Collection « Economies laitière et alpestre »
No 125

Sébastien Guyétant

ESSAI SUR L'ETAT ACTUEL DE L'AGRICULTURE DANS LE JURA, INDUSTRIE LAITIERE ET FROMAGERE

1822

Editions Le Pèlerin
20

Note : numérotation rectifiée par la suite où le texte de Guyétant figure sous le no 130 de la collection « Economies laitière et alpestre ».

Introduction

On ne connaît de Sébastien Guyetant que ce qui est inscrit en tête de son essai :

Docteur de la faculté de médecine de Paris, médecin des épidémies de l'arrondissement de Lons-le-Saunier, membre du jury médical du département du Jura, de la société des professeurs de l'école de médecine de Paris, des académies des belles-lettres, sciences et arts de Besançon et de Macon, de celle de géophiles de florence, de la société d'émulation du Jura et correspondant du conseil d'agriculture établi près le ministère de l'intérieur.

En voilà assez, de quoi même vous en donner le tournis !

Sébastien Guyétant serait né à Lons-le-Saunier le 24 mai 1777. Selon ce qui a été écrit plus haut, il dut mener une vie scientifique active voire survoltée. Etant du Jura où la production fromagère est forte, il est naturel qu'il se soit penché sur ce sujet avec attention. Il serait décédé à Paris en 1865.

Il fait figure de pionnier et son étude, tout en n'étant pas la première du genre, reste une base de renseignements très sérieuse.

Guyétant analyse l'économie alpestre de la région franco-suisse aux environs des Rousses et de la Dôle dont il parle des herbages et du bétail. C'est un scientifique à qui rien n'échappe, ni la situation géographique ni les caractéristique du bétail qu'il est amené à découvrir sur ces vastes pâturages qu'il parcourt probablement sans peine aucune. Sportif avant l'heure. Qui va nez au vent, mais surtout l'œil ouvert pour remarquer tout ce qui concerne cette région, tant du point de vue géographique qu'économique.

L'alimentation du bétail le retient. Comme aussi les chalets et leur style architectural qu'il décrit en quelques mots.

Sur le chalet soit alpage, il y a aussi le troupeau, dont le nombre des bêtes évolue en fonction de la surface pâturable et le fruitier qui en a la responsabilité.

Guyétant parle encore de la présence probable de loups. Mais il y a tout lieu de croire que ceux-ci, en ce début du XIXe siècle, ont été pour l'essentiel exterminés et que s'il en reste quelques-uns, ce ne doit plus être que des bêtes craintives, fuyant l'homme comme la peste, et découvrant dès lors des conditions d'habitat difficile voire impossible. D'où leur disparition très immédiate.

La vie au chalet n'est pas exactement décrite, puisque Guyétant s'en rentre au village avec le troupeau dès le début d'octobre. Et c'est là dès lors que portera son attention. Sujet d'étude : les fruitières. Il en existe de deux sortes, celles d'associations et celles de propriété ou de fermage. Les premières se sont multipliées, plus aujourd'hui qu'avant la Révolution, dit l'auteur. Preuve qu'à la fin du XIXe siècle elles ne devaient guère être nombreuses.

Guyétant pense que c'est l'exemple des fruitières d'altitude, soit d'alpage, qui a contribué à ce que l'on fabrique en commun aussi dans les villages entre saisons, puis bientôt souvent toute l'année.

Le premier soin des associés est de construire ou de louer un bâtiment pour y établir une fruitière. C'est une volonté, et même une nécessité, qui voit le jour des deux côtés du Jura.

Ici au village, les différentes opérations en ce qui concerne la fabrication sont très minutieusement décrites. Le fromage, que l'on appelait encore vachelin il n'y a guère longtemps, tant à porter désormais le nom de gruyère. Les qualités mêmes de ce fromage de garde et d'exportation, la place de Lyon étant le pivot de ce commerce, feront que désormais il n'y aura pour dire plus qu'une fabrication de gruyère dans tous les établissements du Jura et du Doubs.

Véritablement les opérations diverses nécessitées par cette fabrication sont passées au crible afin de rendre le texte utilitaire, sorte de cours avant même qu'il n'existe encore des écoles de fromagerie. Ces conseils seront très certainement utilisés par les professionnels.

Les différentes sortes de fromage sont analysées, parmi lesquelles pourtant le gruyère reste essentiel et connaîtra plus encore à l'avenir une carrière en tous points remarquable.

Tel est cette courte étude qui vaut, d'une part par son ancienneté, d'autre part par son exactitude et par le nombre impressionnant de détails qu'elle donne.

Peut-on penser, enfin, que les deux articles « fromages » parus dans la France pittoresque en 1835, l'un concernant le Doubs et l'autre le Jura, sont du même Sébastien Guyétant ? On les découvrira dans notre brochure : Anthologie alpestre no II, la Franche Comté honore ses fruitiers.

Sébastien Guyétant

ESSAI SUR L'ETAT ACTUEL DE L'AGRICULTURE DANS LE JURA, INDUSTRIE LAITIERE ET FROMAGERE

1822

La chaîne de la Dôle.

Editions Le Pèlerin

ESSAI

SUR L'ÉTAT ACTUEL

DE L'AGRICULTURE
DANS LE JURA,

LES AMÉLIORATIONS QU'ELLE A REÇUES DEPUIS 30 ANS,

ET

CELLES DONT ELLE PAROIT ENCORE SUSCEPTIBLE.

OUVRAGE COURONNÉ PAR LA SOCIÉTÉ D'ÉMULATION DU DÉPARTEMENT DU JURA, DANS SA SÉANCE PUBLIQUE DU 14 JUIN 1822.

PAR S. GUYÉTANT,

DOCTEUR de la faculté de médecine de Paris, médecin des épidémies de l'arrondissement de Lons-le-Saunier, membre du jury médical du département du Jura, de la société des professeurs de l'école de médecine de Paris, des académies des belles-lettres, sciences et arts de Besançon et de Macon, de celle des géorgophiles de Florence, de la société d'émulation du Jura, et correspondant du conseil d'agriculture établi près le ministère de l'intérieur.

LONS-LE-SAUNIER,

CHEZ GAUTHIER, IMPRIMEUR DE LA PRÉFECTURE

1822.