



*Il était une fois,
sur l'alpage...*



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse. 

www.fromagesdesuisse.fr

chapitre 1

UN POÈME

La région du Pays-d'Enhaut est le berceau de la fabrication du fromage d'alpage **L'Etivaz AOP**. Véritable produit issu de l'artisanat, il existe grâce au savoir-faire de chaque intervenant, de sa conception sur l'alpe en passant par les soins en caves jusqu'à son conditionnement pour la vente.

Il n'est pas simplement un fromage, il est toute une vie de paysan de montagne, il est la montée à l'alpage, il est la traite des vaches matin et soir, il est le feu qui crépite pour sa fabrication, il est la main du fromager qui doit s'adapter aux aléas de la nature, il est les bras de ceux qui le retournent lorsqu'il est frais, il est le résultat d'une vie exigeante, adoucie par des valeurs fortes, une passion et la perpétuation des traditions.

Voici, entre autres, ce qui en fait un fromage d'exception.

UNE HISTOIRE

Dès le 18^e siècle, la production de fromage dans les Alpes suisses est en pleine expansion.

Au Pays-d'Enhaut, l'essor du commerce du fromage d'alpage se lit dans une série d'indices, tels que la construction d'imposants chalets avec des grandes caves d'affinage, ou encore l'abandon progressif des labours au profit de l'élevage des vaches laitières.

Au 19^e siècle, la fabrication du fromage tend à descendre des alpages au profit de l'implantation de fromageries dans les Préalpes suisses. Les fromages d'alpage conservent un certain succès économique mais celui-ci s'érode...

Les structures de production à l'alpage ne permettent pas d'obtenir des fromages d'une qualité aussi élevée qu'en plaine. En particulier, le stockage dans les caves des chalets est souvent déficient.

La concurrence se fait fortement sentir au début du 20^e siècle.



*LE GRAND CHALET DE ROSSINIÈRE.
Construit entre 1754 et 1756, il possédait une cave d'affinage d'une capacité de 600 pièces.*

En 1932, les producteurs de la région décident de se regrouper en association pour faire face à la concurrence croissante. *L'Association des Producteurs de fromages d'alpage des Alpes vaudoises* est créée. Elle compte alors 30 membres.

En 1934, la 1^{re} cave d'affinage est construite. Elle permet de stocker **3'200 pièces de fromage** dans de bonnes conditions.

Le terme «L'Etivaz» est utilisé dès l'inscription de l'Association au registre du commerce en 1934.



Inauguration des premières caves d'affinage en 1934.

En 1945, l'association sort de l'Union Suisse du commerce de Fromage et gère alors elle-même la commercialisation et les quantités de production de son fromage.

La gestion et la vente de L'Etivaz reste assurée par la Fédération laitière du Léman, qui fournit également des caves d'affinage à Vevey, d'où sont commercialisés les fromages.

En 1946, l'association étend son rayon d'action à l'ensemble des Alpes vaudoises. A cette occasion, elle construit un grenier qui permet d'entreposer **3'000 pièces** afin de produire du fromage à rebibes.



En 1974, l'essor constant de la production l'incite à agrandir ses caves, ce qu'elle fait avec **4'000 places** supplémentaires.

Cette année-là, l'association devient une coopérative.

A cette époque, L'Etivaz est déjà exporté en France. De Vevey, il est acheminé en barques jusqu'à Genève puis par le Rhône, à destination de Lyon ou Marseille où il est vendu aux marins qui apprécient de le consommer en mer.

En 1985, l'annonce de la fermeture des caves de la fédération laitière à Vevey oblige la coopérative à se réorganiser.

En 1986, elle décide d'augmenter une nouvelle fois la capacité de stockage des caves de L'Etivaz, ce qui permet de ramener l'ensemble de l'affinage dans le berceau de production. Cette année-là, la Coopérative augmente son capital social, engage un gérant et restructure tout le complexe afin d'améliorer les conditions d'affinage et de travail.

En 1995, construction de la Maison de L'Etivaz en collaboration avec la Commune de Château-d'Oex. Un magasin qui vend les produits du terroir ainsi qu'une salle pour accueillir les groupes permet à la Coopérative d'assurer une vitrine vers l'extérieur. Ainsi, au fil des ans, les producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz» se sont doté d'un instrument de travail répondant tant à leurs besoins spécifiques qu'à ceux, toujours plus exigeants, du marché.



En 2005, un nouvel agrandissement des caves permet le stockage de **9'180 pièces** supplémentaires, afin de pouvoir encore mieux satisfaire la clientèle dont la préférence va aux fromages plus corsés, donc affinés plus longtemps.

En 2012, **réfection complète du bâtiment de 1934 et du grenier.** Quelques années seulement après la construction de la cave 2005, le manque de place se fait à nouveau sentir. L'agrandissement des caves en 2012 nécessite la **destruction de la cave de 1934** dont la capacité d'entreposage compte 7'000 pièces supplémentaires, soit **30'180 places au total.** Un nouveau grenier à rebibes est construit avec une capacité d'entreposage qui passe de 3'000 à **5'000 pièces.**



En résumé

1974 - 1^{er} agrandissement
+ 4'000 places

1986 - 2^e agrandissement
+ 7'000 places

2005 - 3^e agrandissement
+ 9'180 places

2012 - 4^e agrandissement
+ 7'000 places

Capacité à ce jour - 30'180 places



**Démarche de protection
de la marque et du produit**

Dates clés

1986 - protection de la marque

1997 - dépôt de la demande
d'enregistrement en tant qu'AOC

24 septembre 1999 - obtention du
certificat pour l'enregistrement de la
marque « L'Etivaz » comme 1^{re} AOC
alimentaire (autre que du vin) en
Suisse

2010 - l'AOC devient AOP
(Appellation d'Origine
Protégée) pour répondre
aux normes européennes
liées à l'exportation



UN SAVOIR-FAIRE

La fabrication

70 producteurs, 130 alpages, 3'000 vaches, et pas moins de **450 tonnes de L'Etivaz AOP** sont produits chaque année! L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage à pâte dure, fabriqué entre le 10 mai et le 10 octobre à partir de lait cru. Il répond à un cahier des charges précis et exigeant dont le respect garantit par exemple que la fabrication se fait uniquement dans des chaudrons en cuivre et sur feu de bois, et que la traite des vaches a lieu là où le fromage est fabriqué, sans transport de lait.

L'affinage

Les producteurs peuvent garder les fromages frais jusqu'à 6 jours au chalet, mais la plupart préfèrent apporter rapidement ce précieux produit aux caves de la coopérative de L'Etivaz pour garantir un affinage optimal. A leur arrivée, ils sont trempés dans un bain de sel durant 24 heures, puis transportés sur des tablars en bois d'épicéa où ils sont frottés à la main et retournés jusqu'à apparition d'une croûte saine. Ensuite, un robot prend la relève et les soins se font à raison de deux fois par semaine pendant trois mois, puis d'une fois par semaine jusqu'à la vente. **L'affinage dure au minimum 135 jours et peut aller jusqu'à 24 mois.**

Les rebibes

Après avoir passé six mois dans les caves d'affinage, les meules destinées à devenir du L'Etivaz à rebibes AOP (800 à 1'000 pièces) sont soigneusement sélectionnées. Ces meules vont être «démorgées», c'est-à-dire qu'on leur enlève le dessus de la croûte à la main, puis frottées avec de l'huile végétale avant d'être stockées verticalement dans un grenier durant au minimum 30 mois. Au terme de cette période, ces meules sont prêtes à passer sur le rabot pour le plus grand plaisir des fins gourmets. L'Etivaz à rebibes AOP se déguste également sous d'autres déclinaisons, par exemple sous forme de cubes ou finement râpé.



UN GOÛT UNIQUE

La pâte légèrement fine, onctueuse et souple de L'Etivaz AOP ne laissera pas indifférents les amateurs de fromages d'exception.

Ce produit d'alpage typique témoigne d'un savoir-faire local unique et d'une volonté de la part des producteurs de faire perdurer leur passion et leur amour pour ce métier, transmis de génération en génération.

Fabriqué artisanalement et chauffé exclusivement sur feu de bois d'épicéa dans un chaudron en cuivre, L'Etivaz AOP se pare naturellement d'un fin goût fumé très caractéristique. A relever aussi les notes fleuries, fruitées et tintées de noisette, dû aux riches herbages alpins.

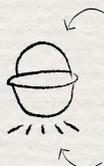


A découvrir sous toutes
ses formes !

EN RÉSUMÉ



Alpes et Préalpes vaudoises.
Dans 130 chalets environ,
situés entre 1'000 et
2'000 mètres d'altitude.



Dans **des chaudrons
en cuivre.**

Uniquement sur
feu de bois.



FABRICATION
10 mai - 10 octobre



**PAS DE TRANSPORT NI
DE MÉLANGE DE LAIT,**
la traite des vaches a lieu
à l'endroit où le fromage
est fabriqué.



70 familles de producteurs
et env. 3'000 vaches.

Les atouts santé



**SANS
LACTOSE**

OMÉGA
3

**NATURELLEMENT
RICHE**



TÉL. +41 (0)26 924 62 81
COOPERATIVE@ETIVAZ-AOP.CH
WWW.ETIVAZ-AOP.CH



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr