

Il est temps de « comté » la fruitière, 2015 - une courte analyse de cette excellent fascicule -



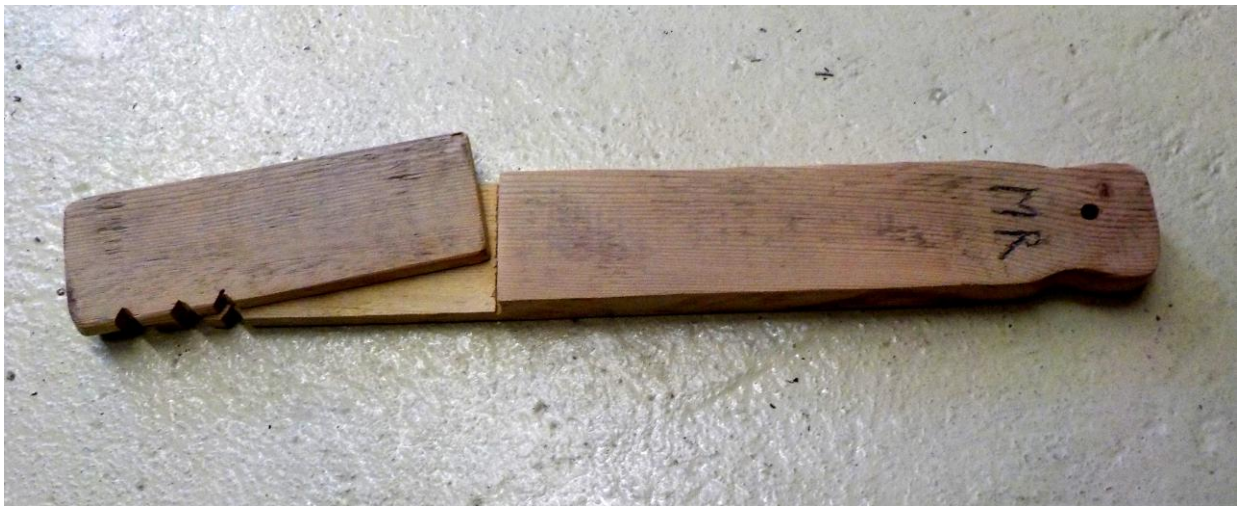
Où l'on apprend ce qu'est la taille, p. 31 :

Par le moyen d'une pièce de bois quarrée longue de 18 à 20 poulces, épaisse d'un poulce et large d'environ deux poulces, on fend cette pièce en deux parties égales qui peuvent se réunir exactement.

Cette pièce dont il remet une de ses parties au fruitier et il conserve l'autre, on l'appelle taille. Lorsque tous les associés apportent le lait matin et soire à la maison ou l'on doit faire le fromage, on le verse dans un seau à ce destiné. Le fruitier plonge dedans le lait d'une espèce de jauge de bois qui marque les chauveaux et les pintes. Alors qu'il connaît la quantité de lait que chaque associé apporte, il prend sa partie de taille pour l'unir à celle que présente la personne qui a apporté le lait et fait avec le couteau une entaille sur la ligne ou des unités ou dès 5 des 10aines et c'est par ce moyen qu'on vérifie la fourniture de chaque associé. Chacun fait le fromage à son tour, il en fait de suite jusqu'à ce qu'il ait employé ce qu'il a fourni de lait, quelques fois en finissant il en redoît mais il s'acquitte pendant le temps qu'on fabrique chez les autres associés.



Tailles en bois, collection Dassen. Celui-ci a fabriqué ces bâtons lui-même, car il est quasiment impossible de retrouver de vrais bâtons, ceux-ci ayant pour l'essentiel été passés au feu. Dans tous les cas nous n'en avons jamais vus nulle part en nos régions. Dassen a pu s'appuyer sur l'ouvrage de Lullin, de 1811, ou de Pecqueur, de 2004.



Autres types de bâton. Construit selon Lullin (1811) ou Pecqueur (2004).

De la fabrication du fromage en boîte dit de Crème¹ – (vacherin) –

Description par le Sous-Préfet de Pontarlier en 1825 :

Ce fromage est fabriqué dans les mois d'août de septembre et d'octobre avec du bon lait employé au moment où il sort du pis de la vache et placé dans une seille, il est caillé avec la présure, il n'est pas débattu avec un bâton, seulement il est coupé avec une grande cuillère en bois après avoir été chauffé à un degré un peu plus fort que la chaleur naturelle ; le lait caillé est placé dans un moule rond en bois et mis sous presse où il reste environ 12 à 8 heures pour faire sortir le petit lait ; à la sortie du moule il est remplacé dans un autre en

¹ Il est temps de « comté la fruitière », 2015, p. 31

peau d'épicéa bouillie ou il reste toujours et ensuite il est mis sur des rayons pour y être salé puis frotté souvent avec des linges blancs, et un mois après il est placé dans une boîte où il est frotté et salé de temps en temps jusqu'à livraison.

Ces fromages sont fabriqués à Mouthe ou Sarrageois et dans une ferme située sur la montagne du Noirement dépendant de la Commune de Villedieu ; quelque fois l'on en fabrique à Gellin, Villedieu, Le Brey et Rochejean, mais de très petites quantités et cela n'arrive pas tous les ans ; l'on évalue les quantités de cette espèce de fromages fabriquées en 1824 à 8000 kilogramme qui, au prix moyen de 60 centimes le kilogramme, donneraient une somme de 4800 francs.

Ces fromages s'expédient à Paris et dans d'autres grandes Villes du Royaume ainsi que dans les Départements du Doubs, de la Haute-Saône et du Jura ; on en envoie aussi à Neuchâtel, à la Chaux de Fonds et Lausanne (Suisse).

Le beurre est fabriqué comme dans les autres pays avec la crème que l'on bat dans une baratte.²

Ce texte fondamental décrit la vraie origine de celui que l'on nommera, en Suisse vacherin Mont-d'Or, et en France, Mont-d'Or. Le vacherin (Suisse) était connu et livré sur les marchés de Lausanne, par exemple, bien avant qu'une fabrication de celui-ci soit initiée dans le Jura, et en particulier à la Vallée de Joux. On date cette fabrication du début du XIXe siècle. Le vacherin était néanmoins connu et vendu de plus tôt en Suisse, celui-ci venu de France, parfois même en contrebande, fabriqué dans le Jura ou en Savoie. Comme quoi établir l'histoire d'un fromage n'est jamais simple. La voie des échanges interrégionaux complique toujours l'histoire. Seuls des documents fiables peuvent aider la recherche.

Le système du tour, p. 31 :

Au XVIIIe siècle la fruitière (association de producteurs de lait) fait appel à un fromager, un fruitier, pour fabriquer ce fromage à pâte cuite, le vachelin. Tout d'abord itinérant, le fromager se déplace avec son matériel (chaudière et brasseur) chez chaque associé à tour de rôle : c'est le « tour du fromage ».

Le paysan désigné reçoit la production laitière du jour de la part de tous les associés. Il en devient propriétaire, de même pour le fromage fabriqué et les sous-produits : petit-lait, serai, crème. Il a à charge de nourrir et loger le fruitier, lui fournir le bois pour la chauffe et l'aider dans son travail.

Le tour de fromage est attribué en fonction du volume de lait livré, en conséquence, un gros producteur l'obtient plus souvent qu'un particulier n'ayant que quelques vaches.

² Correction d'orthographe et de ponctuation.

D'autres inconvénients apparaissent : la partialité du fromager, la période de production (la qualité du fromage dépend en partie de l'alimentation du bétail), la propreté de la pièce où le fruitier travaille, une cave adaptée, les risques d'incendie (fermes tout en bois avec foin), le risque de le matériel soit endommagé lors de son déplacement.

Chaque associé est alternativement débiteur et créancier de la société passant de la condition de créancier à celle de débiteur plus ou moins souvent selon ce qu'il verse et paie sa dette plus ou moins vite, c'est-à-dire recevant le produit de la fruitière d'autant plus souvent qu'il y apporte le lait.

Extrait de : Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitière, Lullin, 1811.



Avec la photo ci-dessous, célèbre jeu de deux clichés fondamentaux pour la compréhension du système du tour. Représentation sans doute unique du système du tour pratiqué à domicile. Système du tour pratiqué dans la région de Mouthe.



La fabrication elle-même, celle-ci pratiquée au-devant d'une porte de grange, les risques d'incendie ne sont pas minimes.

Un revendeur et mauvais historien

1943 – Ma vieille Franche-Comté, par Pierre-André Pidoux de la Maduère

Le laitage va être utilisé par nos industriels Comtois à la fabrication du Vachelin dans la fruitière dans laquelle il devancera tous les autres. Ainsi appelait-on jadis le fromage qu'on dénomme aujourd'hui gruyère, du nom d'un pays qui nous imita : c'est bien incontestablement le roi des fromages. On l'appelait fromage de Comté ou Vachelin, par opposition au petit fromage carré fabriqué avec du lait de chèvres, le Chevret. Aujourd'hui la Suisse voudrait se faire réserver l'appellation « gruyère ». Qu'on rende donc à notre fromage son vieux nom de « Comtois » ou de « Vachelin » et qu'on laisse aux imitateurs un nom moins antique, mais surtout qu'on interdise de déshonorer ces merveilleux produits de notre Comté en baptisant par surcroît les résultats de ces manipulations de noms qui font croire à leur supériorité ! Le fromage Vachelin, car je me plais à lui rendre son nom, n'a besoin d'aucune transformation industrielle : il ne peut qu'y perdre tout ce que le fabricant y gagne. Le succès n'a pour raison d'être que l'incommensurable sottise du public.

Ce texte est carrément d'anthologie. Il pose toute la question de la méfiance d'un pays vers l'autre. On ne considère jamais qu'il y a une vaste zone fromagère dont l'histoire, quoique l'on dise et quoique l'on fasse, est liée. Car ainsi si la France fabrique du fromage à pâte dure depuis des siècles et des

siècles, ce n'est qu'avec l'arrivée du gruyère qu'elle trouva la meilleure méthode de fabrication. Cette nouvelle fabrication avait été introduite en Franche-Comté, ou comme dans le Jura suisse par ailleurs, par les fruitiers de la Gruyère qui étaient en surnombre dans leur région, du fait de familles trop nombreuses et que l'on était incapables de donner du travail à chacun de ses membres. Et qui par conséquent devaient s'expatrier afin de trouver de quoi s'occuper. Ils furent ainsi engagés par les fruitières de la Franche-Comté où ils devinrent des maîtres fromagers, capables d'entamer une tradition.

Le gruyère y devint comté, suite à la politique suisse restrictive en fait de l'appellation gruyère. On souhaitait une AOC ou une règle du genre, pour limiter le nom de gruyère à sa zone originelle, avec quelques petites exceptions quand même pour ce qui se faisait sur Vaud où l'appellation gruyère perdure. Mais pas question pour la France de garder le nom. Erreur formidable, puisqu'il vaut mieux qu'un produit garde son nom tout en étant largement diffusé que de lui attribuer une zone de fabrication trop limitée. Cela se passe dans les années quarante où Pierre-André Pidoux de la Maduère, un nom qui sent bon la fausse noblesse, tente de prouver que sa région a tout inventé.

Dans ce domaine des « chacun pour soi », on peut citer les études fromagères. Vous êtes citoyen suisse, vous ne citez des publications françaises qu'au compte-goutte, et pourtant combien celle-ci pourraient rendre service à ces chercheurs. Vous êtes français, vous ignorez les publications suisses, et pourtant celles-ci ne manquent pas d'intérêt. Cette fragmentation de la connaissance, même au niveau universitaire, nous semble déplorable. Mais c'est ainsi. Pour nous ces fromages, et quelques soient leurs noms, témoignent d'une large répartition géographique de fabrications originales souvent venues des Alpes, de la Savoie en particulier concernant les pâtes molles, ou pourrait bien figurer notre vacherin, vacherin Mont-d'Or sur suisse, Mont-d'Or sur France.

Histoire de vacherin, laissez-nous conter ce qui suit. Au début des années huitante, nos amis suisses fabriquaient plus de 1000 tonnes de vacherin, et regardaient avec commisération nos amis français qui, quant à eux, n'en fabriquaient que 250 tonnes. Passe la listéria. La production suisse est coupée de moitié et cela jusqu'à nos jours, en ce présent où la fabrication française est d'environ 5000 tonnes, soit 20 fois ce qu'elle était autrefois, et 10 fois la production suisse actuelle. Comme quoi l'on pourra appliquer ici le dicton (que nous inventons s'il n'existe pas) : il n'est jamais bon de se moquer d'un plus petit que soi. Et qui, parfois, sait vous mettre à terre et rigole à son tour.

Ce fut, dans tous les cas, une rude leçon pour les fabricants et affineurs suisses qui luttaient comme des possédés pour augmenter leur tonnage sans le pouvoir vraiment. La listéria avait permis l'introduction de bien d'autres fromages, étrangers surtout, qui surent se faire une place au soleil.

Quoiqu'il en soit, le texte de notre ami de la Maduère est révélateur non seulement d'une époque, mais aussi d'une mentalité étroite et bornée. Laissons-

le donc goger dans son jus et poursuivons notre dépouillement de cette excellente.



Carte du bailliage de Pontarlier - 1
Archives de Pont

Où l'on découvrira avec une surprise amusée que sur cette carte ancienne coloriée ultérieurement, la frontière franco-suisse a subi une légère distorsion, en ce sens que le coloriste n'a fait qu'une bouchée de la Vallée de Joux pour l'intégrer à la Franche-Comté. Il est vrai qu'il n'était pas facile de comprendre que le cours de l'Orbe, prenant sa source au lac des Rousses pour ensuite alimenter le lac de Joux, passait d'une frontière à l'autre. Ce qui donnait pour cette même vallée, la zone amont propriété française, et la zone aval, propriété de la Suisse. On ne va pas se chipoter pour cela.

• Les fruitières du bailliage de Pontarlier en 1784.

Le nombre de fruitières correspond au nombre d'associations de producteurs de lait. Comme nous le verrons dans la 4^e partie, la fabrication a lieu à tour de rôle chez chaque particulier (producteur de lait).

COMMUNES	NOMBRE DE FRUITIÈRES	PRODUCTION TOTALE	COMMUNES	NOMBRE DE FRUITIÈRES	PRODUCTION TOTALE
Oye	3	20 000	Aubonne	4	22 000
Grangettes	1	12 000	Arc	10	58 000
Malbuisson	2	17 000	Gilley	3	15 000
Chauderon	2	10 000	La Chaux	6	26 000
Montperreux	3	18 000	Bugny	3	17 000
Hôpitaux-Neufs	6	17 500	La Fresse, Hauterive	1	7 000
Métabief	2	12 000	Les Allemands	2	10 000
Jougne	17	108 000	Les Fourgs	6	36 000
Hôpitaux-Vieux	10	33 000	Etraches	2	11 000
Toullion, Louthelet	1	10 000	La Cluse	8	54 000
Fourcatier,			Verrière de Joux	3	15 000
Maison Neuve	1	5 000	Doub	2	18 000
Longeville	8	36 000	Arçon	4	19 000
St Antoine	1	7 000	Maisondubois	1	6 000
Rochejean	14	69 000	Lièremont	3	15 000
Brey	1	8 000	Montflavin	1	3 500
Ville Dieu	9	56 000	Ville Dupont	3	9 000
Gelin	7	42 000	Hauterive	1	3 000
Boujon	3	18 000	Longeville	3	18 000
Serageois	2	14 000	Combdabondance	1	6 000
Crouzet	1	6 000	La Motte	2	6 000
Rondefontaine	1	6 000	Morteau	4	17 000
Pontet	1	10 000	Les Fins	9	36 000
Reculfoh	1	4 000	Montlebon	13	65 000
Chatel Blanc	5	28 000	Les Gras	6	30 000
Chapelle des Bois	3	2 400	GrandCombe	5	44 000
Chaux Neuve	9	16 000	Houtaux	1	10 000
Petite Chaux	2	14 000	Chaffoy	2	20 000
Labergement	2	14 000	Bannans	3	19 500
Ste Marie	3	18 000	Bulle	2	16 000
Vaux	2	18 000	Courviere	2	20 000
Chantegrue	2	18 000	Dompierre	2	20 000
Remoray	2	20 000	Bouverans	3	19 000
Bonnevaux	2	20 000	Frasne	7	72 000
St Point	1	7 000	La Rivière	3	24 000
Malpas	2	11 000	Ste Colombe	2	14 000
La Planée	3	30 000	Granges Narboz	3	22 000
Vuillecin	3	28 000	Pontarlier	14	pas d'indication
Dommartin	1	10 000	Chapelle d'Huin	4	45 000
Bian	2	14 000	Mouthe	pas d'indication	pas d'indication
Goux	3	18 000	Le Lac	pas d'indication	pas d'indication
Sombacour	3	20 000			
St Gorgon	2	8 000			
Ouhans	2	16 000			
			Totaux	305	1 736 900

Les fruitières étaient nombreuses et en pleine activité en Franche-Comté à la fin du XVIII^e siècle alors qu'elles n'existaient pratiquement pas dans la Suisse voisine. Comment expliquer cette différence ? Et que faisait-on en Suisse ? Sans doute que l'on pratiquait encore le système du tour, un fromager se déplaçant chaque jour chez le couleur qui avait le plus de quantité de lait à son actif.



Regardez-moi cette photo extraordinaire qui ne peut qu'être le fruit d'une mise en scène. Car effectivement on ne voit pas très bien le pourquoi de la présence d'un bœuf devant ce qui doit être une laiterie. Qui en est le propriétaire ? Qui est la fille, qui est l'épouse, quels sont les parents et de quels enfants ? Bref on ne sait rien. Simplement que deux hommes semblent être les laitiers, chacun tenant un branche-caillé ou lyre dans la main qui lui a servi tantôt pour travailler le caillé afin d'en faire bientôt un fromage. Un gruyère à l'époque et nom un comté comme il adviendra dans quelques décennies. Quand on voit les quantités de comté fabriquées de nos jours, et avec des systèmes hyper sophistiqués, faut-il parler de la revanche de celui-ci sur le gruyère ? Mais il faut admettre que tant l'un que l'autre, ce sont d'excellents fromages.