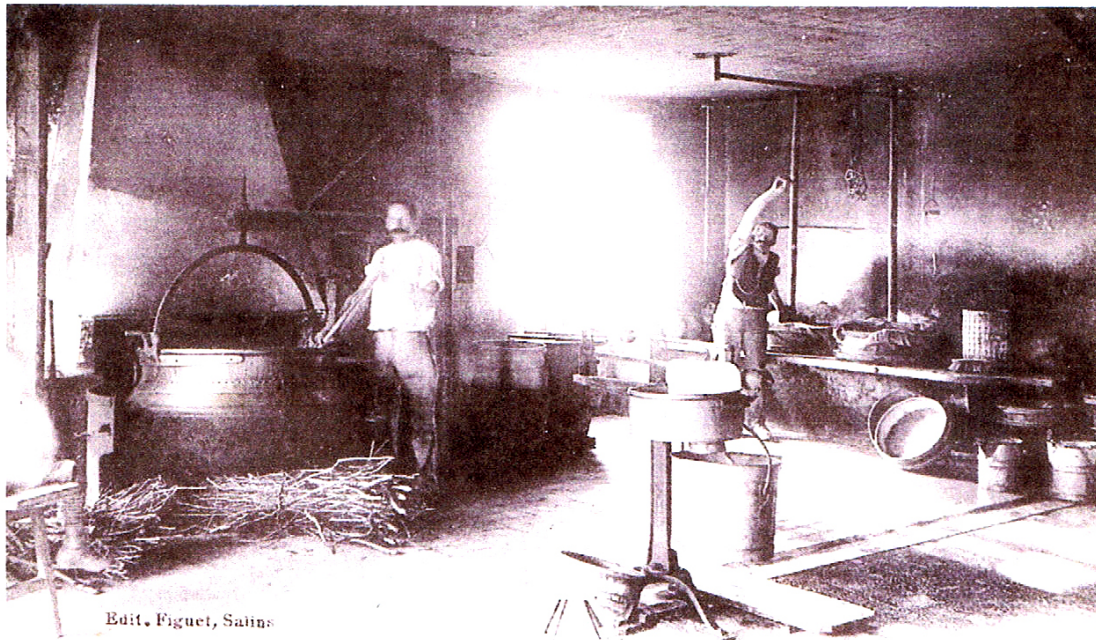


Raoul Sebile « Champagne », 1901 :

Chalet, fruitière ou fromagerie

Si le mot chalet sert à double sens dans notre contrée, les termes de chalet, fruitière ou fromagerie sont indifféremment employés pour désigner le local dans lequel se fait la fabrication du fromage. On suppose que ce fut par les relations qui s'établirent à la suite de la donation faite par Sigismond, roi de Bourgogne, à l'abbaye d'Agaune, que notre pays de Scodingue prit exemple sur cette abbaye, et profita des leçons données par celle-ci. Nos premiers fromages nous sont vraisemblablement venus de la Gruyère. Pour les uns, le mot fruitière dériverait du mot patois fribourgeois *fret* qui signifie fromage ; d'où *fretier*¹, fromager. Ce qui confirmait cette origine, c'est qu'un de nos compatriotes écrivait, en 1636, en pleine guerre de 10 ans, qu'il avait vu un soldat suédois emporter du village d'Amancey le *fretièrre* communale, ou la chaudière du chalet.

Pour les autres, et d'après un savant Bisontin, M. Castan, ce terme proviendrait du mot latin *fructus*, fréquemment employé sur d'anciens textes dans le sens de redevance en fromage pour amodiation des pâturages alpestres. Une charte de 1288 relate, en effet, à Deservillers, la fabrication des *fromaiges de fructère*.



Edit. Fiquet, Salins

146 SALINS-les-BAINS - Intérieur de la fromagerie de Bligny (fabrication annuelle 2 000 kgs. de Gruyère)

L'industrie des fromages, en tant que fabrication réglée, n'est point aussi ancienne qu'on pourrait le croire. Les fabriques de gruyère ne datent guère que

¹ Fruitier sur suisse.

du XVI^e siècle, et les ramifications dans la Franche-Comté ne remontent point au-delà de 1751.

Tout d'abord, il n'existait pas de chalet commun de fabrication ; pourtant le gros fromage rond se faisait isolément dans les villages depuis le XVI^e siècle. Elle s'opérait dans chacune des fermes groupées entre elles et à tour de rôle ; chaque jour l'outillage se transportait de foyer en foyer ; on retrouve en maints endroits, sous la vaste cheminée, la potence à laquelle se suspendait la chaudière banale, et les sociétaires du même groupe apportaient leur lait à titre de prêt et à charge de réciprocité ; c'est ce qui explique le mode d'association *au petit carnet*, où le produit journalier et la crème prélevée appartenaient à l'associé qui avait livré la plus grande quantité de lait.

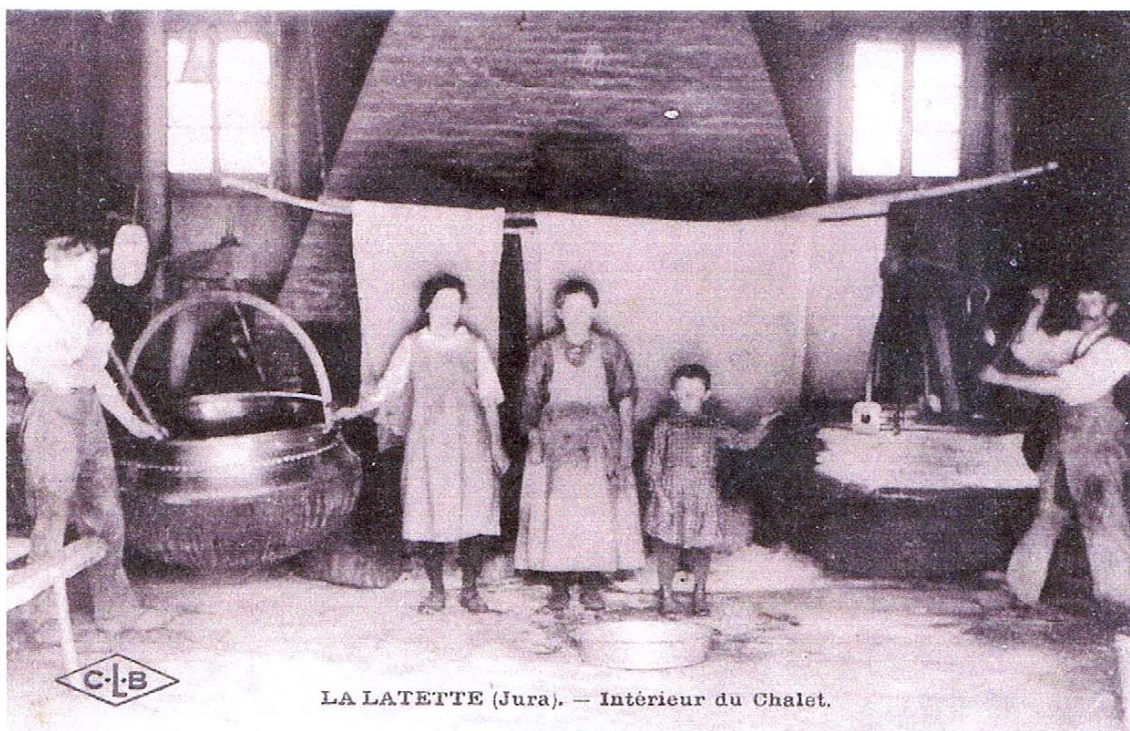
Sur un bail datant de 1828, une clause stipule même que : « *Pour l'exploitation du domaine, le preneur devra constamment avoir la quantité de douze vaches laitières, au moins, dont le lait sera porté à la fruitière de Montrivel, trant qu'elle existera, sans que le sieur laissant puisse rien exiger sur le produit de ces vaches* ».

Ce mode d'attribution *au petit carnet*, tend à disparaître pour être remplacé par celui du *grand carnet*, où les fromages constituent l'actif social et sont vendus au profit de tous et suivant le chiffre des apports. Ces termes de *petit carnet* et de *grand carnet* ne doivent pas être pris au sens de petit livre où l'on prend journellement des notes. Ils étaient plus rudimentaires et consistaient en deux morceaux de bois blanc qui se juxtaposaient à chaque apport du sociétaire matriculé sous une rubrique quelconque, et sur lesquels *le fretier* inscrivait en signes hiéroglyphes cet apport. On appelait cela *la taille*, dont une partie était remise au sociétaire et l'autre représentait le côté de l'un des feuillets de grand livre de l'association. Longtemps les fruitières s'administrèrent par des règles traditionnelles ; on élisait cinq gérants qui nommaient un chef ou président et choisissaient le fromager. Un seul apport de lait valait engagement pour toute la campagne en cours. Les fraudes étaient rigoureusement réprimées. Plus tard les statuts furent rédigés par écrit et des chalets spéciaux bâtis par les communes et les particuliers.

Pour se rendre compte de cette industrie, il faut la voir en pleine activité dans nos beaux sites montagneux, voisins et rivaux de la Suisse, au milieu des sombres et majestueuses forêts de sapins et des immenses pâturages où paissent en liberté et par centaines les vaches laitières de race comtoise ou montbéliarde au pelage rouge et blanc. Telle est l'industrie qui fait vivre des milliers de travailleurs et qui est née dans la Comté, comme semble l'indiquer la vieille dénomination française de ses produits, le *vachelin*, encore usitée, ou dans la Suisse d'après le nom plus récent de *gruyère*.

Le produit est dit *imitation gruyère* ou *comté*. Qu'importe ; les herbages sont les mêmes des deux côtés des monts, les troupeaux diffèrent peu et non plus les cultures.

Un chalet communal fut établi dans la rue d'Ain en 1829, et un autre proche le presbytère en 1824². Depuis 1888, époque à laquelle l'Etat créa en ce genre des écoles, la ville, par suite de l'abandon de la culture, convertit, en 1895, celui proche du presbytère en un chalet modèle conforme à ceux de l'Etat, et vendit, en 1896, le terrain et le chalet de la rue d'Ain. Le lait est apporté à la fruitière ou chalet, par chaque sociétaire adhérent à cette sorte de communauté. Un syndic, nommé par ces sociétaires, est chargé de la gestion générale et des fraudes qui pourraient se commettre outre celles, et conformément à la loi, que pourraient rencontrer le chimiste délégué à ce sujet et chargé de la vérification du premier *ad unum*. Une sévère sanction judiciaire en réprime les abus, et en exclut à jamais le sociétaire coupable.



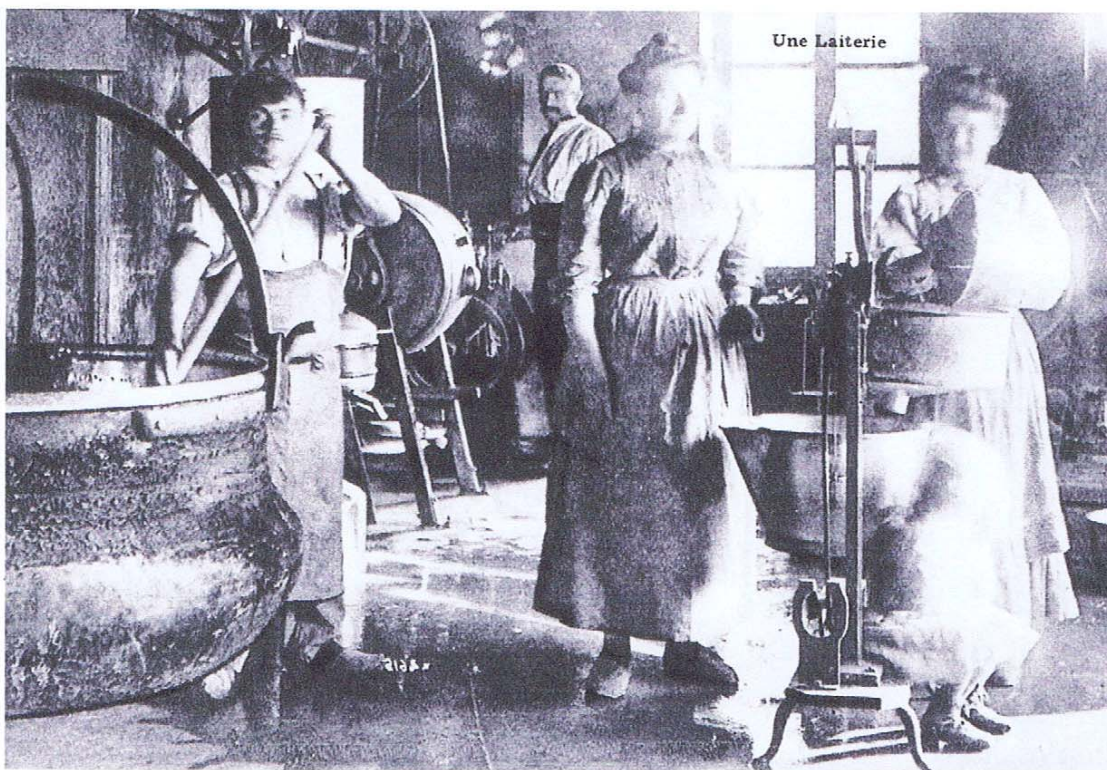
LA LATETTE (Jura). — Intérieur du Chalet.

Là, au chalet communal, vers les quatre heures de l'après-midi, arrive de différents côtés une procession de femmes et de gars du pays, de jeunes femmes robustes à l'œil éveillé, les uns transportant à la main dans le *grélet* ou *seillot*, jolie seille de sapin, les autres sur le dos la petite *bouille* de bois blanc ou de fer blanc, d'autres encore accompagnant certains animaux auxquels se donne une partie de nos mépris ou surveillant des voiturettes légères traînées par les chiens, et venant tous livrer tour à tour le lait qu'ils viennent de traire au mesurage du fromager, lequel marque au fur et à mesure sur *la taille*, la quantité constatée.

Le pesage se fait aussi rapidement que le permettent les querelles et les reproches qui s'entremêlent, puis tout le liquide va s'engouffrer dans la grande

² A Champagnolle.

chaudière étincelante où s'écouler doucement dans les *rondots* de la chambre fraîche, ou chambre consacrée à l'écémage³. La même opération a déjà lieu le matin et il en est ainsi dans tous les villages environnants. Pour opérer, le fromager commence par verser dans sa chaudière le lait écrémé, puis il parfait sa quantité par adjonction immédiate du lait frais qu'on lui apporte. La chaudière suffisamment pleine, il commence ses rudes manœuvres en attisant l'ardeur du feu, brassant avec son *débatu* 400, 500, 1000 litres de lait ; puis, lorsque le liquide est chauffé à point, il verse à doses calculées la *présure* qui fait cailler le lait, et, brassant à nouveau puis découpant la caséine en menus grains, par un vigoureux effort il ramène à lui dans une toile les grumeaux caséineux convertis en une masse solide qu'il porte sous la presse dans un cadre rond où le fromage prend sa forme, s'égoutte et se solidifie après une pression violente de quelques heures pour lui donner sa forme de meule.



Indépendamment de la première pièce où fonctionne la chaudière, le fromage, ainsi rendu solide et compact, est transporté à la cave où s'étagent sur des planches des centaines de meules, sorte de bibliothèque d'un nouveau genre, où

³ Chambre dite chambre à lait, tout au moins sur Suisse.

Je suis vrai Fribourgeois du pays de Gruyères,
Où les vaches la nuit, dorment dans les bruyères,
Les paysans d'ici m'ont voulu pour fruitier,
Et je trouve, ma foi, que c'est un bon métier.

Tout bien considéré, j'ai dans cette commune,
Une position charmante et peu commune;
D'autant qu'avec des bras dodus comme ceux-cis
L'ouvrage ne me met nullement en soucis.

Autant de seaux de lait dans mon chaudron je brasse,
Autant de frais minois tous les matins j'embrasse,
Quand les filles, jurant toujours ne pas vouloir,
Viennent l'une après l'autre autour de mon couloir.

Chez nous les filles font de bien autres femelles,
Des fermes de six pieds, aux robustes mamelles;
Et des mollets plus doux que jamais ne le fut,
Un canon de Fribourg couché sur son affût.

Cela, c'est assez vrai; mais las, tout se compense :
Chez nous, les fruitiers n'ont pour se garnir la panse
Que du lait fade et blanc au fond de leur chalet;
Le vin rouge d'ici davantage me plaît.

Allons, la belle enfant, donnez donc votre *taille*,
Que je marque dessus par une croix de *taille*,
Comme quoi vous aurez le fromage demain :
Et les amours, sont-ils toujours en bon chemin ?

A quand la noce ? A t'on déjà fait les emplettes ?
Vos douzaines de tout doivent être complètes.
Car votre père dit souvent en souriant
Que vous aurez de tout douze en vous mariant.

Après tout, il en a bien le droit, ma mignonne.
Et vous, vieille Goton, dont le museau trognonne,
Ne pourra t'on donc pas vous faire décrotter
Quelque peu votre seille avant de l'apporter ?

Quand votre crasse aura fait brécher mon fromage,
Sur qui retombera, s'il vous plaît, le dommage ?
Sur le fruitier ... La vieille, a large, et dépêchons,
Allez voir si chez vous il reste des torchons.

Ah, vous voici Jean-Claude, heureux célibataire,
Vos vaches ont un ventre à balayer par terre;
Nous marquerons aujourd'hui trois pintes un chauveau,
Mais dans peu vous aurez chaque semaine un veau.

Dans trois jours, c'est pour nous qu'on travaille, Claudine;
Noubliez pas qu'aussi c'est chez vous que l'on dîne,
Et de votre salé mettez cuire un quartier;
Que diable, on peut bien faire honneur à son fruitier.

Puis viendra la Saint-Jean; pour ce jour-là, ma chère,
Plus vestige de crème à mettre à la beurrière;
Le fromage est alors gratis pour le curé,
Chez qui le bon fromage est toujours adoré.

Voici mon bâton blanc, ma toile et ma présure,
Tenez, vous allez voir si j'ai la coupe sûre
Et s'il me faut, à moi, bien des coups de filet,
Pour pêcher mon fromage au fond de votre lait.

Un et deux ... Mais avant la fin de la journée,
J'ai dans la chambre encore à faire la tournée.
Pour saler chaque pièce en me bien dépêchant,
Et cela, jusqu'au jour où viendra le marchand.

Ce jour-là, les écus pleuvent sur la balance,
Que les intéressés regardent en silence,
Le fromage en tonneau se met à voyager,
Après quoi chacun songe à me bien goberger.