue plus tard Union suisse du commerce de fromage, USF), créée le 23 août 1914, tout comme Emmental SA. L'Union suisse des coopératives de consommation, représentant les consommateurs, devient elle aussi membre de la CESF. Les représentants des producteurs de lait obtiennent aussi des sièges au sein de l'administration et de la direction de la CESF, aux côtés des exportateurs. Le Département de l'économie publique se réservant lui aussi un droit de parole au niveau des activités commerciales, la CESF devient une organisation de type semi-étatique. Grâce à la création en août 1914, avec une rapidité parfaitement non bureaucratique, de la CESF, organe que la population appellera très vite l'Union du fromage, il est possible d'entamer l'achat des productions dès l'arrière-été. Ernst Laur, commentant cette « chasse au fromage », dira qu'elle s'est déroulée « dans un calme jusqu'à présent inconnu ».¹³

La CESF est une organisation pourvue de toutes les compétences nécessaires, créée par la Confédération à l'initiative du secteur privé et gérée par ce dernier. Dans un premier temps, cette situation ne présente pratiquement que des avantages pour toutes les parties: les exportateurs ne doivent pas porter seuls les risques énormes qu'entraîne le conflit mondial en cours, alors que les producteurs de lait atteignent enfin leur objectif, qui est de supprimer la dépendance du prix de l'ensemble du lait produit à l'égard des gains générés au niveau des exportations de fromage. Enfin, les autorités disposent, grâce à la CESF, d'une organisation qu'elles auraient nécessairement tôt ou tard dû créer dans le cadre de l'économie de guerre pour assurer l'exécution de leurs tâches relatives à l'approvisionnement alimentaire du pays. Les premiers pas de la CESF sont par ailleurs facilités par le fait que, mobilisée durant l'hiver 1914/15, l'armée prend en charge une grande partie du fromage acheté. Lorsque la demande de l'étranger reprend et que les exportations progressent à nouveau, la Confédération édicte aussitôt des dispositions restreignant les exportations et en accorde le monopole à la CESF. En 1916, la CESF reçoit en outre le monopole des achats pour l'Emmentaler, le Gruyère et le Sbrinz. Les autorités encourageant les grandes cultures et les importations de fourrages diminuant, la production de lait subit un coup de frein en 1916. Les exportations sont alors limitées de manière encore plus énergique, afin de garantir

l'approvisionnement du pays. Elles se limitent alors pratiquement à des affaires de compensation. Les autorités confient de plus à la CESF la gestion du rationnement du fromage introduit en mai 1918 seulement : chaque personne n'a alors droit qu'à 250 g de fromage par mois.

Un jour à peine après la création officielle de la CESF, les exportateurs passent avec l'UCPL un contrat concernant le prix de base du lait. Ce prix de base prendra par la suite la fonction d'un prix directeur. Depuis, le prix du lait n'est plus fixé sur la base du prix de vente à l'exportation réel, mais sur celui qui est attendu. Ce mode de formation du prix du lait ne persistera toutefois pas longtemps. Il devient en effet très vite obsolète, car les autorités publient des arrêtés fixant les prix et édictent des prescriptions relatives aux prix maximum.¹⁴ Par décision du 25 mars 1916, le Département de l'économie publique donne mandat à l'UCPL d'assurer l'approvisionnement de base de la population en lait de consommation. En contrepartie (comme mesure d'incitation à la production), les autorités garantissent aux producteurs un prix fixe pour leur lait pendant une année. Mais, ce prix étant nettement inférieur à celui que les paysans recevraient en vendant leur lait sur le marché libre, les fédérations laitières ont du mal à acquérir le volume de lait nécessaire. Ce n'est qu'en privilégiant leurs membres au détriment des producteurs de lait dits « sauvages », avec la bénédiction des autorités, que les fédérations laitières parviennent à étendre leur domaine d'influence auprès de la base paysanne.

67 Part des producteurs sur le prix du lait de consommation, 1939. Producteurs et consommateurs reçoivent, respectivement versent un prix différent pour le lait. Jusque dans les années 1950, le producteur touche environ 70 % du prix de vente au détail. Aujourd'hui, cette proportion n'est plus que de 50 %. Pour les autres produits laitiers, le yogourt notamment, la part du producteur ne s'élève plus qu'à 10 à 30 %.



Ce changement ne constitue en fait que le premier pas vers un système toujours plus complexe de compensations et de subventions mis au service de l'approvisionnement alimentaire de base de la population pendant la guerre. Ce système permettra de dédommager les producteurs livrant du lait de consommation par le versement de contributions financées par des taxes prélevées sur les exportations, respectivement sur la transformation de lait en fromage à pâte molle et en conserves de lait. Les producteurs ne sont plus libres quant à la transformation de leur lait ; ils sont au contraire obligés de le livrer à des marchands de lait de consommation désignés et à des conditions fixées par l'Etat, car dès 1916, l'approvisionnement en lait de consommation devient prioritaire par rapport à toutes les autres formes de mise en valeur.


Pendant la guerre, la hausse des prix du lait à la production est dictée par les autorités et reste en net retrait par rapport au renchérissement général. On assiste donc à un retournement complet du mécanisme de la formation du prix du lait par rapport à l'avant-guerre : Le prix du fromage (maintenant garanti) est calculé à partir du prix du lait fixé par l'Etat. Paradoxalement, il s'ensuit pour les producteurs de lait que le nouveau régime de marché, pour lequel ils avaient lutté avec acharnement, les empêche bien plus de profiter de la conjoncture économique, que ne l'aurait fait l'ancien régime.

Pour atténuer les cas de rigueur touchant les consommateurs, la Confédération commence par ailleurs à découpler en partie le prix de vente du prix à la production et à différencier le prix de vente selon le pouvoir d'achat des consommateurs. En 1915, à l'occasion d'une première campagne de réduction du prix du lait, celui-ci n'est baissé que modérément. Plus tard, la réduction atteindra jusqu'à 15 centimes par litre, soit près d'un tiers du prix de vente au détail. Dès 1918, s'y ajoute un abaissement général de 4 centimes du prix du lait de consommation, si bien que par moments le prix de vente aux consommateurs économiquement faibles et parfois même le prix de vente tout court est inférieur au prix à la production. Dans un premier temps, la Confédération assure à elle seule le financement de ces campagnes de réduction des prix ; plus tard, elle s'en déchargera en partie sur les cantons et les communes.¹⁵

La politique instaurée dès 1916 par les autorités en matière de prix du lait, avec ses mesures de limitation des prix, incite un bon nombre de producteurs à se demander s'il ne serait pas possible, une fois la guerre terminée, de revenir au régime précédent. Expérience faite, d'aucuns souhaitent même retourner à un système où la demande et l'offre détermineraient le prix du lait, mais ce scénario n'est à aucun moment sérieusement envisagé par les organisations des producteurs de lait. En fait, elles ont non seulement entièrement assimilé leur fonction « de pourvoyeuses de lait de la nation », mais aussi obtenu au travers de cette fonction une identité propre. C'est notamment le cas pour l'UCPL, qui n'acquiert un caractère d'organisation distincte qu'avec la guerre, au travers de ses fonctions de service public. Auparavant elle fonctionnait selon le principe d'un directoire (Vorort) ; son siège était au domicile du président et elle n'avait ni infrastructure propre ni représentants connus du public. Durant la période qui précède la guerre, la lutte visant à renforcer la position des producteurs sur les marchés sont en fait presque exclusivement menées par les fédérations laitières régionales et tout spécialement par Ernst Laur. Tant le premier directeur que les deux premiers présidents de l'UCPL assument leurs fonctions à titre accessoire. Fait révélateur, l'organisation publie le *Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft* à Brougg et celui-ci est rédigé par le directeur du *Verband aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften*.

68 | 69 Comme tout régime de marché, le régime laitier issu de la Première Guerre mondiale comprend des droits et des devoirs pour chacun des protagonistes. Les producteurs de lait, par exemple, bénéficient d'un prix du lait fixe déterminé de semestre en semestre, respectivement d'année en année. En contrepartie, ils doivent livrer leur lait à un centre collecteur prédéfini.

*Zurück an Dr. med. J. Bieri
Wolhusen
B 2*



ZENTRALSCHWEIZERISCHER MILCHVERBAND
**VERBAND ZENTRALSCHWEIZER MILCHVERWERTUNGS
GENOSSENSCHAFTEN LUZERN (MVL)**

VERBANDSSTELLE & TELEGRAMM-ADRESSE: LUZERN
POSTFACH-ADRESSE: 40 000
TELEFON: 40 2200

LUZERN 1. April 1942.
RECHENKONTO: 12

Herrn
Dr. J. Bieri
Arzt
Wolhusen

Betr. Kündigung der Familie Kurmann, Sonnheim, Geiss.

Käser Schneeberger hat uns n.Zt. mitgeteilt, dass die Familie K u r m a n n, Sonnheim, Geiss, die Mitgliedschaft bei der Genossenschaft Geiss gekündigt habe. In üblicher Weise haben wir am 5. März die Familie Kurmann auf die bundesrätliche Verordnung vom 30. April 1937 hingewiesen, welche die Einstellung der Milchlieferungen in die bisherige Sammelstelle untersagt. Möglich ist wohl der Austritt als Mitglied einer Genossenschaft, soweit dies die Statuten überhaupt zulassen. Dieser Austritt als Mitglied berührt aber in keiner Weise die weiter dauernde Pflicht zur Milcheinlieferung in die frühere Kässerei.

Wir bitten Sie, die Kässereigenossenschaft Vornelungen zu veranlassen, uns zu berichten, falls die Familie Kurmann die Milchlieferungen trotz unserer Andordnung einstellt. Wir würden sodann sofort die notwendigen Vorkehrungen treffen und notfalls in Bern zur Anzeige bringen. Die Kässereigenossenschaft Vornelungen soll unter Hinweis auf vorstehende Ausführungen auf der Milcheinlieferung beharren.

Dr. med. J. Bieri
Wolhusen

Sehr geehrter Herr,

Bitte diesen Brief Herr Fritz Bieri zeigen u. der Familie Kurmann u dann mir sofort zurückbringen.

Fröhe Ostern!

Mit vorzüglicher Hochachtung

Zentralschweizerischer
Milchverband
LUZERN

J. Bieri

Hampel *Bieri*

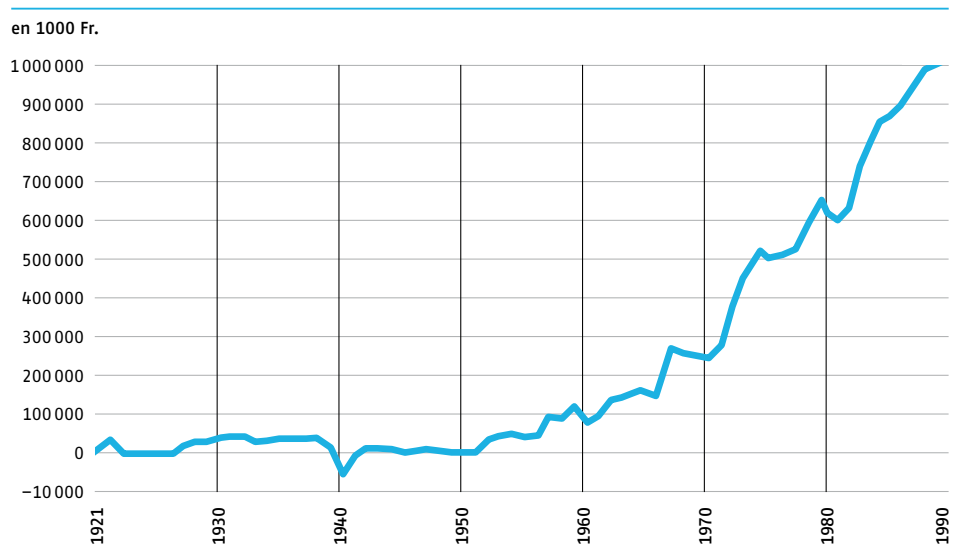
2.1.1942

tant à jouer dans ce domaine. Le prix de vente doit en effet être fixé à la fois en fonction des possibilités financières des consommateurs et de manière à tenir compte des frais de production. Après 1920, les litiges portant sur le prix du lait n'opposent plus comme avant-guerre les organisations de producteurs à certains acheteurs, car les représentants de l'Union centrale sont désormais à une même table de négociation que les responsables de l'Office fédéral de l'alimentation et ceux des offices cantonaux du lait ainsi qu'avec les délégués des consommateurs, des acheteurs de lait et du commerce.¹⁸ En outre, les partis politiques, les organisations économiques et les syndicats s'y intéressent aussi. Bref: le prix du lait commence à acquérir une importance éminente sur le plan politique.

Le 1^{er} mai 1920, la Confédération se retire de la CESF et il se forme une société de transition qui ne dispose plus du monopole des achats de fromage. L'Union suisse du commerce de fromage (USF) est finalement créée le 23 août 1921. Initialement, les commerçants de fromage entendaient financer à eux seuls la totalité du capital de la nouvelle société, puis y intégrer les fédérations laitières comme simples membres affiliées. En raison de la baisse des prix, respectivement d'un véritable effondrement des marchés d'exportation du fromage, ce financement prend cependant une autre forme: les producteurs de lait participent pour moitié au capital de l'USF. L'autre moitié de l'apport est assuré par les exportateurs et par les acheteurs des fromageries artisanales réunis au sein de l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL), qui adhèrent à l'USF en 1925. L'USF assure aux fabricants de fromage une garantie du prix du fromage analogue à celle que leur offrait auparavant la CESF. Cette garantie présente aussi une grande importance pour les producteurs de lait également, car c'est ainsi seulement qu'ils peuvent s'assurer que le prix du lait ne sera pas abusivement utilisé comme avant-guerre pour atténuer les fluctuations sur les marchés.¹⁹ La nouvelle organisation entend planifier l'achat et la vente des principaux fromages suisses, à savoir l'Emmentaler, le Gruyère et le Sbrinz, auxquelles on se référera de plus en plus sous la dénomination d'ensemble « fromages de l'Union », et assurer ainsi « un gain correct aux commerçants, une existence décente aux fromagers et, aux producteurs, un prix tenant compte de leurs frais de production ».²⁰

Sur le plan pratique pourtant, la réalisation de ces objectifs s'avère extrêmement ardue. Depuis 1918, le cheptel laitier et les livraisons de lait ont fortement baissé du

70 Contributions de la Confédération à la mise en valeur du lait, 1921–1990.



fait d'une pénurie au plan de l'affouragement; la fabrication du fromage suit évidemment le même mouvement. Pour citer un exemple, signalons qu'en 1920, la production laitière de l'été n'atteint que le tiers d'une production normale, si bien que les exportations de fromage sont pratiquement nulles et que l'on doit même importer du fromage gras des Etats-Unis. Après le retrait de la Confédération de la CESF au printemps 1920, la société dite de transition prend en charge tout le fromage à pâte dure à un prix convenu d'avance avec l'UCPL, prix qui détermine aussi le prix du lait à la production. En raison de l'effondrement des exportations de fromage sur le marché mondial suite à celui des monnaies et du recul catastrophique de la consommation de fromage dans le pays, il devient impératif de baisser le prix du lait; en 1922, celui-ci passe ainsi de 38 à 21 centimes par kilo. En dépit de cette baisse, l'USF n'est plus en mesure de verser le prix garanti pour le fromage qu'elle prend en charge. La Confédération, qui percevait encore les années précédentes une partie des bénéfices de la CESF, s'engage financièrement afin d'éviter un effondrement total de l'économie laitière. L'UCPL doit maintenant résoudre un grave problème: est-il encore possible de maintenir un prix du lait identique dans tous les pays et pour tous les types de transformation, et si oui, comment y parvenir?

Pour parvenir à conserver un prix unitaire pour le lait et pour le fromage, une seule solution: l'UCPL doit assumer à ses propres risques et périls la garantie du prix du fromage. A partir de ce moment, l'organisation faîtière des producteurs de lait fixe au début des semestres d'été ou d'hiver le prix qui sera versé aux fournisseurs de lait, tout en garantissant aux fabricants de fromage la prise en charge de leur production à un prix également fixé d'avance (pour autant que la marchandise réponde aux exigences en matière de qualité). En contrepartie, les fournisseurs de lait et les fromagers sont *tenus* de livrer leur marchandise à l'UCPL. D'après les statuts de l'USF, l'UCPL est quant à elle tenue de mettre ce fromage à disposition de l'USF, celle-ci s'engageant en retour à le prendre en charge. UCPL et USF négocient périodiquement le prix dit de prise en charge en fonction de la situation du marché. Pour compenser les différences tantôt positives, tantôt négatives entre le prix payé par l'UCPL aux fromagers et le prix de prise en charge négocié avec l'USF, l'UCPL constitue un Fonds de garantie qu'elle alimente dans les bonnes années et qu'elle utilise dans les mauvaises. L'USF entrepose le fromage dans les caves (plus tard, les entrepôts frigorifiques) des exportateurs jusqu'à son exportation et leur verse un dédommagement pour l'entreposage et pour l'affinage de la marchandise dans leurs locaux. Elle leur garantit aussi une marge fixe. En contrepartie, ceux-ci doivent vendre le fromage aux prix et aux conditions fixées par l'USF. Les décomptes avec l'USF ne se font qu'au moment de la conclusion des contrats de vente avec leurs acheteurs.²¹

Comme, durant l'entre-deux guerres, la demande et les prix sur le marché des exportations de fromage stagnent presque constamment à bas niveau, le fonds de garantie de l'UCPL ne suffit souvent pas à couvrir les déficits, si bien qu'en principe, la fédération est dans l'obligation de libérer de nouveau le prix du lait. Heureusement, la Confédération intervient en soutien, surtout lors de la crise de 1922, puis à nouveau dans les années 1930, en puisant dans la caisse fédérale ou en prélevant des droits de douane supplémentaires sur les fourrages importés, que doivent naturellement payer les producteurs eux-mêmes.

Depuis 1934, les pratiques de l'Union du fromage font l'objet de critiques au niveau du public, critiques qui sont reprises au Parlement, principalement au cours de la session de printemps 1936; suite à ces critiques, la Confédération fait établir une ex-

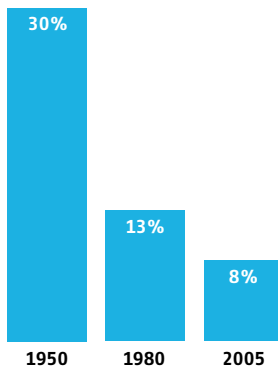
pertise sur le fonctionnement de l'USF. Sur la base des recommandations figurant dans le rapport d'expertise, l'USF est réorganisée. Ainsi, dès 1936, certaines pratiques de vente et d'affermage de quotas sont limitées ou interdites, le Département fédéral de l'économie publique obtient un siège au Comité de l'USF, avec voix consultative, et le droit d'émettre des instructions. Le Conseil fédéral assume donc à nouveau une influence plus directe sur la formation du prix du lait. Les buts et les objets de l'Union, de même que les organisations responsables, restent en principe inchangés.

SECONDE GUERRE MONDIALE

La Seconde Guerre mondiale apporte elle aussi un changement fondamental dans le secteur laitier. Les excédents tendanciels de lait font à nouveau place à une pénurie. Autorités et fédérations laitières n'ont plus à gérer en priorité des problèmes de transformation, mais doivent de nouveau résoudre des problèmes de production et d'acquisition du lait. Alors que durant l'entre-deux-guerres, la Confédération tendait à soutenir le prix du lait au niveau de la production et de la transformation, ce qui répondait aux objectifs de la législation au niveau économique et social, elle doit maintenant tenir compte de la situation des consommateurs et s'emploie à freiner les augmentations de prix qu'entraîne la situation de guerre. L'acquisition et la répartition du lait sont néanmoins bien mieux organisées que 25 ans auparavant : les principaux protagonistes de l'économie laitière ont déjà une grande expérience en la matière et disposent dès le début du conflit des institutions et des outils de travail correspondants. Il ne s'agit plus que de les (ré)adapter à l'économie de guerre. En 1942, l'USF se mue donc de nouveau en un syndicat d'économie de guerre ; auparavant déjà, une partie de l'administration fédérale est regroupée en un Office fédéral de l'alimentation dirigé comme lors

71 Caricature de «*Construire*» se référant à la fixation annuelle du prix du lait par le Conseil fédéral durant les années d'après-guerre.





72 Dépense d'un ménage suisse moyen pour l'alimentation entre 1950 et 2005.

Plus que tout autre, le mythe d'un lobby paysan avide faisant grimper le panier de la ménagère reste populaire jusque dans les années récentes, et cela même si la réalité en apporte un clair démenti.

de la Première Guerre mondiale par Joseph Käppeli. Le rationnement du fromage est cette fois introduit plus rapidement, en automne 1941 déjà, alors que le rationnement du lait suivra une année plus tard et, comme de nombreuses autres mesures d'économie de guerre, ne sera supprimé qu'au printemps 1948, quand l'approvisionnement commence à se normaliser.

Si l'agitation sociale et politique qui accompagne la fin du deuxième conflit mondial n'atteint pas le niveau de 1918, cela ne tient pas uniquement à la meilleure préparation des divers acteurs, mais aussi au fait que les régimes de marché esquissés lors du premier conflit mondial et améliorés durant l'entre-deux guerres sont orientés sur la sécurité de l'approvisionnement alimentaire et sont donc parfaitement adaptés aux conditions du moment. Cette fois, les producteurs sont aussi mieux intégrés au processus, parce qu'ils ont réalisé que la Confédération ne les oblige pas seulement à étendre leurs cultures durant les périodes de pénurie, mais que l'Etat sait aussi prendre des mesures de soutien pour les épauler lors de fortes difficultés économiques. La politique agricole de l'entre-deux-guerres comprend, fait nouveau, une composante sociale. Fait révélateur, le monde politique promet déjà en 1943 aux paysans qu'il ne les oubliera pas après la guerre. Il s'agit en fait d'une promesse bien moins concrète que ne se l'imaginent alors de nombreux paysans et plutôt d'une mise en scène de l'augmentation du volume de la production alimentaire, permettant d'éviter un débat désagréable sur la réduction inévitable de la consommation.²²

L'APRÈS-GUERRE

Après la dissolution du syndicat d'économie de guerre, l'USF est réorganisée en une société double. Elle se compose dès lors d'une société simple, la Convention suisse du fromage (Schweizerischen Käsekonvention, SKK), et d'une société dotée de la personnalité juridique, l'Union suisse du commerce de fromage SA (Schweizerische Käseunion AG).²³ La transformation d'une coopérative en une société anonyme s'impose en raison de la révision du droit des sociétés vers la fin des années 1930. Parmi ses actionnaires, on retrouve l'UCPL, les maisons de commerce de fromage et les acheteurs de lait. Sont membres de la SKK les actionnaires de l'USF, l'USF elle-même ainsi que le SEF. En public, l'Union suisse du fromage se présente cependant toujours comme une organisation unique, car les organes de la SA sont les mêmes que ceux de la société simple.²⁴ Cet organisme hybride d'un type très particulier est choisi parce qu'on souhaite à la fois profiter de la plus grande souplesse d'action d'une SA et compenser, au sein de la société simple où chaque membre dispose d'une voix, l'importance disproportionnée des grands actionnaires. Le conseil d'administration de l'USF est composé de 24 membres, dont 10 représentants des maisons de commerces de fromage et 10 représentants des producteurs de lait, les acheteurs de lait artisanaux disposant deux sièges, le SEF et Migros se partageant les deux sièges restants. Les autorités fédérales sont elles aussi de nouveau représentées dans cette société double, et la comptabilité reste placée sous la haute surveillance du Contrôle fédéral des finances. Le prix de prise en charge du fromage n'est plus basé sur le prix momentané du marché, comme durant l'entre-deux-guerres, mais sur le prix garanti calculé à partir du prix du lait à la production.

L'objectif inlassablement poursuivi par les fédérations laitières depuis les premières années du 20^e siècle, à savoir le calcul du prix du lait en fonction des coûts de production, ne sera explicitement ancré dans la législation agricole que durant l'après-guerre. Dans la loi de 1951 sur l'agriculture, il est écrit que les producteurs doivent en

73 Lettre adressée par un producteur de lait lucernois au Verband der Zentralschweizer Milchproduzenten en juillet 1989. Le contingentement laitier introduit en 1977 ne crée pas seulement des droits de livraison déterminés en fonction du volume de production que l'exploitation possédait auparavant. Il se traduit aussi par d'importantes interventions au niveau de la gestion de l'exploitation.

Gehrte Herren!

Betrifft mein Milchkontingent von 38 504 kg!
Da ich mein Kontingent um ^{5037 = Fr. 432,80} 5788 kg überschritten habe, kostet das mich mehr als ein Monatslohn, hat man einmal Glück, so wird man bestraft.

Mit meinen ^{7,50} 8 Hektaren wovon 2 Hekt Getreide, bin ich auf die Milchablieferung angewiesen, aber das Kontingent ist einfach zu klein. In unserer Genossenschaft bin ich der einzige mit einem so kleinem Kontingent, keiner ist unter 50000 kg, Sie können doch von mir nicht verlangen, dass ich weniger als 10 Kühe halte, dann hätte ich weniger Kälber und die Beiträge würden auch reduziert, wenn ich wenigstens ein Kontingent von 45000 kg hätte, dann müsste ich nicht Milch meinen 4 Möhren verfüttern, denn ich habe die leidige Bremserie das ganze Jahr satt, wenn ich kein höheres Kontingent erhalte, sehe ich mich gezwungen die Milchwirtschaft aufzugeben

Ich hoffe auf Ihr Verständnis
mit freundlichen Grüßen

principe obtenir pour des produits agricoles indigènes de bonne qualité des prix couvrant les frais de production correspondant à la moyenne pluriannuelle d'exploitations gérées rationnellement et reprises à des conditions normales.²⁵ Cette réglementation s'applique aussi au prix du lait. Au plan politique, la compétence pour la fixation des prix à la production administrés (lait, céréales, betteraves sucrières et colza) revient au Conseil fédéral. Concrètement, cela signifie que l'UCPL établit chaque printemps, c'est-à-dire au moment de la fixation des prix à la production, un rapport au DFEP, généralement approuvé par l'USP, sur les conditions régnant au niveau de la production et à celui de l'écoulement du lait et des produits laitiers. L'UCPL informe aussi l'administration fédérale de la situation régnant au niveau des frais de production et des revenus de l'agriculture en général et du secteur laitier en particulier. Se basant sur ces informations, l'UCPL propose aussi un montant qu'elle estime judicieux de fixer comme prix à la production. Se basant sur l'arrêté fédéral sur le statut du lait, le gouvernement fixe alors le prix du lait. Etant donné l'impact économique énorme de ce prix pour les producteurs, les transformateurs et les consommateurs, cet objet est traité par le Conseil fédéral, alors qu'il relève en principe de la compétence du Service du contrôle des prix (Preiskontrollstelle).

Dans l'après-guerre, le processus de la fixation annuelle du prix du lait se transforme en un rituel à forte connotation symbolique, tant pour les acteurs eux-mêmes que pour le public qui s'y intéresse. Le Gouvernement évalue le prix et le pondère, alors que les représentants des producteurs et des consommateurs se montrent également déçus. Quant aux journalistes, selon l'orientation politique de leur quotidien, ils écrivent chaque année pendant des décennies des commentaires stéréotypés. Même si c'est à la suite de luttes véhémentes, les nouveaux grands intervenants, la Fédération des coopératives Migros par exemple, sont intégrés au système. Jusque dans les années 1990, aucun des participants à ce système ne remet plus fondamentalement le régime laitier en vigueur. Parfois, rarement, un groupe de protagonistes tente de s'opposer au verdict du Conseil fédéral. Signalons à ce sujet l'année 1961, où des dizaines de milliers de paysans se rassemblent devant le Palais fédéral pour protester contre la politique agricole; six ans plus tard, c'est au tour des consommateurs romands, qui appellent la population à boycotter le beurre.

Le régime laitier créé par l'arrêté fédéral sur le statut du lait (Milchbeschluss) de 1953 et complété par des arrêtés à durée limitées sur l'économie laitière, est constamment adapté et révisé, s'affinant régulièrement, avant d'être supprimé en 1998/99. Cependant, tous ces perfectionnements apportés au système et notamment le contingentement laitier individuel de la production laitière, introduit en 1977, créent régulièrement aussi de nouveaux problèmes. Mais le facteur qui provoque vraiment son abandon, c'est que les coûts ne cessent d'augmenter jusqu'au début des années 1990, année où les subventions de la Confédération à la transformation du lait dépassent la barre historique d'un milliard de francs par an. Dès lors, même certains acteurs qui ont jusqu'à ce moment joué un rôle important au sein du régime laitier commencent à s'en distancer et à chercher des solutions de remplacement.

2.1.3 | RÉGIMES DE MARCHÉ À PARTIR DE 1998

Avec la dissolution, en 1998, d'Union suisse du commerce de fromage, ce n'est pas seulement une organisation plus qu'octogénaire qui prend fin, c'est le régime laitier en vigueur depuis la Première Guerre mondiale qui perd sa colonne vertébrale. Depuis, les mécanismes d'avant 1914 s'imposent de nouveau: les prix sont théorique-

ment déterminés par la loi de l'offre et de la demande. Sur le plan concret cependant, c'est l'influence des divers protagonistes sur les divers marchés, c'est-à-dire leur force commerciale, qui détermine qui doit payer quoi pour quel produit.

S'agissant du lait de fromagerie, qui représente en gros un tiers du volume de lait commercialisé, le prix est fixé séparément pour chaque variété, l'interprofession correspondante jouant un rôle de coordination. Rappelons que ces interprofessions ont été créées à la suite de la dissolution de l'USF. Dans le cas de l'Emmentaler, la nouvelle situation se traduit par une chute de la production, qui passe de quelque 55 000 tonnes à près de 35 000 tonnes en quelques années. Les producteurs de lait de fromagerie affiliés aux fromageries fabriquant de l'Emmentaler perçoivent par moments pour leur lait un prix inférieur à celui payé aux fournisseurs de lait industriel. Autre conséquence, depuis les années 1990, près des deux tiers de toutes les fromageries fabriquant de l'Emmentaler ont cessé de produire ou se sont reconverties à une autre forme de mise en valeur du lait. Dans le cas du Gruyère, les efforts de gestion des volumes remontent à l'ancien régime laitier. La régulation des volumes y est appliquée depuis plus longtemps et avec plus de rigueur, si bien que ce fromage ne connaît pas pareil effondrement, et le prix du lait y reste plus stable. Aujourd'hui, les fromages que l'on appelait auparavant « fromages de l'Union » font l'objet d'un commerce se déroulant selon les mêmes modalités que celles s'appliquant depuis longtemps au Tilsit et à l'Appenzeller: les acheteurs et les vendeurs s'entendent directement. Grâce aux subventions fédérales (en diminution) versées sous forme de suppléments pour le lait transformé en fromage et de subventions aux exportations, ils peuvent acquérir leur lait à des prix très bas, parfois comparables au niveau des prix de Nouvelle-Zélande.²⁶

Le nouveau régime du marché du lait ne se distingue plus foncièrement de celui qui avait cours avant la première guerre mondiale. Le prix du lait versé aux producteurs est constitué par la part des recettes qui reste une fois que les transformateurs en ont déduit leurs frais et leurs prétentions en matière de bénéfice. L'exigence d'un prix moyen couvrant les frais de production, objet principal de la lutte des fédérations laitières avant 1914, autour duquel celles-ci se sont développées et qui a fait leur force, n'a plus cours, respectivement n'est plus réalisable aujourd'hui. Les moyens techniques actuels permettent à présent aux acheteurs de transporter les produits périssables, le lait et les produits laitiers notamment, sur de grandes distances et par là mettre en concurrence entre eux des producteurs de lait opérant dans des conditions politiques et économiques totalement différentes.

74 | 75 Paysanne vendant son lait en ville et laitiers prenant livraison du lait chez le producteur.



74

Si la nouvelle donne n'a pas encore entraîné de guerres du lait semblables à celles d'avant 1914, il y a essentiellement à cela deux bonnes raisons. Premièrement, contrairement au début du 20^e siècle, la politique agricole du 20^e siècle finissant, par l'introduction des paiements directs, a hérité en partie d'une composante sociale patiemment mise en place de 1914/18 à 1998/99. Deuxièmement, les organisations de producteurs de lait (fédérations laitières, organisations de producteurs [OP], organisations producteurs-utilisateur [OPU], etc.) n'ont jusqu'à présent pas encore trouvé la place et la fonction que seront les leurs dans un système fondamentalement nouveau, pas plus du reste que les transformateurs. Si ces derniers parlent beaucoup de liberté du commerce, ils n'en continuent pas moins à se baser largement sur les réglementations issues de négociations collectives et sur l'Etat. Il faut espérer que les conflits portant sur les intérêts à court terme des différentes parties prenantes de la filière laitière pourront être suffisamment atténués à l'avenir pour éviter l'éclatement de nouvelles guerres du lait. Mais le résultat dépendra de la question suivante : la branche laitière aidée par les autorités parviendra-t-elle à mettre sur pied des ordres ou régimes de marché, dans lesquels les risques inhérents à la production et à la transformation du lait ne devront pas (à nouveau) être uniquement assumés par les producteurs de lait ?

2.2 | L'approvisionnement des villes en lait de consommation

Aujourd'hui, le lait s'achète surtout dans les magasins d'alimentation. Il y a un demi-siècle encore, la situation était totalement différente. Dans les villes de Zurich, de Bâle et de Lucerne, seuls 10 à 15 pour cent de la population vont à l'époque chercher leur lait au magasin. Tous les autres ménages se font apporter le lait à domicile par les centrales laitières urbaines, par les sociétés de consommation et surtout par une multitude de laitiers.

2.2.1 | LAITIERS

De nombreux laitiers, simplement appelés « vachers » (« Chüjer ») ou armaillis (« Sennen ») selon les régions jusque dans les années d'après-guerre, sont d'origine paysanne. Dans le dernier quart du 19^e siècle, ils commencent à acheter le lait et parfois aussi les produits laitiers, fromage et beurre notamment, aux producteurs des environs pour les apporter et les livrer à domicile dans les villes en phase d'expansion rapide. Souvent, ces livreurs de lait commencent leur activité commerciale en vendant leur pro-



75

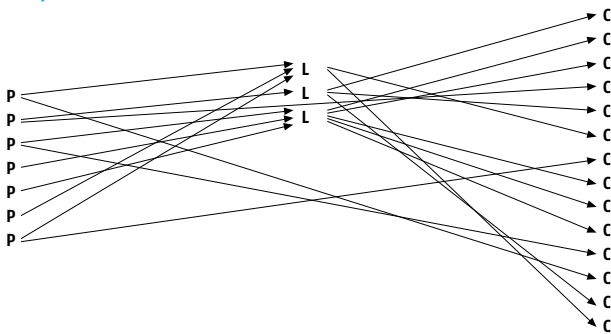
pre production (Selbstaussmesser); ce sont donc des paysans livrant leur lait au domicile des consommateurs. A mesure que les villes croissent, leur rayon d'action s'agrandit et plus la livraison au porte à porte se fait complexe et coûteuse. C'est la raison pour laquelle très vite une partie de ces paysans pratiquant la vente directe abandonnent ce commerce, alors que d'autres cessent de produire du lait pour se concentrer sur son commerce. Jusqu'à la création, après la Première Guerre mondiale, des grandes centrales laitières généralement gérées par les fédérations, les laitiers achètent chaque jour leur lait directement aux producteurs de lait établis près des villes et le livrent le jour même, sept jours sur sept et 365 jours par an, à l'appartement du client. Le prix fait l'objet de transactions individuelles, la livraison se fait à crédit et le paiement est hebdomadaire ou mensuel.

La livraison à domicile est un travail très exigeant. Mais comme les ménages ne disposent pas encore de réfrigérateurs, c'est la seule forme de distribution qui permet une consommation régulière de lait, ce produit vite dégradé. Une première étape de rationalisation de la livraison à domicile est réalisée dans les années 1880/90 avec la création de petites, voire minuscules laiteries (au départ, ce ne sont en fait que de petits dépôts de lait) qui permettent de réduire la distance de transport. Cette simplification de l'acquisition entraîne l'apparition d'un nouvel élément dans la filière laitière, le grossiste, respectivement les grandes laiteries. Ceux-ci achètent le produit directement aux paysans et le revendent soit aux clients, soit, surtout, aux (petits) laitiers. Après la Première Guerre mondiale, le mouvement de concentration gagne encore en ampleur et donne naissance aux centrales laitières urbaines. Si la rationalisation du travail progresse, les gains de ces commerces restent à la traîne, car les grossistes font naturellement payer les services qu'ils rendent. Et la marge totale, c'est-à-dire la différence entre le prix payé aux producteurs et le prix payé par le consommateur, ne varie pas.

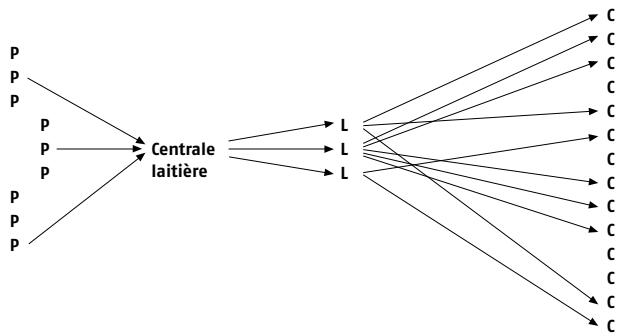
76 Evolution du cheminement du lait du producteur au consommateur.

- P = Producteur de lait.
- L = Laitier, détaillant en lait
- Co = Commerce de détail, magasins d'alimentation
- C = Consommateur

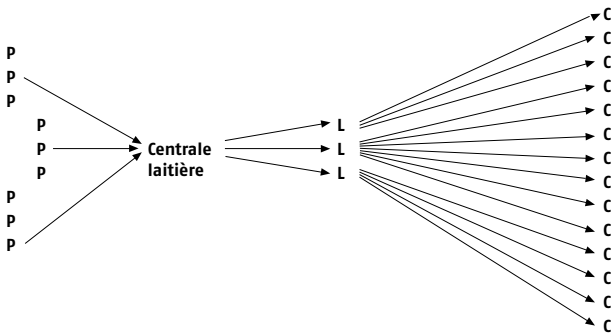
JUSQU'EN 1914



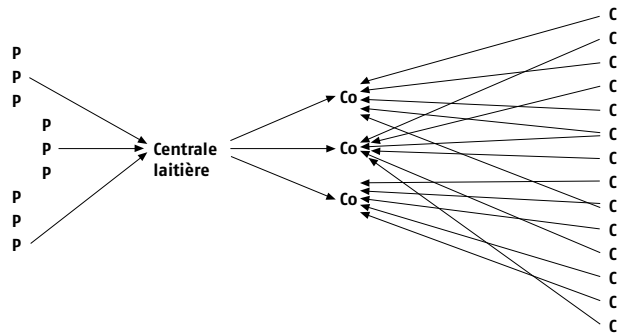
1914/18 ET ENTRE-DEUX-GUERRES



SECONDE GUERRE MONDIALE – ANNÉES 1960



DEPUIS LES ANNÉES 1960



Les premières pas vers une uniformisation du commerce de lait remontent aux années 1880/90 : les autorités, souhaitant prévenir la transmission de maladies par l'intermédiaire du lait et empêcher le mouillage du lait, procédaient très tentant sur un marché où la concurrence est très rude, édictent et font appliquer, respectivement contrôler les prescriptions relatives à la qualité du lait. De nombreuses communes et villes édictent des règlements relatifs à la vente du lait et celle-ci devient progressivement une activité assujettie à autorisation.²⁷

Les efforts de réglementation de la livraison de lait à domicile de la fin du 19^e siècle permettent une lutte efficace contre les abus et renforcent par conséquent le système de la livraison à domicile. Mais durant le premier conflit mondial déjà, la livraison à domicile devient problématique. Les chariots tirés par des chevaux, que les laitiers utilisent en plus des chariots à main ou tirés par des chiens se font bientôt aussi rares que le personnel, les pneus, la benzine, voire le lait lui-même. En bien des endroits, la livraison du lait à domicile doit être temporairement suspendue. Parfois, à Bienne par exemple, elle est en partie remplacée par la création de débits de lait, c'est-à-dire de dépôts installés dans des magasins d'alimentation déjà existants. A Berne, on n'en arrive pas jusque là. Dès 1916, fournisseurs et clients s'accordent toutefois sur le fait que le lait ne sera plus livré à la cuisine, mais uniquement au pas de porte de la maison.

Dans l'après-guerre, la livraison à domicile reprend, car les ménages bourgeois l'apprécient et les ménages ouvriers en dépendent, car les ouvrières travaillant à l'extérieur ont difficilement le temps d'acheter chaque jour le lait elles-mêmes. Ceci d'autant plus que la livraison à domicile a un corollaire négatif, l'absence presque totale de magasins d'alimentation avec débit de lait et vente de produits laitiers dans les quartiers ouvriers.²⁸

Le régime de marché introduit au cours de la Première Guerre mondiale améliore les relations souvent tendues entre producteurs de lait des environs des villes et les laitiers opérant dans les centres urbains. De fréquents conflits opposent les premiers, dont les frais de production sont relativement élevés, aux deuxièmes, dont le système de distribution est onéreux, mais aussi à la population ouvrière, dont le budget est limité. Ce n'est donc pas un hasard, si des membres de la base de ces trois groupes font partie des pionniers de l'organisation du secteur laitier. Ainsi, à Berne, les laitiers de la place se fédèrent vers 1880 déjà, tandis qu'à Lucerne, les producteurs de lait se regroupent au sein du Verband der Stadtlieferanten et poussent à la création d'une fédération laitière régionale. A Bâle, les consommateurs réunis au sein de l>Allgemeiner Consum-Verein participent à la création de l'Union suisse des coopératives de consommation (USC). Ces trois groupes commencent dès 1918 à développer des relations commerciales suivies en beaucoup d'endroits de Suisse. Dans la ville fédérale, les laitiers participent pour une part non négligeable à la création de la Verbandsmolkerei, essentiellement financée par la fédération des producteurs. Cette laiterie, construite en 1924 à proximité immédiate de la gare, facilite énormément la distribution de lait en ville. A tel point qu'une ruelle sans nom officiel située à proximité immédiate de la gare est surnommée « Milchgässli » (Ruelle du lait) et devient la bourse du commerce de lait.

Les années 1920 constituent une sorte d'âge d'or de la livraison de lait frais aux ménages de la ville, auquel la grave crise économique des années 1930 et la diminution de taille des familles mettent fin en raison de la baisse considérable de la consommation de lait et de produits laitiers. A Zurich par exemple, un ménage consommait chaque jour 2,15 litres de lait par jour en 1914 ; en 1928, il n'en consomme plus que 1,77 litre, et 1,41 litre en 1936.²⁹ Les laitiers travaillent souvent jusqu'à 14 à 16 heures

par jour.³⁰ Malgré ce temps de travail énorme, beaucoup ne parviennent que difficilement à faire vivre leur famille ; ils ne parviennent tout simplement pas à compenser le recul des ventes par une augmentation de la marge. De plus, la crise aggrave la situation ; elle incite en effet de nombreuses personnes à s'essayer au métier de laitier indépendant. A Zurich, le nombre de laitiers passe ainsi de 255 en 1914 à 426 en 1936.³¹ Tant qu'ils se concurrencent dans toute la ville à la recherche de clients potentiels, ils sont dans l'incapacité de réduire leurs frais de fonctionnement. A Berne, dans le seul petit quartier de Kirchenfeld, dont les ménages ne consomment pas plus de 140 litres de lait par jour, ils sont 17 à se disputer le marché.³²

La situation en arrive à un point tel que les laitiers commencent à rationaliser leur système de distribution. A Berne, ils constituent un fonds servant à aider d'une part ceux dont l'entreprise n'est pas rentable à fermer boutique et d'autre part les autres à avoir une existence plus décente. Ils décident aussi qu'aucun laitier n'aura plus désormais le droit de traverser l'Aar pour livrer son lait. Cette bipartition de la ville permet d'importantes économies de personnel et de matériel de transport. Le système est encore affiné en 1941 par la création de cinq cercles laitiers dans la ville fédérale, chaque laitier étant autorisé à distribuer le lait dans deux de ces cercles seulement. Cela suppose évidemment des échanges de clients, souvent houleux. Les litiges sont gérés par le bureau de l'association des laitiers et par une commission de rationalisation spécialement créée à cet effet, avec la participation de responsables de quartier.

Bien que de nombreux clients n'acceptent de changer de laitier qu'à contrecœur, cette répartition par quartiers s'impose durant la Seconde Guerre mondiale, avec le soutien appréciable des autorités, mais aussi en raison de la pénurie de pneus de vélos, de chevaux et de benzine. Jusqu'alors, il arrivait que plusieurs laitiers fournissent leur marchandise à des clients d'une même rue, voire du même immeuble ; dorénavant, chacun d'eux se verra attribuer un secteur fixe.

2.2.2 | RÉPARTITION DES QUARTIERS

En 1927 déjà, une étude de la commission d'étude des prix du département fédéral de l'économie publique propose une segmentation du commerce de lait urbain par quartiers ou par cercles de distribution. Pourtant, de nombreux consommateurs n'appré-

77 Le « Milchgässli » (Ruelle du lait) proche de la gare principale de Berne sert de centrale de distribution du commerce de lait jusque dans les années 1950.





cient guère ce plan, car la distribution de lait en vrac est un travail délicat, et des ménagères en colère se défendent énergiquement pour conserver le laitier en qui elles ont confiance, refusant de s'en voir imposer un autre.³³ Ces révoltes n'empêcheront toutefois pas le mouvement de rationalisation de gagner du terrain et en 1933 déjà, une clause du besoin est introduite à l'échelon national. Dès lors, les laitiers (et les producteurs-vendeurs) ne pourront plus accepter de nouveaux clients que si la demande est avérée et si « l'approvisionnement ordonné de lait de consommation » ne s'en trouve pas compromis.³⁴ Le rythme de rationalisation de la distribution varie toutefois très fort d'une ville à l'autre, car il dépend largement des mesures d'entraide professionnelle mises en place par les laitiers et des mesures de simplification de la livraison de lait adoptées par les producteurs. A Lucerne par exemple, les laitiers de la ville obtiennent la création de secteurs de vente dans les quartiers périphériques. En raison de véhémentes protestations des consommatrices et des laitiers, on doit toutefois dans un premier temps autoriser deux « Milcher » à opérer dans chaque rue, de manière à conserver un minimum de concurrence.³⁵

La répartition généralisée en secteurs de vente ne s'impose vraiment que durant la Seconde Guerre mondiale, grâce à son encouragement systématique par les autorités. Dès 1917, le Conseil fédéral avait chargé les cantons de surveiller le commerce de lait et d'imposer au besoin qu'il soit soumis à autorisation. Avec l'ordonnance fédérale du 30 avril 1937 sur la production et l'approvisionnement en lait, les efforts de rationalisation bénéficient pour la première fois d'une base légale solide. Ce texte autorise la division de l'agriculture à édicter des prescriptions réglant l'organisation de la distribution de lait de consommation et à confier des tâches y relatives aux cantons et aux communes. La division de l'agriculture a pour tâche de « prendre les dispositions nécessaires destinées à simplifier la distribution du lait de consommation et à réaliser des économies. Après consultation de représentants des consommateurs et avec l'aide des autorités communales et cantonales, ainsi qu'avec celle des organisations de l'économie laitière, elle s'appliquera notamment à organiser, dans certains centres de consommation, la distribution par quartiers et par rayons, tout en veillant aussi à supprimer les défauts de fonctionnement des réseaux de distribution existants au niveau des quartiers ».³⁶

En 1943/44, c'est chose faite dans la plupart des villes, même s'il existe encore ici ou là des flots de résistance véhémement. Le Conseil d'Etat de St-Gall dépose par

exemple une plainte administrative auprès du DFEP, tandis que les autorités de la ville de Lucerne n'approuvent la mesure qu'à leur corps défendant, en raison de l'économie de guerre. La segmentation du marché du lait de consommation par quartiers crée des secteurs de distribution qui sont non seulement de taille sensiblement égale, mais qui sont surtout d'un seul tenant. Cette mesure apporte aux laitiers des allègements considérables, du même ordre à ceux que les remaniements parcellaires apportent dans le domaine de la production agricole. A Bâle par exemple, le secteur de distribution d'un détaillant journallement 600 litres de lait se réduit de 70 rues à 6 rues seulement.³⁷

La ville de Bienne constitue une exception notable. La livraison à domicile y a été en grande partie abandonnée durant la Première Guerre mondiale déjà. Après guerre, la distribution à domicile n'y reprend que dans les quartiers périphériques, où réside une population plus aisée et qui consomme un bon tiers du lait frais distribué en ville. Les autorités et les vendeurs locaux s'opposent alors à la reprise de la livraison à domicile dans les quartiers urbains par les producteurs-vendeurs. La réglementation de l'approvisionnement en lait est gérée par la commission permanente qui, comme dans toutes les autres villes, est composée de représentants de l'association des laitiers, de la fédération régionale des producteurs de lait ainsi que de la coopérative de consommation de l'endroit. A Bienne, le lait passe des laiteries à des débits de lait répartis dans les quartiers. Pour leur part, les laitiers travaillant en famille sont plus enclins à reprendre la distribution de lait à domicile, exigée par les sociétés féminines lors de la guerre du lait de 1930/31. Cependant, les grossistes et la coopérative de consommation, dont les employés sont syndiqués, estiment qu'avec la faible marge qu'ils peuvent retirer de leur activité, il leur est impossible d'assurer ce service à domicile s'ils ne peuvent le facturer.³⁸

2.2.3 | LA LIVRAISON À DOMICILE DURANT L'APRÈS-GUERRE

La livraison à domicile connaît un certain renouveau (passager) dans les années 1950 grâce à la création de secteurs de livraison par quartiers et à la forte croissance de la population dans les quartiers périphériques des villes. Ces nouveaux quartiers, avec leurs blocs locatifs et l'accroissement massif de la demande, constituent de fait des secteurs de livraison intéressants. Pourtant, malgré la segmentation par quartiers, la fourchette des gains s'ouvre de nouveau ; les coopératives de laitiers réagissent à cette nouvelle détérioration de leurs conditions de travail par la création de caisses de compensation. A Berne par exemple, tout laitier qui s'est fait attribuer un quartier plus rentable que prévu, c'est-à-dire où il peut vendre davantage de lait, doit verser 2 centimes par litre de lait de sa vente journalière à la caisse de compensation, tandis qu'un marchand qui perd des clients ou voit son chiffre d'affaires reculer reçoit une aide correspondante de la caisse. C'est notamment le cas en vieille ville du fait de la diminution du nombre de ménages.

S'il se construit de nouveaux immeubles à la périphérie des villes dans les années 1950, on assiste aussi alors à l'apparition des premiers emballages jetables et à la généralisation des réfrigérateurs dans les ménages. Ces progrès techniques permettent aux grands magasins et aux filiales de Migros de se mettre à leur tour à commercialiser du lait. Ce secteur de vente est particulièrement intéressant pour le grand commerce, car le lait reste un produit de consommation quotidienne et les clientes qui passent chaque jour dans le magasin y achètent aussi d'autres produits. Aussi Gottlieb Duttweiler, fondateur de Migros, exige dès les années 1950 la libéralisation de la vente du



79 Dans les grandes villes, la distribution de lait à domicile n'est pas seulement l'affaire de laitiers. Les coopératives de consommation, l'Allgemeiner Consum-Verein Basel par exemple, de même que certaines laiteries livrent également le lait à domicile.

lait pasteurisé. L'arrêté de 1953 sur le statut du lait fait en principe encore dépendre la vente du lait d'une autorisation, mais établit déjà une différence entre lait en vrac et lait pasteurisé.³⁹ Dans sa campagne en faveur de la libéralisation de la vente de lait pasteurisé, Duttweiler pense en termes d'économie privée même si, en public, il avance des arguments empruntés à l'économie publique. Son leitmotiv : en donnant aux filiales de Migros l'autorisation de vendre du lait pasteurisé, l'Etat leur permettrait de vendre environ 15 pour cent de lait en plus ; cela allégerait d'autant, c'est-à-dire énormément, le compte laitier de la Confédération.⁴⁰

Craignant pour leurs ventes, les laitiers livrant du lait à domicile s'opposent à ce projet. Leur argument : l'ordre de marché existant garantit aux consommateurs de recevoir dans tout le pays du lait frais au même prix. La Migros n'entendant pas assurer la livraison à domicile, la libéralisation de la vente du lait pasteurisé risque donc d'en provoquer l'effondrement. Suite à plusieurs interventions de parlementaires de l'Alliance des Indépendants, proches de Migros, les autorités autorisent en 1959/60 deux essais à grande échelle portant sur la vente de lait pasteurisé dans plusieurs centaines de magasins. Ces deux essais ne confirment toutefois clairement ni les espoirs des initiateurs ni les craintes des opposants. En 1960, le nouvel arrêté sur l'économie laitière reprend l'idée de la libéralisation du commerce du lait.

Pour autant, de plus en plus de consommateurs semblent vouloir acheter du lait pasteurisé en emballages jetables dans les commerces normaux. Comme, depuis le milieu des années 1950, la production laitière augmente régulièrement à un rythme élevé, les autorités cherchent désespérément de nouveaux canaux d'écoulement pour ce lait. C'est pourquoi elles autorisent dès 1963 Migros à écouler du lait pasteurisé dans certaines de ses filiales tout en exigeant que ce lait ne soit pas vendu en dessous du prix local du lait de consommation. Le grand distributeur accepte cette condition, mais avise le Département de l'économie publique qu'il n'adaptera ses prix qu'à partir du moment où la différence dépassera sept centimes par litre. Lorsqu'en avril 1964,

⁸⁰ Jusque dans les années 1960, la livraison à domicile de lait en vrac par les laitiers est le principal mode d'achat du lait.



le Conseil fédéral augment le prix du lait de quatre centimes (trois centimes pour les producteurs et un centime pour le commerce), Migros verse comme il se doit trois centimes de plus à ses producteurs, mais n'augmente pas ses prix de vente du centime restant, car, déclare-t-elle, Migros peut très bien subsister avec la marge antérieure. Les fédérations laitières de Lausanne et de Genève, qui distribuent elles-mêmes du lait de consommation et approvisionnent les régions romandes périphériques, estiment l'augmentation de la marge du commerce justifiée par la livraison à domicile. C'est pourquoi elles fixent leur prix de vente à 85 centimes le litre. Elles refusent par ailleurs de livrer du lait à Migros, car celle-ci se refuse de respecter le prix minimum. Les deux parties pouvant se prévaloir d'accords contraignants, ce conflit place les autorités fédérales en situation délicate. Comme la politique de Migros est plus en phase avec l'évolution générale du marché, le Chef du Département de l'économie publique décide en fin avril de fixer un prix local de 80 centimes pour le lait pasteurisé commercialisé en Suisse romande, au lieu des 85 centimes prévus. Sur décision du Conseiller fédéral Schaffner, les Laiteries réunies doivent donc reprendre leurs livraisons à Migros.

Son succès romand encourage le grand distributeur à attaquer le régime du lait en Suisse alémanique aussi. La Migros se tient donc de moins en moins au prix imposé local et oblige ses concurrents à baisser à leur tour le prix de vente. Afin de lancer un grand débat public, Migros se met même temporairement à offrir son lait gratuitement en ville de Zurich. En 1963, les représentants de l'Alliance des Indépendants lancent une nouvelle offensive au Parlement en vue de libéraliser la vente du lait. Cette nouvelle guerre du lait ne se termine qu'avec l'assurance donnée à Migros par le Département fédéral de l'économie publique qu'il demanderait dès le 1^{er} janvier 1965 la libéralisation totale de la vente de lait pasteurisé.

En octobre 1964 déjà, le Conseil fédéral propose une modification de l'arrêté fédéral sur l'économie laitière portant sur la suppression totale du régime de l'autorisation pour la vente de lait pasteurisé. Il y met néanmoins deux conditions que Migros est

81 C'est en mai 1965 que les Suisses (rappelons ici qu'à cette date, seuls les hommes possèdent le droit de vote) se prononcent pour la libéralisation de la vente du lait pasteurisé.



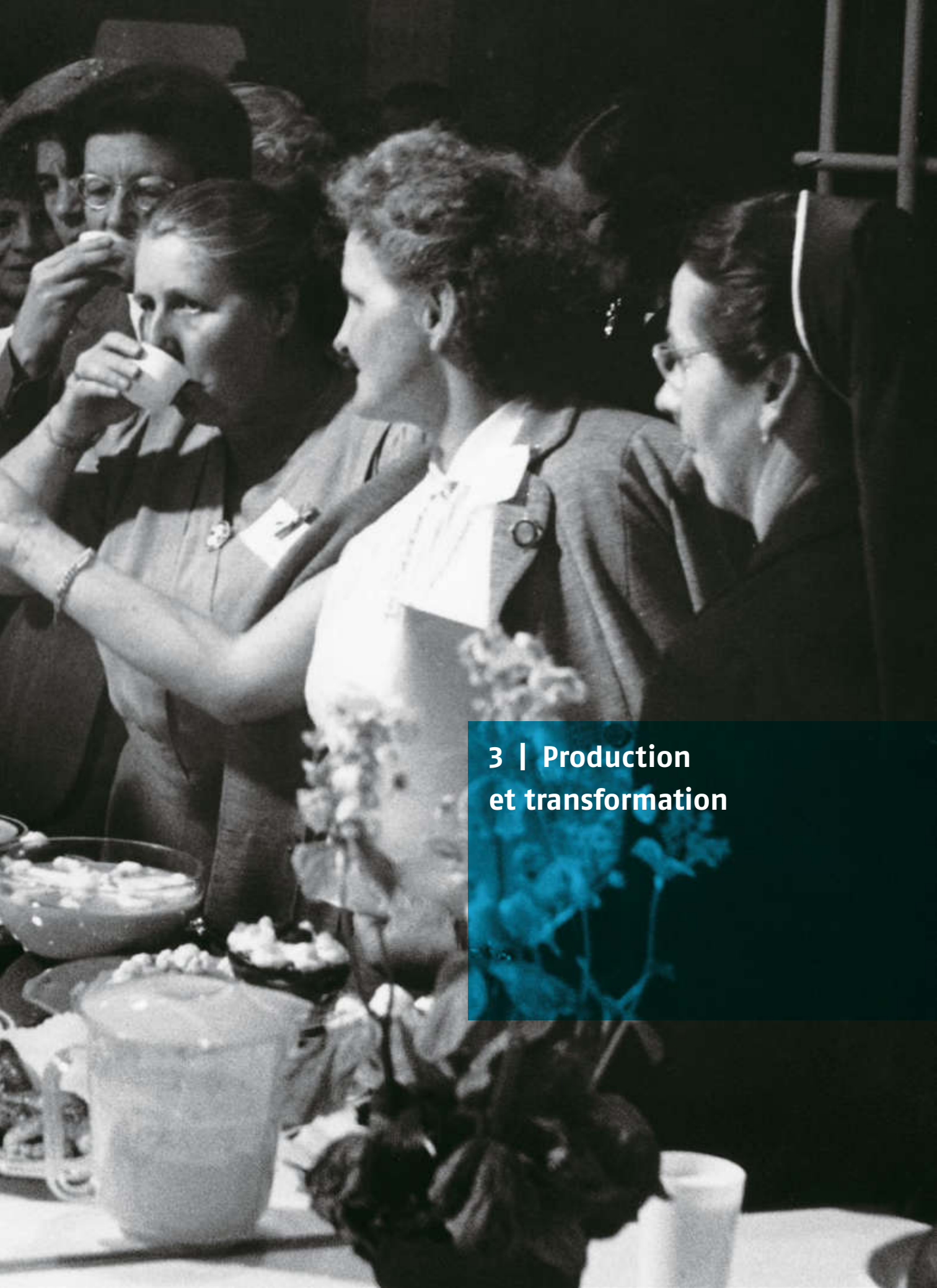
82 Jusque dans les années 1960, les laitiers, s'ils bénéficient de droits de livraison, ont également l'obligation de livrer. La vente de lait pasteurisé une fois libéralisée, beaucoup d'entre eux seront obligés, pour des raisons économiques, d'abandonner le service de livraison à domicile.



tenue de respecter: l'obligation de continuer à se fournir auprès de ses fournisseurs attirés et l'acceptation de la possibilité de refuser la vente de lait pasteurisé par les magasins mobiles (les camions Migros) dans les régions où le commerce local assure encore la livraison à domicile, le Conseil fédéral étant par ailleurs autorisé à prescrire des prix minimum de vente pour protéger la livraison à domicile. Lors des tractations qui se déroulent dans le cadre du Parlement, certains s'évertuent de faire transformer cette « formule potentielle » en une « clause obligatoire ». Toutefois, craignant la menace de référendum qu'agitent les Conseillers nationaux de l'Alliance des Indépendants et les membres du conseil d'administration de Migros, ce projet est abandonné. Une fois le projet du Conseil fédéral adopté par le Parlement, la Fédération des coopératives Migros dépose quand même un référendum et veut maintenant obtenir la libéralisation totale de la vente. En votation, le oui l'emporte mais, avec 38 pour cent de non, Migros peut se targuer d'un succès politique certain, alors que dans le même temps son succès commercial s'affirme de plus en plus. En 1966, soit deux ans plus tard, le Conseil fédéral libéralisera enfin totalement la vente du lait pasteurisé et dissout la caisse de compensation des prix créée en 1942. C'est là un geste de grande portée symbolique. Par ce geste, le monde politique suisse abandonne un objectif majeur: offrir chaque jour à tous les consommateurs suisses du lait frais à un prix identique.

Ayant perdu la partie, les laitiers réagissent rapidement à la nouvelle donne et, dès le milieu des années 1960, tentent de sortir de leur position défensive. Ils cessent à leur tour de livrer du lait les dimanche et jours fériés. Beaucoup abandonnent même complètement le commerce du lait, tandis que d'autres s'efforcent de créer des laiteries. Résultat, l'association des laitiers de la ville de Berne, qui compte encore 112 membres et 103 points de vente en 1980, n'a plus que 26 membres et 17 magasins, qui sont situés soit dans la ville même, soit dans ses environs. Pourtant, la livraison de lait et de produits laitiers à domicile survit et parvient à se maintenir, utilisant pour ce faire des chariots de distribution électriques résolument modernes et des magasins mobiles, le Milchboy et surtout le Milchexpress.





**3 | Production
et transformation**

3.1 | Vaches, veaux et trayeurs

Pour avoir du lait, les humains gardent des vaches et veillent à ce qu'elles soient régulièrement en gestation et mettent bas. Le vêlage a lieu après une période de lactation de dix à onze mois. Pendant la brève période précédant immédiatement le vêlage, la vache n'est plus traite. Comme on le voit, la production de lait et celle de viande sont pratiquement indissociables. On pourrait même dire que les humains et les veaux se concurrencent les uns les autres pour obtenir le lait. Mais plus les vaches augmentent leur production grâce à l'amélioration de l'affouragement et à un élevage ciblé, plus la part dévolue aux veaux devient insignifiante; d'autant plus que, dans les années 1950/60, on commence à élever ou à engraisser les veaux partiellement ou entièrement avec des succédanés de lait. La concurrence entre veaux et humains n'est d'ailleurs que très relative, puisque le lait affouragé aux veaux profite plus tard aux humains sous forme de viande ou de lait, selon qu'il s'agit d'animaux de boucherie ou de génisses. Il est utile de rappeler que jusque dans les années 1950, les vaches n'étaient pas seulement élevées pour leur lait ou leur viande, mais aussi comme bêtes de trait.

S'il est vrai que toutes les vaches donnent du lait et de la viande, elles se différencient néanmoins les unes des autres par leur aspect, leur caractère et leur extérieur. En général, on les classe en races. Au début du 20^e siècle, une vache sur deux était une tachetée rouge du Simmental et près de 40% des vaches, surtout en Suisse orientale

et centrale étaient simplement dites Brunes. Deux à trois pourcent des vaches étaient des tachetées noires de Fribourg, alors que la part des vaches d'Hérens était encore moins importante. Les autres étaient considérées comme animaux de croisement ou de races locales, telle la Grise rhétique. Les vaches laitières d'aujourd'hui sont le fruit de croisements ciblés avec d'autres races. La fameuse vache Lovely, par exemple, n'est pas une tachetée noire de Fribourg, mais une vache de la race Holstein. Cette dernière a gagné en popularité depuis les années 1960/70, notamment en raison de son rendement laitier élevé.

Le rendement laitier des vaches a sensiblement augmenté au cours des cent dernières années. Ainsi une vache livrait-elle environ 1800 litres de lait par année vers le milieu du 19^e siècle. Au début du 20^e siècle la production annuelle oscillait déjà entre 2000 et 3000 litres et elle atteignait même 4000 kg par lactation dans les années 70. De nos jours, les vaches laitières produisent entre 5000 et 12 000 kg de lait par lactation, l'élevage et l'affouragement expliquant les importantes différences. En Suisse, la production moyenne par vache oscille entre 6000 et 7000 kg par lactation.

Comme toutes les réussites de l'agriculture basée sur une logique de croissance industrielle, l'augmentation de la production laitière présente aussi un côté négatif, que de nombreuses personnes, même parmi celles qui bénéficient directement ou indirectement de cette évolution, jugent hautement problématique. Ainsi l'espérance de vie des vaches a-t-elle baissé pratiquement parallèlement à l'augmentation de la production laitière. Si beaucoup de vaches laitières pouvaient atteindre près de 15 ans il y a cent ans, de nombreux animaux doivent aujourd'hui être abattus après trois à quatre lactations seulement, à l'âge de cinq à six ans. Reste à savoir ce qui adviendra des veaux mâles des races axées uniquement sur la production laitière, qui ne se prêtent donc pas à l'engraissement, si l'élevage centré sur le rendement laitier continue à se développer en raison du souci de compétitivité au niveau international.

La difficulté d'appliquer des critères de rationalisation industrielle à l'agriculture est particulièrement apparente dans la production animale. La société industrielle, organisée depuis la révolution industrielle selon une logique de consommation des ressources minérales, oblige littéralement les détenteurs d'animaux à produire des animaux « jetables ». Avec l'introduction des sorties régulières et la construction de stabulations libres, équipées souvent de grattoirs électriques ou mécaniques, les conditions de garde des vaches laitières se sont certes sensiblement améliorées par rapport aux étroites étables des années 1960/70. Mais, du fait de la forte pression en vue de la rationalisation de tous les processus de travail, la garde en plein air et l'agrandissement des troupeaux peuvent aussi distendre les rapports entre les animaux et leurs gardiens. La distance accrue entre l'animal et l'être humain peut poser des problèmes, voire être dangereuse, et ce tant pour les humains que pour l'animal de rente, par définition non sauvage mais au contraire en étroit contact avec l'homme. Les paysans, marchands de bestiaux, vétérinaires et bouchers en font d'ailleurs quotidiennement l'expérience avec des animaux qui n'ont jamais été attachés et sont de ce fait insuffisamment apprivoisés. Ce problème concerne aussi les randonneurs traversant par exemple des pâturages où vivent des vaches allaitantes élevées sans contact physique étroit avec les humains.

L'homme et la vache ne sont jamais aussi proches l'un de l'autre que pendant la traite. L'importance du savoir-faire et de l'habileté du trayeur va bien au-delà du rendement immédiat en lait. Les personnes qui traient les vaches jouent peut-être le plus grand rôle dans toute l'économie laitière. Cette remarque vaut aussi pour les trayeurs en Suisse au 20^e siècle.



83



84

83-85 La vache fournit le lait
consommé par les veaux et les
humains.




Jusque dans les années 1950/60, les grands paysans ne sachant pas traire eux-mêmes et dépendant des connaissances de leur trayeur pour la production laitière et l'élevage ne sont pas rares. De tous les domestiques agricoles qui accomplissent une part importante des travaux sur les grandes exploitations, les trayeurs disposent de la plus grande autonomie et marge de manœuvre. Outre les chefs valets de ferme, ils sont d'ailleurs les seuls domestiques à pouvoir se marier et fonder une famille.

Le métier de trayeur ne pouvait et ne peut toujours pas être appris officiellement, à savoir qu'il n'existe pas à l'époque de formation professionnelle spécifique, même si des cours de traite étaient néanmoins déjà proposés avant la Première Guerre mondiale. Les jeunes paysans et domestiques pouvant justifier d'une pratique de deux ans à l'étable, peuvent toutefois participer à de tels cours à l'école d'agriculture du Strickhof. Dans les années 1940, ces cours de traite durent six semaines et sont donnés par des enseignants de la faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Zurich et de l'école du Strickhof.¹ Dans les autres cantons, les associations de fromagers et les fédérations laitières proposent des cours sur le contrôle du lait et la production laitière jusqu'avant la Seconde Guerre mondiale. Ces cours durent en principe deux à trois jours. Les contrôleurs (« Milchfecker ») sont le plus souvent des paysans qui s'occupent eux-mêmes de leur troupeau et qui s'engagent activement dans les milieux agricoles pour l'amélioration de la qualité du lait. Leur tâche consiste à aider leurs collègues à améliorer la qualité du produit et à contrôler le respect des directives des fédérations laitières.² Après la Seconde Guerre mondiale, des efforts sont entrepris à Berne pour développer les cours de traite. L'idée de la *Ökonomisch-gemeinnützigen Gesellschaft* (OGG), de mettre en place une véritable école de trayeur dans l'une des écoles d'agriculture existantes, ne peut néanmoins être réalisée que partiellement.³ Dès 1949, l'Ecole de Rütli, à Zollikofen offre chaque année des cours de garde de bétail et de traite de deux semaines.⁴ En outre, dès le milieu des années 1950, des cours spéciaux sont organisés pour les saisonniers italiens. Au printemps de l'année 1956, plus de 100 travailleurs agricoles italiens participent ainsi à un cours d'instruction d'une demi-journée à Schaffhouse. A cette occasion, les participants visionnent, sans son, le film « Richtiges Melken – saubere Milch » et reçoivent une édition en italien du règlement suisse de livraison du lait.⁵

86 Maître et trayeur discutant des résultats du contrôle de qualité du lait.



<p>KANTONALE LANDW. SCHULE STRICKHOF ZÜRICH 6</p>  <p>ZEUGNIS</p> <p>geb. _____ von _____</p> <p>hat den vom 24. März bis 3. Mai 1947 dauernden VIEHHALTUNGS- UND MELKKURS an der kantonalen landwirtschaftlichen Schule Strickhof absolviert.</p> <p>Im theoretischen Teil, der 120 Unterrichtsstunden umfaßte, sind den Kursteilnehmern Kenntnisse vermittelt worden über: Bau und Funktion der verschiedenen Organe des Rindes, insbesondere des Geschlechts-Apparates, des Euters und der Haut, Gesundheitspflege, Stallhygiene, Euterkrankheiten und Milchfehler, Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch, Melkmethoden und Milchgewinnung, Fütterung, Kälberaufzucht, Stallseuchen, Bau und Einrichtung des Milchviehstalles. Der praktische Teil erstreckte sich auf: Fütterung und Futterzubereitung, Melken und Euterpflege, Stallordnung und Viehpflege, Klauenpflege, Milchbehandlung und Milchprüfung.</p> <p>Auf Grund der abgelegten theoretischen und praktischen Prüfung sind demselben folgende Noten erteilt worden:</p> <p>Theoretische Kenntnisse _____ Praktische Befähigung . _____ Fleiß _____ Betragen _____ Bemerkungen _____</p> <p>Es wird damit bezeugt, daß der Inhaber dieses Zeugnisses zur selbständigen Besorgung eines größeren Viehstandes befähigt ist.</p> <p>Strickhof, den _____ 19 _____</p> <p>Der Direktor der Volkswirtschaft: _____ Der Direktor des Strickhofes: _____</p> <p style="text-align: center;">Der Kursinspektor: _____</p>
--

87

87 Dès la Première Guerre mondiale, les personnes ayant participé avec succès aux cours de traite organisés dans les écoles d'agriculture obtiennent un certificat de capacité.

88 En 1956, l'ambassadeur d'Italie, Maurilio Coppini, rend visite à des compatriotes suivant un cours spécial de garde de bétail et de traite à l'Ecole d'agriculture de Rütli, à Zollikofen.



88

89 | 90 Avec la commercialisation de la production laitière au 19^e siècle, la traite devient de plus en plus un travail d'homme. Les femmes ne se remettent véritablement à la traite que dans les années 1960. En règle générale, tout au long du 20^e siècle, elles sont néanmoins responsables du lavage et de l'entretien des ustensiles à lait.



89

90



Au début du mois de mai 1956, l'École d'agriculture de Zollikofen organise un cours de garde de bétail et de traite de toute une semaine pour les travailleurs italiens, qui, pour certains, travaillent en Suisse depuis de nombreuses années déjà. Les visites du Conseiller d'État bernois Dewet Buri et de l'ambassadeur d'Italie Maurilio Coppini montrent bien l'importance accordée par les autorités et les fédérations à ces cours de formation continue destinés aux travailleurs immigrés italiens.⁶

La traite est avant tout un travail d'homme, qui est assuré par le paysan, un domestique ou un saisonnier étranger. Comme dans toutes les sociétés, la commercialisation de la production laitière provoque l'abandon de la traite par les femmes. Ce n'est que suite au manque important de main-d'œuvre dans les années 1960, lorsque, après les domestiques indigènes, de nombreux saisonniers étrangers choisissent de quitter l'agriculture pour travailler dans l'industrie, que les femmes se remettent de nouveau à la traite. La répartition des rôles à l'étable entre hommes et femmes est dans un premier temps remise en question sur les grands alpages, et là où la famille paysanne se retrouve réduite au noyau familial suite au départ des parents travaillant auparavant sur l'exploitation. En outre, le développement des machines à traire facilite en partie le retour des femmes à l'étable. Pourtant, si des machines à traire sont déjà utilisées en Suisse au début du siècle, elles ne s'y imposent véritablement que dans les années 1960, pour des raisons principalement économiques et hygiéniques. L'arrivée de la motofaucheuse dans les années 1950, de la remorque autochargeuse et de la machine à traire électrique dans les années 1960, ainsi que l'amélioration de l'affouragement et de l'élevage permettent d'augmenter la production laitière et de la porter à un niveau jamais atteint auparavant, malgré un recul massif du nombre de travailleurs agricoles pendant cette période. Sur presque toutes les exploitations, le lavage et l'entretien des ustensiles à lait, un travail important pour garantir une traite hygiénique, sont en revanche assurés par les femmes. Les ustensiles à lait doivent exclusivement être utilisés pour le transport du lait et être lavés à l'eau bouillante au moins une fois par jour.

3.2 | Transformation laitière

3.2.1 | FROMAGE

LE FROMAGE GRAS À PÂTE DURE AU LAIT CRU, PRINCIPAL PRODUIT DE L'ÉCONOMIE LAITIÈRE SUISSE

Le fromage gras à pâte dure au lait cru est le principal produit fabriqué à base de lait en Suisse. Il s'agit d'un concentré de protéine et de graisse plus ou moins affiné, présentant une teneur en eau et en graisse de respectivement au plus 38 et 45 pourcent par rapport à la matière sèche.⁷ Tant au niveau de la fabrication que des exportations, les variétés dominantes en terme de volume sont l'Emmental, le Gruyère et le Sbrinz.

La fabrication de fromage gras à pâte dure remonte à la fin du Moyen Âge. En raison de leur haute valeur nutritive, de leur bonne conservation et de leur goût exquis, ces fromages deviennent rapidement une marchandise très demandée et sont consommés en-dehors de la région alpine dès le début des temps modernes. La fabrication de fromage à pâte dure requiert du lait frais, raison pour laquelle les transports et le rayon d'approvisionnement des fromageries ne doivent pas excéder certaines limites. En outre, on utilise beaucoup de lait par rapport, par exemple, à la fabrication de beurre ou de yoghourts : la fabrication d'une meule d'Emmental de 100 kg requiert 1200 litre de lait. Ceci explique pourquoi la fabrication de fromage à pâte dure reste confinée aux

alpages situés dans la région des Préalpes jusqu'à la première moitié du 19^e siècle. Un grand nombre de vaches laitières de diverses exploitations étant gardées pendant le semestre d'été sur les alpages collectifs, on y dispose en effet d'un volume de lait suffisant pour fabriquer ces fromages.

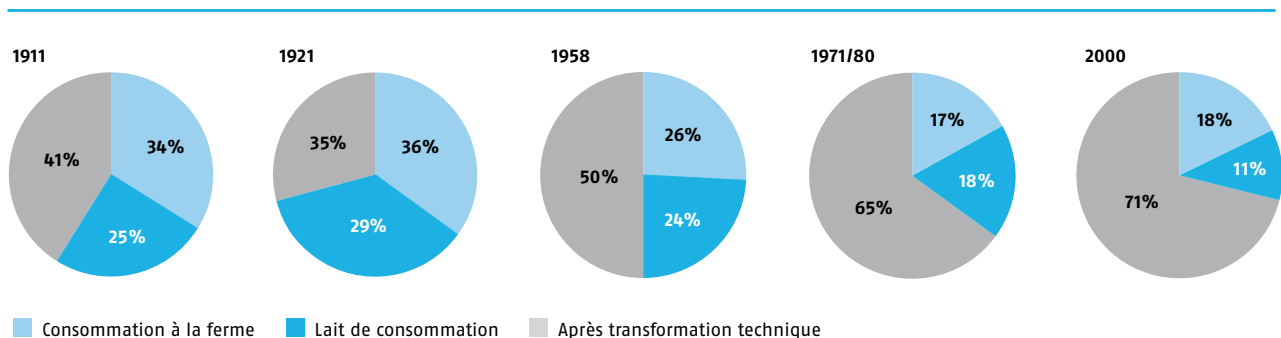
Au 19^e siècle, la production laitière se met à croître grâce à l'introduction des fosses à purin, de l'affouragement à l'étable et de plantes fourragères plus riches en protéine.⁸ Les exploitations entourant un village ou les groupements de grandes exploitations produisent désormais en plaine aussi des quantités de lait assez importantes pour y démarrer la production de fromage. Les patriciens des villes, des paysans regroupés en coopératives ainsi que certaines communes fondent alors des fromageries artisanales et engagent des fromagers à plein temps. La production de fromage dans les fromageries villageoises (rien que dans le canton de Berne, il se crée 380 fromageries entre 1815 et 1847)⁹ se répand dans de nombreuses régions du Mittelland. La fabrication de fromage n'est pas seulement favorisée par l'augmentation de la production laitière et par l'amélioration des techniques de transformation, mais aussi par la progression de la demande de fromage à pâte dure et par les nouvelles possibilités de transport dues à l'avènement du chemin de fer. L'Emmental suisse est très prisé par la bourgeoisie européenne en plein essor, dont le pouvoir d'achat progresse. Les exportations de fromage atteignent leur apogée à l'époque de la « ruée vers le fromage », soit entre 1840 et 1873.¹⁰

LA FABRICATION DU FROMAGE GRAS À PÂTE DURE VERS LE MILIEU DU 20^e SIECLE, À L'EXEMPLE DE L'EMMENTAL

Le fromage gras à pâte dure est fabriqué à base de lait cru frais. Le lait de vaches nourries avec du fourrage ensilé, à savoir des plantes fermentées, ne peut être utilisé pour la fabrication de Gruyère, d'Emmental ou de Sbrinz. Dès l'avènement de la technique de conservation de l'herbe fraîche par la fermentation anaérobie dans les années 1920, il est clair que ce lait ne peut être utilisé pour la fabrication de fromage. En effet, le fourrage ensilé favorise l'apparition de bactéries butyriques dans le lait, ce qui entraîne un gonflement de la pâte du fromage. Le lait pasteurisé et upérisé ne se prête pas non plus à la fabrication de fromage, car il détériore le goût et l'authenticité du produit.

Le lait de fromagerie doit donc être frais et à l'état naturel. Pour cela, il doit être livré à la fromagerie immédiatement après la traite, le matin et le soir ; à la réception, le fromager le contrôle, notamment quant à sa propreté et à son odeur ; il procède aussi à un examen organoleptique (en flairant le lait avec le nez) et filtre le lait. Ensuite, le lait est mûri, à savoir que les bactéries lactiques sont activées afin d'initier le processus de fermentation. Seule cette fermentation permet la formation de la pâte.

91 Le lait et son utilisation.



Pour des raisons techniques, on ne mûrit que le lait livré la veille au soir, en le stockant au frais dans la chaudière. Cette procédure permet également d'atteindre la teneur en graisse prescrite légalement, qui est de 3 pourcent dans la chaudière. A cette fin, la teneur en graisse variant selon les saisons, la race de la vache et l'affouragement, une part plus ou moins importante du lait mûri doit être écrémée le matin.

La première étape de la fabrication proprement dite consiste à faire cailler le lait. Le lait mûri durant la nuit est mélangé au lait frais livré le matin et chauffé à une température de 31 à 33 °C dans la chaudière. Après l'ajout de présure, une enzyme digestive prélevée dans l'estomac des veaux et mise en culture avec les cultures bactériennes, le lait de chaudière se divise en une partie relativement ferme et souple (appelée masse de fromage, caillé ou grains de caille) et en petit-lait, liquide. Celui-ci est écrémé et affouragé aux cochons ou, en combinaison avec de la poudre de lait, aux veaux.

Au cours de la deuxième étape de fabrication, la masse fromagère est retirée de la chaudière dans une toile, versée dans des moules en bois et soigneusement pressée. La masse fromagère refroidit et sèche lentement dans le moule (par écoulement du petit-lait qu'il contient encore), la meule devant être retournée régulièrement.

La fabrication est suivie par la période beaucoup plus longue de l'affinage. Il s'agit d'un processus de fermentation qui rend le fromage digeste et lui confère son goût et son odeur spécifiques. Dans un premier temps, le fromage est immergé dans un bain de saumure. Ensuite, l'affinage se poursuit pendant une à deux semaines dans la cave du bain de sel à une température de 10 à 15 °C et pendant cinq à dix semaines dans la cave chaude, à une température de 20 à 25 °C. Le fromage est ensuite affiné pendant deux à quatre mois dans l'entrepôt de la fromagerie ou dans la cave d'affinage du commerçant, où les meules sont salées et lavées deux fois par semaine. On distingue trois stades de fermentation : au cours du premier stade (fermentation lactique), soit pendant les premières 24 heures, le lactose est transformé en acide lactique ; au cours du deuxième stade (fermentation propionique), les bactéries propioniques décomposent l'acide lactique en gaz carbonique d'une part, et en acide acétique et acide propionique d'autre part. La pression du gaz carbonique est responsable de la formation des trous dans la pâte, si typiques de l'Emmental.¹¹ Parallèlement, les enzymes générées pendant

92 Prise en charge du lait devant la fromagerie. Les enfants et les jeunes étaient souvent chargés du transport du lait, soit dans des boilles rondes installées sur des chariots tirés par des chiens, soit dans des boilles plates portées sur le dos. Lorsque les trajets étaient trop longs ou les chemins peu praticables, la livraison du lait était assurée par les adultes avec des chevaux, des tracteurs et, de plus en plus à partir des années 1970, des autos.





93 La masse fromagère est retirée de la chaudière.

la fermentation lactique dégradent une partie des protéines, et une croûte protectrice se forme lentement.

Près de quatre à six mois plus tard, l'Emmental arrive à maturité et peut être livré au commerce, qui le vend directement ou, selon le degré d'affinage souhaité, continue de l'affiner et de le soigner pendant une durée pouvant atteindre 15 mois.

LE DÉVELOPPEMENT DES VARIÉTÉS EMMENTAL, GRUYÈRE ET SBRINZ

La création de variétés de fromage clairement définies, voire protégées juridiquement, présuppose une grande uniformité au niveau de la fabrication et de l'aspect extérieur. Une telle homogénéité était impossible avant l'élaboration de dispositions, formations standardisées et découvertes scientifiques permettant d'influencer les processus de fabrication et de les maîtriser. Jusque vers la fin du 19^e siècle, les fromages n'étaient pas commercialisés sous forme de variétés homogènes. La dénomination, l'arôme, le goût et la forme du fromage dépendaient surtout du lieu où le fromage avait été fabriqué. Ainsi les fromages de montagne du Haslital et de Suisse centrale portaient-ils le nom de la ville de Brienz (ville où il était commercialisé), de Sbrinz ou de « Spalenkäse », parce qu'ils étaient transportés dans des tonneaux en bois appelé « Spalen ». Le fromage à pâte dure des Préalpes fribourgeoises était appelé Gruyère et le fromage des alpages de la vallée de l'Emme Emmental. Au sein des ces dénominations, il existait encore d'importantes disparités. En effet, la forme, le goût, la consistance et la durée de conservation possible variaient selon l'année et le lieu de fabrication. En outre, les dénominations d'origine étaient interprétées de manière très diverses. Dans de nombreux pays étrangers, le fromage suisse dans son ensemble était appelé Emmental ; en France, au contraire, l'Emmental était commercialisé sous le nom de Gruyère.

Les impulsions décisives qui conduisirent à la création de variétés clairement définies furent données par les exportateurs et les commerçants. Ils relayaient les souhaits et besoins de leurs clients auprès des régions de production, influant de la sorte sur les modes de fabrication et d'affinage.

L'Emmental n'est par exemple devenu une variété distincte avec un caractère homogène que dans le courant du 19^e siècle. Les fromages à grands trous de l'Emmental se popularisant, de nombreuses entreprises de commerce se sont créées dans et autour de la région de production, posant des exigences de plus en plus précises envers la production et la transformation laitière et uniformisant par là la fabrication de fromage dans l'Emmental.¹² Le fromage au goût de noisette, avec des ouvertures de la taille d'une cerise et une pâte légèrement friable, devient progressivement synonyme de fromage suisse dans toute l'Europe et même outre-mer. La taille standardisée des meules d'Emmental est également due à l'intervention des exportateurs. Au début, les meules ne pesaient qu'entre 25 et 50 kg. Dans de nombreux pays, ces exportateurs devaient dédouaner le fromage en fonction du nombre de meules et non en fonction de la taille ou du poids. Conséquence logique, on fabrique des meules de plus en plus lourdes, atteignant bientôt 100 kg et pouvant dans certains cas atteindre 150 kg. Par ailleurs, les grandes meules présentent l'avantage de comporter une part moins importante de croûte. Tant la taille des meules que le nombre et la taille des trous devinrent les caractéristiques de l'Emmental.¹³

Les paysans et les fromagers n'étaient pas tous d'accord de livrer du lait pour la production d'Emmental, respectivement de se lancer dans sa fabrication. Cette dernière assurait certes de bonnes recettes, mais elle posait des exigences élevées envers la production laitière, la fabrication et les capacités ainsi que le savoir-faire du fromager.



94 Entretien d'une meule de Gruyère
dans l'entrepôt d'une fromagerie.

Malgré cela, le nombre des fromageries de village fabriquant de l'Emmental augmente rapidement, hors de sa région d'origine aussi, si bien que vers 1900, seule une petite partie de l'Emmental produit était encore fabriqué dans l'Emmental même.

La région principale de fabrication s'est ainsi étendue à toute la partie alémanique du Plateau suisse (Mittelland), du canton de Fribourg à l'Argovie et à la Suisse centrale, en partie jusque dans l'Oberland zurichois, en passant par le Seeland bernois. Une autre région importante de fabrication d'Emmental se situe dans les collines des cantons de Thurgovie et de St-Gall.¹⁴ L'Emmental passe alors d'une dénomination d'origine à une désignation de qualité et de type de fabrication, ce qui conduit les exportateurs à renforcer leurs efforts pour en améliorer la qualité. Afin de pouvoir justifier le prix comparativement élevé de cette marchandise spéciale aux yeux d'une clientèle certes riche, mais aussi exigeante, il importe que sa qualité et son aspect soient constants. Le succès de ce fromage a aussi des effets secondaires moins réjouissants, notamment avec l'émigration de fromagers suisses en France, en Allemagne, en Finlande, aux États-Unis et même en Russie; ceux-ci emportant avec eux leurs connaissances et leur savoir-faire, et ils commencent à concurrencer les fabricants suisses.

Comme l'Emmental, c'est à l'initiative d'entreprises de commerce situées dans et autour des petites villes de Gruyères et de Bulle que le Gruyère se développe en une véritable variété. A l'étranger, le Gruyère n'a pourtant jamais connu le même succès que l'Emmental. Il est principalement exporté en France, mais en quantités sensiblement moins importantes et en meules beaucoup plus petites, de 35 à 40 kg.¹⁵ Hors du district de Gruyère, dans les Préalpes fribourgeoises, la fabrication de Gruyère ne s'est répandue que dans le canton de Fribourg, dans le canton de Vaud et dans le Jura.



95

95 | 96 Fromage d'Emmental.



96

À part par la taille des meules, la fabrication de Gruyère ne diffère guère de celle de l'Emmental. En revanche, l'affinage est différent. Le salage est plus intensif et l'affinage se fait dans des caves sensiblement plus humides, ce qui empêche la fermentation propionique; la taille et le nombre des ouvertures sont donc moins importants. Si les exportateurs d'Emmental s'efforcent toujours de maintenir les trous comme image de marque et de les standardiser à la taille d'une cerise, le Gruyère ne présente aujourd'hui pratiquement plus de trous. Au contraire de l'Emmental, dont la maturation se déroule exclusivement à l'intérieur de la meule, la maturation du Gruyère intervient aussi par l'extérieur, à savoir par la croûte. En outre, il se forme sur la croûte une morge contenant une microflore qui favorise la maturation externe.¹⁶ Cette morge est le résultat d'un affinage dans des caves très humides. En raison de la double maturation, la pâte du Gruyère est plus molle, plus fine et d'un goût plus épicé que celle de l'Emmental.

Le Sbrinz est aussi en grande partie devenu une variété grâce au commerce. Des sources remontant au 17^e siècle témoignent du grand succès des fromages à pâte dure de Suisse centrale et de l'Oberland bernois dans toute l'Europe. L'influence du commerce se reflète déjà dans le nom du fromage. Avant l'ère des chemins de fer, Brienz était la principale place de commercialisation et de transbordement des fromages de montagne à pâte dure de l'Oberland bernois oriental et de la Suisse centrale voisine. De là, le fromage était transporté en Italie par des bêtes de somme, dans des tonneaux standardisés appelés « Spalen », par les cols du Grimsel et de Griess.¹⁷ Les commerçants de Sbrinz n'acceptaient que des meules tenant dans les tonneaux précités. Les meules de 20 à 40 kg environ ont très tôt conféré un aspect homogène au Sbrinz. Le goût et la consistance correspondaient largement à un fromage à pâte très dure, bien mûri et pouvant être râpé. A ce propos, notons que le Sbrinz atteint sa maturité après deux à trois ans et peut être stocké jusqu'à quatre ans. Il est utilisé comme fromage râpé lorsqu'il est affiné à sec et comme fromage à rebibes en cas d'affinage humide. Malgré une standardisation comparativement précoce de la taille des meules, le Sbrinz a mis longtemps à atteindre le degré de standardisation de l'Emmental ou du Gruyère. Le Sbrinz est en effet un fromage de montagne, dont la fabrication décentralisée et saisonnière se fait dans des alpages équipés sommairement; sa production est donc difficile à contrôler, à améliorer et, par conséquent, à standardiser. Cette situation change au 19^e siècle, avec la création d'un grand nombre de fromageries villageoises fabriquant du Sbrinz dans l'arrière-pays lucernois et dans l'Entlebuch. Depuis, la majeure partie du Sbrinz est fabriquée dans des fromageries artisanales des cantons de Lucerne, de Schwyz, d'Obwald et de Nidwald. Seule une part insignifiante est encore fabriquée dans des fromageries d'alpage.¹⁸ Dans l'Oberland bernois oriental et central la fabrication de Sbrinz a même été entièrement abandonnée au bénéfice de l'élevage ou de la fabrication d'autres fromages d'alpage.¹⁹

LA FROMAGERIE VILLAGEOISE EN TANT QUE LIEU DE FABRICATION D'EMMENTAL, DE GRUYÈRE ET DE SBRINZ

Jusque vers 1800, le fromage gras à pâte dure était exclusivement fabriqué du printemps à l'automne dans des exploitations d'alpage situées dans la région alpine et préalpine et dans les régions de collines voisines (Emmental, Appenzell). Les armaillis ou vachers conduisaient le bétail sur les alpages au début de l'été et le ramenaient dans la vallée à la fin de la belle saison. Ils devaient exercer un autre métier pendant le semestre d'hiver. Au cours du premier tiers du 19^e siècle, un autre lieu de fabrication de fromage à pâte dure voit le jour, avec l'avènement des fromageries villageoises.

Celles-ci sont sensiblement plus productives que les fromageries d'alpage, car elles disposent de meilleures installations et peuvent produire pendant toute l'année. Autre avantage important: les fromagers exercent leur métier à temps complet, seuls ou aidés par des membres de la famille ou par un à deux employés. Elles transforment le lait des paysans des alentours sur la base d'accords de prise en charge établis à l'avance pour un semestre ou pour toute une année.

De nos jours encore, le fromage au lait cru est fabriqué dans de petites exploitations artisanales décentralisées, au contraire des produits de laiterie, de la poudre de lait ou du beurre, qui sont fabriqués dans des usines. Cela est dû aux particularités de la fabrication de ce fromage. Rappelons que jusque dans les années 1960/70, le lait devait être livré deux fois par jour, à savoir immédiatement après les traites du matin et du soir. Au 19^e siècle notamment, le lait devait être transporté à pied dans des boilles et aucune technique de réfrigération n'existait sur l'exploitation à l'exception de l'eau. Les trajets devaient donc rester limités, et les fromageries ne pouvaient transformer que le lait produit dans les exploitations des environs immédiats. La fromagerie villageoise, dans laquelle le chef d'entreprise, en général un maître-fromager, participait lui-même à la production, devint synonyme de fabrication fromagère en Suisse. Au contraire de la fabrication des spécialités laitières, du lait de consommation, des fromages à pâte mi-dure ou molle, respectivement des fromages spéciaux, transférée dans de grandes entreprises industrielles, le caractère artisanal de la production de fromage à pâte dure a plus ou moins pu être sauvegardé. Cela n'empêcha néanmoins pas les entreprises de se moderniser et de s'agrandir.

Avec l'apparition de véhicules plus performants, la viabilisation des routes conduisant aux exploitations et le développement d'installations de réfrigération, le bassin d'approvisionnement des fromageries artisanales s'agrandit progressivement. Par ailleurs, avec l'augmentation du volume de lait commercialisé à partir du milieu des

97 Fromagerie villageoise de La Praz (VD).



années 1950, de nombreuses fromageries atteignent les limites de leur capacité de production. À la fin des années 1960, on envisage donc de transférer la fabrication de fromage à pâte dure dans de grandes entreprises industrielles, idée néanmoins rejetée.

En effet, la relation étroite entre les paysans et les fromagers, la proximité entre la production et la transformation ainsi que la participation du maître-fromager au processus de fabrication offrent de meilleures garanties pour la sauvegarde des caractéristiques spécifiques des fromages gras à pâte dure. Autre argument contre le transfert de la fabrication dans de grandes entreprises industrielles outre les problèmes liés au transport du lait: il n'existe pas de région de production de lait de non-ensilage homogène suffisamment grande. Au lieu de passer à une fabrication industrielle, on décide donc de moderniser et d'agrandir les fromageries artisanales villageoises. Les années 1970 sont marquées par l'installation de chaudières plus grandes, de presses tournantes automatiques et d'étagères rotatives ainsi que par l'agrandissement des caves fraîches, tout cela grâce aux contributions de la Confédération à la restructuration. La demande d'Emmental continuant de croître jusqu'à la fin des années 1980, la structure des fromageries ne doit pas être remise en question.

Tout change par contre avec la dissolution de l'Union suisse du fromage, qui déclenche un important processus de restructuration, obligeant des centaines de fromageries de village à abandonner la production. Un grand nombre de celles qui subsistent fusionnent ou en absorbent d'autres. Mais de nos jours encore, les fromageries fabriquant de l'Emmental, du Gruyère ou du Sbrinz sont des entreprises artisanales, même si leurs capacités de transformation sont beaucoup plus importantes qu'autrefois. La plus grande fromagerie d'Emmental produit aujourd'hui jusqu'à 20 meules par jour.

GESTION D'ENTREPRISE, RÉGIME DE PROPRIÉTÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL DANS LES FROMAGERIES

Si l'aspect extérieur des fromageries villageoises est plus ou moins le même dans toute la Suisse, il existe cependant d'importantes différences régionales au niveau du personnel, des types d'entreprise et des régimes de propriété. En 1911, les statistiques laitières du canton de Berne recensent 414 fromageries appartenant à des coopératives de producteurs et 79 fromageries en main de sociétés simples. En outre, 35 fromageries appartiennent à une société anonyme, 80 à des privés, 17 à des communes et enfin 3 au canton.²⁰ On le voit donc, les fromageries ont été créées par différents acteurs. Dans la plupart des cas, les paysans se regroupent en coopératives dont ils deviennent sociétaires. Lorsque le capital ne suffit pas pour acheter le bien immobilier nécessaire, des personnes fortunées, des sociétés disposant de capitaux ou parfois l'Etat lui-même se portent acquéreurs. Au 19^e siècle, de riches patriciens, des sociétés d'utilité publique et des cantons à dominance libérale ou radicale fondent des fromageries, parce qu'ils voient en elles un moteur de modernisation de l'économie et de la société.²¹

Le fromager en tant qu'acheteur de lait

Il existe deux formes principales de gestion. Dans les entreprises achetant le lait, le fromager gère l'entreprise pour son propre compte. Dans l'autre cas, le fromager est engagé par la société. On parle alors de fromager gagiste.

Comme leur nom l'indique, les acheteurs de lait se fournissent en lait auprès des paysans. La livraison de lait étant un processus continu, l'achat ne porte pas sur le volume d'une seule journée, mais sur celui d'une demi-année, les semestres laitiers

98 | 99 Au début de chaque année laitière, les fédérations régionales des producteurs de lait et les acheteurs de lait passent des contrats d'achat de lait liant les parties pour toute l'année. Ces contrats, qui peuvent compter jusqu'à dix pages, reprennent les dispositions légales du régime et règlent de nombreux points, tels le prix du lait, l'hygiène, les obligations des acheteurs et des vendeurs, les heures de livraison ou encore les procédures d'arbitrage en cas de litige. En principe, ces contrats s'appliquent à toutes les coopératives de producteurs et à tous les acheteurs de lait locaux. C'est la fédération laitière régionale qui veille au respect et à la mise en œuvre des dispositions.

Zentralschweizerischer Milchverband Luzern

MILCHKAUF-VERTRAG

für das Milchjahr 1959/60.

Art. 1

Diesem Milchkaufvertrag liegen die jeweiligen Beschlüsse des Zentralverbandes Schweiz. Milchproduzenten und die Bestimmungen des «Milchbeschlusses» zu Grunde. Sie gelten ausdrücklich als wesentliche Bestandteile dieses Vertrages.

Die nachstehend vereinbarten Milchpreise gelten mit der Einschränkung, dass, sofern durch Beschluss des Bundesrates bzw. der Delegiertenversammlung des Zentralverbandes Schweiz. Milchproduzenten innert dieser Frist eine allgemeine Aenderung der Milch-, Butter- und Käsepreise, des Wertes von Schotte und Magermilch, der Lieferbedingungen, des Einzugs weiterer Käsesorten in die Ablieferungspflicht oder andere den Milchpreis berührende Bestimmungen eintreten, diese im gleichen Umfange auf die nachgenannten Vertragsbestimmungen anwendbar sind.

Sollte die Festsetzung einheitlicher Grundpreise der Milch oder bestimmter Uebernahmepreise für Käse und Butter ab 1. November 1959 nicht bis zum 30. April 1960 verlängert werden, so verliert der vorliegende Milchkauf- und Milchlieferungsvertrag seine Gültigkeit per 31. Oktober 1959.

Art. 2

Die *Milchsammelstelle Sachseln - JCH* als Milch-Verkäuferin
 verkauft an *Alp. Spielhig* als Milchkäufer
 die Milch der Kühe ihrer Mitglieder und Gastbauern
 vom 1. Mai 1959 bis 30. April 1960 zu folgenden Preisen:

Milchpreise	Sommer 1959 Rp. je kg		Winter 1959/60 Rp. je kg	
	Grundpreis	Ortszuschlag	Grundpreis	Ortszuschlag
ausmessmilk Käseemilch, Schotte den Lieferanten	41	<i>0.5 Rp</i>	/	<i>1.5 Rp</i>
Milch zum Zentrifugieren, Magermilch den Lieferanten	39			
Fabrikationsmilch, Abgang dem Käser	43			
Konsummilch, bzw. Anhilfsmilch, Siedereimilch	43			
Magermilch, bei evtl. Rückkauf durch die Lieferanten	Rp. je kg/Lt.			
Ausmessmilk:				
a) in der Käserei abgeholt	<i>50</i> Rp. je Lt.			
b) ins Haus gebracht	<i>55</i> Rp. je Lt.			

Parteien
Gegenstand
Dauer
Preis

ZENTRALSCHWEIZ MILCHVERBAND
L U Z E R N
Habsburgerstr. 12 2 89 66

Luzern 4. November 1948

Herrn
Nikodem Spichtig,
Sennerei Hinterdorf,
Sachseln / OW

Betrifft: Milchkaufvertrag.

Kürzlich liessen wir Ihnen ein Schreiben zugehen, worin wir Sie ersuchten, uns den für das Milchjahr 1948/49 gültigen Milchkaufvertrag zuzustellen.

Bis heute erhielten wir weder einen Vertrag noch irgend eine Mitteilung über den Produzenten- und Ausmesspreis. Wir möchten Sie daher nochmals um die Zustellung der Verträge bitten, oder, wenn dies bei Ihnen nicht üblich sein sollte, um Angabe des Produzenten- und Ausmesspreises für Ihre Käserei. Sie werden sicher begreifen, dass Milchverband wie Milchkäuferverband im Besitze von Unterlagen sein müssen, um die Interessen der Mitglieder wirksam verteidigen zu können. Wir bitten Sie daher, die verlangten Angaben auf dem untenstehenden Abschnitt zu notieren.

Mit freundlichen Grüssen
ZENTRALSCHWEIZ. MILCHVERBAND
L U Z E R N

Produzentemilchpreis:

.....

Ausmessmilchpreis:

.....

Hüttenzins Fr..... pro Jahr / Sommer / Winter

durant du 1^{er} mai au 31 octobre et du 1^{er} novembre au 30 avril. Cette division en un semestre d'été riche en lait et un semestre d'hiver où la production est nettement moins élevée s'opère en raison du mode d'affouragement différent durant la saison chaude et la saison froide. Les acheteurs de lait passent un contrat collectif avec les sociétaires de la société de fromagerie. Ce contrat règle le prix du lait pour un semestre, de même que le loyer de la fromagerie pour la même période là où la société est également propriétaire des locaux. Notons toutefois qu'en Suisse orientale, c'est souvent l'acheteur de lait qui est propriétaire de la fromagerie.²²

Si les affaires marchent bien, l'acheteur de lait peut sans autre réaliser des bénéfices. Néanmoins, l'achat de lait comporte aussi des risques et des impondérables, par exemple en cas de mauvaise qualité du fromage ou de stagnation des ventes. En outre, la fabrication de fromage ne permet guère de réagir à court terme, car, selon le degré d'affinage souhaité, il s'écoule de 6 à 15 mois entre la production du lait et la vente du fromage. D'un autre côté, la production laitière ne peut pas non plus être adaptée à court terme aux besoins du fromager. La vente du lait à un acheteur permet donc aux producteurs d'externaliser les fluctuations des ventes ainsi que les risques économiques, qui sont donc supportés par le fromager. En revanche, les prix étant fixés à l'avance, les producteurs ne bénéficient pas de la bonne marche éventuelle des affaires.

Afin de faire face à l'imprévisibilité croissante des ventes et notamment aux fluctuations des exportations qui, dans les années 1880, deviennent relativement conséquentes, les exportateurs et acheteurs de lait introduisent un système appelé « Zwölft-handel » (prix basé sur le douzième).²³ Partant de l'idée que la fabrication d'un kilo de fromage nécessite douze fois plus de lait, le prix d'un litre de lait est fixé à un douzième de celui d'un kilo de fromage. Le couplage du prix du lait à celui des exportations d'Emmental limite les risques pour l'acheteur de lait et les transfère entièrement aux producteurs. Avec le regroupement des sociétés en fédérations régionales plus influentes et un meilleur accès des producteurs aux informations sur l'évolution du marché, cette manière de former le prix est de moins en moins acceptée par les producteurs de lait, ce qui conduira aux guerres du lait des années 1908 à 1913.

Le fromager gagiste

À côté des fromagers indépendants, acheteurs de lait, il existe aussi des fromagers salariés par leur société de fromagerie. Dans ce cas, c'est elle qui supporte les risques économiques. Les fromagers ne participent aux bénéfices que si cette participation est stipulée dans leur contrat d'engagement.

Les fromagers gagistes ne sont à l'époque pas toujours rémunérés en espèces. Dans certaines régions, telles le Haut-Emmental, où l'économie reste encore longtemps basée sur le troc, cet aspect revêt une grande importance. Au lieu de recevoir un salaire, les fromagers y sont en général logés et nourris avec leur famille. Ils habitent dans la fromagerie et peuvent consommer librement du lait, du fromage et du beurre. Dans certains cas, la société se charge même de nourrir entièrement le fromager et sa famille.²⁴

Après la Première Guerre mondiale, les conditions de travail des fromagers gagistes sont institutionnalisées et harmonisées à l'échelon national, et les salaires en nature en grande partie supprimés. En 1917, les fromagers gagistes se regroupent au sein de l'Union suisse des fromagers gagistes (USFG) et, en 1920, ils s'accordent sur un contrat collectif avec l'UCPL, contrat s'appliquant à toutes les sociétés de fromagerie affiliées à l'union centrale.

100 | 101 Fromagerie avec engraissement de porcs. La fabrication de fromage avec de la présure génère du petit-lait, affouragé aux porcs en raison de sa teneur en protéines. De nombreux paysans font donc également estiver leurs porcs sur les alpages où se fabrique du fromage et où se produit donc du petit-lait. Depuis l'avènement des fromageries villageoises, les producteurs de lait de la région de Berne et de certaines parties de Suisse centrale ramènent le petit-lait sur leur exploitation et l'affouragent eux-mêmes aux porcs, contrairement à la Suisse orientale et à la partie alémanique du canton de Fribourg, notamment, où ce sont souvent les fromagers qui détiennent et engraisent des porcs avec le petit-lait.²⁵



100



101

Vertrag.

Hünzgen, den 15. April 1917



Zwischen der Käsegenossenschaft von Hünzgen
und dem Hrn. Wym, Käser ist folgender Vertrag ge-
schlossen worden.

Die Käsegenossenschaft stellt dem Hrn. Wym als
Lohnkäser an und zwar für die Dauer, vom 1. Mai 1917
bis und mit dem 31. April 1918 unter folgenden Bedingungen

1. Die Genossenschaft verspricht ihm einen Lohngehalt
von je 1000 schweizer eintausend, sechshundert Franken.
2. Weich, samt Düster, Holz, Salz, und Öl soll der Käser
mengenmäßig erhalten, soweit sein Hausbedarf er-
fordert, jedoch sollen keine fremde Personen, niest
Familie zugezogen werden.
3. Im Falle der Käser Hrn. Wym durch Krankheit oder
andere Umstände verhindert wird, das Geschäft des
Käses selbst zu überwachen und zu besorgen, so hat er
einen in dieser Arbeit tüchtigen Hülfsknecht auf
eigene Kosten anzustellen, es will aber die Genossen-
schaft das Recht haben eine solche Wahl zu geneh-
migen.

Dieser Vertrag wird in zwei Doppel-
ausfertigt, wovon eines der Genossenschaft, das andere
dem Käser zugestellt wird. Sie sind gleichlautend.

Hünzgen, den 15. April 1917

Der Käser:

Geoffroy Wym

Namens der Genossenschaft:

Der Präsident: G. Wym.

Der Sekretär: Dr. Schürli

102 Jusqu'en 1920, les contrats
entre les sociétés locales
de fromagerie et les fromagers
qu'elles emploient sont
négociés individuellement.

Ce contrat collectif comprend un barème des salaires ainsi qu'un contrat-type d'engagement avec des recommandations en matière de salaire et de conditions de travail.²⁶ Outre la mise à disposition d'un appartement, de produits laitiers et de combustibles, le contrat-type prévoit un salaire indicatif de 3400 francs par année.²⁷ Notons encore que des commissions d'arbitrage régionales sont alors créées dans toute la Suisse pour régler les éventuels litiges entre les fromagers et leurs employeurs.

Du fait de l'important manque de main-d'œuvre pendant la Seconde Guerre mondiale, les fédérations laitières et les sociétés fromagères augmentent les salaires et améliorent les conditions de travail dans le secteur de la transformation du lait. Ces efforts concernent pour la première fois tous les employés des entreprises de transformation, donc également les employés des acheteurs de lait indépendants et les fromagers engagés pour assister les fromagers-chefs d'entreprise. L'Union suisse des acheteurs de lait (USAL) et l'USFG instaurent en outre d'emblée une caisse de compensation militaire, afin d'aider les acheteurs de lait appelés sous les drapeaux à surmonter leur manque à gagner. En 1948, cette caisse est transférée dans l'AVS. Par ailleurs, en 1946, la Société suisse d'industrie laitière (SSIL) élabore pour la première fois des directives salariales pour le personnel des fromageries. Dans les années 1950, la Confédération se joint à ces efforts visant à adapter les conditions de travail à celles en vigueur dans les autres branches. L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT), l'USFG et la SSIL élaborent alors en commun un contrat-type de travail, valable pour toute la Suisse.²⁸

En revanche, les efforts visant à élaborer une vaste convention collective de travail (CCT) pour tous les employés des fromageries et des entreprises de transformation échouent. En effet, malgré le soutien de la SSIL, il s'avère impossible de fédérer les employés au sein de syndicats, même si on note régulièrement des tentatives de création de tels syndicats, par exemple le *Schweizerischer Milchwirtschaftsarbeiterverband* à Berne, ou l'Association vaudoise des employés d'industrie laitière dans le canton de Vaud. En Suisse centrale, certains employés de fromagerie s'affilient à la Fédération suisse des travailleurs du commerce, des transports et de l'alimentation (FCTA). A l'exception de cette dernière, aucune de ces organisations n'a survécu.²⁹ Les efforts pour améliorer les conditions de travail butent notamment à l'époque sur deux points : d'une part, les heures et le rythme de travail sont dictés par le lait cru, un produit naturel périssable ; les livraisons le matin et le soir, dimanches et jours fériés inclus, ainsi que l'obligation de procéder tout de suite à la transformation engendrent en effet automatiquement de longs horaires de travail. D'autre part, les employés de fromagerie ne sont souvent engagés que pour une durée déterminée et la plupart des fromagers tentent de devenir maîtres-fromagers, afin de pouvoir travailler comme chefs d'entreprise dans une fromagerie ou comme acheteurs de lait, ou encore de trouver une autre activité dans l'économie laitière, avec des horaires réglementés. Jusqu'à la modernisation, à la fin des années 1980, le travail de saleur dans les caves d'affinage des exportateurs est une alternative très prisée par les fromagers expérimentés. Cette activité leur offre en effet non seulement des horaires plus courts et réguliers, mais aussi la possibilité de devenir, sans examens, premier saleur ou maître-saleur, et ce aussi aux fromagers sans maîtrise. En tant que tels, ils contrôlent l'entretien du fromage dans les caves d'affinage et font souvent office de conseillers pour la taxation de la qualité. D'autres fromagers, en général au bénéfice d'une maîtrise, deviennent inspecteurs de fromagerie ou d'étable, enseignants dans les écoles professionnelles ou de laiterie ou travaillent dans l'industrie de la transformation. Les difficultés rencontrées, mais

aussi les efforts entrepris pour apporter des améliorations substantielles se reflètent dans le service de remplacement, créé en 1960, une prestation des sections régionales de la SSIL. Ce service permet aux chefs de fromagerie de trouver des fromagers pour les remplacer pendant leurs vacances ou durant leur service militaire.³⁰

3.2.2 | BEURRE

FABRICATION ET VARIÉTÉS

La fabrication de beurre est divisée en trois étapes : dans un premier temps, la crème est séparée du lait. Elle est ensuite traitée, et finalement le beurre est obtenu à partir de la crème traitée. La production de beurre nécessite moins d'étapes de travail que la fabrication de fromage et ces étapes sont de surcroît plus courtes. Il existe, de ce fait, moins de variétés de beurre que de fromage. Selon le type de crème ou les procédés d'obtention de crème et de traitement du beurre déjà fabriqué, on obtient du beurre de crème de lait, du beurre de fromagerie ou d'alpage, du beurre de cuisine ou du beurre fondu.

Beurre de crème de lait

Comme son nom l'indique, le beurre de crème de lait est fabriqué à base de crème de lait. La procédure traditionnelle pour obtenir de la crème de lait consiste à laisser reposer du lait cru pendant 12 à 24 heures dans des bassines plates, jusqu'à ce que la graisse lactique remonte entièrement à la surface en raison de sa densité plus faible (décantation) et puisse être séparée du lait écrémé avec des louches plates.³¹ Dès la deuxième moitié du 19^e siècle, avec l'apparition des centrifugeuses, la crème peut également être obtenue mécaniquement. Les centrifugeuses sont des tambours rotatifs, qui séparent les globules de graisses et le lait écrémé en raison de leur densité différente. Le lait écrémé, plus lourd, est propulsé contre la paroi du tambour, alors que les globules de graisses, plus légers, sont rassemblés au centre. Les moteurs des premières centrifugeuses fonctionnent au gaz. Ils seront plus tard remplacés par des moteurs électriques.³²

La crème ainsi obtenue peut ensuite être pasteurisée. Ce processus, à savoir le bref chauffage de la crème à environ 90°C, permet de fabriquer du beurre conservable, capable de supporter de longs trajets.³³ Le beurre à base de crème non pasteurisée était et reste surtout consommé localement, ou comme spécialité.

Avant la fabrication du beurre proprement dite, la crème est refroidie pendant plusieurs heures, afin que la graisse lactique durcisse et puisse être mieux séparée du babeurre. Lors de ce processus, la crème s'acidifie lentement (maturation), ce qui confère un arôme supplémentaire au beurre. Lors de l'écémage traditionnel dans des récipients en bois, la crème mûrissait sans apport extérieur en raison de la chaleur et du contact avec le bois. Cette maturation était néanmoins incontrôlable. Avec l'apparition des centrifugeuses, cette étape de travail disparaît. Depuis, la crème est acidifiée de manière contrôlée pendant la réfrigération, par l'ajout de bactéries lactiques et aromatisantes (ferments).³⁴ Selon le degré d'acidification, on obtient du beurre de crème douce ou du beurre de crème acidulée.

Après la maturation, la crème est mélangée et battue. Ce processus provoque une agglomération des globules de graisse en grains de beurre et leur séparation de la grande partie du liquide restant (babeurre). Ensuite, les grains de beurre sont pétris en une masse homogène et souple. Au contraire de la technique de fabrication du beurre, le principe du barattage a peu changé au fil du temps : les barattes en bois à pilon ou

à battes des ménages paysans et des alpages³⁵ ont fait place aux barattes rotatives des fromageries au 19^e siècle, puis aux grands butyrateurs des laiteries et des centrales du beurre modernes. Ce qui change, c'est le mouvement par lequel les globules de graisse sont battus en grains de beurre : le pilonnage ou le barattage manuels ont fait place aux barattes rotatives, à agitateur métallique. Le passage au mouvement rotatif a permis de motoriser la fabrication et donc d'augmenter la taille des appareils utilisés pour la fabrication du beurre.

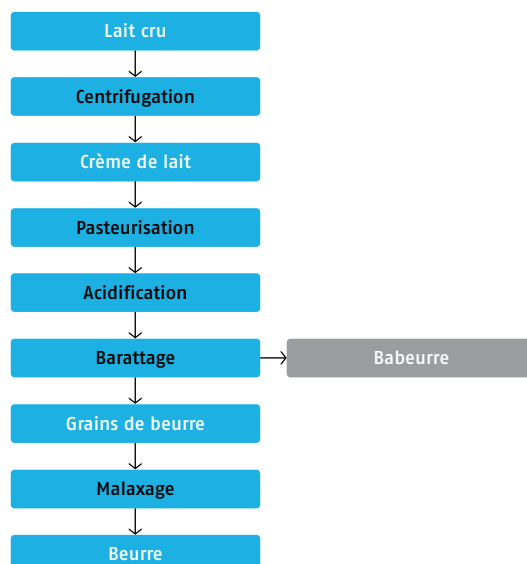
Dans les années 1960, des barattes en tôle d'acier de forme conique remplacent les barattes-tonneaux. Le remplacement des ustensiles en bois par des appareils métalliques est notamment motivé par des raisons hygiéniques, ces derniers influant moins sur le goût de la crème et étant plus faciles à nettoyer. Leur forme conique permet de plus une vidange plus rapide.³⁶

A la mécanisation des installations de fabrication de beurre fait suite celle des étapes en aval, à savoir le moulage, le compactage et le conditionnement, respectivement l'emballage. Dans un premier temps, le moulage des mottes est automatisé à l'aide de machines très simples, mais l'emballage continue d'être fait à la main. En 1926, une entreprise genevoise développe la première machine permettant de mouler et d'emballer le beurre. Enfin, après le passage des barattes-tonneaux aux machines à malaxer et à mouler, on voit aussi apparaître de grands entrepôts réfrigérés dans les centrales de beurre, le beurre ne se laissant conserver qu'au frais.

Beurre de fromagerie et beurre d'alpage

Le beurre de fromagerie est fabriqué à base d'un mélange de crème de lait et de crème de petit-lait. Ces deux variétés de crème sont produites respectivement avant et pendant la fabrication de fromage à pâte dure. La crème de lait est obtenue à partir du lait livré la veille au soir à la fromagerie. La teneur en graisse du lait cru varie en fonction des saisons, du stade de lactation, de l'affouragement et de la race des vaches ; c'est pourquoi on le laisse reposer toute la nuit et on l'écume partiellement au matin. Le fromager peut ainsi régler la teneur en graisse à 3 pourcent, ce dont il a besoin pour fabriquer le fromage.

103 Processus de fabrication du beurre de crème de lait.



La crème de petit-lait est produite lors de la fabrication du fromage. L'ajout de présure fait cailler le lait dans la chaudière. La masse ferme de fromage est séparée du petit-lait ; celui-ci contenant encore un peu de graisse lactique, il peut à son tour être écrémé.

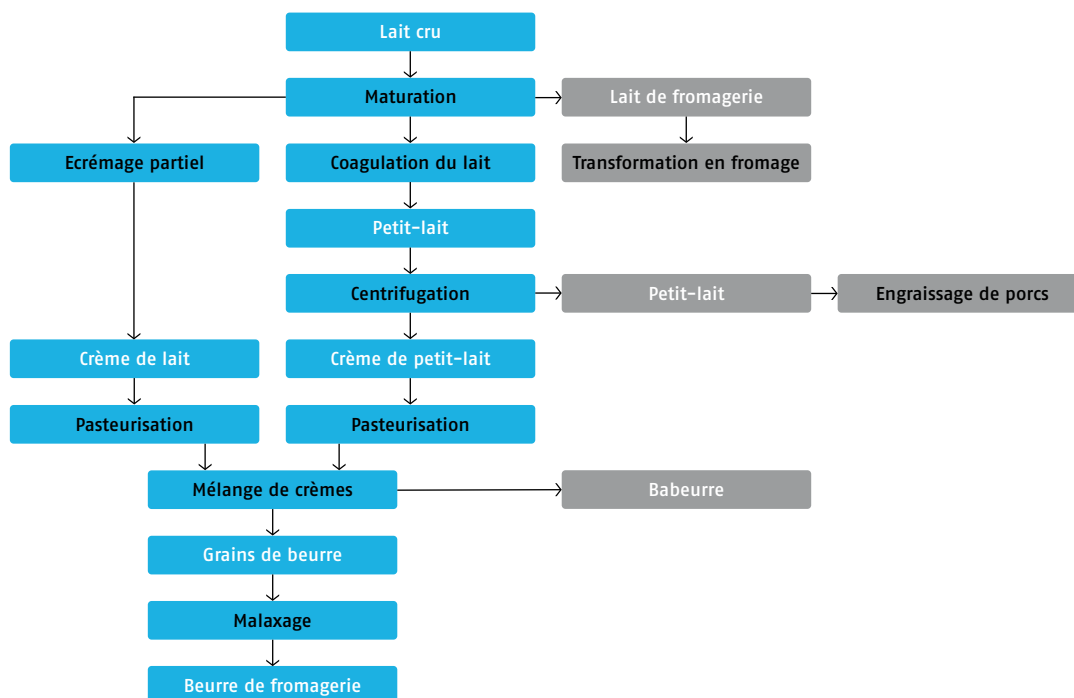
Jusqu'au 19^e siècle, l'écrapage du petit-lait se faisait en le laissant reposer ou en ajoutant du vinaigre de petit-lait. À partir du 19^e siècle, le petit-lait est lui aussi écrémé dans des centrifugeuses. Il en résulte de la crème de petit-lait et, comme produit annexe, du petit-lait écrémé, qui peut être utilisé pour engraisser les porcs ou, combiné avec de la poudre de lait, les veaux. Le beurre de fromagerie est fabriqué à partir d'un mélange de crème de petit-lait et de crème de lait.

Le beurre d'alpage est fabriqué de la même manière que le beurre de fromagerie, mais dans les fromageries d'alpage. Au contraire des fromageries de plaine, les fromageries d'alpage ne disposent en général pas d'installations permettant de stériliser la crème ni d'entrepôt réfrigérés pour conserver le beurre. C'est la raison pour laquelle le beurre d'alpage est donc surtout consommé sur place, soit par les armaillis, soit dans les auberges du voisinage. Le beurre d'alpage et le beurre de fromagerie non pasteurisé se caractérisent par un goût prononcé, qui peut évoluer rapidement et devenir rance. Il s'agit-là de l'influence de la crème de petit-lait non pasteurisée : les bactéries ajoutées pour la fabrication du fromage continuent d'agir dans le beurre.³⁷

Beurre de cuisine

Le beurre de cuisine est un mélange de diverses variétés de beurre : beurre de crème de lait indigène et importé, beurre de fromagerie et beurre de stockage congelé (en général du beurre de crème de lait). Les quantités nécessaires de beurre de stockage sont décongelées, découpées en petits morceaux, mélangées dans des butyrateurs, malaxées et finalement moulées.³⁸ Le beurre de cuisine, qui peut être utilisé pour cuire, rôti et

104 Processus de fabrication du
beurre de fromagerie.



faire de la pâtisserie, permet d'amortir les fluctuations tant au niveau de la production que de la demande. Les exigences envers la fraîcheur, le goût et la composition étant moins élevées, on peut y ajouter du beurre ayant été stocké pendant longtemps et du beurre ne pouvant plus être vendu autrement que mélangé.

Beurre fondu

Le beurre fondu est un beurre transformé. Pour l'obtenir, on fait fondre diverses variétés de beurre lentement, jusqu'à ébullition. L'eau contenue dans le beurre s'évapore, et il reste un dépôt brunâtre, composé de graisse butyrique d'une teneur en graisse de 99 %, de protéines, de lactose et de substances minérales. Ce dépôt est ensuite filtré, brassé et solidifié. Ne contenant plus ni eau, ni babeurre, le beurre fondu se conserve très longtemps. L'ébullition dénature néanmoins fortement le beurre, qui perd son goût de crème et ne peut plus être tartiné. On l'utilise donc exclusivement comme graisse à rôtir.

C'est un nouveau produit, fabriqué pour la première fois en grandes quantités en 1934. Il remplace peu à peu la mise en conserve et le stockage de grandes quantités de beurre par les ménages (beurre clarifié).³⁹ Le beurre fondu est fabriqué dans les entreprises de séchage du lait, dans les centrales du beurre et dans les centrales laitières appartenant aux fédérations.

LE RÔLE DU BEURRE AVANT L'ESSOR DE L'ÉCONOMIE LAITIÈRE AU 19^E SIÈCLE

La fabrication de beurre est simple et rapide ; c'est de plus un produit immédiatement consommable. Ils ne s'écoule en fait que quelques jours entre la livraison de lait et la vente du beurre.⁴⁰ Au contraire du fromage, où la fabrication d'une meule d'Emmental nécessite jusqu'à 1200 litres de lait, le beurre ne requiert que de petites quantités de lait. C'est la raison pour laquelle, jusqu'au 19^e siècle, il constitue une source de graisse, de calories et de vitamines beaucoup plus important que le fromage.⁴¹ Une grande consommation de beurre était à cette époque un signe de richesse. Les consommateurs fabriquent alors le beurre de crème de lait eux-mêmes ou se fournissent auprès de fermes ou de fromageries d'alpage en produisant davantage qu'elles ne peuvent consommer.⁴² Toutefois, dans de nombreuses régions du Mittelland, les grandes cultures dominant encore, et seules de rares exploitations produisent en fait plus de lait qu'elles n'en consomment. C'est pourquoi de grandes quantités de beurre doivent être acheminées en pleine depuis les Préalpes et la région alpine.

Denrée périssable, le beurre ne se prête alors ni au commerce, ni au stockage. Au début de l'époque moderne, sa production et son commerce font par conséquent souvent l'objet de réglementations officielles, spécialement lorsque l'approvisionnement des villes paraît menacé.⁴³ Au 18^e siècle, comme des quantités de lait de plus en plus importantes sont utilisées pour la production de fromage à pâte dure et qu'il en résulte une pénurie et une hausse du prix du beurre, les autorités bernoises, par exemple, se voient contraintes de limiter par des décrets et des ordonnances les exportations de beurre de l'Oberland et d'interdire la fabrication de fromage. La pénurie de beurre est telle qu'elle fait même l'objet d'études scientifiques de la part de la *Ökonomische Gesellschaft Bern*. Ce n'est qu'avec la culture d'herbes fourragères riches en substances nutritives et le développement de l'affouragement à l'étable à partir de la fin du 18^e et du début du 19^e siècle, que les exploitations parviennent enfin à produire du lait pour la vente et que les pénuries de lait et de beurre sont largement éliminées. Ainsi Jeremias Gotthelf écrit-il « qu'on fabriquait du beurre à tout va »⁴⁴ dans l'Emmental



au début du 19^e siècle. Mais la fabrication de beurre est aussitôt concurrencée, puis supplantée par celle de fromage gras, économiquement plus intéressante.⁴⁵

LA FABRICATION DE BEURRE DE FROMAGERIE DANS LA FOULÉE DU BOOM DU FROMAGE D'EMMENTAL (1830–1880)

L'augmentation de la fabrication d'Emmental pendant la deuxième moitié du 19^e siècle développe également la production de beurre de fromagerie à base de crème de lait et de crème de petit-lait. Le volume de production varie néanmoins fortement selon les saisons, et les besoins du marché indigène ne peuvent être couverts qu'au printemps et en été, pendant la saison de végétation. Malgré ces fluctuations, le pays ne connaît plus de pénurie durant ces années, car la mise en place d'un réseau performant de chemins de fer permet d'importer de plus en plus de beurre ; au début, celui-ci provient surtout de France et d'Italie, mais plus tard aussi du Danemark. Le beurre danois, surtout, est alors plus apprécié que le beurre indigène. Etant en général hygiéniquement irréprochable, il se laisse en effet conserver plus longtemps et présente un goût homogène. Du fait de sa fabrication industrielle, le beurre danois est devenu un produit de masse standardisé, au contraire du beurre fabriqué par les fromageries suisses, qui laisse à désirer. La teneur en bactéries de la crème de petit-lait, relativement élevée, pose problème, et il n'existe pas encore d'installations de pasteurisation pour y remédier. Les fromageries portent en outre moins d'attention à la fabrication de beurre qu'à celle de fromage, la première étant économiquement moins intéressante en raison du prix relativement bas du beurre.

Vers la fin du 19^e siècle, la production de beurre indigène s'améliore elle aussi suite à l'introduction de la centrifugeuse. Il s'agit là d'un tournant décisif, car cet appareil permet de produire de la crème plus régulièrement, plus vite, avec moins de personnel

et donc à moindre frais que par l'écémage manuel.⁴⁶ De plus, la crème est plus fraîche et de meilleure qualité. A partir de ce moment, la fabrication de beurre, jusqu'alors restée confinée dans les fromageries artisanales et d'alpage, commence aussi à intéresser les entreprises industrielles de transformation du lait.

En 1878, Moriz Eggimann installe une première centrifugeuse dans sa beurrerie, à Thoun,⁴⁷ initiative copiée l'année suivante par l'entreprise de séchage de Cham.⁴⁸ Dans les années 1880, de nombreuses laiteries autour des villes acquièrent à leur tour de telles installations. Pour les entreprises de transformation et les centrales laitières, la production de beurre présente un double intérêt. D'une part, la vente de beurre engendre des recettes supplémentaires et, d'autre part, sa fabrication permet de compenser les fluctuations de l'offre et de la demande de lait. Ce dernier point est particulièrement important pour les laiteries, qui fabriquent surtout du lait de consommation, alors encore très périssable, ou lorsqu'il faut éliminer rapidement des excédents momentanés.⁴⁹

Dans les années 1890, une nouvelle stagnation des exportations d'Emmental incitant à chercher de nouveaux débouchés, les fromageries artisanales installent de plus en plus souvent des centrifugeuses ; celles d'entre elles en tout cas, qui appartiennent soit à de riches propriétaires issus de la bourgeoisie économique, soit à des coopératives disposant de suffisamment de capital. Notons encore que le curé et chercheur Rudolf Schatzmann cherche alors à promouvoir la fabrication de beurre de choix, afin que la Suisse dispose d'un deuxième produit d'exportation de haute qualité, en plus de l'Emmentaler.⁵⁰

ESSOR DE LA FABRICATION DE BEURRE DE 1920 À 1935

En raison de la grande dépendance envers les importations, le manque de denrées alimentaires pendant la Première Guerre mondiale se fait particulièrement ressentir dans

106 Importation de beurre danois à la douane de Bâle.



107 Fabrication de beurre Floralp dans la Verbandsmolkerei Zürich vers 1930. Les barattes-tonneaux mues par des moteurs peuvent contenir jusqu'à 7500 litres de crème.⁵¹



108 Fabrication et emballage de beurre dans la centrale du beurre de Lucerne en 1959.



le secteur du beurre. Le beurre étant fabriqué de manière décentralisée, dans les fromageries artisanales, il n'est pas possible d'en augmenter la production à court terme. Pour assurer l'approvisionnement du pays, le Département fédéral de l'économie s'efforce alors d'enregistrer les quantités de beurre fabriquées en Suisse et de créer un monopole des importations et du commerce dans le pays. C'est ainsi qu'en 1917, la centrale suisse du ravitaillement en beurre reçoit le droit de disposer de toute la production de beurre indigène ainsi que le monopole des importations. Sur mandat de la Confédération, les fédérations laitières régionales obligent leurs coopératives de transformation à livrer leur beurre et fondent des centrales de beurre, dans lesquelles elles prennent en charge le beurre, le stockent et le redistribuent au commerce de détail.⁵²

La construction de beurreries industrielles

Dans les années 1920, alors qu'une grande partie de l'industrie du lait condensé quitte la Suisse et que les exportations de fromage posent de plus en plus de problèmes, l'UCPL voit dans l'extension de la fabrication indigène de beurre une possible compensation. Dans un premier temps, elle tente d'inciter les fromageries à augmenter leur fabrication et leurs livraisons aux centrales du beurre régionales en versant des suppléments de prix.⁵³ Ces suppléments permettent aux fromageries de découpler le prix de vente du beurre du prix de base du lait. Elles peuvent donc baisser leur prix et de ce fait concurrencer les importations meilleur marché.⁵⁴ S'il avait en effet fallu vendre le beurre indigène en partant du prix de base du lait fixé par l'UCPL, il aurait été nettement plus cher et ne se serait donc écoulé que difficilement. Les suppléments incitant de nombreuses fromageries à fabriquer du beurre au lieu de fromage, le marché fromager s'en trouve un peu allégé. Néanmoins, cette mesure est onéreuse: en 1926, l'UCPL se plaint notamment de ce que la subvention substantielle de 850 000 francs n'a incité qu'un nombre relativement faible de fromageries à se lancer dans la fabrication de beurre.⁵⁵

Les fromageries ne constituent néanmoins pas une alternative valable à la baisse des capacités due à la fermeture des entreprises de séchage. En outre, elles ne disposent guère d'installations standardisées et modernes. Pour cette raison et parce que la modernisation des installations de fabrication de beurre ou l'augmentation de leur nombre dans les fromageries ne paraît pas possible sur l'ensemble du territoire, les fédérations laitières régionales construisent des beurreries centralisées performantes, en général en collaboration avec des entreprises de commerce, des associations régionales d'acheteurs de lait ou des laitiers. Rien que pendant la période de 1925 à 1927, douze centrales avec de grands centres collecteurs de crème et de grandes unités de fabrication de beurre voient le jour.⁵⁶ En raison notamment du « tarif élevé de nos entreprises ferroviaires pour le transport de fret »,⁵⁷ on renonce en revanche à centraliser la production de crème. Il est en effet bien moins onéreux de ne livrer que la crème aux centrales de beurre et non le lait. C'est pour cette raison qu'aujourd'hui encore la production de crème et la fabrication de beurre ne sont en général pas regroupées sur le même site.

À la fin des années 1920, les fortes dévaluations que subissent les pays exportateurs font encore baisser davantage le prix du beurre importé. La différence de prix par rapport au beurre suisse est à présent telle que le fonds de garantie de l'UCPL, qui permet de baisser le prix du beurre indigène, atteint ses limites.⁵⁸ L'UCPL exige donc une augmentation des droits de douane appliqués au beurre. Elle ne peut néanmoins

faire accepter cette revendication, tant en raison de la situation politique interne qu'en raison des engagements commerciaux internationaux de la Suisse. La situation changera pourtant en 1929 avec l'éclatement de la crise économique mondiale, qui provoque une augmentation générale des tarifs douaniers, des restrictions administratives aux importations et des dévaluations dans le monde entier.⁵⁹ Cette évolution met de nouveau à mal les exportations de fromage suisse, qui diminuent de près de moitié entre 1929 et 1934.⁶⁰ Le Conseil fédéral tente d'enrayer l'effondrement de la transformation laitière en augmentant les droits de douane pour le beurre et en soutenant le fonds de garantie de l'UCPL, mesures d'urgence qui s'avèrent efficaces: de 1931 à 1935, les importations de beurre sont presque entièrement stoppées, alors que la production indigène augmente de moitié pendant grâce à de nouvelles installations de fabrication.⁶¹

L'UCPL ne mise toutefois pas uniquement sur la baisse des prix et sur les droits de douane. Elle s'efforce parallèlement d'améliorer la qualité du beurre suisse.⁶² Vers la fin des années 1920, l'idée est lancée de créer une marque de beurre de qualité à même d'égaliser, voire de dépasser la concurrence danoise. Pour préparer le terrain, l'UCPL présente dès 1927 un règlement relatif à la livraison de la crème fixant, pour la première fois, des règles détaillées pour la production de crème, ainsi que des critères pour son contrôle. Deux ans plus tard, l'UCPL présente un vaste catalogue de directives pour la fabrication de beurre pour la nouvelle marque de beurre Floralp, officiellement enregistrée comme marque la même année.⁶³ L'UCPL s'engage donc pour le beurre sur une voie semblable à celle précédemment empruntée par la Société suisse d'industrie laitière et l'Union suisse du commerce de fromage, avec le lancement de la marque Switzerland Cheese.

109 Affiche des laiteries en main des fédérations laitières vantant l'utilisation de beurre pour la cuisine, vers 1934.





110 Affiche de la centrale de propagande de l'économie laitière suisse vantant le beurre fondu vendu à prix réduit (1935).

Augmentation de la consommation de beurre

Afin d'augmenter les ventes de beurre, la Confédération et l'UCPL décident de développer l'utilisation de beurre en cuisine. Jusqu'alors, le beurre était laissé de côté au bénéfice des huiles alimentaires importées meilleur marché, ainsi que des graisses à rôtir végétales et animales. Toutefois, l'obligation de demander une autorisation pour importer des mélanges de graisse, comme l'Union centrale désignait les huiles végétales et animales à l'époque, instaurée par le Conseil fédéral en 1933, ne suffit pas à les bannir des cuisines.

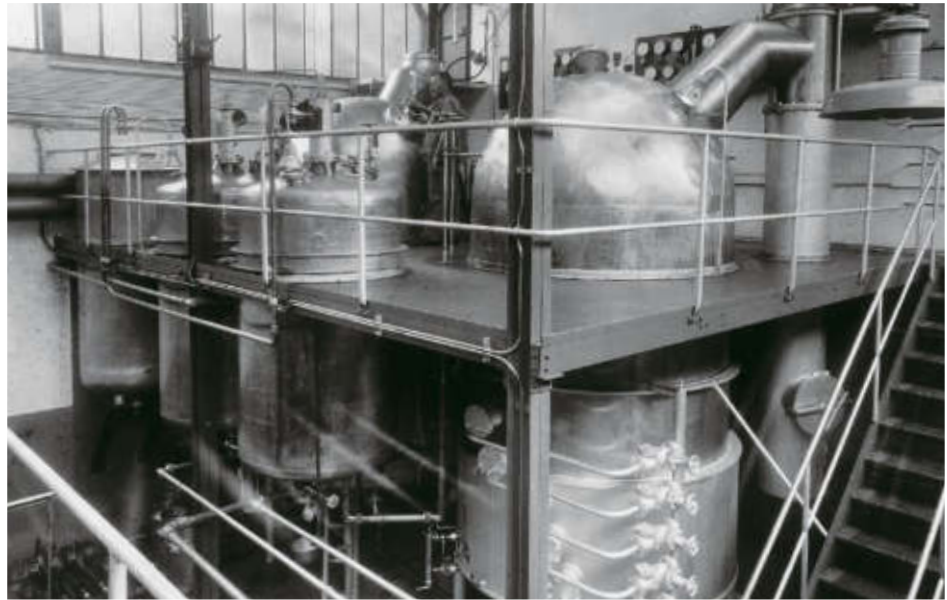
La deuxième étape, à savoir l'obligation de mélanger du beurre aux graisses alimentaires végétales et à la margarine décrétée par le Conseil fédéral en été 1934, augmente certes la consommation de beurre, mais n'est pas satisfaisante non plus. Forte de ce constat, l'Union centrale modifie sa stratégie et cherche une nouvelle solution pour rendre le beurre plus attrayant en tant que graisse à rôtir. Toujours en été 1934, elle fait fondre à l'essai de grandes quantités de beurre de stockage et les met sur le marché à un prix sensiblement réduit. Parallèlement, la centrale de propagande de l'économie laitière suisse vante le bon goût et les bienfaits du beurre fondu pour la santé lors de cours de cuisine et d'expositions publiques⁶⁴ ainsi que sur des affiches.

Cette campagne tient compte du fait qu'une grande partie de la population ne peut se permettre d'utiliser du beurre pour cuisiner. L'UCPL estime qu'il y a là une lacune. Cette évaluation est confirmée par le grand succès commercial que remporte le beurre fondu en 1934. Les fédérations ont non seulement découvert un nouveau débouché, mais aussi pu affiner leur gestion de la transformation laitière, le beurre fondu complétant idéalement leur palette de produits en raison de sa longue durée de conservation. La grande demande de beurre fondu a néanmoins aussi des répercussions négatives. De nombreux consommateurs achètent en effet du beurre fondu au lieu de beurre de cuisine, ce qui crée une concurrence malvenue entre ces deux variétés de beurre. De plus, les campagnes en faveur du beurre fondu grèvent le fonds de garantie de l'UCPL. Afin d'alléger la charge du fonds, le Conseil fédéral prélève dès 1935 des taxes douanières sur les importations d'huiles alimentaires et d'oléagineux et institutionnalise de la sorte la baisse du prix du beurre fondu.⁶⁵

111 Modèle d'une condenserie de Nestlé, exposée au Comptoir Suisse à Lausanne en 1947.



112 Unité de condensation d'une entreprise de séchage. L'évaporation et l'épaississement ayant lieu sous vide, le point d'ébullition est bas, ce qui dénature moins le lait.



Fabrication industrielle et artisanale de beurre

La mise en place des centrales du beurre permet d'unifier sensiblement la production de beurre en Suisse entre 1925 et 1928,⁶⁶ même si des différences régionales subsistent. Certaines centrales du beurre, celles de Genève, Lausanne, Vevey, Fribourg, Suhr, Lucerne, Olten, Bâle, Zurich, Winterthour, St-Gall et Gossau⁶⁷ notamment, sont transformées en entreprises de fabrication industrielle dotées d'installations efficaces. La collecte, la fabrication de beurre, le moulage et l'emballage y sont réunis sous un seul toit. Ces entreprises se concentrent sur la fabrication du beurre de choix de la marque *Floralp*.

Certaines fromageries abandonnant la production de beurre pour se consacrer à la production de crème, les centrales de beurre se chargent alors aussi de la fabrication du beurre de fromagerie. Ainsi naissent des marques régionales, telles *LUKA*, la marque de la fédération des producteurs de lait de Suisse centrale, au début des années 1950, et des marques nationales, par exemple *Rustica*, au milieu des années 1970.⁶⁸

Ailleurs, les fédérations construisent des installations de fabrication de beurre dans les centrales leur appartenant ou agrandissent les installations existantes ; c'est notamment le cas à Berne, Thoun et Berthoud (Burgdorf). De leur côté, les centrales du beurre ne s'occupent que de la transformation finale, de l'emballage et du stockage, par exemple à Berthoud.⁶⁹

Les nombreuses nouvelles beurreries ne font pas disparaître la fabrication artisanale du beurre de fromagerie, car l'amélioration des infrastructures des fromageries artisanales a également permis de moderniser et de standardiser ce secteur. A partir des années 1960/70 en effet, de nombreuses fromageries disposent elles aussi de centrifugeuses, de pasteurisateurs pour la crème et de butyrateurs performants.

Dans le bassin d'approvisionnement de la centrale de beurre de Berthoud, une combinaison entre fabrication artisanale et industrielle voit le jour, car, à la demande des fromagers bernois, la fabrication décentralisée de beurre y est provisoirement maintenue. Dans les années 1960, afin de pouvoir néanmoins produire un beurre standardisé, la centrale de beurre élabore une nouvelle procédure en collaboration avec les fromageries. Le beurre est fabriqué dans la fromagerie. Il était ensuite liquéfié, pasteurisé et remoulé dans la centrale⁷⁰, puis commercialisé sous la marque *Emmentaler Anke*.

Si la fabrication artisanale de beurre dans les fromageries parvient à se maintenir à côté de la production industrielle de masse, c'est en grande partie parce que la fabrication de fromage et de beurre ne vont pas l'une sans l'autre: les fromageries livrent la crème aux centrales du beurre, de même que les laiteries et les centres collecteurs. En outre, la fabrication de beurre dans les fromageries permet de mettre efficacement en valeur le lait de fromagerie. Enfin, le beurre de fromagerie présente un goût marqué de petit-lait et complète ainsi parfaitement la palette des produits commercialisés.

3.2.3 | POUDRE DE LAIT ET LAIT CONDENSÉ

ÉVOLUTION ET FABRICATION

La fabrication de lait condensé se fait en deux étapes. Au cours de la première étape, le lait est épuré mécaniquement avec des filtres et des épurateurs à centrifugation, chauffé pendant un laps de temps très court à 75–80 °C (pasteurisation) et mélangé à une solution sucrée. Le processus de condensation proprement dit a lieu ensuite, dans un cuiseur sous vide. L'évaporation se faisant sous vide, le point d'ébullition est déjà atteint à 50 °C, ce qui permet d'éviter la dégradation des protéines et d'autres composants sensibles à la chaleur. La masse visqueuse qui subsiste est refroidie lentement, tout en étant constamment brassée, jusqu'à ce que le sucre cristallise finement et qu'une consistance homogène soit atteinte. Le lait condensé est ensuite conditionné en tubes ou en boîtes. Afin d'éviter toute infection par l'air, ce processus a également lieu sous vide.⁷¹ La condensation en deux étapes a été développée en 1856 par l'américain Gail Borden.⁷² Les entreprises fabriquant du lait condensé sont appelées condensereries.

Un autre processus permettant de transformer le lait en denrée de longue conservation a été développé parallèlement au chauffage: la déshydratation du lait. En fonction des teneurs en graisse et en protéines du lait utilisé, on obtient de la poudre de lait entier ou écrémé, de la crème en poudre ou du babeurre en poudre. Au début, la poudre de lait était uniquement utilisée en combinaison avec d'autres produits riches en substances nutritives. En 1868, le marchand et pharmacien Henri Nestlé, de Vevey, élabore un mélange de lait déshydraté, de sucre, de farine de blé et de carbonate de potassium. Cette farine de l'entreprise Nestlé SA, qui donnera plus tard naissance au groupe Nestlé, est notamment vendue avec beaucoup de succès comme aliment pour enfants dans les villes de Grande-Bretagne.⁷³

Le développement d'un procédé permettant la production de masse de poudre de lait prendra néanmoins encore quelque temps. Les premiers procédés, au cours desquels le lait est chauffé dans des récipients ouverts et séché jusqu'à former une pâte, ne parviennent pas à s'imposer parce que la forte chaleur dénature trop le lait. Le séchage sur cylindre, une technique qui permet de sécher de fines couches de lait sur des rouleaux chauds tournant lentement, constitue un net progrès. Ce processus détruit néanmoins encore trop de composants du lait, ou caramélise le lactose. L'invention du séchage par vaporisation permet enfin une production de masse. Dans ce procédé, le lait est vaporisé sous forme d'un fin brouillard dans une chambre à air chaud sous vide, à une température maximale de 63 °C. Le lait sèche au contact de l'air chaud et se transforme en minuscules grains de poudre. La dénaturation du lait peut ainsi être largement évitée. Néanmoins, comme pour la condensation, le lait doit être préalablement stérilisé par pasteurisation.⁷⁴

LE DÉVELOPPEMENT DES ENTREPRISES DE SÉCHAGE ET CONDENSERIES EN SUISSE

Dans les années 1860, le lait condensé connaît un succès croissant dans les grandes villes des États-Unis, ce qui y conduit à l'essor d'une véritable industrie du lait condensé; on y comptera jusqu'à une cinquantaine d'entreprises. Le consul des USA, Charles Page, qui outre son activité diplomatique investit déjà dans le secteur pétrolier, y voit une activité lucrative pour l'Europe aussi, notamment pour la Grande-Bretagne, pays fortement urbanisé.

Pour la fabrication de la poudre de lait, Page pense à la Suisse, en raison de son importante production laitière, de la bonne réputation de l'économie laitière suisse et de ses exportations fromagères en hausse. En 1866, il fonde donc l'Anglo-Swiss Condensed Milk Company à Zurich avec ses frères, société qui met en service la première entreprise de séchage de Suisse à Cham une année plus tard.⁷⁵ L'expérience des frères Page s'avère concluante: le lait condensé suisse se fit rapidement une place sur le marché européen. La marque Milkmaid, dont la publicité met en scène un paysage alpin encore vierge, remporte notamment un grand succès dans les grandes villes anglaises.⁷⁶ Ces conserves de lait de haute qualité permettront d'améliorer considérablement l'approvisionnement en lait de la population de nombreuses grandes villes européennes et stimuleront la demande de lait condensé. En effet, les grandes villes européennes ne disposant pas de service de livraison à domicile, seul du lait stérilisé et à longue durée de conservation peut y être vendu comme boisson de masse, respectivement comme aliment de base.

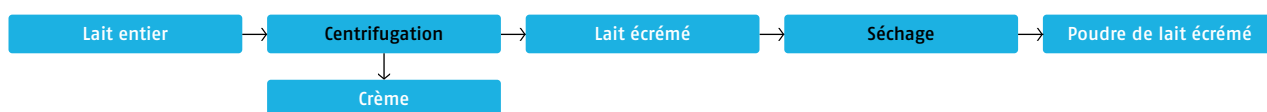
L'ouverture de l'usine de Cham sonne l'ère de l'industrie laitière. Outre Anglo-Swiss, l'entreprise Nestlé SA, constituée en société anonyme en 1875, produit également des conserves de lait, au début néanmoins uniquement de la farine lactée, produit lancé avec succès en 1867. Suite au grand succès d'Anglo-Swiss et de son lait Milkmaid, Nestlé SA se lance aussi, en 1875, dans la fabrication de lait condensé. En plus de son usine principale de Vevey, elle ouvre des filiales à Bercher VD (1881), Payerne VD (1890), Neueneegg BE (1903) et Yverdon VD (1911).⁷⁷ A la suite de Nestlé et d'Anglo-Swiss, d'autres entreprises se lancent dans la production de conserves de lait ou sont fondées à cet effet. La Berneralpen Milchgesellschaft fondée en 1892 à Stalden près de Konolfingen et la Schweizerische Milchgesellschaft AG Hochdorf fondée en 1895 misent dans un premier temps sur la vente de lait en conserve stérilisé, mais non condensé. Malgré son succès initial, ce lait ne parvient cependant pas à s'affirmer face au lait condensé de Nestlé et d'Anglo-Swiss. Il présente certes une consistance semblable à celle du lait frais, mais son long chauffage à haute température en modifie le goût. Avec sa consistance sirupeuse et son goût sucré, le lait condensé est plus apprécié des clients dans les grandes villes européennes. Fortes de ce constat, les

113 Fabrication de poudre de lait entier et de poudre de lait écrémé.

POUDRE DE LAIT ENTIER



POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ



entreprises Hochdorf et Stalden se lancent bientôt aussi dans la fabrication de lait condensé.⁷⁸ Malgré leur retard face à Nestlé ou Anglo-Swiss, elles réussissent toutes deux à lancer avec succès une marque de lait condensé sur le marché. L'entreprise de Hochdorf commercialise ainsi la marque Pilatus,⁷⁹ alors que l'entreprise de Konolfingen conquiert les cœurs et le porte-monnaie des consommateurs avec sa marque Bären, commercialisée comme aliment pour enfants.⁸⁰

Un certain nombre des entreprises de séchage fondées entre 1860 et 1900 doivent néanmoins très vite cesser leur activité en raison de problèmes de qualité ou financiers. La Swiss Dairy Company, fondée en 1882 à Uttwyl en Thurgovie, doit par exemple fermer ses portes après seulement quatre ans d'existence, tandis que la Franco Suisse à Steffisburg, la Alpenmilch-Exportgesellschaft à Romanshorn et la Fabrique de lait condensé à Gruyère ne lui survivront que quelques années.⁸¹ D'autres entreprises sont absorbées par la concurrence, telles la Schweizerische Milchgesellschaft Moléson, à Guin dans le canton de Fribourg, et la Schweizerische Milchkondensations Cie. de Gossau (St-Gall),⁸² qui sont rachetées en 1872 par Anglo-Swiss Condensed Milk Co. Avec la reprise de ces deux sociétés, Anglo-Swiss devint la principale entreprise laitière industrielle de Suisse. Son autonomie ne durera toutefois que peu, puisqu'elle fusionne en 1905 avec Nestlé SA, son principal concurrent direct, pour créer la Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company. Dès lors, dans le secteur industriel, les producteurs de lait, dont le nombre augmente constamment depuis la première moitié du 19^e siècle, font donc pratiquement face à un seul acheteur.

Ce succès de l'industrie laitière n'est néanmoins pas uniquement basé sur l'importante demande dans toute l'Europe. L'augmentation de la production laitière est un facteur tout aussi décisif. Même si une quantité de plus en plus importante de lait est transformée en fromage, il y a encore suffisamment de lait cru pour développer l'industrie des conserves de lait. En outre, les entreprises de séchage se développent juste à l'époque où les exportations de fromage stagnent une première fois après une longue période de croissance ininterrompue, à savoir dans les années 1870/80. Selon la saison et la région, la production de lait dépasse donc la quantité requise pour la fabrication de fromage. La condenserie de Stalden, dans l'Emmental, est par exemple notamment créée en raison de la stagnation de la demande de fromage.⁸³

Un autre facteur favorisant l'essor de l'industrie laitière est le développement des moyens de transport. Dès les années 1860, la construction des lignes de chemin de fer est suffisamment avancée pour offrir un réseau à peu près efficace, permettant de transporter les produits laitiers en grandes quantités des fabriques vers les pays acheteurs. Les entreprises laitières industrielles du pays sont du reste toutes situées à proximité de lignes de chemin de fer. Dans le cas de la condenserie de Bercher, l'entreprise ferroviaire Central Vaudois prolonge même la ligne Lausanne–Echallens jusqu'à Bercher en 1889, afin que les 10 000 tonnes de lait condensé prévues puissent être acheminées avec le train.⁸⁴

Outre l'accès aux axes de transport, les sites des usines de lait condensé devaient remplir d'autres conditions: le lait utilisé devait être à la fois frais et propre. Pour satisfaire à cette exigence, les entreprises de séchage sont construites dans des régions garantissant une production laitière suffisante. De plus, les volumes transformés se limitent à la quantité de lait produite dans les environs. Les entreprises de séchage sont ainsi édifiées dans les régions du Haut-Mittelland au Nord des Alpes, où la production laitière est en hausse et où les voies de chemin de fer sont de plus en plus nombreuses.

114 Affiche vantant les mérites de la marque Bären de la Berneralpen Milchgesellschaft, de Stalden.



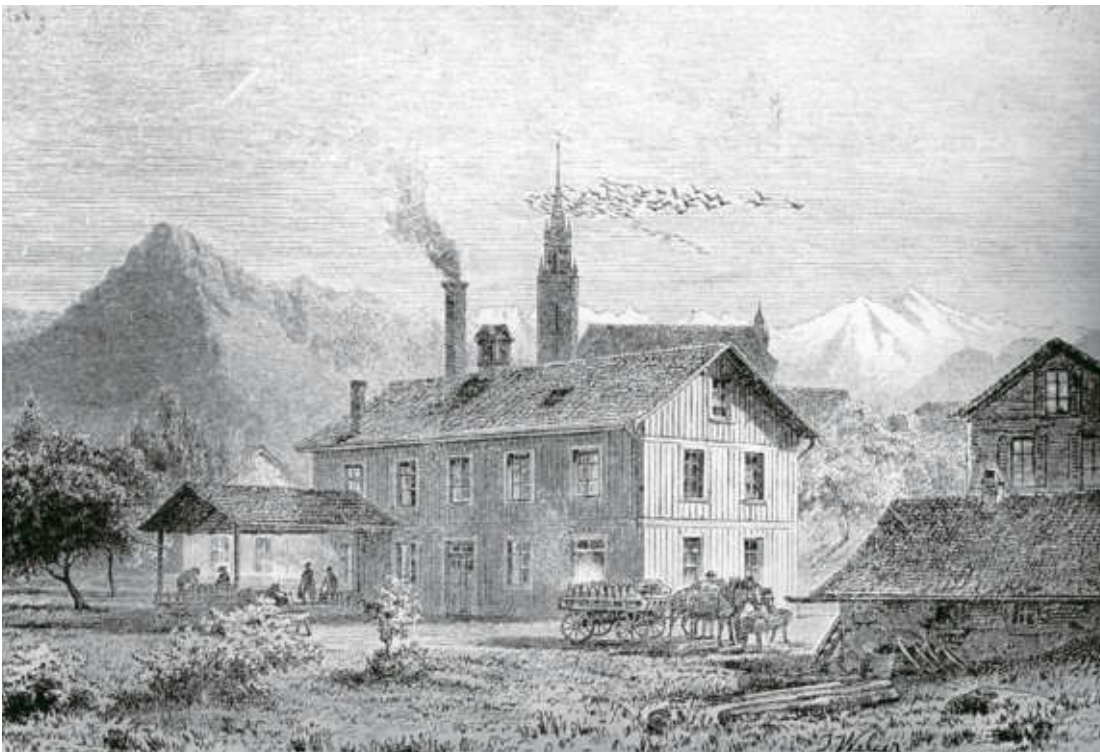
Les conserves de lait suisses ont beaucoup de succès, en Europe, aux Etats-Unis et même dans certains pays tropicaux. En revanche, elles ne réussiront jamais à s'imposer vraiment en Suisse. L'urbanisation y est moins avancée et les villes y sont surtout moins étendues. Le nombre croissant d'exploitations laitières, la proximité des producteurs et enfin un réseau de producteurs vendant directement leur lait et de laitiers bien organisés et implantés de longue date permettent d'approvisionner la population des agglomérations urbaines en lait frais.

Si les conserves de lait enregistrent quand même de bonnes ventes en Suisse, cela est dû au fait qu'elles sont utilisées pour la fabrication de chocolat au lait. Les fabricants de chocolat suisses tentent depuis assez longtemps de fabriquer un chocolat de texture ferme à base de cacao et de lait, mais sans succès, l'eau contenue dans le lait et la graisse du cacao ne pouvant être liés. Jusque là, le « chocolat au lait » est donc uniquement une boisson lactée (poudre de cacao dissoute dans le lait). L'invention de la poudre de lait permet enfin de résoudre ce problème, la déshydratation complète permettant de lier le lait avec le cacao. Cependant, la durée de conservation et le goût de la poudre de lait varient encore trop. Les fabricants de chocolat demandent donc une matière de base homogène leur permettant de produire du chocolat de qualité constante. Cette exigence ne sera remplie qu'avec l'apparition du lait condensé, sa pasteurisation préalable garantissant les nécessaires standardisation et stérilisation. C'est dans les années 1880, que l'entrepreneur Daniel Peter réussit pour la première fois à lier du lait condensé et du cacao en une matière à consistance ferme.

Dès lors, les fabriques sont en mesure de produire un chocolat au lait d'un goût homogène et d'une durée de conservation suffisante.⁸⁵ Dans les années 1890, le chocolat au lait ayant un succès grandissant en Suisse et à l'étranger, de nombreuses entreprises emboîtent le pas à Nestlé et se lancent dans la fabrication de chocolat au lait.

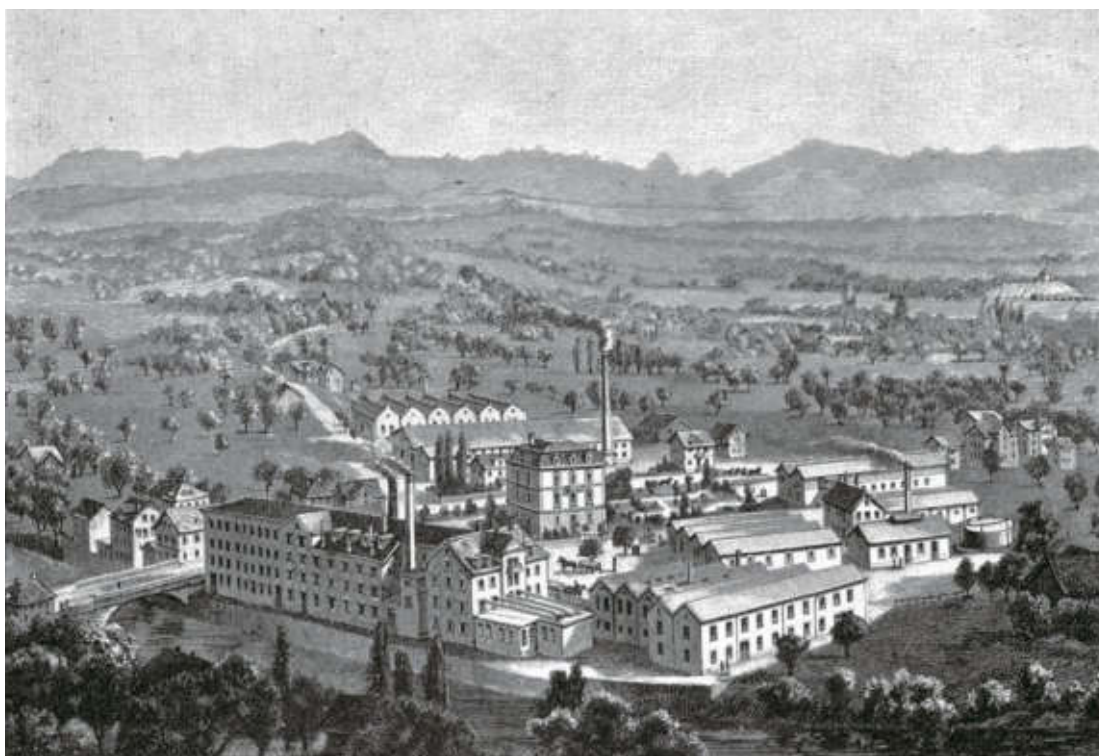
Lorsque la Berneralpen Milchgesellschaft parvient aussi à proposer de la poudre de lait à base de lait stérilisé, les fabricants de chocolat commencent à s'intéresser à

115 | 116 L'entreprise de séchage de Cham d'Anglo-Swiss, en 1866 et au milieu des années 1880.



115

elle. Dès 1901 elle conclut avec Suchard un contrat de livraison de poudre de lait entier.⁸⁶ La plupart des fabricants de chocolat suivront le mouvement et utiliseront par la suite de la poudre de lait au lieu de lait condensé. Ce succès incite les firmes Schweizerische Milchgesellschaft AG Hochdorf et Berneralpen Milchgesellschaft à construire des unités de séchage supplémentaires dans leurs entreprises. La poudre de lait constitue alors un débouché relativement régulier, ce qui est particulièrement important vu la volatilité du marché des produits laitiers. Même si les exportations de lait condensé augmentent sans discontinuer et, entre 1900 et 1913, dépassent même quantitativement celles de fromage,⁸⁷ le marché du lait condensé, presque exclusivement axé sur les exportations, est néanmoins soumis à de fluctuations extrêmement importantes. Ainsi, après une phase de forte croissance, les exportations baissent de près d'un quart entre 1902 et 1910; mais se reprennent rapidement et atteignent un pic de 40 500 tonnes en 1913. Les exportations de lait condensé résistent ensuite étonnamment bien au début de la Première Guerre mondiale. Le blocus commercial instauré à partir de 1916/17 plombe néanmoins les exportations, qui ne s'élèvent plus qu'à un quart du niveau d'avant-guerre en 1917. À partir de 1917, il devient de plus en plus difficile pour les entreprises de séchage d'obtenir suffisamment de lait. Néanmoins, la fabrication de lait condensé n'est pas touchée par les mesures de restriction radicales que prennent les autorités pour assurer l'approvisionnement en lait de consommation de la population, contrairement à celles qui affecteront par exemple la production de fromage à pâte molle. Au contraire de l'Emmental et du Gruyère, dont les exportations sont entièrement stoppées en 1917/18 pour couvrir les besoins indigènes, les exportations de lait condensé se poursuivent à titre d'affaires de compensation, dans le cadre desquelles les États échangent des marchandises directement, sans circulation monétaire. Ce genre de commerce prend progressivement de l'importance, car les opérations internationales de paiement ne fonctionnent pratiquement plus depuis le début de la guerre et parce qu'il permet de se fournir directement et rapidement auprès



116

des intermédiaires officiels étrangers. La Suisse échange ainsi par exemple du fromage à pâte dure, du lait condensé, du chocolat, du bétail d'élevage, de la cyanamide calcaïque et des fruits contre du charbon, du fer, du sucre et des semenceaux de pommes de terre avec l'Allemagne.⁸⁸ Grâce au maintien des exportations en 1917/18, les entreprises de séchage réalisent dans l'ensemble des affaires satisfaisantes pendant les années de guerre, malgré la restriction massive de leur marge de manœuvre.⁸⁹

Pour l'industrie du séchage du lait, les problèmes importants ne commencent vraiment qu'après la guerre. Dans un premier temps, la pénurie de lait se poursuit ; elle devient même véritablement catastrophique pendant l'hiver 1919/20. La situation ne s'améliorera qu'au printemps 1920, pour de nouveau se péjorer quelques mois plus tard, quand se déclare une épidémie de fièvre aphteuse, compromettant massivement le rendement laitier des vaches, en automne, juste au moment du passage à l'affouragement à l'étable. La transformation industrielle de lait est donc une nouvelle fois soumise à des restrictions pour assurer l'approvisionnement en lait de consommation.⁹⁰ Cette situation précaire obligera du reste la Berneralpen Milchgesellschaft, à Stalden, à fermer son entreprise de transformation pendant plus d'une année.⁹¹ Les fabriques de lait condensé suisses ne retrouvent donc leur place sur les marchés internationaux de l'après-guerre qu'avec un fort retard. Entre-temps, des entreprises néerlandaises, belges et danoises ont pris leur place, la quantité de lait à la disposition de l'industrie ayant augmenté beaucoup plus vite dans ces pays et les conserves de lait y étant sensiblement plus avantageuses en raison de la dévaluation. En 1922, Nestlé doit même fermer ses usines à Neuenegg et Bercher.⁹²

Dans un premier temps, les autres condenseriers semblent étonnamment bien maîtriser la crise, les exportations de lait condensé retrouvant presque leur niveau d'avant-guerre à partir du milieu des années 1920. De nouveaux marchés, notamment ceux de colonies européennes en Asie du sud-est,⁹³ permettent aux fabricants de lait condensé de compenser la perte des parts de marché en Europe. La Berner Alpenmilchgesellschaft réagit par ailleurs à la concurrence néerlandaise, danoise et belge en lançant des marques bon marché.⁹⁴

Pourtant, au début des années 1930, les exportations de lait condensé sombrent définitivement dans une grave crise. La crise économique mondiale, l'effondrement du système monétaire international et l'appréciation du franc suisse qui s'ensuit déclenchent des mesures protectionnistes et compliquent le commerce international. Nestlé décide alors d'abandonner entièrement la fabrication de lait condensé en Suisse. Les entreprises de séchage de Vevey et de Cham sont fermées en 1932, celle de Payerne en 1934. La production est transférée dans les pays acheteurs, ce qui permet à Nestlé de contourner en grande partie les mesures de protection douanière des pays concernés. La réaction de Nestlé à la nationalisation accrue de l'économie mondiale consiste donc à décentraliser ses structures d'entreprise. La Berneralpen Milchgesellschaft, moins active à l'étranger et ne disposant pas de cette option, cherche d'autres solutions. En prenant une participation dans l'entreprise fribourgeoise Guigoz SA, à Vaudens, qui possède des usines de production en France, elle s'assure la possibilité de produire en France, où elle fabrique notamment du lait condensé bon marché compétitif. Parallèlement, elle élargit sa palette de produits. En 1931, elle se lance dans la fabrication de farine lactée, de Zwieback et de boissons pour le petit-déjeuner et, en 1933, elle se met même à fabriquer des conserves de viande, de fruits et de légumes.⁹⁵ Néanmoins, l'usine de Stalden continue à fabriquer le fameux lait condensé Bären, toujours très apprécié. Ce résultat s'explique notamment par le fait que la

Confédération et l'UCPL s'intéressent à ce produit. Au plus fort de la crise économique mondiale, en 1932, la condenserie obtient un supplément de 4 centimes par kilo pour 62,5 % du lait qu'elle transforme. Ce supplément temporaire lui permet de maintenir la fabrication et l'exportation du lait condensé Bären pendant les années de crise.⁹⁶ Après 1935, la Berneralpen Milchgesellschaft est le seul vestige subsistant d'une industrie du lait condensé autrefois si florissante.

LE REMPLACEMENT DES CONDENSERIES PAR LES USINES DE FABRICATION DE POUDRE DE LAIT ENTRE 1920 ET 1935

Le déclin abrupt de la production de lait condensé aura des répercussions massives sur l'économie laitière, car des milliers de producteurs perdent leur acheteur. Les fédérations laitières régionales regrettent certes la fermeture des entreprises de séchage, mais ne cherchent pas à s'y opposer. Dès le début des années 1920, la solution consiste pour elles à prendre elles-mêmes en main la transformation du lait et à construire leurs propres entreprises. Afin de pouvoir financer les investissements nécessaires, la Laiterie agricole Lausanne, la Fédération des laiteries du Jura et la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise fondent en 1922 déjà la commission interassociative avec l'aide de la Chambre vaudoise d'agriculture. Cette commission reprend l'entreprise de séchage de Bercher, que Nestlé a fermée et y installe une entreprise de fabrication de beurre et de fromage. Parallèlement, un grand nombre de nouvelles entreprises locales de centrifugation voient le jour dans les cantons de Vaud et de Fribourg, qui fournissaient de la crème à l'usine de Bercher.⁹⁷ L'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL) considère la fabrication de beurre comme l'alternative la plus judicieuse à la fabrication de lait condensé, d'autant plus que les importations massives de beurre laissaient entrevoir de bonnes possibilités pour le beurre indigène. Le projet de remplacer le beurre importé par du beurre suisse correspondait d'ailleurs aux efforts des autorités et des fédérations pour améliorer le degré d'auto-provisionnement en aliments de base.

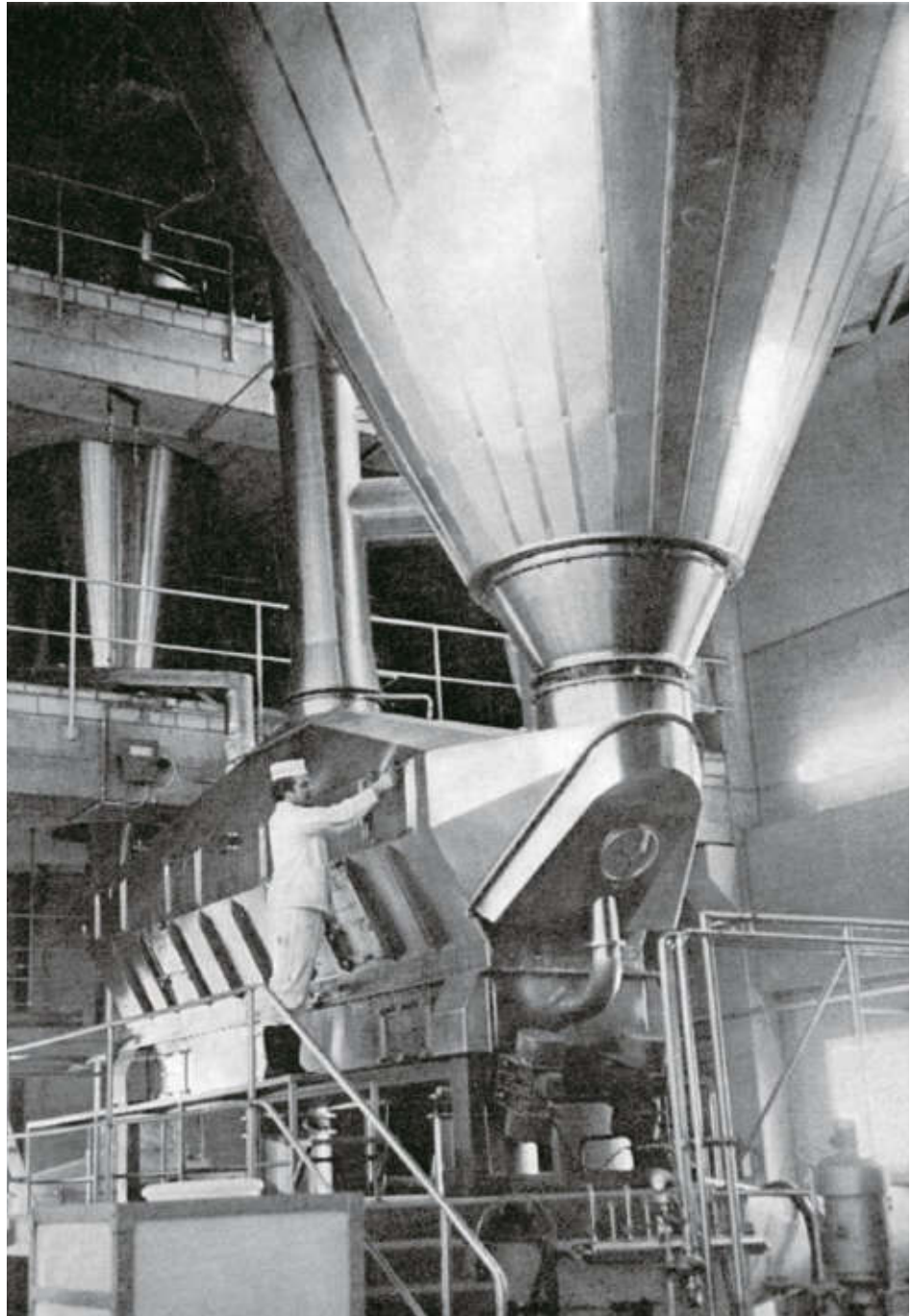
Les importants volumes de lait écrémé qui découlent de la production accrue de beurre doivent être transformés rapidement, car celui-ci ne peut pas être conservé longtemps. Le séchage industriel permet d'augmenter la durée de conservation du lait écrémé et assure la constance de la transformation laitière. Jusqu'à cette époque, la fabrication de poudre de lait écrémé ne revêt qu'une importance limitée. De petites quantités peuvent tout au plus être vendues pour la pâtisserie et la cuisine ou comme aliment pour les poules, et sa production sert notamment à la Berneralpen Milchgesellschaft et de la Schweizerische Milchgesellschaft AG Hochdorf de compenser les fluctuations au niveau de la livraison de lait et des ventes de lait condensé. Seule l'usine de séchage créée par les fédérations laitières de Suisse orientale à Sulgen transforme à cette époque régulièrement des excédents de lait écrémé et fabrique de la poudre.⁹⁸ Suite à la disparition des condenseriers, la fabrication de poudre de lait gagne encore en importance dans les années 1930. Les Laiteries réunies Genève installent ainsi leur propre fabrique de poudre de lait écrémé dans les locaux de leur laiterie en 1934.⁹⁹ L'UCPL et les fédérations laitières de Suisse orientale avaient pour leur part déjà fondé un consortium en 1930 pour relancer l'entreprise de séchage de Sulgen, fermée en 1929 en raison de problèmes financiers.

La fabrication de poudre de lait permet aux fédérations laitières de libérer les producteurs de lait de leur dépendance envers les industries orientées vers les volatiles marchés d'exportation tout en développant leur propre potentiel de transformation laitière. Grâce à cette évolution, elles disposent enfin d'un instrument efficace, in-

dispensable pour gérer la transformation et pour minimiser les répercussions de la courte durée de conservation du lait sur les prix. L'industrie du lait condensé est ainsi remplacée pratiquement sans transition par les activités des fédérations dans le domaine de la poudre de lait.

Les producteurs de lait parviennent ainsi à atténuer un temps les problèmes engendrés par l'effondrement des exportations de lait condensé, mais non à les résoudre, car l'écoulement des quantités rapidement croissantes de poudre de lait était hésitant. Pendant les trois premiers exercices, l'usine de séchage de Sulgen reste de ce fait dans les chiffres rouges. La poudre de lait écrémé ne réussit que lentement à s'imposer dans l'alimentation des porcs et de la volaille ainsi que dans les industries boulangère et alimentaire.¹⁰⁰

117 Installation de séchage par pulvérisation de Dagmarsellen. La tour d'atomisation peut produire une tonne de poudre par heure.



À première vue, la réaction des fédérations laitières à la fermeture des entreprises de séchage peut étonner, car en raison de leurs importants besoins en lait, les condenseries sont en effet vitales pour les producteurs de la région. L'UCPL regrette certes la fermeture des usines et en souligne les conséquences massives, mais les producteurs ne souhaitent pas venir en aide matériellement aux entreprises de transformation. Après la guerre, devant faire face à une nouvelle concurrence étrangère favorisée par des coûts de fabrication nettement plus bas, celles-ci se sont à plusieurs reprises efforcées d'obtenir une baisse du prix du lait. En réponse à cette revendication, l'UCPL souligne à juste titre que le lait condensé suisse ne peut faire front à la concurrence étrangère que grâce à sa qualité supérieure, et que celle-ci ne peut plus être assurée si l'on baisse encore le prix du lait.¹⁰¹ De leur côté, les entreprises de séchage font remarquer, avec raison elles aussi, que les différences de qualité ne sont pas aussi importantes pour le lait condensé que pour les fromages, dont la fabrication est plus différenciée et plus complexe.¹⁰² L'UCPL estime que la stabilisation du prix du lait obtenue avec le nouveau régime laitier, instauré après la Première Guerre, est plus importante que le maintien d'une industrie du lait condensé dépendante de la conjoncture. Les entreprises de séchage revêtent certes une certaine importance pour les régions, mais les quantités de lait qu'elles transforment sont néanmoins globalement limitées.

Depuis la Première Guerre mondiale, les quantités de lait transformées par les fédérations laitières augmentent constamment. Le vaste mandat officiel portant sur l'assurance de l'approvisionnement de la population en lait de consommation nécessite une logistique complexe et incite les sections régionales de l'UCPL à se lancer de manière accrue dans la transformation laitière. En collaboration avec les marchands de lait, les transformateurs et les coopératives de consommation, la plupart des fédérations investissent considérablement dans des laiteries, qui, outre leur activité principale consistant à approvisionner les villes en lait de consommation, produisent de plus en plus des produits laitiers divers (beurre, fromage, spécialités laitières). Par rapport aux fabriques de conserves de lait, ces laiteries constituent un canal de transformation plus sûr pour les producteurs et des entreprises de transformation plus fiables pour les consommateurs.

LA CONSOLIDATION DE L'INDUSTRIE DE LA POUDRE DE LAIT APRÈS 1950

Durant les années 1950, le volume de lait de consommation augmente continuellement. Cela s'explique, d'une part, par l'élargissement des bases fourragères avec l'importation accrue d'aliments fourragers, par les progrès en matière de sélection et par des récoltes exceptionnelles de fourrages grossiers en raison de bonnes conditions climatiques. A cela s'ajoute la forte baisse de la consommation de lait dans les fermes, où les machines remplacent de plus en plus la main d'œuvre humaine.¹⁰³ Comme d'autre part la consommation de lait de la population non paysanne, en forte augmentation, stagne, la transformation du lait produit commence à poser problème, du moins à partir de la moitié des années 1950. En réponse à cette situation, les fédérations laitières agrandissent dans un premier temps leurs usines de séchage ou en construisent de nouvelles, comme par exemple l'usine de Dagmersellen construite en 1960 par le Milchverband Luzern. Elles augmentent ainsi leur potentiel de transformation et peuvent mieux mettre en valeur les excédents temporaires. Pour les fédérations, la fabrication de poudre est par ailleurs une solution économiquement judicieuse, surtout depuis le début des années 1960, qui voit augmenter l'utilisation de mélanges de poudre de lait en tant que succédané de lait pour l'élevage de veaux. Ces succédanés

permettent en effet aux exploitations ne produisant pas de lait d'engraisser des veaux. Quant aux producteurs de lait, ils peuvent grâce à ces aliments de substitution livrer davantage de lait pour la transformation en fromage. Une évolution positive pour les exploitations, puisqu'il en résulte une forte augmentation de la productivité.

Si la fabrication accrue de poudre de lait permet de résoudre des problèmes au niveau des exploitations, l'augmentation croissante du lait à transformer entraîne de nouveaux problèmes. La situation s'aggrave lorsque les usines de séchage commencent, dans les années 1960, à remplacer la graisse lactique relativement chère contenue dans les succédanés de lait par des graisses animales meilleur marché provenant d'abats.¹⁰⁴

Pour des raisons économiques, les entreprises appartenant aux fédérations commencent à contourner la stratégie de leurs propriétaires, qui consiste à sécher le plus possible de lait entier et moins de lait écrémé.¹⁰⁵ En utilisant du lait entier, les fédérations souhaitent transformer autant de graisse lactique que possible en poudre de lait, afin de limiter la production indigène de beurre, ce qui permet d'importer du beurre meilleur marché et de prélever des droits tarifaires pour alléger le compte laitier.

En raison du remplacement de la graisse lactique par des graisses animales, les fabriques de poudre ont de moins en moins besoin de lait entier et utilisent de plus en plus du lait écrémé. Résultat, une augmentation massive de la fabrication de beurre provoquant la constitution de surplus non utilisables dès 1967 et l'apparition d'une véritable « montagne de beurre ».

Une vaste action de promotion de beurre de choix et de beurre de cuisine permet néanmoins d'éliminer relativement rapidement cette montagne de beurre et de détendre la situation.¹⁰⁶ Le marché du lait est encore allégé à partir de la seconde moitié des années 1960, lorsque la Confédération décide d'utiliser de manière accrue la poudre de lait dans le cadre de l'aide au développement. Comme il s'agit uniquement de poudre de lait entier, les quantités de lait entier séché et de graisse lactique transformée augmentent, ce qui allège le marché saturé du beurre.¹⁰⁷

Dans les années 1970, la demande de poudre de lait baisse de nouveau. Comme la production de lait continue néanmoins d'augmenter, il faut transformer de plus en plus de lait en poudre. Les fédérations régionales possédant des fabriques de poudre de lait fondent alors en 1975 la centrale de la poudre de lait, dont la tâche consiste à réaliser des analyses du marché, à gérer la fabrication, à centraliser les ventes, à acquérir de nouveaux clients et à optimiser de la sorte la transformation laitière.¹⁰⁸

3.3 | Qualité et formation

Le terme « qualité » décrit la nature, la constitution et la valeur d'un produit. Depuis le 19^e siècle, on utilise de plus en plus des caractéristiques standardisées pour décrire la qualité. Cela s'explique par l'avènement de l'industrie de produits de masse, qui élimine tout contact direct entre les consommateurs et les producteurs ainsi que tout échange sur les conditions complexes de production et les critères qualitatifs requis. Par principe, les denrées alimentaires ne se laissent pas standardiser. En tant que produits naturels vivants, elles sont en effet soumises à des variations. En outre, leur évaluation étant aussi une question de goût et d'habitudes alimentaires, elle est difficilement appréciable objectivement. S'ajoute à cela que la qualité d'une denrée alimentaire dépend des facteurs les plus divers qui sont interdépendants dans certains cas, mais s'excluent dans d'autres : l'amélioration d'une certaine caractéristique d'une denrée alimentaire engendre très souvent la péjoration d'un autre élément. Ainsi l'upérisation

du lait détruit-elle par exemple les bactéries contenues dans le lait, ce qui en augmente la durée de conservation. Elle modifie par contre le goût du lait et détruit des vitamines. Par ailleurs, les nombreux modes de transformation et de consommation compliquent la fixation de critères qualitatifs uniformes pour les denrées alimentaires. Le lait des vaches affouragées avec de l'ensilage peut par exemple être parfaitement utilisé pour la fabrication de yogourts et de beurre. En revanche, ce même lait est inutilisable pour fabriquer du fromage au lait cru, qui doit être longuement affiné, car il fait gonfler la pâte et rend le fromage incomestible.¹⁰⁹

On ne s'étonnera donc guère que les divers protagonistes émettent sur la qualité du lait et des produits laitiers des avis divergents selon l'époque considérée et que leurs exigences soient parfois contradictoires.

3.3.1 | LA PROMOTION DE LA QUALITÉ EN TANT QUE PROCESSUS GLOBAL POUR L'EMMENTAL

Le fromage de l'Emmental doit en grande partie son succès pratiquement mondial à sa qualité proverbiale. Peu d'autres produits laitiers ont bénéficié d'efforts aussi intensifs en vue d'améliorer leur qualité. Les premiers à essayer d'améliorer la qualité furent les vachers et les armaillis, donc les producteurs et transformateurs du lait, qui développèrent progressivement un grand savoir relativement à la coagulation du lait au moyen de présure, technique permettant de transformer le lait en une denrée conservable. Leurs acheteurs, à savoir les marchands et les commerçants, leurs faisaient directement part des souhaits et exigences des consommateurs.

Les principales caractéristiques du fromage sont au départ des critères optiques et sensoriels, tels le goût, les trous et la consistance. Progressivement cependant, les diverses idées que l'on se fait de ce qu'est un « bon fromage » se rapprochent au point que la grande diversité régionale et saisonnière des fromages traditionnels fait place à des ensembles de production relativement homogènes, c'est-à-dire aux diverses variétés de fromage. L'Emmental devient avec le temps la variété la plus importante et la plus appréciée ; ce fromage est alors exporté non seulement dans toute l'Europe, mais aussi de plus en plus, à partir de la moitié du 19^e siècle, vers les pays d'outre-mer. La constitution d'une variété n'est toutefois pas synonyme d'uniformisation. De nouvelles différenciations voient le jour au sein des variétés, surtout au sein de l'Emmental. En effet, les clients dans les diverses régions d'exportation exigent des consistances et durées d'affinage différentes. Ainsi la clientèle américaine et française préfère-t-elle des fromages d'une durée d'affinage moyenne, peu salés et avec de grands trous, alors que les consommateurs d'Allemagne et d'Autriche exigent des fromages affinés longuement, avec de petits trous.¹¹⁰ Au total, six à sept types d'Emmental se cristallisent progressivement, dont la durée d'affinage oscille entre 6 et 24 mois. Bien que le type moins affiné, doux et moelleux se soit imposé entre-temps, l'Emmental bien affiné trouve aujourd'hui encore des amateurs en Suisse et en Italie.

À partir de la moitié du 19^e siècle, la qualité du fromage commence à intéresser non plus les seuls producteurs de lait, fromagers et marchands de fromage, mais aussi les chercheurs formés dans les universités étrangères, qui remettent en question les modes de fabrication régionaux basés sur la tradition et les méthodes empiriques.¹¹¹ L'un de ces scientifiques est le pasteur Rudolf Schatzmann. Directeur de la station de recherches laitières de Thoune, il procède à des essais concernant la fabrication de fromage et de beurre ainsi que l'affouragement des vaches laitières, étudie les maladies animales et développe de nouvelles installations pour les fromageries. « Seule la qualité nous

permettra de défendre notre place sur le marché mondial », affirme Schatzmann pour justifier son engagement en faveur de l'amélioration de la production et de la transformation laitière.¹¹² Dans un livre paru en 1883 («*Milchbüchlein*»), il décrit ce qu'il entend par «*bonne qualité*»¹¹³ et déclare que les fromagers doivent être en mesure de contrôler les processus chimiques et physiques de la fermentation par la standardisation du lait et de la fabrication. Schatzmann prescrit des valeurs exactes pour l'humidité et la température dans l'étable et exige un contrôle minutieux de la teneur en graisse et en eau du lait en fromagerie, à l'aide d'un crémomètre. En outre, il conseille l'utilisation d'un hygromètre (instrument de mesure de l'humidité) dans les entrepôts de fromage et élabore des règles relatives à la construction et à l'aménagement des fromageries.¹¹⁴

La méthode de Schatzmann est surtout remarquable par deux aspects : premièrement, il considère que la qualité peut être mesurée à l'aide de critères objectifs. Un «*bon*» fromage, selon Schatzmann, est un fromage fabriqué à base d'un lait présentant une teneur élevée en graisse et en protéine, mais ne contenant qu'un minimum de germes et d'éléments étrangers susceptibles de détériorer de quelque manière que soit le goût et l'odeur du lait.¹¹⁵ Deuxièmement, l'attention de Schatzmann ne s'arrête pas au seul produit final, elle va aussi à la matière de base, à savoir le produit hautement périssable qu'est le lait cru. Il considère que la qualité recouvre toutes les étapes de la fabrication et concerne tous les protagonistes. L'instauration de mesures qualitatives, notamment dans les étables, est due à son influence.

INSPECTION DES FROMAGERIES ET DES ÉTABLES

Dès les années 1830, certaines sociétés de laiterie du canton de Berne ont déjà des contrôleurs du lait («*Milchfecker*»), qui visitent les étables, examinent les mamelles des vaches et analysent le lait.¹¹⁶ Ces contrôleurs du lait sont soit des fromagers expérimentés, soit des paysans qui s'engagent auprès de leurs collègues pour les aider à améliorer la qualité de leur lait. Les contrôles sont par la suite élargis aux fromageries, en 1882 en Thurgovie, puis en 1885 dans le canton de Berne.¹¹⁷ À l'instigation de la *Ökonomische Gesellschaft Bern*, la toute jeune fédération laitière régionale organise



118

118 | 119 Le contrôle de la qualité commence avec l'inspection du fourrage, des étables et des animaux. Les résultats des inspections sont notés minutieusement dans les rapports des inspecteurs régionaux des fromageries et des étables. S'il n'est pas remédié aux défauts constatés, des déductions sont faites sur le prix du lait.

Käsereigenossenschaft Adelboden-Sikon.
Stallinspektion vom 12. & 13. Juni 1957.

Angeführt von: A. Zimmerli, Käser Al. Stocker, A. Brämner & Ms. Jordi, W'fecker.

Nu.	Stallordnung		Kühe.	Bemerkungen.
	Ventilat.	Reinlichkeit.		
13	gut	gut	5	-
12	gut	gut	16	Stall weiseln. / Krüsch.
10	gut	Tränke unrein	9	Neusy v.l.rüss. / Krüsch.
11	gut	gut	10	-
9	gut	gut	10	1 Melkessel unrein.
8	gut	gut	17	Krüsch.
7	gut	gut	10	Dubi h.r.rüss.
4	gut	gut	5	Melkessel unrein.
5	gut	gut	5	-
6	gut	gut	11	Brennte unrein ersetzen. / Krüsch.
2	gut	gut	7	2 Melkessel unrein. / Stall weiseln.
1	gut	gut	13	Singel h.r.rüss. / 2 Melk. unr. / Krüsch.
3	gut	gut	11	Krüsch.
15	gut	gut	12	Krüsch.
16	gut	gut	7	-
17	gut	gut	4	Stall weiseln.
19	gut	gut	7	-
20	lüften	gut	5	Regina h.r.Eiger. / Stall weiseln.
21	lüften	gut	5	-
22	lüften	gut	4	Blösch v.r.Eiger. / Melk. & Karne unrein. Stall weiseln.
23	mangelhaft		4	-
24	mangelhaft		5	Brennte ersetzen. / Stall weiseln.
26	gut	gut	3	Krüsch.
27	gut	gut	9	-
29	mangelhaft		2	Melkessel unrein. / Stall weiseln.
25	gut	gut	12	2te altmelk. / 1 Melk. unrein / 1 Melk. ern. Krüsch.

Bemerkung: Der Reinigung von Milchgeschirr dürfte bei versch. Lieferanten mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Die Ventilation u. Reinlichkeit in den Ställen lässt da u. dort immer noch zu wünschen übrig. In der Regel sind es ja immer die gleichen Lieferanten. Sollte diesbezüglich bei den betreffenden keine Besserung konstatiert werden, wird die Qualitätsprämie entzogen.

27. Juli 1957.

Alex. Zimmerli

dès 1896 des inspections combinées des étables et des fromageries. Les cantons soutiennent ces inspections par le versement de contributions financières. A Berne, l'Etat intervient même directement, en créant des cercles régionaux d'inspection, dans lesquels un ou deux fromagers expérimentés font office de contrôleurs parallèlement à leur activité principale. Comme ces inspecteurs doivent se consacrer à leur propre entreprise pendant la période particulièrement intensive de juin à août, le canton engage des inspecteurs professionnels à partir de 1899.¹¹⁸ Ces derniers rédigent certes de volumineux rapports d'inspection, mais ils ne peuvent pas s'appuyer sur des dispositions contraignantes et ne sont pas habilités à imposer qu'il soit remédié aux défauts constatés. En 1894, la Société suisse d'industrie laitière élabore un « schéma modèle pour les inspections », qui ne réglemente toutefois que la procédure à suivre lors des inspections et non d'éventuelles sanctions.¹¹⁹

CRÉATION DE BASES JURIDIQUES POUR LA PROMOTION DE LA QUALITÉ

Alors que les inspections dans les étables et les fromageries sont déjà assurées selon un système typique de milice, il sera pratiquement impossible de dégager un accord

120 L'amélioration de la qualité du lait est un objectif commun des autorités, des scientifiques et de la Société suisse d'industrie laitière. Les résultats scientifiques sont présentés et discutés lors de conférences organisées régulièrement. Les « thèses de Gossau », qui deviendront célèbres par la suite, sont adoptées à la conférence de 1905, qui se déroule à Gossau. C'est sur elles que sera notamment basé le Règlement suisse de livraison du lait édité en 1929, et elles serviront encore de modèle après la guerre.¹²⁰

Schweiz. Milchwirtschaftlicher Verein.

Tagesprogramm

1905

II. Schweiz. Milchwirtschaftskonferenz (IV. Milchtag)
Dienstag und Mittwoch, den 25. und 26. April 1905
in Gossau (Kanton St. Gallen).

I. Tag.

Dienstag	9 Uhr.	Sammlung der Teilnehmer und Eröffnung der Konferenz im Hotel Bahnhof in Gossau.
" "	9 1/2 — 12 "	Vorträge über Fortschritte aus dem Gebiete der Fabrikationstechnik. a) Bauliche und technische Einrichtung der Käseereien. Referent: Herr Direktor C. Weymann , Cullerhof-Rheineid. b) Neue Forschungsergebnisse aus dem Gebiete der Fabrikationstechnik. Referent: Herr Direktor A. Peter , Volkrechtsschule Rättli.
Mittwoch	12 — 1 1/2 "	Gemeinsames Mittagessen.
" "	1 1/2 — 2 1/2 "	Diskussion der Vortragsvorträge.
" "	2 1/2 — 6 "	Vorträge aus dem Gebiete der Kunstbäcker- und Kraftfutterfrage. a) Die Ergebnisse der vom Landwirtschaftslehre-Verband und dem Schweiz. Milchwirtschaftlichen Verein durchgeführten Erhebungen über die Ursachen der Säuerungen im Käseerbetrieb mit besonderer Berücksichtigung der Kunstbäckerei und Kraftfütterung. Referent: Herr Landwirtschaftslehrer Käppeli , Präsident der bezüglichen Enquete-Kommission. b) Der allgemeine Stand der Kunstbäcker- und Kraftfutterfrage, ihre Behebung zu unserer Emmenthaler Käseerei und die hieraus sich ergebende Wegweisung für unsere Land- und Milchwirtschaft. Referent: Herr alt Käseerinspektor Fritz Reber , Marzellen, Präsident des Schweiz. Milchwirtschaftlichen Vereins.
Abends	8 "	Allgemeine Vereinigung zur Diskussion der Nachmittags-Vorträge und Bereinigung der Thesen.

2. Tag.

Morgens	7 "	Abmarsch zur Exkursion in eine Anzahl benachbarter größerer neu-ingerichteter Käseereien.
" "	11 1/2 "	Rückkehr und Schluss der Konferenz.

Anmeldungen zur Konferenz-Teilnahme sind zu richten an Herrn **Präsident Fr. Reber** in Marzellen bei Bern.

— Für bereits Montag abends ankommende Teilnehmer Sammlung im **Hotel Gossau**. —

sur le type d'étables et l'affouragement adéquats pour la production de lait de fromagerie avant le début du 20^e siècle. En 1905, la Confédération adopte une loi sur les denrées alimentaires; celle-ci, qui concerne exclusivement le contrôle des aliments mis en vente, prévoit des sanctions pour les fraudes, les contrefaçons ou encore la production de marchandises néfastes pour la santé.¹²¹ Le processus de fabrication, en revanche, reste exclu de la loi; il fut par la suite réglé par la branche elle-même.

La question de l'affouragement, qui divisait les esprits depuis longtemps, est également discutée intensivement. Sans engrais artificiels et aliments concentrés, la productivité du secteur laitier n'aurait jamais augmenté, au 19^e siècle, de manière comparable au standard international. Les fromagers et les exportateurs critiquent néanmoins le fait que certains engrais artificiels et aliments concentrés compromettent la qualité de l'Emmental.¹²² Lors de la grande conférence de 1905 sur l'économie laitière, qui se tient à Gossau, des inspecteurs de fromagerie et enseignants des écoles de laiterie présentent les résultats des recherches et proposent des solutions qui déboucheront sur un recueil de dispositions sur les engrais et l'affouragement, les fameuses thèses de Gossau.¹²³ En 1922, un séminaire sur l'économie laitière à Frauenfeld traite de l'utilisation accrue de fourrage vert ensilé et des pertes en résultant pour la fabrication d'Emmental.

Le règlement suisse de livraison du lait sera élaboré sur la base des thèses de Gossau et de Frauenfeld en 1929, qui limitera l'utilisation d'aliments concentrés et interdira l'affouragement de pommes de terre crues, de cossettes de betteraves humides, de déchets de légumes et de fourrage ensilé pour la production de lait de fromagerie.¹²⁴ Suite à cela, les fédérations laitières régionales répartiront les régions de production laitière en zone d'ensilage et en zone de non-ensilage, les sociétés de transformation laitière constituant la plus petite unité au sein de cette répartition. Si une société se trouve par exemple en zone de non-ensilage, toutes les exploitations laitières qui lui sont affiliées devront lui livrer du lait de non-ensilage.

Outre l'affouragement, le règlement suisse de livraison du lait réglemente également la traite et le traitement du lait à la ferme, interdit la livraison de lait non frais et standardise enfin le contrôle du lait livré aux fromageries ainsi que les inspections. En 1934, l'UCPL et l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL) décident d'un commun accord de baser tous les contrats d'achat de lait sur le règlement suisse de livraison du lait,¹²⁵ ce qui lui confère pratiquement un statut de droit public. Ce n'est pourtant qu'en 1953 qu'il sera intégré, sur proposition de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL), à l'arrêté sur le statut du lait et transféré, de la sorte, dans le droit public.

Le lien entre l'affouragement des vaches laitières et l'aptitude du lait à être transformé en fromage, déjà discuté par Schatzmann, illustre parfaitement le fait que l'augmentation de la productivité et les exigences qualitatives envers la transformation peuvent être contraires. La pasteurisation du lait de fromagerie aurait pu constituer une solution, et aurait accessoirement permis de réduire encore le nombre de germes et de simplifier la fabrication du point de vue de l'hygiène. Considérant en majorité que la pasteurisation du lait ne convenait pas au caractère particulier de l'Emmental et n'était hygiéniquement pas indispensable, l'assemblée des délégués de la SSIL rejette néanmoins cette idée en 1958. Après la présentation des résultats des tests et des recherches, elle conclut au contraire que l'utilisation de lait cru constitue une des conditions majeures de la fabrication d'Emmental de la meilleure qualité. La SSIL adopte une résolution dans laquelle elle souligne que l'utilisation d'un lait cru, produit selon des directives strictes, livré deux fois par jour, n'ayant pas été transporté sur un

trop long trajet et contrôlé consciencieusement constitue la meilleure base pour la production d'Emmental de première qualité.¹²⁶ Le principe selon lequel le fromage est un produit naturel ne contenant aucun autre additif que de la présure, de l'eau, des cultures de bactéries et du sel de cuisine, ancré dans la loi sur les denrées alimentaires depuis 1936,¹²⁷ est ainsi confirmé.

LA TRANSFORMATION DÉCENTRALISÉE DU LAIT DANS LES FROMAGERIES VILLAGEOISES

Durant la période qui nous intéresse, les grandes unités de fabrications du type des entreprises industrielles de séchage ne sont pas en mesure de fabriquer du fromage à pâte dure, car celle-ci nécessite du lait frais, qui doit être livré immédiatement après la traite. Des trajets courts constituent donc une des conditions préalables pour la transformation du lait cru, denrée particulièrement périssable. Comme elles ne peuvent transformer que le lait des exploitations situées dans les proches environs, les fromageries villageoises sont le plus souvent de petites entreprises artisanales. Le fait que les chefs d'entreprise participent presque toujours à la fabrication et entretiennent des liens étroits avec les producteurs de lait est un facteur important pour le contrôle de la qualité. Si le fromager ne fait pas bien son travail, la nouvelle fait immédiatement le tour du village. À l'inverse, le fromager connaît ses fournisseurs personnellement. Le contrôle quotidien du fromager lors de la prise en charge du lait est un élément important. Aujourd'hui encore, ce contrôle est documenté « publiquement », par exemple par le fait que le fromager expose le soir, sur le rebord de la fenêtre de la fromagerie les échantillons utilisés pour le test de réductase dans des éprouvettes pourvues du nom des producteurs. Les fromagers suivent des cours pour apprendre à reconnaître l'aptitude du lait à être transformé en fromage. Le travail quotidien ne permettant aucun examen minutieux, et encore moins chimique ou physique, les fromagers apprennent surtout à filtrer le lait et à procéder à un examen sensoriel.

TAXATION DU FROMAGE : L'ÉVALUATION DU PRODUIT FINI

Au départ, les marchands de fromage informaient les fromagers et les sociétés de fromagerie des souhaits de leurs clients, mais leur communiquaient aussi les éventuels défauts de fabrication constatés ou la présence de lots incommestibles. Au 19^e siècle, ces informations personnelles sont de plus en plus remplacées par la taxation du fromage, une évaluation de la qualité par les marchands lors du rituel achat semestriel. Chaque fromage d'une production semestrielle (lot) est alors examiné et noté en fonction de ses trous, de sa pâte, de son goût et de sa couleur. En général, l'exportateur visite la fromagerie en compagnie de son maître-saleur, qui le conseille pour la taxation.

Au début, les fromages étaient exclusivement taxés par les exportateurs et leurs saleurs. En 1915, l'Union suisse du commerce de fromage fonde une commission neutre de contrôle et de taxation, qui introduit un système de points, taxe une nouvelle fois tous les lots déclarés excellents et verse des primes de qualité pour les lots exceptionnels (à partir de onze points). La commission contrôle également la première taxation. Les fromagers qui n'acceptent pas la taxation de leur marchandise peuvent faire recours, ce qui déclenche une seconde taxation. Les fromagers ainsi que les marchands peuvent également faire recours contre les décisions de la commission de contrôle et de taxation. Dans un tel cas, c'est à une commission de recours constituée de trois personnes que revient de prendre la décision définitive.¹²⁸ Depuis la dissolution de l'Union suisse du commerce de fromage en 1998, c'est l'interprofession Emmentaler Switzerland qui s'occupe de la seconde taxation et de la classification de l'Emmental.

121 La qualité n'est pas uniquement mesurée à l'aide d'ustensiles techniques, mais est aussi testée avec les sens (goût, odeur, aspect).



122 Pendant longtemps, les fromagers cultivaient eux-mêmes les bactéries nécessaires à la fermentation. Actuellement, le processus de fermentation est largement uniformisé, cela grâce aux cultures standardisées de bactéries proposées par la Station de recherches en économie laitière. Cette procédure permet en outre de ne plus procéder que par sondage lors de la taxation.



La formation des fromagers devient au fil du temps un facteur particulièrement important pour l'amélioration de la qualité. Jusque dans les années 1880, il n'existait aucune formation standardisée et le terme de « fromager » était souvent utilisé pour désigner les transformateurs de lait, donc les vachers et armaillis sur les alpages ou les valets dans les premières fromageries de village. Le savoir-faire, basé sur des connaissances transmises oralement, varie alors encore fortement d'un fromager à l'autre.

En raison de la demande croissante d'Emmental, des « fromagers » peu qualifiés se lancent alors dans la fabrication de fromage, ce qui provoque, à partir des années 1870, une augmentation des plaintes concernant le manque de connaissances des fromagers et la mauvaise qualité du fromage. Lors de la journée du fromage à Berthoud en 1882, plusieurs intervenants formulent des exigences envers une future formation de fromager et exigent de sévères sanctions contre les fromagers bâclant leur travail ou insuffisamment formés.¹²⁹ Par la suite, des conférences et des cours sont organisés pour perfectionner la formation du personnel des fromageries. Dans ce domaine aussi, Rudolf Schatzmann fait figure de pionnier; il tient de nombreuses conférences et organise des cours à la Station de recherches qu'il dirige à Thoune.¹³⁰ Dans les années 1880, alors que les exportations de fromage stagnent en raison de la concurrence des imitations étrangères d'Emmental ainsi que des problèmes de qualité en Suisse, la Confédération intervient à son tour. Dans une circulaire, le Conseil fédéral exige que la qualité des produits laitiers soit améliorée d'urgence, afin que la Suisse reste compétitive.¹³¹ En même temps, il décide de soutenir financièrement des écoles d'économie laitière. De nombreuses écoles sont donc créées: à Sornthal (SG) et à Moudon (VD) en 1886, à Zollikofen (BE) et à Treyvaux (FR) en 1887, à Sursee (LU) en 1911. Ces écoles forment les fromagers et les préparent à la maîtrise. Avec leurs fromageries de démonstration, laboratoires, stations de recherches et bureaux de conseils, elles deviennent en outre des centres de recherche appliquée et font office de service de vulgarisation et de renseignements pour les fromagers.¹³² Les activités cantonales en matière de recherches laitières sont néanmoins rapidement complétées et supplantées par des activités à l'échelon fédéral. Le Conseil fédéral pousse aussi activement l'institutionnalisation de la recherche laitière. Suite à une motion déposée au Conseil national en 1887, il élabore une proposition de financement y ayant trait.¹³³ En 1901, la Station centrale de recherches agricoles et laitières est fondée au Liebefeld près de Berne; elle fait aujourd'hui partie de la Station de recherches Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP).¹³⁴ Parallèlement, la Confédération s'engage aussi dans le domaine de la formation. La section d'agronomie intégrée à l'Ecole polytechnique fédérale (aujourd'hui EPFZ) en 1869 doit essentiellement remédier au manque de lieux de formation pour les chercheurs en agronomie, manque qui est de plus en plus considéré comme gênant. Comme option aux études d'ingénieur agronome, les étudiants peuvent se spécialiser en technique laitière. En 1930, cette spécialisation est revalorisée par la création du titre d'ingénieur en économie laitière (ingénieur en denrées alimentaires aujourd'hui) à l'initiative d'Albin Peter. En 1947, la fondation de l'Institut de technique laitière l'ancre définitivement au plan institutionnel.¹³⁵ Depuis 1967, un concordat intercantonal gère le Technicum agricole à Zollikofen (Haute école suisse d'agronomie HESA), qui assure le lien entre l'EPFZ et les écoles de laiterie. Des technologues en denrées alimentaires spécialisés en économie laitière y sont formés à côté d'ingénieurs forestiers et agronomes.¹³⁶



123

123 | 124 La première taxation a lieu dans la cave du fromager et la seconde taxation dans la cave d'affinage du commerçant. En frappant légèrement sur le fromage on peut déceler s'il présente des trous défectueux. L'examen visuel de l'échantillon de 20 cm de long permet de juger la finesse, la couleur et la consistance de la pâte, et sa dégustation de déterminer le goût et l'arôme.¹³⁷



124

Ce n'est qu'à partir de 1915, que les apprentis fromagers, jusqu'alors exclusivement formés au sein de leur entreprise d'apprentissage, suivent des cours professionnels et de culture générale, intégrés aux programmes des écoles professionnelles.¹³⁸ La formation de fromager est par conséquent incorporée au système dual de formation professionnelle, spécifiquement suisse. À partir de 1932, l'apprentissage, qui dure trois ans, est organisé par les cantons en collaboration avec la Société suisse d'industrie laitière.

Pendant l'entre-deux-guerres, les fédérations laitières régionales construisent de grandes centrales laitières fédératives dans de nombreuses villes. Au début, il s'agit surtout d'assurer l'approvisionnement en lait de consommation. Petit à petit, ces laiteries se mettent à fabriquer des spécialités laitières, telles de la crème de consommation et à café, des yoghourts et du fromage frais. Dès lors, la formation de fromager devient insuffisante et l'on crée un apprentissage de laitier, qui sera revalorisé en 1943, par la formation de maître-laitier.¹³⁹

Dans les années 1990, un grand nombre de ces anciennes laiteries fédératives se muent en groupe indépendants appliquant une politique d'expansion et fabriquant une vaste palette de produits laitiers. Dans le même temps, de nombreuses fromageries ayant dû abandonner la production d'Emmental se lancent dans la fabrication de spécialités laitières. La Société suisse d'industrie laitière (SSIL) réagit à cette évolution en regroupant les deux formations de fromager et de laitier au sein du métier de « technologue en industrie laitière ».

3.3.2 | L'ÉVOLUTION DE LA QUALITÉ DU BEURRE EN TANT QUE PROCESSUS GLOBAL

Dans un premier temps, des efforts semblables à ceux entrepris pour améliorer la qualité de l'Emmental au 19^e siècle font défaut dans le domaine de la beurrerie. Rappelons que la fabrication de beurre est au départ beaucoup moins importante que celle de fromage et que le beurre n'est alors pas un produit d'exportation, comme le fromage, mais un produit d'importation. Des plaintes concernant du beurre rance, avarié ou amer sont monnaie courante.¹⁴⁰ Ce manque de qualité est principalement dû au mode de production de la crème dans les fromageries et les centres collecteurs. Le lent processus d'écémage, au cours duquel on laisse reposer le lait dans les gerles, abîme souvent la crème, qui mûrit quelque fois spontanément et de manière incontrôlée, sous l'influence de la chaleur. Si cela se révèle parfois être un avantage, les effets sur le goût et l'arôme du beurre sont néanmoins dans l'ensemble négatifs. De plus, la mauvaise aération des locaux ou leur propreté insuffisante dénaturent souvent le goût de la crème, produit particulièrement sensible à cet égard, avant même son utilisation pour la fabrication du beurre.¹⁴¹ Dans les fromageries d'alpage notamment, la réfrigération n'est souvent pas possible et le beurre parvient déjà avarié sur le marché.¹⁴² Les instruments de fabrication posent également des problèmes. Des bactéries se fixent dans les gerles et les barattes en bois. Et dans les chaudières servant à l'écémage du petit-lait, il arrive que, la crème soit polluée par des particules de cuivre.

C'est ici aussi Rudolf Schatzmann qui entreprend de premiers efforts pour produire du beurre de haute qualité. Dans de nombreux articles, il fait état des plus récents résultats obtenus à l'étranger, des innovations techniques et des résultats de ses propres expériences à la station de recherches laitières qu'il dirige à Thoun.¹⁴³ À l'École de laiterie de Rütli, on procède également à des expériences dans les années 1890 pour développer un beurre de fromagerie de table, qui est même exporté et vendu à prix d'or à Paris.¹⁴⁴ Dans les années 1880, la fabrication de beurre est intégrée aux efforts collectifs visant à promouvoir la qualité, notamment soutenus par la Société suisse de

l'industrie laitière. Comme elle l'avait fait pour le fromage, la SSIL s'engage surtout dans le domaine de la formation. Alors que les sections régionales organisent des cours de fabrication de beurre pour les fromagers à partir des années 1880, comme par exemple l'association des fromagers bernois, qui organise des cours pour ses membres à la fromagerie de Kiesen en 1885,¹⁴⁵ l'association faîtière tente d'inciter ses membres à améliorer la qualité en introduisant des primes de qualité pour le beurre et en décernant, à partir de 1915, des médailles pour les meilleures productions.¹⁴⁶ C'est pourtant l'introduction des centrifugeuses au 19^e siècle qui est l'élément décisif. Ces appareils, qui apparaissent à la fin des années 1880, accélèrent la production de crème et réduisent ainsi le risque que le beurre ne soit avarié ou rance.

Ce n'est qu'après la Première Guerre mondiale que des mesures efficaces seront prises dans toute la Suisse, lorsque l'UCPL développe énergiquement la fabrication de beurre pour compenser la crise des exportations de fromage. On emprunte alors une voie semblable à celle déjà adoptée pour l'Emmental. Ce nouveau produit est standardisé et vendu sous un nom de marque bien reconnaissable et impossible à confondre. Le beurre doit néanmoins rester un produit naturel (l'adjonction d'agents conservateurs, de colorants ou des graisses non lactiques est interdite par la loi sur les denrées alimentaires).¹⁴⁷ L'assurance de la qualité ne se limite pas au produit et à la fabrication, mais inclut la production de lait et de crème, la fabrication, le moulage et l'emballage. La marque de beurre Floralp, lancée et protégée en 1928, régit tout le processus : la production laitière, la production de crème, la fabrication du beurre, le moulage et l'emballage. S'il existait déjà des bases juridiques pour la production laitière, (droit sur les denrées alimentaires, règlement suisse de livraison du lait, ordonnances sur la

125 Outre de critères mesurables, tels les teneurs en eau et en graisse, le degré d'acidité, la teneur en germes et l'aptitude à la conservation, la taxation du beurre Floralp tient compte de critères sensoriels tels l'odeur, le goût et l'arôme.



Über die Markenbuttertaxation vom 22.März 1934, 9 Uhr im Hotel Bären

in S U H R .

Vorsitz: C. Kurmann, Vice-Präsident der Kontrollkommission

Anwesend: Mitglieder der Kontrollkommission: Winiger, Dr. Stüssi, Insp.

Vertreter von Buttereien: Benz-Basel (Labcr); Brunner-Kreuzlingen; Graber-Chur; Hagenbucher-Suhr; Heller-Zürich; Kurmann-Basel; Lindt-Suhr; Manser-Thun; Meili-Pfäffikon; Mosimann-Burgdorf (Bz.); Felichet-Lausanne; Siegrist-Winterthur; Sommerhalder-Gossau; Strebel-Burgdorf; Winiger-Luzern; Zaugg-Olten.

Von der Versuchsanstalt Liebefeld: Dr.W. Ritter.

Entschuldigt abwesend: Von der Kontrollkommission: Prof. Peter & Grandjean.

Vertretungen der Buttereien: Vevey, Fribourg, Bern.

Protokollführer: Dr.D. Stüssi, Inspektor.

Der Vorsitzende begrüsst die Vertreter der Zentralbuttereien und eröffnet die Buttertaxation.

Durch das Los werden folgende Richtergruppen bestimmt:

I	II	III	IV	V	VI
Mosimann	Felichet	Strebel	Kurmann	Siegrist	Ritter
Graber	Heller	Zaugg	Winiger	Manser	Lindt
Hagenbucher	Benz	Sommerhalder	Meili	Brunner	Stüssi

Entsprechend dem bei der letzten Buttertaxation gefassten Beschluss werden zu Beginn der Taxation die ersten 3 Buttermuster nach Beurteilung durch die Expertengruppen besprochen und die Richtlinien für die Bewertung der Butter aufgestellt.

Nach durchgeführter Punktierung werden die Gruppenresultate vom Inspektor entgegengenommen und die Punkt-Durchschnitte ermittelt.

I. Frischbutter

fabriziert am 10.März 1934; 12 Tage vorgelagert

bei - 3 Grad C.

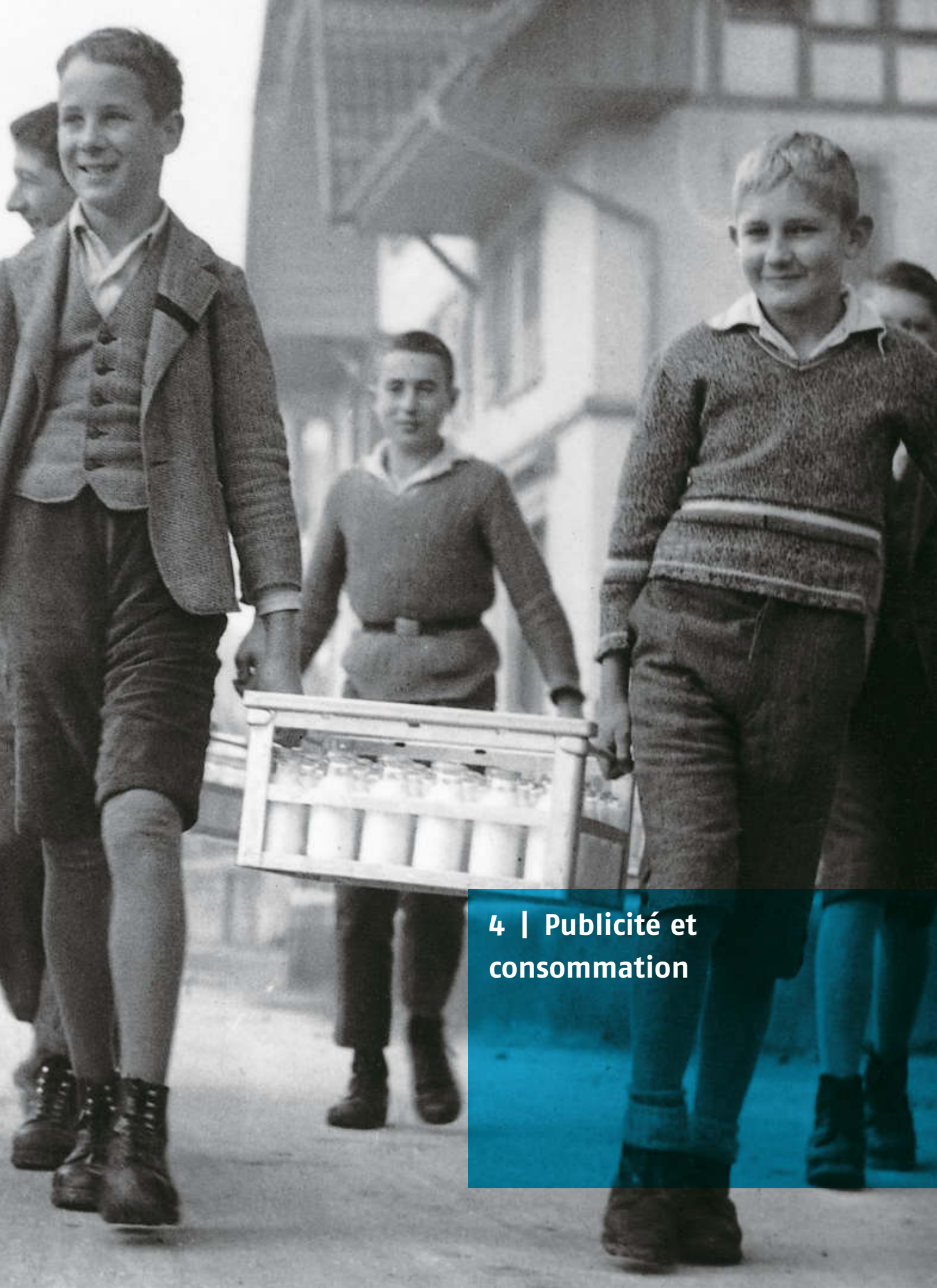
Buttermuster No.	Geschmack von Geruch Aroma	Ausarbeit. Gefüge Strich	Farbe Aus- sehen	Total	Bemerkungen
1. Zürich(83°)	11,41	6	2	19,41	
2. Gossau ✓	11,54 ✓	6	2	19,54 ✓	
3. Basel ✓	11,08 ✓	5,70	2	18,78 ✓	schmierig, überarbeitet
4. Burgdorf ✓	11,33 ✓	6	2	19,33 ✓	
5. Thun ✓	11,37 ✓	6	2	19,37 ✓	
6. Luzern ✓	11,29 ✓	5,92	2	19,21 ✓	nicht gut zusamm.gearbeitet
7. Kreuzlingen	11,54	6	2	19,54	(II 82°)
8. Genf ✓	11,29 ✓	6	2	19,29 ✓	
9. Chur ✓	11,21 ✓	6	2	19,21 ✓	
10. Lausanne ✓	10,45 ✓	6	2	18,45 ✓	leicht ransig (P)
11. Kreuzlingen ✓	11,37 ✓	6	2	19,37 ✓	(I 87°)
12. Winterthur ✓	11,16 ✓	6	2	19,16 ✓	
13. Lausanne	11,33	6	2	19,33	
14. Bern ✓	11,16 ✓	6	2	19,16 ✓	
15. Olten ✓	11,21 ✓	5,06	2	18,87 ✓	wässrig, ungen. ausgearbeitet
16. Pfäffikon ✓	11,29 ✓	6	2	19,29 ✓	
17. Fribourg ✓	11,08 ✓	6	2	19,08 ✓	
18. Vevey ✓	11,33 ✓	6	2	19,33 ✓	salzig
19. Suhr ✓	11,37 ✓	6	2	19,37 ✓	
20. Zürich(86°) ✓	11,29 ✓	6	2	19,29 ✓	

production et l'utilisation du lait et sur les inspections des fromageries et des étables), les règles doivent en revanche encore être établies pour la production de crème et la fabrication de beurre. A partir de 1927, la production de crème est soumise au règlement de livraison de la crème, qui règle le contrôle visuel, l'examen sensoriel (goût et odeur) et le nombre de bactéries admissible dans la crème. Les contrôles sont réalisés dans les beurreries, lors de la réception de la crème. Le règlement de livraison de la crème est appliqué à large échelle à partir du moment où l'UCPL et l'Union suisse des acheteurs de lait l'intègrent aux contrats d'achats de lait.¹⁴⁸ Par ailleurs, l'UCPL élabore des directives pour la fabrication et le contrôle de la marque Floralp, directives qu'elle déclare contraignantes pour les 17 centrales du beurre et laiteries autorisées à fabriquer ce beurre de marque.¹⁴⁹ Ces directives règlent le traitement de la crème dans les beurreries (réfrigération, pasteurisation, acidification), la teneur du beurre en eau et le moulage du produit fini destiné au commerce.¹⁵⁰ Pour le contrôle et la mise en œuvre des directives, l'UCPL crée en 1932 la commission de contrôle du beurre suisse de marque,¹⁵¹ qui élabore un schéma de taxation du beurre.¹⁵² La commission de contrôle est composée de l'inspecteur du beurre de marque de l'UCPL, des experts de la Station de recherches en économie laitière de Liebefeld ainsi que des représentants des centrales du beurre. À partir du mois de novembre 1932, la commission organise chaque mois des séances de taxation d'un jour.¹⁵³ Les beurreries sont tenues d'envoyer chacune un bloc de beurre de 10 kg, qui est soumis à une évaluation selon un schéma prédéfini.¹⁵⁴ Les résultats des taxations sont minutieusement consignés et les beurreries en sont informées. Si une entreprise présente des résultats insuffisants pendant un certain temps, l'UCPL est habilitée à prononcer des avertissements, voire à lui retirer le cas échéant le droit de fabriquer du beurre de marque.¹⁵⁵

Il n'est pas rare que les notes données lors des taxations soient sévères et les remarques les accompagnant acerbes et tranchantes. A posteriori, on peut en conclure que l'uniformisation de la fabrication ne fut pas simple et prit un certain temps. Néanmoins, la commission de contrôle n'entendait pas se laisser décourager, comme en témoignent les classements annuels des meilleures fabriques de beurre basés sur les taxations, les dégustations publiques de beurre et les nombreux concours organisés entre les diverses entreprises fabriquant du beurre Floralp.¹⁵⁶

La procédure de standardisation du beurre à l'échelon national, mise en place de toutes pièces quelques années auparavant, est provisoirement terminée avec la création de la marque Floralp et l'ancrage des prescriptions concernant la qualité au niveau institutionnel.





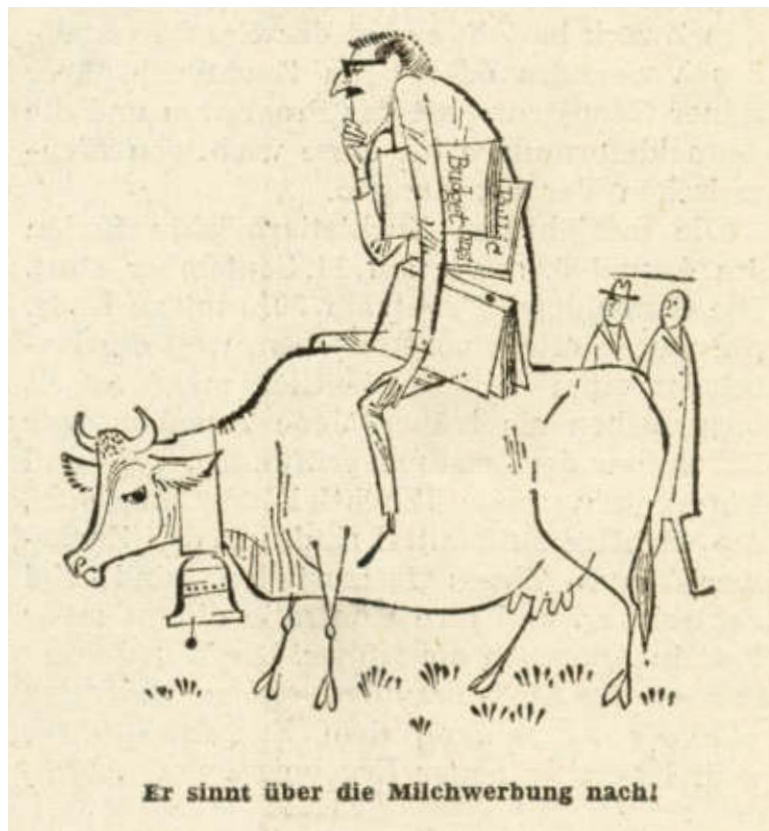
**4 | Publicité et
consommation**

Contrairement aux veaux, l'être humain ne boit pas nécessairement du lait de vache. Les personnes qui boivent du lait ou consomment des produits laitiers le font soit parce qu'elles ont été socialisées en ce sens dans leur enfance, soit parce qu'adultes, elles ont découvert par elles-mêmes les vertus alimentaires du lait. Dans les deux cas, la propagande laitière ou le marketing, comme l'on nomme aujourd'hui la publicité générale pour le lait et les produits laitiers, joue un rôle central au début du 20^e siècle. La publicité des sociétés commerciales pour leurs produits est à l'époque désignée par le terme de réclame.

Au début des années 1930, Ernst Flückiger, pionnier et sommité de la propagande laitière suisse jusque dans les années 1960, écrit ainsi : « Les débouchés constituent la moitié de l'économie laitière »,¹ la production de lait en constituant l'autre moitié. C'est la raison pour laquelle la publicité pour le lait et les produits laitiers n'est jamais exclusivement orientée sur les consommateurs, mais toujours aussi sur les producteurs, même si de manière changeante selon les circonstances. Il ne s'agit pas uniquement de convaincre les consommateurs, mais aussi et toujours d'intégrer les producteurs dans le processus. Du fait de l'importance primordiale du lait et des produits laitiers pour l'alimentation de la population dès les dernières années du 19^e siècle, la société ne se contente plus, à partir de la Première Guerre mondiale, de laisser les seuls marchés assurer et régler l'approvisionnement de la population en lait et en produits laitiers. Les autorités en font une tâche nationale, dont l'organisation incombe à l'Etat. Pour l'assumer, les autorités font cependant appel au secteur privé, c'est-à-dire généralement aux organisations du secteur laitier.

Le prix du lait est un outil essentiel pour assurer une production laitière viable, mais aussi pour gérer le volume de production et pour influencer sur la demande, respectivement la consommation du lait. Ce n'est pourtant, et de loin, pas le seul facteur déterminant. En effet, la baisse du prix à la production ne permet pas toujours de freiner les livraisons de lait et, inversement, une hausse du prix n'entraîne pas automatiquement une hausse de la production. Comme l'Etat entend en outre satisfaire les besoins des consommateurs à faible pouvoir d'achat, il recourt aussi, pour orienter la production et la consommation, à des instruments tout autres que la politique des prix. De 1916 aux années 1990, les producteurs de lait bénéficient ainsi de prix de vente garantis, mais ils ont en contrepartie l'obligation de livrer tout le lait produit mais non consommé à la ferme, que ce soit par la famille ou pour l'affouragement des animaux.

Pourtant, l'Etat ne prend jamais des mesures aussi énergiques dans le domaine de la consommation que dans celui de la production. Ses interventions se limitent généralement à la gestion de la pénurie et à la promotion des ventes ; les restrictions imposées durant les périodes de pénurie laitière constituent en quelque sorte le côté pile de la promotion des ventes, que l'Etat soutient durant les périodes d'excédents. Dans ce domaine toutefois, l'Etat s'en tient exclusivement à la publicité générique ; jamais il ne soutient la réclame spécifique en faveur des produits des sociétés commerciales. Cet engagement des pouvoirs publics en faveur de l'économie laitière répond initialement



à des considérations de politique sanitaire et alimentaire; ce n'est qu'entre les deux Guerres mondiales, puis à partir des années 1950 que la publicité a pour mission principale d'influer sur les débouchés.

La publicité destinée à encourager la consommation de lait et de produits laitiers prend des formes très diverses : les campagnes d'affichage pour vanter les bienfaits du lait et des produits laitiers, dans les rues aussi bien que dans les magasins, sont aussi courantes que les annonces dans les journaux ou les émissions publicitaires, de même que les cadeaux publicitaires ou les dégustations publiques, telles celles offertes au public dans le bar à lait mobile installé en 1934 dans un train-exposition. A cela s'ajoutent la production et la distribution de diapositives, de films et de photographies ainsi que de textes publicitaires, qui comptent longtemps au nombre des principales activités de la propagande laitière.

4.1 | Institutions

En 1922, les activités publicitaires sont officiellement institutionnalisées par la création de la Commission laitière suisse (CLS). Celle-ci a pour objectifs d'améliorer l'approvisionnement en lait, la qualité du lait lui-même, de même que les techniques de transformation. La CSL représente aussi la Confédération dans les organisations internationales telles que la Fédération internationale de laiterie (FIL). Elle compte évidemment parmi ses membres toutes les principales fédérations de l'économie laitière, mais aussi de nombreux services cantonaux et fédéraux, de même que des vétérinaires, technologues en denrées alimentaires et organisations des domaines de la santé publique, de l'enseignement et de la nutrition.² La Commission spéciale de la propagande laitière, une des cinq commissions composant la CSL, comprend une demi-dou-

128 | 129 Dès la fin des années 1920, les collaborateurs de la Centrale de propagande de la Commission laitière suisse (CLS) distribuent du lait dans les espaces publics de l'ensemble du pays.



128

129



130 Vers la fin des années 1920, la Centrale de propagande laitière monte un service de presse. Même s'il est difficile de placer des articles dans une «presse quotidienne excessivement politisée»,³ elle crée aussi, en 1932, un service photographique et illustratif. Le service de presse propose aussi des matériaux pour des compositions et exposés scolaires. Dans les années 1950 s'y ajoutera une information sur le lait et les produits laitiers à la radio, dans le cadre des «émissions ménagères». Près de 6000 photos de cet ambitieux service photographique nous sont restées, qui appartiennent à présent aux archives de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL.



zaine de représentants des organisations membres et se réunit deux à trois fois par an. Présidée par un chimiste cantonal et ayant pour secrétaire un inspecteur des denrées alimentaires, la Commission de propagande entend promouvoir la consommation de lait et de produits laitiers par des campagnes d'information et de publicité.⁴ Jusqu'en 1927, la CSL produit essentiellement des films et des diapositives destinés à l'information des consommateurs et des producteurs. L'année 1927 voit la nomination d'Ernst Flückiger, un jeune ingénieur agronome de 26 ans, comme premier directeur à plein temps du service de propagande laitière de la CSL. Chef de la propagande, Flückiger marquera profondément la publicité pour le lait et les produits laitiers de son sceau pendant les 40 ans qui suivront.

4.1.1 | CENTRALE DE PROPAGANDE DE L'ÉCONOMIE LAITIÈRE SUISSE

Sous la direction de son chef de la propagande, la Commission laitière suisse étend énormément ses activités. Dans un premier temps, elle achève les projets filmiques déjà mis en route, puis elle passe à la «propagande laitière pratique» (praktische Milchpropaganda).⁵ Flückiger met aussi en place un service de presse et d'illustration. A la fin des années 1920, la seule énumération de ses activités remplit douze pages ou plus du rapport annuel de la CSL, au lieu des trois à quatre pages habituelles. Dans le même temps, Flückiger explique aussi que la Commission de propagande laitière (Propagandakommission) manque aussi bien de personnel que des moyens financiers nécessaires à la réalisation d'une «propagande laitière neutre» (neutrale Milchpropaganda)⁶ exhaustive, dénomination commune à tous les protagonistes pour désigner la publicité pour le lait et les produits laitiers durant l'entre-deux guerres. Grâce aux apports financiers relativement importants de l'UCPL, du Département de l'économie publique et de l'Union suisse du commerce de fromage (USF), Flückiger parvient toutefois très vite à engager du personnel supplémentaire. Parallèlement à ce développement au plan du personnel, la Commission de propagande devient indépendante de la CSL

sur le plan organisationnel : au sein de la section de propagande, un comité exécutif est désormais placé à la tête de la Centrale de propagande.⁷

La Centrale de propagande de l'économie laitière, comme on la nomme maintenant toujours plus fréquemment, gère désormais sa propre comptabilité. Elle emploie par moments jusqu'à 25 personnes.

4.1.2 | DÉPARTEMENT MARKETING DE L'UNION CENTRALE

La Centrale de propagande de l'économie laitière suisse (CPEL) devient juridiquement indépendante en 1951.⁸ En fait, la propagande pour le lait et les produits laitiers, de plus en plus souvent désignée sous le vocable de publicité, est intégrée de manière toujours plus étroite à l'UCPL. Werner Sollberger, directeur de l'UCPL à l'époque, est aussi président de la Centrale de propagande, qui agit maintenant comme association ; par ailleurs, au début des années 1960, les activités publicitaires obtiennent un statut plus éminent au sein de la fédération. Dès lors, l'étude des souhaits des consommateurs est conduite de manière systématique et scientifique.⁹ Au sein du département Commerce sont créées les sections Etudes de marché, Publicité et information des consommateurs, de même que Relations publiques (RP). Dès 1990, le marketing de l'UCPL devient même un Département autonome. Depuis 1997, Niklaus Schällibaum, directeur du Marketing, dirige aussi Agro-Marketing Suisse, l'organisation faîtière de l'agriculture suisse pour le marketing et la communication.

La Commission laitière suisse, la Centrale de propagande et l'UCPL réalisent essentiellement la publicité pour la consommation de lait et de beurre, à quoi s'ajoute dans l'après-guerre la publicité en Suisse pour le fromage et les mets au fromage. Depuis les années 1920, la publicité à l'étranger pour le fromage, seul produit laitier (poudre de lait exceptée) exporté en quantités notables depuis le début de la publicité générique pour le lait, est du ressort du service de publicité de l'Union suisse du commerce de fromage et des maisons de commerce de fromage. La Centrale de propagande leur apporte son soutien essentiellement pour les expositions et les foires. La réclame pour les conserves de lait et le chocolat au lait suisses a par contre de tout temps été l'affaire des entreprises concernées.

4.2 | Publicité pour le lait et les produits laitiers

4.2.1 | AFFICHES ET ANNONCES

Dans les pays anglo-saxons, après la Première Guerre mondiale, la publicité a pour but de promouvoir la santé publique et se concentre essentiellement sur le lait de consommation. Ce sont donc logiquement les services de la santé et de l'éducation publiques ainsi que les services sociaux qui sont les premiers à s'occuper de propagande laitière. Les services administratifs agricoles et le secteur laitier ne s'y mettront que dans un deuxième temps.¹⁰ La Suisse suit une autre voie : la propagande pour le lait et les produits laitiers ne débute en fait qu'en 1922, suite à de subits excédents de lait, alors qu'une année auparavant sa production était encore nettement insuffisante. « Buvez du lait. Consommez des produits laitiers suisses ! » proclame sobrement la première affiche apposée dans les rues du pays.

Toutefois, les producteurs avaient déjà depuis longtemps entrepris des efforts en vue de faire connaître le lait comme denrée alimentaire de base, d'en promouvoir les ventes et d'influer sur le cours du marché. Ainsi, au 19^e siècle, les organisations et les fédérations du secteur laitier participent déjà régulièrement à des expositions. En

créant Emmental SA, société exportatrice de fromage, en 1911, les fédérations laitières font clairement savoir leur intention de mettre sur pied des marchés d'exportation pour les produits laitiers.

Jusqu'au premier conflit mondial, la propagande pour les produits laitiers est dominée par de « simples présentations ». Cela changera avec l'Exposition nationale suisse de 1914. La présence d'un énorme public incite alors les organisateurs responsables de la présentation de l'agriculture à lancer la « publicité de consommation » et, pour la première fois, à offrir des produits laitiers en dégustation et en vente lors d'une exposition.¹¹ Cette extension et cette intensification des efforts publicitaires peuvent également être interprétées comme une réponse à la crise de 1913, lors de laquelle la stagnation des exportations de fromage, coïncidant avec une hausse des livraisons de lait, engendre une forte pression sur le prix du lait. Cet excédent de lait et l'innovation en matière de propagande ne constituent cependant qu'un feu de paille. Car dès l'éclatement de la Première Guerre mondiale, l'excédent fait place à une pénurie de lait ; la publicité de consommation est alors remplacée par une bureaucratie gérant la réquisition et la répartition, avec distribution individuelle de rations de lait.

En 1922, lorsque l'on produit de nouveau pour la première fois plus de lait que le volume indispensable, on assiste à un renouveau de la propagande. Parallèlement à ce nouveau départ et à cette nouvelle incitation à une consommation globale plus élevée de lait et de produits laitiers, s'opère le passage de la publicité individuelle des sociétés productrices et des fédérations régionales, mode dominant avant la guerre, à la publicité collective pour le lait et ses produits dérivés par la Commission spéciale de propagande de l'économie laitière suisse, spécialement créée à cet effet.

En 1923/24, les exportations de Sbrinz sur le marché italien connaissent des difficultés. L'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL) et l'Union suisse du commerce de fromage (USF) organisent alors la première campagne générale dans le pays pour le fromage râpé.¹² Ces deux organisations prennent dès lors de plus en plus à leur compte, dans le domaine publicitaire, la défense d'un secteur laitier aux structures très diverses et en proie à de nombreux conflits d'intérêts. Prolongeant leur campagne de 1925 pour le Sbrinz et en parallèle avec les campagnes publicitaires classiques, l'UCPL et l'USF entreprennent de faire de la propagande pour la consommation d'Emmental à l'aide de panneaux publicitaires et de brochures de recettes. Sur mandat de l'Association des fabricants suisses de glaces et crèmes glacées, elles lancent en 1928 un « élégant prospectus pour les crèmes glacées ».¹³ Mais dès 1927, l'organisation faîtière des producteurs de lait a déjà commencé à faire de la publicité pour le beurre en réponse au fort développement de l'industrie des graisses de cuisson durant les années 1920. Depuis le milieu des années 1920, la Commission spéciale de propagande critique les activités publicitaires de l'industrie de la graisse, qui « dans certains cas » reviennent à « tromper directement le public des consommateurs et à discréditer de manière inacceptable le beurre naturel », selon une citation tirée du rapport annuel de 1925.¹⁴ La première affiche vantant les mérites du beurre est apposée dans les rues en 1927. Cette campagne est soutenue par une série d'annonces dans les quotidiens et dans les revues familiales. Les années 1930 sont marquées par de véritables campagnes et actions de promotion de la fonte de beurre pour en faire du beurre de cuisine.

Dès les années 1920/30, la publicité s'adresse aux consommateurs en leur suggérant d'acheter du lait et des produits laitiers, mais pendant longtemps, les producteurs et les processus de production restent le principal sujet de la publicité. Les publici-

taires partent en effet de l'idée que ces images éveillent des associations positives auprès du public visé et que l'utilité de la consommation de lait et de produits laitiers se manifeste d'elle-même au travers de l'image du producteur ou du produit.

A partir des années 1960, la publicité cesse de véhiculer les qualités inhérentes au produit pour évoquer les espoirs et les attentes des consommateurs associées au produit. Les producteurs et les processus de production disparaissent alors presque totalement de la publicité. Dans un premier temps, ils sont remplacés par l'utilisation des produits dans le ménage, puis par leur consommation elle-même. Dans les années 1970/80, d'autres sujets occupent le premier plan, que les instituts d'étude des tendances estiment plus importants. Dans les années 1990, la publicité laitière retourne en quelque sorte aux sources du produit et de la publicité en introduisant une nouvelle vedette, la vache Lovely; ce fait montre seulement que la publicité opère elle aussi des retours réguliers vers le passé, en l'occurrence vers la vache dansante de Milpa des années 1950.

4.2.2 | PUBLICITÉ DE MARQUE

La première publicité pour un produit de marque du secteur laitier remonte à 1927 et vante le beurre de table Floralp. Contrairement à ce qui se passe pour le beurre de table, la publicité de marque pour le lait ne parviendra jamais à s'imposer: le lait en bouteille n'est jamais perçu comme une marque, mais comme un produit naturel. Si le public accepte la marque Floralp, c'est probablement parce que le consommateur préfère le beurre standardisé et homogénéisé Floralp au beurre artisanal de fromagerie ou d'alpage. Dans le domaine fromager, où, contrairement à celui du beurre, il existe des variétés différentes depuis longtemps déjà, la publicité de marque peine à s'imposer, comme pour le lait. Les efforts pour imposer une marque ne sont couronnés de succès qu'à l'étranger, avec la marque « Suisse ». Dès 1927, l'Union suisse du fromage désigne tous ses fromages en meules exportés vers les Etats-Unis avec la marque protégée « Switzerland Cheese ». Très vite, cette marque est utilisée pour tous les fromages suisses qu'exporte l'USF (Emmentaler, Gruyère, Sbrinz).

4.2.3 | EXPOSITIONS DANS LE PAYS ET À L'ÉTRANGER

C'est à l'occasion de grandes expositions dans le pays et à l'étranger que les producteurs de lait et transformateurs présentent pour la première fois leurs produits au grand public. La fédération fromagère bernoise (Bernischer Käsereiverband) présente déjà une exposition de fromages au tournant du siècle, lors des expositions agricoles de Thoune et de Frauenfeld, puis à l'Exposition internationale de Paris.¹⁵

Mais c'est la présentation du lait et des produits laitiers à l'exposition nationale de 1914 à Berne qui fait véritablement office de déclencheur; le public peut y déguster et même y acheter du lait et des produits laitiers. En 1928, lors de l'Exposition suisse sur le travail féminin SAFFA, à Berne, les organisateurs vont encore plus loin: pour la première fois, on y présente une « démonstration culinaire pratique ». Des femmes et des hommes y montrent à un public presque exclusivement féminin comment apprêter rationnellement le lait et des mets à base de lait. L'exposition à la SAFFA ayant eu un grand retentissement, ce travail de vulgarisation est poursuivi avec la mise sur pied des Journées du fromage (Käsetage), à Berne toujours, avec une nouvelle série de démonstrations culinaires assorties d'exposés didactiques. Enfin, en 1931, dans la halle de l'économie laitière de la HYSPA, exposition pour l'hygiène, la santé, et le sport, cette intention de « ne pas montrer uniquement des produits » de l'économie

laitière, « mais aussi les liens que le consommateur entre-tient avec ces produits au niveau de leur utilisation, de manière à en promouvoir la consommation » est encore plus marquée. Lors de toutes ces campagnes et animations, l'économie laitière se présente comme un « groupement strictement collectif » œuvrant sous la direction de la Centrale de propagande.¹⁶

A l'étranger, notre secteur laitier se présente en 1927 à la Rekofa de Berlin et en 1928 à celle de Francfort. Ces présentations en Allemagne s'accompagnent de la projection de trois courts métrages dans les salles obscures de notre voisin septentrional. La crise économique mondiale qui éclate en 1929 entraîne cependant un effondrement presque total de ces activités à l'étranger. Il faudra attendre cinq ans avant que l'économie laitière suisse se présente à nouveau au niveau international. Cette fois, elle le fera toutefois à très haut niveau, plus précisément à l'occasion de l'Exposition internationale de 1934 à Chicago, puis à celle de 1935 à Bruxelles¹⁷ et enfin à celle de 1939 à New York.

4.2.4 | PRODUCTION CINÉMATOGRAPHIQUE

Parallèlement aux diapositives, le film est le principal vecteur publicitaire qu'entend utiliser la Commission spéciale de propagande de la Commission laitière suisse au début des années 1920 pour promouvoir la production, la fabrication et la consommation du lait et des produits laitiers. Dès sa création, la Commission commence à élaborer une documentation en vue de la réalisation d'une série de diapositives portant sur l'amélioration de la qualité de la production laitière ainsi que de deux films didactiques, l'un pour les producteurs et l'autre pour les consommateurs, que devait produire la Coopérative pour le cinéma scolaire et populaire.¹⁸ Il s'avère cependant que le développement des films est techniquement assez exigeant, si bien que la réalisation définitive devra attendre jusqu'en 1928. La collection de diapositives compte par contre déjà 300 pièces en 1925 ; celles-ci seront régulièrement prêtées à des organisateurs de manifestations locales, du milieu agricole surtout, pour parfaire la formation des producteurs.

Le film allemand « Milch, eine Quelle der Volkskraft » présenté en 1928 à Zurich devant un nombreux public d'invités, pousse les Suisses à terminer enfin les deux films prévus. Avec l'arrivée d'Ernst Flückiger, les travaux de réalisation connaissent un sérieux coup d'accélérateur, si bien que tous deux, le film didactique pour les producteurs et le film de propagande, pourront être achevés en 1929. « Ces deux exposés filmiques, qui associent la parole à l'image vivante, exercent un effet suggestif » sur les spectateurs, écrira Flückiger par la suite ; c'est là un complément précieux aux précédents efforts didactiques et promotionnels.¹⁹ En 1929, le film didactique destiné aux producteurs est projeté plus de 120 fois et présenté à près de 25 000 spectateurs en tout. Parmi les organisateurs de projections, il faut en premier lieu citer les écoles d'agriculture et les sociétés de laiterie et de fromagerie, mais aussi des transformateurs industriels, les sociétés Tobler, Nestlé et Wander notamment, qui organisent des projections à l'intention de leurs producteurs de lait.²⁰ Des demandes de copies de ce film affluent de l'étranger, mais elles se heurtent à un refus ; il est en effet répondu que le film didactique est taillé sur mesure pour les conditions régnant en Suisse et ne constitue pas un film de propagande à portée universelle.²¹ Le film destiné aux consommateurs « Nous et le lait » (Wir und die Milch) est présenté en première à Berne en 1929 devant plus de 1000 invités. Ce film ne présente pas seulement des informations sur le produit, mais « par son habile présentation imagée », il présente aussi la

« nécessité et les avantages » de l'organisation de l'économie laitière.²² Les projections sont généralement précédées d'exposés.

La Commission n'est pas la seule à produire des films, d'autres institutions s'y mettent aussi. Un de ces films obtient un franc succès, le « Film suisse du lait » (Schweizerischer Milchfilm) réalisé pour le Congrès mondial de l'économie laitière de 1923 aux Etats-Unis.²³ Et en 1927, l'Union suisse du fromage produit un film sur la fabrication de l'Emmentaler. A la fin des années 1920, la Centrale de propagande laitière réagit aux difficultés d'écoulement que connaît l'industrie du Schabzieger en produisant un film publicitaire expressément destiné aux consommateurs, « Alpsegen im Glarnerland », qui sera projeté dans la plupart des cinémas suisses.²⁴ La même année, la propagande laitière s'attaque en outre à la réalisation de films en format étroit, qui permettent d'utiliser un matériel plus maniable, qui sont plus faciles à réaliser et pour lesquels la réalisation de copies est bien moins chère. Après la Seconde Guerre mondiale, le cinéma est à nouveau utilisé à des fins de propagande laitière. Des diapositives publicitaires servent à vanter la fondue, le fromage, le lait pasteurisé et le beurre. On réalise cependant aussi de nouveaux films didactiques tels celui sur la lutte contre la maladie de Bang. Deux films obtiennent un grand succès : « Richtig Melken – saubere Milch » (Bien traire – lait propre) et « Das Milchgeschirr unter der Lupe » (Le matériel de traite sous la loupe). « Wie kommen Löcher in den Käse ? » (Comment troue-t-on le fromage ?) est un film relevant plutôt du divertissement. La publicité se met aussi au dessin animé, notamment pour vanter la fondue, un mets qui jusqu'au début des années 1950 était largement inconnu hors de Suisse romande.²⁵ Du reste, le grand succès de la fondue en Suisse alémanique a été très concrètement associé à cette publicité. Selon un sondage d'opinion de la Gesellschaft für Marktforschung, dix ans plus tard, plusieurs centaines de milliers de ménages de l'ensemble de la Suisse mangent la fondue au moins une fois par mois.²⁶

Avec l'avènement de la télévision dans les années 1960, les films de la Centrale de propagande de l'économie laitière suisse perdent rapidement de leur impact publicitaire. Voyant tous les jours des images animées à la maison, le public n'est plus aussi fasciné par une projection de film le soir, dans le local de l'association, comme c'était le cas durant l'entre-deux guerres. Mais comme elle l'avait déjà fait précédemment, la Centrale de propagande s'adapte à la tendance générale et réalise de plus en plus de spots publicitaires. Les films sur le lait produits après guerre se classent en gros en cinq catégories. En plus des films publicitaires proprement dits, on trouve surtout les spots télévisuels, mais aussi des films présentant des démonstrations culinaires pour des mets à base de lait. Pendant un certain temps, des films de fiction dans lesquels la consommation de lait joue un rôle éminent dans la recherche et la rencontre du bonheur jouissent d'une popularité certaine. Mais les films didactiques et les documentaires continuent longtemps à jouer un rôle important : ils ont pour fonction de transmettre aux producteurs et aux transformateurs de lait des informations sur l'alimentation et la détention correctes des vaches, sur les techniques de transformation et sur l'hygiène au travail. Ces films restent très appréciés et sont projetés avec succès lors d'assemblées de sociétés de laiterie et de fromagerie, tout comme dans les écoles d'agriculture. Mais leur succès prend fin avec la percée de la télévision dans les campagnes.

131-133 Au 20^e siècle, le rationnement du lait en cas de pénurie et la publicité pour le lait sont parfois très proches l'un de l'autre. Timbres de rationnement (1920) et première affiche publicitaire (1922).



131



132

BUVEZ

DU LAIT



CONSOMMEZ DES PRODUITS LAITIERS SUISSES

FRETZ FRÈRES SA. ZÜRICH



134

134 1928 : première affiche vantant la consommation de fromage.

135 Affiche, 1927. Les producteurs de lait luttent contre l'industrie des graisses alimentaires par de la publicité pour le beurre.

Il n'est bonne cuisine



qu'au beurre.



136



137



138



139

140 Affiche pour le beurre Floralp (1927), premier beurre suisse de marque.

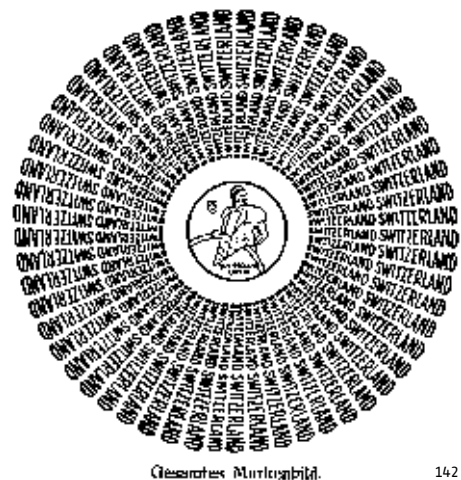
141 | 142 Octobre 1927: lancement aux Etats-Unis de la marque Switzerland Cheese créée par l'Union suisse du commerce de fromage; remise d'une meule d'Emmentaler portant la nouvelle marque au maire de la ville de New York.



140



141



Géométrique Multilinguiste.

142

143 | 144 Démonstrations publiques de préparation de mets à base de lait et/ou de fromage. Dans les années 1950, elles sont toujours aussi populaires que dans l'entre-deux-guerres. En haut : démonstration culinaire lors de la première Exposition suisse sur le travail féminin (SAFFA, Schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit), Berne, 1928. En bas : soirée lait – beurre – fromage de la Centrale de propagande de l'économie laitière suisse, Arbon, 1957.



143



144

145-149 Depuis les années 1920, l'Union suisse du commerce de fromage participe régulièrement aux grandes foires internationales: Milan (1954), New York (1940), Ohio (1941), Bruxelles (1937) et Stockholm (1938).



145



146



147



148



149

4.3 | Consommation de lait dans l'espace public

Les Suisses consomment autant de lait et de produits laitiers que les habitants des pays scandinaves. Ils le consommaient et le consomment encore de préférence en famille. Pour augmenter la consommation de lait et de produits laitiers, il faut non seulement informer et sensibiliser les personnes ayant la charge du ménage, mais surtout créer de nouvelles formes de consommation dans l'espace public. Dès l'entre-deux guerres, la Centrale de propagande commence donc à occuper publicitairement le terrain des loisirs, du lieu de travail et des écoles.

4.3.1 | LAIT DE BAINADE, LAIT DE FABRIQUE ET LAIT DES MANŒUVRES

L'affiche lancée en 1922 pour augmenter la consommation de lait reste longtemps sans suite. Flückiger écrira plus tard que « l'attitude quelque peu insouciant consistant à prétendre que la consommation de lait peut se passer du soutien de la publicité, car il n'existe aucun produit semblable ou capable de le concurrencer sérieusement, s'est avec le temps révélée erronée ». ²⁷ Car durant l'entre-deux guerres, on constate une extension au lait des « habitudes alimentaires populaires tendant à limiter la consommation ». C'est pourquoi la publicité pour le lait se concentre sur la consommation de lait hors domicile. Ces campagnes lancées dès la fin des années 1920 prennent de l'ampleur dans les années 1930. La vente de lait pasteurisé en bouteille normée connaît un très grand succès, si bien qu'on tente de créer une véritable marque de lait frais.

Les responsables de la publicité en faveur du lait obtiennent un premier grand succès à l'occasion de la fête de gymnastique ouvrière SATUS de 1930 à Aarau. Le stand de vente de lait pasteurisé en bouteille de la centrale laitière de Zofingue et de la Centrale de propagande laitière y connaît un succès imprévu. ²⁸ La même année, la *Verbandsmolkerei Bern* fait pour la première fois circuler un chariot à lait sur les quais de la gare de Berne. En 1930 toujours, débute la distribution de lait des manœuvres dans l'armée suisse ; ce service sera largement développé durant les années qui suivent. « Le soldat suisse boit volontiers du lait, à condition qu'il lui soit bien présenté » constate avec satisfaction la Commission du lait en 1932. ²⁹ Cette campagne sera complétée par d'autres campagnes publicitaires, dans les fabriques et dans les bureaux, afin de familiariser sur place ouvriers et employés et leur donner le goût du breuvage blanc. La propagande pour le lait désigne de plus en plus fréquemment le lait par le nom du lieu de consommation. Le lait devient donc lait des manœuvres ou encore de lait de fête, de fabrique, de bureau, de gare, d'excursion et même de baignade. Le lait est toujours davantage présenté comme une boisson consommée dans l'espace public et sa consommation comme un acte collectif.

La Centrale de propagande organise aussi des campagnes directes de vente et de consommation, avec des semaines de propagande pour le lait, pour le beurre et pour le fromage, les journées dites *Mi-Bu-Kä-Tage* (Jours lait-beurre-fromage), dans les villes de moyenne et grande importance. ³⁰ Ce n'est plus seulement la consommation en elle-

même qui est mise en avant, mais l'apprentissage de la transformation et de l'utilisation du lait et surtout des produits laitiers, présenté comme un acte collectif. Pour y parvenir, la Centrale de propagande collabore souvent étroitement avec les entreprises de restauration locales, les associations féminines, les organisations d'économie ménagère, les commerçants de lait et les écoles.

De 1939 à 1948, la propagande pour le lait disparaît presque entièrement. Comme lors de la Première Guerre mondiale, le problème principal des autorités et des fédérations laitières consiste à obtenir suffisamment de lait et non plus à l'écouler. L'expérience acquise durant la Guerre de 1914/18 aidant, on perfectionne la conduite de la réorientation des exploitations de production, mais on parvient aussi à gérer la consommation de lait plus en amont, de manière plus subtile. La pénurie est telle qu'elle contraint les autorités à rationner le lait jusqu'en 1948; ce rationnement ne traduit toutefois pas un simple phénomène national. Il est aussi la conséquence d'une pénurie alimentaire à l'échelon mondial provoquée par le climat extrêmement sec prévalant durant les trois premières années de l'après-guerre.

Par la suite, la représentation de la consommation de lait dans l'espace public et de la préparation collective de mets au lait reprend et se poursuit jusque bien avant dans les années 1950/60, ce qui n'empêche du reste nullement la consommation de lait par habitant de reculer. Rien n'y fait, même pas l'introduction par Migros de la vente de lait pasteurisé ni la publicité pour le lait, qui investit très vite le secteur de l'automobile, en voie d'expansion rapide. Dans un premier temps, la publicité pour la consommation du lait à la gare est complétée par la promotion du lait lors des déplacements en voiture, puis remplacée par des bars à lait, qui s'installent le long des autoroutes et dans les stations d'essence. L'année 1958 voit la fondation de la Milchbar AG, à Bâle; cette société ambitionne de multiplier les bars à lait aux principaux postes de douane et dans les grandes stations d'essence le long des nouveaux grands axes routiers, en construction. Le premier de ces bars à lait avait du reste déjà ouvert ses portes en 1955, à l'entrée de la Foire aux échantillons de Bâle. Le premier « Milk Bar » est quant à lui édifié au poste de douane d'Otterbach, à Bâle toujours.³¹ En dehors des bars à lait et Milk Bars dotés de personnel, on installe aussi de plus en plus de distributeurs automatiques de lait et produits laitiers. L'installation des premiers distributeurs de ce type remonte à 1930, mais ils se multiplient désormais dans les lieux les plus divers: fabriques, bureaux, places de fête, terrains attenants aux piscines publiques, routes et cantines surtout. Pourtant, le financement et le développement de ces bars à lait le long des grands axes routiers ne vont pas sans poser de problèmes. A la longue, ces distributeurs automatiques s'avèrent non rentables, car le lait est et reste tout simplement un produit trop bon marché pour générer des chiffres d'affaires importants; la marge dégagée est trop faible pour générer des recettes considérables. La Centrale de propagande de l'économie laitière n'en continue pas moins à tout miser sur le conducteur d'automobile, considéré comme un buveur de lait potentiel et qui constitue donc un sujet publicitaire récurrent de la propagande laitière. Le lait est présenté aux automobilistes comme boisson leur donnant calme, force et sécurité, et comme un produit convenant particulièrement au citoyen moderne, stressé. Une des mesures publicitaires les plus connues de la CPL est la campagne d'affichage organisée avec le syndicat VHTL/FCTA regroupant notamment de nombreux chauffeurs. « Les hommes forts boivent du lait », tel est le message publicitaire véhiculé dans tout le pays au début des années 1960.³² Les restaurateurs établis le long des « grands axes de transport Bâle–Zurich–Lucerne–Berne » s'engagent à servir du lait pasteurisé de bonne

qualité à des prix uniformes.³³ Cette coalition inhabituelle entre automobilistes et producteurs de lait, dont la plupart continuent à traire leurs vaches à la main et ne disposent pas de voiture, est rendue possible par l'apparition dès la fin des années 1950 des emballages jetables. Ceux-ci connaissent un grand succès, spécialement auprès des automobilistes ; ceux-ci peuvent désormais emmener en voyage toutes leurs boissons lactées préférées sans devoir rendre les emballages à un point de vente, comme c'était précédemment le cas avec les bouteilles en verre. La généralisation des emballages jetables marque en fait le véritable avènement de la société de consommation.

4.3.2 | LAIT À L'ÉCOLE ET À LA PAUSE

En 1925, la Commission spéciale de propagande de la CSL décide de produire une série de diapositives sur « le lait et les produits laitiers, aliments du peuple » et de lui adjoindre un exposé destiné aux enseignants des écoles primaires et secondaires, car « la plupart des livres des écoles primaires et secondaires n'offrent pas à la jeunesse de connaissances précises en matière d'économie laitière ». ³⁴ Parallèlement, avec l'appui de l'Association « Semaines suisses » (Schweizer-Wochen-Verband), est lancé en 1929 un concours de compositions scolaires ayant pour sujet « Que sais-je du lait suisse et de son utilisation ? », ³⁵ le but étant de faire parler du lait en classe. Par la suite, la propagande au niveau scolaire prend une importance toujours plus centrale, sous la forme d'une campagne d'information qui se veut didactique. En 1928, Ernst Flückiger se rend par ailleurs en Allemagne pour y étudier le thème du lait à l'école.

S'instaure aussi à ce propos une collaboration étroite avec l'Association des enseignants abstinents. C'est le lancement du « lait à l'école », domaine dans lequel la ville de Bâle assume un rôle pionnier. La Commission de propagande de la CSL ayant pu gagner à sa cause le Service social scolaire (Schulfürsorgeamt), le Département de l'instruction publique, une centrale laitière indépendante et l'Allgemeiner Consum-Verein de la ville rhénane. Dès fin mai 1931, on assiste à l'introduction de la distribution de lait dans quelques écoles, comme collation à la grande récréation. Cette mesure sera étendue à toutes les écoles bâloises en 1931/32. ³⁶

Mais l'idée du lait à l'école prend de l'ampleur et s'étend à d'autres villes et villages, si bien qu'en 1933, la Centrale de propagande peut fièrement faire remarquer que la distribution de lait à l'école « s'est muée en un véritable mouvement populaire » et qu'il semble s'instaurer dans ce domaine une émulation entre les diverses autorités scolaires, qui ne peut être que profitable et mérite d'être soutenue. On en arrive même à envisager à terme que la « consommation de lait à l'école » pourrait devenir une branche d'enseignement au même titre que la gymnastique ou la natation. ³⁷

Cette ambition ne deviendra jamais réalité et, dès les années 1950, force est de constater que, « dans de nombreux établissements scolaires de nos villes et de nos campagnes, cette activité devrait être soumise à une révision fondamentale ». De plus, on ne signale plus à l'époque de nouvelles écoles introduisant la distribution de lait. Mais la « léthargie qui s'est installée » n'est pas uniquement due à l'usure des personnes impliquées ; on constate aussi l'existence de « forces s'opposant à l'idée que le lait distribué à l'école constitue une collation utile ». ³⁸ Cette remarque vise directement Walter Hoffmann, pédiatre st-gallois qui, en 1950, vient de publier dans une revue destinée aux parents (Elternzeitschrift) un article dans lequel il s'élève contre « l'idée stupide de distribuer du lait à l'école durant la récréation des dix heures ». Hoffmann base son argumentation sur ses propres expériences, démontrant que l'estomac des élèves ayant bu 200 grammes de lait et mangé 50 grammes de pain est encore plein à

craquer de ces produits à l'heure du repas de midi. Plus tard, il répète ses expériences avec des résultats identiques, tandis que sa critique du lait à la récréation est reprise et appuyée par d'autres médecins.³⁹ A cette critique, les tenants du lait à l'école opposent le fait qu'à l'étranger, en Grande-Bretagne et en Scandinavie surtout, les milieux médicaux continuent unanimement à approuver la distribution de lait à la récréation.⁴⁰ Ils s'appuient sur des études médicales suisses, et principalement sur l'avis du docteur Wild, médecin scolaire en chef de Bâle, dont les conclusions sont que la distribution de lait à la récréation est particulièrement bénéfique aux enfants.⁴¹

Bien qu'au début des années 1960, la Centrale de propagande prévoie un « développement conséquent » de son service de distribution de lait dans les écoles,⁴² elle ne réussit pas à susciter le même engouement et le même enthousiasme que durant l'entre-deux-guerres. Une nouvelle tentative est lancée en 1984, avec la création de la Fondation du lait à la pause,⁴³ dans le but d'encourager la prise de collations saines par la distribution de lait dans les écoles et les jardins d'enfants, mais aussi sur les lieux de travail. La Fondation dont le secrétariat est assuré par le département de RP de l'UCPL et dont les activités sont financées par le budget de la promotion des ventes, engage une conseillère scolaire et concentre dans un premier temps ses activités sur le canton de Berne. Dès 1990, elle tente aussi de prendre pied dans les cantons de Bâle-Campagne, de Soleure et d'Argovie, mais le résultat est décevant. Dès 1991, le travail systématique de développement dans les quatre cantons précités permet d'organiser la distribution de lait dans près de 20 pour cent des écoles, mais toutefois « sans susciter beaucoup d'enthousiasme ni d'engouement durable », comme le constate une UCPL dépitée.⁴⁴ Celle-ci revoit alors son programme et met en place de nouvelles activités pour remplacer les activités passées de mode. L'année 2001 voit l'organisation d'une première Journée du lait à la pause en collaboration avec l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (UFSP), lors de laquelle plus de 400 bars à lait installés dans l'ensemble de la Suisse distribuent gratuitement du lait et des frappés ainsi que des brochures.⁴⁵

150 Jusqu'à dans les années 1950, les projections de films constituent un événement social. De nombreux films ayant le lait pour sujet sont tournés au 20^e siècle; les archives de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL en comptent encore 50.

Commission suisse du lait

Présentation
du

Film suisse des producteurs de lait

Film éducatif de la production et de la récolte d'un lait propre et sain

Avec CONFÉRENCE

par M. E. Flückiger, ingénieur-agronome
Chef de propagande de la Commission suisse du lait

Date: _____

Localité: _____

Entrée: _____

Commission suisse du lait,
Section de propagande.

Illustration: L. A. Breyer



152-158 La consommation de lait, phénomène social. Durant l'entre-deux guerres, les autorités et l'économie laitière, épaulés par les fabricants, la fédération SATUS, société de gymnastique ouvrière, l'armée, les CFF ainsi que par les bains publics s'associent pour vanter la consommation de lait dans l'espace public et pour faire du simple lait quotidien du lait de fabrique, de manœuvres, de fête, de gare, d'excursion ou encore de baignade.



152



153



154





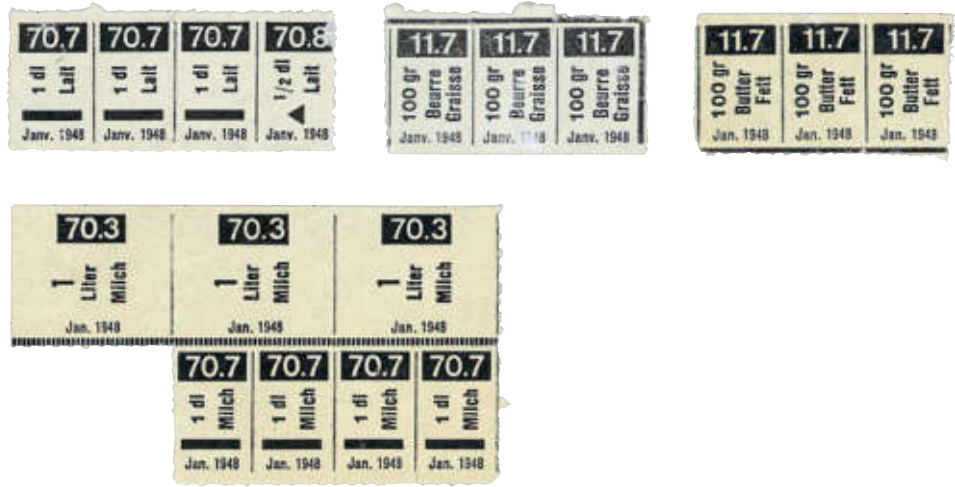
156



157



159 Il ne sera possible de supprimer le rationnement du lait introduit au moment de la Seconde Guerre mondiale qu'en 1948.



160-163 Durant l'après-guerre, de nouvelles formes de consommation de lait dans les lieux publics s'imposent, notamment en voiture, au bureau et dans les centre-villes.





162



163

164-169 La consommation de lait durant la récréation principale, à l'école publique, est encouragée depuis les années 1920 par les autorités scolaires et les médecins, pour des raisons essentiellement liées à la santé publique. Le grand succès du lait à l'école dans les années 1939/40 est largement tributaire du progrès technique, qui permet la distribution de lait pasteurisé dans des bouteilles de verre consignées.





165







168



Conclusions

« Du lait pour tous » dit la publicité. « Du lait pour tous » est aussi la conclusion que nous tirons de notre analyse de la production, de la transformation et de la consommation de lait au 20^e siècle. Ce slogan résume parfaitement le message central de la politique et de l'économie laitières : de la Première Guerre mondiale aux années dites d'après-guerre, tout ce que le monde politique compte de groupements importants est unanime : chaque habitant de ce pays est en droit de recevoir chaque jour à son domicile et/ou à son lieu de travail du lait frais de qualité irréprochable et à un prix uniforme qui soit en rapport avec sa valeur nutritive. Du fait du caractère périssable du lait, le secteur privé n'est pas à même de réaliser cet objectif sans aide ; l'Etat en tient compte, qui facilite l'approvisionnement en lait de consommation par la mise en place d'un régime laitier, c'est-à-dire d'une structure intégrant les divers groupements concernés (producteurs de lait, transformateurs, laitiers, exportateurs de fromage et consommateurs) dans un « parallélogramme des forces » tout à fait caractéristique de l'économie laitière. Avant la Première Guerre mondiale, les divers protagonistes du secteur laitier s'opposent encore violemment les uns aux autres dans ce que l'on nommera les « guerres du lait ». Par la suite, un rapprochement s'opère et les divers acteurs se transforment progressivement en « groupement de cartels » assurant l'approvisionnement du pays en lait et en produits laitiers. Pour que cet approvisionnement puisse être garanti, le prix du lait doit permettre aux producteurs de « vivre et s'acquitter de leurs intérêts ». ¹ Le rôle directeur au niveau de la réalisation de ce « projet d'approvisionnement » sera donc logiquement confié à l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL), principale organisation des producteurs de lait.

Dans la seconde moitié du 20^e siècle, cet objectif (l'approvisionnement en lait et en produits laitiers) ne varie pas, mais sa réalisation à l'échelon du pays est considérablement simplifiée par rapport à la première moitié du siècle, où pénuries et excédents alternaient à un rythme soutenu et où, du fait de l'absence de possibilités de réfrigérer le lait, les structures de distribution du lait frais étaient extrêmement complexes. Dans les années 1950/60, la généralisation des réfrigérateurs et des emballages jetables apporte d'importants changements, de même que la motorisation d'une partie importante de la population. Les consommateurs vont maintenant de plus en plus souvent acheter leur lait directement au magasin plutôt que de le recevoir chaque jour à domicile. Par ailleurs, les régimes de marché font l'objet d'importantes révisions et la vente de lait pasteurisé est libéralisée. Le secteur laitier peut ainsi s'adapter aux nouvelles habitudes alimentaires de la société dite de consommation, qui s'impose progressivement, ² et intégrer de nouveaux acteurs tel le grand distributeur Migros. Le régime laitier « ancien », dans ses grandes lignes encore basé sur les principes de la sécurité d'approvisionnement, est maintenu durant la période d'excédents laitiers des années 1960/70. Ceci ne constitue pas seulement un anachronisme, mais rend possible un processus de transformation progressif, à savoir le passage sans trop de heurts d'une organisation basée sur la sécurité de l'approvisionnement en lait de consommation vers une organisation axée sur la transformation du lait en fromage, yogourt, crème et



autres produits laitiers, dont la demande s'accroît. L'introduction du contingentement laitier individuel, au milieu des années 1970, permet une gestion efficace de l'offre, si bien que l'on parvient une nouvelle fois à stabiliser le régime laitier de l'intérieur et à lui donner une nouvelle légitimité extérieure. Ce fait est confirmé par la très nette approbation de l'arrêté fédéral sur le lait lors de la votation populaire de 1979. Dès 1989, la pression internationale sur les régimes de marché encore orientés sur les besoins des Etats nationaux se fait de plus en plus forte. Cette lame de fond emportera l'ancien régime laitier, créé à la suite de la Première Guerre mondiale, et forcera son remplacement par de nouveaux régimes de marché vers la fin des années 1990. Une des conséquences de l'effondrement de l'ordre ancien sera l'accélération du phénomène de concentration de la production et de la transformation, concentration cependant déjà bien amorcée dans les années qui précèdent. Autre conséquence: le consensus qui existait auparavant relativement à la répartition des risques s'effrite et les conflits entre producteurs, transformateurs/commerçants et consommateurs redeviennent plus directs, atteignant une âpreté qui rappelle la situation prévalant avant la Première Guerre mondiale.

L'Union suisse du commerce de fromage (1914/20–1998) incarne le régime du marché laitier de 1914/18 à 1989, c'est-à-dire pendant le « court 20^e siècle ». Pendant près de quatre-vingt ans, ce régime de marché permet d'imposer le principe du service public dans le domaine de la production laitière et de la fabrication des produits laitiers. Ce régime aura d'une part permis d'assurer l'approvisionnement du pays en lait durant les périodes de pénurie et servira d'autre part de garde-fou, respectivement de cadre à la mue profonde que connaissent tant le secteur de la production agricole dans son ensemble que la fabrication artisanale du fromage depuis les années 1960. S'il survit aussi longtemps, c'est parce que sa grande souplesse rend possible une adaptation des régimes de marché à l'évolution rapide de la société de consommation depuis le milieu du 20^e siècle.

Il faut aussi rappeler le rôle éminent joué par les fédérations laitières tant en matière de sécurité de l'approvisionnement qu'au niveau de la transformation de la branche toute entière. Il s'agit bien moins d'un rôle au sens où on l'entend en politologie ou en historiographie, à savoir une défense unilatérale des intérêts de leurs membres, que d'un rôle au sens de l'application et de la mise en forme d'un ordre voulu et déterminé par le monde politique. Ainsi, au cours de la Première Guerre mondiale, l'UCPL évolue d'une fédération combattive, défendant les intérêts d'une corporation, en un organe exécutif du secteur privé se mettant au service de l'Etat, lorsque celui-ci lui confie des mandats à l'échelon national, comme l'approvisionnement en lait de consommation. D'autres fédérations, celle des commerçants d'Appenzeller par exemple, sont même créées à dessein pour permettre l'exécution des arrêtés fédéraux concernant leur « domaine ».³ On assiste donc dans le secteur laitier, pendant et après la Première Guerre mondiale, à un phénomène de « socialisation ». Ce phénomène s'observe aussi dans d'autres domaines de la production agricole et de l'approvisionnement alimentaire.⁴ Mais, du fait de l'importance économique du secteur laitier, il touche un nombre de protagonistes beaucoup plus important, à la campagne comme en ville. Ses effets se font sentir dans tout le pays, tant au niveau de la production qu'à celui de la transformation et de la consommation. De fait, de la Première Guerre mondiale aux années 1990, les fédérations de l'économie laitière, UCPL en tête, sont à la fois au service de la communauté, pour le compte de laquelle elles exercent une fonction ordonnatrice, et au service de leurs membres, dont elles défendent les intérêts. Cette double

170-172 « Du lait pour tous » est bien plus qu'un simple message de spot publicitaire de l'industrie laitière. De la Première Guerre mondiale à l'après-guerre, les forces politiques déterminantes du pays ont constamment considéré que chaque citoyen du pays était en droit de disposer chaque jour à son domicile comme à son lieu de travail de lait frais d'excellente qualité à prix identiques dans tout le pays et correspondants à sa valeur nutritive. Le lait « vivant » étant une denrée très périssable, le secteur privé ne peut à lui seul assurer l'approvisionnement du pays ; c'est pourquoi l'Etat prend de mesures facilitant la réalisation de cette politique d'approvisionnement en créant les régimes de marché correspondants. C'est ainsi qu'il ne met pas seulement l'agriculture au service de l'approvisionnement de la population en lait, mais aussi d'autres secteurs de service public, notamment la poste et les chemins de fer.



171

fonction est une des raisons, même si ce n'est pas la seule, du fait que durant cette période, le prix de vente du lait n'a jamais augmenté au rythme du renchérissement général et le nombre d'exploitations de production laitière a baissé de 150 000 vers 1950 à quelque 31 000 en 2005.

L'analyse des sources actuellement à notre disposition nous amène à relativiser très nettement, voire à réviser entièrement l'idée que la politique agricole suisse sert davantage les intérêts des organisations agricoles que ceux de l'Etat et de la société en général, et cela dans le secteur laitier tout particulièrement.

Pour qui veut comprendre les mécanismes de changements réels influençant la vie de la majorité de nos concitoyens plutôt que de se contenter de récriminer, il existe une autre approche possible, bien plus fructueuse, une autre façon de concevoir et d'expliquer la fonction des organisations agricoles. En considérant que la fonction primaire, mais non unique, des organisations agricoles est d'être des facteurs d'ordre et des moteurs de la modernisation au service de la société industrielle, on ne diminue en rien leur importance en matière de développement. On met par contre en lumière une autre de leurs fonctions essentielles : elles servent de rouage indispensable à la mise en œuvre du processus de modernisation au sens où l'entend Hansjörg Siegenthaler ; celui-ci souligne en 1986 déjà⁵ que la politique agricole suisse n'a pas pour propos de soutenir une corporation, mais un secteur qu'elle défend non pas en tant que tel, mais en tant qu'instrument au service de la consommation, comme Adam Smith le postulait déjà à la fin du 18^e siècle pour la production en général.⁶

Durant le « court 20^e siècle », le régime laitier fait preuve de sa souplesse et constitue une véritable réussite. Toutefois, ce n'est là qu'un aspect, car le principe directeur « Du lait pour tous » constitue aussi une exigence politique qu'il n'est jamais possible de satisfaire entièrement. En effet, en période de pénurie, c'est-à-dire pendant les deux grands conflits mondiaux et les premières années qui ont suivi, il manque tellement de lait que la demande ne peut pas être entièrement couverte, cela malgré les interventions pourtant importantes des autorités. Par ailleurs, le régime laitier a aussi ses « perdants », des personnes et des groupes sociaux qui ne parviennent pas à faire valoir leurs idées et leurs intérêts. Il s'agit notamment des ménagères biennoises, en grève dans les années 1930, des producteurs de lait romands, en grève dans l'immédiat après-guerre, ainsi que, dans les années 1960, les laitiers responsables du service à domicile.

En règle générale, les « perdants » laissent bien moins de sources consultables par les historiens que ceux dont les avis se sont imposés. Cette règle s'applique bien entendu aussi au secteur laitier et au 20^e siècle. Nous ne savons que peu, par exemple, du mécontentement des paysans envers les autorités et leurs propres organisations, mécontentement qui émerge pourtant périodiquement et attire alors l'attention publique. Ces paysans n'ont laissé et n'ont conservé que peu de témoignages écrits et encore moins de témoignages visuels. Par contre, ceux dont les vues se sont imposées ou qui ont fait leurs idées du courant dominant depuis l'entre-deux-guerres jusque dans les années 1990, notamment les nombreuses organisations paysannes intégrées au niveau du régime laitier, ont laissé d'importantes archives. En les étudiant, il est néanmoins possible de reconstituer en partie les motivations et les idées ou projets de leurs opposants. C'est pourquoi une analyse raisonnée systématique des sources du secteur laitier déjà accessibles au public et de celles qu'il convient encore de rendre accessibles permettra non seulement d'approfondir les résultats de notre première analyse, celle que nous avons présentée dans notre ouvrage, mais pourrait aussi fournir des renseignements précieux sur les projets inaboutis et sur les raisons qui les ont fait échouer. Le matériel iconographique de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, que nous publions ici partiellement pour la première fois, mais qui attend encore en majeure partie d'être dépouillé, mérite tout spécialement une plus grande attention. Ce matériel pourrait très bien contribuer à placer le débat public sur l'économie laitière sous un jour plus objectif.



ACV	Allgemeiner Consumverein Basel (Société générale de consommation de Bâle)
AD	Assemblée des délégués
AEL	Arrêté sur l'économie laitière
ALP	Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux
Bd.	Band
BIG-M	Bäuerliche Interessengruppe Marktkampf (Groupe de défense des intérêts paysans Lutte commerciale)
BZ	Bauern Zeitung
CCT	Convention collective de travail
CESF	Coopérative des exportateurs suisses de fromage
CLS	Commission laitière suisse
DFEP	Département fédéral de l'économie publique
DHS	Dictionnaire historique de la Suisse
DV	Delegiertenversammlung
FCTA	Fédération suisse des travailleurs du commerce, des transports et de l'alimentation
FSF	Fédération suisse des fabricants de fromages à pâte molle
GSK	Genossenschaft Schweizerischer Käseexporteure (Coopérative des exportateurs suisses de fromage)
HESA	Haute école suisse d'agronomie
HLS	Historisches Lexikon der Schweiz (Dictionnaire historique de la Suisse)
HYSIPA	Ausstellung für Gesundheitspflege, Hygiene und Sport (exposition pour l'hygiène, la santé, et le sport)
ILS	Industrie laitière suisse
JB	Jahresbericht
LID	Landwirtschaftlicher Informationsdienst (Information et communication agricole)
LOBAG	Landwirtschaftliche Organisation Bern und angrenzende Gebiete (Organisation agricole bernoise et régions limitrophes)
LR	Le Laitier romand
LRG	Laiteries Réunies Genève
MBK-Korrespondenz	Mitteilungsorgan des Schweizerischen Verbandes des Milch-, Butter- und Käsehandels (Organe de presse de l'association suisse du commerce de lait, beurre et fromage)
MESK	Milcheinkaufsgenossenschaft schweizerischer Konsumvereine (coopérative d'achat de lait des coopératives suisses de consommation)
Mitt.	Mitteilungen
MVL	Milchverband Luzern (Fédération laitière lucernoise)
o. J.	ohne Jahr
o. O.	ohne Ortsangabe
OFIAMT	Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail
OGG	Ökonomisch-gemeinnützige Gesellschaft Bern (Société d'économie et d'utilité publique du canton de Berne)

OKMV	Ostschweizerischer Käser- und Milchkäuferverband (Fédération des fromagers et acheteurs de lait de Suisse orientale)	Vol.	Volume
PMO	Produzenten-Milchverarbeiter-Organisation (organisation producteurs-utilisateur)	Vorort	Union suisse du commerce et de l'industrie
PO	Produzenten-Organisation (organisation de producteurs)	VSGK	Verband schweizerischer Genossenschaftskäser (Union Suisse des fromagers-gagistes)
Prot.	Protokoll	VSK	Verband Schweizerischer Konsumvereine (Union suisse des coopératives de consommation)
PSL	Producteurs Suisses de Lait (1906-1998 Union centrale des producteurs suisses de lait)	VSKÉ	Verband Schweizerischer Käseexporteure (Union suisse du commerce de fromage)
RP	Relations publiques	VSMBKD	Verband schweizerischer Milch-, Butter- und Käsedetaillisten (Fédération suisse des détaillants en lait, beurre et fromage)
SAFFA	Schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit (Exposition nationale suisse du travail féminin)	VSW	Verband Schweizerischer Weichkäsefabrikanten (Fédération suisse des fabricants de fromage à pâte molle)
SB	Schweizer Bauer	ZB	Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft
SBS	Schweizerisches Bauernsekretariat (Secrétariat des paysans suisses)	ZMP	Zentralschweizer Milchproduzenten (Producteurs de lait de Suisse centrale)
SBV	Schweizerischer Bauernverband (Union Suisse des Paysans)	ZMV	Zentralschweizer Milchproduzentenverband (Fédération laitière de Suisse centrale)
SEF	Syndicat des exportateurs suisses de fromage	ZVSM	Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (Union centrale des producteurs suisses de lait)
SKK	Schweizerische Käsekonvention (Convention fromagère suisse)		
SKU	Schweizerische Käseunion (Union suisse du commerce de fromage)		
SMBK	Schweizerischer Verband des Milch-, Butter- und Käsehandels (Union suisse du commerce de lait, beurre et fromage)		
SMHV	Schweizerischer Milchhändler Verband (fédération suisse des laitiers)		
SMK	Schweizerische Milchkommission (Commission laitière suisse)		
SMKV	Schweizerischer Milchkäuferverband (Fromarte) (Union suisse des acheteurs de lait)		
SMP	Schweizer Milchproduzenten (Producteurs Suisses de Lait)		
SMV	Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (Société suisse d'industrie laitière)		
SMZ	Schweizerische Milchzeitung		
SSIL	Société suisse d'industrie laitière		
SZG	Schweizerische Zeitschrift für Geschichte (Revue suisse d'histoire)		
TB	Tätigkeitsbericht		
UCPL	Union centrale des producteurs suisses de lait (depuis 1999 Producteurs Suisses de Lait, PSL)		
UFG	Union Suisse des fromagers-gagistes		
UPS	Union des Producteurs Suisses (Uniterre)		
URA	Union Romande des Agriculteurs		
USAL	Union suisse des acheteurs de lait (depuis 1999 Fromarte)		
USC	Union suisse des coopératives de consommation		
USF	Union suisse du commerce de fromage		
USP	Union Suisse des Paysans		
USS	Union syndicale suisse		
VHTL	Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter (Fédération suisse des travailleurs du commerce, des transports et de l'alimentation)		

Fonds d'archivage

Archiv ZMP, Luzern
 Archiv Coop, Basel
 Archiv SMP, Bern
 Archiv VSKE, Bern
 Archiv Fromarte (SMKV), Bern
 Archiv SMBK, Bern
 Archiv ROTH-Stiftung, Burgdorf
 Archiv LID, Zollikofen

Rapports annuels et autres

- 20 Jahre. 1960–1980 Milchverwertungsstelle Dagmersellen, Luzern 1980.
- 25 Jahre. Verband Bernischer Käse- und Milchgenossenschaften 1911–1936, Bern 1936.
- 25 Jahre Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten, o.O. 1932.
- 40 Jahre Butterzentrale Luzern 1917–1957, Luzern 1957.
- 40 Jahre Verband Nordwestschweizerischer Milch- und Käsegenossenschaften 1905–1945, Liestal 1945.
- 50 Jahre Verband aargauischer Käse- und Milchgenossenschaften, Suhr 1959.
- 50 Jahre Verband der Milchlieferanten von Luzern und Umgebung 1905–1955, Luzern 1955.
- 50 Jahre Emmental AG Exportgesellschaft für Schweizerkäse Zollikofen bei Bern 1911–1961, Zollikofen 1961.
- 50 Jahre Milchverband Bern 1911–1961, Bern 1961.
- 50 Jahre Milchverband St. Gallen–Appenzell, Jubiläumsschrift 1902–1952, o.O. 1952.
- 50 Jahre Schweizerische Käseunion AG, Bern 1965.
- 50 Jahre Zentralschweizerischer Milchverband Luzern. Jubiläumsschrift 1907–1957, o.O. 1957.
- 75 Jahre Milchverband Bern und benachbarte Gebiete, Bern 1986.
- 75 Jahre Ursina. Zürich, Zürich o.J.
- 75 Jahre Bernischer Käseverein 1911–1986, Bern 1986.
- 75 Jahre Thurgauer Milchverband 1897–1972, Weinfelden 1972.
- 100 Jahre Berner Milchhandel, o.O. 1980.

ANGST, EMIL (1940): 1865–1940. Zum 75jährigen Jubiläum des Allgemeinen Consumvereins beider Basel, o.O.

FISCHER, FRITZ (1962): 75 Jahre Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein 1887–1962, Schaffhausen.

KURZ, HERMANN (o.J.): 75 Jahre Konsumgenossenschaft Biel, Biel.

MICHELET, CYRILLE/LAGGER, RAPHAEL (1959): Walliser Milchproduzentenverband 1919–1959, o.O.

MILCHVERBAND ST. GALLEN–APPENZELL (1943): Milchverband St. Gallen–Appenzell, Basel.

JAGGI, E. (1955): 50 Jahre Verband Nordwestschweizerischer Milch- und Käsegenossenschaften Basel, 1905–1955, Liestal.

KÄSEREIGENOSSENSCHAFT STRAUSS (2005): 100 Jahre Käsegenossenschaft Strauss. Unsere Genossenschaft auf dem Weg von damals zu heute, Freiburg.

KONSUMGENOSSENSCHAFT BIEL (1931): Mitteilungen der Konsumgenossenschaft Biel. 39. Jahresbericht 1930/31, Biel.

ROTH, ALFRED G. (1948): G. Roth & Co. AG Burgdorf. Gedenkschrift über 100 Jahre einer Exportfirma für Emmenthalerkäse, Burgdorf.

ROTH, ALFRED G. (1972): Streiflichter zu 75 Jahren VSKE 1896–1971, Burgdorf.

ROTH, ALFRED G. (1975): Die Gründung der Käseunion GSK/SK 1914. Referat vor dem Verwaltungsrat zum 60. Jahrestag, Bern.

SCHILT, KARL PETER (1967): 50 Jahre Käseexport AG Goldbach 1915–1965, Goldbach.

SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION (1989): Von der Alphütte zum Weltmarkt 1914–1989, Bern.

SCHWEIZERISCHE MILCHKOMMISSION: Jahresberichte 1922f., Schaffhausen.

SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN (HG.) (1937): 50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft 1887–1937, Schaffhausen.

STOCKER, THEODOR/ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (HG.) (1982): 75 Jahre ZVSM. Geschichte des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten, Bern.

ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN: Bericht über die Schweizerische Milchwirtschaft und die Tätigkeit des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten 1907–1922; 1922/23–1928/29; 1932/33–1936/37, 1960/61, Bern. [ZVSM Berichte]

ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN: Jahresberichte 1906–10; 1971/72f., Bern.

Publications officielles, brochures et autres publications relatives à l'économie laitière

ABTEILUNG FÜR LANDWIRTSCHAFT (1967): Bericht über die Revision der Käsemarktordnung, Bern.

ACKERET, R. (1927): Melkbüchlein für schweizerische Verhältnisse (Schriften der Schweizerischen Milkmission, Nr. 2), Bern.

AESCHBACHER, CHRISTIAN (1989): Die Butter und ihre Tradition. Kulturgeschichtliches aus der schweizerischen Land- und Milchwirtschaft, Thun.

AMACHER, A. (o.J.): Von der Milchversorgung der Stadt Basel, o.O.

BÄCHLER, C. (1901): Die Milchindustrie der Schweiz, Zürich.

BAEHLER, R. G. (1924): Der ideale Melker. Aus der Praxis und für die Praxis, Schaffhausen.

BAECHTIGER, E. (1955): Die Milchwirtschaft in der Ostschweiz, o.O.

BILDUNGSKOMMISSION DES ZENTRALVERBANDES SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1994): Einführungskurs Milchwirtschaft und Milchverwertung, Bern.

- BRUGGER, HANS/SCHWEIZERISCHES BAUERNSEKRETARIAT (HG.) (1943): Die land- und forstwirtschaftlichen Vereinigungen der Schweiz. Eine Darstellung ihres Aufbaus und ihrer Tätigkeit auf Grund der Erhebung von 1941, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates, Nr. 131, Brugg.
- BÜRGI, R. (1953): Milchstatut und die Kritik an der Käseunion. Vortrag gehalten im Rotary Club Bern am 13. Oktober 1953, Bern.
- BUNDESMINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT (HG.) (1959): Agrarstruktur – Marktregelung – Preisstützung in Europa und Nordamerika. Dritter Bericht des Ministerausschusses für Landwirtschaft und Ernährung des Europäischen Wirtschaftsrates (OEEC), Paris/Bonn.
- BURRI, R. (1924): Die Schweizerische Milchwirtschaft mit besonderer Berücksichtigung des hygienischen Standpunktes. Sonderabdruck aus der «Schweizerischen Milchzeitung», Schaffhausen.
- BURRI, R. (1926): Die Stellung unserer Stadtmolkereien zu den Forderungen der modernen Hygiene, Schaffhausen.
- DÜGGELI, M. (1939): Die Abteilung für Landwirtschaft an der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich. Bericht über Gründung, Entwicklung und Einrichtung der Abteilung, Brugg.
- EGLI, FRANZ/OESCH, WERNER/PFISTER, HANS-ULRICH (1972): Butterfabrikation. Offizielles Lehrmittel des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins für die Berufsschulen der Käser und Molkeristen, Zollikofen.
- EIDGENÖSSISCHES MILCHAMT (1919): Übersicht der Versorgung der Schweiz mit Milch und Milcherzeugnissen, Bern.
- EIDGENÖSSISCHES VOLKSWIRTSCHAFTSDEPARTEMENT (1941): Die schweizerische Nahrungsfettwirtschaft, Sonderheft 41 der «Volkswirtschaft», Bern.
- EIDGENÖSSISCHES VOLKSWIRTSCHAFTSDEPARTEMENT (1952): Erläuterungen zum neuen Entwurf für den Milchbeschluss, o. O.
- ESCHE, ERNST/DREWS, MANFRED (1963): Der europäische Milchmarkt (Forschungsprojekt 5/31-II der Produktivitätszentrale des Europäischen Wirtschaftsrates), Hamburg/Berlin.
- EUROPÄISCHE PRODUKTIVITÄTSZENTRALE (1954): Die Erzeugung und der Verkauf hochwertiger Milch, o. O.
- EXPERTENKOMMISSION ZUR ERSTATTUNG EINES GUTACHTENS ÜBER DIE SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION (1955): Ergänzungsgutachten an den Hohen Bundesrat. Stellungnahme der Schweizerischen Käseunion AG zum Ergänzungsgutachten der Expertenkommission vom Juli 1955, Bern.
- FISCHER, KURT (1963): Anleitung für die Herstellung von Dauermilch. I. Trockenmilch, Kempten.
- FLACH, J. (1910): Kommunale Milchversorgung, Töss.
- FLÜCKIGER, E./HOSTETTLER, H./ROTHENBÜHLER, E. (1975): Milchproduktion. Unterlagen zum Unterricht an landwirtschaftlichen Schulen und zum Selbststudium, Zollikofen.
- GALLATI, WERNER (o. J.): Butterzentrale Burgdorf, Bern.
- GYGAX, MAX (1957): Milch und Milchmann, o. O.
- HIMMEL, C. (1911): Die Milchversorgung des Kurortes Davos, Davos.
- HOFFMANN, S. (1955): Pasteurisierte Milch ist keine Konserve, o. O.
- JENNY, O. H., (1914): Milchversorgung schweizerischer Städte. Frühjahr 1913. In: Separatdruck der Zeitschrift für schweizerische Statistik, 2. Heft, 50. Jahrgang.
- JENNY, O. H. (1912): Die Milchversorgung Basels, Basel.
- KÄSTLI, PAUL (1963): Milchkunde und Milchhygiene. I. Teil: Wesen und Eigenschaften der Milch, Bern.
- KÄSTLI, PAUL (1963): Milchkunde und Milchhygiene. II. Teil: Milchfehler, Bern.
- KÄSTLI, PAUL/WIESENDANGER, H. (1961): Melkbüchlein. Schriften der Schweizerischen Milchkommission, Nr. 2, Bern.
- KOPP, ERWIN ET AL. (O. J.): Das Pflichtenheft des Milchfleckers, o. O.
- LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST (HG./Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (Bearb.) (1982): Die schweizerische Milchwirtschaft. Produktion, Verwertung, Absatzförderung, Aussenhandel, Rechtliche Grundlagen, Organisationen, Dokumentationsdienst, Nr. 198, Bern.
- LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST (HG.) (1989): Ohne Milchrechnung geht es nicht, Dokumentationsdienst, Nr. 294, Bern.
- LANDWIRTSCHAFTLICHE LEHRMITTELZENTRALE (HG.) (1972): Käsefabrikation. Offizielles Lehrmittel des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins für die Berufsschulen der Käser, Zollikofen.
- LÖPPE-BENZ, E. (1938): Für eine Reorganisation der Käseunion. Votum anlässlich der Beratung der Milchpreisstützungs-Aktion im Ständerate am 29. März 1938, Rorschach.
- MARBACH, FRITZ (1952): Die schweizerische Käseunion. Kritische Darstellung der Käsemarktordnung, Bern.
- MARBACH, FRITZ (1953): Die schweizerische Käseunion (Separatdruck einer Artikelserie aus der Schweizerischen Metall- und Uhrenarbeiter-Zeitung, o. O.
- MERZ, F. (1889): Milchwirtschaft. In: Furrer, A. (Hg.), Volkswirtschaftslexikon der Schweiz, Bern.
- MÜLLER, E. (1923): Die kommunale Fleisch- und Milchversorgung als Teuerungsmassnahme, Bern.
- NESTLÉ (O. J.): Le lait et ses dérivés, Neuchâtel.
- PETER, ALBIN (1915): Gesundheitliche und wirtschaftliche Fragen der Milchversorgung in der Schweiz, Vortrag in Bern, o. O.
- PETER, ALBIN (1923): Milchwirtschaftliche Betriebslehre, Berlin.
- PETER, ALBIN/ZOLLIKOFER, E. (1959): Lehrbuch der Emmentalerkäserei mit den wichtigsten Regeln aus der Greyerzer- und Sbrinzkäserei, Bern.
- PREISBILDUNGSKOMMISSION DES EIDGENÖSSISCHEN VOLKSWIRTSCHAFTSDEPARTEMENTS (1939): Die Organisationen der schweizerischen Milchwirtschaft (Produktion, Verwertung, und Handel). In: Kartelle und kartellartige Abmachungen in der schweizerischen Wirtschaft, Heft IV, enthaltend: VIII. Teil, Nr. 22, Bern.

- PROPAGANDAZENTRALE DER SCHWEIZERISCHEN MILCHWIRTSCHAFT (1971): Butter, Bern.
- PULVER, EMANUEL (1957): Was ist die Schweizerische Käseunion? o. O.
- RITTER, PAUL (1956): Erfahrungen in der Qualitätsbezahlung der Konsummilch, o. O.
- RUDOLF, KONRAD/LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST (Hg.) (1979): Die Milchkontingentierung in der Schweiz. Erfahrungen und Ausblick, Dokumentationsdienst, Nr. 157, Bern.
- SCHWEIZERISCHE KARTELLKOMMISSION (1969): Gutachten über die kartellrechtliche Zulässigkeit des Vorkaufsrechtes der Milchverbände und der Auslösungssummen der Milchproduzenten-genossenschaften – Milchgutachten. Veröffentlichungen der Schweizerischen Kartellkommission, Heft 1, S. 28–82, Zürich.
- SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG (1955): Die Stellungnahmen der Schweizerischen Käseunion AG zum Gutachten der Expertenkommission vom Dezember 1954, o. O.
- SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG (1968): Der Schweizer Käse und der Detailhandel, Bern.
- SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG (1989): Käsehandel – Käsekonsum, Bern.
- SCHWEIZERISCHE MILCHKOMMISSION (1960): Statuten, Bern.
- SCHWEIZERISCHER GEWERKSCHAFTSBUND (1945): Industrien der Nahrungs- und Genussmittel, Olten.
- SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN (1974): Die Käserei der Zukunft – Konzeption der Emmentalerkäserei, o. O.
- SCHWEIZERISCHER VERBAND DER LEHRER AN LANDWIRTSCHAFTLICHEN SCHULEN UND DER INGENIEUR-AGRONOMEN (Hg.) (1933): Die landwirtschaftlichen Bildungs- und Versuchsanstalten der Schweiz, Küssnacht am Rigi.
- SCHWEIZERISCHES BAUERNSEKRETARIAT (1912): Erhebungen über den Stand des landwirtschaftlichen Vereins und Genossenschaftswesens in der Schweiz am 1. Januar 1910. Mitteilungen des schweizerischen Bauernsekretariates, Nr. 44, Bern.
- SCHWEIZERISCHES BAUERNSEKRETARIAT (1925): Die genossenschaftliche Milchverwertung und Milchverarbeitung in der Schweiz. Erhebung vom Jahre 1924, Brugg.
- SCHWEIZERISCHES BAUERNSEKRETARIAT (1931): Erhebungen über den Stand des landwirtschaftlichen Vereins- und Genossenschaftswesens in der Schweiz im Jahre 1930, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariats, Nr. 102, Brugg.
- SCHWEIZERISCHES ZENTRALBLATT FÜR MILCHWIRTSCHAFT (1942): Die schweizerische Nahrungsfettwirtschaft, o. O.
- SCHWEIZERISCHES ZOLLDEPARTEMENT (1897): Ausfuhr von Käse und kondensierter Milch (Separatdruck aus dem Jahresbericht).
- SOLLBERGER, WERNER (1951): Zur Lage der Milchwirtschaft, o. O.
- SOLLBERGER, WERNER (1953): Diskussion um die Qualität unserer Milch, o. O.
- STÜSSI, DAVID (1932): Die Standardisierung milchwirtschaftlicher Erzeugnisse in der Schweiz. Sonderabzug aus «Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz» Heft 2, Bern.
- STÜSSI, DAVID (1948): Verarbeitung auf Butter. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- STÜSSI, DAVID (1958): Milch, Rahm und Butter, o. O.
- STÜSSI, DAVID (o. J.): Die Markenbutter «Floral» ein Standardprodukt der schweizerischen Milchwirtschaft. Bericht der Markenbutterkontrollstelle des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten Bern der Jahre 1952 bis 1958, Bern.
- THOMANN, W. (1948): Verarbeitung auf Käse. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- THOMANN, W./ZOLLIKOFER, E. (1951): Milchwirtschaft, Frauenfeld.
- TREUHANDSTELLE MILCH GMBH/SCHWEIZER MILCHPRODUZENTEN/SEKRETARIAT DES SCHWEIZERISCHEN BAUERNVERBANDES (Hg.) (2001): Milchstatistik der Schweiz 2000, Statistische Schriften, Nr. 174, o. O.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1935). Milchverbände, Käseunion, Schachtelkäse-Industrie. Eine Aufklärungsschrift, Bern.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1959): Untersuchung über die Einstellung der schweizerischen Bevölkerung zum Bauernstand und zur Milchwirtschaft, Bern.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1960): Individuelle, abgestufte Bezahlung der Käsereimilch nach Qualitätsmerkmalen, o. O.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1960): Kollektive, abgestufte Bezahlung der Konsummilch nach Qualitätsmerkmalen, o. O.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN (1997): Butter und was sie darüber wissen sollten, Bern.
- ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN STUDIENKOMMISSION (1937): Die Verschleissspanne im Handel mit Konsummilch, Bericht im Auftrag des Bundesrates, Bern.

Bibliographie (sélection)

- ANDEREGG, F. (1894): Allgemeine Geschichte der Milchwirtschaft, Zürich.
- ANTENEN, ANTON (1959): Die Agrarpolitik der landwirtschaftlichen Verbände in der schweizerischen Milchwirtschaft und ihre Stellung in Staat und Wirtschaft, Winterthur.
- BANDERET-LÜDIN, ELISABETH (o. J.): Obrigkeitliche Marktpolitik im 19. Jahrhundert, Weinfelden.
- BARDE, HUBERT (1982): Regroupement des quatres Fédérations laitières vaudoises: expériences et résultats. In: Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (Hg.): 75 Jahre ZVSM, Bern.

- BAUMANN, WERNER (1993): Bauernstand und Bürgerblock. Ernst Laur und der Schweizerische Bauernverband 1897–1918, Zürich.
- BAUMANN, WERNER/MOSER, PETER (1999): Bauern im Industriestaat. Agrarpolitische Konzeptionen und bäuerliche Bewegungen in der Schweiz 1918–1968, Zürich.
- BIENZ, ERNST F. (1948): Die Entwicklung der Milchwirtschaft im Kanton Zürich – eine wirtschaftsgeographische Studie, o. O.
- BRODBECK, BEAT (2003): Ein agrarpolitisches Experiment. Entstehung, Zweck und Ziele der Schweizerischen Käseunion und einer neuen Milchmarktordnung 1914–1922, Bern (MS).
- BRUGGER, HANS (1956): Die schweizerische Landwirtschaft in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1968): Statistisches Handbuch der schweizerischen Landwirtschaft, Bern.
- BRUGGER, HANS (1978): Die schweizerische Landwirtschaft 1850 bis 1914, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1985): Die schweizerische Landwirtschaft 1914–1980 (Agrarverfassung, Pflanzenbau, Tierhaltung, Aussenhandel), Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1987): Die Ertragslage der schweizerischen Landwirtschaft 1914 bis 1980, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1989): Landwirtschaftliche Vereinigungen der Schweiz 1910 bis 1980, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1990): Landwirtschaftliche Schulen und Forschungsanstalten der Schweiz seit 1914, Frauenfeld.
- BRUGGER, HANS (1992): Agrarpolitik des Bundes seit 1914, Frauenfeld.
- CARRARD, DANIEL (1950): Comment l'agriculture suisse a-t-elle été exploitée de 1940 à 1950 et où va-t-elle? Estavayer-le-Lac.
- CZERNIEWSKI, KONSTANTY (1945): Das Milchsammel- und Milchreguliersystem im Einzugsgebiet der Städte Zürich und Winterthur, Turbenthal.
- EHMER, JOSEF/REITH, REINHOLD (2004): Märkte im vorindustriellen Europa. In: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte, Nr. 2, Berlin 2004, S. 9–24.
- ERHARDT, G. (1951): Die genossenschaftliche Milchverwertung im Rahmen der Marktwirtschaft. o. O.
- ERNI, ANTON (1911): Die Milchwirtschaftsverbände des Kantons Luzern, Luzern.
- FENNER, THOMAS (2005): Die Milchwelle: Aufstieg und Niedergang der Berneralpen Milchgesellschaft, Lizenzratsarbeit, Bern.
- FISCHER, MANUEL (2001): Kondensmilch. Vom Kindernährmittel zum vielseitigen Halbprodukt der Nahrungsmittelindustrie, 1866–1900. In: Gilomen, Hans-Jörg et al. (Hg.), Innovationen. Voraussetzungen und Folgen – Antriebskräfte und Widerstände, Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Band 17, Zürich.
- FLÜCKIGER, ERNST (1937): Marktorganisation und Werbung in der Entwicklung der schweizerischen Milchwirtschaft. In: Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (Hg.), 50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft 1887–1937, Schaffhausen.
- FLÜCKIGER, ERNST (1948): Die Werbung im Dienste der Milchwirtschaft. In: Schweizerische Milkkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- FUCHS, HANS (1946): Die schweizerische Milchwirtschaft während des Krieges 1939/45, o. O.
- GALLATI, WERNER (1943): Die schweizerische Schachtelkäseindustrie und der Verband Schweizerischer Emmentaler Schachtelkäsefabrikanten (SESK), Bern/Leipzig.
- GASSER-STÄGER, WILHELM (1955): Die Entwicklungstendenzen in der schweizerischen Milchwirtschaft, o. O.
- GIGER, HANS (1913): Die Lebensmittelteuerung und ihre Bekämpfung, Bern.
- GLAUSER, FRITZ (1971): Handel mit Entlebucher Käse und Butter vom 16. bis 19. Jahrhundert. In: SZG, Vol. 21, 1971, Basel.
- GOTTHELF, JEREMIAS (1850): Die Käserei in der Vehfreude, Basel.
- GUTZWILLER, KARL (1923): Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen. Geschichte, Betriebsformen, Marktverhältnisse und volkswirtschaftliche Bedeutung, Schaffhausen.
- HALBHERR, PHILIPP/MÜDESPACHER, ALFRED (1984): Organisierte Interessen und Verteilungseffekte in der schweizerischen Agrarpolitik. Eine polit-ökonomische Analyse, Band 1–2, Diss. Universität Zürich.
- HALBHERR, PHILIPP/MÜDESPACHER, ALFRED (1985): Agrarpolitik – Interessenpolitik? Res publica helvetica, Band 17, Bern.
- HALLAUER, RÉMY A. (1982): Die Aufgaben der Milchpulverzentrale. In: Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (Hg.), Die schweizerische Milchwirtschaft zu Beginn der achtziger Jahre, Bern, S. 229–234.
- HANDSCHIN, HANS (1954): Der Verband schweizerischer Konsumvereine (VSK) 1890–1953, Band 2, Basel.
- HEGI, RUDOLF (1974): Die Schweizerische Milchwirtschaft – Produktion, Verwertung, Aussenhandel, Gesetzgebung, Verwertungsorganisationen, o. O.
- HOBBSAWM, ERIC (1995): Das Zeitalter der Extreme: Weltgeschichte des 20. Jahrhunderts, München.
- HOFER, HANS (1951): Die Entwicklung und der heutige Stand der schweizerischen Massnahmen zur Qualitätsförderung der Milch und die Möglichkeiten eines weitem Ausbaus, Turbenthal.
- HOFER, HERMANN (1923): Der Zusammenschluss in der schweizerischen Milchwirtschaft, Weinfelden.
- HOFFMANN, WALTER (1950), Der Unsinn der Zehn-Uhr-Milch in den Schulen. In: Elternzeitschrift, 12, 1950, S. 268.

- HOLZER, H. (1948): Industrielle Milchverwertung. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- HOWALD, OSKAR (1931): Die schweizerische Landwirtschaft auf dem Weltmarkte. Ein Vergleich mit der dänischen Landwirtschaft. Vortrag gehalten am 30. Mai 1931 an der Jahresversammlung der Schweizerischen Statistischen Gesellschaft in Aarau, Bern.
- HOWALD, OSKAR/ABEGG, HEDWIG (1971): Ernst Laur 1871–1964. Ein Leben für den Bauernstand. Ein Beitrag zur schweizerischen Wirtschaftsgeschichte von 1890 bis 1960, Aarau.
- INEICHEN, JOSEF (1952): Verband der Milchlieferanten Luzern und Umgebung 1905–1951. Entstehung und geschichtlicher Überblick, Luzern.
- JAGGI, ERNST (1972): Die landwirtschaftlichen Genossenschaften und Vereine, Frauenfeld.
- JAGGI, F. (1952): Die schweizerische Landwirtschaft im Rahmen der internationalen Milchwirtschaftspolitik, Chur.
- JANIN, JACQUES (1983): Préhisteoire de ORLAIT. Fédération Laitière Vaudoise-Fribourgeoise, Lausanne.
- KÄLIN, EMIL (1989): Die Milchkontingentierung in der Schweiz. Erfahrungen, Auswirkungen und Ideen für die Weiterentwicklung. Veröffentlichungen des Seminars für Agrarpolitik und Agrarrecht an der Hochschule St. Gallen 15, St. Gallen.
- KÄPPELI, JOSEF (1931): Förderung der Qualitätsproduktion in der schweizerischen Milchwirtschaft, o. O.
- KÄPPELI, JOSEF/RIESEN, M. (1925): Die Lebensmittelversorgung der Schweiz unter dem Einfluss des Weltkrieges, Bern.
- KÄSTLI, PAUL (1948): Bestrebungen zur Hebung der Qualität. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun, S. 549–636.
- KAUFMANN, HANS (1971): Die öffentlich-rechtlichen Aufgaben des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM), Freiburg i. Br.
- KAUFMANN, W. (1922): Zum Zusammenschluss der Milchproduzenten in der Schweiz, Basel.
- KOESTLER, GUIDO (1955): Konsummilchversorgung, o. O.
- KOESTLER, GUIDO/BRETSCHER, HANS (1948): Gesetzgebung, Organisation und Verbandswesen. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die Schweizerische Milchwirtschaft, Thun, S. 707–726.
- LAUR, ERNST (1929): Die Organisation der Milchproduzenten auf nationalem Gebiet als Grundlage internationaler Verständigungen betreffend den Markt in Milch und Molkereiprodukten. Sonderdruck aus: Deutsche Landwirtschaftliche Presse, Nr. 38, 39 und 40, Berlin.
- LAUR, ERNST (1938): Die Mitarbeit der landwirtschaftlichen Verbände bei den staatlichen Massnahmen zur Erhaltung des schweizerischen Bauernstandes. Separatabdruck aus der Festgabe für Herrn a. Bundesrat Dr. Edmund Schulthess, Zürich.
- LAUR, ERNST (1942): Erinnerungen eines schweizerischen Bauernführers. Ein Beitrag zur schweizerischen Wirtschaftsgeschichte, Bern.
- LEB (1998): LEB – la ligne verte: 1873–1998. 125 ans au service de la ville et de la campagne, Echallens.
- LEMMENMEIER, MAX (1983): Luzerns Landwirtschaft im Umbruch. Wirtschaftlicher, sozialer und politischer Wandel in der Agrargesellschaft des 19. Jahrhunderts. Luzerner Historische Veröffentlichungen, Band 18, Luzern/Stuttgart.
- LUSTENBERGER, MAURICE (1926): Die Organisation des schweizerischen Käsehandels seit 1914. Die Genossenschaft schweizerischer Käseexportfirmen (G.S.K.) und die Schweizerische Käseunion (S.K.). Schweizer Industrie- und Handelsstudien Heft 23, Weinfelden.
- MAHRBACH, HANS (1963): Milchschwemme und Agrarintervention, Winterthur.
- MANUEL, RUDOLF GABRIEL (1973): Bemerkungen über die ältern und neuern Preise der auf den Alpen des alten Kantons Bern gefertigten fetten Käse, über die Quantität dieser Waare und über den Handel mit derselben, Manuskript der Oekonomischen Gesellschaft in der Bürgerbibliothek Bern, OG Quarto 39, Burgdorf.
- MEIERHANS, P. (1925): Brot- und Milchversorgung im Kanton Basel-Stadt. In: Zeitschrift für Schweizerische Statistik und Volkswirtschaft, S. 416ff.
- MEYNAUD, JEAN/KORFF, ADALBERT (1967): Die Migros und die Politik, Zürich.
- MOSER, PETER (1994): Der Stand der Bauern. Bäuerliche Politik, Wirtschaft und Kultur gestern und heute, Frauenfeld.
- MOSER, PETER (2000): Eine «Sache des ganzen Volkes»? Überlegungen zum Prozess der Vergesellschaftung der bäuerlichen Landwirtschaft in der Industriegesellschaft. In: traverse, 2000/1, Zeitschrift für Geschichte, Heft: Das Allgemeine Geschlecht, Zürich, S. 64–79.
- MOSER, PETER (2005): Agrarpolitik als Ernährungspolitik. Am Konsum orientiert, über die Produktion thematisiert: Die schweizerische Agrarpolitik von 1914/18 bis 1960. In: Bruckmüller, Ernst/Langthaler, Ernst/Redl, Josef (Hg.), Reguliertes Land. Agrarpolitik in Deutschland, Österreich und der Schweiz 1930–1960, Jahrbuch des ländlichen Raumes, St. Pölten.
- MOSER, PETER (2007): Ein Dienstleister als Produzent. Der Verband Schweizerischer Konsumvereine und die Schweizerische Genossenschaft für Gemüsebau SGG im 20. Jahrhundert (im Druck).
- MOSER, PETER/MARTHE GOSTELI (2005): Une paysanne entre ferme, marché et associations. Textes d'Augusta Gillibert-Randin 1919–1940, Studien und Quellen zur Agrargeschichte, Baden.
- MÜLLER, K. (1908): Ein Beitrag zur Milchpreisfrage, Liestal.
- NEUHAUS, JEAN (1961): Die Nahrungs- und Genussmittelindustrie der Schweiz in der Kriegs- und Nachkriegszeit, Zürich.

- ODERMATT, LEO (1981): Die Alpwirtschaft in Nidwalden. Geschichtliche Entwicklung und Anpassung an die Agrarstrukturen der Neuzeit. Beiträge zur Geschichte Nidwaldens, Heft 40, Stans.
- OPRECHT, HANS (1936): Misswirtschaft oder Milchwirtschaft. Eine wirtschaftspolitische Untersuchung, Zürich.
- PIFFNER, ALBERT (1993): Henri Nestlé (1814–1890). Vom Frankfurter Apothekerhilfen zum Schweizer Pionierunternehmer, Zürich.
- PFISTER, CHRISTIAN (1995): Geschichte des Kantons Bern seit 1798. Band IV: Im Strom der Modernisierung: Bevölkerung, Wirtschaft und Umwelt 1700–1914, Bern.
- PFISTER, CHRISTIAN (1995a): Das 1950er Syndrom. Der Weg in die Konsumgesellschaft, Bern.
- RIEDER, PETER/EGGER, URS (1983): Agrarmärkte, Zürich.
- RITZMANN-BLICKENSTORFER, HEINER (1996): Historische Statistik der Schweiz. Unter der Leitung von Hansjörg Siegenthaler, Zürich.
- ROEDER, GEORG (1954): Grundzüge der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens, Hamburg/Berlin.
- ROSSFELD, ROMAN (2001): Die Innovation der Milkschokolade und der Aufstieg der schweizerischen Schokoladeindustrie, 1880–1920. In: Gilomen, Hans-Jörg et al. (Hg.), Innovationen. Voraussetzungen und Folgen – Antriebskräfte und Widerstände, Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Band 17, Zürich.
- ROTH, ALFRED G. (1966): Aus der Geschichte des Emmentaler Käses, Burgdorf.
- ROTH, ALFRED G. (1974): Emmentaler Rückblicke, Burgdorf.
- ROTH, ALFRED G. (1975): Die Gründung der Käseunion GSK/SK 1914, Bern.
- ROTH, ALFRED G. (1982): Die Anfänge des Käseexports. In: Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (Hg.), 75 Jahre ZVSM, Bern.
- ROTH, ALFRED G. (1993): Der Sbrinz und die verwandten Bergkäse der Schweiz, Burgdorf.
- SCHÄLCHLI, WALTER (1931): Die Schweizerischen Einfuhrbeschränkungen 1919–1925, Dissertation der rechts- und staatswissenschaftlichen Fakultät der Universität Zürich, Wädenswil.
- SCHENK, PAUL (1986): Rämigummen – eine emmentalische Herrenalp. Sonderdruck aus dem Burgdorfer Jahrbuch 1986, o.O.
- SCHURMANN, EDUARD (1923): Die Milchversorgung der Schweiz während des Krieges und der Nachkriegszeit, Stuttgart.
- SCHMID, ERNST FELIX (1979): Genossenschaftsverbände (Schweizer Schriften zum Handels- und Wirtschaftsrecht, Band 39), Zürich.
- SCHNEIDER, IDA (1916): Die schweizerische Milchwirtschaft, mit besonderer Berücksichtigung der Emmentaler Käserei, Diss., Zürich.
- SCHNYDER, DAMIAN (1993): Zwischen Absatzförderung und humanitärer Hilfe. Die ersten Schweizer Milchpulverlieferungen, 1960–1972. In: Hug, Peter/Mesmer, Beatrix (Hg.), Von der Entwicklungshilfe zur Entwicklungspolitik, Schweizerisches Bundesarchiv, Studien und Quellen 19, Bern, S. 460–477.
- SCHWEIZERISCHE AUSSTELLUNG FÜR LANDWIRTSCHAFT (1925): Festschrift der schweizerischen Milchwirtschaft zur 9. schweizerischen Ausstellung für Landwirtschaft, Bern.
- SCHWEIZERISCHE MILCHKOMMISSION (1948): Die schweizerische Milchwirtschaft, Thun.
- SCHWEIZERISCHE VERBÄNDE DER LEHRER AN LANDWIRTSCHAFTLICHEN SCHULEN UND DER INGENIEUR-AGRONOMEN (HG.) (1933): Die landwirtschaftlichen Versuchsanstalten der Schweiz, Küssnacht am Rigi.
- SENTI, RICHARD (1979): Organisation des schweizerischen Schlachtvieh- und Fleischmarktes. Untersuchungen des Instituts für Wirtschaftsforschung der ETH Zürich, Band 17, Diessenhofen.
- SIEGENTHALER, HANSJÖRG (1986): Schweiz 1910–1970. In: Cipolla/Borchardt (Hg.), Europäische Wirtschaftsgeschichte, Band 5, Stuttgart.
- SMITH, ADAM (1978): Der Wohlstand der Nationen, München.
- Stadelmann, Alfred (1940): Die Beziehungen der schweizerischen Konsumgenossenschaften zur einheimischen Landwirtschaft unter besonderer Berücksichtigung der Geschäftsverbindungen mit den landwirtschaftlichen Genossenschaften, Basel.
- STEFFEN, CHRISTIAN (1982): Die Förderung der Käsequalität. In: Zentralverband Schweizer Milchproduzenten (Hg.), 75 Jahre ZVSM, Bern.
- STEIGER, THOMAS (1982): Die Produktion von Milch und Fleisch in der schweizerischen Landwirtschaft des 19. Jahrhunderts als Gegenstand bäuerlicher Entscheidungen. Das statistische Bild der Entwicklung der Rindviehhaltung und ihre ökonomische Interpretation (Europäische Hochschulschriften, Reihe V, Band 394), Bern/Frankfurt am Main.
- STRAHLMANN, BEREND (1976): Lebensmittelverarbeitung im 19. Jahrhundert – neue technische Verfahren und chemische Zusätze. In: Heischkel-Artelt, Edith (Hg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt am Main, Göttingen, S. 198–205.
- STUDER, ROLF (1955): Die Quartiereinteilung im Milchvertrieb unter besonderer Berücksichtigung der grossen Konsumplätze. Inaugural-Dissertation Universität Bern, Bern.
- TANNER, JAKOB (1999): Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950, Zürich.
- TOBLER, ERNST J. (1982): Produktion, Vermarktung und Export von Emmentalerkäse. In: Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (Hg.), Die schweizerische Milchwirtschaft zu Beginn der achtziger Jahre, Bern, S. 299–312.

- WAHLEN, HERMANN (1979): Rudolf Schatzmann 1822–1886. Ein Bahnbrecher der schweizerischen Land-, Alp- und Milchwirtschaft und ihres Bildungswesens, Münsingen.
- WILBRANDT, HANS (1956): Die Regulierung des Milchmarktes in der Schweiz. Werden, Wesen, Problematik einer Agrarvalorisation. Kieler Studien, Forschungsberichte des Instituts für Weltwirtschaft an der Universität Kiel, 40, Kiel.
- WYSSMANN, E. / PETER, A. (1920): Milchwirtschaft (für schweizerische Verhältnisse bearbeitet), Frauenfeld.
- ZIEGLER, BÉATRICE (1998): Der Bieler «Milchkrieg» 1930/31. Konsumentinnen organisieren sich. In: Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte (Hg.), Geschichte der Konsumgesellschaft. Märkte, Kultur und Identität (15.–20. Jahrhundert), Zürich.
- ZIMMERMANN, ERNST (1982): Der Milchwirtschaftler in der heutigen Zeit. In: Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (Hg.), 75 Jahre ZVSM, Bern.
- ZOLLIKOFER, EDZARD (1948): Trinkmilchversorgung. In: Schweizerische Milchkommission (Hg.), Die schweizerische Milchwirtschaft, Thun.

Périodiques

Agri
 Année Politique
 Bauern Zeitung
 Bernische Blätter für Landwirtschaft.
 Brückenbauer
 Bundesblatt
 Der Schweizer Bauer
 Freiburger Nachrichten
 Industrie laitière suisse
 Intermilch-Journal
 MBK-Korrespondenz
 Ostschweizer Landwirt
 Paysan Enchaîné
 Schweizerische Milchzeitung
 Schweizerischer Konsumverein
 Schweizerisches Zentralblatt für Milchwirtschaft
 Seeländer Volksstimme
 Tribune le Matin
 Union
 Voix ouvrière

REMARQUES

1 | Acteurs et conflits

- 1 Ostschweizer Landwirt, 29. 2. 1908.
- 2 Mitt. SBS, No 44, 1910, p. 54.
- 3 Koestler/Bretscher (1948), p. 709.
- 4 Kaufmann (1971), p. 5.
- 5 Mitt. SBS, No 102, 1930, p. 38.
- 6 50 Jahre ZMV, p. 24.
- 7 50 Jahre ZMV, p. 13s.
- 8 ZB, 30. 11. 1945 ; Barde (1982), p. 59s.
- 9 Kaufmann (1971), p. 7.
- 10 50 Jahre ZMV, p. 36.
- 11 50 Jahre ZMV, p. 35.
- 12 Hofer (1923), p. 16.
- 13 Voir par exemple le Zweckartikel des Nordostschweizerischen Milchverbandes, cité selon Kaufmann (1971), p. 5.
- 14 Kaufmann (1971), p. 27.
- 15 50 Jahre MV Aargau, p. 73.
- 16 50 Jahre MV Bern, p. 37.
- 17 50 Jahre MV Bern, p. 33.
- 18 Kaufmann (1971), p. 4.
- 19 50 Jahre MV Aargau, p. 72.
- 20 50 Jahre ZMV, p. 13.
- 21 ZB, 20. 6. 1912.
- 22 JB ZVSM 1906–1910, p. 1.
- 23 JB ZVSM 1906–1910.
- 24 JB ZVSM 1906–1910, p. 12.
- 25 JB ZVSM 1906–1910, p. 13 ; Berichte ZVSM 1907–1922, p. 13.
- 26 JB ZVSM 1906–1910, p. 13.
- 27 Berichte ZVSM 1907–1922, p. 14.
- 28 Berichte ZVSM 1907–1922, p. 9.
- 29 Statuten ZVSM 1907, in : Archiv SMP.
- 30 ILS, 11. 2. 1921.
- 31 Voir : Moser/Gosteli (2005), p. 31s.
- 32 JB ZVSM 1906–1910, p. 12.
- 33 JB ZVSM 1906–1910, p. 4.
- 34 ZB, 8. 1. 1920.
- 35 JB ZVSM 1920/22, p. 60.
- 36 Wilbrandt (1956), p. 55.
- 37 Zollikofer (1948), p. 247.
- 38 Kaufmann (1971), p. 21.
- 39 In : Archiv SMP.
- 40 ZB, 31. 8. 1945.
- 41 Oprecht (1936), p. 22.
- 42 Carrard (1950), p. 26.
- 43 Moser (2005).
- 44 75 Jahre Bernischer Käserverein, p. 5.
- 45 Voir dossier 11-01, in : Archiv SMKV.
- 46 Voir SMZ Januar bis Mai 1908.
- 47 Hofer (1923), p. 106.
- 48 Voir Prot. der I. DV du 28. 1. 1917, Dossier 11-01, in : Archiv SMKV.
- 49 Hofer (1923), p. 108.
- 50 Hofer (1923), p. 111.
- 51 Prot. der Sitzung von Weichkäsefabrikanten du 16. 1. 1917 in Bern, in : Dossier 0-03, in : Archiv VSW.
- 52 Hofer (1923), p. 112.
- 53 Hofer (1923), p. 114.
- 54 50 Jahre Milchverband St. Gallen–Appenzell.
- 55 Hofer (1923). p. 28.
- 56 Handschin (1954), p. 178.
- 57 Handschin (1954), p. 180.
- 58 100 Jahre Berner Milchhandel.
- 59 100 Jahre Berner Milchhandel.
- 60 Schilt (1967), p. 30.
- 61 Roth (1948), p. 123s.
- 62 Schilt (1967), p. 19.
- 63 Schilt (1967), p. 19.
- 64 Roth (1948), p. 91.
- 65 Roth (1974), p. 33s. ; Pfister (1995).
- 66 Roth (1948) p. 110.
- 67 Roth (1982), p. 18.
- 68 Roth (1982), p. 27.
- 69 Roth (1948), p. 125.
- 70 Roth (1948), p. 139.
- 71 SMZ, 27. 2. 1908.
- 72 SMZ, 2. et 5. 3. 1908.
- 73 SMZ, 12. 3. 1908.
- 74 SMZ, 19. 3. 1908.
- 75 SMZ, 23. 3. 1908.
- 76 Ostschweizer Landwirt, 4. 4. 1908.
- 77 SMZ, 10. 4. 1908.
- 78 Ostschweizer Landwirt, 13. 6. 1908.
- 79 Ostschweizer Landwirt, 13. 6. 1908.
- 80 75 Jahre Thurgauer Milchverband, p. 11 ; JB ZVSM 1920/22, p. 12.
- 81 SMZ, 16. 3. 1908.
- 82 Verband Luzerner Milchlieferanten, p. 14.
- 83 Hofer (1923), p. 40s.
- 84 Cité selon Hofer (1923), p. 41.
- 85 Voir : Der Schweizer Bauer, 16. 8. 1911 ; Schweizerische Milchzeitung, 18. 8. 1911.
- 86 Cité selon Hofer (1923), p. 43.
- 87 Cit. d'après Roth (1972), p. 22.
- 88 JB ZVSM 1922, p. 13.
- 89 Verband Luzerner Milchlieferanten, p. 15.
- 90 Zentralblatt, 21. 3. 1912.

91 Zentralblatt, 11. 4., 10. 10., 28. 11. et 12. 12. 1912.
92 Schweizerischer Konsumverein, No 34, 1912.
93 ZB, 10. 4. 1913.
94 VSK, Prot. der Sitzung der Verwaltungskommission du 22. 4. 1913, in: Archiv Coop.
95 ZB, 24. 4. 1913.
96 VSK, Prot. der Sitzung der Verwaltungskommission du 25. 4. 1913, in: Archiv Coop.
97 Angst, 75 Jahre ACV, p. 16s.
98 Voir ZB, 22. 5. et 3. 7. 1913.
99 Angst, 75 Jahre ACV, p. 16s.
100 ZB, 1. 5. 1913.
101 Laur (1942), p. 114.
102 ZB, 15. 5. 1913.
103 ZB, 8. 5. 1913.
104 Cité selon ZB, 15. 5. 1913.
105 ZB, 29. 5. 1913.
106 ZB, 3. 7. et 21. 8. 1913.
107 25 Jahre Milchverband Basel, p. 15/16.
108 VSK, Prot. Ausschuss du 14. 5. 1913, in: Archiv Coop.
109 Handschin (1954), p. 179.
110 Angst, 75 Jahre ACV, p. 17.
111 ZB, 16. 10. 1913.
112 ZB, 6. 11. 1913.
113 ZB, 13. 11. 1913.
114 JB ZVSM 1922, p. 14.
115 Ziegler (1998), p. 117.
116 Mitteilungen der Konsumgenossenschaft Biel. 39. Jahresbericht 930/31, in: Archiv VSK, Basel.
117 Seeländer Volksstimme, 15. 12. 1930.
118 Seeländer Volksstimme, 15. 12. 1930.
119 Kurz, 75 Jahre KG Biel, p. 70.
120 Moser (1994), p. 197.
121 Carrard (1950), p. 12.
122 ZB, 13. 4. 1945.
123 ZB, 20. 4. 1945.
124 ZB, 3. 8. 1945.
125 ZB, 31. 8. 1945.
126 Carrard (1950), p. 14.
127 Feuille fédérale, 1947, Vol. 2 du 29. 5. 1947.
128 Voix ouvrière, 2. 11. 1945.
129 ZB, 9. 11. 1945; Carrard (1950), p. 15.
130 Feuille fédérale, 1947, Vol. 2 du 29. 5. 1947.
131 ZB, 11. 4. 1946; 29. 11. 1946; 11. 4. 1947; 13. 6. 1947.
132 ZB, 26. 9. 1947.
133 ZVSM, Prot. Geschäfts-Ausschuss du 15. 10. 1947, in: ZVSM 132.
134 ZB, 7. 11. 1947.
135 Carrard (1950), p. 29.

136 ZB, 7. 11. 1947.
137 ZB, 9. 11. 1945.
138 ZB, 16. 11. 1945.
139 ZB, 30. 11. 1945.
140 Moser (1994), p. 235s.
141 Pour le suivant voir Moser (1994), p. 244ss.
142 MBK-Korrespondenz, August 1960.
143 MBK-Korrespondenz, August 1960.
144 Zentralblatt, 14. 6. 1963.
145 Zentralblatt, 18. 1. 1963.
146 100 Jahre Milchhandel, o. S.
147 MBK-Korrespondenz, Juli 1963.
148 Brückenbauer, 28. 10. 1966.
149 Brückenbauer, 25. 11. 1966 et 8. 9. 1967.
150 Brückenbauer, 21. 4. et 12. 5. 1967.
151 Brückenbauer, 24. 2. 1967.
152 Voir: Moser (1994), p. 275ss.
153 SB, 16., 18. et 21. 11. 1978.
154 Année politique, 1978, p. 86.
155 Rudolf (1979), Tabelle 1.
156 Freiburger Nachrichten, 18. 3. 1983.
157 Union, 9. 3. 1983.
158 Union, 9. 3. 1983.
159 BZ, 6. 7. 1982.
160 Cité selon BZ, 6. 7. 1982.
161 Union, 4. 8. 1982.
162 Tribune le Matin, 5. 7. 1982.
163 BZ, 6. 7. 1982.
164 Freiburger Nachrichten, 18. 3. 1983.
165 Freiburger Nachrichten, 19. 3. 1983.
166 Union, 9. 3. 1983.

2 | Régimes de marché, formation du prix du lait et approvisionnement des villes en lait de consommation

1 Ehmer/Reith (2004), p. 22.
2 Gotthelf (1850), p. 33.
3 Pfister (1995); Lemmenmeier (1983).
4 Hofer (1923), p. 38.
5 Cité selon Kaufmann (1971), p. 4.
6 Hobsbawm (1995).
7 Cité selon Roth (1948), p. 134.
8 ZVSM Berichte (1920–22), p. 11.
9 Prot. VSK Verwaltungskommission, 27. 9. 1913, in: Archiv Coop.
10 Lustenberger (1939), p. 5.
11 Cité selon Stadelmann (1940), p. 68.
12 50 Jahre SKU (1965), S.
13 Laur (1942), p. 141.
14 Wilbrandt (1956), p. 51.

- 15 Wilbrandt (1956), p. 54.
 16 ZVSM Berichte (1907–1922), p. 60.
 17 Wilbrandt (1956), p. 55.
 18 Wilbrandt (1956), p. 56.
 19 Wilbrandt (1956), p. 57.
 20 50 Jahre SKU (1965), p. 9.
 21 25 Jahre Verband Bernischer Käse- und Milchgenossenschaften, p. 119; Wilbrandt (1956).
 22 Tanner (1999).
 23 Marbach (1952).
 24 Rieder/Egger (1983), p. 159.
 25 Baumann/Moser (1999), p. 340s.
 26 Voir: LID Mediendienst, 8. 9. 2006.
 27 100 Jahre Berner Milchhandel; Zimmermann (1982).
 28 Zollikofer (1948), p. 281.
 29 Zollikofer (1948), p. 282.
 30 Studer (1955), p. 44.
 31 Bericht Verschleissspanne Konsummilchhandel (1937), p. 11.
 32 Studer (1955), p. 32.
 33 Voir: Der Bund, 23. 4. 1944; 1. 5. 1944; 4. 5. 1944.
 34 Studer (1955), p. 36.
 35 Ineichen (1952), p. 32.
 36 Cité selon Studer (1955), p. 40.
 37 Studer (1955), p. 42.
 38 Ziegler (1998).
 39 Moser (1994), p. 244s.
 40 Meynaud/Korff (1967), p. 254.
- 20 Gutzwiller (1923), p. 90.
 21 Pfister (1995), p. 339.
 22 Gutzwiller (1923), p. 92.
 23 Gutzwiller (1923), p. 94.
 24 Gutzwiller (1923), p. 96.
 25 Gutzwiller (1923), p. 87s.
 26 ZVSM Berichte (1907–1922), p. 172.
 27 Gutzwiller (1923), p. 97.
 28 Fischer (1962), p. 80.
 29 Fischer (1962), p. 81.
 30 Fischer (1962), p. 82.
 31 Gutzwiller (1923), p. 64; Stüssi (1948), p. 292, 320.
 32 Egli, Oesch, Pfister (1972), p. 11.
 33 Stüssi (1948), p. 320; Stüssi (1932), p. 88.
 34 Egli/Oesch/Pfister (1972), p. 22.
 35 Anderegg (1894), p. 18/19.
 36 Stüssi (1948), p. 323.
 37 Egli/Oesch/Pfister (1972), p. 13.
 38 Egli/Oesch/Pfister (1972), p. 43.
 39 Stüssi (1948), p. 325.
 40 Gutzwiller (1923), p. 173.
 41 Stüssi (1932), p. 88.
 42 Anderegg (1894), p. 34, 39.
 43 Fischer (1962), p. 8; Gutzwiller (1923), p. 148.
 44 Gotthelf (1850), p. 22.
 45 Gutzwiller (1923), p. 151.
 46 Stüssi (1932), p. 89.
 47 Aeschbacher (1989), p. 44.
 48 Merz (1889), Vol. 2, p. 442.
 49 Wilbrandt (1956), p. 18; Merz (1889), Vol. 2, p. 442.
 50 Wahlen (1979), p. 184.
 51 ZVSM Berichte (1907/22), p. 16f, 92s.
 52 Stüssi (1948), p. 323.
 53 ZVSM Berichte (1925/27), p. 49.
 54 Wilbrandt (1956), p. 65.
 55 ZVSM Berichte (1925/27), p. 51.
 56 ZVSM Berichte (1925/27), p. 52.
 57 ZVSM Berichte (1925/27), p. 53.
 58 Wilbrandt (1956), p. 100.
 59 Wilbrandt (1956), p. 95.
 60 Brugger (1968), p. 369.
 61 Brugger (1968), p. 369.
 62 Wilbrandt (1956), p. 233.
 63 Stüssi (o.J.), p. 9, 25.
 64 Aeschbacher (1989), p. 53.
 65 ZVSM Berichte (1932/37), p. 19.
 66 ZVSM Berichte (1927/29), p. 62.
 67 ZVSM Berichte (1925/27), p. 52.

3 | Production et transformation

- 1 ZB, 9. 5. 1947.
 2 Kästli (1948), p. 612.
 3 ZB, 23. 11. 1945.
 4 TB OGG (1949), p. 36.
 5 ZB, 4. 5. 1956.
 6 ZB, 18. 5. 1956.
 7 Peter/Zollikofer (1959), p. 13.
 8 Pfister (1995), p. 175.
 9 Fischer (1962), p. 58.
 10 Roth (1977), p. 25s.; id. (1966), p. 15.
 11 Peter/Zollikofer (1959), p. 45, 69.
 12 Roth (1948), p. 9s.; Gutzwiller (1923), p. 81s.
 13 Tobler (1982), p. 300.
 14 Brugger (1978), p. 231; Merz (1889), Vol. 2, p. 433.
 15 Gutzwiller (1923), p. 200.
 16 Thomann (1948), p. 388; Peter/Zollikofer (1959), p. 123.
 17 Roth (1993), p. 85.
 18 Voir www.sbrinz.ch (19. 8. 2006).
 19 Roth (1993), p. 63s.

- 68 50 Jahre ZMP (1957), p. 62.
- 69 Gallati (o.J.).
- 70 Aeschbacher (1989), p. 50.
- 71 Holzer (1948), p. 517.
- 72 Holzer (1948), p. 515; Fischer (2001), p. 284.
- 73 Merz (1889), Vol. 2, p. 448; Pfiffner (1993), p. 79s.
- 74 Holzer (1948), p. 526.
- 75 Holzer (1948), p. 492.
- 76 Fischer (2001), p. 290.
- 77 Holzer (1948), p. 492s.
- 78 Fenner (2005), p. 35.
- 79 Holzer (1948), p. 493.
- 80 Fenner (2005), p. 35.
- 81 Merz (1889), Vol. 2, p. 446.
- 82 Voir article «Kondensmilch» de Albert Pfiffner au Dictionnaire Historique de la Suisse, <http://www.hls-dhs-dss.ch> (19. 8. 2006).
- 83 Fenner (2005), p. 27.
- 84 Voir LEB (1998); <http://www.leb.ch/ligne.htm> (19. 8. 2006).
- 85 Rossfeld (2001), p. 123.
- 86 Fenner (2005), p. 34, 37.
- 87 Ritzmann-Blickenstorfer (1996), p. 682.
- 88 Brodbeck (2003), p. 145.
- 89 Fenner (2005), p. 43.
- 90 ZVSM Berichte (1907–1922), p. 66.
- 91 Fenner (2005), p. 49.
- 92 ZVSM Berichte (1922/23), p. 32.
- 93 ZVSM Berichte (1923/25), p. 51.
- 94 Fenner (2005), p. 50.
- 95 Fenner (2005), p. 58.
- 96 Fenner (2005), p. 57.
- 97 ZVSM Berichte (1922/23), p. 33.
- 98 ZVSM Berichte (1907/22), p. 53; (1927/29), p. 88.
- 99 Holzer (1948), p. 495.
- 100 ZVSM Berichte (1932/37), p. 236.
- 101 ZVSM Berichte (1923/25), p. 52.
- 102 Wilbrandt (1956), p. 105.
- 103 Brugger (1992), p. 55; Baumann/Moser (1999), p. 86s., 396s.
- 104 Baumann/Moser (1999), p. 384; 75 Jahre ZVSM (1982), p. 236/237.
- 105 20 Jahre Dagmersellen (1980), p. 9.
- 106 Baumann/Moser (1999), p. 385.
- 107 Schnyder (1993), p. 462.
- 108 Hallauer (1982), p. 230s.
- 109 Kästli (1948), p. 549s.
- 110 Stüssi (1932), p. 130s. et Gutzwiller (1923), p. 189.
- 111 Gutzwiller (1923), p. 127s.
- 112 Wahlen (1979), p. 215.
- 113 Milchbüchlein, Anleitung zur Behandlung und Untersuchung der gesunden und kranken Milch auf dem Bauernhof und in der Käserei, Aarau 1883, in: Wahlen (1979), p. 215.
- 114 Wahlen (1979), p. 213s.
- 115 Kästli (1948), p. 549s.
- 116 Gutzwiller (1923), p. 140.
- 117 Gutzwiller (1923), p. 132.
- 118 Gutzwiller (1923), p. 140s.
- 119 Fischer (1962), p. 54.
- 120 Feuille fédérale, 1906, Vol. I, p. 12.
- 121 ZB, 22. 4. 1955.
- 122 Roth (1948), p. 138.
- 123 Fischer (1962), p. 46.
- 124 Kästli (1948), p. 572.
- 125 Kästli (1948), p. 572.
- 126 Voir Fischer (1962), p. 49.
- 127 Steffen (1982), p. 275.
- 128 Thomann (1948), p. 447s.
- 129 Roth (1966), p. 37.
- 130 Wahlen (1979), p. 168.
- 131 Gutzwiller (1923), p. 141.
- 132 Gutzwiller (1923), p. 135.
- 133 Bundesbeschluss zur Errichtung einer eidgenössischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt vom 26. März 1897, voir Verband der Lehrer an landwirtschaftlichen Schulen und der Ingenieur-Agronomen (1933), p. 150.
- 134 Verband der Lehrer an landwirtschaftlichen Schulen und der Ingenieur-Agronomen (1933), p. 150s.
- 135 Verband der Lehrer an landwirtschaftlichen Schulen und der Ingenieur-Agronomen (1933), p. 17s. und Fischer (1962), p. 41s.
- 136 Fischer (1962), p. 42s.
- 137 Fischer (1962), p. 37.
- 138 Fischer (1962), p. 33s.
- 139 Roth (1993), p. 34s. et Peter/Zollikofer (1959), p. 78s.
- 140 Aeschbacher (1989), p. 29.
- 141 Merz (1889), Vol. 2, p. 441, 442.
- 142 Aeschbacher (1989), p. 32.
- 143 Wahlen (1979), p. 183.
- 144 Aeschbacher (1989), p. 41, 50.
- 145 Aeschbacher (1989), p. 41.
- 146 Fischer (1962), p. 43.
- 147 Thomann (1948), p. 341.
- 148 Stüssi (1948), p. 330–333.
- 149 Stüssi (1948), p. 332; Stüssi (1932), p. 111.
- 150 Stüssi (o.J.), p. 25.
- 151 Preisbildungskommission (1939), p. 72.

- 152 Markenbutterreglement vom 15.10.1928 und Fabrikations- und Kontrollvorschriften vom 17.1.1929, in: Aeschbacher (1989), p. 49.
- 153 Preisbildungskommission (1939), p. 72.
- 154 Stüssi (o.J.), p. 40.
- 155 Stüssi (1948), p. 345.
- 156 Preisbildungskommission (1939), p. 72; Stüssi (1948), p. 345.

4 | Publicité et consommation

- 1 JB SMK (1932/33), p. 31.
- 2 JB SMK (1922), p. 2.
- 3 JB SMK (1932/33), p. 25.
- 4 JB SMK (1922), p. 4.
- 5 JB SMK (1930/31), p. 11.
- 6 JB SMK (1929/30), p. 11.
- 7 JB SMK (1930/31), p. 17.
- 8 JB SMK (1950/51), p. 14.
- 9 JB ZVSM (1960/61), p. 24.
- 10 Flückiger (1948), p. 853.
- 11 Flückiger (1937), p. 346.
- 12 Flückiger (1937), p. 350.
- 13 JB SMK (1928/29), p. 9.
- 14 JB SMK (1925), p. 9.
- 15 Flückiger (1937), p. 346.
- 16 Flückiger (1937), p. 351.
- 17 Flückiger (1937), p. 356.
- 18 JB SMK (1923), p. 6.
- 19 Flückiger (1937), p. 359.
- 20 JB SMK (1928/29), p. 7.
- 21 JB SMK (1929), p. 8.
- 22 JB SMK (1929/30), p. 5.
- 23 Flückiger (1937), p. 350.
- 24 JB SMK (1930), p. 6.
- 25 JB SMK (1950/51), p. 11.
- 26 JB ZVSM (1960/61), p. 40.
- 27 Flückiger (1937), p. 357.
- 28 Flückiger (1937), p. 360.
- 29 JB SMK (1931/32), p. 12.
- 30 JB SMK (1931/32), p. 19.
- 31 Voir dossier 613-01, in Archiv SMP.
- 32 Voir dossier 615-01, in Archiv SMP.
- 33 JB ZVSM (1960/61), p. 29.
- 34 JB SMK (1925), p. 8.
- 35 JB SMK (1928/29), p. 11.
- 36 JB SMK (1930/31), p. 13 et (1931/32), p. 14.
- 37 JB SMK (1932/33), p. 16.
- 38 JB SMK (1950/51), p. 7.
- 39 Hoffmann (1957), p. 5.

- 40 JB SMK (1950/51), p. 9.
- 41 Voir Hoffmann (1957), p. 5.
- 42 JB ZVSM (1960/61), p. 28.
- 43 Voir dossier 611.1-01, in: Archiv SMP.
- 44 Voir dossier 611.1-07, in: Archiv SMP.
- 45 Voir dossier 611.1-04, in: Archiv SMP.

Conclusions

- 1 So die eidgenössische Preisbildungskommission 1937, Cité selon Gallati (1943), p. 25.
- 2 Pfister (1995a).
- 3 JHofer (1923), p. 114.
- 4 Moser (2003); Baumann/Moser (1999).
- 5 Siegenthaler (1986), p. 259.
- 6 Smith (1978), p. 558.

Couverture et doubles pages 1–4

Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

1 | Acteurs et conflits

- 1 Dossier 31–173, in: Archiv ZMP.
- 2 Archiv SMP.
- 3 Zollikofer (1948), p. 260.
- 4 Archives de l'histoire rurale.
- 5 Dossier 31–340, in: Archiv ZMP.
- 6 Dossier 31–300, Vol. 135, in: Archiv ZMP.
- 7 Zentralblatt, 18. 7. 1912.
- 8 Archiv SMP.
- 9–11 Stocker (1982), p. 29.
- 12/13 Stocker (1982), p. 69.
- 14 Archiv SMP.
- 15–17 Industrie laitière Suisse; Producteur de lait; PSLInfo.
- 18 Archives de l'histoire rurale.
- 19 Industrie laitière Suisse, 6. 7. 1923.
- 20 Dossier 401–01, in: Archiv SMP.
- 21 Dossier 242–01, in: Archiv SMP.
- 22 Producteur de lait, 1. 7. 1982.
- 23 Dossier 33–01, in: Archiv SMKV.
- 24 Dossier 11–01, in: Archiv VSGK.
- 25 Dossier 12–01, in: Archiv VSW.
- 26 Schweizerische Milchzeitung, 30. 3. 1908.
- 27 Schilt (1967), p. 27.
- 28 Schilt (1967), p. 33.
- 29 Roth (1975), p. 13.
- 30 100 Jahre Muther & Co. AG, p. 15.
- 31–33 50 Jahre Emmental AG, p. 83.
- 34 Schilt (1967), p. 14.
- 35–38 ROTH-Stiftung, Burgdorf.
- 39 Schweizerische Milchzeitung, 19. 3. 1908.
- 40 Schweizerische Milchzeitung, 14. 4. 1908.
- 41 ROTH-Stiftung, Burgdorf.
- 42 Schweizerische Milchzeitung, 18. 8. 1911.
- 43 Der Schweizer Bauer, 16. 8. 1911.
- 44/45 Laur (1942), p. 114.
- 46 Schweizerische Milchzeitung, 23. 3. 1908; 5. 5. 1908; 19. 6. 1908; 30. 6. 1908; 14. 4. 1908.
- 47 Zentralblatt, 21. 3. 1912.
- 48 Zentralblatt, 10. 4. 1913.
- 49 Archiv zur Geschichte der schweizerischen Frauenbewegung (Gosteli-Stiftung), Worblaufen.
- 50 Carrard (1950).
- 51/52 Paysan Enchaîné, 3. 9. 1949.
- 53 Basler Stab, 9. 7. 1960.

54/55 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

56 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.

57/58 Brückenbauer, 24. 2. 1967.

59/60 Union, 13. 4. 1983.

61 Archives de l'histoire rurale.

62 Werner Locher, Bonstetten.

63 Agri, 22. 9. 2006.

2 | Régimes de marché, formation du prix du lait et approvisionnement des villes en lait de consommation

- 64 Archives de l'histoire rurale.
- 65 50 Jahre Emmental AG (1961), p. 79.
- 66 50 Jahre SKU (1965), p. 58.
- 67 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 68/69 Nachlass Melanie Bieri, in: Archiv zur Geschichte der schweizerischen Frauenbewegung (Gosteli-Stiftung), Worblaufen.
- 70 Brugger (1992), p. 28, 40, 49, 59, 70, 83, 90.
- 71 Brückenbauer, 21. 4. 1967.
- 72 Archives de l'histoire rurale.
- 73 Dossier 31–058, in: Archiv ZMP.
- 74 Zollikofer (1948), p. 280.
- 75 Zollikofer (1948), p. 253.
- 76 Archives de l'histoire rurale.
- 77 InterMilch-Journal (1/1989), p. 189.
- 78–80 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 81 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
- 82 Dossier 31–299, in: Archiv ZMP.

3 | Production et transformation

- 83/84 Claudia Schreiber, Biel.
- 85/86 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 87 Zentralblatt, 9. 5. 1947.
- 88 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 89 Claudia Schreiber, Biel.
- 90 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 91 Brugger (1968), p. 258, 276; Milchstatistik der Schweiz 2000, p. 23f.
- 92–96 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
- 97 Claudia Schreiber, Biel.
- 98/99 Dossier 31–459, in: Archiv ZMP.

100/101 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
102 Dossier 0-03, Käsereigenossenschaft Wiereszwy, in: Archiv SMV.
103/104 Archives de l'histoire rurale.
105-108 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
109/110 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
111/112 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
113 Archives de l'histoire rurale.
114 Archiv des Museums zum Alten Bären, Konolfingen.
115 Holzer (1948), p. 494.
116 Anderegg (1894), p. 171.
117 20 Jahre Milchverwertungsstelle Dagmersellen (1980), p. 9.
118 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
119 Dossier 31-300, in: Archiv ZMP.
120 ROTH-Stiftung, Burgdorf.
121 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
122 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
123/124 50 Jahre Emmental AG (1961), p. 78.
125 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
126 Dossier 534.1-01, in: Archiv SMP.

4 | Publicité et consommation

127 Zentralblatt, 14. 6. 1963.
128/129 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
130 Claudia Schreiber, Biel.
131/132 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
133 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
134 Thomann (1948), p. 349.
135 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
136 50 Jahre Zentralschweizerischer Milchverband Luzern (1957), p. 65.
137-139 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
140 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.
141 Flückiger (1937), p. 355.
142 Flückiger (1937), p. 354.
143 Flückiger (1937), p. 351.
144-149 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
150/151 Plakatsammlung, in: Archiv SMP.

152-159 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.
160 Dossier 615-01, in: Archiv SMP.
161-169 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

Conclusions

170-172 Bilder- und Fotodienst Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft, in: Archiv SMP.

INDEX DES PERSONNES CITÉES

- Angst, Emil, p. 68, 97.
Arnold, Pierre, p. 83.
Baer, August, p. 27.
Badoux, Fernand, p. 39.
Bonnard, François, p. 28.
Borden, Gail, p. 160.
Bory, Marcel, p. 76.
Bretscher, Hans, p. 27, 28.
Buri, Dewet, p. 132.
Carrard, Daniel, p. 34, 74, 75.
Chatagny, Martin, p. 86, 87.
Coppini, Maurilio, p. 129, 132.
Dahinden-Jans, Brigitte, p. 14.
Dancet, Pierre, p. 76.
Därendinger, Ernst, p. 86.
Duttweiler, Gottlieb, p. 79, 116.
Eggimann, Moriz, p. 153.
Fehr, Heinrich, p. 45.
Fischer, Fritz, p. 39.
Flückiger, Ernst, p. 186, 187, 190, 194, 206, 208.
Gfeller, Peter, p. 27.
Gillabert-Randin, Augusta, p. 30.
Held, Alfred, p. 27.
Hess, Otto, p. 27.
Hoffman, Walter, p. 208.
Hofmann, Fritz, p. 28, 86.
Hofmann, Jean-Marc, p. 28.
Käppeli, Joseph, p. 107.
Koestler, Guido, p. 39.
Koller, Daniel, p. 28.
Kühne, Josef, p. 27.
Laur, Ernst, p. 16, 23, 25, 34, 35, 55, 58, 61, 64–67,
69, 96, 98, 99, 101.
Lüthi, Samuel, p. 9, 28.
Magnin, Charles, p. 75–77.
Michaud, Georges, p. 28.
Müller, Karl, p. 23, 25, 28.
Nestlé, Henri, p. 160.
Page, Charles, p. 161.
Page, Georges H., p. 68, 160.
Pasquier, Jacques, p. 28.
Peter, Albin, p. 39, 178.
Peter, Daniel, p. 164.
Pfister, Eduard, p. 27.
Reichling, Rudolf, p. 27.
Rudolf, Konrad, p. 86.
Roth, Ferdinand, p. 45, 96.
Säuberli, Adolf, p. 28.
Schaffner, Hans, p. 119.
Schällibaum, Niklaus, p. 9, 191.
Schatzmann, Rudolf, p. 153, 171, 172, 175, 178, 180.
Schiffmann-Fehr, Emma, p. 45.
Schwob-Preiswerk, Johann, p. 23, 27.
Siegenthaler, Fritz, p. 27, 103.
Sollberger, Werner, p. 28, 191.
Stern, Fernand, p. 28, 29.
Suter, Rudolf, p. 79.
Thomann, Paul, p. 76.
Tobler, Ernst, p. 27, 28.
Walther, François, p. 28.
Wartmann, Otto, p. 35.
Wild, Otto, p. 209.

Le présent ouvrage est une traduction du livre *Milch für alle*, Baden 2007 (ISBN 978-3-03919-044-7). Traduction : Bertrand Dubuis et François Loppin, Gérard Roulin, Gilles Bolliger.

Afin de faciliter la lecture, les citations originales présentées dans le texte ont été traduites. Les documents eux-mêmes sont par contre imprimés dans la langue originale. Les associations et institutions n'ayant pas de nom français sont citées en allemand dans le texte ; le lecteur en trouvera une traduction libre dans la liste des abréviations.

Les passages ajoutés sont imprimés entre [parenthèses anguleuses], les passages sautés ont indiqués par [...].

Présentation et composition : Sara Glauser, hier + jetzt

Traitement des images : Humm dtp, Matzingen

© 2007 hier + jetzt, Verlag für Kultur und Geschichte, Baden

www.hierundjetzt.ch

ISBN 978-3-03919-046-1