

Une histoire de fromage

A l'origine le fromage de l'Emmental était fabriqué lors de l'estivage des troupeaux dans les alpages, ce qui permettait aux vachers de valoriser le lait difficilement transportable. La production fromagère était donc restreinte et surtout destinée à la consommation locale, le surplus étant vendu à Berne qui tentait d'en empêcher l'exportation. L'alpage, propriété de l'Etat bernois ou d'un riche patricien, était affermé à un consortage d'ayants droit dont les parts (« Kuhrechte »), correspondant à un nombre fixé de vaches, étaient négociables et transmissibles. Ainsi on sait qu'en 1744 Niclaus Krebs (1700) d'Oppligen possédait un droit pour deux vaches (sur 99) sur l'alpe de Naters.

Le mérite d'avoir introduit la fabrication en plaine revient à un « physiocrate », un de ces aristocrates du siècle des Lumières férus d'économie et plus spécialement d'agronomie: le colonel **Rudolf Effinger von Wildegg**, (1771-1847), seigneur de **Kiesen**. Après avoir été au service des Hollandais, puis des Autrichiens, il participe - en tant qu'aide de camp du général en chef von Erlach - à la bataille du Grauholz qui se solde par la défaite des Bernois. Fait prisonnier par les Français il est interné à Besançon.

Libéré après une courte captivité, il retrouve sa résidence du château de Kiesen, mais la nouvelle constitution de 1798, imposée par la France, le prive de ses prérogatives. Il participe encore activement aux troubles de la période napoléonienne, mais ensuite il se consacre à l'économie d'une région où il a gardé une influence politique et morale. Déjà son père, le colonel de dragons Niklaus, avait acquis une réputation internationale grâce à la ferme modèle qu'il gérait à Wildegg en Argovie (elle existe toujours). Epris de modernisme, Rudolf s'inspire des idées répandues depuis 1760 par la « **Ökonomische Gesellschaft** » de Berne et de l'exemple de ce qui se pratiquait déjà en Gruyère. C'est ainsi qu'il préconise la stabulation estivale et le développement des cultures fourragères (trèfle, luzerne, sainfoin) qui, engraisées à la farine d'os, vont remplacer progressivement les maigres pacages communaux situés dans la vallée marécageuse de l'Aar. On fait en général alterner 4 ans de prairies avec 2 ans de culture céréalière.

Les paysans sont d'abord méfiants - ce dont rend compte le romancier Jeremias Gotthelf dans une de ses œuvres - mais ces nouvelles méthodes font leurs preuves. Elles se répandent alors rapidement, conduisant à une augmentation de la production de lait et à une chute concomitante du prix du beurre. C'est alors que, pour valoriser la production laitière, Rudolf Effinger fait construire en 1815 à Kiesen, sur ses propres deniers, la première fromagerie de plaine du canton. Le petit bâtiment, qui existe toujours, comporte un atelier au rez-de-chaussée et la demeure du fromager à l'étage.

Après le départ d'Effinger, appelé à diverses fonctions administratives et militaires, la fabrication du fromage a sans doute été interrompue pendant un certain temps jusqu'à ce qu'elle soit reprise par une coopérative laitière. Celle-ci, fondée en 1839 à l'initiative en particulier de Jakob Dähler d'Oppligen, regroupe 31 éleveurs de Kiesen et Oppligen.

Malgré les fluctuations assez importantes du marché de plus en plus d'agriculteurs se détournent des cultures céréalières concurrencées par les importations depuis l'étranger. En

1840 on compte déjà une quarantaine de fromageries dans la région bernoise. Avec le développement de la fabrication de l'emmental la fromagerie de Kiesen finit par devenir trop petite, si bien qu'en 1939 la coopérative se scinde avec l'installation d'une nouvelle fromagerie à Oppligen.

Depuis 1974 l'ancienne fromagerie de Kiesen, entre-temps, désaffectée, abrite le Musée national de l'industrie laitière