

## FROMAGERIES VILLAGEOISES D'AUTREFOIS

PAUL BURNET

On sait que vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'agriculture a subi de profonds changements. On renonce à l'assolement et surtout, vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on effectue de nombreuses passations à clos et record. On a mis ainsi fin au vagabondage du gros bétail dans les bois ou dans les terrains vagues dont l'entretien se restreignait à boucher les trous des haies qui délimitaient les pâturages communs. La routine cède le pas à une exploitation plus rationnelle des terres.

La pratique pluri-séculaire va cesser; le nouveau procédé demandera davantage de travail au paysan, mais lui assurera un profit certain. Des sociétés savantes à but «oeconomique» s'étaient élevées contre la mauvaise exploitation du sol. À LL. EE. de Berne, qui leur demandaient des rapports. De même, les pasteurs avaient souvent dénoncé les coutumes ancestrales.

Le croirait-on? Pour la transformation survenue, il a suffi que nous arrivent de l'étranger de minuscules graines de plantes fourragères inconnues: trèfle cultivé, luzerne, esparcette, sainfoin, etc. Les noms varient d'ailleurs d'une région à l'autre et diffèrent encore selon les livres de botanique. Toujours est-il que le bétail, mieux nourri, devient une source de richesse plus abondante.

Du coup, c'est l'explosion: on construit des étables plus grandes, des granges aux portes monumentales, des fontaines communales aux bassins multiples, dont chacune souvent a un nom. Prenez donc la peine de repérer, dans nos villages, les nombreuses fermes cossues qui portent une date du premier quart du siècle passé.

Enfin, ultime conséquence de la nouvelle situation: le paysan qui, jusqu'alors, arrivait à tirer parti du peu de lait que donnait son bétail, ne le peut plus. Il lui faut s'associer à quelques-uns de ses pairs pour transformer ce lait surabondant en un aliment qui pourra se conserver et être transporté au gré du commerce. Ainsi sont nées les

fromageries villageoises, dites fruitières<sup>1</sup>, (local ou ferme où l'on fabrique le fromage). À Apples même, selon une étude de M. Frédéric Besson<sup>2</sup>, domicilié en ce lieu, deux associations se sont formées; elles ont fini par fusionner.

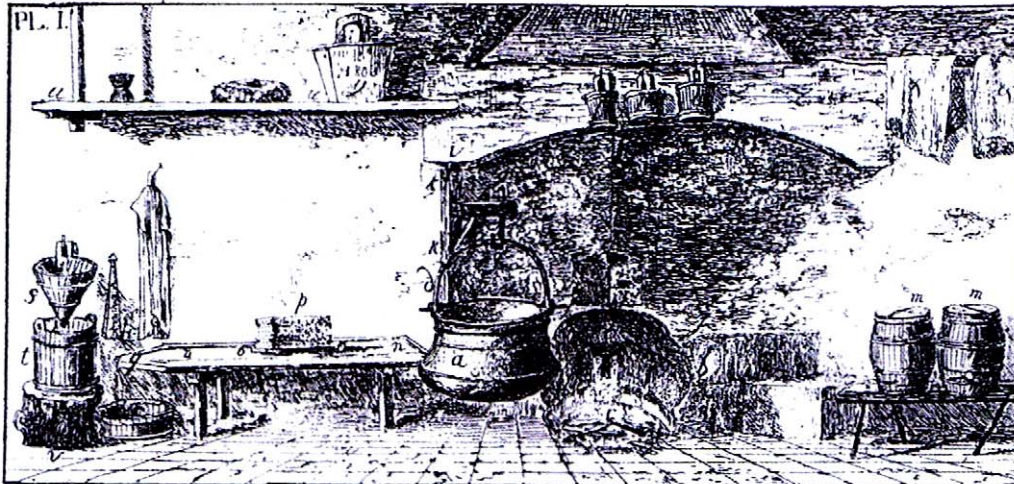


Planche I — Angle de la cuisine dans lequel est placée la cheminée.  
(Tirée du livre de Charles Lullin)

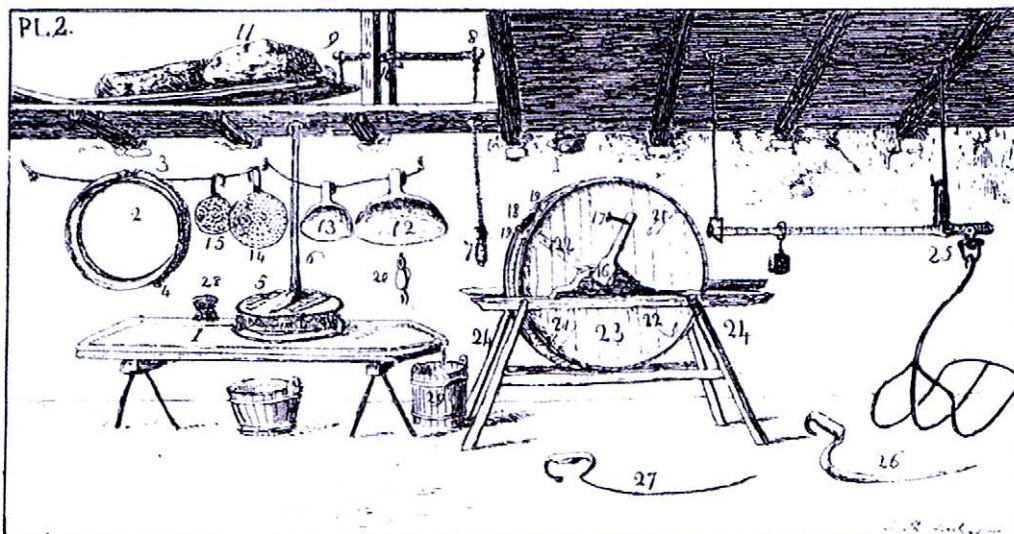


Planche II — Un des côtés de la cuisine,  
(Tirée du livre de Charles Lullin)

<sup>1</sup> Sur les fruitières, cf. Henri JACCARD, *Essai de toponymie. Origine des noms de lieux habités et des lieux dits de la Suisse romande*, MDR, t. VII, 1906.

<sup>2</sup> Frédéric BESSON, *La Société de fromagerie et les débuts de l'industrie laitière à Apples*, texte non publié, mai 1988.

## Un métier qui connaît des hauts et des bas

Avant d'engager un fromager, il faut se procurer, à proximité si possible d'une fontaine, un bâtiment comportant un local muni d'une cheminée où l'on pourra suspendre un gros chaudron de cuivre; enfin, une cave à fromages est indispensable.

Reste à trouver l'homme qui devra jouer avec les fluctuations de la nature. Au moment où les vaches passent du régime d'hiver à la consommation de la première herbe, la production laitière double du jour au lendemain. Inversement, le lendemain de la montée du bétail à la montagne, on ne trouve plus un pot de lait au village. Les pasteurs d'autrefois en ont fait souvent la fâcheuse constatation.

Durant les mois d'été, le fruitier devra assurer la salaison des fromages tout en se procurant un travail accessoire.

## Un registre de société de fromagerie (1815-1849)

Trop souvent, on a eu l'occasion de plaindre le triste sort des archives de telle ou telle société, tombée en veilleuse et finalement dissoute. Les registres restent dispersés chez les descendants des membres du dernier comité, qui, à leur tour, disparaissent. Ensuite, c'est le hasard qui fait les choses.

Ainsi a été récupéré à Vinzel le registre que nous allons feuilleter et qui s'intitule *Registre de la Société de la fromagerie de la Commune de Luins, commencé en May 1815* (une autre main a ajouté: fini en 1848).

Pourquoi «Commune»? Parce que c'est elle qui fournit le bâtiment avec local et logement ainsi que la fontaine et son eau fraîche.

Comme il se doit, le registre débute par la transcription du règlement de la société. Cependant les quelques lignes qui l'introduisent et qui datent du jour de son adoption, 6 août 1815, nous sont précieuses.

L'expression «comme cela s'était toujours pratiqué» nous fait comprendre d'emblée qu'une société semblable avait déjà existé. Trois personnes ont été désignées pour la rédaction de ce projet à mettre en discussion: Louis Bard, Louis Labry et Jean-Jaques Burnet. Les deux premiers, qui ont été syndics, sont des descendants de

réfugiés huguenots; le troisième (1775-1831) fut instituteur et sera secrétaire jusqu'à sa mort<sup>3</sup>.

Le règlement joue le rôle de statuts, où les formalités électorales restent floues, à l'exception de la commission formée de trois membres. Là encore, nous ignorons comment ces personnes ont été nommées. Ces statuts constituent surtout un garde-fou pour les sociétaires qui seraient tentés de «mouiller» leur lait, de le mêler à du lait de la veille partiellement écrémé, d'y ajouter du lait de chèvres ou de vaches fraîchement vèlées.

Il est défendu d'apporter moins de trois «picholettes» de lait (l'unité «litre» n'étant pas encore utilisée, nous pensons que la «pichollette» correspondait à la mesure servie dans les pintes, soit environ 3 dl.) ou de faire des tommes et du beurre en particulier, «ainsi que de vendre du lait au-dessus de huit pots par fromage; le lait distrait, vendu ou donné en sus sera évalué à une livre de fromage pour trois pots de lait, et chaque pot de crème à une livre de beurre». Cette formulation est peu claire, mais on devine qu'il s'agit ainsi de garder aux non-possesseurs de bétail la possibilité de se ravitailler auprès des particuliers, car on ne vend pas de lait à la fromagerie. Cette réglementation rend la comptabilité compliquée et nous ne pouvons la comprendre dans tous ses détails.

La «conscience» de la société, c'est une commission de trois membres, munis de pouvoirs étendus, aux décisions sans appels. Le nombre des sociétaires peut varier selon les saisons (hiver/été) et les années: en 1835, 33 en hiver et 21 en été, en 1836, 30 en hiver et 19 en été. Dans certains cas (signalés par le fromager), la commission peut aviser un producteur qu'elle assistera à la traite de ses vaches. D'ailleurs, des contrôles domiciliaires des ustensiles utilisés sont prévus pour tous les sociétaires. Ainsi dans les régions viticoles, on ne doit pas employer aux vendanges des ustensiles dont on se sert pour le lait. Une très grande propreté est de rigueur, à l'étable, comme à la fruitière.

Vu que les relations des producteurs dans le cadre de la société ne tournent qu'autour de trois éléments: lait, beurre, pièces de fromage, le rôle de l'argent est minime. Voici, en général, les dépenses faites pour la période qui débute en automne et se clôt réglementairement à fin mai.

---

<sup>3</sup> Pour la biographie cf. Georges PANCHAUD, *Les écoles vaudoises à la fin du régime bernois*, BHV, vol. XII, p. 223.

La plus grosse dépense est le salaire du fruitier: 84 fr. (ou livres) et 200 batz (ou 20.— francs) d'arrhes; vient ensuite le loyer dû à la commune pour le local et le «train» (ce terme pourrait avoir deux sens: d'une part, le matériel de fabrication, soit les ustensiles, outils; d'autre part, le travail qui se fait au moyen de ces outils, ainsi que les appareils de mesure), 54 L.; le salaire du secrétaire: 30 batz (3 fr.). De temps en temps, il faut renouveler la provision de sel: 190 livres poids à 5 crutz font 23 L. 7 batz, 5 rappes. Plus quelques très petites dépenses pour expertises et pour achat de mort aux rats!. Le fromager doit fournir les chandelles, rissettes (brosses) et craie, les caillets (caillette de veau pour présure) et les pies ou pieds (linges à fromage).

En somme, le compte argent n'est qu'un petit complément au compte marchandises. Chaque page du registre contient des noms de producteurs en face desquels se trouvent neuf colonnes chargées de chiffres, concernant le compte des fromages, les pesées diverses, le sommaire (addition des pesées), le beurre, le sommaire beurre et fromage, enfin la «quote» de chacun (en argent).

Comme on ne connaît pas le mécanisme des opérations et surtout pas l'apport en lait de chaque paysan, on ne peut comprendre ce système comptable auquel les intéressés sont habitués dès avant 1815. Théoriquement, c'est pourtant très simple: j'apporte du lait, j'en retire les dérivés: fromage (gras ou maigre), beurre, «sérai» et même petit-lait que le fromager m'apportera ... et il y a les frais de fabrication. Pratiquement, cela ne va pas tout seul à cause de la situation très particulière de chacun des 42 sociétaires, et l'on sait qu'une pièce de fromage ne se partage pas indéfiniment.

Le 20 février 1841, assemblée générale «orageuse» car on a découvert que 13 sociétaires anciens «redoivent 752 pots!» On en avait récupéré l'équivalent de 449, ce qui permit d'acheter «un poids à mesurer le lait». L'erreur fut causée par un mauvais relevé des inscriptions faites par encoches sur des pièces de bois jumelles (réglettes).

Relevons maintenant quelques faits saillants survenus dans la société au cours de ces 34 années. Le plus remarquable d'entre eux est le fait qu'on ait eu sans interruption les services du même fruitier: Jean Schumacher (Schumath, Schumach, etc.).

Jusqu'en 1820, il a été payé «au fixe»: 86 livres plus *trinkgeld*, soit 88 livres ou francs pour une saison. Dans les comptes pour l'hiver 1820-1821, on voit qu'il reçoit un salaire calculé sur le poids du fro-

mage et du beurre qu'il a produit: 9012 livres poids à 16 batz le quintal (de 100 livres à l'époque, soit environ 50 kg) font 144 livres, 2 batz, son gage pour la saison.

Les comptes de 1818 révèlent l'achat d'une éprouvette; on se modernise. Jusqu'en 1825, il n'y a pas de fromagerie en été, dès la «montée» jusqu'à la Saint-Denis (9 octobre). À partir de 1826, on a une «fromagerie d'été» pour laquelle le fruitier reçoit 96 francs. Il fournira une chaudière plus petite.

Le 1<sup>er</sup> juin 1829, on procède à un sérieux «dépouillement des marques», qui servaient à l'identification des fromages des coopérateurs, par bon ou mauvais, accompagné de chiffres incompréhensibles.

En 1832, l'assemblée générale de la société fixe les heures du «coulage» du lait: de 4 à 5 heures, le matin et le soir! Au cours de l'hiver 1832-1833, le fruitier a fait 126 pièces de fromage et 2695 livres de beurre; c'est une fromagerie qui marche bien: voyez la fidélité de son «fromageux».

L'année 1841 est importante: on a vu le manque de précision de 752 pots non remis et l'achat d'un poids. Le 11 septembre de cette année, la commission chargée d'organiser le pesage et «d'arranger les encoches avec le nouveau poids». Il faut que tout soit prêt pour la Saint-Denis, jour de la «descente».

Le compte pour l'hiver 1843-1844 marque une grande nouveauté: on n'inscrit plus ce qui sort de la fromagerie mais ce qui entre, soit le lait. Et malgré la machine à peser, on en exprime la quantité en pots (environ 1,35 litre).

Les noms étant enfin donnés dans l'ordre alphabétique et numérotés, prenons pour exemple le n<sup>o</sup> 1: Louis Bard. Il a fourni, durant l'hiver 1844-1845, 1825 pots de lait et retiré 6 pièces de fromage (de quel poids?). Prix du lait (?) 7 francs 30 rappes plus les frais 2 francs 40 rappes, soit 9 francs 70 rappes. Et c'est tout! Il faut être initié pour comprendre. Cette même année, le salaire du fromager est pour 53'644 pots à 4 batz le % de 214 francs 5 rappes.)

Pour cette période (1844-1845), le secrétaire a fait preuve de réalisme; il écrit: «Compte de la fromagerie de Luins et de Vinzel». Enfin! On peut être certain qu'avant 1815 déjà, des Vinzellois venaient apporter leur lait à Luins. La preuve en est que le 6 août 1815, lors de la nomination de la commission plénipotentiaire, un des leurs est désigné: Jean-Christe Rossier. Mais des temps nouveaux s'annoncent: dans une trentaine d'années, les gens de Bursins

construiront, en dehors du village, côté sud-ouest, un beau bâtiment dont la façade portera, en grandes lettres, cette inscription: Fromagerie de Bursins-Vinzel.

L'étude des premières fromageries est passionnante; elle révèle un monde où l'on pratique encore des méthodes traditionnelles de travail, à l'échelle humaine et animale. Dans notre exposé, il eût été intéressant de pouvoir donner le nombre des vaches laitières et, par le cadastre, les surfaces herbagères. En économie agricole, les problèmes sont nombreux et intimement liés.

Notre vœu est simple: qu'une recherche soit faite auprès des autorités villageoises et de particuliers pour découvrir ce qui peut encore subsister, ici et là, qui rappelle les initiatives prises pour mettre en route cette première industrie du lait. Qui se laissera tenter par cette belle aventure?

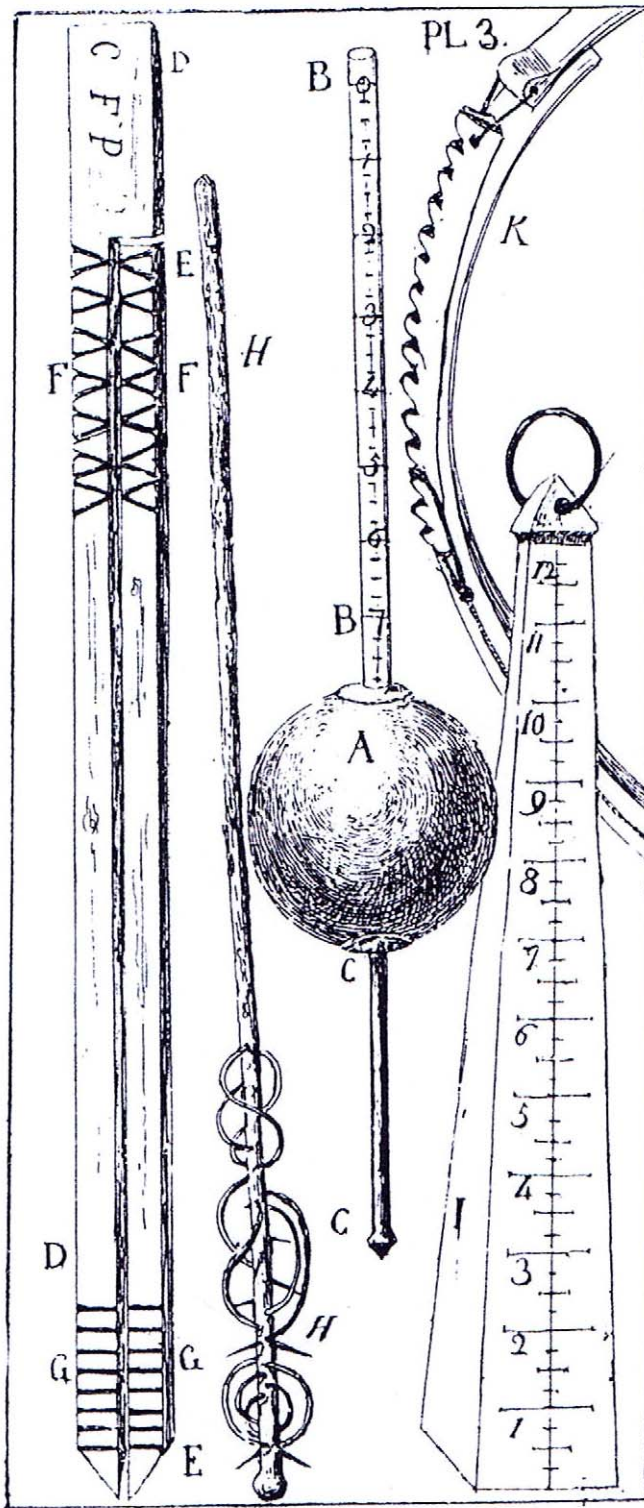
Évidemment, il y aurait lieu de prendre connaissance des travaux déjà réalisés: la thèse de Georges-André Chevallaz<sup>4</sup>, les recherches pour Apples de Frédéric Besson<sup>5</sup>, l'important travail de Paul Hugger<sup>6</sup> sur le Jura, etc. Voici enfin le signalement d'un livre maintenant rare qui pourrait bien avoir guidé les paysans de Luins: Charles Lullin, *Des associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières*, Genève, 1811. Nous donnons de cet ouvrage l'intéressante planche qui l'illustre.

---

<sup>4</sup> Georges-André CHEVALLAZ, *Aspects de l'agriculture vaudoise à la fin de l'Ancien Régime*, Lausanne 1949.

<sup>5</sup> Frédéric BESSON, *op. cit.*

<sup>6</sup> Paul HUGGER, *Le jura vaudois. La vie à l'alpage*, Lausanne 1975.



DD, le gros côté du bâton des marques.  
 EE, le petit côté.  
 FF, les marques qui indiquent les dixaines.  
 Les fractions de litre se marquent sur le côté des bâtons.  
 Quand un associé est en avance avec la société on trace les marques sur le côté qui porte son chiffre. Quand il doit à la société on les traces sur le côté opposé.  
 Ainsi l'associé nommé C.F.P. dont le bâton est gravé à une créance de 78 litres contre la société.  
 HH, le brassoir.  
 A, l'éprouvette dessinée de grandeur naturelle; les premières éprouvettes ont été faites en verre, elles étaient trop fragiles pour l'usage journalier, maintenant on les fait en argent.  
 BB, le grand côté de l'axe qui porte la graduation.  
 CC, le petit côté.  
 R, la partie du cercle sur laquelle se trouve la pièce dentelée.  
 G G, la jauge.

Planche III — Ustensiles utilisés pour la fabrication du fromage.  
 (Tirée du livre de Charles Lullin)