

HISTOIRE ET MÉMOIRE

DE

1996

CHAPELLE-DES-BOIS

Francis BONO

1996

pp. 337 à 345, sans photos

2. L'ÉLEVAGE

Le troupeau

Fut-il des plus modestes, l'essentiel du capital de la famille se trouvait dans le troupeau. Il donnait la possibilité d'être sociétaire à la fruitière et d'avoir de temps en temps " le tour de fromage ". Ce tour obligeait le sociétaire à travailler avec le fruitier pour faire le fromage mais lui octroyait en retour l'avantage de ramener à la maison la crème ou le beurre, la laitia et le cérat qui étaient un vrai régal pour tous. En plus on rapportait le petit-lait de la recuite pour le cochon ou plus souvent pour les vaches.

On attendait impatiemment le jour de la paye du lait, car " les sous du chalet " étaient pour certains la seule rentrée d'argent à la maison. Etre sociétaire c'était aller chaque jour au chalet, lieu de rencontres où l'on avait aussi les nouvelles fraîches et les potins du pays.

Le soin du troupeau

Ne nous étonnons pas si l'on veillait sur le troupeau avec une sollicitude toute particulière. Le territoire de Chapelle-des-Bois ne possédait pas de communaux, mais les pâturages de chaque propriétaire étaient séparés les uns des autres par des murs en pierres sèches. Les bêtes étaient souvent trop nombreuses pour l'herbe disponible au pâturage en fin de saison. Durant les étés secs, il était courant de dire que les vaches faisaient "le saut de la Madeleine" : la diminution de l'herbe et les tavans (3) harcelant les bêtes faisaient diminuer le lait dès le vingt-deux juillet, fête de sainte Madeleine.

On comprend aussi qu'au moment du vêlage une vache était l'objet d'une grande attention et de soins particuliers. Quand le moment approche, la vache amouille (4), elle se décroche, elle est déromptue, disait-on, pour indiquer que les nerfs de chaque côté de la queue s'abaissent et deviennent souples. Alors on surveillait la vache, on lui faisait une litière plus abondante. Certaines personnes se relevaient plusieurs fois durant la nuit pour aller voir leur vache. Quand le moment était proche, un veilleur restait près d'elle et au moment précis il venait réveiller les gens de la maison. Même les enfants insistaient pour voir la naissance du petit veau.

Si le veau se présentait mal, c'était au père de famille d'intervenir. S'il n'y pouvait rien, on allait chercher l'homme du pays spécialisé pour ce genre de travail ; et il venait toujours, dévoué et disponible.

Quand tout s'était bien passé, on disait : " Dieu merci ! " On faisait lever la bête pour lui donner une boisson chaude avec du son pour la réconforter. On la bouchonnait à la paille ainsi que le petit veau dont on nettoyait le cordon ombilical à l'eau grésillée. Quand la vache était déliivrée, on la trayait pour faire boire le veau.

Séraphin Bourgeois nous raconte son attachement d'enfant pour une vache du troupeau de ses parents : " la Baronne ".

" Je revois notre grosse Bâronne, née je crois en 1908, vache remarquable par sa taille, sa beauté, sa qualité laitière. D'un rouge un peu brûlé, presque brune, bien taconnée, c'est-à-dire par grosses plaques également réparties de brun et de blanc, la tête brune à l'exception d'une fine " bayarde " blanche devant la tête, (5) les cornes noires à leur extrémité.

Elle connaissait sa supériorité et était jalouse de son autorité; les autres vaches semblaient ses domestiques. Un jour, pour lui faire une farce, mes grands frères mirent à une autre vache la grosse clochette qu'elle portait habituellement et qui lui revenait de droit. La nouvelle porteuse de la clochette se fit corriger dans les règles par la maîtresse de céans.

Chaque année son vèlage était attendu avec impatience. On se disait : " Va t-elle enfin faire une génisse ? " Elle avait l'habitude d'avertir à peu près vingt-quatre heures à l'avance par de petites plaintes : elle mouinait !

Hélas ! huit vèlages, huit bœufs ... toujours des taureaux. On en a bien élevé un beau ; de rouge à la naissance il est devenu tout à fait noir, taconné un peu comme sa mère, avec un cœur blanc en tête. Le Dragon : c'était un bon attelage et un bon reproducteur mais fin comme sa mère. Il a fallu le vendre, il devenait dangereux pour le papa.

Revenons au neuvième vèlage de la Baronne : une belle génisse ! Enfin ! mais courte joie : elle prit le mal des nilles ! infection dans les articulations ; il fallut l'abattre.

Baronne était vieille. Papa la conduisit à la foire du Fort-du-Plasne ... Je fus heureux de la voir revenir invendue. Courte joie encore : un mois plus tard, on la conduisit à la foire de La Chaux-des-Crotenay. Cette fois , ce fut pour moi la déception : La Baronne ne revint pas ; elle avait fait son temps. " (6)

3. LES FROMAGES

La fabrication des fromages

Les fromages étaient destinés à la vente et apportaient ainsi quelque argent à la maison. A Chapelle-des-Bois jusque vers 1800, dans chaque ferme on fabriquait surtout le fromage de ménage. Les maisons, isolées en hiver par les chemins enneigés, étaient donc équipées d'une chaudière, d'une presse à enrochoir et de quelques plateaux d'épicéa, les trablards, pour saler et élever le fromage. Ce fromage pouvait peser jusqu'à dix kilos. C'est lui qui selon son évolution est devenu le fromage de morbier. On l'appelait aussi la tome.

Le septmoncel

C'est vers 1780 qu'on fit le fromage de septmoncel. On le fabriquait dans les fermes. Le matériel nécessaire différait peu. La cuisson du caillé (7) était moindre. Le pain de fromage était de même taille. L'art de la fabrication du bleu de septmoncel consistait à y introduire une moisissure qui permettait un affinage très différent.

Le gruyère

C'est à Stanislas Michel que revient l'initiative d'introduire la fabrication du gruyère à Chapelle-des-Bois. En 1805 il décida Valentin Cordier et Pierre Joseph Bourgeois, sociétaires aux Mortes, d'organiser le chalet de fromagerie pour y produire du gruyère.

Ce fromage était d'une qualité supérieure aux autres, il se conservait bien, supportait les voyages et pouvait être vendu à meilleur prix. Toutefois ses qualités variaient avec les saisons. Les fromages d'hiver, les séchons, avaient au printemps une taille proche de celle des tomes. Mais les fromages d'été, profitant de l'abondance et de la qualité de l'herbe, augmentaient de grosseur et étaient les plus recherchés par les marchands.

Le fromage de crème

Ce fromage appelé aujourd'hui mont-d'or ou encore " la boîte " fut fabriqué à Chapelle-des-Bois à partir de 1830, et seulement en hiver; mais tous les fromagers n'étaient pas experts en sa fabrication. Le fromager se devait bien souvent de prélever des sangles dans l'écorce d'un épicéa et de fabriquer lui-même les boîtes.

4. LES FROMAGERIES

La première fromagerie coopérative fut fondée en 1794 au village "Vers l'église". Puis vinrent celle des Mortes, celle de Combe-des-Cives vers 1800 et celle de La Norbière en 1820. En 1859, sous Napoléon III, toutes ces fromageries étaient florissantes et la plus importante était celle du village.

Pierre-François Bourgeois instituteur note dans son recueil de documents que :

- cette fromagerie traite chaque jour 458,75 litres de lait et produit en moyenne 37,8 kg de gruyère.

- le gruyère se vend 132 francs les 100 kg. La meule de gruyère vaut donc 49,89 francs.

- Il faut y ajouter le serrat, le beurre, ce qui donne à la société un revenu journalier de 63,54 francs. La valeur réelle du litre de lait était donc de 0,1385 francs. (8)

Avant 1914, la fromagerie de La Norbière comptait dix sociétaires, celle de Combe-des-Cives en comptait onze, celle des Mortes en comprenait dix-neuf tandis que celle du village en comptait trente. Cela totalisait donc soixante-neuf sociétaires. Toutes les quatre fromageries vécurent jusqu'en 1920, année où disparut la fromagerie de La Norbière. Et en 1970, les dix-sept sociétaires restants se regroupèrent dans l'unique société du village.

En été, jusqu'à la Grande Guerre de 1914, on fabriquait du fromage dans de nombreux chalets d'alpage dispersés dans le Mont-Noir ou le Risoux. On connaît dans le Mont-Noir le chalet de la Thieulette, de La Cernée aux Moines, ainsi que la fruitière des Prés-d'Hauts. Les chalets sont nombreux également dans le Risoux, tels le Cardot, le Chalet Besson et les Chaux-Sèches.

Les chalets

" Ce n'est guère qu'au commencement de juin que l'on conduit les vaches aux pâturages des chalets. Elles y vont avec des marques non équivoques d'empressement. Elles vont y vivre dans un état de liberté qui paraît développer en elles un instinct supérieur à celui qu'elles montrent au village ainsi qu'une plus grande force, une santé plus florissante. L'air vif et très oxygéné qu'elles respirent, l'absence de chaleurs accablantes et d'insectes importuns, la grande variété des plantes, la qualité sapide dont elles sont douées, expliquent ces heureux effets. C'est de grand matin et vers les trois heures du soir qu'elles offrent le tribut de leur lait; quand les nuits sont belles elles couchent dehors, et le berger ne les ramène au chalet que pour les traire.

Au commencement d'octobre, - autrefois c'était le 9, à la saint

Denis - les troupeaux abandonnaient les pâturages des chalets. Au signal donné, la troupe s'ébranle, elle se met en marche, précédée des plus vieilles vaches qui, instinctivement, se mettent à la tête du troupeau. On dirait que pour cette circonstance elles ont le sentiment de leur supériorité. Elles portent du reste les sonnettes les plus grandes et les plus retentissantes. Les bergers et les gignes ou gones ou armaillers qui sont les fromagers des chalets entonnent leurs chants montagnards. Leur voix mâle et énergique du départ, réunies au son des clochettes, aux échos des rochers, aux beuglements du troupeau, donnent une musique étrange et un peu sauvage.

Sauf pour quelques chalets de la Chaux-Sèche, de la Queulette et de la Cernée, l'architecture de ces maisons et leur distribution sont des plus simples. Un toit bas et aplati, fait de bardeaux retenus par de grosses pierres, est la principale décoration d'un vrai chalet de montagne. Plus élevé, il résisterait moins à la violence du vent. Le toit repose sur quatre solives grossièrement assemblées. A chaque angle sont des fissures par où s'engouffrent des masses d'air souvent importantes. La fumée de l'intérieur n'a pas d'autre issue. Avec une saillie de deux mètres environ, le toit forme une espèce d'auvent qui s'appuie sur une base de pierres. De chaque côté de ce péristyle on pratique une porte suffisamment élevée; c'est sous cet abri rudimentaire que l'on trait les vaches. Telle est l'antichambre, le salon n'est guère plus élégant. Il sert à la fois de laiterie et de chambre à coucher, ou bien cette dernière pièce est séparée par une cloison grossière et mal jointe. Les lits sont quatre planches que le rabot n'a pas touchées et sur lesquelles sont un peu de paille et quelques mauvaises couvertures. Le fer dans les chalets est presque aussi rare que l'or : loquets, verrous, baquets, écuelles, cuillers, tout est en bois. Pas de sièges pour s'asseoir si ce n'est quelquefois un mauvais banc, une chaise sans dossier à trois jambes ou bien la sellette rustique nommée boute-cul dont on se sert pour traire; on est dans une hutte de sauvages moins la sauvagerie. Les premières habitations de nos ancêtres durent à l'origine ressembler aux chalets de nos montagnes. " (9)

La fromagerie en 1996

Actuellement, la Société coopérative de fromagerie de Chapelle-des-Bois reste la seule et regroupe sept sociétaires : le G.A.E.C. du Risoux appartenant à Pierre Bourgeois-Philibert et Pierre Bourgeois des Antoinnes, puis Gérard Pagnier son président, Jean-Paul Blondeau, Rémi Cordier, Christian Courvoisier et Bernard Salvi.

La réglementation des quotas laitiers lui donne droit de traiter annuellement 836 000 kg de lait. En fait, la production de lait varie suivant la saison. En hiver, elle peut descendre assez bas, à 1500 litres par jour pour remonter à 3500 litres par jour au mois de juin. Le fromager Bruno Sommer chauffe alors ses quatre chaudières et produit sept meules et parfois huit meules de fromage de comté, tandis qu'en hiver il ne produit que trois à quatre meules par jour.

La production avoisine chaque année quelques soixante tonnes de comté à 45% de matières grasses. Ce comté est vendu en majorité au marchand qui le commercialise. Par contre, le fromager fabrique aussi du fromage de morbier et de raclette - à peu près six tonnes par an - que l'on vend directement à Chapelle-des-Bois. On y vend également une grande production de beurre, mais la plus grande partie est achetée par une biscuiterie de Mouthe.

La modernisation du chalet

En 1990, par souci de la mise en place des normes européennes, la société envisagea une transformation totale du chalet.

Lorsque vous entrez au chalet, vous trouvez tout d'abord la salle du pèse-lait. C'est là que se fait la coulée. Les sociétaires branchent alors leur tank ou grosse bouille à la pompe et le lait arrive directement dans le tamis du pèse-lait. De là le lait est acheminé par pompage jusqu'aux chaudières. Vous pouvez vous laisser éblouir par les reflets argentés du métal inoxydable mais aussi par la clarté des murs revêtus de planelles de faïence blanche. Ce revêtement vous le retrouvez au petit magasin contigu et dans toute la grande salle de fabrication. Toutes ces faïences, comme le carrelage blond du sol, ont été fixées à la résine époxy qui, mieux que tout ciment, empêche la fixation de microbes et de moisissures.

La salle de fabrication

Si Bruno Sommer le fromager vous autorise à visiter la salle de fabrication votre regard est attiré par l'éclat des chaudières au beau cuivre rouge. Tout est rutilant. Les quatre chaudières fixées au sol sont entourées d'une enceinte de bois dans laquelle circule la vapeur destinée à chauffer le lait. Toutes possèdent un brasseur ou sorte d'hélice que fait tourner un moteur électrique. La plus grande de ces chaudières contient environ 800 litres. La vapeur est produite par un générateur à gaz situé dans une salle de chaufferie entièrement indépendante pour éviter le risque de poussières. Tous les autres instruments de fabrication sont en acier inoxydable, tel le banc des presses ou celui où l'on empaquète le beurre.

Autrefois les fruitières étaient souvent enfumées par le foyer du feu de bois. Murs et plafond s'en trouvaient noircis de suie. Actuellement les opérations manuelles sont très réduites. Le lait, comme le petit-lait, sont véhiculés dans des tuyauteries en inox. Le fromager ne recueille plus la

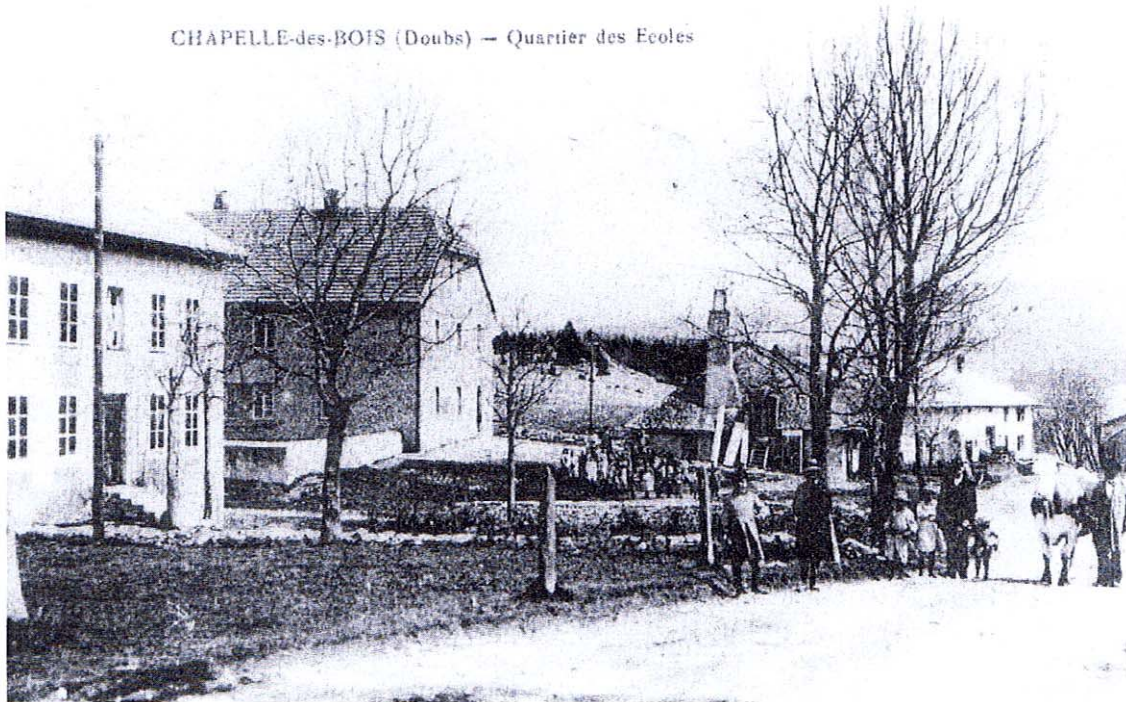
masse du lait caillé avec sa large toile. Une pompe à caillé le conduit directement sur un moule circulaire du diamètre d'une meule de comté. Ce moule en plastique blanc rigide est doublé à l'intérieur d'une paroi de tôle inox micro perforée sur toute sa surface. Il retient donc le caillé et laisse couler le petit-lait. Ce moule est ensuite glissé sur le banc contigu et mis sous une des quatre presses où il continue de s'égoutter. C'est là qu'il prend forme et consistance. Ainsi se termine la fabrication de la meule de comté que l'on descend ensuite à la cave pour y être salée et affinée.

Le fromage biologique

Grâce à la modernisation de la fromagerie, le fromage fabriqué à Chapelle-des-Bois est un produit ayant le label " biologique ". Tous les sociétaires s'engagent aussi à respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique. Sans vouloir entrer dans les détails, notons que les paysans n'emploient que les engrais naturels de la ferme. Le fumier est composté et épandu aux bons moments de réchauffement du terrain lorsque plantes et bactéries du sol se remettent au travail. Les éleveurs observent les règles imposées pour la nourriture et le soin du bétail : foin, regains et céréales biologiques, vaccinations et soins vétérinaires, absence d'antibiotiques. Pour l'affinage, le fromager utilise des caillettes de veau naturelles pour faire sa présure et du sel sans adjuvant chimique conservateur ou antiagglomérant.

En 1995, la société de fromagerie fit construire une grande porcherie louée à M. Christian Pélisari, éleveur. Celui-ci achète le petit-lait qui est conduit par une canalisation souterraine allant de la fromagerie jusqu'à la porcherie où sont élevés trois cents porcs ; c'est bien là une nouveauté dans l'activité agricole de Chapelle-des-Bois.

CHAPELLE-des-BOIS (Doubs) — Quartier des Ecoles



L'ancienne fromagerie se distingue par sa cheminée. (Col. M. Bidoli)