

Le Pays Comtois, mars-avril 2002

A l'heure de la coulée

Jura, 18 heures, dans un petit village en lisière de Joux, comme chaque matin et chaque soir, c'est presque tout le village qui défile dans le chalet pour livrer le lait au fromager

Dans notre village, la fromagerie est une coopérative où les producteurs, qu'on appelle les sociétaires, livrent leur lait chaque jour que Dieu fait, matin et soir, après la traite. Les uns l'apportent sur leur dos, les autres ont recours à toutes sortes de charrettes, tirées à bras ou attelées. Les producteurs qui habitent loin du village utilisent, pour les plus riches, des ânes ou des chevaux. Certains attèlent leurs chiens. On voit même souvent des animaux aller seuls à la fromagerie, pour livrer le lait de leur maître.

Magie blanche

Le matin, on apporte le lait en vitesse, sans s'éterniser. Pardi, les travaux de la journée attendent ! Mais le soir, on prend son temps. Les filles s'arrangent un peu pour paraître à leur avantage, et les gars n'ont pas les yeux dans leur poche. Ça discute et ça rigole devant le chalet, là où est installé le panneau d'affichage municipal. On en profite pour se tenir au courant, on échange les nouvelles, on les commente et on ne se prive pas de refaire le monde.

Dans le chalet, Emile, le fromager, note la quantité de lait que chaque sociétaire amène, puis il le coule dans un *rondot*, sorte de récipient rond et peu profond. Tous les *rondots* passeront la nuit dans la chambre à lait, baignés d'eau fraîche et placés dans un courant d'air pour que le lait ne coagule pas. Le lendemain, Emile l'écume et y ajoute le lait de la coulée du matin, entier celui-là. Ensuite, le grand mystère commence. Ces fromagers, on se demande toujours s'ils ne sont pas un peu sorciers... Ils savent préparer la présure à partir de l'estomac de tout jeunes veaux qui fera cailler le lait pour le transformer en fromage. Ils connaissent les herbes qui parfument le serrat, ce fromage du pauvre qu'on fabrique avec le petit-lait qui reste quand le gruyère est fait. Ils savent reconnaître la bonne température pour emprésurer le lait rien qu'en y trempant le coude. Quoi que.... Emile, lui, il utilise des méthodes modernes et il se sert d'un thermomètre. C'est ce qu'on lui a appris à l'école de laiterie. Parce qu'il faut dire que le métier de fromager a drôlement évolué depuis quelques années.

L'école de Mamirolle

Jusque-là le fromager de la fruitière était itinérant, chaque jour, il allait faire le fromage chez un sociétaire différent et il emportait avec lui son matériel : la cuve à potence, le brassoir et le tranche-caillé. Il était nourri et logé sur place... et connaissait forcément tous les petits secrets de chaque famille. C'était un personnage redoutable. Et redouté ! Mais à partir du milieu du siècle, le XIXe bien entendu, on voit de plus en plus de villages décidés d'ouvrir un vrai chalet. Un bâtiment spécialement réservé à la fromagerie, où vit et travaille le fromager avec sa famille. Quel progrès ! Mais ça n'est pas suffisant. Depuis que M. Pasteur a publié ses recherches sur les bactéries, les notables de la région se sont mis en tête de faire régner l'hygiène et la méthode dans les chalets et de faire perdre aux fromagers leurs mauvaises habitudes. Ils ont ouvert deux écoles de laiterie pour les former. Il y a eu d'abord celle de Mamirolle, en 1888, et puis celle de Poligny l'année suivante. Notre Emile, il a fait Mamirolle l'an dernier. Il était de la promotion 1900, celle qui avait monté sur le Champ-de-Mars à Paris un chalet moderne pour l'Exposition universelle. Pendant toute la durée de l'exposition, ils ont fabriqué du beurre et du gruyère de Comté.

Mais revenons à la fruitière. Une fois qu'il a mélangé les coulées du soir et du matin, Emile fait tiédir le lait, puis il y met sa présure. Il faut une demi-heure pour que lait coagule. Dès lors, Emile, à l'aide de son *tranche-caillé*, peut découper le caillé en tout petits grains pour le séparer du petit-lait. Ensuite, il chauffe à nouveau la cuve, à plus de 50°C cette fois, et il brasse le caillé pendant près d'une heure. Pas question de se reposer, et pourtant c'est dur. Mais la suite est plus difficile encore. Il doit passer une toile de lin sous le caillé, en raclant le fond de la cuve mais sans déranger les grains, puis nouer les quatre coins et les accrocher au palan qui permettra de sortir cette masse de la cuve. C'est très chaud, ça fume et c'est lourd, croyez-moi !

Le tour de main

Il place alors la poche pleine de caillé dans un moule qu'il met sous presse pour évacuer tout le petit-lait. Autrefois les fromagers mettaient du poids sur la presse. A présent, le chalet possède une belle presse à vis avec un axe fixé au plafond, et Emile peut régler la pression progressivement, exactement comme il veut. Jusqu'au lendemain, il retournera environ six fois son fromage – même la nuit – en changeant la toile à chaque fois et en coupant d'un geste leste les bords anguleux de la meule pour lui donner belle apparence. Il distribue ces rognures aux galopins qui en raffolent.

Après, c'est l'affinage qui dure plusieurs mois. Emile frotte le fromage de saumure, le tourne et le retourne, l'entrepouse d'abord au frais pour le faire sécher, puis à bonne température de chambre pour que les trous se forment, le retourne encore, toujours à bout de bras, et le cajole comme un nouveau-né.

C'est bien le moins, avec tout le soin qu'il prend pour laver son matériel et expliquer aux producteurs qu'il faut utiliser des récipients bien propres ! Voilà les méthodes modernes. Elles sont nécessaires, paraît-il, pour faire face à la concurrence des fromages suisses. Nous, au village, la concurrence, ça ne nous intéresse pas trop. Mais le tour de main de notre fromager, alors là, pardon ! On en est plutôt fier.

Nos remerciements à Gilbert Brenet, Roland Philippe et Daniel Greusard

Le berceau de la science laitière

L'ENIL de Mamirolle, c'est désormais 280 personnes formées chaque année (formations initiales, continues et apprentissages), 3600 mètres carrés de locaux flambant neufs, près de ... tonnes de produits laitiers fabriquées chaque année, des conseils aux entreprises de l'agroalimentaire, une laiterie à la pointe des techniques sanitaires, des laboratoires d'analyses physico-chimiques et bactériologiques, des études de caractérisation sensorielle des produits, un pôle d'expérimentation et de développement, etc., toute une batterie de techniques au service de l'alimentation pour une école dont le bassin de recrutement s'étend sur la France entière et même au-delà. Si, au départ, L'ENIL devait permettre aux fromagers d'appliquer des méthodes éprouvées plutôt que des habitudes empiriques, la recherche scientifique en matière d'industrie laitière s'est finalement faite ici, au jour le jour, grâce au travail des professeurs et autres dirigeants de l'école. M. Dornic, par exemple, professeur de chimie et de microbiologie à Mamirolle, y a inventé une méthode de détermination de l'acidité du lait qui porte son nom, et qui est toujours utilisée en France.