

Historique de la SOCIETE DE FROMAGERIE-LAITERIE DU BRASSUS, rédigé essentiellement sur la base des procès-verbaux des assemblées générales et de comité de la dite société.

" UN FRUITIER POUR TOUS, LE LAIT DE TOUS POUR UN FROMAGE ", c'est selon cette formule que les membres fondateurs des premières Sociétés de Fromagerie se sont assemblés au début du XIXème siècle. Au Brassus, l'histoire de la Société de Fromagerie remonte à 1816 déjà, lorsque 16 artisans de ce hameau, propriétaires d'une ou quelques vaches, désirent mettre en commun leur lait pour le valoriser en fromage. Après s'être rendus acquéreurs d'un terrain, ils font construire le 1er bâtiment qui abritera la fromagerie, à l'emplacement de l'actuel bâtiment Conti. Ils engagent chaque année un fromageur pour la St-Denis, pour 2 périodes de fabrication allant d'octobre à décembre et de février à ^{à juin} Les sociétaires recevront le prix de leur lait en fromage, et participeront aux frais de fabrication qui seront répartis entre tous "au sol la livre". De plus, le sociétaire pour qui il est "fabriqué" nourrit le fromageur ce jour-là.

La fabrication en Société démarre en 1817, et connaît d'emblée de nombreuses difficultés, à savoir: Sociétaires qui n'apportent pas leur lait et "font société" entre voisins, lait rare, que faire de la "recuite", difficultés à s'approvisionner en bois, désertion des membres lors des assemblées!

Aux environs de 1850, il se fabrique environ 70 pièces de fromage par an. La première inscription de la Sté au Registre du Commerce, n'apparaît qu'en 1893 seulement.

En 1896, soit il y a exactement 100 ans, la Sté se lance dans la fabrication du vacherin, pour diversifier sa production. Les diverses Stés de Fromagerie de la Vallée ressentant le besoin de se préserver de la concurrence étrangère lors de la vente de ces vacherins, se groupent en Syndicat de 1890 à 1910, date à laquelle il sera dissout à la suite du retrait de plusieurs Sociétés.

Le premier bâtiment de la fromagerie ayant été détruit en 1894 par un incendie, il est reconstruit en 1895 sur le même emplacement, pour le prix de Fr. 12'624.-!

De 1897 à 1915, et dans l'espoir d'une diminution des soucis pour les sociétaires, le lait sera vendu à l'année à un laitier-fromageur. A cette époque, des divergences étant survenues au sein de la Sté, quelques sociétaires se regroupent entre eux et forment une Société dissidente et "sauvage" au bas du village, dans l'actuel bâtiment Juriens, et cette situation conflictuelle se prolongera jusqu'en 1918, date à laquelle une fusion définitive des 2 Sociétés peut enfin se réaliser.

Dès 1915, le lait est fabriqué en Société, et la Sté de Fromagerie du Brassus adhère à la Fédération des Laiteries du Jura, dès la formation de cette Fédération créée en 1916 pour défendre les intérêts des producteurs.

Le 1er conflit mondial de 1914-1918 provoque de multiples répercussions sur la vie en général, et celle des Stés en particulier, à commencer par des ordonnances et arrêtés fédéraux qui limitent progressivement leur liberté d'action. De plus, le lait se faisant

de plus en plus rare, car l'office de ravitaillement réquisitionne les surplus, il est fait de pressantes sollicitations aux amodiataires des chalets d'alpage, pour qu'ils livrent leur lait d'été dans les laiteries de village.

En 1920, la Sté fait l'acquisition du terrain où étaient situées les anciennes usines P.E.Golay, puis en 1921, du terrain dit "du rural" y adossé, car elle caresse le projet de créer une étable à porcs avec le rural en question. Ces achats sont motivés par, d'une part, l'exiguïté de leur bâtiment, et par les incessants problèmes relatifs à l'utilisation du résidu, qu'ils rencontrent depuis la création de la Société. Des pourparlers laborieux et mouvementés s'engagent alors et jusqu'en 1926 avec les Autorités villageoise, communale et cantonale, pour aboutir finalement à la vente du terrain dit "du rural" au village du Brassus, qui y installera par la suite le bâtiment de la Poste. La porcherie, quant à elle, restera définitivement à l'état de projet...

Sur le terrain acquis en 1920, la Sté met en chantier, en 1929, l'actuel bâtiment de laiterie, qui sera mis en service en mars 1930. L'ancien bâtiment est tout d'abord loué, puis vendu en 1943. Avec cette fromagerie neuve, on aborde une nouvelle ère de fabrication où l'artisanat cèdera peu à peu la place à la mécanisation. Le fromager, qui restera souvent de longues années fidèle à la Sté, doit périodiquement être instruit sur la manipulation des machines et le mode de fabrication, qui évoluent avec le modernisme incessant.

En 1934, le lancinant problème de l'utilisation de la cuite trouve une solution satisfaisante jusqu'en 1942: elle est rachetée pour la fabrication de lacta-vinaigre à Ballaigues.

La 2ème guerre mondiale fait réapparaître les mêmes difficultés que la précédente, avec réquisition du lait pour approvisionner les populations. Les autorisations pour fabriquer des fromages à pâte dure ou molle sont délivrées au compte-goutte! Pourtant, la Sté du Brassus obtient l'autorisation de fabriquer des reblochons en 1942, à la demande de notre principal acheteur de vacherins, M.Candaux aux Charbonnières. Le beurre devient, quant à lui, une denrée rarissime!

En 1949, la Sté s'abonne au Service de l'eau du village, ensuite d'une période de disette d'eau consécutive à plusieurs années de sécheresse.

La Sté complète peu à peu son matériel par l'achat d'un pasteurisateur en 1955, et d'une nouvelle chaudière à fromage en 1956. A partir des années 1960 déjà, le cheptel bovin ayant considérablement augmenté, et la sélection ayant amélioré les performances laitières des vaches, les Sociétés sont fermement priées de ne pas dépasser les contingents qui leur sont dévolus, soit en centrifugeant leurs excédents, soit en réduisant le nombre de leurs bêtes.

En 1961, le bâtiment est enrichi d'une cave réservée à l'affinage des vacherins. Et dès 1962, une nouvelle organisation des services de la laiterie conduit à l'engagement d'une vendeuse qualifiée pour le magasin, en remplacement des gérants jusqu'alors responsables de ce secteur. La chambre à lait est transformée en bureau, et l'installation d'une

pompe et d'un bac à lait au local de coulage, supprime le port des bidons à la chaudière. A partir de là et jusqu'à nos jours, la Sté n'enregistre plus rien de bien spectaculaire, si ce n'est la décision de faire les réparations et aménagements que nous inaugurons en ce mois d'avril 1986! Les procès-verbaux ne parlent plus qu'essentiellement de révisions des statuts ou d'assurances, de centimes de retenue, de réserve locale, de contingent, de pesées, de circulaires, de qualité du lait et d'analyses, et toujours de l'écoulement problématique du petit-lait, "antienne perpétuelle" depuis 1817...!

le 14 avril 1986:

Berney Josiane

DU TEMPS PASSE A CELUI D'AUJOURD'HUI

En 1816, le huitième jour de janvier, sont réunis 14 chefs de famille pour fonder une société de fromagerie au village du Brassus. Ces hommes ont diverses activités : paysan-horloger, paysan-menuisier, paysan-maréchal, paysan-hôtelier, amodiateur.

Cette même année, le 13^{me} jour du mois de mai, Jacques-David ROCHAT vend un terrain de onze toises de dix pieds, mesure du canton de Vaud. La Société a les 13/14^{me} et M. Rochat est indivis pour le dernier 1/14^{me}. Cet achat coûte trente francs, six batz, cinq râpes. Il s'édifie une fromagerie-chalet sur ce terrain (aujourd'hui bâtiment CONTI).

Le 18 octobre 1817, l'approbation des statuts a lieu. Seize actionnaires versent une part en argent rapportant 54 louis ou 864 francs

Les noms de ces personnes nous sont connus, il est intéressant de les citer :

Louis Rochat et Frères
David Moyse Golay
Abram Louis Meylan
Georges Golay
Henri Meylan, serrurier
Moyse Piguet fils
David Golay de chez Benjamin
Jacques-David Rochat, vendeur du terrain
Daniel Meylan, menuisier
Henri Meylan, menuisier
David Joseph Meylan, menuisier
David Meylan, menuisier
David Goy, meunier
Louis Tavel
Henri Reymond (chez pompier)
Louis Aubert, maréchal

La mise en service du chalet-fromagerie a lieu en octobre 1817. M.Charles-Abel Piguet est président du premier comité, Daniel Meylan, caissier, David Meylan secrétaire.

Les statuts définissent les règles de conduite de l'exploitation qui sont :

- ❖ Fabrication de fromage de la Saint Denis à décembre et reprise de mars à fin mai, un fromager est engagé pour ces périodes ;
- ❖ Les sociétaires recevront le prix de leur lait en fromage ;
- ❖ Les frais de fabrication sont répartis au « sol la livre » ;
- ❖ Le fromager est nourri par celui qui a le fromage ;
- ❖ Les ustensiles, soit chaudière, tranche-caillé etc sont loués à divers armodiateurs.

Il est fait du fromage tant que sont livrés 220-230 pots en automne et 240-260 pots au printemps.

Il arrive que le lait à fromager reste 3-4 jours au laitier avant d'être fabriqué !

Le bois utile pour fromager est mis en mise publique chaque année. Les actionnaires doivent à la fromagerie toute production à partir d'un pot (1,6 litre environ).

De 1817 à 1897, les fromagers sont engagés chaque année. Un avis dans le journal les invite à soumissionner, pour quelques sols par fromage au début du 19^e siècle, pour finir par quelques francs en fin de siècle. Peu de fromagers font

deux années de suite, les circonstances de la vie et le mode d'engagement peu attractif expliquant cela (estimation : 1 sol = 0.25 franc).

La Société a de la peine à exister (membres ne livrant pas, association entre 2 ou 3, etc). La recuite était déjà source d'ennui.

En 1846, premier achat en société, il s'agit d'un poids certifié.

Durant beaucoup d'années, fonctionne un comité de laiterie et un comité des actionnaires, les deux se réunissant en cas d'amélioration du bâtiment ou achat de matériel. Beaucoup de changements et d'adjonctions aux statuts d'origine sont édictés et justifiés par le nombre croissant des porteurs de lait.

Les pièces de fromage non utilisées par les actionnaires étaient mises ou vendues aux Barons du Fromage de l'époque (p.ex Rochat-Golay). Ces mises avaient lieu à l'Hôtel de France ou à l'Hôtel de la Lande.

Dès 1850 le nombre des sociétaires augmente à près de 60 porteurs de lait, chiffre qui se montait encore à 48 en 1946.

En 1851 les francs et centimes font leur apparition. Certaines acquisitions, baignolets, petite boille, cercles, etc sont marquées au feu.

En 1878, il est décidé d'acheter une chaudière de société. Lors de la mise en place, il fallut démonter la porte et le mur, la chaudière étant plus grande que prévu ! Dès le début la qualité du lait était de mise. Il est décidé que deux commissions de trois membres hors comité fonctionneront. Le lait est jugé sur le poids spécifique, la propreté et le pH. L'état des boilles est examiné.

En 1883, arrêt de fabrication le 5 novembre, plus de lait, reprise le 20 mars 1884.

L'inscription au registre du commerce a lieu en 1883. La première fabrication de vacherins en 1886 apporte un plus aux sociétaires. Le comité est chargé de les vendre en mise publique, de la meilleure manière possible.

En 1887, la société décide de fabriquer pour elle, les frais y relatifs seront reportés.

Les boîtes, sangles, chevilles, feront partie du compte vacherins. Trois comptes sont faits soit :

1. Lait octobre-décembre
2. Lait mars-mai

3. Vacherins

1889 voit la reprise de la fabrication «chacun pour soi ».

En 1894, la fromagerie brûle, reconstruction en 1895 au même endroit. Quelques membres de la société auraient voulu construire ailleurs avec étable à porc attenante. Dès 1897 le lait est vendu à un laitier-fromager. La place est mise au concours entre divers acteurs. Le lait est vendu à l'année.

En 1898, grâce à M. P.-A. Golay, ingénieur électricien, l'électricité est installée à la fromagerie. Il ne s'agit que de lampes (deux).

Pour la petite histoire, à l'assemblée générale de 1902, il est déposé une lettre d'un sociétaire par laquelle il déclare avoir ajouté au lait qu'il portait il y a 8 ans, deux décis d'eau pendant 8 jours. Il veut que l'assemblée le blanchisse de cette faute en lui mettant une amende, sa conscience ne le laissant pas en paix.

A la fin de l'année 1898, une laiterie concurrente ouvre ses portes. Quelques sociétaires sont attirés par la nouveauté (bâtiment Juriens).

En 1913 un moteur est fourni et installé par PA Golay et connecté à son réseau. Dès 1914 celui des forces de Joux remplace le réseau Golay.

Les laitiers-fromagers et les sociétaires étant chaque année à couteaux tirés, il est décidé que, dès le 1^{er} octobre 1915, la société de fromagerie travaillera en commun. Il est recommandé de se serrer les coudes.

1916 voit notre adhésion à la Fédération laitière du Jura. Les années de guerre 14-18 voient l'éclosion de nombreuses ordonnances pour le ravitaillement de la population. Les amodiateurs sont sollicités pour livrer du lait aux laiteries. Après plusieurs années de discussion, la laiterie Golay ferme ses portes et ses membres réintègrent la Société (1918).

Un incendie détruit, en 1918, la scierie et l'usine de M. P.-A. Golay ingénieur-électricien, non sans conséquences pour notre Société. Voulant trouver un terrain pour une fromagerie et une étable à porcs, il est fait une offre en 1920 à M. Golay. Le conseil administratif du Brassus fait une offre supérieure mais l'assemblée du Village refuse d'entériner cet achat. Donc la Société de fromagerie acquiert ces terrains dont font partie le terrain du rural avec construction dessus (étable). En 1923 est déposée une mise à l'enquête pour étable à porcs sur ce fameux terrain. Dès le dépôt de l'enquête, de nombreuses malversations ont lieu nuitamment sur l'étable existante (bris de fenêtres, portes cassées, maçonnerie entamée, etc) Plainte est déposée, et les dégâts seront

réparés. Mais Village, Commune, Etat (3 départements concernés), avocats bataillent ferme pour faire avorter le projet. La Feuille d'Avis de La Vallée, par ses lecteurs, imprime de nombreuses poésies satyriques de gens pour ou contre ce projet.

Toutefois, en janvier 1927, le Village offre une somme pour la construction d'une fromagerie sans étable à porcs. La Société vend au Village le terrain du rural ainsi qu'un triangle de l'autre côté du ruisseau. Sur ce terrain voit le jour du bâtiment de la poste inauguré en décembre 1927 ; une condition acceptée par le Village fait état de l'interdiction d'ouvrir un magasin d'alimentation dans cette construction.

En 1928, suite aux sollicitations de la municipalité, la société vend à la commune un terrain de l'autre côté de la vieille route du Rocher, pour y construire le hangar des pompes (actuellement Golay).

1929 branle-bas de combat, construction de la fromagerie actuelle, la mise en service a lieu en mars 1930. Malgré ce bel édifice, le problème du petit lait perdure. Dès 1934 celui-ci est vendu à Ballaigues (lactavinaigre) jusqu'en 1942. Les années de guerre voient revenir diverses ordonnances. En 1942, notre société doit livrer du lait de secours au Sentier. Il sera livré la moitié du restant du coulage. Quelques reblochons peuvent être fabriqués sur demande de M. Candaux, notre affineur. En octobre 1943, la vente de notre ancienne fromagerie a lieu. M. Bertoncini, primeur, l'achète pour Fr. 13 000.- (actuellement bâtiment Conti). Suite à plusieurs années de sécheresse, notre société s'abonne au service des eaux du Brassus (1949).

En 1951, l'UCPL rappelle aux agriculteurs de ne pas augmenter les livraisons de lait. 1952 voit le refus de la Société d'accepter le lait du CHEF. Cette même année débute la lutte contre la tuberculose bovine qui sera éradiquée en 1954 grâce à de sévères mesures. Nouvelle explosion des livraisons de lait avec baisse du prix dans les années suivantes.

En 1961, construction d'une cave à vacherins et mise en terre d'une citerne à mazout, le mazout remplaçant le charbon utilisé jusque là.

Le chauffage central est installé en 1970. Une transformation partielle a lieu en 1972/73 soit : remplacement de la cuve de 1 200 litres par une de 2000, chaudière à vapeur, refroidissement du petit lait, désinfection et vernissage du magasin.

Dès 1974 le petit lait est vendu à M. Stucky, avec beaucoup de désagréments : dénonciation de prise en charge, refus de paiement, coût du transport demandé à

la Société, etc, ceci jusqu'à ce que M. Annen prenne le relais, avec les mêmes ennuis.

L'instauration au plan cantonal du paiement du lait à la qualité avec retenue est faite en 1979.

1980, le projet d'une porcherie est de nouveau à l'étude sans beaucoup de conviction de la part des sociétaires.

L'ordonnance sur le contingentement laitier arrive en 1981. Cette même année commence l'étude pour la transformation de la fromagerie. Les livraisons étant toujours plus importantes en hiver, des surplus non fabriqués nuisent à nos comptes. En 1985 les travaux prévus commencent dès avril, avec fermeture des locaux de fabrication et des cuves dès le 1^{er} mai. Le 15 septembre, les activités fromagères peuvent reprendre. La réfection comprend la restructuration des caves avec chauffage au sol, humidificateur et ventilation. Le local de fabrication a vu la pose de deux chaudières de 2 400 litres, table de presse automatique pour 12 pièces, bac de nettoyage, centrifuge, etc. Le lait arrive au local de coulage par monte-boilles. Les boilles sont lavées et rincées sur place. L'annexe faite recèle deux citernes à lactosérum, bain de sel, descente pour le fromage, le sous-sol étant occupé par les locaux techniques. Si nous allons vers le magasin, un local avec cellule réfrigérante et laboratoire. La porte d'à côté nous montre douches, WC, lave-mains automatique pour le personnel. Le magasin aussi rénové, avec bureau attenant est attrayant. Ces travaux ont coûté quelques 1 080 000 francs.

Dès 1986, les ennuis avec la fabrication des vacherin sont d'actualité : *Escherichia coli*, salmonelles, listeria sont les vecteurs de ces agitations. Précisons qu'aucun de ces agents perturbateurs n'a été trouvé dans nos fabrications. Dès 1987, une nouvelle fabrication, dite thermisée, avec contrôle des lots, blancs et mûrs, est mise en place. De plus de 1 million de kg, la production de vacherin tombe à environ 400 000kg pour remonter aujourd'hui en 2005 à 600 000 kg de production totale des laiteries et affineurs.

La pollution de la source du Brassus nous touche aussi, arrêt de fabrication jusqu'au rétablissement de l'usage de l'eau courante (1989).

La qualité du fromage suite à divers problèmes, graissage, mocassage, nous oblige à installer l'eau glacée dans les caves, remplaçant les installations de 1985. Ce pas a grandement facilité l'harmonie fromagère.

2000 voit la réfection des façades côté Rocher, ainsi que la toiture au complet. Rebelotte pour une solution du résidu, porcherie, déshydratation, petits vers,

vente industrie sont évoqués sans pas supplémentaire. Dès les années 90, d'innombrables discussions et tracasseries font que les AOC ne sont finalement édictées qu'en 1999 pour le gruyère et 2003 pour le vacherin. Bonne chose, mais sans effet bénéfique pour les producteurs et fromageries.

Suite aux problèmes de fabrication en hiver, une restructuration est indiquée. En effet, beaucoup de contingent a été acheté, d'autre part, quelques membres ont obtenu des alpages, libérant autant de lait pour l'hiver. Toutes les formules administratives ayant été remplies, c'est au mois d'avril 2005 que commencent les travaux. Cet appendice est sur deux niveaux, joignant le local de fabrication et les caves de 1985. Après l'élimination du mur côté Rocher, le nouveau local abrite une cuve surélevée de 3 000 litres avec 7 presses automatiques pour gruyère ; pour les vacherins, les moules sont remplis un à un avec égouttoir dessous. Cette nouvelle formule sera-t-elle satisfaisante ?

Dès le 20 septembre recommence la fabrication dans deux cuves premièrement, avant la mise en service de la 3^{me} cuve dans le nouveau local début novembre. Dessous ce local se trouve une nouvelle cave à fromage.

La vieille cave à vacherins détruite, celle-ci a été transférée dans la cave trois. Les nouveaux locaux abritent, outre le secteur fabrication, la nouvelle chaudière à vapeur avec d'innombrables transferts avec écran et poussoirs pour les diverses activités fromagères et chauffage du bâtiment.

Dehors, un magnifique silo à sérum attire les regards. Un tank refroidisseur à lait est installé dans l'ancien local à petit lait, pouvant dépanner en cas de besoin. Il semble que tous les atouts sont dans les mains de la société de fromagerie du Brassus, mais soyez assurés que dans 5, 10 ou 20 ans, d'autres études, d'autres solutions seront de mise. Alors, bonne route et félicitations !... Ha... n'oubliez pas de solutionner la question du résidu... pendant quelques deux cent ans nous y avons failli !

Jean-Maurice REYMOND