Collection « Economies laitière et alpestre »
No 194

Rémy Rochat

LE SYSTÈME DU TOUR DANS LA FABRICATION DU FROMAGE A LA VALLEE DE JOUX

Editions Le Pèlerin
2020

Introduction

Le système du tour, sur Suisse, faute de documents, est relativement méconnu, alors que des historiens français, et cela depuis la nuit des temps, en ont débattu en long et en large.

Signalons toutefois l'ouvrage fondateur de Charles Lullin paru à Genève en 1811, « Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières ». Il s'agit-là d'un texte fondamental expliquant par le menu la manière de constituer une Société de fromagerie, mais surtout mettant en place l'entier de son fonctionnement. On y parle abondamment du système du tour et de l'usage des bâtons, ou coches. Une copie a paru aux Editions Le Pèlerin en 2001. On s'y référera. On trouvera par ailleurs un compte-rendu sur cet ouvrage au terme de notre brochure.

A la Vallée en particulier, il a fallu beaucoup de patience et de ténacité, mais aussi de fameux coups de chance, pour mettre la main sur des documents permettant de comprendre un peu mieux ce fameux système du tour. Il est dommage que les comptabilités privées et en rapport avec l'agriculture et l'économie laitière, soient si rares. Elles seules, ou presque, permettent de découvrir des témoignages de cet ancien usage. Ainsi en fut-il avec un livre de comptes des lointains ascendants de la famille Rochat-Golay du Pont. S'y découvrit pour la première fois, non seulement le système du tour, mais aussi l'époque de la fabrication en commun qui précéda la mise en place de la première fromagerie, et cela dès 1811.

Cette étude, la première du genre à la Vallée, n'est certes pas complète. Elle ne le sera peut-être jamais du fait du manque regrettable de documents.

On comprendra néanmoins, par ces quelques notices, que notre système de gestion de la production laitière fut exactement le même qu'en France voisine. Il conviendra donc, pour se faire une idée plus exacte de cette situation ancienne, de recourir à des productions de Franche-Comté où elles abondent, et autant dans les bibliothèques que sur Google où vous pourrez consulter tout à loisir de vieux bouquins en rapport avec la fabrication du fromage.

Les Charbonnières, en juin 2012 :

Le système du tour dans la fabrication des fromages à la Vallée de Joux, en particulier dans les communes de l'Abbaye et du Lieu

Le Pont

Un livre de compte[1] des XVIIIe et XIXe siècle va nous donner quelques « images » de l'économie laitière et alpestre de cette époque :

Du 12 juillet 1809, reçu de mon cousin soit de son domestique disant 30 livres de beurre, prix fait à cinq batz et une cruche la livre, monte à 39 fl. 4/6.

Du 29 9bre 1809, reçu seize livres et demi de seret salé prix fait à 5 fl.

Du 21 8bre 1811, reçu du cousin Jean Félix Rochat du Pont 18 livres de fromage, prix fait avec lui à trois batz la livre fait 13 fl. 6 sols.

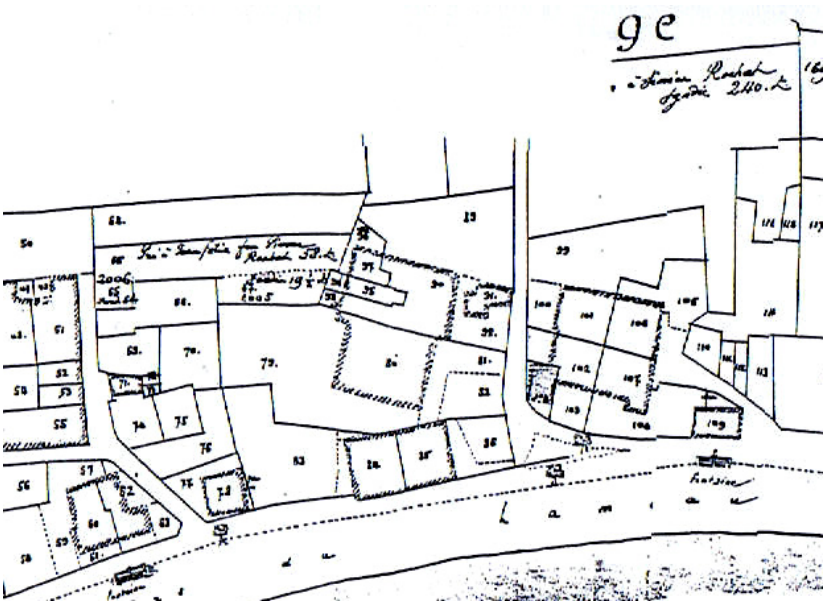
Reçu de mon frère Louis pour mon cousin Félix pour …

Plus doit pour la présonnerie ??? pour avoir fait le fromage à notre maison pour le lousage (pour l'usage ?) de tous les individus, monte pour demi année à 20 fl.

Du 10 juillet 1812, reçu du cousin Jean Félix Rochat du Pont un fromage pesant 49 livres, sur quoi, il en rabat une livre pour ce qui les manger des souris, reste à 48 livres, prix fait à trois batz et une cruche la livre, fait 39 fl.

Du 23 août 1814, je dois pour avoir fait le fromage, 2 francs 5 batz 2 s.

Nous nous attarderons déjà à situer « géographiquement » ces différents personnages. Le cadastre de 1814 nous renseigne[2] :



[1] Livre de comptes de David Siméon Rochat en possession de M. Jean-Philippe Rochat, descendant de la famille Rochat Golay du Pont qui le possédait antérieurement.

[2] Copie du cadastre de 1814 à découvrir aux AHP.

1914		83	Jardin à Jean David et Jean Félix feu Simeon Rochat	54
185	b	84	Maison aux dits	23
177	b	85	Maison à Jaques Louis feu David Simeon Rochat	26
1871.		86	Jardin au même	12 ¼
1928		87	Jardin à Jean David et Jean Félix feu David Simeon Rochat	48
1872		88	Jardin à Jaques Louis Rochat suo dit	42

Habite donc au no 84 Jean David et Jean Félix feu Siméon Rochat, et au no 85 Jaques Louis feu David Siméon Rochat.

Cette maison est visible sur une photo que l'on peut dater de 1890. C'est la grosse bâtisse du centre. Elle comprend deux parties au début du XIXe siècle. Celle de gauche est propriété de Jean David et de Jean Félix feu Siméon Rochat, celle de droite l'est de Jaques Louis feu David Siméon Rochat. Siméon Rochat et David Siméon Rochat sont probablement frères. Les descendants sont cousins.

Le livre de comptes appartenait à David Siméon Rochat. Il fut poursuivi par l'un de ses fils dont nous ignorons le prénom. Un frère de celui-ci s'appelle Louis (pour Jaques Louis, cité comme propriétaire de la maison en 1814 ?)

Au centre la maison de David Siméon Rochat, à sa gauche la fromagerie construite en 1811.

Voilà la situation posée. Précisons encore que l'enquête sur les maisons de 1837[3] fera appartenir celle-ci, pour une part aux hoirs de Jaques Louis feu David Siméon, forestier, pour l'autre part à Antoine, Samuel et Louis feu Jaques Louis, ce qui signifierait en somme qu'elle est revenue toute entière aux héritiers de Jaques Louis feu David Siméon.

[3] ACV, GEB 139, 1 à 3.

Mais revenons-en plus précisément à l'article cinquième des comptes ci-dessus :

Plus doit pour la présonnerie ??? pour avoir fait le fromage à notre maison pour le lousage de tous les individus, monte pour demi année à 20 fl.

Première question, que signifie ce terme de présonnerie. S'agit-il d'un sobriquet attribué à celui qui fait le fromage, le fromager de l'époque ? On devrait donc écrire Présonnerie.

Avoir fait le fromage dans notre maison, il faut comprendre que l'on ne fait plus vraiment le tour, c'est-à-dire déplaçant la chaudière et le matériel de fabrication d'une maison à l'autre au gré de l'attribution du fromage, mais que l'on s'est fixé dans le bâtiment le plus propice à cette fabrication, celui en particulier de David Siméon Rochat que l'on a pu admirer plus haut.

C'est donc là que l'on fabrique désormais. Et si l'on n'est pas véritablement au cœur du village, plutôt porté sur sa partie de gauche quand on le voit du lac, on a au moins désormais un emplacement fixe et peut-être plus commode que la plupart des autres cuisines de maison.

Le *lousage* peut signifier l'usage, comme aussi le louage. Dans les deux cas le sens reste le même, la maison est à la disposition du fromager pour le prix de 20 fl. Pour la demi-année.

Demi année seulement, car il est possible et même probable que pour le restant, le bétail est à l'alpage pour l'essentiel, ou que les vaches sont en partie taries, donc qu'il n'y a pas de lait à couler. Cette location doit en conséquence plutôt se faire en hiver et au printemps.

Tous les individus prouve que ceux-ci participent communément à une fabrication de fromage. Nous retombons sur le système du tour où celui qui aura le plus grand apport de lait aura le fromage. On ne peut imaginer pour cette époque une répartition en argent, système plus moderne qui n'interviendra que peu à peu, et plutôt sur la fin de ce XIXe siècle.

Il est probable que le lait coulé soit inscrit traditionnellement sur les bâtons, une partie restant au local de coulage, l'autre prise en charge par son propriétaire, le couleur. Les signes sont naturellement les mêmes sur l'un ou l'autre des deux bâtons. Système dit aussi coches.

Nous avons donc révélé ici, au Pont, et cela pour la première fois à notre connaissance, l'usage du système du tour. Il ne fait pratiquement aucun doute qu'il soit aussi en application dans les autres villages de la Vallée.

De ce premier type d'association va naître une nouvelle institution, la fromagerie, régie en société.

Assez curieusement, pour le Pont, celle-ci est mise en place, avec construction d'un bâtiment aux frais du village qui le louera à la nouvelle société, la même année 1811 ! Ainsi en ce temps-là se découvre pour la première fois des éléments capables de prouver l'usage du système du tour, et se construit l'une

des deux plus anciennes fromageries de la Vallée, la deuxième étant celle de l'Abbaye.

Le système du tour au Pont, comme aussi dans toute la région, n'a naturellement pas laissé de traces autres qu'écrites. Les bâtons ont été brûlés sitôt après que l'usage s'en soit perdu, et la photo n'existait pas encore en ces temps lointains où l'on pratiquait de telle manière.

Toutefois le système du tour perdura beaucoup plus longtemps en Franche-Comté voisine, de telle manière qu'il put être photographié.

En Franche-Comté, document exceptionnel. Le fromager, la grosse chaudière sur le dos et sur la tête, s'en va d'une ferme à l'autre où il procédera à la fabrication du fromage pour celui qui a le plus gros total de lait à son actif. Un commis l'aidera à transporter tout le matériel de fabrication qui se révèle ici assez sommaire. Que fête-t-on ce jour là ? Admettons dans tous les cas que c'est un monde assez rude et que vous ne confieriez pas votre porte-monnaie au gros bourgeois coiffé d'un chapeau haut de forme, prétentieux m'as-tu vu bouffi de son importance imbécile.

En revenant aux comptes ci-dessus, il y a d'autres écritures qui nécessiteraient que l'on s'y attarde. Cependant la situation n'est pas assez claire pour que l'on puisse en tirer des informations véritablement utiles.

Sur ce système de tour[4], on peut lire dans l'ouvrage « Monts et fromages »[5], le texte suivant :

[4] Sur ce système de tour, la littérature « fromagère » française est d'une richesse exceptionnelle, celle suisse est relativement insignifiante, comme si le problème n'avait jamais intéressé aucun historien économiste.
[5] « Montes et fromages », par Alain Bloc, Union régionale des CPIE de Franche-Comté, 1992, p. 34

Le fromage de maison en maison

Lorsqu'aux XVIIe et XVIIIe naissent les premières associations fromagères de paysans pour fabriquer le vachelin[6]*, les associés mêlent leur lait dans un grand chaudron commun, installé tour à tour dans l'âtre de chacun.*

Embauché à la bonne saison, d'avril à décembre, le fromager travaillait chez celui des associés qui détenait le tour de fromage et déménageait son matériel chaque fois qu'un autre associé parvenait à l'obtenir.

Dans de nombreuses communes existaient plusieurs fruitières, pratiquant le tour par quartiers, par communaux ou par regroupement de granges isolées.

En 1840, il y avait à Mouthe quinze fruitières dont seulement trois au village. La répartition des vaches par fruitière, ou rôle des vaches, était établie par l'échevin[7]*, ce qui semait parfois la discorde. Certains auraient préféré mêler leur lait à la meilleure fruitière !*

Il y a tout lieu de croire qu'au Pont, village beaucoup plus modeste que Mouthe, le système comprenait peut-être la totalité des participants à la fabrication du fromage. A moins que le nombre des couleurs de lait de l'époque ait aussi nécessité des regroupements par quartiers. Il n'y a malheureusement guère à espérer que de nouveaux documents permettront un jour d'éclaircir la situation qui restera donc à jamais telle qu'on a pu la reconstituer.

L'Abbaye

Nous passons maintenant au village voisin de l'Abbaye où une fromagerie sera de même établie en 1811.

Une demande de terrain est adressée à la Municipalité de la commune de même nom :

Au Citoyen Syndic et Membres composant la Municipalité de la commune de l'Abbaye,

Citoyens,

Les chefs de familles de l'honorable hameau de l'Abbaye s'étant déjà depuis plusieurs années réunis pour former une fromagerie, et n'ayant put avoir jusqu'à présent aucun local fixe ni même propre à la fabrication des fromages, vu que les cuisines sont pour la plupart construite de manière qu'elles sont très dangereuses et peuvent malgré toutes les précautions possibles occasionner de très grands malheurs en fait d'incendies, c'et pourquoi il importe beaucoup

---

[6] Les premières sociétés fromagères naissent plutôt vers la fin du XVIIIe siècle. Nous n'avons pas d'exemple de sociétés de ce type déjà au XVIIe siècle, ni sur Suisse ni sur France.

[7] Echevin : responsable du village sous l'Ancien Régime.

pour la sûreté publique que les fromages soient fabriqués dans des bâtiments uniquement construits pour cet usage.

C'est dans cette vue, Citoyens Syndics et Municipaux, que notre village vient vous requérir humblement de vouloir leur céder la place qu'occupe le bassin de la grande fontaine du village de l'Abbaye pour y construire un bâtiment pour une fromagerie, vous offrants de transporter aux frais du village le bassin de la dite fontaine devant la maison appartenant au village, place qui a tous égards est préférable à celle qu'il occupe actuellement. Notre village espère, Citoyens Municipaux, que vous prendrez en considération leur demande fondée sur l'utilité de pareils établissements relativement à l'économie domestique et sur ce que le village de l'Abbaye, se trouvant si serré et les bâtiments si rapprochés, qu'il n'existe ailleurs aucun local convenable pour y construire un tel bâtiment.

En attendant de vous, Citoyens, une réponse favorable, les chefs de famille de notre village vous prient d'agréer les vœux très sincères pour la conservation de vos personnes et la prospérité de la commune.

L'Abbaye, 26 mars 1811 *David Guignard, secrétaire*[8]

Cette missive nous permet de découvrir que le système de la fabrication à domicile et selon la méthode du tour, était aussi en usage au village de l'Abbaye. Ainsi :

Les chefs de familles de l'honorable hameau de l'Abbaye s'étant déjà depuis plusieurs années réunis pour former une fromagerie, et n'ayant put avoir jusqu'à présent aucun local fixe ni même propre à la fabrication des fromages, vu que les cuisines sont pour la plupart construite de manière qu'elles sont très dangereuses et peuvent malgré toutes les précautions possibles occasionner de très grands malheurs en fait d'incendies…

Cette seconde preuve formelle permet d'envisager un système du tour généralisé autrefois à la Vallée de Joux avant que n'y fussent construites les premières fromageries dès 1811.

Aucune comptabilité en provenance du village de l'Abbaye ne nous permettra d'affiner nos propos sur ce sujet.

[8] AHA, BA1

Les Charbonnières

Tournons-nous maintenant du côté des Charbonnières. Un acte d'avril 1834 pourrait faire croire que les paysans de ce village ne connaissaient pas vraiment le système du tour avant de se décider pour la construction d'une fromagère. Le préambule de l'acte constitutif de cette nouvelle société le donne tout au moins à supposer. On lit :

Nous les soussignez propriétaires de fonds et de bétail du village des Charbonnières, ayant une parfaite connaissance du bénéfice qu'il y a de mêler son lait, afin de pouvoir fabriquer du fromage, bénéfice constaté par les mêlages qui ont lieu dans les villages voisins…

Connaissance du système qui ne viendrait que de ce qu'il s'est fait dans les villages voisins, en particulier au Pont et à l'Abbaye où les prémices d'une véritable industrie fromagère datent déjà de près d'un quart de siècle à ce moment-là.

A la suite de cette volonté d'établir une fromagère, on construit et l'on concocte un ***projet de règlement pour la fromagerie du village des Charbonnières commencé en forme de société le 4e mars 1838 –*** *ACL, JBH1 -*

Chapitre premier

Article premier. Nous les soussignés voulant composer une association pour fabriquer des fromages, ou autres, parce que celui qui aura le lait en fera la marchandise qui lui semblera bon, et avons arrêté dans l'intérêt de tous les conventions suivantes.

Système du tour appliqué dès la constitution de la société certes, mais sans que l'on ne sache ce qui s'est réellement passé avant. Des informations pourraient se faire voir, d'une part dans les livres de comptes du village des Charbonnières lui-même, d'autre part dans le livre de comptes de Henri-Frédéric Rochat régent[9].

Le Séchey

Les archives du village du Séchey nous renseignent pour l'heure mieux que celles des Charbonnières.

Du 23 septembre 1814. Délibéré de faire une fromagère cet automne sur les mêmes conditions que du passé. Le recteur Henry Lugrin, est nommé pour

[9] Ces documents à découvrir dans les AHC.

proud'homme pour faire le nécessaire comme du passé et de procurer les ustensiles au meilleur marché que possible[10].

Nous sommes quelque vingt ans avant la construction d'une fromagerie.

Cette note anodine est riche de renseignements et d'interrogations.

En 1814 il n'y a pas encore de fromagerie au Séchey. Donc le terme cité plus haut signifie faire le fromage. Cette fabrication de village antérieure à celle pratiquée dans un bâtiment construit tout exprès, prouve que l'on n'avait pas attendu des locaux adéquats pour produire du fromage en société. Et où faire celui-ci, si ce n'est dans l'une ou l'autre des maisons comme cela se pratique partout ailleurs ? Nous touchons-là au système du tour, qui voyait le fromager, on ignore naturellement de qui il s'agit, l'un quelconque de nos fruitiers de montagne on l'imagine, se déplacer tour à tour dans chacune des maisons du village où la fabrication pouvait être possible, naturellement dans les grandes et antiques cuisines où la surface de base de la cheminée permettait aisément de placer un chaudron pour y fabriquer le fromage du jour.

Intérieur de la cheminée chez Bertrand Trachsel. Il est possible que l'on ait fait le fromage au-dessous. Où l'on découvre encore les bonnes vieilles pierres d'autrefois.

[10] AHS, AA3bis

Le petit lait a-t-il débordé de la chaudière dans cette maison, ancienne propriété de la famille Dépraz ? Il n'y aurait rien là d'impossible.

Celui-ci était alors à disposition de celui qui avait accueilli la fabrication en vertu du plus gros total de lait coulé. Et ainsi de suite, le fromage du lendemain étant toujours pour le couleur de total immédiatement inférieur.

La quantité de lait coulé s'inscrivait sur deux planchettes selon un code défini, l'une appartenant au couleur, l'autre restant au fromageur ou fromager.

Ce système permettait naturellement à un gros couleur de lait d'avoir plus souvent son tour qu'un petit paysan qui ne livrait qu'une toute petite goutte. Il est naturellement concevable que tous les producteurs de lait ne participaient pas à ce tournus et utilisaient leur lait à leur guise. Il fallait en effet une bonne dose d'esprit communautaire pour accepter un système peut-être quelque part un peu frustrant, mais très certainement le plus rentable quand même.

Il est aussi possible que ce système du tour, né probablement au XVIIIe siècle, ait débouché sur une fabrication de vacherins ou de tommes plutôt que de fromage, la quantité de lait alors produite en fin de saison, après la descente, n'étant plus suffisante pour fabriquer un produit aussi conséquent.

Quoiqu'il en soit, il fallait non seulement un fromager, mais aussi des ustensiles en conséquence, soit chaudron – on pouvait louer l'un de ceux utilisés dans les alpages – tranche-caillé, débattoir, moule à fromage ou formes à vacherin, etc…

Mais déjà on envisagea l'installation d'une vraie fromagerie. Le devis est du 28 juillet 1834. Il est libellé en ces termes :

Séchey, fromagerie. Devis dressé à la réquisition des membres de la société de la fromagerie du Séchey pour la construction d'un bâtiment pour fromagerie, de 30 pieds de front sur 35 de profond, qu'ils veulent construire au Séchey, commune du Lieu.

1o La charpente entière du dit bâtiment.

2o La couverture du toit de 35 sur 42, encelles et lambris, celle de la chape du côté du vent, de 30 pieds sur 13, et celle du côté de bise de 30 pieds sur 6.

3o Une paroi en planches de chaque côté vent et bise de 30 pieds sur 6.

4o Les 2 planchers de la cuisine de 23 pieds sur 14, 6 solettes de 23 pieds, 6 poutres de 24 pieds, une cheminée en bois de 13 pieds de flèche.

5o Une chambre à lait de 27 pieds sur 8, les 2 planchers, 14 poutres et solettes de 8 ½ pied.

6o Une dite pour les fromages de 18 pieds sur 8, les 2 planchers, 14 poutres et solettes de 8 ½ pied.

7o Une dite pour le fruitier de 18 pieds sur 8, les 2 planchers, 14 poutres et solettes de 8 ½ pieds.

8o Les montants en plateaux de 3 portes, les portes en planches.

9o Les escaliers fermés pour monter au galetas.

Pour le tout septante-deux plantes.

Sont signés : Louis Capt municipal, F. Samuel Guignard syndic, D. Golay, municipal, L. Piguet, municipal, David Berney maître charpentier, au Sentier, le 24 juillet 1834.

Vu et approuvé en assemblée de trois communes au Sentier le 28 juillet 1834[11].

Tout y est. La construction faite, il ne restera plus qu'à acheter le matériel et à engager un fromager. Et naturellement à établir un règlement en bonne et due forme. Un article du premier règlement de 1836 prouve un passé déjà ancien dans la fabrication du fromage :

Nous les soussignés, propriétaires des fonds et de bétail du village du Séchey, ayant une parfaite connaissance du bénéfice qu'il y a de mettre son lait afin de pouvoir fabriquer du fromage, bénéfice qui a été constaté par le mélange qui a déjà eu lieu à différentes époques, étant animé d'un intérêt commun afin que chacun puisse tirer parti de son lait, nous avons fait les convenus de ce qui suit.

Article 1 : Qu'il sera bâti une fromagerie soit chalet sur le local qui est propre et d'après le plan adopté, qui sera commun à tous les intéressés souscrivants[12].

[11] ACL, S9

[12] Archives de la Société de laiterie du Séchey, voir aux archives communales du Lieu

Chose curieuse, lors des règlements de 1869, il semble que l'on en soit toujours au vieux système du tour, et alors même que les différents articles semblent mettre en place une organisation véritablement moderne dans la gestion du lait du village. Ainsi :

Article 36

Il adjuge le produit du lait destiné à faire le plus prochain fromage au sociétaire qui a le plus de lait inscrit à son avoir et lui en donne connaissance dès la veille.

Cet article montre que l'on pratiquait encore le système du tour au Séchey à ce moment-là, soit en 1869, c'est-à-dire qu'obtenait le fromage ou un produit similaire celui qui avait le plus gros actif sur le registre ou à son bâton, pour le cas où ce système eut été encore employé, chose peu probable, encore qu'à l'article 35 il n'est nullement parlé d'un grand livre et de livrets.

Chose plus surprenante encore, quand il fut nécessaire de réviser ces règlements en 1925, de les moderniser en quelque sorte, l'article 36, qui traitait du même objet que ci-dessus et compris dans les obligations du fromager, reprenait les mêmes mots :

Il adjuge le produit du lait destiné à faire le plus prochain fromage au sociétaire qui a le plus de lait inscrit à son avoir ; il lui en donne connaissance dès la veille[13].

Il nous apparaît impensable que l'on ait gardé le système du tour jusqu'à cette époque-là, d'autant plus qu'alors, et depuis longtemps, le lait était racheté par un laitier qui s'occupait lui-même de sa fabrication puis de la commercialisation des produits.

Il y eut simplement que le copiste reprit les articles sans guère s'interroger sur le sens de ceux-ci, et que surtout il ne s'autorisa pas à épurer une matière qui datait de plus d'un bon demi-siècle.

[13] ACL, JBK2

Elle est là, la fromagerie, toute seulette encore, avec entre elle et la maison du premier plan, un grand vide laissé par un voisinage incendié au XIXe siècle et non reconstruit.

Le Lieu

L'histoire attentive de cette société n'ayant pas encore été faite, nous reportons à plus tard nos considérations quant à un éventuel système du tour.

Combenoire

Le règlement du 2 avril 1846 prouve la survivance du système du tour par son article dix-septième :

17o Il sera loisible à celui qui aura le lait d'en vendre au prix de douze rapes et demi le pot vaudois ou d'en faire tel autre usage qui lui conviendra, moyennant que ce soit dans la fromagère et que la quantité de pot de lait ne dépasse pas celle fixée par la commission pour le fromage.

Système également prouvé par l'article cinquième, du 21 juillet 1849, des conditions d'engagement du fromageur :

5o Il lui sera donné deux repas le jour qu'il fera le fromage par le propriétaire du dit fromage.

Les nouveaux règlements de 1860 témoignent toujours d'une survivance du vieux système :

7o Le fromageur doit être ponctuel à l'heure pour mesurer, marquer et couler le lait en présence de celui pour qui on le reçoit ; il doit le marquer exactement et à l'instant, et selon les directions qui lui seront données par la Commission qui vérifie ou fait vérifier les marques du lait, par deux délégués au moins tous les huit jours.

Cet article est aussi le seul de notre connaissance à faire état des marques du lait qui se faisaient donc sur des bâtons soit coches. Le double de celles-ci devait rester à la fromagerie. En témoigne les comptes de 1846 :

1846

A Henri Cart de Combenoire, pour deux seilles à eau pour la fromagère, 1/2/.
A Philippe Piguet, municipal de la Tilliette, pour avoir rangé les bancs de la fromagère ainsi que de procurer le mobilier, ./8/.
A Henri Cart de Combenoire, pour une seille à mesurer le lait, est 1/./.
Au dit pour deux seillons pour la fromagère, est, ./6/5
Plus au dit, pour un porte chaudière en bois, 0/2/.
A Ferdinand Piguet, pour la joge à mesurer le lait, 1/./.
Au dit pour perches et perchettes fournies pour la fromagère, est 1/./.
Plus pour un petit escabeau, 0/3/.
Idem, pour les planches mises à la cheminée de la fromagère et cloux, 1/6/.
Plus pour bois et façon d'une petite caisse pour mettre les doubles des coches, 0/8/.[14]

La fromagerie de Combenoire, construite en 1844, active jusque dans les années 1870, donc en service une bonne trentaine d'année, selon ce que l'on peut supposer, en était restée à l'antique système du tour. Celui-ci, depuis longtemps obsolète, n'avait nullement contribué à la survivance d'un établissement apparemment destiné à un avenir meilleur.

[14] Information capitale qui nous prouve pour la première fois à la Vallée de Joux à notre connaissance l'usage des bâtons ou coche pour la comptabilité de chacun des couleurs. En clair, il y a deux bâtons identiques pour chaque utilisateur. Le fromager indique l'apport de lait sur le bâton qui reste à la fromagère comme il l'indique aussi sur le bâton du couleur que celui-ci emporte avec lui. On ne doit donc pas oublier son bâton à la maison, sous peine d'y retourner le chercher. Il n'a jamais été retrouvé nulle part un seul de ces bâtons, pour la simple raison que dès que ce système fut abandonné, les bâtons furent purement et simplement brûlés. Ce serait un vrai miracle que de tomber sur une de ces pièces aujourd'hui.

402004

MÉMOIRES

D'AGRICULTURE,

D'ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE,

PUBLIÉS PAR

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE,

Imprimés par Arrêté de M. le Conseiller d'État, Comte de l'Empire, Préfet du Département.

TOME XV.

A PARIS,
De l'Imprimerie et dans la Librairie de Madame HUZARD (née VALLAT LACHAPELLE), Imprimeur de la Société d'Agriculture, rue de l'Éperon-St-André-des-Arts, n°. 7.

1812.

RAPPORTS

Faits à la Séance publique de la Société, le 6 septembre 1812, sur les divers Concours proposés pour cette année.

1°. *Rapport sur le Concours pour le perfectionnement de la Fabrication des fromages* (1).

Il se fabrique en France une immense quantité de fromages de diverses sortes; mais la nature de la plupart de ces fromages ne permet pas de les conserver au-delà de quelques mois et de les envoyer au loin : aussi est-il à désirer, non-seulement que la fabrication de ceux dits de Gruyère, qui a lieu dans quelques points des départemens des Vosges, du Jura et du Doubs, s'étende à toutes les parties de l'Empire, mais encore qu'il en soit fait dans le genre de ceux de Parme, de Chester et de Hollande.

La Société, voulant fixer sur cet important objet d'économie rurale l'attention des agriculteurs françois, avoit proposé en 1807 deux

(1) Commissaires, MM. *Parmentier, Molard, Saint-Martin-Lamotte, Lasteyrie,* et *Bosc*, rapporteur.

prix, le premier de 2,000 francs, le second de 1,000 francs, pour les deux propriétaires ou fermiers qui auroient fabriqué, dans le courant d'une année et dans un canton où l'on n'en fabriquoit pas auparavant, la plus grande quantité de l'une des espèces de fromages ci-dessus désignées; cette quantité devoit être de 500 myriagrammes au moins, et la qualité des fromages ne devoit pas être inférieure à celle des fromages de même sorte recherchés dans le commerce.

Ce concours, qui avoit été proposé pour 1809, n'ayant offert aucun résultat à cette époque, la Société le prorogea à l'année 1812.

Deux concurrens se sont présentés à ce second concours avec des fromages façon de Gruyère ou de Suisse. La Société regrette que quelques autres établissemens de ce genre qu'elle connoît, tel que celui de la Mandria près Turin, formé par une société, et celui de la Mothe-Beuvron dans le département du Loiret, monté par M. *Motowski*, n'aient pas aussi envoyé des produits de leur fabrication; elle regrette encore plus que personne n'ait tenté d'imiter les fromages de Parme, de Hollande et de Chester, qui sont d'une qualité supérieure à celle des fromages de Gruyère et d'une conservation plus longue.

L'un des concurrens est M. *Charles Lullin*, de Genève, correspondant de la Société, connu par divers ouvrages estimables sur l'agriculture, et qui a publié, il n'y a pas long-temps, un traité sur les associations rurales pour la fabrication des fromages. Il a envoyé deux fromages façon de Gruyère, d'inégale grosseur, fabriqués en plein gras par une association qu'il a organisée à Archamp, près de Genève, et qui réunit soixante-dix vaches.

Le plus petit, qui pèse un peu moins de 8 kilogrammes, a été fait en juin, époque à laquelle dans ce pays les vaches se nourrissent pour un quart au moins de bourgeons de vigne. Ce fromage, fabriqué du superflu d'un plus gros destiné à être envoyé au concours, mais qui a été brisé par accident, ne peut servir à juger la fabrication, parce que, comme l'observe M. *Lullin*, le fromage en petit volume n'est jamais aussi bon que celui qui est fait en grandes masses; il prend trop de sel, se perce d'yeux irréguliers et perd plus vite de sa qualité. Les commissaires de la Société ont reconnu la vérité de ces observations; car le fromage en question qui avoit paru le meilleur lorsqu'il fut goûté pour la première fois, c'est-à-dire le 12 janvier dernier, étoit, à leur avis, inférieur à l'autre le 12 avril suivant.

Le plus gros, pesant 21 kilogrammes, a été fait en septembre et provient de vaches qui avoient vécu en grande partie de repousses de trèfle et de luzerne, et d'herbes crues dans les vignes et sur les chaumes. Ce fromage, qui étoit gris et mal pourvu d'yeux, avoit, comme je viens de le dire, paru d'abord inférieur au premier; il lui étoit supérieur quatre mois après.

A ces fromages M. *Lullin* a joint, 1°. un mémoire très-bien fait sur quelques circonstances de leur fabrication et sur les avantages des associations rurales qui facilitent les moyens d'en fabriquer par-tout; 2°. une attestation authentique qui prouve qu'il a été fabriqué dans son atelier 577 myriagrammes de fromage dans l'espace d'une année, du 15 novembre 1810 au 15 novembre 1811.

L'autre concurrent est M. *Félix Lepelletier*, propriétaire au Tilleul, arrondissement de Dieppe, département de la Seine-Inférieure. Il a remis un fromage de moyenne grosseur, produit de la fabrication de dix-huit vaches qui lui appartiennent, et un morceau d'un autre qui est fabriqué depuis trois ans.

Le premier, goûté à son arrivée le 12 février dernier, a paru avoir une pâte plus ferme, plus

jaune, des yeux plus nombreux et une saveur plus délicate que ceux de M. *Lullin*. Goûté de nouveau le 12 avril suivant, il a été trouvé si peu différent du gros de M. *Lullin* qu'il n'a pas été possible de décider lequel méritoit la préférence.

Le second a paru très-bien conservé; sa croûte avoit le goût du Roquefort à s'y méprendre.

M. *Félix Lepelletier* a remis avec ces échantillons un mémoire dans lequel, après avoir indiqué ce qu'il a remarqué de favorable ou de défavorable à la fabrication de cette sorte de fromage, il annonce que, depuis quatre ans qu'il a formé son établissement, il en fabrique entre 3 ou 4 milliers de livres par an; mais il a omis de faire constater ce fait par des attestations des Autorités locales, comme l'exigeoit le programme.

Les commissaires de la Société ont reconnu que les quatre échantillons de fromage présentés étoient bons dans leur espèce, et complètement dans le cas de concourir sous ce rapport aux prix proposés; car même dans les pays où on fabrique les meilleurs fromages de ce genre, il y a des variations dans leur qualité plus considérables que celles que ces échantillons ont of-

fertes; variations qui tiennent à la race des vaches, à leur état au moment de la traite, à la nature des pâturages, à l'époque de la fabrication, à la qualité et à la quantité de la présure, au plus ou moins de cuite, de brassage, de sel, aux soins du magasin, etc.

Mais la Société considérant, d'un côté, que l'établissement de M. *Lullin* est dans un pays trop voisin de ceux où la fabrication des fromages de Gruyère est établie pour que cette circonstance, sans rien ôter à l'utilité réelle de cet établissement, ne diminue pas cependant jusqu'à un certain point le mérite de l'avoir formé et les avantages de l'exemple donné; de l'autre, que M. *Félix Lepelletier* n'a pas justifié authentiquement de la quantité de fromages qu'il a fabriquée, quantité d'ailleurs qui, d'après ce qu'il annonce lui-même, ne s'élève qu'au tiers environ de celle que le programme exige, la Société a décidé qu'il n'y avoit pas lieu à accorder les prix, et elle a prorogé le concours à l'année 1815.

Cependant, comme MM. *Charles Lullin* et *Félix Lepelletier* ont bien mérité aux yeux de la Société : le premier, par le zèle avec lequel il travaille à étendre la fabrication des fromages au moyen des associations; le second, pour en

avoir établi une fabrique dans le voisinage de la mer et avoir par-là donné un exemple utile qui trouvera sans doute des imitateurs, elle leur a accordé à chacun une médaille d'or à titre d'encouragement.

Collection « Economies laitière et alpestre »
No 194

Rémy Rochat

LE SYSTEME DU TOUR DANS LA FABRICATION DU FROMAGE A LA VALLEE DE JOUX

Editions Le Pèlerin
2020