

Le fromage d'alpage « L'Etivaz » sur la voie de l'AOC

Tradition et saveur au Pays d'Enhaut

Chaque année, plus de 300 tonnes de fromage « L'Etivaz » débarquent sur les étals des fromagers suisses et étrangers. Au fil des ans, ce produit a acquis ses lettres de noblesse. Produit dans le plus pur respect de la tradition montagnarde, il est en passe d'obtenir la très convoitée Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).



Le « L'Etivaz » est un fromage à pâte dure produit dans les Alpes et Préalpes vaudoises, couramment appelées Pays d'Enhaut. Ce fromage « aux saveurs herbacées » est fabriqué à même l'alpage par les quelque 80 paysans de montagne appartenant à la coopérative de L'Etivaz.

Rigueur et savoir-faire

La fabrication de « L'Etivaz » est soumise à des conditions très strictes qui garantissent la qualité du produit. Toutes ces conditions -chauffage du lait au feu de bois, affinage dans les caves de la coopérative...- sont consignées dans le « Règlement intérieur de la coopérative de L'Etivaz ». Elles définissent tous les domaines de la fabrication du fromage, notamment la production de lait, les contrôles internes de qualité ou encore l'apparence désirée de la meule.

La coopérative au service du produit

La coopérative de « L'Etivaz » a vu le jour en 1986. Désireuse de promouvoir son produit, elle en assume totalement la gestion et la commercialisation. Selon son président M. Gaudard « le principal souci de la coopérative est de fabriquer un produit authentique et de qualité. Les conditions inhérentes à la fabrication en sont les meilleurs garants. » Depuis 1986, la progression de la coopérative est constante. De nombreuses réussites sont à mettre à l'actif du comité de direction dont la certification ISO 9002, l'obtention de la norme UE favorisant l'exportation dans la communauté européenne (12 % de « L'Etivaz » est vendu à l'étranger) ou le dépôt d'une demande d'AOC pour le fromage de « L'Etivaz ».

L'atout AOC

En 1997, la coopérative de L'Etivaz déposait une demande d'AOC auprès de la Commission fédérale d'attribution des AOC. Les écueils jusqu'à l'obtention de cette appellation sont nombreux. M. Henchoz-Gonin, président de l'Association Suisse pour la Promotion des AOC et IPG s'en explique. « Pour obtenir l'AOC, preuve doit notamment être faite du lien entre le produit et le terroir. Il faut également démontrer que la tradition et le facteur humain influencent la typicité du produit... » Si la demande est déclarée conforme par les offices cantonaux et régionaux, elle peut alors être publiée dans la Feuille Officielle Suisse du Commerce. Toutes ces étapes ont été franchies avec succès par le fromage « L'Etivaz ». Si le dossier ne rencontre pas d'opposition pendant les 3 mois de sa publication, l'AOC sera attribuée dès janvier 2000. L'obtention de l'AOC serait évidemment très bénéfique pour la coopérative de L'Etivaz, notamment au niveau de la concurrence et de la protection de la typicité du produit. Toutefois nombreux sont les consommateurs qui déjà sont conquis par les nombreux atouts de ce fromage d'alpage et qui lui ont attribué... une place de choix dans leur caddie.

Marie-Claude Mauroux

26.11.1999