

LES LAITIERIES DE LA COMMUNE DE L'ABBAYE

Cadastre de la production agricole, par Georges Vagnières,
juillet 1973 (commune de l'Abbaye), Berne.

Débouchés pour les produits de l'élevage

Les agriculteurs sont membres des sociétés de laiteries existant dans chacun des 3 villages. Au Pont et à l'Abbaye, le lait est acheté par le fromager du Séchey (commune du Lieu) qui est établi à son compte et fabrique surtout des tommes, des vacherins et du fromage de type "Combiér". Le laitier des Bioux est également indépendant. La société de laiterie lui vend le lait qui est en partie destiné à la consommation directe, le solde étant centrifugé. Les sous-produits sont mis en valeur par une porcherie qu'exploite le laitier.

Tous les agriculteurs qui montent à l'alpage avec du bétail laitier continuent à livrer leur lait à leurs laiteries respectives. Le laitier des Bioux assure le ramassage sur 4 pâturages. Au pâturage communal de l'Abbaye, on pèse régulièrement la production globale des animaux de chaque propriétaire avant de livrer le tout en bloc au village.

Au cours de ces 3 dernières années laitières les livraisons de lait dans chacun des villages ont été les suivantes:

Le Pont

1969 - 70	6 producteurs	132'103 kg
	+ 1 pâturage durant 4 mois	6'854 kg
1970 - 71	6 producteurs	127'134 kg
1971 - 72	3 producteurs	135'676 kg
	+ 2 pâturages durant 4 mois	97'334 kg

L'Abbaye

1969 - 70c	4 producteurs	91'314 kg
	+ 2 pâturages durant 4 mois	24'717 kg
1970 - 71	4 producteurs	80'746 kg
	+ 3 pâturages durant 4 mois	28'625 kg
1971 - 72	4 producteurs	102'592 kg
	+ 3 pâturages durant 4 mois	24'990 kg

Les Bioux

1969 - 70	7 producteurs	326'473 kg
	+ 2 pâturages durant 4 mois	33'984 kg
1970 - 71	8 producteurs	269'621 kg
	+ 2 pâturages durant 4 mois	36'937 kg
1971 - 72	7 producteurs	280'366 kg
	+ 4 pâturages durant 4 mois	54'712 kg

Le prix payé au producteur au cours de l'été 1973 allait de 65 à 66,5 ct par kg selon les laiteries.

LES LAITERIES DE LA COMMUNE DU CHENIT

Débouchés pour les produits de l'élevage

Les agriculteurs de la commune peuvent livrer leur lait à la fromagerie du Brassus, à la fromagerie de l'Orient, à la fromagerie du Solliat et à la laiterie du Sentier.

La plupart des exploitations d'estivage occupées par du bétail laitier venant de la plaine fabriquent du fromage ou livrent leur lait ou la crème à l'extérieur de la commune, tandis que les agriculteurs du Chenit qui exploitent un pâturage continuent généralement à livrer leur production auprès de la société de laiterie dont ils sont membres.

Au cours de ces trois dernières années, les livraisons ont été les suivantes: (années laitières 1.11 - 31.10)

Fromagerie du Brassus:

1968 - 69	26	producteurs	694'030 kg
1969 - 70	26	"	766'510 kg
1970 - 71	25	"	788'960 kg

Fromagerie de l'Orient:

1968 - 69	10	producteurs	(+ 1 exploitation d'estivage 4 mois)	345'190 kg
1969 - 70	9	"	(+ 1 " " 4 mois)	375'270 kg
1970 - 71	8	"	(+ 1 " " 4 mois)	370'960 kg

Fromagerie du Solliat:

1968 - 69	10	producteurs	(+ 2 exploitations d'estivage 6 mois)	312'480 kg
1969 - 70	7	"	(+ 2 " " 5 mois)	311'440 kg
1970 - 71	10	"	(+ 2 " " 6 mois)	398'700 kg

Laiterie du Sentier:

1968 - 69	11	producteurs	(+ 1 exploitation d'estivage 2 mois)	263'870 kg
1969 - 70	10	producteurs		217'780 kg
1970 - 71	8	producteurs		145'600 kg

Total pour l'ensemble de la commune:

1968 - 69	56	producteurs	+ 4 exploitations d'estivage	1'615'570 kg
1969 - 70	52	"	+ 3 " "	1'671'000 kg
1970 - 71	51	"	+ 3 " "	1'704'220 kg

Dès le 1^{er} mai 1972 le prix à la production est de 62,15 ct. Pour les agriculteurs livrant leur lait dans les fromageries, on doit ajouter à ce prix la prime pour fabrication et l'indemnité pour non-ensilage.

La société de fromagerie du Brassus gère elle-même la fabrication de son lait. Un fromager fort compétent a été engagé à cet effet. Cette société exploite également un magasin de produits laitiers.

A l'Orient et au Solliat, le lait est acheté par le laitier de l'Orient qui fabrique simultanément aux deux endroits.

Le lait du Sentier se vend surtout pour la consommation directe.

Outre le fromage de gruyère, les fromageries de la commune fabriquent le "Comber" ou le "Tribillet" spécialités qui deviennent toujours plus appréciées. Durant l'hiver, on confectionne surtout les excellents vacherins "Mont-d'Or" dont la réputation n'est plus à faire.

Le bétail de rente excédentaire et les vaches de réforme s'écoulent par la vente directe ou par l'intermédiaire de marchands qui visitent les fermes. Les jeunes animaux ne donnant pas satisfaction peuvent s'éliminer avec subsides lors des marchés organisés périodiquement au Sentier par la CBV.

LES LAITERIES DE LA COMMUNE DU LIEU

Les laiteries en 1973, par Vagnières Georges, cadastre de la production agricole, département fédéral de l'économie publique, division de l'agriculture, relevé du 2 au 16 juillet 1973.

Débouchés pour les produits de l'élevage

Les agriculteurs livrent leur production laitière dans chacune des fromageries villageoises. Au Lieu et aux Charbonnières, ces bâtiments et leurs installations, ainsi que les porcheries qui en dépendent appartiennent aux sociétés de laiteries. Ils sont exploités par des fromagers qui achètent le lait pour la fabrication. Au Séchey, par contre, le fromager est propriétaire du bâtiment. Outre le fromage de gruyère, on confectionne le Combiér, les tommes vaudoises et, durant l'hiver, les réputés vacherins Mont-d'Or.

Au cours de la période d'alpage, la plupart des agriculteurs poursuivent la livraison du lait matin et soir dans les fromageries, lesquelles reçoivent en outre production de pâturages occupés par du bétail de la plaine. Certains amodiataires du pays qui vont estiver sur France dans les régions limitrophes livrent également leur lait dans la commune.

Au cours de ces 3 dernières années laitières (1.11 - 31.10), les fromageries de la commune ont capté les quantités suivantes:

Fromagerie du Lieu:

1969 - 70	8 producteurs + 3 alpages	466'290 kg
1970 - 71	8 " + 3 "	491'846 kg
1971 - 72	7 " + 3 "	492'724 kg

Fromagerie du Séchey:

1969 - 70	4 producteurs + 4 alpages pour 4 mois	198'966 kg
1970 - 71	5 " + 4 " " "	258'224 kg
1971 - 72	4 " + 3 " " "	208'684 kg

Fromagerie des Charbonnières:

1969 - 70	11 producteurs + 2 alpages pour 4 mois	316'605 kg
1970 - 71	11 " + 7 " " "	476'918 kg
1971 - 72	9 " + 8 " " "	495'423 kg

Dès le 1er mai 1973, les fromagers du Lieu et des Charbonnières payaient le kg de lait environ 67,5 ct, compte tenu des retenues, des suppléments et primes diverses pour fabrication. La durée de fabrication en pâte dure étant inférieure à 6 mois au Séchey, le lait était payé au prix officiel, soit 62,15 ct.

Vu l'importance de l'élevage, on vend chaque année du bétail pour la garde. Une grande partie de ces transactions ont lieu par l'intermédiaire de marchands qui visitent les fermes.

Pour ce qui est du bétail de viande, la vente directe au boucher se pratique encore occasionnellement. Mais la presque totalité des animaux de boucherie s'écoule lors de marchés organisés par la CBV qui se tiennent périodiquement au Sentier. Le jeune bétail de rente dont la qualité est jugée insuffisante peut y être éliminé avec subsides.