

LA PRODUCTION DU GRUYÈRE DANS LE JURA

Toute la population rurale qui habite les régions montagneuses est naturellement vouée à l'industrie pastorale c'est-à-dire à l'élevage des bêtes à cornes.

Dans le Jura, la consommation en nature et l'élevage n'absorbent qu'une faible partie, le cinquième environ, de la production du lait. Le surplus est transformé en fromage et en beurre. Il en résulte que l'industrie fromagère est le pivot de l'économie régionale.

Dans les nombreuses localités mal desservies au point de vue des communications, la fabrication d'un produit ne nécessitant pas de fréquents transports s'imposait ; aussi nos montagnards ont été amenés à fabriquer le gruyère, fromage à pâte ferme, cuite et pressée qui, en raison de sa faible humidité (35 % seulement), a une maturation lente, ce qui entraîne une conservation plus longue, plus facile et permet l'emmagasinement des produits sans risques, pendant plusieurs mois, avant de les livrer au commerce ou à la consommation.

La fabrication des fromages à pâtes molles, parfois plus rémunératrice, n'a pas recueilli leur faveur. Toutefois pendant la période de faible production du lait, certaines fromageries saisonnières, faute d'approvisionnement suffisant, suspendent la fabrication du gruyère, elles tirent parti du lait qu'elles transforment en fromages à pâte demi cuite ou en pâte molle (croûte lavée) rarement exportés, mais consommés sur place sous le nom de « Morbier » et de « fromage de boîte ».

Il existe cependant une région montagneuse où l'on ne fait pas de gruyère durant toute l'année : c'est dans la montagne au sud-est de Saint Claude ; -le canton des Bouchoux est le centre de cette contrée caractérisée par une très forte altitude et des chutes abondantes de neige ; les habitations y sont dispersées et les chemins impraticables au transport de lait pendant une bonne partie de l'année. On fabrique alors dans les fermes isolées ou dans les groupements de fermes voisines qui ont adopté l'organisation de l'ancienne fruitière, des fromages à pâte bleue connus sous le nom de « bleu du Jura », « Septmoncel », « Gex ». La région s'étend en effet dans le département de l'Ain, de l'autre côté de la Valsérine sur le versant de Gex. Le climat des hautes altitudes est favorable à la production du bleu dont l'écoulement est assuré dans les centres industriels de Saint-Claude, Morez, Yonnax, et sur les marchés de Lyon et de Saint-Etienne qui constituent son principal débouché.

La fabrication du gruyère, seule rationnelle sur les plateaux, a gagné de proche en proche et s'est étendue au Vignoble surtout depuis la crise phylloxérique, à la plaine de la Bresse et du Finage, régions de culture, qui trouvent dans l'élevage et la production du lait une ressource complémentaire très appréciable. Pourtant au nord de Dôle dans les cantons de Rochefort, Montmirey, Gendrey, les cultivateurs groupés sous la forme de fruitières ont organisé des coopératives beurrières. La quantité de lait produite dans chaque localité étant incapable d'assurer l'approvisionnement d'un chalet à gruyère pendant la majeure partie de l'année, on se contente d'y faire du beurre et le lait écrémé est utilisé pour l'élevage des veaux, l'engraissement des porcs et la fabrication du metton (cancoillotte). Ici, les communications plus faciles permettent l'écoulement journalier des produits sur les centres de Dôle, d'Auxonne et de Dijon.

Le groupement des communes est difficilement réalisable pour des raisons de clocher qui se transforment en question de chalet, chaque village voudrait avoir le sien, d'autre part les transports onéreux grèveraient trop le budget de la laiterie sans préjudice de l'amoindrissement de la qualité du lait. Cependant quelques groupements ont pu se constituer dans cette partie du département en vue de la fabrication du gruyère.

Origine de la fabrication du gruyère et des fruitières

En Franche-Comté, on désigne indistinctement sous le nom de *fruitière*, *fromagerie*, *société de fromagerie*, l'engagement plus ou moins long, exprès ou tacite, de plusieurs cultivateurs de travailler en commun le lait de leurs vaches pour le convertir en fromage.

C'est dans les hautes montagnes du Jura et des Alpes que se sont constituées, sous le nom de fruitières, les premières associations de ce genre.

Il est fort probable que la fabrication du gruyère est antérieure à l'organisation de la fruitière et qu'elle a été entreprise auparavant par des propriétaires de montagne ou leurs fermiers, possédant des troupeaux assez nombreux pour faire journellement, sans avoir recours à l'association, une pièce de fromage qui présentait les caractères du gruyère sans en porter le nom. C'est pour les imiter que leurs voisins moins fortunés se sont groupés afin de recueillir la quantité de lait nécessaire : il ne faut pas moins en effet de 300 à 400 litres par jour pour faire un fromage. En somme, c'est à la faveur de ces groupements, que la fabrication de ces fromages a pu se généraliser ainsi dans notre région de petite propriété. Il est assez difficile de préciser l'époque à laquelle remonte les premiers groupements et on ignore également où la première fruitière a pris naissance.

Des auteurs prétendent que la Suisse est le berceau des fruitières, mais l'existence d'anciens documents authentiques semblent les contredire. D'après le texte mis à jour par l'archiviste jurassien Prost on fabriquait en 1228 à Déservilliers, canton d'Amancey (Doubs), des fromages de fruitières.

L'appellation « *gruyère* », qui est d'origine suisse, n'est pas aussi ancienne puisque dans les textes de baux et de correspondance qui remon-

tent à 1550 on retrouve encore le mot « vacherin » pour désigner les fromages des fruitières. Cette désignation est appliquée au *fromage de Comté* jusqu'au commencement du dix-neuvième siècle. A cette époque, les entrées de fromage suisse en France étant devenues de plus en plus considérables, l'usage s'est établi de substituer à la dénomination primitive celle de « gruyère » usitée dans le pays exportateur.

Au milieu du XIV^e siècle, de nombreuses fruitières sont en pleine activité dans le Jura.

Les avis sont donc partagés sur l'origine suisse ou française des fruitières. La plupart des partisans de l'une et de l'autre soutiennent que la fabrication du gruyère et des fruitières ont une origine commune, ce qui n'est pas absolument certain comme nous l'avons supposé plus haut. On peut admettre aussi que le fromage de gruyère étant de tous les fromages celui dont les manipulations sont les plus longues et les plus compliquées puisqu'on fait intervenir le brassage, le chauffage et la pression, qu'il a été précédé par plusieurs sortes intermédiaires du genre du morbier, qui ont amené insensiblement les fabricants à produire un fromage type à pâte ferme présentant les caractères du gruyère, répondant mieux aux exigences des marchands et au goût de la clientèle.

Or, rien ne prouve que ce fromage, type gruyère, résultant de cette évolution ne soit pas apparu en même temps sur plusieurs points des monts du Jura, de chaque côté de la frontière, car les conditions climatiques, économiques sont absolument identiques.

En résumé, nous penchons à croire que les procédés actuels de fabrication du gruyère ne se sont pas établis brusquement mais qu'ils résultent de transformations successives, des anciens procédés auxquels les professionnels ont apporté leur patiente contribution. A la théorie des créationnistes nous opposons ici celle des évolutionnistes, il suffit d'ailleurs d'observer attentivement les faits qui se passent de nos jours dans nos industries fromagères pour affirmer nos convictions.

Importance de la fabrication des fromages dans le département du Jura

C'est une opinion répandue que les statistiques sont fausses, cependant, celle de la production des fruitières est juste à 100 quintaux près, car les comptes détaillés de chaque fromagerie comportant la répartition des produits de la vente des fromages, sont affichés publiquement à l'intérieur de son chalet à chaque livraison et récapitulés en fin d'année sans qu'il soit possible de dissimuler un kilog de fromage ou un litre de crème. Dans les fromageries qui vendent leur lait à un entrepreneur qui exploite à ses risques et périls les quantités de lait livré sont fréquemment communiquées au trésorier qui opère les retenues pour amortissement ou paiement des frais généraux.

Le dépouillement des enquêtes annuelles ordonnées par le Conseil général a été confié à l'Ecole de laiterie qui s'en est acquittée régulièrement depuis sa fondation jusqu'à l'année 1913 inclus. La statistique de 1913 n'a pu être achevée par suite de la mobilisation survenue le 2 août 1914, avant la réception d'une partie des feuilles de statistiques se rapportant à l'année précédente.

L'enquête interrompue depuis la guerre a été reprise en 1924 seulement par les soins de M. Douaire, directeur des services agricoles.

Il a adressé aux présidents des sociétés de fromagerie un questionnaire imprimé sous forme de tableau comparatif indiquant le tonnage des produits fabriqués, les quantités de lait livré, le nombre de vaches en fruitières, les prix de vente et diverses autres renseignements (date de fondation, etc...) concernant les opérations de la fruitière pendant les années 1913 et 1923 ; de cette enquête il résulte que la production des fromages dans le Jura a été la suivante :

	1913	1923
Fromage gruyère	6.720.000k	7.011.000k
A 155 fr. les 100 kilos, valeur	10.416.000f	à 870 fr. 60.995.000f
Fromage « bleu du Jura » ou Septmoncel	560.000k	526.500k
A 165 fr. les 100 kilos, valeur	924.150f	à 900 fr. 4.738.500f
Fromage Morbier	14.100k	5.600k
A 96 fr. les 100 kilos, valeur	13.536f	à 750 fr. 40.320f
Fromage de boîtes	27.200k	14.200k
A 76 fr. les 100 kilos, valeur	20.670f	à 630 fr. 89.460f
Totaux kilogrammes	7.321.300k	kilogr. 7.557.300k
Valeur : francs	11.374.350f	Fr. 65.863.280f

En admettant que chaque kilogramme de fromage fabriqué exige 12 litres de lait, l'industrie qui nous occupe aurait mis en œuvre :

en 1913 : 87.852.000 litres de lait fourni par 48.000 vaches ; moyenne par vache : 1.800 litres ;

en 1923 : 90.684.000 litres de lait fournis par 45.000 vaches ; moyenne par vache : 2.000 litres.

1.800 litres de lait à 0.13 transformés en fromage représentaient une valeur de 234 francs en 1913 et 2.000 litres à 0,70 en 1923 une valeur de 1.440 francs.

Les résultats des enquêtes antérieures font ressortir pour le gruyère seulement les quantités suivantes qu'il est intéressant de comparer aux chiffres du tableau précédent :

1852.	5.281.000 kilogr.	à 93 fr.	Valeur	4.835.000 fr.
1859.	4.746.000 —	à 115 —	—	5.467.000 —
1871.	3.957.000 —	à 129 —	—	5.120.000 —
1882.	5.382.000 —	à 123 —	—	6.620.000 —
1888.	6.872.000 —	à 107 —	—	7.360.000 —
1892.	5.665.000 —	à 112 —	—	6.416.000 —
1900.	6.537.000 —	à 112 —	—	7.371.000 —
1904.	6.093.000 —	à 111 —	—	6.750.000 —
1908.	6.438.000 —	à 137 —	—	8.830.000 —
1911.	6.250.000 —	à 187 —	—	11.685.000 —