

Le vacherin franc-comtois dans tous ses états

Il n'est pas possible de faire apparaître ici tous les articles consacrés au vacherin franc-comtois, dit Mont-d'Or dès 1978-1979. Ils sont innombrables. Et le nombre n'a fait qu'augmenter dès les années 1985-1987, période instable générée par les différentes affaires qui secouèrent le vacherin Mont-d'Or suisse produit de l'autre côté de la frontière, à peine à quelques encablures.

Nous ferons figurer dans cette anthologie des témoignages anciens plutôt que modernes, ces derniers, en général, ne s'appuyant jamais que sur du préexistant, et donc sans intérêt majeur.

Nous tenons toutefois à citer en introduction les articles ou les études plus importantes qui mériteraient que l'on s'y attarde.

1o Sans date, vers 1983, dans tous les cas avant les événements 1985-1987. Le fromage « Mont d'Or », ou « vacherin du Haut Doubs » ou « vacherin », par Jean Millet, professeur technique adjoint ENIL, 39800 Poligny. Avec un court historique sur le vacherin. Données fournies par la documentation suisse.

2o 1988. Université de Nantes. Le Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs, thèse pour le doctorat vétérinaire présentée et soutenue publiquement devant la faculté de Médecine de Nantes le 25 janvier 1988, par François Bézard. Origine du Mont d'Or. Fait référence à la lettre de Droz à Parmentier de 1800. Témoigne d'une origine probable de Savoie :

« L'hypothèse la plus plausible est que ce savoir-faire a été véhiculé par des populations migrantes. Sa région d'origine pourrait être la Savoie, où des fromages très proches existent, et qui aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles, envoya en Franche-Comté nombre de migrants. Dans des conditions naturelles proches, le Mont d'Or a connu un vif succès dans le Haut-Doubs ».

Aucune référence.

3o 1990. Institut universitaire d'études européennes, section études régionales, exemple d'une économie fromagère régionale et transfrontalière : le Mont d'Or et le vacherin Mont-d'Or. Mémoire de diplôme sous la direction du professeur C. Ricq, présenté par Christiane Delatour, Genève, 1990.

Historique. Fait état de la lettre de Droz à Parmentier. Pour le développement s'appuie sur le rôle des fruitières. Aucune référence.

4o 1992. Alain Boc, Monts et Fromages, paysages de Franche-Comté, Union régionale des CPIE de Franche-Comté. Allusion au fromage de crème.

5o 1994. Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs, brochure de 91 pages, de Michel Gacond, Jean-Jacques Louis, Stéphane Petter et Jean-Louis Roche.

Historique origine. Lettre de Droz. Boubaki. Sans référence.

6o 1994. Jean-Marie Bourgeois, Recherches sur les origines de Chapelle-des-Bois et la Seigneurie de Chatelblanc. L'auteur, curieusement, ne parle même pas du vacherin, alors qu'il s'en est fabriqué dans la région. Serait-ce une preuve de la modestie des fabrications ?

7o 1996, Francis Bono, Histoire et mémoire de Chapelle-des-Bois. Parle en cinq lignes du fromage de crème et de sa présentation.

8o 1999. Mont d'Or fabriqué dans le Haut-Doubs, concours interprofessionnel du Mont d'Or, Pontarlier le 25 février 1999. Lettre de Droz à Parmentier. Son extension sur suisse. Aucune référence.

9o 2006. Denis Bonnot. Le vacherin Mont-d'Or franco-suisse, un fromage qui sort du bois & du froid. Aréopage. Interprofession du vacherin Mont-d'Or. Lons-le-Saunier. MMVI.

Seul historique publié concernant le vacherin jurassien franco-suisse. Nombreuses photos d'une exceptionnelle qualité de reproduction. Références. Bibliographie. Ouvrage de base et rigoureusement indispensable.

Etc... etc, la suite, ou plutôt les articles précédents la publication de cet historique, pouvant remplir une bibliothèque, articles intéressants certes, mais plutôt promotionnels qu'historiques ou ethnographiques. Références inexistantes, d'où la nécessité d'en revenir aux documents de base figurant dans le dossier ci-dessous, ou publiés dans nos différents chapitres sur le vacherin franc-comtois.

Il faut reconnaître que de nombreuses références au vacherin pourraient encore se trouver dans les différentes et innombrables publications franc-comtoises concernant le fromage. Il y a peu de chance cependant que des annotations fassent état d'un produit de grande consommation. Partout il apparaît que le vacherin du Haut-Doubs, à cette époque, est plus une pâte molle de niche qu'un fromage de consommation courante qui se verrait connu dans tout l'hexagone.

LETTRE de DROZ à PARMENTIER
SUR LA
FABRICATION DES FROMAGES
DANS LES
départements du Doubs et du Jura.
(AN VIII) (1800)

p.21

Vers Pontarlier, on fait des fromages façon de gruyères, et des fromages de boîte, dits gras ou de crème ; mais ils sont d'une qualité supérieure au Mont-d'Or, ou Noirmont, vers Jougne, quoique ce soit un pâturage sec, sur sa partie la plus élevée (1). Au-dessus de St-Claude, on fabrique des fromages de septmoncel, qui sont persillés, et à la Chapelle-des-Bois, sur le Rison, suite du Noirmont, entre Pontarlier et St-Claude, des fromages faits à la façon de gruyères, mais dont le résultat est une pâte plus grasse, moins percée de trous que le gruyère, et un peu persillée par raies, tandis que les septmoncel sont marbrés.

p.40

On fait dans un genre opposé des fromages dits de crème, qu'il faut manger dans quelques mois, ou ils se durcissent et prennent un goût de force. Une de mes parentes en a introduit l'usage, il y a 60 ans, à Bonnevaux, d'où ils ont pris le nom et se sont étendus dans la terre de Moutho et au Mont-d'Or. J'ai voulu le porter dans les montagnes de St Claude, où ils n'ont pas pris, à raison des soins qu'ils exigent, mais ils l'emportent, à mon goût, sur ceux de Brio. J'en ai fait qui ont bien réussi, en voici la recette :

Il faut cailler le lait, comme pour le septmoncel, au sortir du pis de la vache, avoir de la présure fraîche qui ne passe pas huit jours, car dès qu'elle est vieille elle imprime un goût de

p.44

force au fromage. Dès que le lait est caillé, il faut le mettre avec un canevas dans un moule à haut bord de 12 à 15 pouces, doucement et sans le brouiller, cuillère sur cuillère, ne point le presser, le laisser épurer de lui-même en le tournant et retournant et changeant de canevas pour qu'il ne s'aigrisse ni ne prenne le goût de punais ; lorsqu'il s'affaisse à 3 ou 4 pouces, on lui met une ceinture d'écorce d'arbre, puis on le sale à demi avec du sel pulvérisé, et l'on continue de le tourner et retourner pendant quinze jours sans trop le saler, ce que l'on peut goûter. Quand on veut les faire voyager, on les met

ANNUAIRE
DU
DÉPARTEMENT DU JURA
Pour l'année
1880
PUBLIÉ
Par VICTOR DAMELET
Imprimeur-Éditeur
à Lons-le-Saunier (Jura)

texte original
1800

dans des boîtes, lorsqu'ils sont encore du poids de 10 à 12 livres, puis ils se ramolissent jusqu'à se mettre comme de la crème grasse pendant 3 semaines ou un mois, et s'ils ne prennent pas à point, ils se durcissent, jaunissent et racornissent avec un goût différent, qui n'est plus aussi agréable, et ils finissent par un goût de force, d'où il résulte qu'ils ne sont bons que pour le pays.

On peut ranger dans cette classe les fromages de lait de chèvre, dits *chevrotins*, par opposition à ceux de gruyères, dits *vachelins* ; ce n'est pas que dans ceux-ci il n'entre du lait de chèvre qui n'y nuit pas, en petite quantité ; on remarque seulement qu'il en augmente le poids, et s'il y en avoit trop, le fromage deviendroit plus compact et perdrait de sa qualité.

Quant aux chevrotins, ils se font aussi avec du lait de vache, mais quoique ce soient des fromages doux en petit format, ils perdent aussi de leur goût de chevrotin ; ils pèsent un quart ou une demi livre ; les plus forts ne sont pas si gros que les fromages de Maroles, mais ils sont moins salés. Cette fabrication ne convient qu'à ceux qui, ayant peu de laitage, ne peuvent tra-

p.48

vailer en grand. Ceux qui sont pressés d'argent trouvent l'avantage de vendre chaque semaine d'été leur produit, mais il se mange en détail. Un fermier ordinaire aime mieux toucher son argent en automne, tout à la fois, pour payer son maître ; les femmes, au contraire, veulent plus de maniance. C'est un avantage d'avoir ces petits fromages, pendant que les gros ne sont pas encore prêts à manger.

Voir texte complet dans : Lettre de Droz à Parmentier sur la fabrication des fromages, Editions le Pèlerin, 2000 (reprise de l'édition de 1880).

JURA

Industrie agricole, manufacturière et commerciale. — Le département du Jura est un pays agricole et manufacturier ; l'agriculture y est très avancée ; l'élevage des chevaux, des bestiaux et des mulets est, avec la fabrication des fromages, une branche importante de l'industrie agricole. Dans les chalets de la montagne, on fabrique beaucoup de *fromages façon gruyère* ; les *fromages de Septmoncel*, d'une qualité différente, rivalisent avec ceux de Roquefort, dans l'Aveyron.

Deux chiffres puisés dans une statistique exacte suffisent pour donner une idée de l'importance des fromageries dans le Jura. Dans 415 communes, 474 fromageries alimentées par 45,447 vaches donnent annuellement un produit de 4 millions de kilogrammes de fromage.

Le département du Jura fournit au commerce quatre espèces de fromages : les *chevrets* (petits fromages de lait de chèvre), le *septmoncel*, le *fromage de crème* ou *de boîte*, ou *du Mont-Dor*, et, enfin, le *vachelin* ou *façon de gruyère*. La fabrication du fromage est très probablement originaire de Suisse ; mais les rapports qui existaient, même pendant la période romaine, entre les Helvètes et les Séquanais permettent de supposer qu'elle s'acclimata de bonne heure dans les montagnes du Jura. Une heureuse circonstance livra bientôt à nos compatriotes les secrets de leurs rivaux. L'abbaye d'Againe (Saint-Maurice-en-Vallais), ayant reçu du roi Sigismond la propriété des

territoires de Salins, Bracon, Arèches, Cicon, Usies, La Chaux-d'Arlier, Frâne, Château-Villain, du Val-Chambly, etc., jeta des colons suisses sur ses nouveaux domaines et apprit à ses vassaux jurassiens l'art pratiqué dans la Gruyère. Cependant il manquait encore aux fromageries du Jura un élément essentiel de succès : c'était l'appropriation au sol de la race du bétail. Depuis que la vache bretonne, cette vache du pauvre, qui vit de peu, se contente de la nourriture la plus grossière qu'elle va chercher partout, même à la cime la plus élevée des rochers; depuis que cette vache, connue aujourd'hui dans le Jura sous le nom de vache sanclaudienne, a été amenée dans nos montagnes de l'est, nos compatriotes n'ont plus rien à envier à leurs voisins, à leurs devanciers des Alpes et du Valais.

La superficie du département se partage en : superficie bâtie et voies de communication, 24,105 hectares, et territoire agricole, 475,296 hectares. Ce dernier se subdivise lui-même en : céréales, 102,425 hectares; farineux, 15,164; cultures potagères et maraîchères, 118; cultures industrielles, 5,621; prairies artificielles, 31,801; fourrages annuels, 3,790; autres cultures et jachères, 22,546; vignes, 20,836; bois et forêts, 146,722; prairies naturelles et vergers, 49,004; pâturages et pacages, 48,682; terres incultes, 28,587 hectares.

1902

Mes produits voyagent aux r s et périls des destinataires et sont rendus pris et payables Chaux-Neuve, mes traites ou l'acceptation de réglemens n'opèrent aucune dérogation à cette clause de juridiction.

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE: MICHAUD-FROMAGES
DIJON. TÉLÉPHONE 635



ENTREPÔT DE FROMAGES & SEL
7, Rue du Transwaal
DIJON

FROMAGES DE GRUYÈRE EN GROS

E. Michaud

CHAUX-NEUVE, le 29 x le 1914
(Doubs)

Doit Monsieur Rochat Golay Be Font
pour les articles ci-après expédiés à ses risques et périls par l'entremise
en gare en port pris
et payables dans Chaux-Neuve

Marque	N ^{os}	P.	K.	F.	C.	F.	C.
RQ	1/64	320 boites	784 ^{1/2} à 110"			1097.	60

On a découvert dans les archives de Jules-Moïse Rochat, marchands de vacherins aux Charbonnières, des relations intensives avec E. Michaud en 1902 déjà:

7 octobre 1902

Monsieur E. Michaud, négociant, Chaux-Neuve,

Bien reçu votre honorée du 3 courant, mais je trouve votre prix un peu élevé. Nous avons acheté ici à la Vallée des laiteries à 1.10. Ne vous serait-il pas possible de livrer pour ce prix, bien entendu pour de la marchandise de ler choix et de recette pour l'arrivée. Si vous êtes d'accord, nous comptons sur votre chargement du 20 courant et ainsi de suite chaque semaine jusqu'au Nouvel-An.

La correspondance échangée servira de convention.

Cette maison existait donc déjà au début du siècle. Elle devait très certainement, au vu de l'entête ci-dessus, d'une certaine importance. Des recherches approfondies à son sujet pourrait être un excellent point de départ pour lancer une histoire du vacherin français.

Il est très certain aussi que cette maison n'était pas forcément la seule. Existait-il à l'époque, sur France, un registre du commerce, ainsi qu'en Suisse, et qui permettrait de prendre connaissance de toutes les maisons liées à une activité fromagère dans les départements du Doubs et du Jura ?

Il est évident que nous nous réjouissons déjà du résultat de ces futures recherches qui se révéleront sans aucun doute passionnantes.

ms

Laiterie, beurre et fromages

par E. Rigaux

1913

II. — Les fromages à consistance molle, dont nous allons nous occuper, diffèrent des précédents :

1° En ce que le lait est emprésuré à une température généralement plus élevée, allant parfois jusqu'à la coction ;

2° En ce que les pains sont lavés à l'eau salée, ce qui empêche le développement des filaments blancs et autres moisissures externes.

L'affinage résulte uniquement de fermentations internes, se développant de la périphérie au centre. Ces produits sont très nombreux ; ce sont, précisément, ceux que l'on peut fabriquer le plus facilement dans les ménages ; aussi, donnerons-nous, à cette partie de notre travail, un développement que justifie son importance pratique.

p. 222

LE FROMAGE

223

Nous étudierons le Mont-d'Or, le Pont-l'Évêque, le Gémôme, qui sont les principaux types ; puis ceux qui leur ressemblent le plus : les fromages spéciaux aux montagnes des Alpes et du Jura. Les produits divers qui s'écartent plus ou moins des types modèles, et enfin les fromages étrangers les plus connus, se rattachant à cette catégorie.

Mont-d'Or.

Le Mont-d'Or se faisait autrefois dans le Rhône, près de Lyon, exclusivement avec du lait de chèvre ; la destruction des vignes par le phylloxéra a amené la disparition de la majeure partie de ces animaux ; aujourd'hui,



Fig. 49-50. — Moules pour fromages, Mont-d'Or.

le Mont-d'Or se fabrique avec des laits de chèvre et de vache mélangés, et, le plus souvent, avec du lait de vache seul, pur ou partiellement écrémé.

Mise en présure. — Le lait passé au filtre est reçu dans des vases en terre cuite, de 10 litres environ, chauffé à 25° en été, jusqu'à 30° en hiver, et emprésuré pour cailler complètement en deux heures. Le local de fabrication doit accuser une température d'au moins 20°.

Égouttage. — Le caillé est ensuite mis dans des moules en fer-blanc de la contenance d'un litre, posés sur des

224

ENCYCLOPÉDIE D'AGRICULTURE

cajets en paille ou en osier, formé de brins disposés à angle droit. Ces moules sont alignés sur l'égouttoir ; ils ont 12 centimètres de diamètre sur 8 de haut. Une heure après la mise en moule a lieu le premier retournement, à l'aide d'un cajot ou paillon sec ; la même opération se renouvelle trois fois à une heure, puis à deux heures d'intervalle. On met, sur chaque pièce, un disque chargé d'une demi-brique pour hâter l'égouttage.

Salage. — Le soir, on démoule : on passe au sel très fin, puis on porte les fromages par groupes de quatre, posés les uns sur les autres, dans le séchoir chauffé entre 24 et 28°. Le lendemain matin, on les retourne; le soir, soit douze à quinze heures après, on les lave à l'eau pure chauffée à 73°.

Affinage. — Le surlendemain, ils sont retransportés à la cave, dont la température est de 12°; ils sont séparés, frottés et retournés tous les jours, puis chaque deux ou trois jours; s'ils deviennent secs, on les frotte à l'eau tiède légèrement salée. Les planches où ils sont déposés sont garnies de paille, qui doit toujours être bien sèche. Il leur faut huit jours de cave en été, quinze jours en hiver, pour pouvoir être livrés à la consommation.

Rendement. — Sept de ces fromages pèsent 1 kilogramme et ont nécessité l'emploi de 7 litres de lait, soit un rendement de 14 pour 100. La fabrication du Mont-d'Or est répandue dans le Rhône, l'Isère, l'Ain, et remonte jusque dans l'Oise et l'Eure.

FROMAGES DES ALPES ET DU JURA

p. 229

Dans les montagnes des Alpes et du Jura, on fabrique des quantités de fromages mous, affinés, très estimés, soit en gras soit en maigre, et qui alimentent les marchés de Paris, Lyon, Marseille, Genève, etc. Ces produits vont être étudiés avec quelque détail, leur fabrication étant possible et facile dans tous les genres d'exploitations, même dans celles qui ne possèdent que des chèvres.

Vacherin à main.

Mise en présure. — Ce fromage se fait avec du lait non écrémé ou écrémé. On chauffe entre 37 et 40°, on fait cailler un peu dur, en trente à trente-cinq minutes; on coupe le caillé avec la poche, un couteau de bois ou de fer; on brasse tout doucement avec la main pendant dix minutes, en faisant un grain grossier.

Égouttage. — On laisse reposer pendant une heure

230

ENCYCLOPÉDIE D'AGRICULTURE

environ, afin de bien ressuyer le caillé; on retire tout le petit-lait qui surnage, puis on met en moules de 25 à 30 centimètres de diamètre sur 12 à 15 de haut, en prenant le caillé avec une poche percée; on a soin auparavant de garnir le moule d'une toile. Il faut laisser égoutter vingt minutes environ, changer de toile et presser légèrement avec une pierre de 5 à 7 kilogrammes. Le changement fréquent de toiles, le premier jour, est excessivement important pour une bonne réussite: il faut les renouveler quatre, cinq et même six fois, afin de bien égoutter et absorber le petit-lait.

Salage. — Le lendemain, le fromage sera retourné et salé, afin de former une croûte résistante; semblable opération se répétera au séchoir pendant dix jours, en changeant de linge ou toile chaque jour.

Affinage. — Le Vacherin est ensuite descendu à la cave; on l'entoure d'une sangle en écorce ou en paille tressée; on le pose sur un foncet ou plancheau recouvert

d'un linge ; on le retourne tous les deux jours en renouvelant le linge ; on peut en hâter la maturation en le renfermant dans une boîte en bois. A ce moment, il n'a plus que 4 à 5 centimètres de haut et ne dépasse guère 5 kilogrammes. On fait aussi des pains moins gros, de 2 kilogrammes et même d'un kilogramme. Cinq à six semaines suffisent au Vacherin pour être fait à point. Un bon Vacherin doit avoir la croûte dure, mais la pâte douce, savoureuse, sans consistance, semblable à de la crème épaisse : il se mange alors avec de petites cuillères.

Le fromage de la Tournette ou de *Maniglier* est un Vacherin de petites dimensions ; son poids ne dépasse guère 1 kilogramme. Il doit sa renommée à sa fabrication première et à l'excellence des pâturages des chalets de Montmin, près Annecy, où il se fabrique.

Vacherin à fondues.

Le Vacherin à fondues se fabrique à peu près comme le Vacherin à main, mais toujours avec du lait non écrémé. Il est nécessaire de chauffer un peu fort, à 40 ou 42° ; de brasser davantage, soit quinze à vingt minutes, et de laisser reposer de une heure un quart à une heure et demie. Le reste de la fabrication se continue comme pour le précédent. Comme on a chauffé assez fort, la maturation sera plus longue ; le fromage ne sera bon qu'au bout de deux ou trois mois. Le poids des pièces varie entre 4 et 5 kilogrammes.

On fabrique, surtout en Suisse, une autre variété de Vacherin à fondues dont les dimensions se rapprochent de celles des petits Gruyères. On chauffe le lait non écrémé à 40° ; on caille en trente-cinq minutes ; on brasse pendant trente à quarante minutes avec un brassoir, pour obtenir un caillé en grains de la grosseur d'un grain de blé de ou riz ; on laisse reposer vingt minutes ; on débat pendant dix minutes et on met sous presse, ayant soin de retourner très souvent, soit huit à dix fois dans la journée. La pression n'est guère supérieure à la moitié de celle du Gruyère gras, soit 8 à 10 kilogrammes par kilogramme de fromage, à la fin de l'opération.

En la sortant de la presse, le lendemain, la pièce est déposée dans un baquet d'eau salée qui la recouvre complètement. Cette eau doit être suffisamment saturée de sel pour qu'aucune mauvaise odeur ne s'en dégage. Au bout de quelques jours, quand la croûte est dure, on sort le fromage, on le met en cave chaude, de 15 à 20°, et on le traite comme le Gruyère, c'est-à-dire qu'on le

LA PRODUCTION DU GRUYÈRE DANS LE JURA

Toute la population rurale qui habite les régions montagneuses est naturellement vouée à l'industrie pastorale c'est-à-dire à l'élevage des bêtes à cornes.

Dans le Jura, la consommation en nature et l'élevage n'absorbent qu'une faible partie, le cinquième environ, de la production du lait. Le surplus est transformé en fromage et en beurre. Il en résulte que l'industrie fromagère est le pivot de l'économie régionale.

Dans les nombreuses localités mal desservies au point de vue des communications, la fabrication d'un produit ne nécessitant pas de fréquents transports s'imposait ; aussi nos montagnards ont été amenés à fabriquer le gruyère, fromage à pâte ferme, cuite et pressée qui, en raison de sa faible humidité (35 % seulement), a une maturation lente, ce qui entraîne une conservation plus longue, plus facile et permet l'emmagasinement des produits sans risques, pendant plusieurs mois, avant de les livrer au commerce ou à la consommation.

La fabrication des fromages à pâtes molles, parfois plus rémunératrice, n'a pas recueilli leur faveur. Toutefois pendant la période de faible production du lait, certaines fromageries saisonnières, faute d'approvisionnement suffisant, suspendent la fabrication du gruyère, elles tirent parti du lait qu'elles transforment en fromages à pâte demi cuite ou en pâte molle (croûte lavée) rarement exportés, mais consommés sur place sous le nom de « Morbier » et de « fromage de boîte ».

Il existe cependant une région montagneuse où l'on ne fait pas de gruyère durant toute l'année : c'est dans la montagne au sud-est de Saint-Claude ; - le canton des Bouchoux est le centre de cette contrée caractérisée par une très forte altitude et des chutes abondantes de neige ; les habitations y sont dispersées et les chemins impraticables au transport de lait pendant une bonne partie de l'année. On fabrique alors dans les fermes isolées ou dans les groupements de fermes voisines qui ont adopté l'organisation de l'ancienne fruitière, des fromages à pâte bleue connus sous le nom de « bleu du Jura », « Septmoncel », « Gex ». La région s'étend en effet dans le département de l'Ain, de l'autre côté de la Valsérine sur le versant de Gex. Le climat des hautes altitudes est favorable à la production du bleu dont l'écoulement est assuré dans les centres industriels de Saint-Claude, Morez, Yonnax, et sur les marchés de Lyon et de Saint-Étienne qui constituent son principal débouché.

— 199 —

La fabrication du gruyère, seule rationnelle sur les plateaux, a gagné de proche en proche et s'est étendue au Vignoble surtout depuis la crise phylloxérique, à la plaine de la Bresse et du Finage, régions de culture, qui trouvent dans l'élevage et la production du lait une ressource complémentaire très appréciable. Pourtant au nord de Dôle dans les cantons de Rochefort, Montmiray, Gendrey, les cultivateurs groupés sous la forme de fruitières ont organisé des coopératives beurrières. La quantité de lait produite dans chaque localité étant incapable d'assurer l'approvisionnement d'un chalet à gruyère pendant la majeure partie de l'année, on se contente d'y faire du beurre et le lait écrémé est utilisé pour l'élevage des veaux, l'engraissement des porcs et la fabrication du metton (cancoillotte). Ici, les communications plus faciles permettent l'écoulement journalier des produits sur les centres de Dôle, d'Auxonne et de Dijon.

Le groupement des communes est difficilement réalisable pour des raisons de clocher qui se transforment en question de chalet, chaque village voudrait avoir le sien, d'autre part les transports onéreux grèveraient trop le budget de la laiterie sans préjudice de l'amoindrissement de la qualité du lait. Cependant quelques groupements ont pu se constituer dans cette partie du département en vue de la fabrication du gruyère.

Origine de la fabrication du gruyère et des fruitières

En Franche-Comté, on désigne indistinctement sous le nom de *fruitière*, *fromagerie*, *société de fromagerie*, l'engagement plus ou moins long, exprès ou tacite, de plusieurs cultivateurs de travailler en commun le lait de leurs vaches pour le convertir en fromage.

C'est dans les hautes montagnes du Jura et des Alpes que se sont constituées, sous le nom de fruitières, les premières associations de ce genre.

Il est fort probable que la fabrication du gruyère est antérieure à l'organisation de la fruitière et qu'elle a été entreprise auparavant par des propriétaires de montagne ou leurs fermiers, possédant des troupeaux assez nombreux pour faire journellement, sans avoir recours à l'association, une pièce de fromage qui présentait les caractères du gruyère sans en porter le nom. C'est pour les imiter que leurs voisins moins fortunés se sont groupés afin de recueillir la quantité de lait nécessaire : il ne faut pas moins en effet de 300 à 400 litres par jour pour faire un fromage. En somme, c'est à la faveur de ces groupements, que la fabrication de ces fromages a pu se généraliser ainsi dans notre région de petite propriété. Il est assez difficile de préciser l'époque à laquelle remonte les premiers groupements et on ignore également où la première fruitière a pris naissance.

Des auteurs prétendent que la Suisse est le berceau des fruitières, mais l'existence d'anciens documents authentiques semblent les contredire. D'après le texte mis à jour par l'archiviste jurassien Prost on fabriquait en 1228 à Déservilliers, canton d'Amancey (Doubs), des fromages de fruitières.

L'appellation « *gruyère* », qui est d'origine suisse, n'est pas aussi ancienne puisque dans les textes de haux et de correspondance qui remon-

— 200 —

trouve encore le mot « *vacherin* » pour désigner les fruitières. Cette désignation est appliquée au fromage de Jura jusqu'au commencement du dix-neuvième siècle. A cette époque, les entrées de fromage suisse en France étant devenues de plus en plus considérables, l'usage s'est établi de substituer à la dénomination primitive celle de « *gruyère* » usitée dans le pays exportateur.

Au milieu du XIV^e siècle, de nombreuses fruitières sont en pleine activité dans le Jura.

Les avis sont donc partagés sur l'origine suisse ou française des fruitières. La plupart des partisans de l'une et de l'autre soutiennent que la fabrication du gruyère et des fruitières ont une origine commune, ce qui n'est pas absolument certain comme nous l'avons supposé plus haut. On peut admettre aussi que le fromage de gruyère étant de tous les fromages celui dont les manipulations sont les plus longues et les plus compliquées puisqu'on fait intervenir le brassage, le chauffage et la pression, qu'il a été précédé par plusieurs sortes intermédiaires du genre du morbier, qui ont amené insensiblement les fabricants à produire un fromage type à pâte ferme présentant les caractères du gruyère, répondant mieux aux exigences des marchands et au goût de la clientèle.

Or, rien ne prouve que ce fromage, type gruyère, résultant de cette évolution ne soit pas apparu en même temps sur plusieurs points des monts du Jura, de chaque côté de la frontière, car les conditions climatiques, économiques sont absolument identiques.

En résumé, nous penchons à croire que les procédés actuels de fabrication du gruyère ne se sont pas établis brusquement mais qu'ils résultent de transformation successives, des anciens procédés auxquels les professionnels ont apporté leur patiente contribution. A la théorie des créationnistes nous opposons ici celle des évolutionnistes, il suffit d'ailleurs d'observer attentivement les faits qui se passent de nos jours dans nos industries fromagères pour affirmer nos convictions.

Importance de la fabrication des fromages dans le département du Jura

C'est une opinion répandue que les statistiques sont fausses, cependant, celle de la production des fromageries est juste à 100 quintaux près, car les comptes détaillés de chaque fromagerie comportant la répartition des produits de la vente des fromages, sont affichés publiquement à l'intérieur de son chalet à chaque livraison et récapitulés en fin d'année sans qu'il soit possible de dissimuler un kilog de fromage ou un litre de crème. Dans les fromageries qui vendent leur lait à un entrepreneur qui exploite à ses risques et périls les quantités de lait livré sont fréquemment communiquées au trésorier qui opère les retenues pour amortissement ou paiement des frais généraux.

Le dépouillement des enquêtes annuelles ordonnées par le Conseil général a été confié à l'École de laiterie qui s'en est acquittée régulièrement depuis sa fondation jusqu'à l'année 1913 inclus. La statistique de 1913 n'a pu être achevée par suite de la mobilisation survenue le 2 août 1914, avant la réception d'une partie des feuilles de statistiques se rapportant à l'année précédente.

— 201 —

L'enquête interrompue depuis la guerre a été reprise en 1924 seulement par les soins de M. Douaire, directeur des services agricoles.

Il a adressé aux présidents des sociétés de fromagerie un questionnaire imprimé sous forme de tableau comparatif indiquant le tonnage des produits fabriqués, les quantités de lait livré, le nombre de vaches en fromagerie, les prix de vente et diverse autres renseignements (date de fondation, etc...) concernant les opérations de la fromagerie pendant les années 1913 et 1923 ; de cette enquête il résulte que la production des fromages dans le Jura a été la suivante :

	1913		1923
Fromage gruyère	6.790.000k		7.011.000k
A 155 fr. les 100 kilos, valeur	10.416.000f	à 870 fr.	60.993.000f
Fromage « bleu du Jura » ou Septmoncel	560.000k		326.500k
A 165 fr. les 100 kilos, valeur	924.150f	à 900 fr.	4.738.500f
Fromage Morbier	14.100k		5.600k
A 96 fr. les 100 kilos, valeur	13.530f	à 750 fr.	40.320f
Fromage de boîtes	27.000k		14.200k
A 76 fr. les 100 kilos, valeur	20.670f	à 630 fr.	89.460f
Totaux kilogrammes	7.391.300k	kilogr.	7.557.300k
Valeur : francs	11.374.350f	Fr.	65.863.280f

En admettant que chaque kilogramme de fromage fabriqué exige 12 litres de lait, l'industrie qui nous occupe aurait mis en œuvre :

en 1913 : 87.852.000 litres de lait fourni par 48.000 vaches ; moyenne par vache : 1.800 litres ;

en 1923 : 90.684.000 litres de lait fournis par 45.000 vaches ; moyenne par vache : 2.000 litres.

1.800 litres de lait à 0,13 transformés en fromage représentaient une valeur de 234 francs en 1913 et 2.000 litres à 0,70 en 1923 une valeur de 1.440 francs.

Les résultats des enquêtes antérieures font ressortir pour le gruyère seulement les quantités suivantes qu'il est intéressant de comparer aux chiffres du tableau précédent :

1852	5.281.000 kilog.	à 93 fr.	Valeur 4.835.000 fr.
1859	4.746.000 —	à 115 —	— 5.467.000 —
1871	3.957.000 —	à 126 —	— 5.120.000 —
1882	5.382.000 —	à 123 —	— 6.620.000 —
1888	6.872.000 —	à 107 —	— 7.360.000 —
1892	5.665.000 —	à 112 —	— 6.346.000 —
1900	6.537.000 —	à 112 —	— 7.371.000 —
1904	6.093.000 —	à 111 —	— 6.750.000 —
1908	6.438.000 —	à 137 —	— 18.830.000 —
1911	6.250.000 —	à 187 —	— 11.685.000 —

Edition d'origine, Faivre-Vernay, Pontarlier, réédition le Pèlerin 2000. On lira de suite cet extraordinaire ouvrage qui devrait figurer dans toutes les bonnes bibliothèques jurassiennes et que l'on a injustement oublié. On se régale!

Grâce aux bosquets protecteurs et aux engrais laissés p. 37 par le troupeau qui *alpait* l'année précédente, les vaches trouvent toujours à manger. Seulement les jours deviennent plus courts, l'herbe moins succulente, le lait diminue et l'on ne fait plus de meules de gruyère. On fabrique à la ferme de petits fromages à pâte molle pesant de 3 à 5 kilogs, valant 1 fr. 20 le kg. (1905) et 11 à 12 fr. le kg. (1926). Au sortir de leur moule, ils sont entourés d'une sangle en écorce d'épicéa maintenue par quatre chevilles, puis on les sale et on les frotte sur les deux faces pendant un mois. On les met ensuite dans des boîtes p. 38 en sapin et quand ils sont assez affinés, avec une belle croûte rousse, on les livre à la consommation sous le nom de *Mont-d'Or*. Le canton de Mouthe en a la spécialité ; la vente dure de novembre à mars et porte sur près de 250.000 kg. Dans le pays on appelle ce fromage : de la boîte, ce qui se prononce de la *bouette*. Il est délicieux, et pour nous, le nom seul, à défaut des émanations, fait venir l'eau à la bouche et chatouille le palais. Cette industrie est en pleine prospérité. C'est que la boîte est un plat tout prêt : c'est un apéritif, c'est un digestif, c'est un baromètre ; si elle sent plus fort, le temps changera certainement.

En avril, on n'en trouve presque plus. Journallement, en hiver, il en part de la montagne des wagons à destination de tous pays. Les plus appréciées sont celles dont les sangles sont minces et propres et dont le bois n'est pas trop épais ! Ceinture et boîte d'épicéa donnent au fromage un petit goût de leur parfum résineux et ce mariage de goûts est d'un heureux effet.

Androuet, Dictionnaire des fromages, 1971 :

VACHERIN-MONT-D'OR U ***

Province : FRANCHE-COMTÉ.

Lait : de vache.

Matières grasses : 45 %.

Pâte : molle.

Croûte : lavée.

Affinage : à l'humidité, en cave froide, 2 à 4 mois suivant dimensions et épaisseur.

Meilleures saisons : fin d'automne, hiver.

Pourquoi? fabrication d'automne en chalet, fin de l'affinage.

Provenance : les vallées de Joux.

Meilleure provenance : Les Hôpitaux-Neufs.

Autres provenances : Champagnole, Les Planches.

Forme habituelle : cylindre plat.

Dimensions : très variables ; de 20 à 30 cm de diamètre 3 à 5 cm d'épaisseur.

Poids : 1,500 à 3,500 kg.

Présentation : le fromage, cerclé d'une lanière d'aubier de résineux est inséré dans une boîte à laquelle il adhère par le fond.

Autres fromages apparentés : vacherins des Beauges et d'Abondance, du haut Jura suisse.

Comment choisir?

— à l'œil : croûte couleur claire, rosée et lisse;

— au doigt : pâte tendre et souple;

— à l'odorat : légère odeur de fermentation et de résine;

— au goût : saveur douce, crémeuse, un peu balsamique (2).

Principaux défauts : croûte ridée et rugueuse, moisie ou dure, pâte ferme et amère.


Emploi habituel : fin de repas.

Avec quel vin? tous vins blancs fins et fruités légers de Savoie : crépy, roussette, montmélian; rouges légers et fruités de Chautagne, du Jura, du Beaujolais.

D'où tire-t-il son nom? de la nature du lait entrant en composition.

Fabrication : fermière, en chalet.

Dictionnaire des fromages


 Robert J. COURTINE
 de l'Académie Rabelais

Larousse 1972

Vacchino Romano (Italie). — Désigne les fromages Romano* au lait de vache.

Vachard (Auvergne). — Sorte de Saint-Nectaire rustique fabriqué dans le Puy-de-Dôme, à croûte grise à peine fleurie; il est peut-être son ancêtre. De forme variable, le Vachard est un fromage fermier pesant son kilo. Mat. grasse, 45 p. 100.

Vacherin (Suisse). — **Vache**. C'est le prince des fromages d'Helvétie, dont le Gruyère est roi. Mais on le rencontre sous trois formes : le *Vacherin à fondue* et le *Vacherin à main*, qui sont fribourgeois, et le *Mont d'Or*, en provenance des Juras.

Le Vacherin à fondue est fabriqué en hiver dans le canton de Fribourg. C'est un fromage à pâte dure, fait à partir de lait entier auquel on a ajouté du lait écrémé. Il se présente sous forme de meules de 7 à 12 kg.

C'est avec lui que l'on fait la fondue fribourgeoise, en mélangeant si possible du Vacherin mûr de deux meules différentes, et la fondue moitié-moitié.

Le Vacherin à main, fabriqué en automne dans les Alpes fribourgeoises, est de pâte plus tendre, presque fondante. En meules de même taille revêtues de gaze pour leur donner de la stabilité, il est prêt à la consommation au bout de 3 mois et pleinement mûr au bout de 5.

Le Vacherin Mont d'Or est, lui, une spécialité hivernale de la vallée de Joux et du

Jura bernois et neuchâtelois. De pâte grasse crémeuse, d'un blanc tendre, avec une croûte rougeâtre et veloutée épaisse, il est d'un arôme fin et délicat. Prêt à la consommation au bout de 6 semaines, il devient coulant (de septembre à février), et les amateurs le dégustent à la cuiller. Il a une forme ronde et pèse de 300 g à 3 kg, en ses cercles d'écorce de sapin.

Vacherin (Savoie). — **Vache**. Fromage gras rappelant le Vacherin Mont d'Or. Sa croûte est cerclée d'écorce de sapin ou de merisier. Il est au mieux de sa forme d'avril à juin. Mat. grasse, 45 p. 100.

On distingue selon l'origine plusieurs variétés :

- le Vacherin d'Abondance*;
- le Vacherin des Aillons, du nom d'une vallée alpestre (v. *Bauges*);
- le Vacherin du Châtelard, du nom d'un canton alpestre (v. *Bauges*);
- le Vacherin des Dranses et Abondance;
- le Vacherin des Bauges (cerclé de bouleau; il est lavé de vin blanc et aromatisé).

Vacherin (Franche-Comté). — **Vache**. Fromage du Jura originaire du haut Doubs (ce dernier, fabriqué aux alentours de la forêt domaniale de la Joux, est quelquefois appelé *Vacherin de Joux*).

Val Berghe (comté de Nice). — **Chèvre**. Fromage de petite production de la haute