

Les fromages

Les fruitières. — La production du gruyère de Comté ou Comté est une des grandes industries nourricières du pays. Les trois départements du Doubs, du Jura et de l'Ain en ont fabriqué, en 1965, 30 millions de kg dont la moitié pour le département du Jura.

A la base de cette fabrication se trouve la « fruitière », coopérative formée entre les producteurs de lait d'un ou plusieurs villages. C'est là un des traits les plus anciens et les plus caractéristiques de la vie jurassienne. En 1264, on fabriquait déjà, sur les hauts plateaux du Doubs, du « froumaige de fructère » (fromage de fruitière). La coopération est une nécessité, dans un pays où les fermiers ont rarement plus de quinze vaches. Une vache donne en effet, en moyenne, six litres de lait par jour et un seul gruyère de 50 kg en réclame six cents environ.

L'heure de la traite ne passera pas inaperçue. On verra à ce moment, dans les villages, des femmes, des jeunes gens, plus rarement des hommes, se diriger vers la fromagerie, ou chalet, portant le lait récolté dans des seaux, des hottes, à âne, en charrettes à bras ou attelées à des chiens, ou d'une façon plus moderne dans des remorques tirées par des tracteurs, des automobiles. Ces moyens de transport rudimentaires ont limité jadis le rayon d'action de la fruitière et, par suite, le nombre des associés qui, nulle part, ne dépassait cinquante. Maintenant ce chiffre ne dépend que du nombre de producteurs de lait du village. Le touriste pourra visiter un des 1 200 chalets comtois (demander l'autorisation sur place).

Fabrication du « Comté ». — Le lait est écrémé d'une quantité correspondant à 6 ou 7 g de beurre par litre — il en reste la valeur de 34 à 35 g — puis versé dans de grandes chaudières en cuivre contenant de 500 à 1 300 litres, chauffé à 33° environ et coagulé avec la présure. Après décaillage, le fromage est brassé et chauffé de 54 à 56°, recueilli dans un moule en bois et pressé; la meule atteint un poids de 35 à 50 kg. Ensuite commence l'affinage : le fromage est d'abord mis en cave froide, quelques jours, salé et frotté pour accélérer la formation de la croûte; il fait ensuite un séjour d'environ six mois en cave « chaude » (18 à 20°) pendant lequel on frotte la croûte avec un chiffon imbibé de sel dissous pour favoriser le développement d'une flore microbienne spéciale, la « morge », qui contribue à donner à la pâte un goût plus prononcé.

Le profane considère souvent que plus il y a de trous dans le gruyère, meilleur il est. L'amateur jurassien n'est pas de cet avis. Le Comté le plus fin de pâte, le plus riche en matières grasses est peu « ouvert ». Ce n'est pas sans goguenardise que les fromagers expédient aux Parisiens les gruyères troués comme des écumoirs, dont ils sont friands.



(D'après photo Trincano, Lyon.)

Salage des fromages de gruyère.

Du « bleu » à la « crème de gruyère ». — Aux environs de Morez, on fabrique, dans la localité du même nom, le « morbier », de pâte moins fine, qui a la dimension d'un gros port-salut. Il est fait de deux disques accolés dont les faces sont préalablement frottées de suie de bois, ce qui fait paraître un joint noir au milieu. Le « bleu du Haut-Jura », fromage persillé (des points verdâtres dans la pâte rappellent le persil haché), est surtout produit aux environs de Septmoncel et de Gex. Le « vacherin », qui ne doit pas être confondu avec l'entremets du même nom, est un fromage à pâte molle.

Enfin, depuis 1917, des usines dont les plus importantes sont installées à Dole et à Lons-le-Saunier, fournissent la « crème de gruyère » et d'autres fromages fondus pour tartines. Pour cette fabrication, on utilise des fromages de bonne qualité, mais de présentation défectueuse. Fondus à chaud, ils donnent une pâte qui est moulée en disques ou en portions. La production régionale s'est élevée à environ 20 000 tonnes en 1965, dont 3000 tonnes pour la crème de gruyère proprement dite.

Toute cette industrie laitière reçoit son impulsion de deux écoles nationales de laiterie installées l'une à Namirolle, près de Besançon, l'autre à Poligny. Elles sont parvenues à modifier des habitudes séculaires où l'hygiène et la propreté étaient préoccupations mineures. Peu à peu, l'esprit scientifique s'est introduit dans des méthodes de travail qui, jusqu'alors, reposaient sur la tradition et sur ce « sens fromager » que confèrent l'hérédité et une longue pratique.