

Emmentaler Käsestrasse

p. A. Pro Emmental
Schlossstrasse 3
CH-3550 Langnau im Emmental
Tel. 0041 (0)34 402 42 52
Fax 0041 (0)34 402 56 67
www.kaesestrasse.ch
info@kaesestrasse.ch



Huttwil, 27 octobre 2006, discours d'ouverture

Dans le canton de Berne, l'importance de la production du fromage a fortement augmenté dès la fin du XVII^e siècle et dans le courant du XVIII^e siècle et, à partir du XIX^e siècle, l'Emmental partait à la conquête du monde. Aujourd'hui, un peu plus de 200 ans plus tard, nous vivons la renaissance de l'Emmental comme région fromagère marquée du sceau de la réussite.

Je me réjouis aujourd'hui, au nom des fabricants suisses de fromage regroupés au sein de FROMARTE, d'inaugurer avec vous cette grande fête à Huttwil. En 2004, Huttwil et FROMARTE ont décidé de collaborer; après le premier Marché suisse du fromage réussi, l'année passée, Huttwil redevient pendant les trois prochains jours le centre du monde fromager suisse. Au moment où je vous parle, le jury de composition internationale est en train de désigner le champion suisse 2006 parmi les plus de 400 produits inscrits au concours. Ce soir, dans la Mohrensaal où se déroulera la fête, nous vous dévoilerons les résultats de ces Swiss Cheese Awards.

Le succès de l'Emmental comme région fromagère et la notoriété mondiale du fromage auquel elle a donné son nom découlent directement de la montée en force, au XVIII^e siècle, de la profession de «vacher». Il s'agissait, en fait, d'entrepreneurs indépendants qui montaient sur l'«alpe» en été avec leurs troupeaux; ils ont largement contribué au développement quantitatif et qualitatif positif du fromage. Au XIX^e siècle, ces «vachers» appartenaient à la catégorie des gens les plus en vue dans le monde agricole bernois.

Entre-temps, les «vachers» sont devenus des fromagers sédentaires et, si la pratique de l'estivage perdure, elle n'est plus d'une importance essentielle pour la production fromagère. Ces dernières années, les fromagers ont travaillé dur pour faire mieux connaître aux consommatrices et consommateurs l'immense variété du fromage suisse, et les résultats ne se sont pas fait attendre. Il y a sans doute déjà longtemps que la réputation du fromage suisse n'avait plus été si bonne, et mieux encore, il y a environ une année, FROMARTE a lancé une action commune aux fromagers et à l'organisation touristique et économique Pro Emmental dans le but de faire revivre, dans l'Emmental, le succès des «vachers» d'antan. Grâce au soutien de la Haute école de Wädenswil et à l'appui financier des milieux agricoles, de l'économie laitière et des branches de la gastronomie et du tourisme, Pro Emmental est parvenue à constituer très rapidement un réseau dont nous pouvons vous présenter les résultats aujourd'hui: il s'agit de l'inauguration de la Route du fromage de l'Emmental. Concrètement, il existera dorénavant au pays d'origine de l'Emmentaler AOC, au bénéfice de l'Appellation d'origine contrôlée comme son nom l'indique, un itinéraire permettant de découvrir le berceau du célèbre original suisse de ce fromage. Depuis le Marché suisse du fromage à Huttwil, cette Route traverse l'Emmental jusqu'à Kiesen, la première fromagerie de plaine qui abrite aujourd'hui le Musée de l'économie laitière. Les attractions entre ces deux points sont la traite des vaches, la possibilité de fabriquer soi-même du fromage, la visite de la fromagerie de démonstration de l'Emmental et, bien entendu, la dégustation d'un menu au fromage de l'Emmental!

L'inauguration de cette Route du fromage de l'Emmental constitue un premier pas. Je suis convaincu que la population et les entreprises de l'Emmental sauront faire vivre cette Route du fromage. A cet effet, nous comptons aussi sur le soutien du gouvernement cantonal, représenté aujourd'hui par Monsieur Andreas Rickenbacher, directeur de l'économie publique, qui nous a volontiers rejoints pour inaugurer la Route du fromage. Nous dévoilons aujourd'hui ensemble le premier indicateur de la Route du fromage de l'Emmental et espérons que le canton nous apportera un soutien spontané pour la suite du balisage de l'itinéraire.



Je saisis cette occasion pour remercier chaleureusement, au nom de toutes les organisations qui ont voulu la Route du fromage de l'Emmental, toutes les personnes qui se sont impliquées dans sa réalisation, de même que les sponsors. Je tiens à mentionner Sabine Beer et Jonathan Sury, des étudiants qui, sous la direction de M. Roland Beer, ont travaillé à la conception de cette Route, de même que les organisations Pro Emmental et Emmental Tours, sans l'enthousiasme desquelles cette idée n'eût jamais pu être concrétisée. Pro Regio, la commune, la population: tout Huttwil a établi avec le Marché suisse du fromage les fondements de «l'avenir fromager» de la région. Je vous dis un grand merci au nom des fabricants suisses de fromage!

Schmutz Anton, directeur de FROMARTE

