

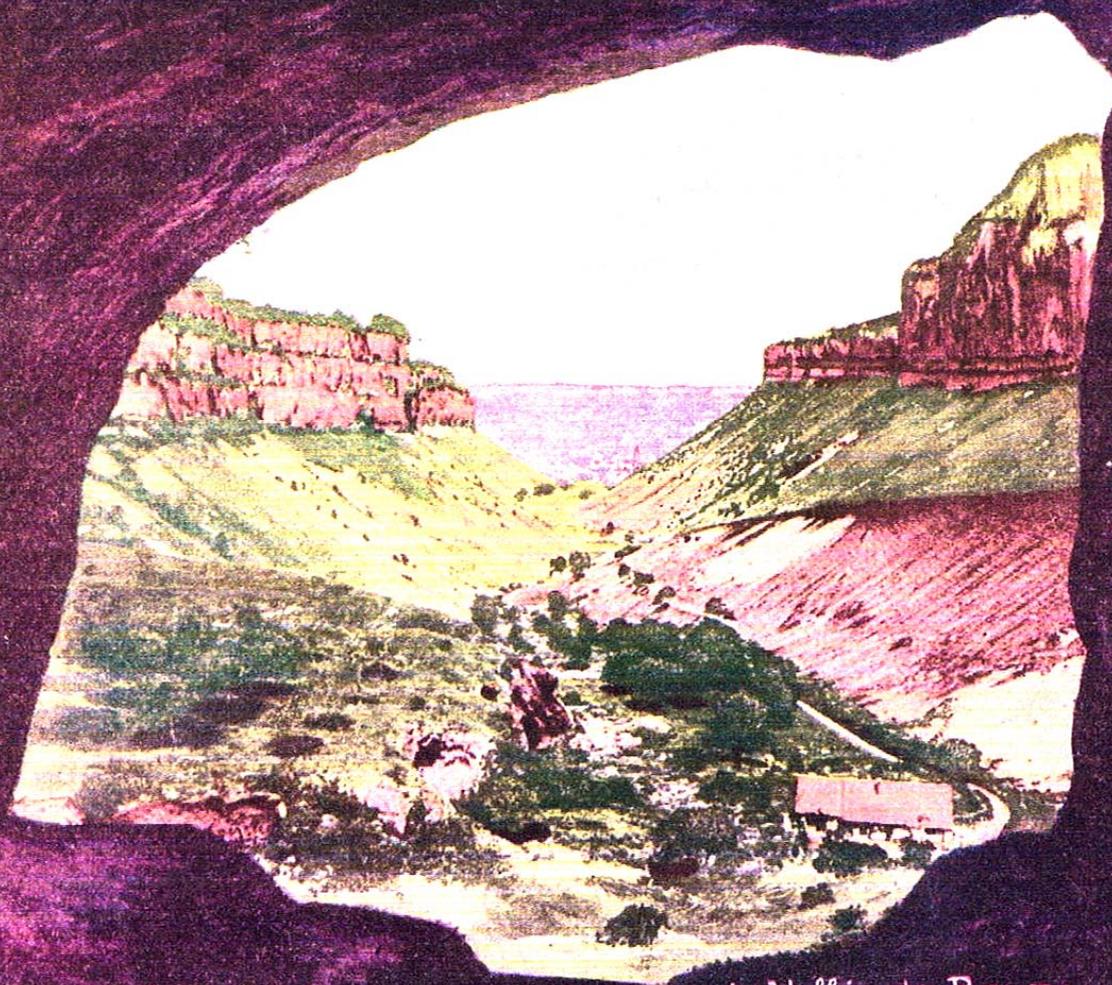
PRIX : CINQ FRANCS

(1^{ER} FASCICULE)

L'ILLUSTRATION

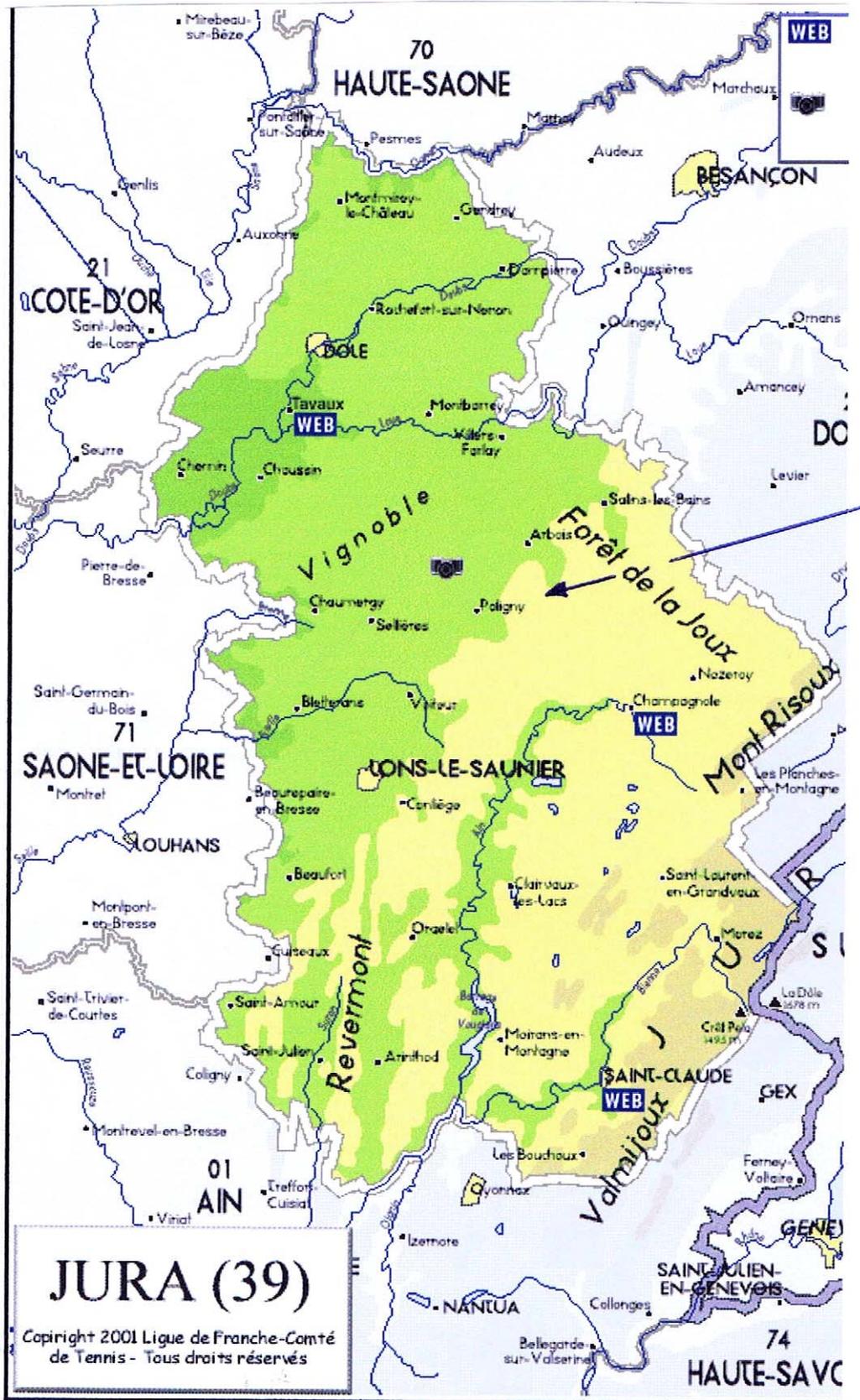
ÉCONOMIQUE et FINANCIÈRE

Numéro Spécial



La Vallée de Baume
Vue de la Grotte des Romains.

LE JURA



FRIANT Hyacinthe (1865-1934)

Né le 14 juillet 1865 à Maizières-lès-Vic (Moselle).

Grande figure de la fromagerie comtoise. Il suivit sa famille en France en 1872. Il fit ses études à l'école d'agriculture de Tomblaine (Meurthe-et-Moselle), puis entra, en 1882 à Grignon dont il sortit second en 1883. Puis il entra à l'Institut national agronomique.

Il effectue ensuite des missions au Danemark et en Suisse. En 1890, il devient professeur à l'école de laiterie de Mamirolle (Doubs). En 1893 il est nommé directeur de l'école de laiterie de Poligny (Jura). Il le restera jusqu'en 1934. Il fonde de ses deniers la première fromagerie d'emmental du Jura, à Gillois.

Grand technicien de la fromagerie, il rédigea de nombreux rapports pour le conseil général, et publiera un manuel *Le Gruyère* (1899).

Sur le plan local, il est conseiller municipal de Poligny (1896), et adjoint au maire. Après la guerre de 1914, il devient longuement maire de Poligny. Il est délégué cantonal, membre du bureau d'administration du collège Jules Grévy de Poligny. Il est encore membre du conseil départemental des bâtiments civils. Le lycée actuel de Poligny porte son nom.

Il est aussi conseiller général du canton de Poligny, de 1919 à son décès.

Officier du mérite agricole et de l'Instruction Publique. Délégué cantonal.

Mort en 1934.

Bibliographie : Vernus (Michel), *Le comté, une saveur venue des siècles*, 1989.

M.V.

COLLECTION « ECONOMIES LAITIERE ET ALPESTRE »
NO 68

H(enri) Friant

L'INDUSTRIE LAITIERE DANS LE JURA FRANÇAIS

Suivi de :

LES FORÊTS DU JURA ET LE COMMERCE LOCAL DU BOIS, puis de :
LES INDUSTRIES LAPIDAIRES ET DIAMANTAIRES

Textes tirés de l'Illustration économique et financière, siège à Paris, supplément
au numéro du 13 juin 1925

EDITIONS LE PELERIN

INTRODUCTION

On trouvera au terme de cette plaquette la liste des ouvrages produits par Friant, L.-H. Il se peut que ce soit notre auteur qui serait ainsi resté employé ou directeur de l'école de fromagerie de Poligny dans le Jura plus d'un quart de siècle. Il se pourrait aussi que L.H. Friant soit le père de notre auteur. Dans ce cas la famille entière baignerait dans le lait et dont les membres auraient à faire de manière très directe avec l'école de fromagerie de la cité, cette institution créée en 1889, un an tout juste après la création de celle de Mamirolles, dans le Doubs, en 1888.

Nous pensons sans trop de risque de nous tromper, que le prénom de Friant, H., ne peut être que Henri. Nous ne verrions pas un Hector rôder par là !

Donc en 1925 Henri Friant est directeur de l'École de fromagerie de Poligny. C'est à lui, dans le cadre d'une présentation de la région faite par le journal l'Illustration économique et financière, qu'il incombera de parler de l'industrie laitière du Jura dès les origines à l'époque. Nous tenons-là un article magnifique et du plus haut intérêt qui fait remonter haut dans le temps la création d'associations fromagères. Il n'est toutefois pas certain qu'il vise juste en les situant déjà au XVe siècle. A notre avis, et il sera partagé par les historiens de la dernière génération, il s'agit plus ici de fruitières donc d'exploitation de chalet, qui, tout en tenant compte d'un certain nombre de propriétaires de bétail, ne sont pas pour autant des associations. Et ce système, le gérant d'une fruitière étant un amodieur, plus tard amodiateur ou amodiataire, devait perdurer des siècles encore. Les premières associations fromagères en fait, sur France, doivent dater de la fin du XVIIIe siècle, tandis que sur Suisse, pour l'essentiel, elles sont quelque peu plus tardives pour ne naître qu'au début du XIXe siècle.

Henri Friant connaît parfaitement son sujet. Et la description qu'il donne de l'ancienne coutume et tradition du « tour » est exacte et la restitue dans sa forme la plus courante et de la manière la plus simple. Coutume qui devait persister jusqu'au début du XXe siècle, tout au moins en France, tandis qu'en suisse elle semble être disparue plus tôt.

Avec Henri Friant vous saurez tout d'une fromagerie, comme tout aussi de la fabrication du fromage. Il s'agit ici, pour l'essentiel de gruyère qui deviendra bientôt le comté, pour le différencier quelque peu de son compère de suisse, le gruyère d'origine. Mais il n'y a pas de différence majeure entre les deux fromages.

Pour d'autres productions, l'auteur cite le « Bleu », de Septmoncel ou de Gex, le Morbier, spécialité encore limitée à l'époque et le fromage en boîte. Il apparaît ainsi qu'il ne se fabrique pas de vacherin dans toute l'aire du Jura,

laissant cette spécialité pour le Département du Doubs ou par ailleurs, à l'époque encore, elle n'est guère qu'une spécialité locale.

Henri Friant nous donne en résumé une foule d'informations précieuses sur la situation de la fabrication fromagère de l'entre deux guerres.

Son texte est complété par les apports de Léon Bel, traitant des qualités et de l'avenir du gruyère français, et de Félix Peclet qui introduira géographiquement le sujet en nous parlant du Haut-jura.

Cette contrée reste excessivement intéressante dont les activités en somme, rappellent celles du Jura suisse voisin. L'un dans l'autre on vit de la même manière et sans le savoir, puisque pour l'ensemble de cette population laborieuse, de part et d'autres de la frontière, on s'ignore superbement. Mêmes mœurs et coutumes, à peu de chose près, mêmes activités, mais deux peuples différents.

Les réclames fromagères n'ont pas été négligées non plus qui parfois mieux que les grandes tirades écrites résument une époque.

Bonnes découvertes et à bientôt pour de nouveaux textes sur le fromage, tous plus passionnants les uns que les autres !

Les Charbonnières, en janvier 2005 :



L'ILLUSTRATION

ÉCONOMIQUE ET FINANCIÈRE

39, Rue de la Victoire, PARIS (9^e) — Immeuble-Annexe de L'ILLUSTRATION

Téléphone : TRUDAINE 14-29 et 18-38.

G. LAGROS DE LANGERON, Directeur

SOMMAIRE

<i>Pasteur le Jurassien</i> , par M. Victor BÉRAUD, sénateur du Jura.....	3
<i>Le Jura à vol d'avion</i> , par M. Charles DUMONT, sénateur du Jura, président du Conseil général	6
<i>Lons-le-Saunier</i>	10
<i>Le Syndicat d'Initiative de Lons-le-Saunier</i> , par M. E. CAMUS, président, vice-président de la Fédération des S. I. de Franche-Comté.....	12
<i>Les Grottes de Baume</i>	13
<i>Port Lesney</i>	15

LE JURA AGRICOLE

<i>Les richesses agricoles du Jura et l'élevage bovin</i> , par M. M. BROCARD, sénateur du Jura, Président de la Fédération des Syndicats d'élevage.....	16
<i>Les syndicats ovin et porcin</i> , par M. M. DOSSMANN, président du Syndicat d'élevage porcin jurassien	18
<i>L'élevage hippique</i> , par M. Félicien GAUTHIER, conseiller général, président de la Société Hippique du Jura, président de l'Union des Sociétés agricoles.....	19
<i>Les Cultures et le petit élevage</i> , par M. F. DOUAIRE, directeur de l'Office agricole	20
<i>La Minoterie</i>	22
<i>Les Mutuelles agricoles</i> , par M. Henri PETITJEAN, député du Jura.....	23
<i>Poligny</i> , par M. Alphée SALIN, président du Syndicat d'Initiative Polinois.....	24
<i>L'industrie laitière</i> , par M. H. FRIANT, conseiller général, maire de Poligny, directeur de l'Ecole nationale de laiterie de Poligny	26
<i>Les qualités et l'avenir du Gruyère français</i> , par M. Leon BEL, conseiller du Commerce-extérieur, président de la Chambre des Affineurs-Négociants en gros du gruyère français	29
<i>Le vignoble et les vins</i> , par M. Ch. CENCELME, ingénieur agricole, président de la Société de viticulture du Jura	35
<i>Arbois</i> , par M. Ch. BRUNE, ex-secrétaire du Syndicat d'Initiative d'Arbois	40
<i>Le Syndicat d'Initiative d'Arbois</i>	42
<i>Le « Biou » à Arbois</i> , par M. L. NEVERS, propriétaire-viticulteur à Arbois.....	43

LE JURA INDUSTRIEL

<i>La Chambre de Commerce de Lons-le-Saunier</i>	44
<i>La Banque populaire du Jura</i>	45

L'EXPLOITATION DES RICHESSES NATURELLES

<i>Les Forces hydrauliques</i> , par M. H. MOREAU, ingénieur en chef des Ponts et Chaussées	46
<i>Le Jura, premier département électrifié de France</i>	49
<i>Champagnole</i> , par M. Aimé BERTHOD, député du Jura.....	53
<i>Les Forêts et le commerce des Bois</i> , par M. Maurice BOUVET, ancien député du Jura, conseiller général, président de la Société Forestière de Franche-Comté et Belfort.	55
<i>L'Industrie des plâtres, chaux et ciments</i>	59
<i>L'Industrie du sel</i> , par M. E. MAUBOUCHÉ, directeur de la Saline de Montmorot.....	60
<i>L'Industrie du marbre à Saint-Amour</i> , par M. A. CELARD, industriel.....	62
<i>Saint-Amour</i>	63

Historique.

Le touriste qui parcourt le Jura n'est pas peu surpris, en traversant les villages, le matin vers 7 à 8 heures, le soir à la tombée de la nuit, de rencontrer de nombreux villageois portant délicatement qui, des seaux, qui des bouilles (sorte de hotte en fer-blanc), remplis d'un lait crémeux; ailleurs ce sont des chiens attelés qui, sous la conduite d'un enfant sont chargés de traîner dans des bidons le précieux liquide. Tous ces ustensiles vont au chalet, maison située généralement au centre du village où le lait sera transformé en fromage de gruyère si estimé sous le nom de *Comté* sur les marchés parisiens. Le chalet, plus ou moins grand, plus ou moins luxueux suivant les ressources locales, est un peu l'âme du village.

C'est à la porte du chalet que se discutent les questions municipales, la grande politique, et le fromager ou fruitier est un personnage souvent consulté dans les questions délicates et la plupart du temps écouté. Autrefois il faisait en quelque sorte partie de toutes les familles car il dînait chez celui qui avait le tour, pratique qui se perd de plus en plus, le fromager étant devenu en quelque sorte un employé intéressé rétribué par un salaire fixe et un pourcentage sur le prix de vente.

Etablies depuis le xv^e siècle sans le secours de la loi, les associations fromagères jurassiennes ou « *fruitières* » sont dotées aujourd'hui de la capacité juridique et placées sous la protection de contrats qui rappellent en grande partie les usages appliqués de temps immémorial dans le Haut-Jura.

Le lait prêté aux associés était jadis marqué sur une double planchette, blanchie après chaque fabrication pour ne plus indiquer que le solde débiteur. Celui dont le compte créditeur était le plus élevé avait le « *tour* » qui entraînait la propriété exclusive du fromage, de la crème, et des sous-produits, à charge par lui de fournir le local, le combustible, l'aide et la nourriture au fruitier. Un roulement se produisait automatiquement parmi les membres de la société d'après la balance du *Doit* et de l'*Avoir* établie journallement pour chacun d'eux.

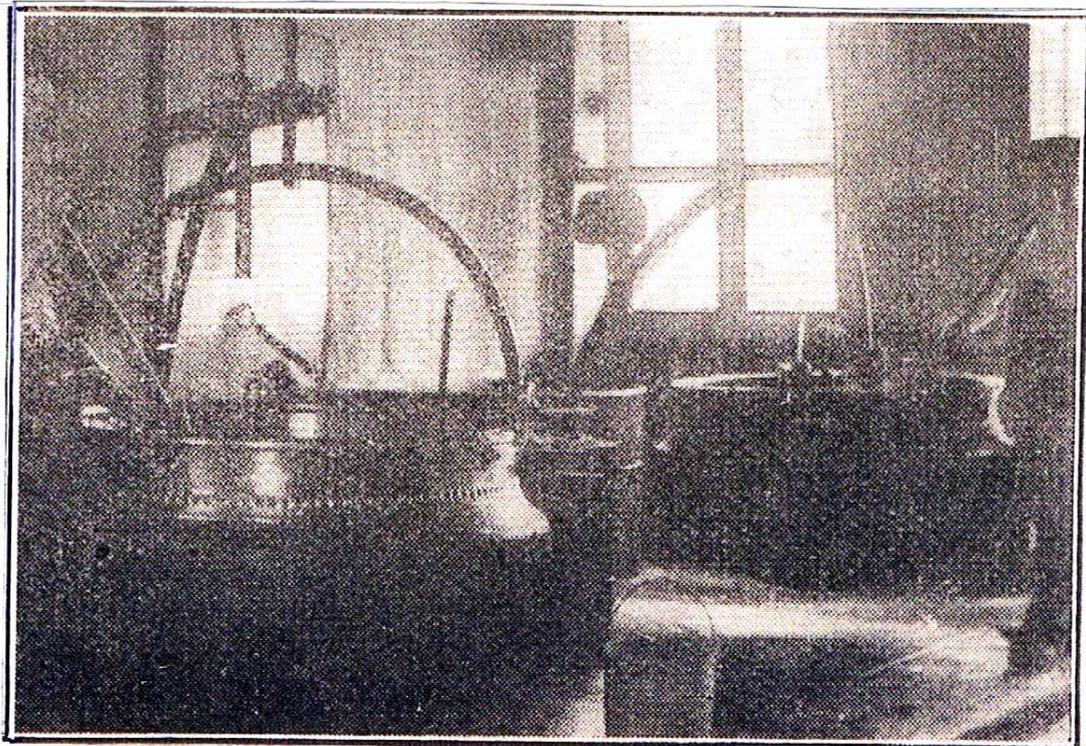
Organisation économique.

Depuis une trentaine d'années, la « *taille* » a été remplacée par le *carnet individuel* et le livre de réception qui en est, du reste, la reproduction ; le chalet devenu propriété indivise, a été érigé aux frais de l'association ou de la commune ; enfin l'exploitation a lieu sous le régime de la coopérative de production soumise à des statuts propagés par notre Ecole de laiterie, aidée du Crédit agricole mutuel, lorsque des emprunts à long terme à 2 % lui sont demandés par les associations.

Le gruyère est fabriqué aux 100 kilos ou aux 100 francs de vente, puis vendu au nom de la collectivité, représentée par un conseil de gérance, dont le trésorier répartit le produit net au prorata des apports enregistrés pendant la période correspondante. Le petit-lait est

distribué ou vendu aux enchères, tandis que la crème reste attribuée d'après le compte créditeur et débiteur de chacun comme l'était jadis le fromage.

L'organisation archaïque de l'âge pastoral ne se rencontre plus guère



BRASSAGE DU GRUYÈRE

que sur le 2^e Plateau et dans la Montagne. Partout les chalets ont été améliorés, agrandis ou reconstruits, la comptabilité au « *grand carnet* », la seule équitable, a remplacé le « *tour* », le matériel a été modernisé, enfin les méthodes de fabrication perfectionnées se sont peu à peu substituées aux procédés primitifs sous l'impulsion de l'École de Poligny et des encouragements accordés depuis 1887 par le Conseil général, le ministère de l'Agriculture et, plus récemment, la Compagnie P.-L.-M.

Bâtiments et outillage.

La fromagerie est construite au centre de la zone habitée par les sociétaires, en contre-bas d'une prise d'eau facile à évacuer après son passage dans les rafraîchissoirs et l'exécution des travaux de propreté.

Elle comprend :

1^o Au sous-sol, trois caves : l'une à la température ordinaire, l'autre maintenue à 18-22°, la troisième pour le fromager.

2^o Au rez-de-chaussée : une salle de réception avec un pèse-lait à double romaine, une salle d'écémage orientée au Nord, pourvue de bassins en ciment moulé pour l'écémage spontané, une salle de fabrication où se trouvent les chaudières, les presses, les appareils d'écémage centrifuges à bras ou à moteur, brassoirs, tranche-caillé, étuve à présure, etc.

3^o A l'étage, le logement du fromager et la salle de réunion du Conseil d'administration.

Ce dispositif complet comporte des variantes quant aux dimensions des locaux et des annexes, selon l'emplacement et l'importance du lait travaillé.

Les chaudières, d'une contenance de 500 à 650 litres pour le gruyère, atteignent 1.100 à 1.300 pour les grosses pièces genre Emmenthal ; les premières sont mobiles et suspendues à une potence, les secondes fixes, sont desservies par un foyer mobile chauffé au charbon ou au bois.

Fabrication.

Le gruyère est un fromage cuit et pressé que l'on fabrique avec du lait légèrement écémé, afin de lui donner la consistance et la conservation qu'exige son transport éloigné en toute saison. L'écémage du sixième au septième est la règle ; il correspond à 600-700

grammes de beurre par hectolitre de lait travaillé. Au-dessous de ce taux, la pâte mûrit moins bien et laisse suinter la matière grasse à la coupe, pendant l'été, en dégagant une odeur qui annihile le *goût de noisette* caractéristique du bon gruyère jurassien.

Le lait de chaudière renferme 34 à 36 grammes de beurre par litre. Porté à 32-34° C., il est additionné de présure préparée journallement par le fromager avec des caillettes scrupuleusement choisies, macérées dans de la recuite, obtenue en précipitant avec de l'aizy la caséine du petit-lait (*sérai*) porté à l'ébullition.

La masse coagulée est ensuite expurgée des éléments

Nous passons sous silence les multiples détails que comporte ce travail délicat, objet d'un long apprentissage, même pour les ouvriers les mieux doués. Leur sens tactile et leur esprit d'observation n'acquièrent, en effet, l'*a c u i t é* indispensable qu'après avoir exercé dans les conditions de milieu les plus diverses en tenant

fermentescibles en excès qu'elle renferme, par le décaillage, le brassage et le chauffage combinés de telle manière que le *grain* arrive au degré de ressuie-ment voulu.

compte des saisons, de la race et de l'alimentation du cheptel bovin, etc. p.27

Il est vrai que les « tours de main », résultat de subtiles et curieuses observations transmises de génération en génération, n'ont pas encore reçu l'explication que la plupart des autres industries doivent à la science. Le rôle exact des ferments qui interviennent dans la coagulation et la maturation n'est pas encore défini. C'est au *Laboratoire de recherches laitières*, projeté à Poligny, qu'incombera cette tâche ; une fois remplie, elle sera le point de départ d'améliorations et de simplifications notables dans le travail empirique du fromager.

Maturation.

Une fois sortis de la presse, les fromages sont marqués en planche ou en talon, puis placés en rayons, d'abord dans une cave de 12-15° C. où, pendant une quinzaine, ils sont salés, frottés au torchon de laine,

ressuyés et retournés tous les jours ; ensuite à la cave chauffée à 18-23° où, traités comme « les frais », mais chaque deux jours seulement, ils mûrissent pendant trois à quatre mois, en acquerrant une certaine sapidité et la « grande ouverture », toujours considérée comme le critérium de la meilleure qualité.

Ces deux caves doivent présenter un degré hygrométrique de 80 à 90 % afin de ne pas dessécher la pâte en réduisant le déchet au-delà de 8 à 10 o/o.

Le fromager doit veiller sur la marche de l'affinage et disposer ses fromages d'après leur tendance plus ou moins marquée à la formation des yeux ; les plus « serrés » au-dessus, les plus « ouverts » au bas du rayon de 8 à 10 planches, moins chaud de quelques degrés. C'est pour cette raison qu'on ne doit pas dépasser dans nos chalets 2 m. 60 de profondeur de cave dont un tiers environ au-dessus du sol réservé aux larmiers.

La chaleur provient d'un calorifère à saturateur, ou, ce qui est préférable, de tuyaux de fer à circulation d'eau portée à 60-80° C par la chaudière généralement adoptée pour les radiateurs d'appartement. Ce dernier mode, d'un entretien plus facile et d'une marche plus régulière et plus économique, tend fort heureusement à se généraliser dans nos fromageries.

La maturation du gruyère n'est pas toujours achevée au chalet ; elle est même plutôt devenue l'exception. Selon les prévisions de hausse ou de baisse, le fromage est livré au commerce à des époques très variables pour être affiné dans d'immenses sous-sols entretenus à une température convenable, où ils sont salés jusqu'au moment de l'expédition en cuveaux de 2 à 6 pièces ou en tonneaux de 8 à 11 pièces pour le gruyère et en cuveaux d'une pièce seulement pour les grosses meules.

La fabrication de l'Emmenthal introduite à Gillois en 1904, puis à Bief des Maisons, à Chapois, à Fort-du-Plasne, à Colonne, au Deschaux, etc. est toujours en voie d'extension dans les chalets importants où l'on remplace les formats Comté de 40 à 50 kilogs par ceux de 60 à 70 kilogs et plus que réclament instamment la consommation urbaine et l'étranger.

Jusqu'à ces dernières années, les ventes en fruitière qui portaient sur six mois ou trois mois de fabrication se restreignent

maintenant à deux et un mois ou à *une partie* seulement comprenant un certain nombre de pièces. Des cours moyens s'ensuivent, se rapprochant davantage des prix à la vente qui rendent les

transactions moins aléatoires, aussi bien pour l'acheteur que pour le vendeur.

Des bulletins fréquents sont adressés gratuitement par l'*Office Agricole Dé-*

partemental aux Présidents de fromagerie, ainsi renseignés sur les fluctuations des mercuriales.

Les essais de *caves centrales*, tentés jusqu'ici sur divers points par des fabricants acheteurs de lait, ne sont pas de nature à provoquer de nouvelles initiatives à moins que leurs promoteurs ne possèdent les connaissances techniques et commerciales suffisantes.

Vente des laits.

A l'inverse de ce que l'on constate dans la plupart des départements de l'Est, notamment dans la Haute-Savoie, où il est le cas général, l'achat du lait par un entrepreneur a une tendance marquée à devenir l'exception dans le Jura. De nombreux cantons l'ignorent complètement, tandis que bon nombre de communes, qui vendaient leur lait, reviennent à l'association dès que s'atténuent les conséquences de la guerre, la pénurie de personnel et les divisions locales créées par une gestion malheureuse ou des rivalités de familles.

L'esprit d'association est si profondément ancré dans les mœurs jurassiennes qu'il finit toujours par triompher de toutes les résistances. Aussi peut-on dire que les ventes de laits ne constituent le plus souvent que l'appoint d'une production voisine insuffisante quand l'adhésion à un groupement ne peut avoir lieu.

On rencontre cependant quelques situations particulières où les offres raisonnables d'un praticien d'initiative deviennent un remède nécessaire à l'insouciance et à l'incurie des producteurs en face d'une installation matérielle rudimentaire. Ces offres varient entre 0,15 et 0,18 le kilog de lait par 100 francs de vente les 50 kilogs au confront d'une ou plusieurs sociétés des environs et de même importance, et payables en partie mensuellement.

Production.

Le Jura compte 490 fromageries dont, près des deux tiers fonctionnent toute l'année. Elles fabriquent 6.500.000 kilos de gruyère, évalués à 50 millions de francs environ pour 1924.

De tous les départements de l'Est-Central, le Jura tient le *premier rang* sous le rapport du tonnage, du prix de vente et du nombre des chalets modèles.

La production des régions de Poligny, de Salins, de Champagnole, de Lons-le-Saunier et du Val de Miège est particulièrement recherchée. C'est là que s'effectuent les premiers achats pris comme base par les cantons voisins

Dans les trois quarts du département, les communes sont le siège d'au moins une fromagerie et, dans la plaine, on relève chaque année la création de plusieurs sociétés; il en est de même dans les départements limitrophes : Saône-et-Loire, Côte-d'Or et Haute-Saône.

Bien que l'industrie du gruyère déborde de plus en plus la Franche-Comté et la Savoie, il faut encore de nombreuses années avant que la Savoie suffise à sa consommation, supérieure de 6 millions de kilos à sa production. A elle seule, la Suisse dépasse de moitié notre production nationale.

Aussi bien en été qu'en hiver, il n'y a pas intérêt à grouper les producteurs de lait au delà d'un périmètre



MISE EN FORME DU GRUYÈRE

qui permet la fabrication de plus de deux ou trois fromages par jour : les frais de ramassage et l'heure tardive des réceptions pour l'emprésurage matin et soir sont, en effet, un obstacle à une centralisation économique que les beurreries coopé-

ratives, par exemple, peuvent accepter sans inconvénient au double point de vue de la qualité et du prix de revient.

Fromages divers et dérivés du lait

Aux environs de Saint-Claude, aux Moussières, à

Bellecombe, aux Bouchoux, à La Pesse et à Septmoncel, où dominant les fermes disséminées de 5 à 10 hectares, qui ne peuvent se livrer à la fabrication en commun pendant la plus grande partie de l'année, les éleveurs transforment leur lait en « Bleu », fromage persillé, généralement obtenu par ensemencement naturel avec le caillé de deux traites successives. Il diffère du Roquefort par une sapidité moins accentuée et plus agréable, qu'apprécient notamment les centres de Lyon, de Saint-Étienne et de Paris. Il donne un rendement supérieur au gruyère lorsqu'il est bien réussi, ce qui n'est pas encore le cas général, à cause de l'imperfection des procédés généralement en usage.

p.28

A juste titre préoccupé de cet état de choses, le Conseil général, sur l'initiative de MM. Félicien Gauthier et Ponard, représentant les cantons intéressés, a décidé la création d'une Ecole saisonnière de laiterie en plein centre de production, dans le magnifique chalet modèle de la Pesse où, sous la haute direction de l'École de Poligny, des cours, des exercices pratiques seront faits chaque hiver pendant quatre mois, de façon à doter la région de fromagers; de plus, des expériences de fabrication avec des cultures sélectionnées seront poursuivies sous la direction de M. Guittonneaux, chimiste spécialisé dans la question du lait et de ses dérivés.

Ajoutons que le fromage fabriqué dans le Haut-Jura est connu dans les différents marchés sous les noms de *Septmoncel*, *Gex* et a été, sur la demande du Syndicat des négociants et producteurs, dénommé *Bleu du Haut-Jura* et que cette dénomination vient d'être ratifiée par le ministère de l'Agriculture dans un arrêté autorisant l'exportation.

Le fromage dit *Morbier*, spécialité limitée aux ménages isolés de cette commune et des environs de Morez, est généralement fabriqué

çoit à la coupe provient du saupoudrage à la suite du caillé égoutté de la première traite.

Le fromage de boîte, les genres « Saint-Remy » ou « Camembert », ainsi que le *Chevret* et la

cancoillotte n'occupent qu'un nombre insignifiant de fromageries ou de fermes, dont le groupement est rendu impraticable par la distance ou la faible production laitière.

Enfin, la *crème de gruyère* est l'objet, à Dole, à Lons-le-Saunier et à Revigny, depuis 1917, d'un mode spécial d'utilisation de nos gruyères gras et fins de la meilleure provenance. Présentée sous un format réduit et en boîtes, elle rivalise avec les marques de fromage les plus estimées.

Le Jura est exportateur de fromage, mais importateur de beurre, dans la proportion du dixième environ de sa production annuelle, qui s'élève à un million de kilos.

En fromagerie, la crème est attribuée à chaque sociétaire suivant le « tour », et convertie en beurre dans chaque ménage par les soins de la maîtresse de maison et au profit de sa *caisse noire*. Cette tradition s'oppose à la fois à l'adoption de la coopérative intégrale et au malaxage mécanique, qui feraient du beurre du Jura l'un des meilleurs du pays.

Le petit lait est destiné à l'élevage et à l'engraissement des porcs et des veaux. Avant d'être réparti par lots, il est souvent écrémé, soit spontanément, soit à la centrifuge à bras ou à moteur. Ce dernier appareil se répand de plus en plus dans les chalets qui traitent au moins 8 à 900 kilos de lait par jour en été.

100 kilos de lait donnent, en moyenne, de 8 kilos à 8 kil. 500 de fromage mûr, 0 kil. 600 à 0 kil. 700 de beurre de lait et 70 à 80 kilos de petit-lait. Évalués aux cours moyens pratiqués en automne 1924, le gruyère à 850 francs les 100 kilos, le beurre à 15 francs le kilo, le petit-lait à 0 f. 05 le litre, ces dérivés font ressortir le lait entre 0 fr. 70 et 0 fr. 85 le kilo.

Enseignement professionnel.

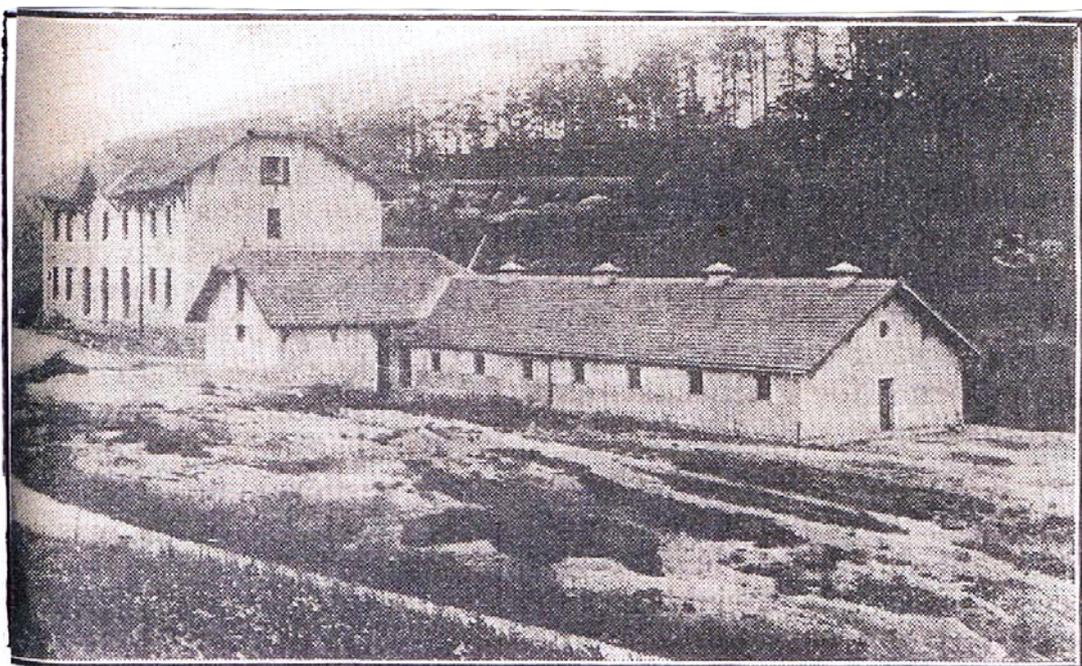
L'École de laiterie de Poligny, créée par le Conseil Général en 1888 et placée sous l'autorité du Ministre

dans quelques fromageries saisonnières, dès que le lait ne suffit plus à la confection d'un gruyère mi-gras. La ligne noire que l'on aper-



de l'Agriculture en 1892, a pour but de former des fromagers et des entrepreneurs de laiterie capables d'appliquer et de divulguer les connaissances scientifiques et les procédés rationnels sur lesquels doivent reposer les industries du lait, en particulier la fabrication du gruyère et du beurre.

Les locaux de fabrication, pourvus du matériel le plus moderne, constituent un ensemble qui représente le type parfait du chalet modèle. Le régime est l'externat ; toutefois, les apprentis, choisis de préférence parmi les jeunes gens libérés du service militaire, ont la faculté de loger gratuitement à l'Ecole. Des bourses sont accordées par l'Etat et le Département aux candidats les plus méritants. Après une année d'études, au cours de laquelle ils effectuent des stages dans plusieurs chalets du Plateau et de la Plaine, les élèves diplômés sont placés en tenant compte du classement aux examens de sortie.



LE CHALET DE FROMAGERIE MODÈLE DE LA PESSE

La presque totalité des élèves sortis de l'établissement depuis trente-cinq ans se donnent à l'industrie laitière. Sur 380 diplômés, malgré les vides causés par la guerre, 200 environ exercent dans la région de l'Est, dont

une centaine dans les Fruitières du Jura.

Contrôle des laits.

Un service de contrôle des laits fournis aux fromageries fonctionne dans le Jura sous les auspices du Conseil général et du Syndicat des fruitières. Il consiste dans l'examen périodique de tout ce qui concerne le mécanisme de la Société : statuts, comptabilité, présures, aïzy, soins de cave, outillage, constructions, etc... et dans la recherche des fraudes et des laits défectueux.

Les trois titulaires qui en sont chargés, en collaboration étroite et constante avec le personnel de l'Ecole de laiterie de Poligny qui les ont formés, sont de précieux agents de diffusion des nombreux progrès à réaliser encore dans nos sociétés, dont la gestion est intimement liée à la prospérité du Jura.

II. FRIANT,

*Directeur de l'Ecole Nationale
d'Industrie laitière de Poligny,
Maire de Poligny, Conseiller général du Jura.*

Les qualités et l'avenir du gruyère français

C'est à juste titre que l'*Illustration Economique et Financière* a voulu placer dans son numéro spécial du Jura une étude sur les fromages de gruyère français.

C'est, en effet, dans le Jura, en 1747, aux environs de Dournon, qu'ont été fabriqués les premiers gruyères, alors que la première Association fromagère signalée en Suisse, celle de Kiesen, date de 1820 seulement.

Le département du Jura est, en outre, le plus gros producteur. Il fournit à lui seul plus du quart de la production française.

Laissons de côté la question fabrication, que M. Friant, directeur de l'Ecole Nationale de Laiterie de Poligny, traite d'autre part avec compétence, et voyons ici les débouchés possibles des fromages de gruyère.

« Un beau dîner sans vieux fromage est une jolie femme à qui il manque un œil », disait Brillat-Savarin, et ceci s'appliquait au gruyère. Est-il en effet rien de meilleur pour compléter un bon repas qu'un peu de ce gruyère que soignent avec amour, pendant de longs mois, dans une pierre *ad hoc*, de fins gourmets ?

Malheureusement, de plus en plus, les consommateurs sacrifient la qualité même de la pâte au simple coup d'œil, s'imaginant à tort que plus un gruyère a de trous, meilleur il est. Cette erreur est poussée à un point tel, que, bien souvent, les gruyères les plus fins de pâte, les plus riches en matière grasse, ceux qui sont tant appréciés des connaisseurs, sont ceux qui se vendent le meilleur marché parce que délaissés par la masse qui les considère comme des rebuts

Pourquoi ne pas suivre l'exemple de nos voisins, les Suisses, qui consoiment chez eux de très bons gruyères, et réservent, pour les vendre très cher à l'étranger, les emmenthals réputés pour leur cachet d'ouverture ?

En France, l'exportation, complètement interdite par le Gouvernement pendant la guerre et les années suivantes, est maintenant en principe autorisée ; mais l'application d'une taxe de sortie de 15 % *ad valorem*, la rend en fait presque impossible. Cette taxe est supprimée depuis quelque temps déjà sur les fromages de Roquefort, ainsi que sur les fromages Bleu d'Auvergne. Il serait injuste et préjudiciable aux intérêts de notre région comme aux intérêts français que les gruyères ne profitassent pas sous peu de la même exonération.

Nous la demandons pour le Jura, mais aussi pour l'ensemble du bassin laitier fabriquant le gruyère, c'est-à-dire les départements du Jura, du Doubs, de l'Ain, des Savoies et les départements limitrophes. (Ces départements produisent chaque année pour plus de 200 millions de francs de gruyère et pour plus de 80 millions de francs d'autres produits laitiers.)

L'importance de l'exportation des gruyères représentant seulement 2 à 4 % de la production totale, notre production augmentant régulièrement de 2 % chaque année par suite de l'installation de fromageries dans des contrées nouvelles, on peut affirmer que les intérêts du consommateur français ne sont donc plus menacés.

Au surplus, il faut choisir.

Demandez aux négociants de faire de gros frais d'échantillonnage à l'étranger, montrez-leur la nécessité de songer à notre balance commerciale, ils vous suivront; mais alors ne paralysez pas leurs ef-

forts par des mesures mal étudiées, et soutenez-les, au contraire, dans la lutte qu'ils engagent sur le terrain de l'exportation pour le bien commun.

La Chambre Syndicale

des Affineurs de l'Est saisit l'occasion qui lui est offerte pour faire appel à l'union. Elle signale aux offices agricoles la nécessité de collaborer étroitement d'une façon suivie. Elle se fait un devoir de signaler aux producteurs l'aveu de nos concurrents étrangers reconnaissant eux-mêmes que notre lait est égal au *meilleur*, alors que nous prétendons qu'il est supérieur au meilleur.

Mais elle les prie de reconnaître avec la même franchise que la Grande Usine Laitière, édiflée à grands frais aux quatre coins du monde, est une menace sérieuse qui nous oblige à mieux faire encore, et surtout à consentir les sacrifices nécessaires dans nos installations de fabrication.

Il faut mieux fabriquer encore (nous le pouvons puisque notre matière première est inégalée), mieux affiner, mieux transporter, mieux vendre.

Le gruyère est le fromage idéal pour l'utilisation du trop-plein de la production estivale, parce qu'il absorbe beaucoup de lait, parce que son affinage prolongé fait que le fromage fabriqué l'été ne se consomme qu'en automne et en hiver.

Nos départements voisins, sur nos conseils, utilisent plus intelligemment leur lait en produisant du gruyère. Ils ont confiance que nous leur trouverons des débouchés parallèlement à la progression de leur fabrication; aussi demandons-nous aux pouvoirs publics de ne pas oublier cette nécessité commerciale.

Ne nous contentons pas des progrès réalisés, car nos concurrents eux aussi progressent. Faisons mieux encore et continuons nos échantillonnages parallèlement avec les Suisses, les Finlandais, les Italiens, les Danois. Soignons notre réputation en sélectionnant sévèrement nos produits et notre succès s'affirmera.

Nos premiers résultats démontrent abondamment que nos prétentions ne sont pas exagérées : un bon courant d'affaires s'établira dès que la taxe de sortie sera levée.

*
**

La recherche continuelle de la présentation meilleure, des facilités de vente pour les détaillants, a donné naissance depuis quelque temps à une industrie nouvelle qui consiste à fondre à chaud le gruyère pour le mettre en pâte et le mouler ensuite par petites quantités dans de l'étain pur.

Cette fabrication, commencée en Suisse il y a une douzaine d'années, n'a été envisagée par les maisons françaises qu'après-guerre, les techniciens et les fabricants étant aux armées. Il est incontestable que les industriels français ont rapidement comblé le retard et leur production n'a rien à envier au point de vue qualité et présentation aux marques fabriquées à l'étranger les plus anciennes et les plus réputées.

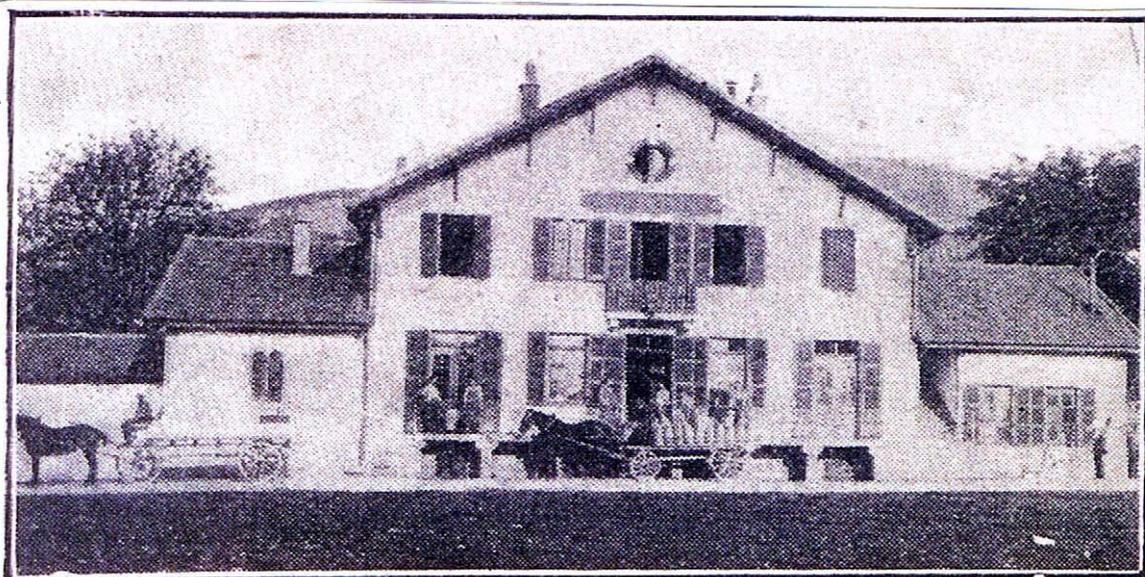
Il ne pouvait en être autrement, puisque ces petits fromages sont exclusivement fabriqués avec les excellents gruyères comtois, les meilleurs et les plus fins.

Comme conclusion, il est possible d'affirmer, que maintenant, la France peut et doit prendre sa place sur

le marché mondial des gruyères; pour les fromages en meules et en boîtes comme elle l'a déjà fait pour le roquefort.

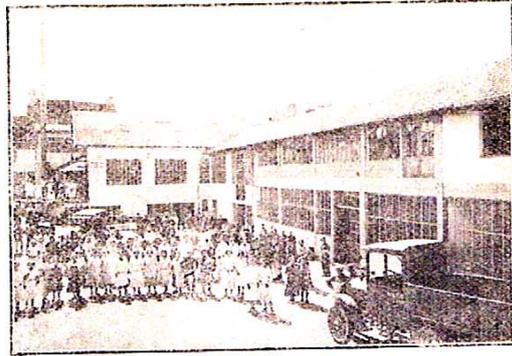
Pour cela, produisons chaque jour davantage, soignons toujours plus notre fabrication, en un mot, travaillons.

Léon BEL,
*Conseiller du Commerce Extérieur,
Président de la
Chambre des Affineurs - Négociants
en gros du
Gruyère français.*





CAVES D'AFFINAGE ET MAGASINS D'EXPÉDITION
RUE DES QUARTS, A LONS-LE-SAUNIER



USINE DES FROMAGERIES BEL
RUE DE L'AUBÉPIN, A LONS-LE-SAUNIER

FROMAGERIES BEL

Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

LONS-LE-SAUNIER (Jura)

La plus importante Maison — La plus ancienne — La mieux outillée

Cette maison, fondée en 1865 par Jules Bel, dirigée ensuite par MM. Bel Frères, puis par M. Léon Bel, est spécialisée dans la fabrication et l'affinage des gruyères.

Les différentes installations de Lons-le-Saunier, Bréry, Métabief, Villards d'Héria, Ancecy, Annemasse, Beaufort, Albertville et Montiers, permettent l'affinage simultané de plus de 22.000 pièces. Le total des entrées en 1924 a été de 64.408 pièces pour un tonnage de 3 millions 242.895 kilos.

C'est dire qu'un stock aussi important permet de donner à chaque région, à chaque client, le genre de marchandise qui correspond à ses besoins; et ceci, aussi bien pour la métropole que pour les pays étrangers.

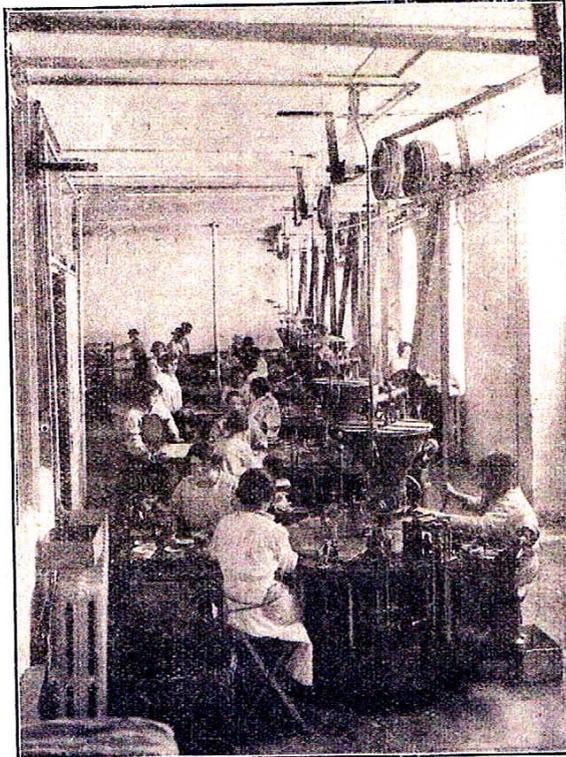
La fabrication de la pâte de gruyère ne pouvait laisser indifférentes les Fromageries Bel; aussi, dès après guerre,

une usine modèle fût-elle installée à cette intention.

Une visite à cette usine est fort intéressante: les principes d'hygiène les plus absolus y sont observés. Les fromages, fabriqués d'après les méthodes modernes,

sont enveloppés par des machines automatiques perfectionnées (brevet des Fromageries Bel) de telle sorte que le fromage et l'étain qui l'entoure ne sont jamais touchés des doigts. Des garanties nettes et précises portées sur chaque boîte donnent toute quiétude aux consommateurs.

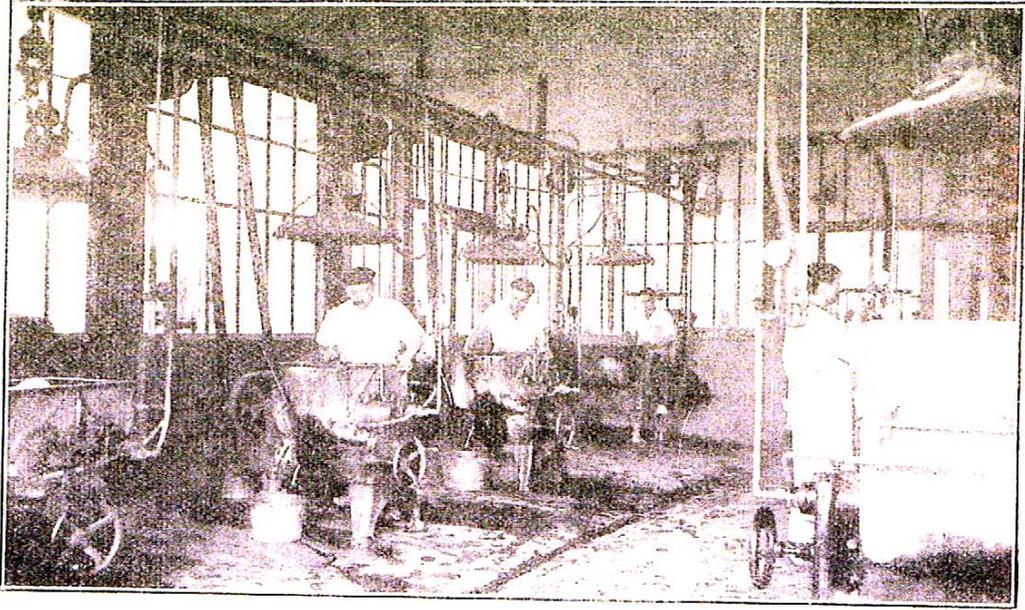
Présentation impeccable, grande conservation, qualité parfaite, telles sont les caractéristiques des produits des Fromageries Bel. Et ceci explique le succès énorme remporté partout par la marque « La Vache qui rit », propriété de cette firme.



PLIAGE PAR MACHINES AUTOMATIQUES
DES CRÈMES « VACHE QUI RIT »

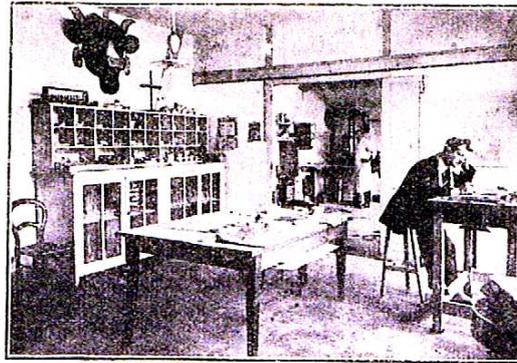


LE DÉPARTEMENT DU JURA

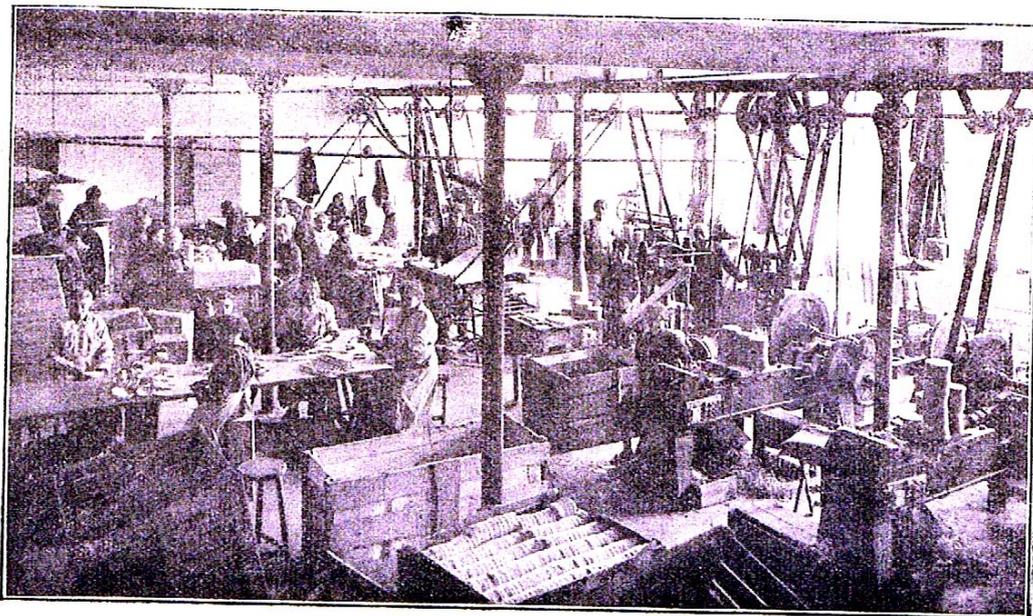


FROMAGERIES BEL.
A LONS-LE-SAUNIER

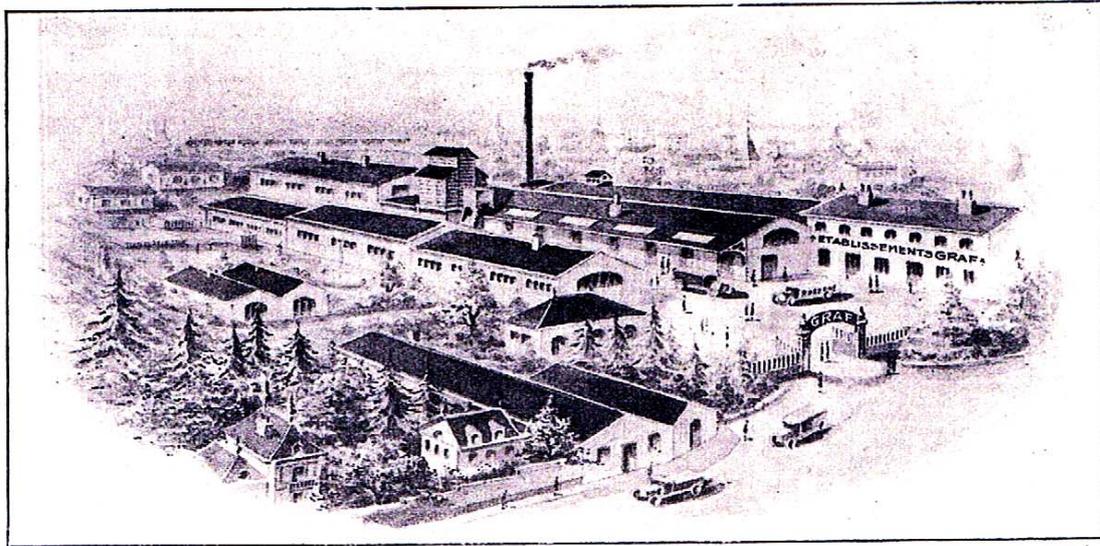
FABRICATION DES CRÈMES
« VACHE QUI RIT »



FROMAGERIES BEL. — UN LABORATOIRE



FROMAGERIES BEL. — FABRIQUE DES BOITES EN CARTON



VUE GÉNÉRALE DES ÉTABLISSEMENTS GRAF

Établissements GRAF

(SOCIÉTÉ ANONYME)

à DOLE (Jura)

Médaille d'Or, Paris 1922 — Diplôme d'Honneur, Besançon 1922 et Strasbourg 1923

Voici un produit du Jura connu depuis quelques années seulement, mais qui a été apprécié des gourmets dès son apparition, et dont le succès ne saurait que s'affirmer davantage encore à la suite de la Foire Franco-Comtoise de Paris. Nous voulons parler de la « Crème de gruyère » introduite en France, en 1917, par les Etablissements Graf, à Dole-du-Jura.

Nous venons de voir que le Jura est le centre important de la fabrication du fromage de gruyère en France.

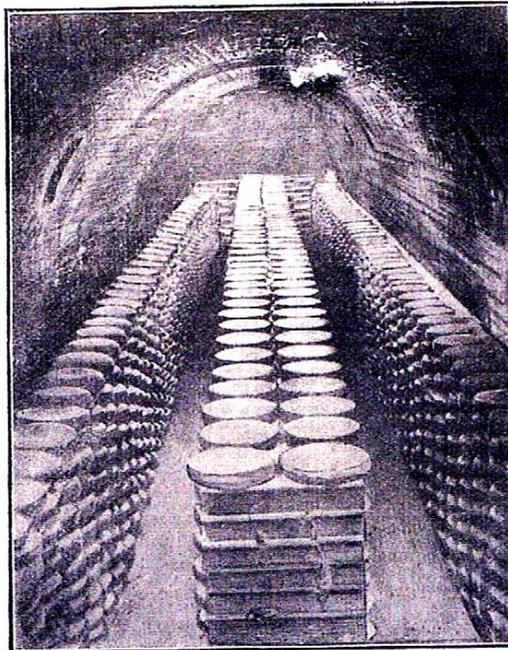
La « Crème de gruyère » est préparée exclusivement avec des « Comtés » choisis parmi les fromages les plus fins de pâte et de goût, et amenés au point de maturation convenable par des soins appropriés. La méthode employée dans ces établissements, mise au point à la suite d'une longue pratique et d'observations minutieuses, a pour résultat de mettre en pleine valeur la délicatesse d'arôme provenant d'une flore de montagne particulièrement riche et variée, tout en augmentant la digestibilité des matières albuminoïdes plus abondantes dans le gruyère (31,5 %) que dans toute autre espèce de fromage, ce qui le classe parmi les ali-

ments les plus nutritifs sous le moindre volume.

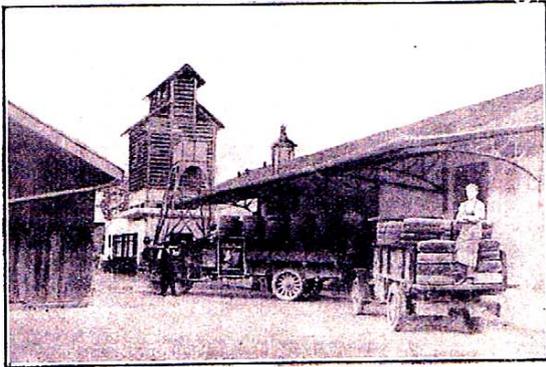
Grâce à la provenance privilégiée de la matière première ainsi mise en œuvre, et à l'heureuse influence d'un traitement rationnel, basé à la fois sur les données de la science et de l'expérience, la « Crème de gruyère » possède des facultés de conservation qui lui permettent d'aborder les débouchés les plus éloignés, sans que son aspect, sa consistance et ses qualités gustatives soient modifiés.

Aussi la renommée de la « Crème de gruyère » s'étend-elle chaque jour davantage, s'affirmant à côté des marques d'origine recherchées des plus fins gourmets : à tel titre que les Etablissements Graf ont vu, en quelques années, quintupler l'importance de leurs affaires, encore actuellement en plein développement.

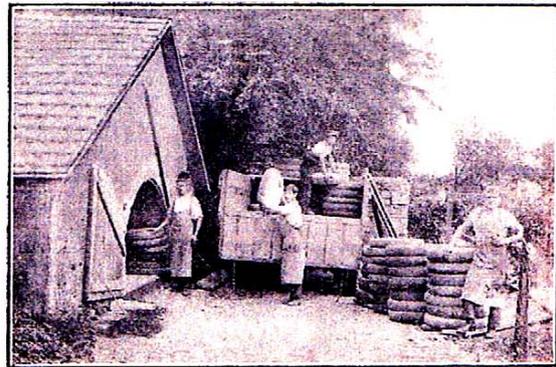
Cette faveur du consommateur est amplement justifiée, d'ailleurs, par la haute valeur alimentaire de ce produit, son coefficient d'assimilation de tout premier ordre, et aussi l'exquise finesse de goût et d'arôme qui fait de la « Crème de gruyère » le plus délicat et le plus « distingué » des fromages qui puissent figurer sur une table bien servie.



GRANDE CAVE CONTENANT 5.000 PAINS



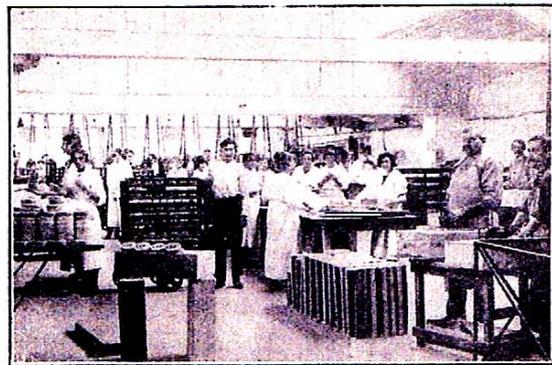
UN ARRIVAGE DE GRUYÈRES



ENTRÉE DE LA GRANDE CAVE



LE MOULAGE DES PETITS GRUYÈRES



UN COIN DE L'ATELIER DE FINITION



BOITES CARTON POUR L'INTÉRIEUR

UNE MARQUE

La Marque GRAF
est une garantie de SUPÉRIORITÉ
EXIGEZ DONC

LA TÊTE DE VACHE

Crème de Gruyère aux fleurs du Jura

C'est la plus ancienne

PRODUCTION JOURNALIÈRE : 50.000 BOITES



BOITES SIX PORTIONS

UNE QUALITÉ

Préparée avec les Gruyères
les plus fins, les plus gras
— des Montagnes —
du Doubs et du Jura.

*Elle se prête à tous
les usages culinaires.*

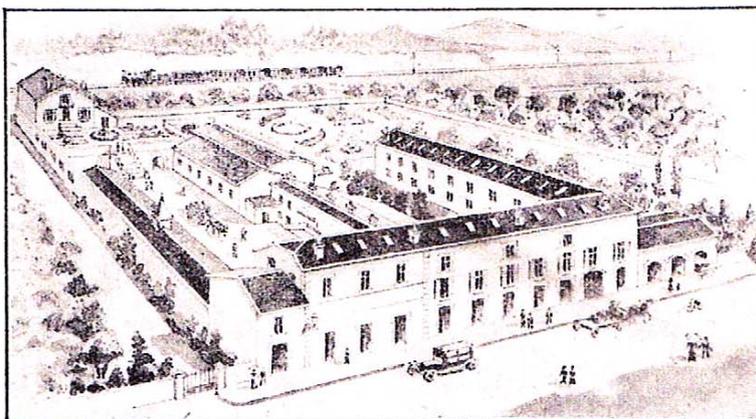
AFFINERIES DE GRUYÈRE

Établissements RIVOIRE-JACQUEMIN

Aux SALINES-DE-MONTMOROT, par LONS-LE-SAUNIER

MAISON
FONDÉE
EN
1860

Téléphone :
1-15



Contenance
des Caves
22.000
pièces

R. C. Lons-le-
Saunier 76

VUE GÉNÉRALE DES ÉTABLISSEMENTS

MARQUE "LA VACHE"

LE COMTOIS

Créée en 1907

LE MONTCIEL



Les Etablissements Rivoire-Jacquemin ont été fondés en 1860 par M. Alix Jacquemin, à Moiron (7 kilomètres de Lons-le-Saunier).

Par suite de l'extension toujours croissante de ses affaires, M. Jacquemin dut rapprocher ses établissements d'un centre de communications et vint s'installer à Montmorot, à un kilomètre de la gare de Lons. C'est là qu'il fit construire les premières caves d'affinage de gruyère avec chauffage perfectionné.

En 1886, M. Louis Rivoire, gendre et associé de M. Jacquemin, donna, par sa grande activité, un essor nouveau à la maison.

Les caves du début, qui contenaient environ 1.000 pièces avec une superficie de 52 m², devenant trop

petites, furent portées progressivement à 1.040 m² et contiennent 22.000 pièces de gruyère; elles sont munies des derniers perfectionnements pour l'affinage des fromages. L'installation comprend également de vastes magasins d'emballage, scierie, fabrique d'emballage, atelier de mécanique, etc.

Au dire de nombreux visiteurs de la partie, il n'existe pas, ni en France ni en Suisse, d'aussi belle et aussi vaste installation.

Les Etablissements Rivoire-Jacquemin sont spécialisés dans la vente des gruyères et emmenthals de qualité irréprochable et leur marque « La Vache », lancée en 1907 est très connue et des plus estimée. Ils livrent également des fromages « Crème de gruyère », marque « Le Comtois » et le « Montciel ».

