

FROMAGERIES. — La fabrication des fromages (façon Gruyère, est une des branches intéressantes de l'industrie agricole du département. Les meilleurs fromages et les beurres de qualités supérieures sont ceux fabriqués dans l'arrondissement de Pontarlier. — On nomme *fruitières*, dans le pays, les fabriques de fromages; on en distingue de deux sortes : les *grosses granges*, appartenant à des propriétaires particuliers qui y tiennent 40 à 60 vaches, où l'on fait 7 à 8 milliers de fromages dans l'été, et les *fruitières d'association*, dans les villages, où certain nombre de cultivateurs se réunissent pour mettre en commun le lait des vaches de leurs étables, et faire du fromage chacun en proportion du lait qu'il fournit. Dans un grand nombre de communes on loue une maison à frais communs pour la fabrication du fromage; dans d'autres, et surtout dans la moyenne montagne, chaque sociétaire fabrique le fromage à son tour. Les associés prennent presque toujours un *grarin* ou fromager à leurs gages, et celui-ci se charge de la réception du lait et de toutes les opérations de la fruitière. — Il reçoit le lait des associés deux fois par jour, et marque les quantités reçues sur une taille double, particulière à chacun d'eux. La quantité de lait varie suivant la saison plus ou moins favorable; les pluies, les froids, la sécheresse et la qualité des herbes et des fourrages influent tellement sur le bétail, que d'une année à une autre les produits sont très différents avec la même quantité de vaches. — Ce n'est que vers la fin d'avril que les fruitières d'association commencent à entrer en activité, et c'est un mois, six semaines plus tard, que les propriétaires des fruitières particulières conduisent leurs vaches dans les chalets des montagnes. — Le nombre des fruitières dépasse 600, il y en a dans toutes les communes un peu peuplées. — On évalue leur produit moyen annuel à 2,500,000 kil. de fromages, d'une valeur de 1,650,000 fr., et à 260,000 kil. de beurre, valant 260,000 fr.

Transcription

Fromageries

La fabrication des fromages (façon Gruyère) est une des branches intéressantes de l'industrie agricole du département. Les meilleurs fromages et les beurres de qualité supérieure sont ceux fabriqués dans l'arrondissement de Pontarlier. On nomme *fruitières* dans le pays, les fabriques de fromages; on en distingue de deux sortes : les *grosses granges*, appartenant à des propriétaires particuliers qui y tiennent 40 à 60 vaches, où l'on fait 7 à 8 milliers de fromages dans l'été, et les *fruitières d'association*, dans les villages, où certain nombre de

cultivateurs se réunissent pour mettre en commun le lait des vaches de leurs étables et faire du fromage chacun en proportion du lait qu'il fournit. Dans un grand nombre de commune on loue une maison à frais communs pour la fabrication du fromage ; dans d'autres, et surtout dans la moyenne montagne, chaque sociétaire fabrique le fromage à son tour. Les associés prennent presque toujours un *grurin* ou *fromager* à leurs gages, et celui-ci se charge de la réception du lait et de toutes les opérations de la fruitière. Il reçoit le lait des associés deux fois par jour, et marque les quantités reçues sur une taille double, particulière à chacun d'eux. La quantité de lait varie suivant la saison plus ou moins favorable ; les pluies, les froids, la sécheresse et la qualité des herbes et des fourrages influent tellement sur le bétail que d'une année à une autre les produits sont très différents avec la même quantité de vaches. Ce n'est que vers la fin d'avril que les fruitières d'association commencent à entrer en activité, et c'est un mois, six semaines plus tard, que les propriétaires des fruitières particulières conduisent leurs vaches dans les chalets des montagnes.

Le nombre des fruitières dépasse 600 ; il y en a dans toutes les communes un peu populeuses. On évalue leur produit moyen annuel à 2 500 000 kg de fromage, d'une valeur de 1 650 000 frs. et à 260 000 kg de beurre valant 260 000 frs.

La France pittoresque, Le Jura - tome second, 1835, p. 118 -

Chalets

Les chalets sont situés dans les pâturages les plus élevés des montagnes. Dans le Jura, on applique indifféremment le mot chalet à l'habitation, au pâturage, au troupeau, aux hommes qui le soignent. C'est un terme général pour exprimer une exploitation pastorale située dans la montagne. Les chalets, placés à la naissance des sapins et dans les clairières des hautes forêts, sont destinés à recevoir les troupeaux pendant les mois d'été. La maison d'habitation, ou le chalet proprement dit, est au centre d'un pâturage de 3 ou 400 arpents entourés d'un mur en pierre sèches, où les vaches peuvent errer, paître et dormir en liberté. La maison est bâtie fort solidement, en pierres cimentées avec de la chaux. Le toit est fort bas, et composé de planchettes de sapin qu'assujettissent de grandes pierres plates destinées à les préserver de l'action violente des vents. L'intérieur est divisé en trois parties de grandeur inégale : le logement des hommes, qui sert d'atelier pour la préparation des fromages ; le magasin pour déposer les fromages fabriqués, et l'étable où les vaches peuvent se retirer en cas de mauvais temps et où on les traite.

Les femmes n'habitent jamais les lieux élevés où les chalets sont situés ; les hommes eux-mêmes n'y resteraient pas pendant l'hiver, ils n'y passent que le temps où la neige ne couvre point la terre, du 1^{er} juin au 9 octobre ; c'est la saison des herbes et des fromages.

Le troupeau d'un grand chalet, outre les veaux, les génisses et les taureaux, contient environ 150 vaches. Il y a ordinairement un gardien pour chaque nombre de 15 ou 20 vaches : ce sont ceux qu'on appelle bergers ; il y a de plus, par 30 vaches, un faiseur de fromage, qui porte le nom de fruitier. Chaque fruitier a un marmiton qui se nomme gigue ; douze ou quatorze hommes forment ainsi toute la population d'un chalet.

Les bergers n'ont que le soin de garder et de traire les vaches, les fruitiers cuisent et salent les fromages ; les giges fendent journellement le bois nécessaire à cette cuisson, aident le fruitier et apprêtent la nourriture de tous.

Les vaches ne couchent jamais dans l'étable ; elles n'y entrent que pour se faire traire ; elles y viennent d'elles-mêmes, à des heures réglées ; elles attendent leur tour ; elles sont attachées à l'auge, et pour qu'elles se prêtent plus patiemment à la volonté du berger, il leur donne à chacune pendant qu'il les traite, une poignée de son mélange de sel dont elles sont fort friandes. Dès que la traite est faite, ces animaux retournent vaguer en liberté dans leur vaste pâturage. La nuit, pendant laquelle tour à tour un des bergers est de garde, les vaches se tiennent rassemblées aux environs de la maison. Le loup est leur seul ennemi ; dès qu'elles le sentent, elles se réunissent en cercle, plaçant les veaux au centre, et elles présentent de tous les côtés des cornes menaçantes ; elles combattent avec un grand courage et presque toujours avec succès. L'animal carnassier réussit difficilement à les entamer quand elles ont eu le temps de se réunir ainsi.

Il est rare que le troupeau nombreux d'un grand chalet appartienne à un seul propriétaire. L'exploitation d'un chalet est l'entreprise agricole la plus commune dans les montagnes. Le sol, ainsi que le troupeau, sont également pris à loyer. Les habitants des hautes vallées logent chacun trois ou quatre vaches pour la saison du fromage, et ces locations partielles réunies composent le chalet. Pendant l'hiver, les vaches sont nourries chez leurs propriétaires dans le pays bas où les fourrages sont abondants, où, quand elles ne sont plus propres à donner du lait, elles sont vendues pour les boucheries.

« Le jour de la Saint-Denis (9 octobre) est, dit Lequinio, l'époque très fixe du retour des vaches dans le pays bas, et c'est un des spectacles intéressants du Jura. Les hommes du pays assurent que ces animaux connaissent assez précisément le jour pour se mettre en route d'elles-mêmes. Chaque berger ploie sa garde-robe qui n'est pas volumineuse, l'attache entre les cornes des vaches les plus distinguées et se met en route avec elles ; mais comme toutes les vaches ne sont pas du même village, le berger ne suit que celles du sien, les autres descendent seules, une conductrice générale en tête, et se séparent d'elles-mêmes aux divisions du chemin qui conduit à des villages secondaires ; à chacune de ces séparations, une vache prend le commandement et les autres la suivent ; pas une n'oserait la devancer. Après de nouvelles divisions, elles arrivent enfin dans leur propre village, et chacune va d'elle-même droit à la maison du maître auquel elle appartient. »

Note: Les 2 textes qui précèdent sont d'auteurs inconnus. Tirés des écrits de Desmarest ?