

PRIX : QUATRE FRANCS

L'ILLUSTRATION

ÉCONOMIQUE et FINANCIÈRE

Numéro Spécial

Le Département du Doubs



Le Lac de Malbuisson

Cr. Stainzere

Supplément au numéro du 4 août 1923

Les Comices Agricoles

C'est seulement au début du XIX^e siècle que les comices firent leur apparition dans notre département.

Il suffit pour cela de l'organisation à Besançon (en avril 1799) d'une Société qui devait être la Société départementale d'agriculture actuelle. Dès ses débuts, cette Société affirma une activité qui, depuis, ne s'est jamais démentie. Elle contribua puissamment à la création des premiers comices, dont les plus anciens sont ceux de Busy et de Bouclans en 1836, d'Ornans et de Verceil en 1837, de Baume et de Saint-Hippolyte en 1839, de Montbéliard en 1840, d'Audeux et de Marchaux en 1850. En 1859, le département comprenait au total treize comices, alors qu'en 1923 nous en comptons vingt-deux.

Tous les ans, un concours agricole se tient au sein de chaque comice et l'un des principaux attraits est le mouvement des nombreux spécimens de nos races montagnardes, dont la réunion occasionnelle offre le vivant et magnifique spectacle des superbes troupeaux cantonaux.

A notre époque, les comices disposent d'un budget autonome dont les ressources sont diverses : à des primes dévolues par les soins de l'Office agricole, s'ajoutent les cotisations et les dons de toutes sortes qui peuvent être faits, soit par des particuliers, soit par des communes.

Le concours comporte des prix nombreux et variés s'appliquant principalement à la culture et à l'élevage, mais susceptibles aussi de répondre à des nécessités territoriales plus spéciales, par exemple à la viticulture ; ou à des considérations sociales, par exemple aux serviteurs agricoles et à l'enseignement agricole. Enfin, les fromages, l'une des richesses de nos pays, ne sont pas oubliés dans les palmarès.

Par la variété des efforts encouragés, les comices peuvent être appelés à jouer un rôle considérable. En fait, leur vogue avait subi pendant quelques années une certaine éclipse, en raison peut-être d'une sollicitude un peu trop étroite des services officiels, sans doute aussi en raison du développement parallèle d'associations aux formes plus modernes, les coopératives et les syndicats.

Actuellement, une heureuse évolution est en cours :

déjà certains comices comprennent l'opportunité de garder un contact étroit avec ces groupements plus jeunes qui leur apporteraient des éléments nouveaux d'activité et de progrès.

Par ailleurs, ils cherchent à retrouver certaines initiatives qui, pendant quelque temps, leur avaient échappé et les services officiels les encouragent grandement dans cette voie.

Bien dirigés, les comices ne tarderont pas à constituer très heureusement les cellules agricoles cantonales. Par leur intermédiaire, les efforts des nombreuses associations de chaque canton pourront être centralisés, multipliés et à notre époque où les questions techniques sont déjà fort approfondies et les questions sociales bien éclaircies, les comices auront particulièrement à encourager le développement économique et commercial.

Aucune question agricole ne doit leur demeurer étrangère : les assurances, les mutuelles, le crédit agricole, les échanges de terres et le remembrement pour ne citer que quelques sujets d'étude, doivent figurer au programme de travail des comices.

Et tout naturellement leur action s'exercera de façon suivie et méthodique sans limiter l'effort à une manifestation annuelle, mais en affirmant un organe constant de liaison de conseil, de développement, dont tous les agriculteurs reconnaîtront l'utilité.

Les comices sont alors en droit de revendiquer leur part dans les progrès réalisés tout en rendant un juste hommage aux encouragements des professeurs d'agriculture et des groupements agricoles départementaux dont les avis contribuent si puissamment à donner à nos cultivateurs la confiance en eux-mêmes et à les faire persévérer dans leurs initiatives.

Saluons l'éveil de cette prochaine période, de ce renouveau dont on appréciera sans aucun doute, rapidement, les très heureux effets.

Pierre BAUDOUIN-BUGNET.

Conseiller général, Président de l'Association des Présidents de Comices du département du Doubs.

L'Industrie du Fromage de Gruyère

Un tout petit nombre très certainement, parmi les amateurs du délicieux fromage connu sous le nom de « Gruyère », connaissent la véritable origine de ce produit.

A s'en rapporter seulement à son appellation, on serait tenté d'en attribuer l'invention aux premiers producteurs du pays de la Gruyère, c'est-à-dire à lui donner une origine fribourgeoise.

N'en déplaise à nos amis suisses, s'il est incontestable qu'ils ont répandu par le monde un fromage prisé maintenant par tous les peuples, sous toutes les latitudes, un archiviste jurassien, B. Prost, à l'aide de textes indiscutés, a pu démontrer qu'on fabriquait vers l'an 1288, à Déservillers, sur les hauts plateaux du Doubs, des « fromaiges de fructère » (fruitières ou coopératives de producteurs actuelles). Aucun autre pays, jusqu'ici du moins, n'a pu revendiquer, pour sa fabrication, une origine aussi ancienne.

Au XVI^e siècle, sous la domination espagnole, le fromage de Comté était désigné sous le nom de Vachelin, ainsi que le prouve une lettre de Claude de Chavirey, du 11 novembre 1571, concernant un envoi fait au cardinal Granvelle pendant sa vice-royauté de Naples : « Le tonnet de Vachelins, Monsieur le Trésorier y a pourveuh du Coustel de Pontarlye et a prins charge de l'envoyer à Gray. »

Actuellement encore, tout comme alors, chaque cultivateur vient apporter l'ensemble de la traite à la fruitière communale : le lait encore chaud contenu dans des ustensiles immaculés, y est pesé et l'apport inscrit au crédit du livreur sur le registre de la Société. Celui-ci recueillera lors de la vente des produits, sa part au prorata dudit apport.

Il est curieux de constater que la coopérative était déjà, il y a plus de six siècles, en usage dans les pays les moins accessibles des montagnes du Doubs.

Depuis lors, la fabrication du gruyère s'est sensiblement diffusée; elle n'a pas toutefois, comme celle des fromages à pâte molle, franchi monts, vallées et plaines, pour s'installer partout où le lait peut être produit en abondance. Elle est demeurée comme accrochée aux montagnes qui l'ont vu naître et à ses ramifications suisses.

Des essais nombreux ont cependant été tentés en cette fabrication tant en France qu'à l'étranger, voire jusqu'en Amérique (fruitières du Wisconsin), mais nous croyons pouvoir dire que les produits ainsi obtenus diffèrent assez sensiblement, tant par le goût que par la couleur, des fromages de nos montagnes; cela tient, à n'en pas douter, à la composition géologique du sol, à celle des pâturages et surtout aux soins méticuleux dont on entoure la fabrication de notre région.

La production annuelle du département du Doubs en fromage de gruyère, dépasse 8.000.000 de kilos.

Le gruyère français ainsi que ses dérivés (gruyère en boîtes), se consomment aujourd'hui dans le monde entier.

Robert SCHWAB.

Les Comices Agricoles

C'est seulement au début du XIX^e siècle que les comices firent leur apparition dans notre département.

Il suffit pour cela de l'organisation à Besançon (en avril 1799) d'une Société qui devait être la Société départementale d'agriculture actuelle. Dès ses débuts, cette Société affirma une activité qui, depuis, ne s'est jamais démentie. Elle contribua puissamment à la création des premiers comices, dont les plus anciens sont ceux de Busy et de Bouclans en 1836, d'Ornans et de Verceuil en 1837, de Baume et de Saint-Hippolyte en 1839, de Montbéliard en 1840, d'Audeux et de Marchaux en 1850. En 1859, le département comprenait au total treize comices, alors qu'en 1923 nous en comptons vingt-deux.

Tous les ans, un concours agricole se tient au sein de chaque comice et l'un des principaux attraits est le mouvement des nombreux spécimens de nos races montagnardes, dont la réunion occasionnelle offre le vivant et magnifique spectacle des superbes troupeaux cantonaux.

A notre époque, les comices disposent d'un budget autonome dont les ressources sont diverses : à des primes dévolues par les soins de l'Office agricole, s'ajoutent les cotisations et les dons de toutes sortes qui peuvent être faits, soit par des particuliers, soit par des communes.

Le concours comporte des prix nombreux et variés s'appliquant principalement à la culture et à l'élevage, mais susceptibles aussi de répondre à des nécessités territoriales plus spéciales, par exemple à la viticulture ; ou à des considérations sociales, par exemple aux serviteurs agricoles et à l'enseignement agricole. Enfin, les fromages, l'une des richesses de nos pays, ne sont pas oubliés dans les palmarès.

Par la variété des efforts encouragés, les comices peuvent être appelés à jouer un rôle considérable. En fait, leur vogue avait subi pendant quelques années une certaine éclipse, en raison peut-être d'une sollicitude un peu trop étroite des services officiels, sans doute aussi en raison du développement parallèle d'associations aux formes plus modernes, les coopératives et les syndicats.

Actuellement, une heureuse évolution est en cours :

déjà certains comices comprennent l'opportunité de garder un contact étroit avec ces groupements plus jeunes qui leur apportent des éléments nouveaux d'activité et de progrès.

Par ailleurs, ils cherchent à retrouver certaines initiatives qui, pendant quelque temps, leur avaient échappé et les services officiels les encouragent grandement dans cette voie.

Bien dirigés, les comices ne tarderont pas à constituer très heureusement les cellules agricoles cantonales. Par leur intermédiaire, les efforts des nombreuses associations de chaque canton pourront être centralisés, multipliés et à notre époque où les questions techniques sont déjà fort approfondies et les questions sociales bien éclaircies, les comices auront particulièrement à encourager le développement économique et commercial.

Aucune question agricole ne doit leur demeurer étrangère : les assurances, les mutuelles, le crédit agricole, les échanges de terres et le remembrement pour ne citer que quelques sujets d'étude, doivent figurer au programme de travail des comices.

Et tout naturellement leur action s'exercera de façon suivie et méthodique sans limiter l'effort à une manifestation annuelle, mais en affirmant un organe constant de liaison de conseil, de développement, dont tous les agriculteurs reconnaîtront l'utilité.

Les comices sont alors en droit de revendiquer leur part dans les progrès réalisés tout en rendant un juste hommage aux encouragements des professeurs d'agriculture et des groupements agricoles départementaux dont les avis contribuent si puissamment à donner à nos cultivateurs la confiance en eux-mêmes et à les faire persévérer dans leurs initiatives.

Saluons l'éveil de cette prochaine période, de ce renouveau dont on appréciera sans aucun doute, rapidement, les très heureux effets.

Pierre BAUDOUIN-BUGNET.

Conseiller général, Président de l'Association des Présidents de Comices du département du Doubs.

L'Industrie du Fromage de Gruyère

Un tout petit nombre très certainement, parmi les amateurs du délicieux fromage connu sous le nom de « Gruyère », connaissent la véritable origine de ce produit.

A s'en rapporter seulement à son appellation, on serait tenté d'en attribuer l'invention aux premiers producteurs du pays de la Gruyère, c'est-à-dire à lui donner une origine fribourgeoise.

N'en déplaise à nos amis suisses, s'il est incontestable qu'ils ont répandu par le monde un fromage prisé maintenant par tous les peuples, sous toutes les latitudes, un archiviste jurassien, B. Prost, à l'aide de textes indiscutés, a pu démontrer qu'on fabriquait vers l'an 1288, à Déservillers, sur les hauts plateaux du Doubs, des « fromaiges de fructère » (fruitières ou coopératives de producteurs actuelles). Aucun autre pays, jusqu'ici du moins, n'a pu revendiquer, pour sa fabrication, une origine aussi ancienne.

Au XVI^e siècle, sous la domination espagnole, le fromage de Comté était désigné sous le nom de Vachelin, ainsi que le prouve une lettre de Claude de Chavirey, du 11 novembre 1571, concernant un envoi fait au cardinal Granvelle pendant sa vice-royauté de Naples : « Le tonnet de Vachelins, Monsieur le Trésorier y a pourveu du Coustel de Pontarlye et a prins charge de l'envoyer à Gray. »

Actuellement encore, tout comme alors, chaque cultivateur vient apporter l'ensemble de la traite à la fruitière communale : le lait encore chaud contenu dans des ustensiles immaculés, y est pesé et l'apport inscrit au crédit du livreur sur le registre de la Société. Celui-ci recueillera lors de la vente des produits, sa part au prorata dudit apport.

Il est curieux de constater que la coopérative était déjà, il y a plus de six siècles, en usage dans les pays les moins accessibles des montagnes du Doubs.

Depuis lors, la fabrication du gruyère s'est sensiblement diffusée; elle n'a pas toutefois, comme celle des fromages à pâte molle, franchi monts, vallées et plaines, pour s'installer partout où le lait peut être produit en abondance. Elle est demeurée comme accrochée aux montagnes qui l'ont vu naître et à ses ramifications suisses.

Des essais nombreux ont cependant été tentés en cette fabrication tant en France qu'à l'étranger, voire jusqu'en Amérique (fruitières du Wisconsin), mais nous croyons pouvoir dire que les produits ainsi obtenus diffèrent assez sensiblement, tant par le goût que par la couleur, des fromages de nos montagnes; cela tient, à n'en pas douter, à la composition géologique du sol, à celle des pâturages et surtout aux soins méticuleux dont on entoure la fabrication de notre région.

La production annuelle du département du Doubs en fromage de gruyère, dépasse 8.000.000 de kilos.

Le gruyère français ainsi que ses dérivés (gruyère en boîtes), se consomment aujourd'hui dans le monde entier.

Robert SCHWAB.



VUE DES ÉTABLISSEMENTS DE PONTARLIER

Société des Fromages "GERBER"

à PONTARLIER (Doubs)

Société Anonyme au capital de 1.000.000 de francs entièrement versé.

Télégramme : GERBERSA. — A.B.C. Code 6 th E.D. — Téléphone : 30.

La Société des Fromages « Gerber », d'une constitution toute récente, fut fondée en 1922 à Paris.

L'usine est munie de tous les perfectionnements modernes, aussi bien sous le rapport des machines pour la fabrication, que sous celui de l'hygiène. Les départements montagneux du Doubs et du Jura étant gros producteurs de lait de qualité supérieure, grâce à leurs nombreux et superbes pâturages, Pontarlier fut choisie par la Société des Fromages Gerber pour la fabrication de sa spécialité de fromages sans croûte, connue dans le monde entier sous la marque « Le véritable petit Gerber ».

Ce fromage à pâte grasse fabriqué dans les conditions les plus hygiéniques est facile à digérer, et sans croûte

est par conséquent plus économique que les autres fromages en général.

Il a été inventé par M. Gerber il y a une quinzaine d'années, il a réussi par un procédé spécial à fabriquer un produit d'une conservation parfaite, gardant la saveur délicate du meilleur gruyère qui le fait apprécier par tous les consommateurs et tout spécialement par ceux des régions tropicales, pour lesquels il est emballé en boîtes en métal perfectionnées et hermétiquement fermées.

On ne peut que se féliciter de cette industrie nouvelle dont l'importance s'accroît chaque jour et qui permet l'exportation facile, dans tout l'univers, des produits laitiers des montagnes du Doubs et du Jura.



GRANDES AFFINERIES

de

GRUYÈRES



Anciens Établissements

POULET

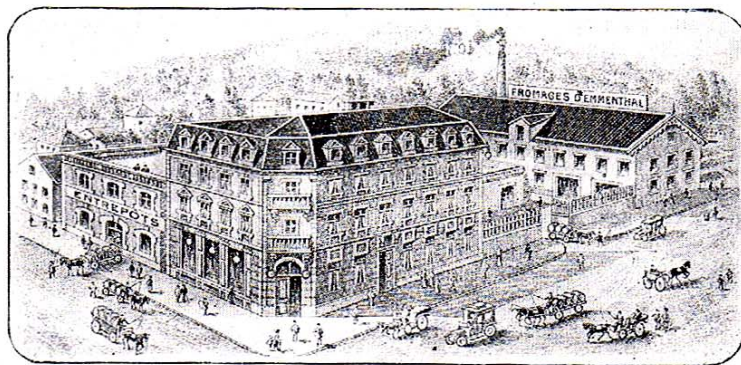
— fondés en 1833 —



B. SCHWAB AINÉ, Successeur

— BESANÇON (DOUBS) —

MAISON
FONDÉE
EN
1860



MAISON
FONDÉE
EN
1860

FABRICATION. ET EXPORTATION DE FROMAGES
D'EMMENTHAL & GRUYÈRES

L'EMMENTHAL

MORTEAU (DOUBS) FRONTIÈRE SUISSE

Adresse télég :
EMMENTHAL-MORTEAU



TÉLÉPHONE N° 31



L'École Nationale d'Industrie Laitière de Mamirolle

Les progrès de la science, et notamment la découverte des microbes par Pasteur, ainsi que le perfectionnement de l'outillage mécanique, ont amené dans ces cinquante dernières années, une rapide évolution de l'industrie laitière jusque là entièrement empirique.

Pour bénéficier des découvertes et des inventions nouvelles, les laiteries et fromageries ont besoin d'un personnel de plus en plus instruit et moins routinier, aussi dans tous les pays de grande production laitière, on a créé des écoles spéciales pour la formation de ce personnel.

En France, la première école de ce genre, créée par le Gouvernement en 1888, est l'École nationale d'industrie laitière, qui se trouve à Mamirolle, petite localité à 14 kilomètres de Besançon.

L'établissement, qui comprend de vastes locaux, est actuellement l'objet d'importants travaux de réfection et d'agrandissement.

L'école de Mamirolle est une école essentiellement professionnelle, ayant surtout pour but de former des ouvriers habiles et des contremaîtres ou directeurs de laiterie et de fromagerie pourvus de sérieuses connais-

sances techniques. Son enseignement est théorique et pratique; c'est à la fois une école d'apprentissage et de perfectionnement : indépendamment des élèves réguliers, dont la durée des études est d'une année entière, elle reçoit aussi des élèves libres à toute époque et pour le temps qu'ils désirent.

Un certain nombre de bourses sont attribuées par l'Etat. Tous les élèves doivent avoir au moins dix-huit ans et sont externes. A leur sortie, ils trouvent facilement des situations avantageuses en rapport avec leurs connaissances et leurs aptitudes; ceux qui ont accompli leur service militaire sont particulièrement recherchés.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au directeur de l'école, à Mamirolle.

En outre de l'enseignement donné aux élèves, l'école fournit aux intéressés tous les renseignements sur l'industrie laitière.

Enfin, elle possède un laboratoire de recherches et d'analyses.

A. FARINES, directeur.

Industrie Laitière "PONTA"
PONTARLIER

FABRIQUE DE FROMAGES FINS
& CONSERVES DE FROMAGE

Téléphone n° 83

Adresse télégraphique :
PONTA-PONTARLIER

