



*Il était une fois,  
sur l'alpage...*



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse. 

[www.fromagesdesuisse.fr](http://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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>re</sup> 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<sup>er</sup> agrandissement  
+ 4'000 places

**1986** - 2<sup>e</sup> agrandissement  
+ 7'000 places

**2005** - 3<sup>e</sup> agrandissement  
+ 9'180 places

**2012** - 4<sup>e</sup> 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<sup>re</sup> 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 !

chapitre 5

# DES VISAGES

**Asseyez-vous, mettez-vous à l'aise,  
et laissez-vous emporter...**


**M**algré les contraintes sanitaires que le monde vit actuellement, les producteurs de L'Étivaz AOP sont heureux de pouvoir se réinventer en vous proposant des rencontres virtuelles, pour continuer à vous accueillir.

Plongez au cœur d'une tradition unique qui se perpétue de génération en génération. À travers des rencontres virtuelles, partez en voyage dans les Alpes vaudoises: chaque alpage vous livrera ses anecdotes et son histoire.

C'est à travers le site internet que vous pourrez ainsi accéder à la visite virtuelle et découvrir les vidéos du plus grand trésor des Alpes vaudoises. Souvent méconnus, les alpages de L'Étivaz AOP sont riches d'une histoire unique, façonnée par les familles qui les habitent.

Les producteurs de L'Étivaz AOP vous ouvrent leurs portes.

**Bienvenue  
chez eux !**

Pour un voyage complet,  
rendez-vous sur : [www.etivaz-aop.ch/rencontres-virtuelles](http://www.etivaz-aop.ch/rencontres-virtuelles) 





## L'alpage de Belles-Combes Dessus

**B**ienvenue à l'alpage de Belles-Combes Dessus, vous êtes ici chez **Colin Rayroud**. Cet alpage est composé de deux chalets. Celui où Colin fabrique le fameux L'Étivaz AOP durant la saison d'estivage se situe 200 mètres au-dessus du chalet d'habitation. Accompagné de Marion qui le soutient dans toutes les tâches, vous devinerez que chez Colin, la fabrication du L'Étivaz AOP se fait consciencieusement et dans la bonne humeur! Et au cœur de notre société contemporaine, vous découvrirez que les producteurs de L'Étivaz AOP savent allier la modernité et le confort avec la simplicité!



### *La recette secrète de Colin*

#### L'ETIVAZ AOP DANS SA SIMPLICITÉ

Pour bien démarrer votre journée, prenez un beau morceau de pain mi-blanc, découpez votre L'Étivaz AOP et dégustez le tout avec une tasse de café.





## L'alpage de Vers-Champs

**N**ous voici arrivés auprès de la **famille Rossier**, composée de Claude-Eric, son épouse Sandra et leurs 4 garçons âgés de 5 à 15 ans. Ils fabriquent le fromage L'Étivaz AOP sur 3 alpages différents à altitudes variées. Comme la plupart des 70 familles de producteurs de L'Étivaz AOP, les Rossiers changent d'alpage en fonction de la qualité des pâtures et de la saison, afin d'offrir suffisamment d'herbe fraîche à leurs vaches. La passion du métier se ressent partout ici, et le bonheur de vivre cela au quotidien se lit sur les visages de nos producteurs.



### *La recette secrète de Sandra*

#### LES CÔTELETTES DE PORC AU L'ÉTIVAZ AOP

*Ingrédients (pour 4 personnes)*

4 côtelettes de porc + 6 tomates + 500 gr L'Étivaz  
+ 1 cs de moutarde + 30 gr. Chapelure  
+ 3 gousses d'ail + Sel et poivre

- 1** - Préchauffez le four à 200°.
- 2** - Découpez les tomates, placez-les sur un plat et assaisonnez.
- 3** - Hâchez l'ail et ajoutez-les aux tomates.
- 4** - Salez et poivrez les côtelettes puis badigeonnez de moutarde.
- 5** - Déposez-les sur les tomates, puis enfournez.
- 6** - Après 30 minutes de cuisson, parsemez les côtelettes de L'Étivaz râpé et de chapelure et laissez cuire encore 30 minutes.





## L'alpage des Coullaytes

**Les** producteurs de L'Étivaz AOP mettent leur cœur à l'ouvrage, preuve en est l'émotion palpable de la **famille Henchoz**. Passion: ce mot semble prendre sa source ici, aux Coullaytes. Dans cet alpage où les senteurs de l'été vous embrassent, se révèle des secrets et des émotions intenses! La réalité du métier d'agriculteur de montagne et producteur de L'Étivaz AOP prend une autre dimension, un nouveau sens. Les gestes et le savoir-faire se transmettent de génération en génération, dès le plus jeune âge.



### *La recette secrète de Mme Henchoz*

#### LES BEIGNETS AU L'ETIVAZ AOP

600g de fromage de L'Étivaz AOP,  
coupé en dés de 2 cm de côté

*Pour la pâte à beignets:*

150g de farine + 1 cs de fécule de maïs + 2dl de bière  
blonde + 1 pincée de sel + 1 œuf, battu

*Pâte:* mettre les ingrédients l'un après l'autre dans un  
saladier et les battre au fouet jusqu'à obtention d'une  
pâte lisse et épaisse.

**1** - Chauffer l'huile dans une casserole en fonte ou une  
friteuse. **2** - Passer les morceaux de fromage dans la  
pâte et les dorer dans l'huile chaude, laisser égoutter  
sur du papier ménage. **3** - Servir avec une salade  
verte et accompagner d'un verre de vin vaudois.





## L'alpage du Pâquier-Turrian

Voici plus de 40 ans que les **Lenoir** passent l'été sur l'alpage du Pâquier-Turrian et c'est désormais Marc, le petit-fils de 22 ans qui fabrique le fromage L'Etivaz AOP. Sa première meule, il l'a réalisée à l'âge de 17 ans, sous les conseils bienveillants de son grand-père. Marc a appris son métier de fromager au toucher, il est le fruit d'un savoir-faire transmis par son grand-père pour perpétuer la tradition. Mais l'alpage, ça reste avant tout une histoire de famille. Tout le monde répond présent pour donner un coup de main: parents, enfants et chez les Lenoirs, il y a également Stéphane, leur employé qui, depuis près de 20 ans les soutient dans leurs tâches quotidiennes et fait ainsi partie de la famille.



### *La recette secrète de Mme Lenoir*

#### MARIAGE PARFAIT

Un morceau de L'Etivaz AOP affiné accompagné d'un chasselas vaudois offre un des accords les plus adéquats.





## L'alpage du Grand-Ayerne

Construit en 1903, cet alpage se situe sur la commune de Villeneuve dans la vallée de l'Hongrin. **René-Maurice Lenoir** y travaille avec sa fille et son épouse Sylvie. La fabrication du L'Etivaz AOP est une grande tradition dans la famille Lenoir, car cela fait près de 80 ans que cette passion se perpétue de père en fils, puis aujourd'hui de père en fille! Le passage au chalet du Grand-Ayerne est une aventure humaine pleine d'humilité et de joie de vivre, que l'on ressent face aux imposantes tours d'Aï!



### *La recette secrète de René-Maurice Lenoir*

#### LA TARTINE CHAUDE À L'ETIVAZ AOP

2 œufs + 1/2 dl de vin blanc + une giclée de kirsch + 500gr d'Etivaz AOP jeune + 60gr de farine + 1 gousse d'ail sans le germe coupée en deux + poivre du moulin + 1 baguette de pain

- 1 - Mélanger tous les ingrédients, toaster d'un côté les morceaux de pain et tartiner la face non toastée avec l'appareil.
- 2 - Plonger la face avec le fromage dans un bain d'huile de 1cm pendant 3min.
- 3 - Égoutter sur du papier absorbant.
- 4 - Poivrer généreusement.
- 5 - Servir chaud, accompagné d'une salade frisée aux noix ou une jolie salade de rampon.



# 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](http://www.fromagesdesuisse.fr)