

LES FRUITIÈRES

Une origine qui se perd dans la nuit des temps

"La Fromagerie de Trépot"

VOUS QUI VISITEZ AUJOURD'HUI LE CHALET FROMAGERIE MUSÉE DE TRÉPOT NE VOUS ÊTES VOUS JAMAIS DEMANDÉ POURQUOI IL EXISTE AUTANT DE FROMAGERIES EN FRANCHE-COMTÉ QUE DANS TOUS LES DÉPARTEMENTS DE FRANCE RÉUNIS ? SAVEZ-VOUS POURQUOI LA FRANCE, QUI TIRE UNE CERTAINE FIERTÉ D'ÊTRE «LE PAYS AUX 400 FROMAGES» FAIT TRAVAILLER 200 FOIS PLUS D'ENTREPRISES LAITIÈRES QUE LA BELGIQUE PAR EXEMPLE OÙ LES COOPÉRATIVES LAITIÈRES SE COMPTENT SUR LES DOIGTS DES DEUX MAINS ?

LA RÉPONSE EST À CHERCHER DANS UNE EXPÉRIENCE HUMAINE DONT L'ORIGINE SE PERD DANS LA NUIT DES TEMPS...

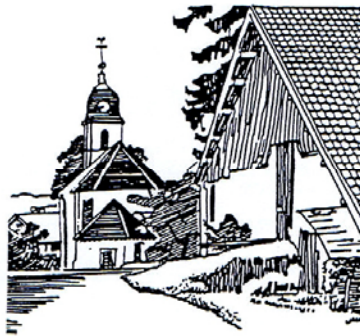
Quant la Forêt recula...

Au début dans ces plateaux burgondes aux vallées sinueuses et étroites au point que les soldats de César hésitaient à s'y aventurer, au début donc, était la forêt, que des moines défricheurs vinrent écorner, combattre, faire reculer acre après acre, pour la remplacer par des cultures et des prés.

Mais si les religieux laboureurs pouvaient changer les paysages ils ne pouvaient rien modifier au climat. Sur ces plateaux du Jura, ces crêts où la neige peut arriver en septembre parfois et continue parfois de tomber en juin, seul le seigle rustique parvient à survivre. Les autres céréales gèlent en herbe. Force est donc à l'économie terrienne de se faire pastorale : la vache, le lait. Voici l'essentiel.

Au pays de l'eau rare

Or entendez bien ceci. Les plateaux calcaires de Franche-Comté pour compter parmi les plus arrosés de France, absorbent l'eau par les milliers de gouffres connus et inconnus qui en trouent l'épaisseur. La Franche-Comté réussit ce prodige d'être à la fois une province parmi les plus humides et une contrée de sources rares. Il fallait donc aux habitants se regrouper autour des puits, des trop rares sources qui ne tombaient point à sec pendant les aridités hivernales ou estivales. Le temps n'est pas loin encore où un pays comme Orchamps Vennes «ouvrait l'eau» une heure tous les deux jours, le temps nécessaire au réservoir communal pour se remplir.



Dès lors vous comprenez le problème. Beaucoup de gens rassemblés par leur habitat, n'avaient aucune autre possibilité que de fabriquer du lait...

Les «fromages de garde»

Or en ces temps où vingt familles devaient vivre sur la surface agricole qui en fait prospérer une seule aujourd'hui, la richesse était plus avare de ses bienfaits. Chaque foyer trayait trop de lait pour lui seul, et pas assez pour fabriquer un de ces fromages gigantesques qu'on savait faire depuis des siècles déjà, et dont la principale vertu est qu'ils permettent d'être consommés sous une autre forme bien sur, des mois entiers après la traite. On les appelle pour cela des «fromages de garde».

Il fallut donc aux paysans se regrouper pour mettre leur lait en commun. Ce fut l'origine des premières coopératives qu'on appela «fruitières» du latin «fructus» qui signifie «le produit».

Ces associations remontent à presque 800 ans au moins puisque l'on conserve encore aujourd'hui les statuts des coopératives fruitières de Levier (1264) et de Déservillers (1267) sans que pour autant ces deux sociétés soient forcément les plus vieilles...

Comment naquirent les fromagers

Au départ, bien sûr, ce fut archaïque et pour tout dire fort empirique. Chaque paysan amenait son lait chez celui, qui pour le jour, recevait «le tour». On mesurait la hauteur du précieux liquide avec une baguette de noisetier dans laquelle on pratiquait une entaille. C'était la quantité que le bénéficiaire devait à son livreur pour cette journée là. Chacun fabriquait son fromage que l'on conservait dans une pierre creuse, à la cave. Les «pierres à fromages» se font aujourd'hui rarissimes en Franche-Comté et qui en découvre une a mis la main sur un véritable objet d'antiquité...

Mais rapidement il apparut que certains paysans étaient plus habiles que d'autres pour fabriquer le fromage. On leur demanda par conséquent de venir fabriquer chez leurs voisins et amis. Ainsi naquit la corporation des fromagers, qui se déplaçaient de ferme en ferme pour leur noble industrie.

Après quoi l'on conçut qu'il était plus facile de transporter le lait dans un endroit fixe au milieu du village que d'apporter chez les uns et les autres tout l'arsenal du fromager : la cuve, le foyer, la tranche cailé, la potence, la toile...

Les châlets étaient nés.

Le châlet sacré...

Et avec eux, tout un art de vivre. La communauté villageoise, pendant des siècles, allait vivre au rythme des «coulées». Chacun trayant à la même heure, le matin et le soir, les sociétaires se retrouvaient «au châlet» pour apporter leur traite. On en profitait pour s'entretenir des événements du jour. Le châlet, autant que l'église où l'on allait moins souvent devint le nombril de la vie communale. La chose eût ses usages. Par exemple c'est à la Saint-Georges qu'à Pontarlier, sur une place qu'on appelait «Gruicere» on engageait les fromagers qu'on nommait à l'époque fruitiers ou encore gruyérins.

Fromagerie-Musée de Trépot

Et puis, il y eut bientôt un, voire plusieurs ateliers de fromagerie dans chaque village. Des considérations géographiques (dissémination des fermes) étaient parfois, et sont toujours à l'origine de la présence de plusieurs «châlets» dans un même village. C'est le cas sur la commune des Fins, près de Morteau ou Fontain par exemple. Mais fréquemment si l'on comptait deux fruitiers dans le même pays, c'est parce que les «rouges» et les «blancs» avaient chacun la leur, comme il y avait deux musiques : la musique sacrée et la sacrée musique...

L'importance d'un musée

Cela ne pouvait durer. Les impératifs économiques évoluant, l'exode rural diminuant le nombre des sociétaires, les châlets ont fermé les uns après les autres. On crut même, en 1970 qu'un coup fatal leur était porté lorsque les «Chartes du Gruyère» déclarèrent que nulle fromagerie ne recevrait d'aide de l'état pour ses investissements si

elle ne collectait au moins 20 000 litres de lait par jour, ce qui condamnait 80 % des ateliers comtois.

En fait, les positions officielles ont évolué ensuite. On s'est aperçu que la qualité des fromages diminuait lorsque la capacité de la fromagerie augmentait. Aujourd'hui, bien que des regroupements soient encore inévitables, il semble bien que la Franche-Comté gardera longtemps encore son tissu de petites coopératives fromagères. Néanmoins celles-ci atteignent des dimensions où l'équipement moderne est possible. La cuve à potence, le tranche caillé à main, le foyer roulant sont autant d'outils qui disparaîtraient si quelqu'un n'avait eu l'heureuse idée d'en perpétuer la présence dans un Musée.

Ainsi est née la «Fromagerie Musée» de Trépot à travers laquelle le visiteur découvrira non seulement une technologie fromagère héritée du Moyen Age, mais également tout un art de vivre en communauté qui a fait la force et la vertu des «montagnons comtois».

La fruitière de Trépot

Tant était conquérante la formule de ces fromageries communautaires, dans un pays qui en tirait sa substance, que les fruitières rapidement gagnèrent les moyens plateaux, puis le Bas Pays Comtois. Un arrêt du Parlement de Dole du 19 décembre 1654 (La Franche-Comté n'était pas encore française) allait jusqu'à interdire la fabrication de gruyère à compter du 1er mai suivant, sous prétexte que les fruitières étaient trop nombreuses...

Ceci n'empêcha pas le mouvement coopératif laitier de s'étendre et vers 1850 de s'implanter sur la Franche-Comté en totalité. A Trépot, c'est en 1818 que fut installée la Fromagerie dans la Maison Commune d'un village qui comptait à l'époque plus

de 50 sociétaires, parmi lesquels 20 travaillaient sur moins de 3 hectares de terre. En 1851, la fromagerie de Trépot fabriquait annuellement 10 tonnes de gruyère soit à peu près une petite meule par jour.

La production progressive

La Société se gérait elle-même. Ses statuts indiquent qu'elle est «dirigée administrée et légalement représentée par un conseil de gérance composé de sept conseillers choisis pour cinq ans par l'assemblée générale».

On connaît peu la façon de travailler préalable à l'aménagement de la fromagerie. C'était probablement le «système du tour» qui était en vigueur car cette coutume survécut pour le beurre jusqu'aux époques fort récentes où la société fit l'acquisition d'une écrémeuse.

Petit à petit, les sociétaires se firent moins nombreux. La modification du système de vie à la terre (on vécut en économie fermée jusqu'après la guerre de 14 puis progressivement de plus en plus en économie ouverte) provoqua des départs. Et comme la chose se vérifie de nos jours encore, moins les agriculteurs sont nombreux, plus ils produisent. De 10 tonnes de fromage par an, la fruitière de Trépot en fabriqua presque 16 en 1891, 26 en 1910, 42 en 1959 et produisit plus de 65 tonnes de Comté en 1971.

Le nombril du village

Pendant presque un siècle et demi, la fromagerie de Trépot constitua l'épicentre de la vie communale. Ce n'est pas pour rien d'ailleurs qu'on l'avait installée dans la maison commune. C'en fut au point qu'il fallut à la fin du 19e siècle y interdire les réunions. Mais l'affichage municipal se fit toujours sur la porte de la fromagerie. De plus, les commerces locaux s'ouvrirent dans l'immédiate périphérie de la fruitière, café, boulangerie, épicerie, boucherie.

Deux fois par jour, la «coulée» se déroulait dans la salle des chaudières, entre 7 et 8 heures le matin, 19 et 20 heures le soir. Les quantités de lait apportées par chacun des sociétaires étaient soigneusement consignées sur des livres de compte qui constituent aujourd'hui de précieux enseignements sur la vie sociale du temps. Dans les premiers temps que fonctionna l'atelier, les gruyères étaient restitués aux sociétaires dans la proportion du lait apporté. Chaque pièce de fromage devait donc recevoir un numéro et sur le cahier le fromager indiquait avec quelle quantité de lait il l'avait fabriquée. Pour le bois destiné à



Transport du lait dans les Montagnes du Jura

chauffer la chaudière chaque sociétaire le fournissait en fonction du lait qu'il avait livré. C'est ainsi que pour l'exercice 1891-92, on sait que le fromager fabriqua 430 «pains» de fromages avec 191 158 kilogrammes de lait. Quelques petits sociétaires ne percurent qu'une ou deux pièces pendant toute l'année tandis que les autres gros propriétaires du pays ont touché au total 94 meules...

Quant à la crème, elle était restituée, elle aussi au prorata des apports de lait, aux sociétaires qui barattaient eux-mêmes.

La «paye de lait»

Plus tard, la production augmentant et les exploitants agricoles travaillant de plus en plus en économie ouverte, ils eurent besoin d'argent et non plus de produit. La fabrication fromagère de Trépot, elle aussi, ne fut plus affinée sur place, mais confiée à un affineur professionnel. La fortune commerciale du produit détermina des rentrées mensuelles d'argent qui, amputées des frais de fabrication, furent divisées par le nombre de litres de lait collectés par l'atelier. Chaque sociétaire reçut alors une «paye de lait» égale aux prix du litre multiplié par sa production.

Ainsi en alla-t-il jusqu'au moment où, les charges devenant trop fortes pour une production qui ne pouvait plus que piafonner, les administrateurs décidèrent la fermeture de l'atelier...

Les outils et la fabrication du Gruyère

Lorsque les sociétaires amenaient la traite du soir, le fromager plaçait le lait dans des «rondots» sortes de cuves en fer blanc qu'on mettait refroidir dans une auge remplie d'eau renouvelée à la pompe à bras dans les premiers temps, au robinet ensuite. De petites lucarnes tournées au nord et qu'on ouvrait ou fermait suivant la tempé-

rature de l'extérieur accéléraient le refroidissement. L'écémage s'effectuait alors, la crème, plus légère que lait remontant à la surface, à l'aide d'une spatule de bois appelée «poche».

Aujourd'hui encore, la crème extrépiée du lait par les centrifugeuses s'appelle «crème de poche». Le lait du matin seul était écrémé et c'est de là que vient le fait que la gruyère titre 45 % de matière grasse.

Plus tard, les «rondots» furent remplacés par un refroidisseur à plaques et la «poche» par une écrémeuse centrifuge.

Quand la potence pendait la cuve

Aux origines, la fabrication se faisait dans une cuve à potence. Entendez par là que le lait chauffait dans une cuve suspendue après une potence permettant de la placer à volonté sur le foyer ou en dehors de celui-ci.

En 1952 furent mises en place les cuves que vous voyez aujourd'hui, avec un foyer chauffant à la demande, chacune d'elle ou la chaudière à eau qui se trouve au centre. Ces deux cuves ont une contenance de 1 400 litres, ce qui représente la quantité de lait nécessaire pour fabriquer deux gruyères.

Porté à une température de 33 degrés, le lait était brassé à la main afin que la chaleur du liquide fut bien uniforme. Après quoi on emprésurait le lait (avec des caillettes de veau), ce qui le faisait cailler.

Frotté au sel à main nue

Alors commençait l'opération la plus délicate : le «décaillage». A l'aide d'un «tranche caillé» le fromager remuait le contenu de sa cuve jusqu'à ce que la partie solide du lait caillé ait une consistance granuleuse dont l'appréciation décelait tout le savoir faire du professionnel. Le lait se

trouvait ensuite porté à 55 degrés et le demeurait pendant une bonne heure.

Après quoi, à l'aide d'une toile de lin, la fromager enfermait le caillé, le sortait de la cuve au moyen d'un palan et plaçait le tout dans un moule et sous la presse. La pression devait atteindre 30 kilogrammes par kg de fromage ce qui portait la pression de 1 500 à 2 000 kilogrammes.

Il fallait retourner le fromage sous la presse quatre à cinq fois dans la journée, et 24 heures après sa fabrication le «pain» de gruyère était porté en cave et frotté au sel. Les caves de Trépot pouvaient accueillir 200 pièces de fromages. La cave était «froide» 18 degrés environ, mais pour obtenir cette température, il fallait chauffer le local avec un petit fourneau pendant les hivers rigoureux.

«Le beurre de brèche»

Une fois le «caillé» retiré de la cuve, il restait dans celle-ci le résidu qu'on appelle «petit lait», ou «lactosérum». En récusant ce liquide, apparaissait à la surface une nouvelle matière grasse moins noble que la crème du petit lait, mais de même composition chimique. C'est ce qu'on appelait la «crème de sérum» avec laquelle on pouvait fabriquer le «beurre de brèche».

Crème de poche et crème de sérum mélangées dans la baratte, on fabriquait dans les petites coopératives fromagères comme celle de Trépot un beurre dont la pasteurisation n'avait pas entamé la pureté du goût conféré par la flore. C'est du beurre «laitier».

Celui de Trépot était présenté dans le commerce à l'enseigne de la coopérative locale.

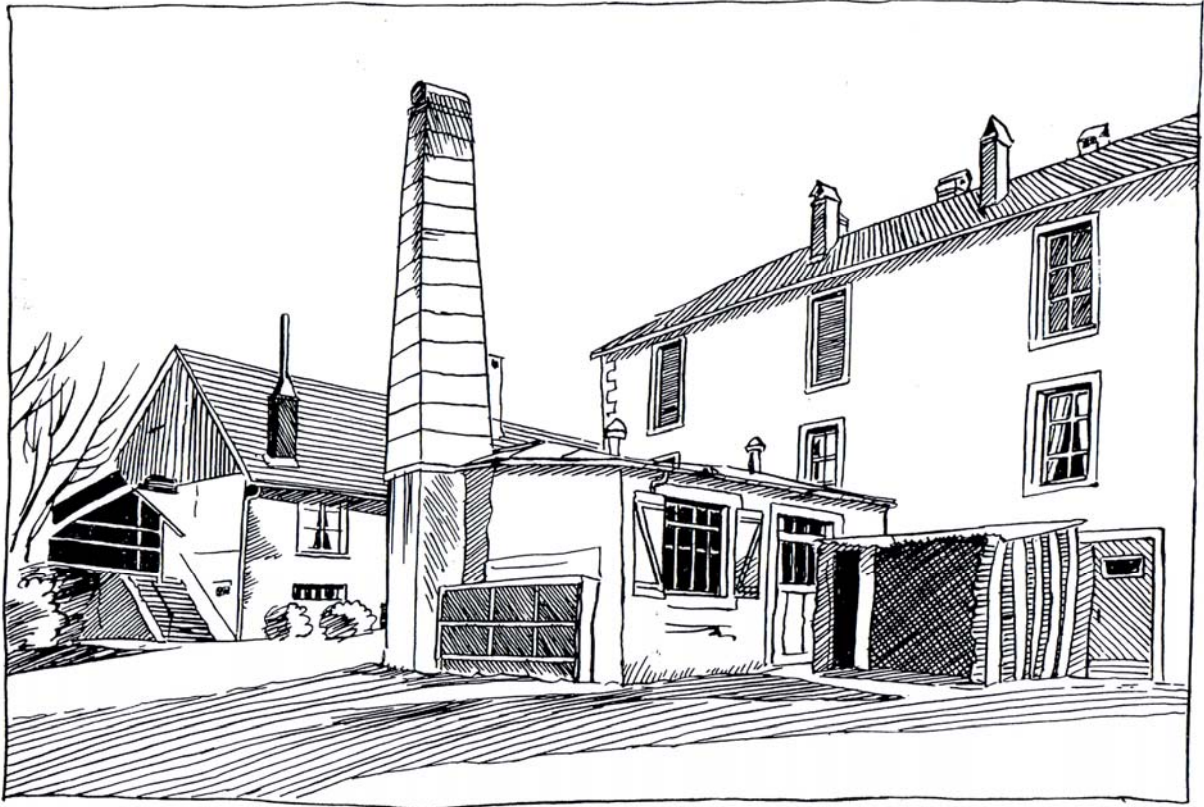
Tout ceci, qui n'est pas si lointain, aurait disparu si le Musée à travers tous les instruments qu'il présente, ne faisait revivre un siècle et demi d'économie rurale qui ont façonné toute une région. ■





ZA 25620 MAMIROLLE
FRANCE
Tél. 81.55.78.10
Fax 81.55.82.80

BRENET
MATERIEL de LAITERIE



Reproduction d'un dessin original de M. l'Abbé Jean GARNERET - Fromagerie de TREPOT (Doubs)

