

M É M O I R E S

D'AGRICULTURE,

D'ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE,

PUBLIÉS PAR

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE,

*Imprimés par Arrêté de M. le Conseiller d'État,
Comte de l'Empire, Préfet du Département.*

T O M E X V.

A P A R I S,

De l'Imprimerie et dans la Librairie de Madame HUZARD
(née VALLAT LACHAPELLE), Imprimeur de la Société
d'Agriculture, rue de l'Éperon-St-André-des-Arts, n^o. 7.

1 8 1 2.

RAPPORTS

*Faits à la Séance publique de la Société,
le 6 septembre 1812, sur les divers Concours
proposés pour cette année.*

1^o. Rapport sur le Concours pour le perfectionnement de la Fabrication des fromages (1).

IL se fabrique en France une immense quantité de fromages de diverses sortes ; mais la nature de la plupart de ces fromages ne permet pas de les conserver au-delà de quelques mois et de les envoyer au loin : aussi est-il à désirer, non-seulement que la fabrication de ceux dits de Gruyère , qui a lieu dans quelques points des départemens des Vosges , du Jura et du Doubs, s'étende à toutes les parties de l'Empire , mais encore qu'il en soit fait dans le genre de ceux de Parme , de Chester et de Hollande.

La Société, voulant fixer sur cet important objet d'économie rurale l'attention des agriculteurs françois , avoit proposé en 1807 deux

(1) Commissaires , MM. *Parmentier, Molard, Saint-Martin-Lamotte, Lasteyrie, et Bosc*, rapporteur.

prix , le premier de 2,000 francs , le second de 1,000 francs , pour les deux propriétaires ou fermiers qui auroient fabriqué , dans le courant d'une année et dans un canton où l'on n'en fabriquoit pas auparavant, la plus grande quantité de l'une des espèces de fromages ci-dessus désignées ; cette quantité devoit être de 500 myriagrammes au moins , et la qualité des fromages ne devoit pas être inférieure à celle des fromages de même sorte recherchés dans le commerce.

Ce concours , qui avoit été proposé pour 1809 , n'ayant offert aucun résultat à cette époque , la Société le prorogea à l'année 1812.

Deux concurrens se sont présentés à ce second concours avec des fromages façon de Gruyère ou de Suisse. La Société regrette que quelques autres établissemens de ce genre qu'elle connoît, tel que celui de la Mandria près Turin , formé par une société, et celui de la Mothe-Beuvron dans le département du Loiret , monté par *M. Motowski*, n'aient pas aussi envoyé des produits de leur fabrication ; elle regrette encore plus que personne n'ait tenté d'imiter les fromages de Parme , de Hollande et de Chester , qui sont d'une qualité supérieure à celle des fromages de Gruyère et d'une conservation plus longue.

L'un des concurrents est M. *Charles Lullin*, de Genève, correspondant de la Société, connu par divers ouvrages estimables sur l'agriculture, et qui a publié, il n'y a pas long-temps, un traité sur les associations rurales pour la fabrication des fromages. Il a envoyé deux fromages façon de Gruyère, d'inégale grosseur, fabriqués en plein gras par une association qu'il a organisée à Archamp, près de Genève, et qui réunit soixante-dix vaches.

Le plus petit, qui pèse un peu moins de 8 kilogrammes, a été fait en juin, époque à laquelle dans ce pays les vaches se nourrissent pour un quart au moins de bourgeons de vigne. Ce fromage, fabriqué du superflu d'un plus gros destiné à être envoyé au concours, mais qui a été brisé par accident, ne peut servir à juger la fabrication, parce que, comme l'observe M. *Lullin*, le fromage en petit volume n'est jamais aussi bon que celui qui est fait en grandes masses; il prend trop de sel, se perce d'yeux irréguliers et perd plus vite de sa qualité. Les commissaires de la Société ont reconnu la vérité de ces observations; car le fromage en question qui avoit paru le meilleur lorsqu'il fut goûté pour la première fois, c'est-à-dire le 12 janvier dernier, étoit, à leur avis, inférieur à l'autre le 12 avril suivant.

Le plus gros , pesant 21 kilogrammes , a été fait en septembre et provient de vaches qui avoient vécu en grande partie de repousses de trèfle et de luzerne , et d'herbes crues dans les vignes et sur les chaumes. Ce fromage , qui étoit gris et mal pourvu d'yeux , avoit , comme je viens de le dire , paru d'abord inférieur au premier ; il lui étoit supérieur quatre mois après.

A ces fromages M. *Lullin* a joint , 1°. un mémoire très-bien fait sur quelques circonstances de leur fabrication et sur les avantages des associations rurales qui facilitent les moyens d'en fabriquer par-tout ; 2°. une attestation authentique qui prouve qu'il a été fabriqué dans son atelier 577 myriagrammes de fromage dans l'espace d'une année , du 15 novembre 1810 au 15 novembre 1811.

L'autre concurrent est M. *Félix Lepelletier* , propriétaire au Tilleul , arrondissement de Dieppe , département de la Seine-Inférieure. Il a remis un fromage de moyenne grosseur , produit de la fabrication de dix-huit vaches qui lui appartiennent , et un morceau d'un autre qui est fabriqué depuis trois ans.

Le premier , goûté à son arrivée le 12 février dernier , a paru avoir une pâte plus ferme , plus

jaune, des yeux plus nombreux et une saveur plus délicate que ceux de M. *Lullin*. Goûté de nouveau le 12 avril suivant, il a été trouvé si peu différent du gros de M. *Lullin* qu'il n'a pas été possible de décider lequel méritoit la préférence.

Le second a paru très-bien conservé; sa trôte avoit le goût du Roquefort à s'y méprendre.

M. *Félix Lepelletier* a remis avec ces échantillons un mémoire dans lequel, après avoir indiqué ce qu'il a remarqué de favorable ou de défavorable à la fabrication de cette sorte de fromage, il annonce que, depuis quatre ans qu'il a formé son établissement, il en fabrique entre 3 ou 4 milliers de livres par an; mais il a omis de faire constater ce fait par des attestations des Autorités locales, comme l'exigeoit le programme.

Les commissaires de la Société ont reconnu que les quatre échantillons de fromage présentés étoient bons dans leur espèce, et complètement dans le cas de concourir sous ce rapport aux prix proposés; car même dans les pays où on fabrique les meilleurs fromages de ce genre, il y a des variations dans leur qualité plus considérables que celles que ces échantillons ont of-

fertes; variations qui tiennent à la race des vaches , à leur état au moment de la traite , à la nature des pâturages , à l'époque de la fabrication , à la qualité et à la quantité de la présure , au plus ou moins de cuite , de brassage , de sel , aux soins du magasin , etc.

Mais la Société considérant , d'un côté , que l'établissement de M. *Lullin* est dans un pays trop voisin de ceux où la fabrication des fromages de Gruyère est établie pour que cette circonstance , sans rien ôter à l'utilité réelle de cet établissement , ne diminue pas cependant jusqu'à un certain point le mérite de l'avoir formé et les avantages de l'exemple donné ; de l'autre , que M. *Félix Lepelletier* n'a pas justifié authentiquement de la quantité de fromages qu'il a fabriquée , quantité d'ailleurs qui , d'après ce qu'il annonce lui-même , ne s'élève qu'au tiers environ de celle que le programme exige , la Société a décidé qu'il n'y avoit pas lieu à accorder les prix , et elle a prorogé le concours à l'année 1815.

Cependant , comme MM. *Charles Lullin* et *Félix Lepelletier* ont bien mérité aux yeux de la Société : le premier , par le zèle avec lequel il travaille à étendre la fabrication des fromages au moyen des associations ; le second , pour en

(40)

avoir établi une fabrique dans le voisinage de la mer et avoir par-là donné un exemple utile qui trouvera sans doute des imitateurs, elle leur a accordé à chacun une médaille d'or à titre d'encouragement.