

125 Jahre Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
125 ans de la Société Suisse d'Industrie Laitière SSIL

1887–2012

Das milchwirtschaftliche Umfeld zur Gründungszeit

Käsereiwirtschaft

Bis ins 18. Jahrhundert hatte die Landwirtschaft in erster Linie eine selbstversorgende Funktion, die Bedeutung der Marktwirtschaft blieb dagegen bescheiden. In der Schweiz wurde damals Käse vorwiegend auf den Alpen hergestellt, sei es durch Sennen oder Küher. 1815 erfolgte die Gründung der ersten Bernischen Dorfkäserei in Kiesen. In der Folge entwickelten sich die Talkäsereien rasant. Bis 1887 sind in der Schweiz über 1000 Talkäsereien gegründet worden. Die entstandenen Handelshäuser waren die Vorbedingung für die Käseerzeugung im Grossen. Mit der Reduktion des Zollsatzes mit Frankreich in den 60-er Jahren auf etwa ein Viertel steigerte sich der Käseexport in unser Nachbarland in 7 Jahren um das Zehnfache. Die Eisenbahn, grosse Schifffahrtslinien und der Telegraph förderten den weltweiten Käseexport ebenfalls.

Der Käsepreis stieg von 1852 bis 1873 von Fr. 96.– auf Fr. 196.– pro 100 kg. Nun spezialisierten sich die Handelsfirmen auf den Käseexport. Die Milchproduktion und die Verarbeitung zu Käse kamen auf volle Touren, allerdings mit der Folge, dass die Qualität bedenklich zu leiden begann (Jeremias Gotthelf «Die Käserei in der Vehfreude»).

Mit dem Wiener Börsenkrach von 1873 wurde eine längere Depression eingeleitet, welche auch den Käseexport nicht verschonte. Zudem konkurrenzte das rationell erzeugte amerikanische Getreide den schweizerischen Ackerbau, was die Milcherzeugung in der Schweiz nochmals erhöhte. So stieg die Milchmenge der Schweiz von 1866 bis 1886 von 1,18 auf 1,6 Mio. Tonnen pro Jahr. Damit fiel auch der Käsepreis auf Fr. 134.– pro 100 kg.

Bis zur Gründungszeit des SMV wurde auch in Talkäsereien meist im Hängekessi mit Mantelfeuerung gekäst, später abgelöst durch den sogenannten Feuerwagenbetrieb. Die Dampfkäserei und das mechanische Rühr-

werk wurden zu Beginn des 20. Jahrhunderts eingeführt. Vor dem Elektromotor sind Wasserturbinen oder Dampfmaschinen als Antriebskräfte eingesetzt worden.

Milchversorgung der Städte

1884 öffnete in Basel die erste grössere Konsummolkerei. Im gleichen Jahr wurde auch die erste Zentrifuge zur Rahmgewinnung in der Schweiz eingesetzt. Mit der Erfindung des Tellereinsatzes vier Jahre später konnten Leistung und Entrahmungsgrad deutlich gesteigert werden.

In den Jahren 1877–1887 mussten in der Stadt Zürich 15% der Proben der gesamten Milchmenge und 34% der Proben der Marktmilch beanstandet werden. Bei der Produktion erfolgte keine hygienische Kontrolle, somit konnte kranke und verdorbene Milch ungehindert in die Stadt gelangen. In diesem Zeitraum betrug die Säuglingssterblichkeit über 20%, mindestens zur Hälfte bedingt durch Verdauungsstörungen. In der Stadt Zürich mussten im Gründungsjahr des SMV von 111 Milchhändlern deren 36 polizeilich bestraft werden wegen verfälschter Milch, und ihre Namen wurden auch in der NZZ publiziert.

In Bern konnte 1883 die erste Milchkuranstalt in der Engehalde eröffnet werden mit dem Ziel, tadellose, äusserst nahrhafte und leicht verdauliche Milch zu produzieren. Sie verfügte über einen hellen, geräumigen Kuhstall, eine Milchammer und eine Trinkhalle. Die Kühe erhielten klar definiertes Futter, die gewonnene Milch wurde gekühlt, in der Trinkhalle ausgeschenkt (zu 50 Rp. pro Liter, was etwa dem dreifachen Preis der normalen Milch entsprach) oder in Glasflaschen gefüllt und den Kunden in der Stadt zugeführt.

Bereits 1885 entwarf Dr. Niklaus Gerber ein Milchlieferungsregulativ und regte die Schaffung einer Ausbildungsstätte für Milchwirtschaftler und die Gründung des

Le contexte laitier au temps de la fondation

Economie fromagère

Jusqu'au 18^e siècle, l'agriculture avait en premier lieu une fonction d'auto-provisionnement, l'importance du marché restait très modeste. A cette époque, en Suisse, le fromage était principalement fabriqué sur les alpages, soit par des armallis, ou fruitiers. La première fromagerie villageoise bernoise a vu le jour en 1815 à Kiesen. Dès ce moment, les fromageries de plaine se sont développées très rapidement. Jusqu'en 1887 plus de 1000 fromageries de plaine ont été créées en Suisse. Les maisons de commerce qui ont également été fondées étaient un préalable nécessaire à la fabrication de fromage en grandes quantités. Lors de la réduction, dans les années 1860, des droits de douane avec la France à un quart de ce qu'ils étaient, les exportations de fromage chez notre voisin ont été décuplées en sept ans. Le chemin de fer, les grandes lignes de bateau et le télégraphe ont également stimulé les exportations de fromage dans le monde entier.

De 1852 à 1873, le prix du fromage a augmenté de 96 à 196 francs les 100 kg. Des marchands se sont alors spécialisés dans l'exportation de fromage. La production de lait et sa transformation en fromage marchaient à plein régime, si bien que la qualité commençait à en souffrir. (Jeremias Gotthelf «Die Käserei in der Vehfreude»).

Le crash boursier viennois de 1873 a instauré une longue dépression qui n'a pas épargné les exportations de fromage. De plus, les céréales américaines, produites de façon rationnelle, concurrençaient les grandes cultures suisses, ce qui eut pour conséquence d'augmenter encore la production de lait en Suisse. Ainsi, de 1866 à 1886, la quantité de lait en Suisse a passé de 1,18 à 1,6 million de tonnes par année. En conséquence, le prix du fromage a baissé à 134 francs les 100 kg.

Jusqu'à la création de la SSIL, la fabrication de fromage, même dans les fromageries de plaine, se faisait dans

des chaudières suspendues sur un foyer entouré d'un mur, qui a plus tard été remplacé par ce que l'on a appelé un chariot à feu. L'utilisation de la vapeur et le brassage automatique ont été introduits au début du 20^e siècle. Avant les moteurs électriques, ce sont des turbines à eau ou des machines à vapeur qui ont fourni la force d'entraînement nécessaire.

Approvisionnement en lait des villes

La première grande laiterie permettant de conditionner le lait de consommation s'est ouverte à Bâle en 1884. La même année, la première centrifuge pour produire de la crème a été installée en Suisse. Avec la découverte du système à assiettes quatre ans plus tard, le rendement et le taux d'écémage ont pu être nettement améliorés.

Dans les années 1877 à 1887, en ville de Zurich, 15% de l'ensemble des échantillons de lait et 34% des échantillons de lait prélevés sur les marchés faisaient l'objet de réclamations. Aucun contrôle d'hygiène n'était effectué à la production, ainsi le lait malade ou détérioré arrivait en ville. A cette époque, la mortalité des nourrissons dépassait 20%, au moins la moitié des décès étaient causés par des problèmes digestifs. En ville de Zurich, l'année de la création de la SSIL, 36 vendeurs de lait sur les 111 que comptait la ville ont été amendés par la police pour la vente de lait trafiqué et leur nom a été publié dans la NZZ (Neue Zürcher Zeitung).

En 1883, le premier établissement prodiguant des «cures de lait» a été ouvert à Berne, sur l'Engehalde, avec pour objectif de produire du lait impeccable, particulièrement nourrissant et facile à digérer. Il possédait une étable claire et spacieuse, une chambre à lait et une halle pour boire. Le fourrage distribué aux vaches était soigneusement défini, le lait était refroidi et distribué dans la salle de



Käseherstellung in einer Alpütte auf der Furka.

Fabrication de fromage dans un chalet d'alpage de la Furka.



Die erste Talkäserei im Bernbiet wurde ab 1815 genossenschaftlich betrieben und beherbergt heute das Nationale Milchwirtschaftliche Museum.

La première fromagerie de plaine, à Kiesen, a été exploitée par une société coopérative dès 1815; elle héberge aujourd'hui le Musée national de l'économie laitière.

SMV an. Nur ein Jahr später eröffnete er die Berner Molkerei, die sich in den Räumen der bestehenden Milch- kuranstalt einmietete. Sie wurde ausgerüstet mit einer De Laval-Zentrifuge, einem Lefeld'schen Butterfass, einem Tellerknetter, einem Dampfkessel und einem Lawrence'schen Kühler. Neben Milch sind Magermilch und Butter und mit der Restmilch Weichkäse hergestellt worden. Innerhalb eines Jahres stieg die bearbeitete Milchmenge von 300 auf 3600 Tagesliter an. Nach dem Austritt von Dr. N. Gerber ging die Berner Molkerei in den Konkurs, sie wurde 2 Jahre später aber wiedereröffnet.

Im Gründungsjahr des SMV wurde in Zürich auch der Hygienische Verein gegründet. Zu diesem Zeitpunkt erfolgte die Milchversorgung auf dem Platz Zürich durch 225 Pferde- und 63 Hundefuhrwerke mit 675 Angestellten und 260 Hilfsangestellten. Im Oktober des gleichen Jahres konnte die Milchversorgungsanstalt in Zürich eröffnet werden unter Leitung von Dr. N. Gerber. Durch diese Konkurrenz reduzierte sich die Zahl der Beanstandungen im Milchhandel wesentlich. Kurze Zeit später musste diese Molkerei ihre Lokalitäten bereits vergrössern.

Milchindustrie

Mitte des 19. Jahrhunderts erfolgte in der Schweiz der Wechsel zu einer industriell ausgerichteten Wirtschaft. Mit dem Bau der Eisenbahnen von 1850–1870 reduzierten sich die Transportkosten, was den Import von billigem Getreide ermöglichte. In der Folge erhöhte sich die Milch- und Fleischproduktion. Die Krise im Käseexport und die steigende Milchmenge erforderten alternative Verwertungsarten von Milch.

Um die Überlebenschancen von Säuglingen zu erhöhen, entwickelte Henri Nestlé 1866 ein Kindermehl, das in den Folgejahren sich auf der ganzen Welt steigender Beliebtheit erfreute. Im gleichen Jahr gründeten die Ge-

brüder Page in Cham das erste Unternehmen zur Herstellung von gezuckerter Kondensmilch mit Filialen in der Schweiz und im Ausland. Der Export von sterilisierter Milch (das Verfahren war einige Jahre vorher entwickelt worden) führte 1892 zur Gründung der Berneralpen Milchgesellschaft in Konolfingen. Der Hauptpromotor war Caesar Ritz, ein Schweizer Hotelier in London, der damit seine Hotels mit Schweizer Milch versorgen konnte.

Milchversuchsstation-Qualitätsförderung,

Der Preiszerfall beim Käse in den 70/80-er Jahren des 19. Jahrhunderts führte zur Überzeugung, dass eine bessere Schulung, bessere Käserieinrichtungen und wissenschaftliche Erforschung unabgeklärter Fragen unbedingt erforderlich seien. So subventionierte der Staat ab 1884 das milchwirtschaftliche Versuchs- und Bildungswesen.

1872 wurde deshalb die erste Milchversuchsstation in Thun gegründet und drei Jahre später nach Lausanne verlegt.

Die ersten Anläufe zur Gründung einer Eidg. Zentralanstalt für Land- und Milchwirtschaftliches Versuchswesen reichen in die Zeit der Gründung des SMV zurück, effektiv erfolgte die Eröffnung der Anstalt in Liebefeld b. Bern erst im Jahre 1902.

Käserinspektionen wurden erstmals 1882 in der Ostschweiz und 1885 im Kanton Bern durchgeführt und in der Folge durch den Bund unterstützt. Kurz nach der Gründung des SMV führte dieser den ersten Melkerkurs durch.

Ausbildung, Arbeitsmarkt

Bis 1880 gab es in der Schweiz keine standardisierte Ausbildung für Käser; wer Käser werden wollte, bewarb sich bei einem Käser, bei dem er längere Zeit als Hüttenknecht arbeitete und so dessen Handwerk erlernte. Zudem wurden von verschiedenen Institutionen Kurse angeboten, von der Landw. Schule Rütli erstmals Ende der 60-er Jahre.

consommation (à 50 ct. le litre, ce qui représentait environ trois fois le prix normal) ou conditionné en bouteilles de verre et distribué aux clients en ville.

En 1885 déjà, le Dr Niklaus Gerber a rédigé un règlement de livraison du lait et suggéré la création d'un institut de formation pour les transformateurs de lait et la création de la SSIL. Un an plus tard, il inaugurait la Laiterie Bernoise qui s'installait dans les locaux des cures de lait. Elle était équipée d'une centrifuge De Laval, d'une baratte Lefeldt, d'une table de malaxage, d'une chaudière à vapeur et d'un refroidisseur Lawrence. En plus du lait, les installations fabriquaient du lait écrémé et du beurre et avec le reste du fromage à pâte molle. En une année, la quantité de lait transformée a passé de 300 à 3600 litres par jour. Après le retrait du Dr Niklaus Gerber, la Laiterie Bernoise a fait faillite; elle sera réouverte deux ans plus tard.

L'année de la création de la SSIL, l'Association d'Hygiène a aussi été créée à Zurich. A cette époque, l'approvisionnement en lait sur la place de Zurich était assuré par des carrioles tirées par 225 chevaux et 63 chiens, dirigés par 675 employés et 260 aides. En octobre de la même année, l'établissement de distribution de lait a été ouvert à Zurich toujours sous la direction du Dr N. Gerber. Cette concurrence a nettement réduit le nombre des réclamations dans le secteur du commerce de lait. Peu de temps après, cette laiterie a dû agrandir ses locaux.

L'industrie laitière

Au milieu du 19^e siècle, la Suisse a progressivement passé à une économie industrielle. La construction du chemin de fer entre 1850 et 1870 a considérablement réduit les frais de transport, ce qui a facilité l'importation de céréales bon marché. Par conséquent, la production laitière et la production de viande ont augmenté. La crise des exportations de fromage et l'augmentation des quantités de lait

produites ont stimulé la recherche d'alternatives pour la mise en valeur du lait.

Pour augmenter les chances de survie des nourrissons, Henri Nestlé a développé en 1866 une farine infantile qui, dans les années suivantes, a connu une popularité croissante dans le monde entier. La même année, les frères Page ont fondé à Cham la première entreprise de fabrication de lait concentré sucré avec des filiales en Suisse et à l'étranger. L'exportation de lait stérilisé (le procédé avait été développé quelques années auparavant) a entraîné en 1892 la création de la Berneralpen Milchgesellschaft à Konolfingen. Son principal promoteur fut Cesar Ritz, un hôtelier suisse établi à Londres qui a ainsi pu approvisionner ses hôtels avec du lait suisse.

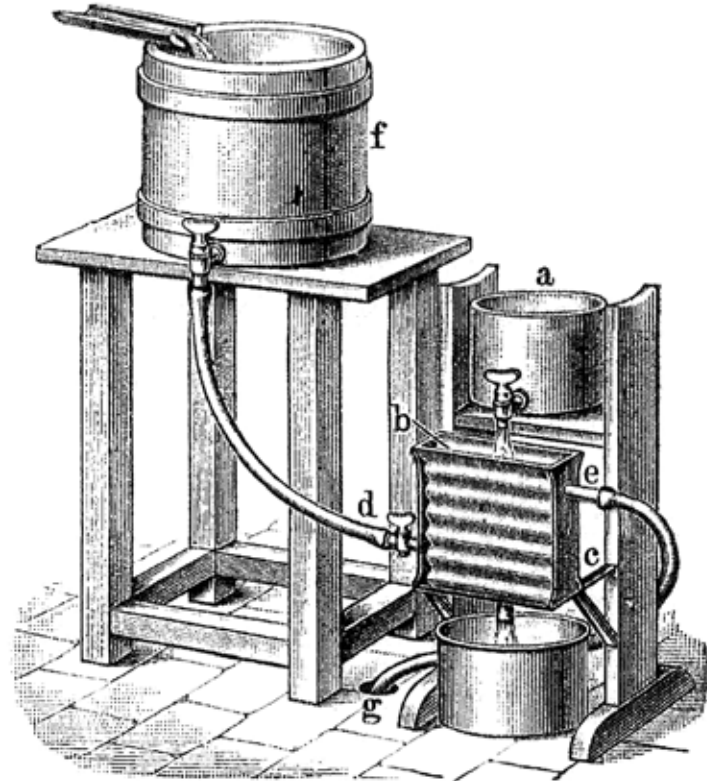
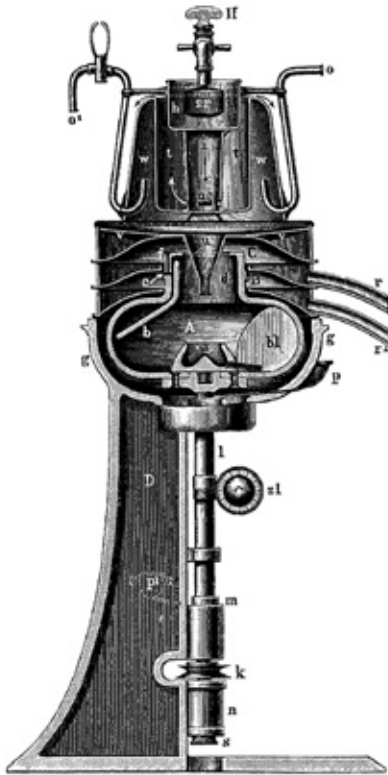
Station d'essais sur le lait – encouragement de la qualité

L'effondrement des prix du fromage dans les années 1870/80 ont convaincu les professionnels et les décideurs qu'il était nécessaire d'avoir une meilleure formation, de meilleures installations de fabrication de fromage et une recherche scientifique qui fournisse des réponses aux questions non résolues. Ainsi, l'Etat a subventionné dès 1884 la formation et les essais laitiers.

La première station d'essais sur le lait a été fondée à Thoune en 1872 et déplacée à Lausanne trois ans plus tard.

Les premières tentatives de création d'une station centrale fédérale pour la recherche agricole et laitière date des années entourant la naissance de la SSIL, pourtant l'ouverture de la station de Liebefeld près de Berne n'a pu être célébrée qu'en 1902.

Les inspections de fromageries ont été lancées pour la première fois en 1882 en Suisse orientale et en 1885 dans le canton de Berne; par la suite elles seront soutenues par la Confédération. Peu après la création de la SSIL, le premier cours pour trayeurs a été organisé.



Zwei wichtige Geräte aus der Frühzeit der Milchverarbeitung, wie sie auch 1886 in der Berner Molkerei des SMV-Gründers Dr. N. Gerber zu finden waren: die Laval-Zentrifuge (links) und der Lawrencèsche Kühler.

Deux instruments importants de la transformation laitière de jadis, comme présents en 1886 dans la fromagerie bernoise du fondateur de la SSIL Dr. N. Gerber: une centrifuge Laval (à gauche) et un refroidisseur Lawrence.



So ändern sich die Zeiten: Hier wird ein hochmodernes Laborgerät von einem Lernenden der BBZN Sursee fachmännisch bedient.

Les temps changent: ici un appareil de laboratoire manipulé de manière professionnelle par un apprenti du centre de formation BBZN Sursee.

1886 sind die Molkereischule Sornthal (SG), 1887 die Molkereischulen Rütli (BE) und Pérolles (FR) und 1889 die Schule in Moudon (VD) eröffnet worden. Sie sollten Käserei- und Molkereipersonal praktisch und theoretisch ausbilden, eine Musterkäserei führen, als zentrale Auskunftsstelle wirken und sich als milchwirtschaftliche Ver- suchs- und Untersuchungsstation betätigen.

Die Milchwirtschaftskrise in den 80/90-er Jahre des 19. Jahrhunderts, bedingt durch ausländische Konkurrenz, steigende Milchproduktion, Qualitätsmängel und gestiegene Einfuhrzölle hatten zur Folge, dass viele junge Käser aus der Schweiz ihr Glück im Ausland suchten, zumal im Ausland die Schweizer Käser einen sehr guten Ruf genossen und Perspektiven auf berufliche Eigenständigkeiten lockten. 20- bis 24-jährige junge Burschen, vorwiegend aus der Region Bern, stellten die grösste Gruppe der Auswanderer. In den Jahren 1860–1890 verliessen ca. 350 junge Käser die Schweiz Richtung Russland, und in den Jahren 1890–1910 betrug der Anteil der Schweizer Immigranten nach Frankreich fast 7% von über einer Million Einwanderern, darunter auch viele Schweizer Käser.

Die Gründung des SMVs und anderer milchwirtschaftlicher Organisationen

Der Alpwirtschaftliche Verein (Gründung 1863) war der erste Verein in der Schweiz, der für die Hebung und Förderung der Milchwirtschaft tätig war. 1873 wurde mit der «Société gruyèrienne des fromagers» der erste spezifisch milchwirtschaftliche Verein gegründet, dem weitere Sektionsgründungen in der Ostschweiz, der Zentralschweiz und in der Region Bern folgten.

Bei der Gründung des SMV haben sich Vertreter aus verschiedenen Bereichen der Milchwirtschaft beteiligt wie z.B. der Molkereipionier Dr. Niklaus Gerber, Käsehändler und Ständerat Oberst Franz Bigler, der Eidg. Forstinspektor Oberst Fritz Merz und der Chef der Käseriabteilung

der Milchsiederei Cham und langjähriger Redaktor der Schweizerischen Milchzeitung Heinrich Pfister.

Von 1880–1920 sind die meisten milchwirtschaftlichen Organisationen, wie schweizerische und regionale Käservereine, Milchkäuferverbände, Milchproduzentenorganisationen, Privat- und Verbandsmolkereien, Butterzentralen und weitere Käsehandelsfirmen gegründet worden.

Formation, marché du travail

Jusqu'en 1880, il n'existait pas en Suisse de formation standardisée pour les fromagers; celui qui voulait devenir fromager proposait ses services à un fromager. Il travaillait tout d'abord longtemps chez lui comme garçon de fromagerie et apprenait ainsi le savoir-faire. A côté de cela, diverses institutions proposaient des cours, parmi elles l'Ecole d'agriculture de la Rüti qui a proposé son premier cours à la fin des années 1860.

En 1886, l'Ecole de laiterie de Sornthal (SG) a ouvert ses portes, en 1887, l'Ecole de laiterie de la Rütli (BE) et celle de Pérolles (FR) et en 1889, l'école de Moudon (VD). Elles devaient offrir une formation pratique et théorique au personnel des fromageries et des laiteries, gérer une fromagerie modèle, tenir le rôle de centrale de renseignement et faire leurs preuves comme stations d'essais et de recherche laitière.

La crise du secteur laitier dans les années 1880/1890, provoquée par la concurrence étrangère, la production laitière croissante, les carences qualitatives et l'augmentation de droits de douane a eu pour conséquence que de nombreux jeunes fromagers suisses sont allés chercher leur bonheur à l'étranger. D'une part, les fromagers suisses bénéficiaient d'une très bonne réputation à l'étranger, de plus les perspectives d'indépendance professionnelle en a attiré beaucoup. Des jeunes gars entre 20 et 24 ans, surtout de la région bernoise formaient le gros des groupes d'émigrants. Entre 1860 et 1890 environ 350 jeunes fromagers ont quitté la Suisse pour la Russie et dans les années 1890 à 1910, les Suisses représentaient 7% des immigrants français qui dépassaient le million de personnes; parmi eux on relève à nouveau de nombreux jeunes fromagers.

La création de la Société suisse d'industrie laitière et d'autres organisations laitières

La Société suisse d'économie alpestre (fondée en 1863) a été en Suisse la première organisation active dans l'encou-

agement de l'économie laitière. En 1873 la création de la «Société gruyérienne des fromagers» a donné naissance à la première association spécifiquement laitière, elle a été suivie par la création d'autres sections en Suisse orientale, en Suisse centrale et dans la région de Berne.

Des représentants de différents secteurs de l'industrie laitière ont participé à la création de la SSIL: par exemple le pionnier du secteur laitier le Dr Niklaus Gerber, le colonel Franz Bigler, marchand de fromage et conseiller d'Etat, le colonel Fritz Merz, inspecteur forestier fédéral et Heinrich Pfister, chef de la division de fromagerie de la Milchsiederei Cham et rédacteur pendant de longues années de la «Schweizerische Milchzeitung».

Les principales organisations laitières comme les associations de fromagers suisses et régionaux, les unions d'acheteurs de lait, les organisations de producteurs de lait, les laiteries privées et coopératives, les centrales du beurre et les entreprises de commercialisation du fromage ont été créées entre 1880 et 1920.

Stundenplan pro Wintersemester 1914/15.

Stunden	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag	
	I. Klasse	II. Klasse	I. Klasse	II. Klasse	I. Klasse	II. Klasse	I. Klasse	II. Klasse	I. Klasse	II. Klasse	I. Klasse	II. Klasse
	Jahreskurs	Winterkurs	Jahreskurs	Winterkurs	Jahreskurs	Winterkurs	Jahreskurs	Winterkurs	Jahreskurs	Winterkurs	Jahreskurs	Winterkurs
5-11 ^{1/2}	Gruppenweise praktische Arbeiten im Betrieb: Laboratorien: Wenger , Laboratoriumsvorstand Käseerei: Held , Oberkäser; Arm , Werkführer Buttereier: Schenk , Werkführer Deigen und Maschinenbetrieb: Schmann , Werkführer Salzen und Kellerbehandlung: Grosenbacher , Werkführer Schweinehaltung: Arm , Werkführer Oberleitung und Aufsicht: Dir. Peter											
11 ^{1/2} -1	Mittagspause											
1-2	Milchwirtschaftliche Berechnungen Dir. Peter		Butterfabrikation Schenk		Tierzucht Dir. Peter		Käsefabrikation Held		Käsefabrikation Held		Futterbau Summer	
2-3	Chemie Wenger	Maschinenkunde Dir. Peter	Weichkäseerei, Kefir- und Joghurtbereitung Held und Schenk	Milchprüfung Wenger	Maschinenzeichnen Schmann	Allgemeine milchwirtschaftliche Betriebslehre Dir. Peter	Maschinenmontieren Schmann	Tierheilkunde Prof. Dr. Kubeli	Prüfung von Hilfsstoffen und Produkten Wenger	Baukunde Architekt Ziegler	Ingenieurkunde Molkereibetriebslehre Dir. Peter	Gesetzeskunde Fürsprecher Scherer
3-4												
4-5	Erholung											
5-6	Arbeit	Chemie Wenger	Arbeit	Geschäftsaufsätze Wenger	Arbeit	Deigetrieb Schmann	Buchhaltung Schaffer	Arbeit	Chemie Wenger	Arbeit	Buchhaltung Schaffer	
6-11	Milchabnahme und eventuell Nachkäfen für die zugeteilte Gruppe											
7 ^{1/2} -9	Vortragsabend				Gesang Dr. Jordi							

Manches ist gleich geblieben, vieles hat sich geändert: Stundenplan der Molkereischule Rütli von 1914/15...

Beaucoup de choses sont restées les mêmes, il y a pourtant eu de nombreuses évolutions, ici l'horaire des cours de l'Ecole de laiterie de la Rütli en 1914/15...

Handlungskompetenzbereiche	Berufliche Handlungskompetenzen										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	Rohstoffe annehmen, fördern und lagern	Rohstoffe mit Zentrifugalseparator trennen und standardisieren	Rohstoffe mit Membrantrennanlagen aufkonzentrieren	Wärmebehandlung durchführen	Homogenisation durchführen	Zutaten und Zusatzstoffe beimischen	Technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten	Kulturen zubereiten und einsetzen			
2 Herstellen betriebspezifischer Milchprodukte	Extrahart- und Hartkäse herstellen	Halbhartkäse herstellen	Weichkäse herstellen	Mozzarella und Salat-Käse herstellen	Quark und Hüttenkäse herstellen	Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktbasis herstellen	Sauermilchprodukte herstellen	Speiseeis herstellen	Dessertprodukte herstellen	Butter herstellen	Milchpulver herstellen
3 Erbringen besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten (Schwerpunkt)	Lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen	Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen	Zusätzliche Analysen durchführen	Prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen	Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten						
4 Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement	Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen	Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen	Basis-Analysen durchführen	Qualitätsmanagement-System anwenden							
5 Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	Massnahmen zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen	Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen.									

... und eine aktuelle Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen Milchtechnologe/in EFZ.

... et un aperçu des compétences professionnelles d'un technologue du lait CFC.

SMV – Die Bildungsplattform der Milchwirtschaft

Die Milchwirtschaftliche Berufsbildung

Käser

Die Küher, die Vorgänger der Käser, erwarben das Fachwissen bei der praktischen Tätigkeit. Kurse über Milchwirtschaft waren damals sehr selten. In der Zeit der Gründung des SMV erhielten die jungen Berufsleute ein Zeugnis von ihrem «Meister». Ein Reglement des SMV von 1915 regelte die Lehrlingsprüfung nach einem Jahr Lehrzeit (allerdings konnte 1916/17 wegen ungenügend vorbereiteter Lehrlinge keine Prüfung stattfinden). Knapp 10 Jahre später wurde die 2 jährige Lehre eingeführt, und ab 1932 dauerte die Käserlehre 3 Jahre.

Lehrlinge konnten 1922 erstmals 2 halbtägige Kurse besuchen, wenige Jahre später wurden die Kurse 1-2-mal pro Monat durchgeführt. In Langenthal öffnete 1931 die erste Käserfachklasse mit 80 Lektionen pro Jahr, also total 160 pro Lehrzeit. 20 Jahre später erhöhte sich die Zahl der Lektionen auf 96 pro Lehrjahr. Im Laufe der Jahre ergaben sich weitere Anpassungen der Lektionenzahlen auf total 480 pro Lehrzeit und Ende der 70-er Jahre auf 930 in drei Jahren. Damit ergab sich eine Annäherung an die BIGA-Berufe. Der Ganztagesunterricht wurde erstmals 1977 eingeführt. Die Realisierung des Berufs «Milchtechnologe/in» erfolgte um die Jahrhundertwende und erhöhte die Zahl der Lektionen nochmals auf über 1200 (inkl. Turnunterricht).

Ab 1930 wurden die milchwirtschaftlichen Berufe der Landwirtschaft angegliedert, und diese Zusammenarbeit mit der Abteilung Berufsbildung des Bundesamtes für Landwirtschaft dauerte 70 Jahre bis zur Realisierung des Berufsbildes Milchtechnologe/in. Der SMV übernahm damit Verantwortung zur Sicherung eines gut ausgebildeten Nachwuchses in der Milchwirtschaft. Er überwachte

die Lehrverträge und die Berufsschulen für Käser und Molkeristen, war zuständig für den Modelllehrgang und die Lehraufsicht, organisierte Kurse und Lehrabschlussprüfungen, koordiniert seit 1973 die Molkereischulen und führte die Käser- und Molkereimeisterprüfungen durch.

Seit der Einführung des Milchtechnologe/in ist der SMV in Fragen der Grundausbildung dem Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) unterstellt. Die Lehrverträge werden seitdem von den Kantonen genehmigt, die Lehraufsicht nehmen auch Organe der Kantone wahr, und bei den regionalen Qualifikationsverfahren übernimmt der Geschäftsführer SMV das Mandat des Prüfungsleiters.

Auf das neue Schuljahr 2012/13 wird eine überarbeitete Ausbildung der Milchtechnologe/innen in Kraft treten, welche eine Förderung der Handlungskompetenzen in der Ausbildung vorsieht. Die Lehrlinge werden zu Lernenden, die Lehrmeister zu Berufsbildnern und die Lehrabschlussprüfung zum Qualifikationsverfahren. Bei der Lehrlingsausbildung wird künftig kein Diplom der Berufs- oder höheren Fachprüfung mehr erforderlich sein, analog zu den übrigen Berufen.

Der Höchststand an Lehrlingen war 1960 mit total 1052 Lehrlingen in allen drei Lehrjahren zu verzeichnen. Die erste Lehrtochter begann ihre Lehre 1965 – heute sind über 20% der Lernenden in der Milchwirtschaft weiblich. Kurz nach der Einführung des Berufs Milchtechnologe/in ist auch die Attestausbildung «Milchpraktiker/in» für schulisch schwächere Lernende realisiert worden.

Molkerist

Molkereien forderten schon früh eine spezifische Ausbildung ihres Fachpersonals, 1933 absolvierte der erste Molkerist die Lehrabschlussprüfung. Den Unterricht be-

SSIL – La plate-forme de formation de l'économie laitière

La formation professionnelle laitière

Fromager

Les fruitiers, ancêtres des fromagers, acquéraient leurs connaissances par leur travail quotidien. A l'époque, les cours sur la transformation du lait étaient très rares. Lors de la création de la SSIL, les jeunes professionnels recevaient un certificat de leur «maître fromager». Un règlement de la SSIL de 1915 règle l'examen d'apprentissage après une année d'apprentissage (à noter qu'en 1916/17 aucun examen n'a été organisé, les apprentis n'étaient pas assez bien préparés). A peine 10 ans plus tard, l'apprentissage de 2 ans est introduit et dès 1932 l'apprentissage de fromager passe à trois ans.

En 1922, pour la première fois, les apprentis peuvent participer à deux cours d'une demi-journée, quelques années plus tard, les cours sont organisés une à deux fois par mois. La première classe de fromagers s'ouvre à Langenthal en 1931, elle propose 80 leçons par année, soit 160 leçons par apprentissage. 20 ans plus tard, le nombre de leçons passera à 96 par année. Au cours des années, différentes adaptations sont intervenues, le nombre de leçons a atteint jusqu'à 480 leçons par apprentissage et, à la fin des années 70, on arrive même à 930 leçons sur trois ans. De cette manière, la formation s'approche des formations qui relèvent des compétences de l'Ofiamt. L'introduction des cours sur toute la journée date de 1977. La réalisation de la profession de technologue en industrie laitière a eu lieu au tournant du siècle et a augmenté encore une fois le nombre des leçons qui atteignent 1200 (y compris la gymnastique).

Dès 1930, les professions de l'industrie laitière ont été associées à l'agriculture et cette collaboration avec la division formation professionnelle de l'Office fédéral de l'agri-

culture a duré 70 ans, jusqu'à la réalisation de la profession de technologue en industrie laitière. La SSIL assumait ainsi la responsabilité d'assurer une relève bien formée pour l'économie laitière. Elle contrôlait les contrats d'apprentissage et les écoles professionnelles pour fromagers et laitiers, était responsable du modèle de formation et de la surveillance de l'apprentissage, organisait les cours et les examens de fin d'apprentissage, coordonnait depuis 1973 les écoles de laiteries et organisait les examens de maîtrise pour laitiers et fromagers.

Depuis l'introduction de la formation de technologue en industrie laitière, la SSIL dépend de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT) pour les questions de la formation de base. Depuis lors, les contrats d'apprentissage sont approuvés par les cantons, ce sont aussi des organes des cantons qui assurent la surveillance des apprentissages et lors des procédés de qualification régionaux, le gérant de la SSIL assume le mandat de responsable des examens.

Dès la nouvelle année scolaire 2012/13, la formation remaniée de technologue du lait est entrée en vigueur; elle vise à privilégier les compétences dans la formation. Les apprentis sont devenus des apprenants (le terme a par la suite été délaissé), les maîtres d'apprentissage des formateurs professionnels et les examens de fin d'apprentissage des procédés de qualification. Pour la formation des apprentis, on n'exigera à l'avenir plus de diplôme professionnel ou d'examen professionnel supérieur, comme dans les autres professions.

Les effectifs d'apprentis les plus élevés datent de 1960 avec un total de 1052 apprentis sur les trois ans d'apprentissage. La première apprentie a commencé son apprentissage en 1965 – aujourd'hui il y a plus de 20% de femmes apprenties dans l'économie laitière. Peu après l'introduction

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein.

geb. 19, gebürtig von

hat eine Jahr dauernde Lehrzeit als

bei

beendigt und die Lehrlingsprüfung bestanden.

Durch diesen

Lehrbrief

empfehlen wir den Inhaber aufs beste und begleiten ihn mit den Glückwünschen für seine zukünftige Laufbahn.

Für die Lehrlingskommission,

Der Präsident
des Schweizerischen Milch-
wirtschaftlichen Vereins:

Der Präsident
der Lehrlingskommission:

Der Lehrmeister:

Auszug aus dem Reglement für das Käserbildungswesen.

Art. 20. Die Ergebnisse der Lehrlingsprüfung sind den Teilnehmern schriftlich anzuzeigen, in das laufende Register einzutragen, und zwar mit folgenden Noten:

sehr gut — gut — genügend — ungenügend.

Erreicht der Prüfling unter *a* und *b* (praktische und theoretische Prüfung) nur die Note ungenügend, dann darf ihm der Lehrbrief nicht ausgehändigt werden, und der Prüfling kann sich frühestens nach vier Monaten noch einmal zur Prüfung anmelden.

Die Abnahme der Lehrlingsprüfung, sowie die *Aus-*
händigung des Lehrbriefes geschehen für den Lehrling gratis.

Art. 22. Hat der Lehrling in allen drei Prüfungskategorien (Prüfungen: praktisch, theoretisch und Schulkenntnisse) mit mindestens Note «gut» bestanden, dann kann er von der *theoretischen Aufnahmeprüfung in eine Käserfachschule dispensiert werden.*

Art. 23. Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein betrachtet den *Besuch einer Käserfachschule* (Molkereischule) als *absolute Notwendigkeit für die weitere Ausbildung des Käserknechtes* (Geselle, Hüttenknecht) zum *selbständigen Käser* (Meister) und wird in diesem Sinne bei der gesamten Käuserschaft seinen Einfluss geltend machen.

Art. 24. Mit der Durchführung der *Meisterkäserprüfungen* beabsichtigt der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein, praktischen Käsern Gelegenheit zu geben, sich einen *Ausweis* über ihre Tüchtigkeit als *selbständige Käser* (Käsermeister) zu verschaffen. Diesbezüglich besteht die Auffassung, dass der *Absolvent* dieser Prüfung in jeder Beziehung die *technischen und praktischen Fertigkeiten* des *ausgelernten Berufsmannes* besitze.

Art. 32. Die Prüfung (Meisterkäserprüfung) erstreckt sich auf alle Gebiete der *Emmenthalerkäsefabrikation*, und zwar auf eine *gesamte Tagesarbeit* im *praktischen Betriebe* (praktische Prüfung) und die *theoretische Prüfung*.

(Weitere Ausführungen siehe besondere Prüfungsordnung.)

Art. 34. Es wird im fernern bestimmt, dass zur *Erlangung des vollen Ausweises* als «Meisterkäser» der *Absolvent der Meisterprüfung eine Mulchenprämierung mit Erfolg bestanden haben muss.*

Für den Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein,

Der Präsident: Fr. Reber.

Der Aktuar: A. Gander.

Lehrbrief des SMV aus dem Jahr 1910.

Certificat de la SSIL datant de 1910.



Meisterkäser-Diplom aus dem Jahr 1923.

Diplôme de maître fromager de 1923.

suchte er zusammen mit den Käsern. Die Lehrzeit der Molkeristen wurde auf 4 Jahre festgelegt. Erst 25 Jahre später konnten die Molkeristen ihr spezifisches Fachwissen in zwei Fortbildungswochen erweitern. Diese Fortbildungswochen wurden dann abgelöst durch sog. Blockkurse in Molkereischulen und einer speziellen Berufsschule in Olten. Parallel dazu reduzierte sich die Lehrzeit auf 3 Jahre.

Seit dem Jahr 2000 gibt es den Beruf der Molkeristen nicht mehr, Käser und Molkeristen sind im Beruf des Milchtechnologen integriert. Die Prüfungen auf Lehrlingsstufe erfolgen wie bisher theoretisch und praktisch.

Meisterausbildung, Berufs- und höhere Fachprüfung

Lange bevor die Grundausbildung als Käser institutionalisiert worden ist, wurden Käsermeisterprüfungen durchgeführt. 1894 fand die erste Käsermeisterprüfung in Sornthal mit drei Kandidaten statt, darunter Hans Wegmüller aus Herrenhof, der zusammen mit Otto Wartmann Holzhof TG zwei Jahre später den Tilsiterkäse in der Ostschweiz einführte, nachdem er einige Zeit in Ostpreussen gearbeitet hatte. Bald darauf wurde das erste Reglement der Käsermeisterprüfung erstellt, das in vielen Schritten an die jeweils aktuellen Bedürfnisse angepasst werden musste. Ab 1917 mussten Lehrmeister eine Meisterprüfung absolviert haben. 1921 wurde angeregt, dass die Kandidaten ein vom Prüfungsausschuss vorgegebenes Thema behandeln, eine Milchprüfungskontrolle selbständig führen und eine Käsereibuchhaltung selbst anfertigen müssen. 60 Jahre später wurde dann als grosse Neuerung bei der Molkereimeisterprüfung die erste Meisterarbeit verlangt und einige Jahre später bei der Käsermeisterprüfung ein sogenannter Businessplan. Wie heisst es doch so schön: «Alter Wein in neuen Schläuchen.»

Wurden zuerst die Prüfungen in einer Molkereischule durchgeführt, so folgten kurz darauf Prüfungen in Betrieb und Schule. Auch hier sind im Laufe der Zeit viele Refor-

men vorgenommen worden, mit dem Ziel, der Praxis möglichst gut ausgebildete Fachleute zur Verfügung zu stellen.

1938 ist die Molkereischule Sursee eröffnet worden ohne eigentlichen Produktionsbetrieb mit Winterschule, und Mitte der 50-er Jahre wurden die Halbjahreskurse an den Molkereischulen von Jahreskursen abgelöst (Sursee: 2 Winterkurse).

Die Molkereischulen Moudon und Rütli-Zollikofen sind 2004 infolge Schülermangels geschlossen worden.

Im Jahre 1943 wurde der erste Molkereimeister geprüft. Das Wissen mussten sich die angehenden Molkereimeister während vieler Jahre weitgehend selbst aneignen, an den Molkereischulen wurden nur einige wenige Wahlfächer angeboten. Mehr als 25 Jahre später ist der erste Vorbereitungskurs für Molkereimeister organisiert worden, der dann bis zur Einführung einer spezifischen Ausbildung der Molkereifachleute im Rahmen der Meisterkurse (1981) regelmässig stattfand. Von den ca. 800 Lektionen waren deren 240 molkereispezifisch. Während nahezu 100 Jahren sind Käsermeister theoretisch und praktisch geprüft worden, während die Molkereimeister ihre Kenntnisse mündlich und schriftlich unter Beweis zu stellen hatten. Die Wartefrist zwischen Molkereischulbesuch und Meisterprüfung sorgte einige Jahre für viel Diskussionsstoff.

In den 90-er Jahren erfolgte die Einführung der zweiteiligen Weiterbildung mit Fachschule 1 (Dauer ca. 30 Wochen) und Abschluss mit Berufsprüfung und der Fachschule 2 (Dauer ca. 16 Wochen oder 1 Tag pro Woche während 1–2 Jahren) und Abschluss mit der Höheren Fachprüfung. Seit 2004 werden Milchwirtschafter nach dem modularen Weiterbildungskonzept 2-stufig ausgebildet, wobei die Schulfächer in der Schule geprüft werden. Eine bestimmte Zahl an Credits (je nach Umfang und Bedeutung 1–2 Punkte bei bestandenen Prüfungen pro

de la profession de technologue en industrie laitière, l'attestation fédérale d'employé en laiterie a aussi été créée pour les apprentis ayant des difficultés scolaires.

Laitier

Il y a longtemps que les laiteries revendiquaient une formation spécifique de leur personnel qualifié. En 1933, le premier laitier a réussi son examen de fin d'apprentissage. L'enseignement avait lieu avec les fromagers. Le temps d'apprentissage a été fixé à quatre ans. Ce n'est que 25 ans plus tard que les laitiers ont pu acquérir les connaissances spécifiques à leur profession à l'occasion de deux semaines de perfectionnement. Ces semaines de perfectionnement ont ensuite été supprimées et remplacées par des cours blocs dans les écoles de laiterie et dans une école professionnelle spéciale à Olten. Parallèlement, on a réduit la durée d'apprentissage à trois ans.

Depuis l'an 2000, la profession de laitier n'existe plus, fromagers et laitiers sont réunis dans la profession de technologue en industrie laitière, puis technologue du lait. Les examens au niveau CFC se déroulent toujours en deux parties, théorique et pratique.

Formation à la maîtrise, examen professionnel et professionnel supérieur

Longtemps avant l'institutionnalisation de la formation de base de fromager, des examens de maîtrise avaient été organisés. En 1894 la première cession de maîtrise de fromager organisée à Sornthal a réuni trois candidats dont Hans Wegmüller d'Herrenhof. C'est lui qui introduira deux ans plus tard le tilsit en Suisse orientale, en collaboration avec Otto Wartmann Holzhof TG, ceci après avoir travaillé quelque temps en Prusse orientale. Le règlement de l'examen de maîtrise apparaît peu après, il sera adapté aux besoins actuels en nombreuses étapes. A partir de 1917, les maîtres d'apprentissage doivent avoir réussi la maîtrise. En 1921, il

a été décidé que les candidats devaient traiter un thème choisi par la commission d'examen, effectuer eux-mêmes un contrôle de qualité du lait et tenir la comptabilité d'une fromagerie. 60 ans plus tard, le premier travail de maîtrise a été demandé lors des examens de maîtrise laitière et quelques années plus tard, un business plan sera exigé de la part des futurs maîtres fromagers; comme on le dit si bien «comment faire du neuf avec du vieux».

Si les premiers examens ont été organisés dans une école de laiterie, ils ont assez rapidement été suivis par des examens dans l'entreprise et à l'école. Ici aussi, au cours des ans, de nombreuses réformes ont été mise en place, avec pour objectif de fournir à la branche des spécialistes dotés de la meilleure formation possible.

En 1938, l'école de laiterie de Sursee a ouvert ses portes sans disposer de sa propre entreprise de production, a organisé des cours d'hiver et dès le milieu des années cinquante, les cours semestriels dans les écoles de laiterie ont été remplacés par des cours annuels.

Les écoles de laiterie de Moudon et Rütli-Zollkofen ont été fermées en 2004 en raison du manque d'élèves.

En 1943, le premier maître laitier a passé la maîtrise. Pendant de nombreuses années, les futurs maîtres laitiers ont dû acquérir eux-mêmes les connaissances, seules quelques branches étaient enseignées à l'école de laiterie. Le premier cours préparatoire pour maîtres laitiers n'a été organisé que plus de 25 ans plus tard, régulièrement jusqu'à la mise en place de la formation spécifique pour les laitiers dans le cadre du cours de maîtrise (1981). D'un total d'env. 800 leçons, 240 étaient spécialement conçues pour les laitiers. Pendant près de 100 ans, les maîtres fromagers ont eu un examen pratique et théorique, alors que laitiers devaient montrer leurs connaissances par écrit et par oral. Le délai d'attente entre l'école de laiterie et l'examen de maîtrise a fourni pendant plusieurs années sujet à maintes discussions.



Als Milchverarbeitung noch reine Männersache war: Winterhalbjahreskurs 1911/12 der Molkereischule Rütli.

Lorsque la transformation du lait était affaire purement masculine: cours d'hiver à l'École de laiterie de la Rütli 1911/12.



Wie hier bei ELSA bietet die Milchwirtschaft heute natürlich auch für Frauen moderne Arbeitsplätze.

Comme ici chez ELSA, l'économie laitière offre de nombreuses places de travail également pour les femmes.

Fach) aus diesen sogenannten Kompetenznachweisen berechtigt zur Zulassung an der Berufs- oder Höheren Fachprüfung. Bei der Berufsprüfung werden noch wenige Bereiche mündlich geprüft und eine Facharbeit verlangt, für die Höhere Fachprüfung sind ein Businessplan oder eine Diplomarbeit zu verfassen.

Fachhochschulen/ETH

Bereits 1896 wurden Milchwirtschaftliche Unterrichtsfächer im Lehrplan der Abteilung Landwirtschaft der ETH eingeführt, 1899 eine spezielle Richtung Molkereitechnik geschaffen und 1934 das milchtechnische Institut der ETH Zürich gegründet. Mit der Einführung des Lebensmittelingenieurs ETH ist die spezifisch milchtechnische Ausbildung an der ETH beendet worden.

Mitte der 60-er Jahre öffnete in Zollikofen das Schweizerische Landwirtschaftliche Technikum SLT mit einer Fachrichtung Milch, die bis zu Beginn des 21. Jahrhunderts aufrecht erhalten werden konnte. In dieser Zeit ist die Studiendauer von 4 auf 6 Semester erhöht worden. Auch hier sind nun im Rahmen der neuen Fachhochschule die Belange der Milch in eine Lebensmittelparte verlagert worden.

Nicht institutionalisierte Weiterbildung

Seit vielen Jahren haben die Sektionen des SMV und die Molkereischulen unzählige Weiterbildungskurse angeboten. Zwischen 1994 und 1998 hat der SMV diese Kurse koordiniert, und dabei konnten jeweils 30–40 sehr interessante Angebote in einer Broschüre zusammengefasst werden. Der Berufsverband der Molkereifachleute (BVM) führt seit vielen Jahren erfolgreich Kurse für Mitarbeiter/innen der Milchindustrie durch.

Die Gruppentätigkeit der Käser, koordiniert von der Forschungsanstalt Liebefeld/Agroscope (ALP), ist ein wichtiger Bestandteil der Weiterbildung im Käsebereich.

Nachwuchswerbung

Mit dem Sinken der Lehrlingszahlen in den 60-er Jahren und dem Rückgang an Schulabgängern aktualisierte sich das Problem der Nachwuchswerbung. Hier hat der SMV die Sektionen mit Berufsbildern, Film, Videos, Konzeptunterlagen, Streuprospekten etc. unterstützt und stellt auch heute umfangreiches Werbematerial zur Verfügung. Aktuell sind 4 regionale Gruppen für Nachwuchswerbung und -förderung tätig.

Förderung der Auszubildenden

Vor über 80 Jahren haben die ersten Kurse für Experten der Lehrabschlussprüfung stattgefunden, in der Folge sind sowohl Lehrmeister, als auch Berufsschul- und Fachschullehrer und Experten regelmässig geschult und auf ihre anspruchsvolle Aufgabe vorbereitet worden.

Die Lehraufsicht in milchwirtschaftlichen Betrieben führte der SMV in den 70-er Jahren ein und organisierte und finanzierte sie bis zur Übernahme durch die Kantone.

L'introduction de la formation continue en deux étapes avec l'école de laiterie 1 (d'une durée d'environ 30 semaines) couronnée par l'examen de brevet et l'école de laiterie 2 (d'une durée d'env. 16 semaines ou un jour par semaine pendant 1 à 2 ans) qui menait à l'examen professionnel supérieur date des années nonante. Depuis 2004, les professionnels du lait sont formés selon un concept de formation continue modulaire à deux niveaux, les branches scolaires étant examinées à l'école. Un certain nombre de crédits (selon l'importance et l'ampleur 1 à 2 points par examen réussi dans une branche) provenant des attestations de modules sont nécessaires pour se présenter à l'examen professionnel, respectivement à l'examen professionnel supérieur. Lors de l'examen professionnels, quelques domaines font encore l'objet d'un examen oral et un travail est exigé, pour l'examen professionnel supérieur, le candidat doit rédiger un business plan ou un travail de diplôme.

Hautes Ecoles/EPF

En 1896 déjà, des branches laitières ont été introduites dans le plan d'étude de la section agronomie à l'EPF, en 1899 une orientation spéciale technique laitière a été introduite et en 1934 l'Institut de technique laitière de l'EPF de Zurich a été créé. L'introduction de la formation d'ingénieurs en denrées alimentaires EPF a sonné le glas de la formation spécifique sur la technique laitière.

Le Technicum agricole suisse TAS s'est installé à Zollikofen au milieu des années soixante, il a proposé dès le début une filière lait qui a pu être maintenue jusqu'au début du 21^e siècle. La durée des études a passé de quatre à six semestres. Dans le cadre de la nouvelle Haute Ecole, le lait a perdu en importance et a été intégré ici aussi dans une section économie alimentaire.

Une formation continue non institutionnalisée

Depuis de nombreuses années, les sections de la SSIL et les écoles de laiterie proposent de nombreux cours de formation continue. Entre 1994 et 1998, la SSIL a coordonné ces cours et pas moins de 30 à 40 offres intéressantes ont été regroupées dans une brochure. L'Association suisse des laitiers (ASL) organise depuis de nombreuses années avec succès des cours pour les collaborateurs de l'industrie laitière.

Les activités de groupe des fromagers, coordonnées par la Station de recherches Agroscope Liebefeld (ALP) constituent un élément important du perfectionnement dans le secteur fromager.

Promotion de la relève

Avec la baisse du nombre d'apprentis dans les années soixante et la diminution des effectifs d'élèves en fin de scolarité, le problème de la promotion de la relève a pris de l'ampleur. Dans cette optique, la SSIL a fourni à ses sections des photos illustrant la profession, des films, des vidéos, des descriptions du concept, des prospectus, etc. et elle propose aujourd'hui encore un matériel publicitaire varié. Actuellement il y a quatre groupes régionaux de promotion et d'encouragement de la relève.

Encouragement des formateurs

Les premiers cours pour experts à l'examen de fin d'apprentissage ont été organisés il y a plus de 80 ans. Par la suite, aussi bien les maîtres d'apprentissage que les enseignants des écoles professionnelles ou de laiterie, ainsi que les experts ont régulièrement été formés et préparés à leur tâche exigeante.

Le contrôle de l'apprentissage dans les entreprises laitières a été introduit par la SSIL dans les années septante, elle a organisé et financé de travail jusqu'à la reprise par les cantons.

Dynamischer Dialog

Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein feierte sein 125-jähriges Bestehen. Höhepunkt der Feierlichkeiten bildete ein dynamischer Dialog zur Geschichte der Milchindustrie. Das Kurzstück wurde zum Auftakt der Übergabe der eidgenössischen Diplome am Tag der Milchwirtschaft (16. November 2012) in Solothurn aufgeführt. Drei Personen zeigten ihren beruflichen Alltag in der bestimmten Zeit. Ruth Huber verkörperte eine junge Molkereimeisterin, in der Milchindustrie tätig, und Peter Neuhaus spielte den Käsermeister einer kleinen Dorfkäserei. Sie unterhielten sich mit Hans Wegmüller, dem ersten diplomierten Käsermeister im Jahr 1894, gespielt von Alfred Hofer. Letzterer ist auch Verfasser und Regisseur des Stücks. Gezeigt wurde ein für die Znünpause typisches Gespräch. Der dynamische Dialog wurde mit einer Bilderserie zu gestern und heute belebt. Die präsentierten Bilder finden Sie in dieser Broschüre. Das Gespräch zeigte die Entwicklung der Berufsausbildung des Käsermeisters und des Milchtechnologen, aber auch den Ersatz der beiden Branchenzeitschriften «Schweizerische Milchzeitung» durch die zweisprachige «Alimenta». Die wirtschaftliche Entwicklung im Milchsektor wurde anhand des Beispiels des Butterpreises ebenfalls angesprochen.

Florian Berset

Rétrospective de l'industrie laitière

L'animation sur la rétrospective de l'industrie laitière a constitué le point d'orgue de la célébration des 125 ans de la SSIL. Cette petite pièce a été jouée en ouverture de la remise des diplômes fédéraux lors de la journée de l'industrie laitière le 16 novembre 2012 à Soleure. Les trois personnages illustraient leur époque et leur réalité professionnelle. Une jeune maître laitière, active dans l'industrie laitière jouée par Ruth Huber et un maître fromager d'une fromagerie artisanale de village joué par Peter Neuhaus qui conversaient avec Hans Wegmüller, 1^{er} maître fromager en 1894, joué par Alfred Hofer. C'est également Alfred Hofer qui a signé le texte et la mise en scène de la pièce. Ce dialogue illustre les conversations de la pause des «9 heures». La comédie a été animée par la diffusion d'une série d'images de l'époque et d'aujourd'hui, les mêmes que vous retrouvez dans cette brochure. Le dialogue montrait l'évolution de la formation professionnelle, de maître fromager à technologue du lait, mais également les transformations du journal de la branche, du Laitier Romand à Alimenta. Le développement économique du secteur laitier a également été abordé, à l'exemple du prix du beurre.

Florian Berset



Dynamischer Dialog am Tag der Milchwirtschaft vom 16. November 2012 in Solothurn.

Rétrospective de l'industrie laitière lors de la journée de l'industrie laitière le 16 novembre 2012 à Soleure.

Der SMV als Organisation und Unternehmen

Entwicklung der Organisation SMV

Bei der Gründung des SMV schlossen sich 5 Sektionen mit 783 Mitgliedern zusammen. Diese Milchverwerter- und Käservereine sind um 1880 gegründet worden, alle mit dem Ziel, die Interessen der Branche wahrzunehmen, die Ausbildung und somit die Qualität der Produkte wie auch die Fachorgane zu fördern und die Gründung einer Eidg. Versuchsstation voranzutreiben. Auch nahmen Mitglieder des SMV erfolgreich am Produktwettbewerb der Weltausstellung 1899 in Paris teil, es wurden Musterpläne für Käsereien und Schweineställe erarbeitet und 1894 die erste Käserprüfung mit 3 Kandidaten durchgeführt. Der Zusammenschluss mit dem Schweiz. Milchw. Zentralverband (1901) erforderte eine Neuorganisation in Vorstand, Abgeordnetenversammlung, Direktion und die Schaffung von Kommissionen.

1913 wurde das Schweizerische Milchwirtschaftliche Sekretariat (SMS) ins Leben gerufen mit Unterstützung des Milhhändlervereins und der Käseexporteure und dem Auftrag, als Auskunftsstation zu wirken. Bis zur Gründung des Schweizerischen Milchkäuferverbandes (SMKV) befasste sich das SMS auch mit wirtschaftlichen Fragen. Über 80 Jahre hat das SMS die Sekretariate und Buchhaltung für SMV, SMKV und weitere Sektionen geführt.

Im Laufe der Jahre hat sich die Zahl der Sektionen des SMV auf nahezu 40 erhöht, der Vorstand wurde auf 40 erweitert und später wieder auf 20 reduziert. Mit der Neuorganisation des SMV zu Beginn des Jahres 2000 haben Fromarte und der Berufsverband Molkereifachleute die Trägerschaft dieser Bildungsplattform übernommen und finanzieren den SMV wie auch die überbetrieblichen Kurse ab 2012. Der Vorstand besteht aus je 3 Vertretern der beiden Organisationen. Ein Berufsbildungsfonds,

gültig für alle Betriebe/Betriebsteile, regelt die solidarische Finanzierung der Bildungsplattform durch alle Milchverarbeitenden Betriebe.

Die Unternehmungen des SMV

Schweizerische Milchzeitung SMZ/Alimenta

Die erste Ausgabe der SMZ erschien 1874. Etwas mehr als 10 Jahre später bezeichnete der SMV die Schweizerische Milchzeitung als obligatorisches Fach- und Publikationsorgan des SMV und seiner Sektionen. 1908 konnte die SMZ bereits zweimal pro Woche herausgegeben werden, und der Abonnementspreis wurde von Fr. 4.– auf Fr. 6.– pro Jahr erhöht. Im Jahre 1915 wurde der ca. 20 Jahre früher erstmals aufgelegte Käserei- und Molkereikalender neu gestaltet.

Im Laufe der Jahre ergaben sich viele Anpassungen an die neuen Bedürfnisse der Leser wie die Schaffung des *Le Laitier Romand* (LLR, 1924), Beilagen wie wissenschaftliche Berichte bzw. Schweizerische Milchwirtschaftliche Forschung, Seiten für den Milch-, Butter- und Käsehandel, für Schweinehalter und die Zeitschrift «Chäsidede» mit Geschichten und Rezepten. Zur Verstärkung des Praxisbezuges lieferten namhafte Milchwirtschaftler Fachbeiträge. Auch wurde der Leserservice ausgebaut.

In regelmässigen Abständen konnte der Vertrag mit dem Verlag Kühn & Co AG in Schaffhausen verlängert werden, bis im Jahre 1985 der SMV alle Rechte von SMZ und LLR übernahm, die Unternehmung Publilactis AG gründete und ab 1992 die Anzeigenverwaltung in eigener Regie übernahm.

2004 lancierte der SMV die *Alimenta*, eine farbige Fachzeitschrift im Tabloidformat für die Lebensmittelbranche, die bis heute 24 Mal pro Jahr erscheint. Der Vorstand SMV amtiert als Verwaltungsrat der Publilactis AG.

La SSIL en tant qu'organisation et entreprise

Evolution de l'organisation SSIL

Lors de la création de la SSIL, 5 sections, comptant un total de 783 membres, se sont réunies. Ces associations de transformateurs de lait et de fromagers avaient été constituées aux alentours de 1880, toutes dans le but de prendre en compte les intérêts de la branche, la formation et donc la qualité des produits, d'encourager les organes spécifiques et d'aider à la création de la station d'essai fédérale. Des membres de la SSIL ont aussi participé à l'Exposition universelle de Paris en 1899, des plans modèles pour des fromageries et des porcheries ont été élaborés et en 1894, le premier examen de maîtrise pour fromager a été mis en place pour trois candidats. La fusion avec l'association centrale suisse des transformateurs de lait (1901) a nécessité la réorganisation du comité, de l'assemblée, de la direction et la création de commissions.

En 1913, le Secrétariat suisse du lait (SSL) a été mis sur pied avec l'aide des associations de vendeurs de lait et d'exportateurs de fromage avec pour tâche de servir de station de renseignement. Jusqu'à la création de l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL), la SSIL s'est aussi préoccupée des questions économiques. Pendant plus de 80 ans, le SSL a servi de secrétariat et de service de comptabilité pour la SSIL, l'USAL et d'autres sections.

Au cours des années, le nombre des sections de la SSIL a atteint près de 40, le comité a été augmenté à 40 membres puis plus tard à nouveau réduit à 20 membres. Avec la réorganisation de la SSIL au début des années 2000, Fromarte et l'Association suisse des laitiers ont assuré la responsabilité institutionnelle de cette plate-forme dédiée à la formation et l'ont financée comme ils financent les cours interentreprises dès 2012. Le comité est constitué de trois représentants de chaque organisation. Un fonds de formation valable pour toutes les entreprises/parties

d'entreprises, règle le financement solidaire de la plate-forme de formation par toutes les entreprises transformatrices de lait.

Les entreprises de la SSIL

Schweizerische Milchzeitung-Le Laitier Romand/Alimenta

La première édition de la Schweizerische Milchzeitung SMZ a paru en 1874. Environ 10 ans plus tard, la SSIL a déclaré la SMZ organe obligatoire de publication de la SSIL et de ses sections. En 1908, la SMZ paraissait déjà deux fois par semaine et le prix de l'abonnement était augmenté de Fr. 4.– à Fr. 6.– par an. En 1915, le calendrier des fromageries et des laiteries, paru pour la première fois 20 ans plus tôt, a été modifié.

Au cours des années, de nombreuses adaptations aux besoins des lecteurs ont été introduites comme par exemple la création du Laitier Romand (LLR) en 1924, la publication de tirés-à-part comme des rapports scientifiques ou La Recherche Laitière Suisse, des pages sur le commerce de lait, de beurre et de fromage, pour les détenteurs de porcs et le magazine «Chäsideo» comprenant des reportages et des recettes. Pour renforcer le lien avec la pratique, de nombreux professionnels ont fourni des articles. Le service aux lecteurs a aussi été développé avec entre autres l'organisation de voyages.


A intervalles réguliers, le contrat avec les Editions Kühn & Co AG à Schaffhouse a été prolongé jusqu'en 1985 date à laquelle la SSIL a repris les droits du SMZ/LLR et fondé l'entreprise Publilactis AG, tout comme elle a repris à son compte le secteur de la vente des annonces en 1992.

En 2004, la SSIL a lancé Alimenta, un magazine en couleur au format tabloïde pour la branche alimentaire qui



Von der Milchzeitung zur Alimenta: Der SMV engagiert sich auch journalistisch seit über hundert Jahren für die Lebensmittelwirtschaft.

Du Laitier Romand à Alimenta: la SSIL s'engage aussi sur le plan journalistique pour l'économie laitière depuis plus de cent ans.



Milchtechnologie
Milchtechnologin

[Aktuelles](#) | [Über uns](#) | [Kontakt](#) | [Downloads](#) | [Bestellung](#) | [Fotos](#) | [Links](#) | [Sitemap](#) | [F](#)




Milchtechnologie/in EFZ
Milchpraktiker/in EBA



Weiterbildung



Berufsbildner

Herzlich willkommen!

Wir haben unsere Website komplett überarbeitet, um Ihnen einen möglichst guten Einblick in den Beruf des Milchtechnologen/der Milchtechnologin zu geben. Wenn Sie bereits in der Ausbildung bzw. als Berufsbildner/in tätig sind, soll Ihnen die Website als Arbeitsinstrument dienen: Sie finden hier alle relevanten Dokumente und Informationen zum Beruf des Milchtechnologen/der Milchtechnologin. Damit wir diese Website immer möglichst aktuell und vollständig halten können, teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie einmal eine Information vermissen.

last update: 19.11.2012

Unter der Internetadresse www.milchtechnologie.ch entstand 2012 die neue Website des SMV.

A l'adresse électronique www.technologie.ch vous trouverez le nouveau site de la SSIL.

Käsertreuhand AG

Nach der Gründung hat sich der SMV auch betriebswirtschaftlichen Themen angenommen (Brennmaterialverbrauch, Zusammensetzung Milch, Ausbeute- und Rentabilitätsberechnungen). Der Käsepreis für Emmentaler betrug 1892 netto Fr. 150.– bis 158.– pro 100 kg bei einem Milchpreis von 11.5 bis 13.25 Rappen/kg. Im Winter lagen Käse- und Milchpreise ca. 5 bis 8% höher.

Knapp 50 Jahre lang führte der SMV bzw. das SMS eine Buchhaltungsstelle. Ende der 50-er Jahre wurde ein ausgebildeter Buchhalter engagiert und die Buchhaltungsstelle in Käsertreuhand umbenannt. Weitere 40 Jahre später erfolgte die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft. Zu diesem Zeitpunkt bearbeitete die Käsertreuhand AG mit ca. 20 Mitarbeitenden über 600 Kunden.

Im Rahmen der Neustrukturierung des SMV im Jahre 2001 wurden die Anteile des SMV an Fromarte verkauft und der Erlös anteilmässig an die Mitgliedorganisationen des SMV verteilt. Fromarte wiederum schloss wenig später einen Vertrag ab mit der Gastroconsult in Bern, wo die Käsertreuhand heute integriert ist.

Medaillenverleihung

Seit Jahrzehnten verleiht der SMV im 5-Jahres-Turnus ausgezeichneten Produzenten von Milchprodukten, sehr erfolgreichen Ausbildnern in der Milchwirtschaft und Personen mit besonderen Verdiensten in der Milchwirtschaft die silberne Vereinsmedaille.

Kontakte zu weiteren Organisationen

Bereits 1914 organisierte der SMV den ersten internationalen Milchwirtschaftskongress in der Schweiz. In der Folge haben Vertreter des SMV an vielen internationalen Anlässen teilgenommen und dabei auch wesentliche Beiträge zur Entwicklung der internationalen Milchwirtschaft geleistet. Seit 1994 ist der SMV Mitglied beim Euro-

päischen Verband der Milchwirtschaftler (EVM/AEDIL) und hat seither an verschiedenen Projekten wie Hygiene-schulung, Berufsbildungspass und Internationalen Weiterbildungskursen entscheidend mitgewirkt. Bedeutsam dabei ist auch der Gedankenaustausch über die milchwirtschaftliche Aus- und Weiterbildung in den verschiedenen Ländern.

Nationales Milchwirtschaftliches Museum Kiesen

Schon bei der Gründung des Nationalen Milchwirtschaftlichen Museums in Kiesen waren Vertreter des SMV massgeblich beteiligt. In den letzten 40 Jahren hat sich der SMV immer wieder im Vorstand des Nationalen Milchwirtschaftlichen Museums zur Erhaltung von wertvollem Kulturgut aus der Milchwirtschaft engagiert.

paraît aujourd'hui encore à raison de 24 numéros par an. Le comité de la SSIL siège aussi comme conseil d'administration de Publilactis AG.

Käsertruhand AG / Fiduciaire des fromagers

Après sa création, la SSIL s'est aussi préoccupée de thèmes économiques (la consommation de combustibles, la composition du lait, les calculs de rendement et de rentabilité). Le prix de l'Emmentaler atteignait en 1892 Fr. 150.– à 158.– net a un prix du lait fixé à 11.5 à 13.25 ct. Par kg. En hiver, les prix du lait et du fromage augmentait de 5 à 8%

Pendant juste 50 ans, la SSIL, respectivement le SSL, a géré un service de comptabilité. A la fin des années cinquante, un comptable formé a été engagé et le service comptable transformé en fiduciaire (Käsertruhand). Près de 40 ans plus tard, celle-ci a été transformée en société par actions. La Käsertruhand SA comptait alors près de 20 collaborateurs et avait plus de 600 clients.

Dans le cadre de la restructuration de la SSIL en 2001, les parts de la SSIL ont été vendues à Fromarte et le bénéfice de la vente réparti proportionnellement entre les organisations membres de la SSIL. Peu de temps après, Fromarte a décidé de conclure un contrat avec Gastroconsult à Berne, société dans laquelle la Käsertruhand est aujourd'hui intégrée.

Attribution des médailles

Depuis de décennies, la SSIL attribue tous les cinq ans des médailles aux excellents fabricants de produits laitiers, aux meilleurs formateurs et aux personnes méritantes de l'économie laitière.

Contact avec les autres organisations

En 1914 déjà, la SSIL a organisé le premier Congrès laitier international en Suisse. Par la suite, des représentants de la SSIL ont participé à de nombreuses manifestations

internationales et y ont apporté des contributions importantes pour le développement de l'économie laitière sur le plan international. Depuis 1994, la SSIL est membre de l'Association européenne des diplômés de l'industrie laitière (AEDIL) et a joué un rôle décisif depuis lors dans différents projets comme une formation en hygiène, le passeport de formation professionnelle et des cours internationaux de formation continue. L'échange d'idées sur la formation et le perfectionnement en économie laitière dans différents pays est aussi important.

Musée laitier national de Kiesen

Dès la création du Musée laitier national de Kiesen, la participation des représentants de la SSIL a été déterminante. Ces 40 dernières années, la SSIL s'est toujours engagée au comité du Musée pour maintenir un bien culturel important pour l'économie laitière.

Personenregister des SMV

Registre des personnes de la SSIL

Präsidenten des SMV Présidents de la SSIL

1887–1892 **Eschmann J.**, Regierungsrat, Zürich
1893–1902 } **Wyssmann E.**, Direktor der ersten
1905–1906 } Molkereischule Sornthal SG,
1910–1911 } Direktor der Landwirtschaftlichen Schule
Kusterhof, Rheinek, Direktor der
Schweizerischen Käseunion AG,
Direktor der Emmental AG, Zollikofen
1903–1904 } **Reber F.**, Käseereiexperte und Landwirt in
1907–1909 } Murzelen, Bern
1912–1914 }
1915–1916 **Baumgartner R.**, Inhaber der Käseerei-
Installationsfirma, Zürich
1917–1920 **Schmutz R.**, Käser, Büren an der Aare
1921–1924 **Renz D.**, Weichkäseereien, Rothenhausen
1925–1946 **Koestler G. Dr.**, Vorstand der Milchwirt-
schaftlichen und Bakteriologischen Anstalt
Liebefeld-Bern
1947–1951 **Thomann W. Dr.**, Direktor der Molkerei-
schule Rütli-Zollikofen
1951–1970 **Zollikofer E. Prof. Dr.**, Milchtechnisches
Institut ETH, Zürich
1970–1986 **Pfister H.U.**, Direktor Milchverband
Basel
1987–1997 **Steffen Chr.**, Direktor FAM/ALP
Liebefeld-Bern
1997–1998 **Maurer D.**, Käsermeister, Chézard
1999–2000 **Haldemann A.**, maître fromager, La Praz
2001–2005 **Briw A.**, maître laitier, Präsident BVM,
Estavayer-le-Lac

2006–2009 **Kolly R.**, maître fromager, Präsident
Fromarte, Le Mouret
Seit 2010 **Wegmüller A.**, maître fromager,
Vizepräsident BVM, Crémo SA, Fribourg

Vorsteher des Schweizerischen Milchwirt- schaftlichen Sekretariats Directeurs du secrétariat suisse du lait

1913–1917 **Koestler G. Dr.**, nachmaliger Vorstand
des EFAM
1917–1921 **Gutzwiller K. Dr.**, Bern
1921–1959 **Fischer F.**, dipl. ing. agr. ETH
1959–1971 **Widmer A.**, dipl. ing. agr. ETH
1971–1995 **Gerber W.**, dipl. ing. agr. ETH
1995–1996 **Birchler F.**, dipl. ing. agr. FH

Delegierte für das Bildungswesen Délégués à la formation professionnelle

1959–1968 **Fischer F.**, dipl. ing. agr. ETH
1968–1998 **Hofer P.**, dipl. ing. agr. ETH
1989–1996 **Birchler F.**, dipl. ing. agro. FH

Geschäftsführer des SMV Gérant de la SSIL

1996–2011 **Birchler F.**, dipl. ing. agro. FH
Seit 2011 **Berset F.**, dipl. Lebensmitteltechniker HF

Impressum

Herausgeber • Editeur

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
Société Suisse d'Industrie Laitière SSIL
Gurtengasse 6, Postfach, 3001 Bern
E-mail: smv-ssil@bluewin.ch

Redaktion • Rédaction

Alfred Hofer

Traduction française

Claude Liengme

Druck • Impression

Schaub + Rüedi Druck AG, Bern

Gestaltung • Graphisme

Weber & Partner, Bern

Bilder • Photos

SMV, Museum Kiesen, ELSA

Literatur • Bibliographie

Milch- und Molkereiprodukte, F. Baumeister, 1895

Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit
Milcherzeugnissen, K. Gutzwiller, 1923

50 Jahre Schweiz. Milchwirtschaft 1937

Aus der Geschichte des Emmentalerkäses, A.G. Roth, 1963

Die Gründung der Talkäsereien, A. G. Roth, 1981

Dr. Niklaus Gerber, eine Biographie von R.Schüpbach,
H. Lindt, H. Röthlisberger, 1992

Die Milchwelle, Th. Fenner, 2007

Schweizer Käser im Russischen Reich, D. Hofer 2008

Von der Milchversorgungsanstalt zur TONI Molkerei Zürich,
F. Escher 2012

Jahresberichte SMV/BVM

© 2012 SMV/SSIL

SMV  SSIL