

# Dossier de presse



COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE FROMAGES D'ALPAGES «L'ETIVAZ» 1660 L'ETIVAZ  
TEL. 026 / 924 62 81 FAX 026 / 924 40 56 E-MAIL [cooperative@etivaz-aop.ch](mailto:cooperative@etivaz-aop.ch)  
[www.etivaz-aop.ch](http://www.etivaz-aop.ch)

## 1. INTRODUCTION

---

LES ACTEURS	<p>70 familles de producteurs montagnards attachés à leur région et produisant chaque été environ 450 tonnes de fromage d'alpage.</p> <p>Une coopérative qui affine depuis plus de 75 ans le fromage de ses membres et qui s'est lancée depuis plus de 25 ans dans une stratégie de commercialisation indépendante et ambitieuse.</p>
LES RESSOURCES	<p>Une stratégie globale de promotion et de coopération basée sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'engagement des producteurs ;</li> <li>- la qualité du produit ;</li> <li>- l'identification à une relation loyale et durable avec un terroir ;</li> <li>- l'entretien d'un paysage ;</li> <li>- la coopération régionale ;</li> <li>- l'ouverture au marché.</li> </ul>
LES RESULTATS	<p>Des résultats durables sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la qualité et la spécificité du produit ;</li> <li>- le revenu des producteurs ;</li> <li>- l'économie régionale (effet multiplicateur) ;</li> <li>- l'innovation régionale (effet stimulant) ;</li> <li>- le maintien du patrimoine naturel et culturel du Pays-d'Enhaut.</li> </ul>
LES MOYENS	<p>L'idée marketing maîtresse de la coopérative de L'Étivaz est la mise en œuvre progressive, constante et cohérente de moyens aptes à rendre performantes les ressources identifiées. Il s'agit donc d'une dynamique créée par la valorisation des ressources propres à un produit régional, à partir de la confiance en soi, du respect du consommateur et d'innovations permettant de développer l'ensemble de ces qualités.</p>

Après une présentation de la zone de production, du produit et de la coopérative, le dossier présente de manière synthétique l'ensemble des innovations et mesures de coopération régionale mises en place par la coopérative de L'Étivaz au cours des dernières années.

## 2. PRESENTATION DE LA COOPERATIVE

---

### Période et zone de production

Le fromage « L'Étivaz » AOP est fabriqué sur feu de bois avec le lait de plus de 2800 vaches entre le 10 mai et le 10 octobre dans environ 130 chalets d'alpage des Alpes et Préalpes vaudoises situés entre 1000 et 2000 mètres d'altitude.

### Produits

« L'Étivaz » AOP et « L'Étivaz » BIO AOP, fromages d'alpage au lait cru à pâte dure, goût franc et aromatique, fruité, avec un léger goût de noisette variant selon le terroir des différents alpages, pâte de couleur jaune ivoire, très bonne conservabilité, 15 à 35 kg, consommation entre 5 et 18 mois ;



L'Étivaz AOP



L'Étivaz AOP



L'Étivaz BIO AOP (produit selon les critères du règlement de BIO-SUISSE)

« L'Étivaz » rebibes AOP, fromage « L'Étivaz » consommé en rebibes (copeaux) après 3 ans de séchage naturel, pâte très dure et goût corsé ; commercialisation : 13 tonnes par an.



L'Étivaz rebibes AOP

## **La Coopérative des producteurs de fromages d'alpages « L'Étivaz »**

La Coopérative des producteurs de fromages d'alpages « L'Étivaz » s'est donné pour objectif de valoriser pleinement un patrimoine propre à ses membres : un fromage de qualité, un système de production original et approprié, un berceau de production d'une grande valeur naturelle et touristique. Elle s'est donc engagée sur plusieurs fronts de manière à promouvoir sur un marché difficile le produit de ses membres par :

- l'organisation des producteurs et l'amélioration de l'affinage ;
- la promotion de la qualité de son produit et la recherche-développement
- la reconnaissance spécifique du produit et sa promotion ;
- la diversification du marché ;
- la création d'une structure d'accueil et d'animation touristique au cœur du berceau de production : la Maison de L'Étivaz.

### **Les caves d'affinage du fromage**

Jusqu'aux années trente, la fabrication du fromage au Pays-d'Enhaut enregistrait une diminution constante. Face à cette situation, due essentiellement aux difficultés d'écoulement suite à une baisse de qualité provenant de conditions de stockage précaires dans les caves des chalets, les amodiateurs de la région décidèrent en 1932 de se regrouper en coopérative.



En 1934, la construction des caves de L'Étivaz marque la première étape. Avec une capacité de 3'200 pièces, elles permettent d'entreposer la production des 30 membres d'alors. En 1946, la coopérative étend son rayon d'action à l'ensemble des Alpes vaudoises ; à cette occasion, elle construit un grenier qui permet d'entreposer 2'000 pièces afin de produire du fromage à rebibes. L'essor constant de la production l'incite à agrandir ses caves, ce qu'elle fait en 1974. Mais, peu après, les caves sont déjà trop petites pour contenir toute la production.

Des fromages doivent être entreposés en plaine. L'annonce de la fermeture des caves de la fédération laitière à Vevey oblige la coopérative à se réorganiser. Elle décide finalement d'augmenter une nouvelle fois la capacité de stockage des caves de L'Étivaz et, par la même occasion, de restructurer tout le complexe afin d'améliorer les conditions d'affinage et de travail. C'est l'agrandissement de 1986 qui permet de ramener l'ensemble de l'affinage dans le berceau de production. La capacité totale d'entreposage est alors portée à 14'000 pièces.

Ainsi, au fil des ans, les producteurs de fromages d'alpages « L'Étivaz » AOP se sont doté d'un instrument de travail répondant tant à leurs besoins spécifiques qu'à ceux, toujours plus exigeants, du marché. Cette infrastructure de base va leur permettre de s'engager sans réserve sur le chemin de la qualité et de la notoriété.

C'est ainsi qu'en 2005, un nouvel agrandissement des caves permet le stockage de 9'000 pièces supplémentaires, afin de pouvoir encore mieux satisfaire la clientèle dont la préférence va aux fromages plus corsés, donc affinés plus longtemps.

En 2011-2012, une nouvelle construction a été érigée à la place des caves de 1934 et du grenier, lesquels ne répondaient plus aux exigences d'entreposage. Une cave climatisée de 10'000 places, différents locaux et un grenier à rebibes également climatisé d'une capacité de 5'000 pièces font maintenant partie des installations.



### **La reconnaissance et la promotion de la spécificité du produit**

Afin de garantir la rentabilité de son investissement et de donner à son produit la place qu'il mérite, la coopérative s'est engagée dès 1989 dans une gestion et une commercialisation totalement indépendantes.

Le souci de la coopérative de vendre un produit authentique et de qualité est confirmé avec la création de la marque « L'Étivaz ». Instaurée en 1988, la commission de promotion de la coopérative a tout d'abord dû créer une identité commerciale au fromage. Ont alors été choisis le nom de « L'Étivaz » et son logo de style découpage, selon la tradition du Pays-d'Enhaut, qui reprend de manière épurée les atouts commerciaux de cette production : montée au chalet d'alpage, flore alpine, fromage artisanal. Ce logo a rejoint la marque d'identification du producteur sur chaque meule.

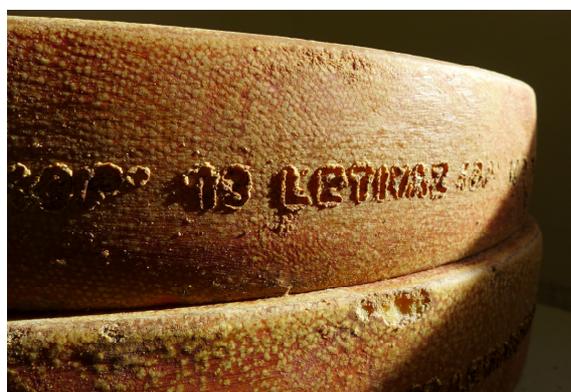
Le travail de promotion s'est ensuite orienté avec un accent particulier sur les relations publiques et la présentation directe du produit et de son berceau de production, avec une participation active des producteurs et de leurs épouses.

Edicté en 1992, un règlement interne très strict régissant notamment les conditions de production du lait, de fabrication et d'affinage assure une production tout à fait conforme du fromage «L'Étivaz». Celui-ci servira de base pour la demande d'Appellation d'origine contrôlée (AOC) que la coopérative déposera en 1997.



Suite logique des efforts des producteurs et des dirigeants de la coopérative, «L'Étivaz» a reçu l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) en janvier 2000. C'est le premier produit alimentaire autre que le vin à mériter cette distinction.

Afin de se prémunir contre les imitations ou les copies, mais aussi d'assurer la traçabilité du produit tout en préservant les consommateurs de la tromperie, la coopérative a acquis en 2005 une machine à marquer les fromages « L'Étivaz » AOP. Après 2 ans de développement et d'essais de différents systèmes, elle s'est décidée pour une marque à feu, laquelle se marie harmonieusement avec l'image d'authenticité de notre produit. Chaque fromage qui sort de la cave est marqué sur la totalité de son talon, ce qui permet une authentification de la pièce tant entière que découpée.







Contact : Pascal Guenat, Directeur. +41 (0)79 406 78 76 – [p.guenat@etivaz-aop.ch](mailto:p.guenat@etivaz-aop.ch)  
Sophie Guyet, marketing-promotion. +41 (0)79 559 60 41 – [s.guyet@etivaz-aop.ch](mailto:s.guyet@etivaz-aop.ch)