

F. CONVERT

Professeur d'Économie rurale à l'Institut national agronomique

L'INDUSTRIE AGRICOLE

CLIMAT, SOL, POPULATION.

PLANTES ALIMENTAIRES : *Céréales et Pommes de terre.*

PLANTES INDUSTRIELLES : *Betterave à sucre, Plantes textiles et oléagineuses, Vigne et Vin.*

PRODUITS ANIMAUX : *Travail, Viande, Laine et Lait.*

PARIS

LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

19, Rue Hautefeuille, près du boulevard Saint-Germain.

1901

Tous droits réservés

Le fromage : Production. — Le beurre est un pro-

duit parfaitement déterminé, toujours comparable à lui-même, sous réserve seulement de différences dans les qualités. Le fromage, au contraire, comporte des formes absolument distinctes les unes des autres qui constituent, en réalité, autant de produits différents. L'étude statistique du beurre se prête à la généralisation; celle du fromage y oppose de sérieuses difficultés. L'enquête décennale a cherché cependant à chiffrer les éléments d'action et les résultats de l'industrie fromagère.

Pendant que la fabrication du beurre met en œuvre 38 millions d'hectolitres de lait, et que la consommation en nature (que nous avons évaluée par différence) en utilise 28 millions d'hectolitres, la préparation du fromage n'en emploierait que 21 millions et demi d'hectolitres. La fromagerie n'aurait, par conséquent, qu'une importance moindre que la beurrerie et que la vente directe du lait au consommateur.

Ces 21 millions et demi d'hectolitres de lait, consacrés à la production du fromage, sont employés, à raison de 10 millions à la fabrication des fromages à pâte dure du type des gruyères, et à raison de 11 millions et demi à la fabrication de fromages à pâte molle. La valeur totale des produits s'élève à 128 millions de francs.

Industrie fromagère. — L'industrie fromagère donne des résultats fort différents suivant les conditions dans lesquelles elle s'exerce. La fabrication des fromages délicats, de ceux qui demandent beaucoup de soins, qui supportent difficilement de longs transports, et ne peuvent se conserver longtemps, est parfois aussi rémunératrice que la vente du lait en nature dans le rayon d'approvisionnement des villes. La préparation du Brie en est le type; elle se maintient autour de Paris, dans des milieux où beaucoup de cultivateurs se défont immédiatement du

produit de leur traite. Suivant certains comptes qui ont été publiés, le lait peut acquérir par sa transformation en fromage de Brie une valeur qui va jusqu'à 18 à 20 centimes et même plus le litre, mais la plus-value que lui donne une manipulation soignée suppose une organisation délicate et un travail suivi. Le fromage de Brie se vend, du reste, à des cours très variables, non seulement suivant les qualités, mais aussi suivant les saisons. Sa réussite, relativement facile en automne, est si incertaine en été que la production en est généralement suspendue pendant la période des fortes chaleurs.

Dans la masse de nos fromages, le gruyère forme une catégorie à part qui constitue vraiment l'objet d'une industrie agricole caractéristique des départements de la région du Jura, de la Haute-Saône à l'Ain. On ne la retrouve guère ailleurs que par exception, comme dans le rayon d'approvisionnement des villes, quand il s'agit d'utiliser des excédents de lait, ou encore sur certains points isolés, à titre d'essai plutôt que d'entreprise courante.

La fabrication du gruyère est remarquable par sa simplicité et par l'étendue des débouchés qu'elle présente à des quantités pour ainsi dire illimitées de lait. Son produit, d'une conservation assurée, d'un transport facile, s'écoule toujours dans des conditions régulières. Si elle avait un inconvénient, ce serait celui d'exiger des quantités de matières premières considérables. Le commerce n'accepte, en effet, que des pains de fromage d'un poids élevé, de 30 kilogrammes au minimum, et de préférence ceux de 35, 40, 45, et même 50 kilogrammes. L'unité de produit exige ainsi de 350 à 500 ou 600 litres de lait par jour, ce qui suppose 50, 60 ou 70 vaches, dont la traite est indispensable pour alimenter une fromagerie.

Il semble donc que l'industrie du gruyère ne puisse se concilier qu'avec la grande culture. L'association, fort

heureusement, l'a mise à la portée des plus modestes cultivateurs. Et de fait, c'est dans des pays à propriétés très divisées qu'elle a pris sa plus grande extension. Les intéressés se sont entendus pour mettre leur lait en commun, dans une installation créée à frais communs, avec un local acheté ou simplement loué, et un matériel constitué sur les ressources générales, payé de suite, ou à échéance plus ou moins longue, par un prélèvement sur la part de recettes revenant à chacun. Quelquefois même, le fromager fournit sa chaudière, et son apport entre en ligne de compte dans le calcul de sa rétribution.

A l'origine, c'était, à tour de rôle, l'associé qui avait à son actif le plus de lait qui assistait le fromager, le payait, et le nourrissait, vérifiait avec lui les livraisons de ses co-associés, fournissait le combustible, et conservait le fromage. Il gardait la crème qu'il utilisait comme il l'entendait, ordinairement en faisant du beurre. Suivant les circonstances son compte était débité des quantités de lait fournies par les voisins qui complétaient ses fournitures, ou crédité des quantités avancées, et en tous cas tenu régulièrement à jour. C'était le système du tour de fromage.

Ce mode de procéder n'a guère été modifié encore que dans les détails. Le fromager n'a plus qu'un traitement convenu entre lui et l'association. La vieille taille corrélative à son échantillon, que rappelle l'art. 1333 du Code civil, l'ouche, comme on la désigne dans l'est, disparaît devant le livret ou carnet dont on trouve des modèles imprimés dans la plupart des librairies du pays. Les fromages fabriqués sont attribués, comme autrefois, à l'associé dont l'apport en lait atteint le chiffre le plus élevé ; il a la crème. Malgré la répartition des fromages au cours de la campagne, la vente se fait en bloc, ou du moins on pèse chaque lot, et la distribution des recettes s'opère, après déduction des frais, ou prorata du poids appartenant à cha-

que associé. Quelques rares fruitières, c'est le nom donné à ces sociétés, tiennent leurs comptes par litres de lait fournis, et barattent la crème disponible pour vendre le beurre au même titre que les fromages. Le petit lait est rendu aux associés qui l'emportent chez eux.

Généralement encore la vente se fait d'avance au confront, c'est-à-dire avec une différence en plus ou en moins sur le prix convenu avec quelques fruitières dont les produits sont considérés comme types. A la somme arrêtée sur ces bases, se joint le plus souvent une étrenne de 100, 200 ou 300 fr. payable à la dernière livraison.

Dans les conditions les plus ordinaires, 1.000 litres ou kilogrammes de lait donnent 80 kilogr. de fromage à 1 fr. 20; 14 kilogr. de beurre à 2 fr. 20; soit 125 à 130 fr. petit lait non compris. Cela fait 0.12 à 0.13 par litre, d'où il y a à déduire le loyer ou l'amortissement de l'installation, le salaire du fruitier, l'entretien des appareils, la rémunération du trésorier, la présure, etc.; reste 0.10 à 0.11 net.

Veut-on un chiffre plus précis. La fromagerie école de Maillat (Ain) a obtenu, en 1890, par 100 kilog. de lait : 8 k. 225 de fromage; 1 k. 348 de beurre de crème; 0 k. 227 de beurre de petit lait, et ses résultats n'ont pas sensiblement varié depuis.

En résumé, la technique fromagère a perfectionné ses procédés et son outillage sans dévier de ses méthodes. Les critiques formulées contre l'ancien état de choses n'ont cependant pas été sans effet. La constitution fondamentale de ces institutions classiques a été remaniée. En y touchant on l'a quelque peu ébranlée, et ses modifications ont été plus profondes parfois qu'on ne le pensait. Dans quelques-uns de nos départements de l'est, comme d'ailleurs sur divers points de la Suisse, la fabrication est devenue, en certains cas, complètement indépendante de la production. Il y a encore société, mais jusqu'à la livrai-

son du lait seulement. Les sociétaires traitent avec un fromager pour un prix déterminé au litre ; ils ne courent plus les risques de la vente. Bien plus, des entreprises privées, opérant comme elles l'entendent, ont remplacé parfois de vieilles associations. C'est la division du travail et la spécialisation des risques qui tendent à reprendre l'avantage sur la coopération, et cela au moment même où s'affirment, avec une force croissante, dans d'autres directions, des tendances contraires. L'avenir dira quel est, de ces deux systèmes économiques, celui qui est préférable ; les faits actuels semblent montrer qu'on va quelquefois un peu vite en condamnant légèrement l'un au détriment de l'autre. Suivant les situations, les temps et les circonstances, la supériorité n'appartient pas nécessairement aux mêmes combinaisons, et ce sera toujours un problème difficile que celui de déterminer les limites théoriques du champ d'action des syndicats de celui de l'industrie privée.

Les résultats des fruitières dépendent essentiellement des prix de vente du fromage. Des séries de prix qui ont été publiées par diverses associations de la Suisse, il ressort que, de 1830 à 1880, le prix du fromage d'Emmenthal, qui correspond au gruyère de qualité tout à fait supérieure, n'a cessé de s'élever, passant de 37 fr. à 70 et même 80 fr. les 50 kilogr. sur les lieux de production. Il semble s'être arrêté depuis dans sa marche ascendante, mais il n'a pas sensiblement fléchi. D'après l'*Union laitière suisse* de Zurich, il aurait atteint 84 à 85 fr. en 1880, 1890 et 1893 ; il se serait trouvé de 80 à 84 fr. en 1883, 1884 et 1894 ; de 75 à 80 fr. en 1881, 1882, 1887 et 1889 ; de 70 à 75 fr. en 1885, 1888 et 1892 ; son cours le plus faible serait descendu à 66 fr. en 1886 ; il aurait été, en moyenne, de 70 fr. pour la période décennale 1885-1895. Les qualités ordinaires se sont payées 9 à 10 fr. de moins.

Le fromage de Roquefort est, comme le fromage de

gruyère, un fromage à consistance solide, mais ce n'est pas un fromage cuit ou de chaudière, et c'est un fromage préparé exclusivement avec du lait de brebis. Sa fabrication a lieu généralement à la ferme. Depuis une quinzaine d'années cependant, elle tend à constituer une industrie indépendante de la culture, et c'est dans des usines spéciales que le lait acheté aux producteurs est transformé en fromage. Mais que le fromage soit préparé par le cultivateur ou par un entrepreneur, il passe, dès qu'il est suffisamment ferme et débarrassé de son petit lait, aux caves si connues de Roquefort, où il prend son aspect et sa forme définitive.

On estime que, dans les troupeaux entretenus avec beaucoup de soin, les cultivateurs obtiennent de deux brebis 50 kilogrammes en fromages en état d'être livré aux caves. Il en faut trois pour arriver au même résultat avec des troupeaux considérés comme bons, quatre avec des troupeaux ordinaires. Payé aux producteurs de 35 à 75 fr. les cinquante kilogrammes, le fromage de Roquefort se vend, au sortir des caves, de 90 à 150 fr., suivant les qualités et les cours.

L'industrie du Roquefort, déjà signalée à la fin du siècle dernier, n'a vraiment pris d'importance que depuis 1800. Sa production n'était encore évaluée, à cette date, qu'à 250 mille kilogr., mais elle devait passer à 300 mille kilogr. en 1820; à 750 mille kilogr. en 1840; à 1.400 mille kilogr. en 1860; à 2.700 mille kilogr. en 1860; pour dépasser 3 millions de kilogr. en 1866, 4 millions de kilogr. après 1877, atteindre 5 millions de kilogr. en 1888, 6 millions de kilogr. enfin en 1892. Sa prospérité semble maintenant arrivée à son maximum; on a même parlé de crise et de diminution de prix, mais crise et diminution de prix n'ont cependant eu qu'une importance relative.

Régime douanier. — L'industrie du fromage donne lieu à un commerce d'importation et d'exportation assez important. Avant 1892, les fromages à pâte molle étaient soumis, à leur entrée en France, à un droit de 6 fr. par 100 kilogr., au tarif général, et de 3 fr. au tarif conventionnel ; pour les fromages à pâte dure, les taxes étaient de 8 fr., ou 4 fr., suivant les tarifs. Relevés, en 1892, sans distinction de qualité, à 25 fr., au tarif général, et à 15 fr., au tarif minimum, ils ont été réduits, pour les fromages de gruyère, à 12 fr., au tarif minimum, à partir du 16 avril 1895, dans le but de faciliter la reprise avec la Suisse de nos relations commerciales devenues difficiles depuis 1892.

La douane, qui distinguait, avant 1895, les fromages, en fromages blancs ou de pâte molle, et en fromages autres, les distingue, depuis cette époque, à l'entrée, en fromages de gruyère et en fromages autres, elle les confond tous ensemble à la sortie.

Depuis 1888, le chiffre des importations n'a pas sensiblement varié, et il a oscillé autour de 14 à 15 millions de kilogrammes. Sur ce total les gruyères, dont l'importation est notée à part depuis 1895, figurent pour 8 millions de kilogrammes. Nos exportations accusent une légère tendance à l'augmentation : elles ont passé, depuis la même époque, de cinq à sept millions de kilogrammes.