Musée gruérien
Bibliothèque de Bulle

Aux origines du Gruyère AOP

Données historiques et références

Francis Python, poya/ montée à l'alpage, vers 1895. Musée gruérien [IG-2884-01]

Au Néolithique (dès environ 3400 av. J.C), l'élevage est pratiqué sur le territoire de l'actuelle Suisse. Les fouilles archéologiques ont identifié des ossements d'animaux qui ont pu être exploités pour leur lait. (cf. *Dictionnaire historique de la Suisse*)

A l'époque romaine, la transformation du lait caillé en fromage est bien connue. Les régions alpines de la Rhétie fournissent des fromages. Des faisselles, coupes percées de trous pour égoutter le caillé, ont été retrouvées sur les sites romains tels que Pont en Ogoz-La Chavanne.

Avec le déclin de la civilisation romaine, il n'y a quasiment plus de sources d'informations jusqu'à l'an mil. L'économie d'une très longue période du IV^{e} au X^{e} siècle est très peu documentée. Beaucoup de techniques se sont perdues. Dès le XI^{e} siècle, des défrichements sont entrepris alors que la population et la production agricole augmentent à nouveau.

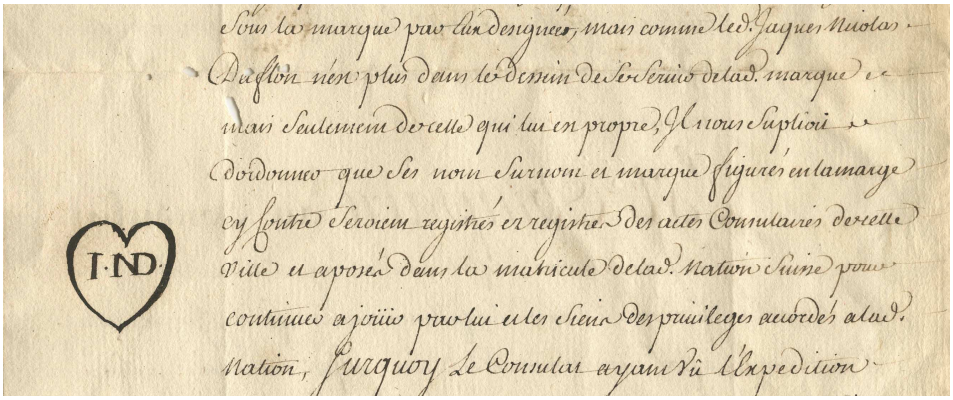
Au XII^e siècle, la région des Préalpes pratique **l'élevage** avec du petit bétail, moutons, chèvres et un petit nombre de bovins. Prés et montagnes, donnés pour la fondation du couvent de Rougemont, sont cités en 1115 dans la « Pancarte de Rougemont ». Ces mentions attestent que les herbages sont exploités.

Au XIV^e siècle, plusieurs produits laitiers transformés sont distingués. Ainsi un document de **1312** cite **des sérés et des fromages.** D'après Bodmer et Ruffieux, il y a dès le XIV^e siècle un marché pour les produits laitiers à Gruyères et à Fribourg. Les sérés gras, de type similaire au schabzieger, s'y vendent à un prix plus élevé que les fromages que l'on peut assimiler, à cette époque, à diverses tommes. (Nicolas Morard, dans *La Civilisation du Gruyère*). Les sérés sont séchés, puis moulus, tassés et fermentés, un processus compliqué et onéreux.

Vers 1400 se produit un changement important et une nouveauté se diffuse, probablement par des contacts avec les régions où se produit le Parmesan : l'utilisation de la **présure**. En effet, l'achat de caillettes (estomacs de veau) pour les alpages, apparaît pour la première fois en 1411 dans les comptes de l'abbaye d'Hauterive. Le cheptel bovin augmente à cette période et permet la production de plus gros fromages. Les meules sont affinées simplement avec du sel. (cf. N. Morard, « Une société en mutation »). Le terme « **fromage vieux** », utilisé dans un document de comptes de **1448** à Fribourg, distingue des fromages qui se conservent longtemps.
On peut, sur ces bases, affirmer que **la production d'un fromage à pâte dure, similaire au Gruyère AOP actuel, est déjà établie depuis le début du XV^e siècle**, dans une vaste région de la Gruyère (Gruyère actuelle et Pays-d'Enhaut, Gessenay, régions voisines). La longue conservation des fromages, obtenue grâce à la technique de la présure et de la pâte dure, va de pair avec un potentiel de commercialisation à plus longue distance.

Eugène Reichlen, Fabrication du fromage, dessin d'après un vitrail du XVII^e s. Musée gruérien T-638

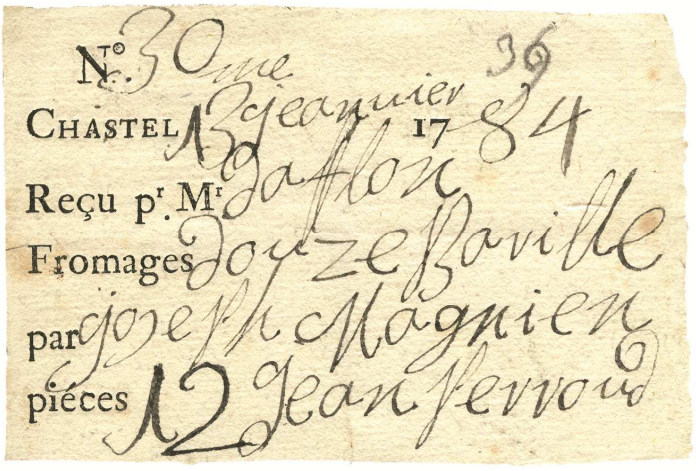
Ces fromages de Gruyère sont **commercialisés** et ils apparaissent par exemple dès 1450-1475 dans les comptes de villes telles Yverdon ou Estavayer où les commerçants (*fromagerii de Grueria)* entreposent leurs produits dans la chambre à fromages. Au **XVI^e^ siècle**, le commerce de fromage est bien établi, dans les années 1460 il se dirige principalement vers les foires de Zurzach et de Genève. A la fin du siècle, il prend de l'ampleur en direction de Lyon. Pour défendre les intérêts des marchands, Leurs Excellences de Fribourg interviennent à plusieurs reprises auprès d'Etats voisins. Au XVII^e^ siècle, le marché du fromage bénéficie de la forte demande, pour l'approvisionnement des armées durant la guerre de Trente Ans (1618-1648). L'essentiel de la production de la Gruyère est destinée à la France via Vevey, Genève, Lyon et, de là, le fromage de Gruyère est encore acheminé vers les ports ainsi qu'en Italie via le Mont-Cenis. (Denis Buchs, « Des fromages de Gruyère sur la planète »).



Lyon, le10 04 1742,J.-N. Dafflon de La Tour-de-Trême fait enregistrer la marque apposée sur les fromages importés de Suisse. Musée gruérien, MSS-321-04.

Cette économie se développe de manière florissante durant tout le **XVIII^e^ siècle** et elle permet aux riches marchands de construire de belles maisons sur leurs caves à fromages à Bulle, à la Tour-de-Trême ou à Charmey. Grâce à leurs affaires à Lyon, ils peuvent acquérir de précieux tissus de soie ou de doter leurs paroisses d'œuvres d'art et d'orfèvrerie. (*La Civilisation du Gruyère*)

Le Gruyère est alors un fromage réputé, recommandé dans les ouvrages culinaires à succès, maintes fois réédités à Paris ou à Bruxelles. **En 1762, le Gruyère** entre dans le Dictionnaire de l'Académie française :« GRUYÈRE. s.m. Sorte de fromage qui tire son nom d'un lieu de la Suisse où il se fait » (4^e^ édition, en ligne).



Quittance de péage à Châtel-St-Denis du 13 janvier 1784, pour douze tonneaux de fromages transportés vers Vevey. Musée gruérien, Bulle MSS-321-003

Dès 1798, le commerce du fromage doit se réorganiser dans un nouveau contexte. Dès le milieu du XIX[e] siècle, la production de gruyère se développe en plaine et dans les laiteries villageoises, mais la population s'appauvrit en raison des difficultés économiques. De nombreux éleveurs et fromagers émigrent, avec leur savoir-faire, vers les régions voisines (Arc jurassien, Savoie) ainsi que vers les pays d'outre-mer.

Le positionnement du Gruyère, dans un marché plus tumultueux et un contexte politique changeant, s'accompagne d'une mise en évidence nouvelle de son image. Le ranz des vaches et les armaillis gruériens s'intègrent depuis 1819 au spectacle de la Fête des vignerons de Vevey et les montées à l'alpage, peintes sur les frontons de ferme par Sylvestre Pidoux en 1840-1850, font des émules jusqu'à aujourd'hui.

A la fin du XIX[e] siècle, la figure de l'armailli gruérien s'érige en symbole de la Suisse, notamment à l'occasion de l'exposition nationale de Genève en 1896. Jusqu'à nos jours, les bergers en costume traditionnel, les troupeaux décorés de sonnailles et le savoir-faire des maîtres fromagers créent l'événement, dans des rencontres internationales tout comme lors des fêtes locales telles que la désalpe.

Fabrication de Gruyère au chalet, la mise sous presse. Vers 1925. Photo Glasson, Musée gruérien [G-10-15-aa-25]

Aux XX^e^ et XXI^e^ siècles, alors que l'agriculture traverse d'importants changements, les éleveurs tirent parti d'une expérience de neuf siècles dans l'exploitation des prairies alpestres. Les fromagers perpétuent un savoir-faire précis, bien attesté en Gruyère depuis le début du XV^e^ siècle et reconnu internationalement dans les siècles suivants.
Le Gruyère a obtenu son appellation d'origine contrôlée en 2001. La production suit un cahier des charges. Depuis décembre 2011, l'appellation est reconnue à l'échelon européen comme AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Antonio Bruni, 1947-2008, fromager avec le thermomètre, huile sur bois, 1990.
Musée gruérien IG-7508

Bibliographie

- R. Ruffieux, W. Bodmer, *Histoire du gruyère en Gruyère du XVIe au XXe siècle,* 1972
- A.G. Roth, *Der Sbrinz und die verwandten Bergkäse der Schweiz*, 1993
- *La Civilisation du gruyère*, Cahiers du Musée gruérien no 2, 1999
- J. Steinauer, *Patriciens, fromagers, mercenaires : l'émigration fribourgeoise sous l'Ancien Régime*, 2000
- « Fromage » et « Gruyère, comté, district», *Dictionnaire historique de la Suisse* (www. hls-dhs-dss.ch, 17/03/2008)
- B. Andenmatten, « La famille comtale, Une dynastie seigneuriale aux ambitions princières », dans *Pouvoirs et territoires*, La Gruyère dans le miroir de son patrimoine T 3, 2011
- D. Buchs, « Des fromages de Gruyère sur la planète, la route de Lyon aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles », dans *Des Armaillis et des ouvriers*, La Gruyère dans le miroir de son patrimoine T.1, 2011
- N. Morard, « Une société en mutation, Gruyère et Préalpes à la fin du Moyen Âge » dans *Des Armaillis et des ouvriers*, La Gruyère dans le miroir de son patrimoine T.1, 2011

Documents

Des documents d'archives importants pour l'histoire du comté de Gruyère sont accessibles, pour certains facilement et en ligne, grâce à la publication de transcriptions.
Les documents suivants ont été mentionnés et mis en perspective par les auteurs :

La Pancarte de Rougemont de 1115
Ce document a été publié sur la base d'une copie de 1500, dans *Monuments de l'histoire du comté de Gruyère et d'autres fiefs de la maison souveraine de ce nom,* rassemblés par J.J. Hisely et publ. par l'abbé J. Gremaud 1867 Tome I, page 8, charte no 4. (Accessible par RERO et google books)
Le document original retrouvé dans les archives de Rougemont a été publié avec sa traduction par - P. Aebischer, « La pancarte de Rougemont de 1115 » dans : *Rougemont, 9e Centenaire*, 1080-1980. Lausanne 1980, Bibliothèque historique vaudoise no 65, p. 7-21.
Ce document de 1115 énumère les terres, **pré** (*prael*), **montagne** *(montana*), vignes, et les redevances données au couvent de Rougemont. Le **Comte d'Ogoz** (*comes de Ogo*) y est cité. Le texte ne donne pas de détails sur la composition des redevances mais il permet de comprendre que la région préalpine comporte des pâturages et dégage des richesses. D'autres terres et alpages ont été donnés à des couvents dans les siècles suivants (Bodmer et Ruffieux page 43-44).

En 1144, Guillaume, le premier personnage à porter le titre de « comte de **Gruyère** » (*comes de Grueria*) apparaît dans la **confirmation générale des biens de l'abbaye de Marsens-Humilimont**. (Cf. Hisely et Gremaud, Tome I page 420 no 6). Il est probablement le petit-fils de Wilerius comte d'Ogoz cité en 1115. (B. Andenmatten)

Un document daté **1312**, **l'affranchissement des gens du Gessenay**, précise la nature des tailles: blés, **sérés et fromages** (*bladorum, suega et caseis*). Il s'agit de la plus ancienne attestation connue, dans la région, pour ces produits. (Cf, Hisely et Gremaud page 81, charte no 71)

En **1448**, un document comptable différencie plusieurs types de produits fromagers : **fromages vieux, vacherins et autres fromages**. *Item pour frumaiges vieulx et vacherins et aultres frumaiges achetez par Hentzmann de Garmanswil : 10 livres 8 soles* (Cf.: Archives de l'Etat de Fribourg, AEF, Chte des Trésoriers n°92, sub fine. :*liste des dépenses faites pour la réception donnée à Fribourg en l'honneur d'Eléonore, fille du roi d'Ecosse, promise en mariage à Sigismond, duc d'Autriche en 1448*).

En 1720, pour des « gôfres au fromage » il faut prendre du « fromage de gruïere ». Cette **recette** se trouve notamment dans l'ouvrage suivant : Liger, *Le Ménage universel de la ville et des champs*, Bruxelles, 1720, p. 18. (Consultable en ligne).

Le «gruyère râpé» figure parmi les ingrédients de nombreuses recettes raffinées. **La fondue**, préparée principalement avec du gruyère, se trouve notamment sous le titre « œufs au fromage » dans le manuel suivant : Menon, *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office*, Paris, 1746. Réédition de Bruxelles, 1756, p. 192. (Consultable en ligne).