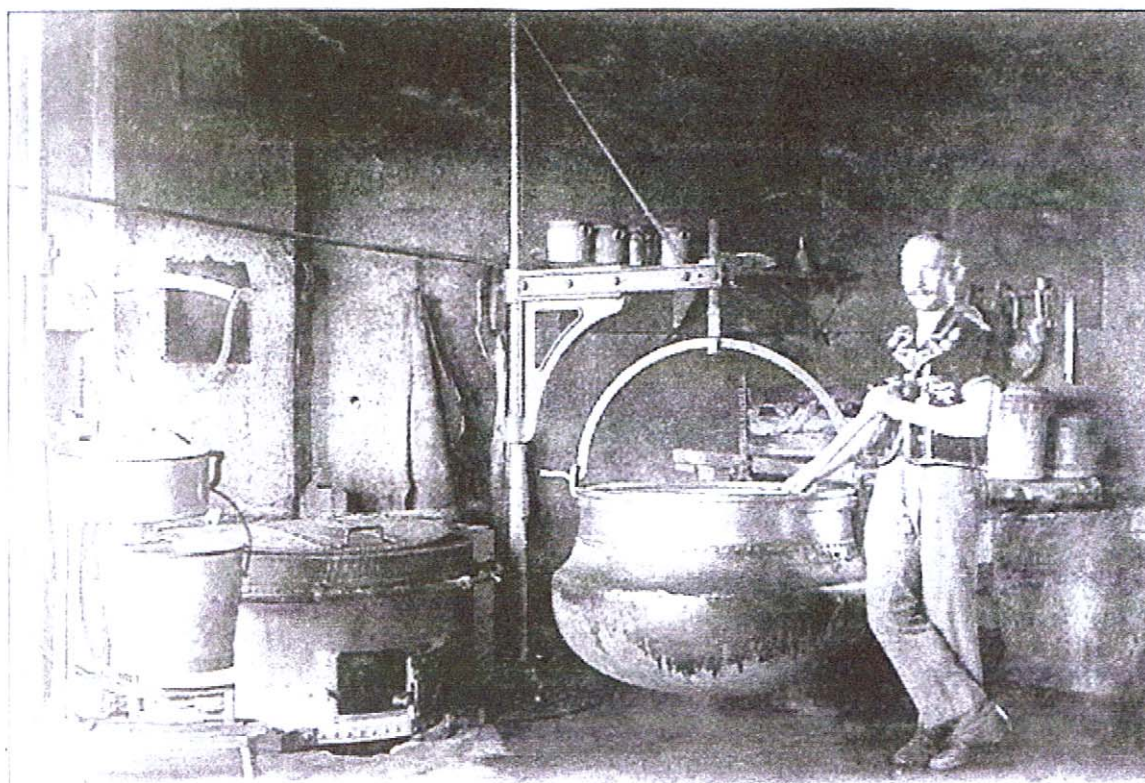


Robert Latouche

# LA FRUITIERE JURASSIENNE AU XVIII<sup>e</sup> SIECLE

1932



Editions Le Pèlerin

Collection « Economies laitière et alpestre »  
No 122

Robert Latouche

**LA FRUITIERE JURASSIENNE AU XVIIIIE SIECLE**  
1832

Etude tirée de la Revue de géographie alpine, volume 26, 1932

Editions Le Pèlerin  
2010

## **Introduction**

Voici une étude bien remarquable malgré sa brièveté, sur les fruitières jurassienne. On y apprend la manière dont se sont formées ces sociétés, ainsi que, grosso modo, leur fonctionnement.

Par contre l'origine des fruitières jurassienne reste à découvrir en d'autres lieux.

Il faut reconnaître que le terme de fruitière porta toujours à confusion. Une fruitière étant à l'origine un alpage, géré par une personne ou par un consortium formé par les propriétaires d'un même village. L'origine de ces fruitières remonte très haut dans le temps, lesquelles naquirent probablement à la même époque dans toute l'ère jurassienne et alpestre de l'Europe occidentale.

Par déformation probablement, fruitière en vint à désigner l'établissement villageois où se fabrique le fromage, autrement dit le chalet, plus tard la fromagerie ou la laiterie. Les plus anciennes fruitières semblent être, pour le jura français tout au moins, de la seconde moitié du XVIIIe siècle. Auparavant chacun disposait librement de son lait dont il tirait la crème mais apparemment aucun fromage.

On en vint alors à considérer que « mêler » son lait apporterait un revenu plus substantiel. Mais imposer cette nouvelle forme d'économie laitière ne fut pas chose aisée, les individus étant par essence... individualistes, toujours persuadés que faire un pas en direction de l'autre, plus que d'être un avantage, serait un empêchement et nuirait à ses intérêts personnels.

Les milieux économiques laitiers français d'aujourd'hui, ont tendance à faire remonter l'époque de la naissance des fruitières de village beaucoup plus haut dans le temps. Ils ne tiennent aucunement compte de la réalité historique, et surtout de l'impossibilité qu'avaient les hommes avant une époque donnée, celle-ci date sans aucun doute du siècle des lumières, de s'assembler pour « mêler ». Ces tentatives de reconsidérer l'histoire à sa guise et en vue d'assurer à des produits une pérennité exemplaire, sont malheureusement prises en considérations par des lecteurs peu attentifs et surtout dénués de toute culture historique.

Reste à se documenter auprès des historiens sérieux, tel Michel Vernus, qui auront toujours su remettre l'église au milieu du village.

Quoiqu'il en soit l'étude que vous trouverez ci-dessous n'entre pas dans ce processus de révision de l'histoire et donne des informations de toute première importance. Elle mérite respect et attention.

# LA FRUITIÈRE JURASSIENNE

## AU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE

par Robert LATOUCHE

---

Tous les soirs le village jurassien s'anime vers l'heure du souper. Les paysans amènent le lait de leurs vaches à la « fruitière », la plupart le portent contenu dans une « bouille » qu'ils attachent sur le dos; d'autres, demeurant au loin, avaient autrefois un attelage traîné par des chiens. La fruitière est le centre de la vie communale; en de nombreuses localités les affiches officielles et les placards les plus divers sont collés sur ses murs, ce qui est le symbole de l'importance qu'elle conserve dans les campagnes du Jura français.

On donne en Franche-Comté le nom de fruitière à une association composée d'individus qui réunissent en commun dans un lieu déterminé le lait des vaches dont ils sont possesseurs. Le résultat de la fabrication, le fromage, est ensuite partagé proportionnellement à ce que chacun des associés a fourni<sup>1</sup>. Toutes les communes du haut et du moyen Jura possèdent une ou plusieurs fruitières ou fromageries. Cette forme d'activité

---

<sup>1</sup> Nous empruntons cette définition à l'*Annuaire du Jura*, de 1821. — C. Guyetant, auteur d'un *Traité sur les fromageries, notamment de Franche-Comté, spécialement au point de vue du droit* (Paris et Arbois, 1876), définit ainsi la fruitière : « Engagement plus ou moins long, exprès ou tacite, de deux ou d'un plus grand nombre de personnes de convertir en fromage le lait de leurs vaches. » (P. 2.)

collective est-elle ancienne dans le Jura français<sup>2</sup> ? On y fabriquait du fromage dès le XIII<sup>e</sup> siècle; beaucoup de redevances dues à l'abbaye de Saint-Claude sont payées en fromages, et on conserve à Lons-le-Saunier un manuscrit du XV<sup>e</sup> siècle provenant du fonds de ce monastère, intitulé *Rationale administrationis*, qui est un traité à l'usage du pitancier et où sont renfermés de curieux renseignements sur les différentes espèces de fromages qu'on faisait alors dans les domaines monastiques<sup>3</sup>. On sait, d'autre part, qu'il existait déjà dans la première moitié du même siècle des fromageries « communales », du moins dans le Haut-Jura, car Guy d'Usier, qui exerça les fonctions d'abbé à Saint-Claude de 1439 à 1442, accensa aux habitants de Trelex des prés situés dans la région de Saint-Cergues « pour faire une fruitière sous la cense de tous les fromages qui se feront de tout le bestial de lad. communauté et village de Trelay en deux jours une chascune année »<sup>4</sup>.

Quelle sorte de fromage fabriquait-on dans ces fruitières ? Une légende attribue aux Vaudois l'introduction de la façon du gruyère dans le Jura. Elle ne saurait être retenue; mais ce qu'il semble permis d'affirmer, c'est que l'industrie est venue de Suisse. L'infiltration s'est produite par Neuchâtel, Romainmou-

---

<sup>2</sup> Dans les Alpes françaises « les fruitières fonctionnant en dehors de la saison d'inalpage n'existent que depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle ». (Ph. Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises*, Grenoble, 1922, p. 318.) — En ce qui concerne plus particulièrement les Préalpes françaises du Nord, on trouvera des renseignements précis dans R. Blanchard, *Les Alpes occidentales*, t. I (Tours, 1938), p. 48 (Chablais), 131 (Bornes), 195 (Bauges), 239 (Chartreuse), 293 (Vercors). Voir aussi J. Blache, *Les massifs de la Grande-Chartreuse et du Vercors*, Grenoble, 1931, t. 2, p. 328. — Ce qui découle avec évidence des observations contenues dans ces ouvrages, c'est que les fruitières, telles que nous venons de les définir, ont été beaucoup plus précoces dans le Jura que dans les Alpes françaises.

<sup>3</sup> Renseignement fourni par M. Camille Davillé, archiviste du Jura, de qui le concours nous a été précieux pour la composition de cet article. Nous lui exprimons nos remerciements.

<sup>4</sup> D.-P. Benoit, *Histoire de l'abbaye et de la terre de Saint-Claude*, Montreuil-sur-Mer, 1892, t. II, p. 288.

liers, Salins, Nozeroy. Le fromage qu'on fabriquait au xvi<sup>e</sup> siècle dans le Jura était du fromage cuit<sup>5</sup>. Il est désigné sous le nom de « vachelin » qu'il conservera jusqu'au début du xix<sup>e</sup> siècle.

Nous n'insisterons pas sur l'origine encore obscure des fruitières de Franche-Comté<sup>6</sup>, que des recherches plus approfondies permettraient sans doute d'élucider; nous nous contenterons de montrer comment ce type original d'industrie collective a pris au xviii<sup>e</sup> siècle la forme qu'elle conserve encore de nos jours, en portant nos regards sur le Jura moyen, le Premier et le Deuxième plateaux, plus précisément sur l'ancienne subdélégation de Poligny. Deux raisons nous incitent à choisir cette région. Elle nous est mieux connue que d'autres, parce que les hasards de nos recherches nous ont fait découvrir un important dossier sur les fruitières au xviii<sup>e</sup> siècle provenant des archives de cette subdélégation. Ensuite il a paru intéressant de voir comment et pourquoi cette partie du Jura, à qui un climat relativement clément autorise, du moins dans ses parties les moins élevées, la pratique de la polyculture et en particulier la culture de la vigne, reste attachée par une tradition plusieurs fois séculaire à une activité ancestrale.

Le rôle capital que joue l'industrie du fromage dans l'économie jurassienne du xviii<sup>e</sup> siècle apparaît d'une manière éclatante à travers les documents<sup>7</sup> : « Les particuliers n'ont les trois

<sup>5</sup> Lucien Febvre, *Philippe II et la Franche-Comté*, Paris, 1911, p. 39.

<sup>6</sup> Les avis restent, en effet, encore partagés sur l'origine suisse ou française de la fabrication du fromage type gruyère. M. François, auteur d'une intéressante étude sur « la production du gruyère dans le Jura », qui a paru dans un recueil collectif intitulé *Le Jura agricole* et formé par M. Douaire (Lons-le-Saunier, 1925), a essayé de concilier les deux opinions : « Rien ne prouve, écrit-il (p. 200), que ce fromage, type gruyère, résultant d'une lente 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. »

<sup>7</sup> Toutefois le mémoire de l'Intendant de Franche-Comté, dressé en 1698 selon les ordres du duc de Beauvilliers, ne donne sur les fruitières que des

quarts et demi que leurs fromages pour payer le roi », écrit en 1787 le curé de Champagnole au subdélégué de Poligny<sup>8</sup>. Les habitants de Passenans<sup>9</sup>, qui jusqu'à la veille de la Révolution n'avaient pas de fruitière, s'avisent en 1788<sup>10</sup> « que la difficulté qu'ils ont de subvenir aux charges publiques leur ont fait chercher des moyens pour leur aider à le faire; après avoir bien examiné ils n'ont trouvé que celui d'établir une fruitière ». Il est incontestable que le produit des fromages était à la veille de la Révolution le principal revenu des habitants des montagnes, comme l'écrivait un particulier de Pillemoine<sup>11</sup> dans une supplique adressée à l'intendant de Franche-Comté<sup>12</sup>.

C'est dans le cadre de la vie municipale, fort active dans cette province sous l'Ancien régime, que les associations dites fruitières se constituaient comme elles le font encore le plus souvent. L'échevin en exercice convoquait une assemblée des habitants pour la formation de la fruitière<sup>13</sup>. C'est aussi l'assemblée

indications sommaires, comme le remarque justement M. Maurice Pigallet dans l'édition qu'il en a donnée (*Mémoire de l'Intendant de Franche-Comté*, Paris, 1914, p. 90). Voici, d'ailleurs, tout ce que ce mémoire contient sur le sujet : « Il y a peu de pays où les pâturages soient meilleurs et plus abondants que dans la partie de cette province qu'on nomme Franche Montagne. C'est aussi tout ce qui y cause la richesse par le commerce qui s'y fait des bestiaux, fromages et beurres. Comme l'on y élève grand nombre de vaches qui donnent beaucoup de lait, il y a presque partout des grueries où l'on fait des fromages et beurres qui s'envoient dans la plus grande partie des provinces du royaume. »

<sup>8</sup> Lettre du 25 avril 1787 (Archives du Jura, C 818).

<sup>9</sup> Cant. de Sellières (Jura).

<sup>10</sup> Arch. du Jura, C 818.

<sup>11</sup> Cant. de Champagnole (Jura).

<sup>12</sup> Arch. du Jura, C 818. — Il en va de même dans la subdélégation de Saint-Claude : « La principale et presque la seule ressource est la fabrication des fromages de Septmoncel et de vachelin, espèce de gruyère. » (Arch. du Doubs, C 120.)

<sup>13</sup> Voir, par exemple, un dossier concernant la formation de la fruitière de Fontenu (cant. de Clairvaux, Jura) en 1782 (Arch. du Jura, C 818). — L'autorisation de l'autorité supérieure, intendant ou subdélégué, n'était pas requise; cela résulte d'une note du subdélégué de Poligny qu'on peut lire en marge d'une supplique des habitants de Passenans citée plus haut : « Les

des habitants qui était appelée à régler les nombreux conflits que soulevait le fonctionnement de ces associations. La fruitière ou les fruitières — car beaucoup de communautés en possédaient plusieurs — englobaient toute la population. En faire partie n'était pas une obligation légale pour les propriétaires de vaches, car, pour reprendre une curieuse déclaration de principe que nous trouvons au début d'un projet de règlement de fruitière<sup>14</sup>, « il est incontestable que la liberté la plus indéfinie doit être accordée de s'associer où l'on veut et que toute contrainte est directement opposée à la nature de l'institution de la fabrique en commun » ; mais c'était une nécessité de fait, car aucun d'eux n'eût trouvé un débouché pour le lait de ses bêtes s'il ne l'avait pas porté journallement à une fruitière.

Le fromage était fabriqué soit dans les maisons des associés, soit dans un local spécial auquel on donnait dès le XVIII<sup>e</sup> siècle le nom de chalet. Les avantages d'une construction appropriée sont indiqués dans une requête des habitants de Charnaix : « Il y a moins de dangers de feu à courir de faire la cuite des fromages sous une seule même cheminée construite à cet effet que de la faire dans 60 cheminées différentes qui peuvent être mauvaises et trop rapprochées de choses combustibles<sup>16</sup>. » La construction d'un chalet était alors estimée à 200 livres environ<sup>17</sup>. Le mobilier consistait essentiellement dans la chaudière propre à contenir le lait nécessaire à produire un fromage d'environ 50 livres et que les associés se passaient de main en main quand la cuite se faisait à leur résidence.

La fabrication des fromages était généralement confiée à un

---

supplians sont bien les maîtres de se réunir pour former une fruitière. Elles ne sont établies que par la seule volonté des intéressés et l'on n'a pas pensé que ces associations aient besoin d'aucune sanction. »

<sup>14</sup> Arch. du Doubs, C 120.

<sup>16</sup> Arch. du Jura, C 818.

<sup>17</sup> *Ibid.*



« maître fruitier », à qui la communauté assurait quelquefois un gage fixe<sup>18</sup>; mais cet usage était assez critiqué et on préférait que le fromager travaillât aux pièces; on le payait à raison du quintal ou du millier de fromages livrés<sup>19</sup>. Le fruitier était parfois un Suisse; au xvii<sup>e</sup> siècle certaines communautés faisaient venir des spécialistes du pays de Gruyère. Ces étrangers semblent avoir été peu considérés. Le fruitier du village de Molpré<sup>20</sup> se fait traiter de « sorcier » et sa femme de « putain », et le villageois qui s'était permis ces propos injurieux aurait même ajouté qu'il le ferait bouillir dans sa chaudière pour donner exemple aux autres fruitiers. Signe de l'impopularité qui s'attachait à la profession. Sans doute reprochait-on aux maîtres fruitiers d'exploiter les pauvres habitants et de réduire sensiblement, par leurs gages jugés excessifs, les bénéfices médiocres que procurait aux propriétaires la fabrication des fromages.

Il est difficile d'établir un parallèle entre les fromages qui étaient fabriqués au xviii<sup>e</sup> siècle et ceux qu'on fabrique aujourd'hui dans les fruitières du Jura. Un fait est certain : leur poids était moindre. Dans les fromageries importantes il ne dépassait pas 50 livres, par conséquent 24 kil. 45<sup>21</sup>, et dans les autres il atteignait à peine 40 livres, par conséquent un peu moins de 20 kil. pour descendre parfois jusqu'à 20 et même 18 livres, par

---

<sup>18</sup> A Fontenu, en 1782, le gage était de 57 livres par an. (Arch. du Jura, C 818.)

<sup>19</sup> Le salaire du fruitier avait été fixé à 1 livre 8 sous ou 1 livre 10 sous dans la communauté de Chaussenans (cant. de Poligny) en 1788 (Arch. du Jura, C 818). — « La méthode de donner au fabriquant une somme dont on convient avec luy à raison du quintal ou du millier de fromages lors de la livraison... était plus avantageuse que toute autre. » (Projet de règlement pour les fruitières de Longchaumois, Arch. du Doubs, C 120.)

<sup>20</sup> Cant. de Nozeroy (Jura). — Voir *Inventaire sommaire des Archives du Jura*, B 661.

<sup>21</sup> Nous avons puisé ces renseignements dans une lettre du curé de Champagnole citée plus haut. — La livre en usage dans le Jura était la livre poids de marc = 0 kg. 489 (*Annuaire du Jura*, 1810).

conséquent 9 kil. 78 et 8 kil. 80. Nous sommes loin des belles meules de 65 kil. que nos fromagers du Jura montrent avec orgueil lorsqu'ils font visiter leurs caves, et qui sont courantes de nos jours parce qu'elles ont la faveur des marchands en gros. N'en soyons pas surpris; encore en 1840 il était normal qu'un fromage ne dépassât pas le poids de 22 kilogrammes <sup>22</sup>.

Nous savons, d'autre part, que la quantité de lait nécessaire à la fabrication du fromage était assez exactement la même qu'aujourd'hui : 4 pintes de lait, soit un peu plus de 5 litres, donnaient une livre, par conséquent 489 grammes de fromage <sup>23</sup>. Or, on estime aujourd'hui qu'il faut environ 10 litres de lait pour obtenir 1 kilogramme de gruyère <sup>24</sup>. D'aucuns disent « qu'il faut 12 kg. 400 de lait pour faire 1 kilogr. de gruyère <sup>25</sup> ». Mais où l'écart apparaît brutal entre le passé et le présent c'est dans la production laitière des vaches : « Chaque vache l'une dans l'autre donne 3 pintes de lait chaque jour en deux traites », lisons-nous dans une supplique de quelques habitants de Chausseuans <sup>26</sup>. Cela représente 4 litres par jour, chiffre invraisemblablement bas quand on songe que la moyenne est au moins triple, parfois quadruple et même quintuple. Un tel chiffre ne peut s'expliquer que par la mauvaise qualité des herbages, et par ces considérations que les veaux n'étaient séparés que tardivement des vaches mères et aussi que les

<sup>22</sup> *Projet de règlement de fruitière*, Arbois, s. d. [1840], 12 pages in-8°.

<sup>23</sup> Nous tirons ce renseignement d'une supplique des habitants de Chausseuans (Arch. du Jura, C 818). — La pinte contient 1 litre 269. (*Annuaire du Jura*, 1810.)

<sup>24</sup> Renseignement recueilli oralement.

<sup>25</sup> P. Mathieu, *L'industrie laitière dans le département du Jura*, Besançon, 1934, p. 27. — Rappelons que la densité du lait est 1.030 grammes.

<sup>26</sup> *Loc. cit.* — Il n'y a pas lieu d'en suspecter l'exactitude. D'autres documents fournissent des chiffres encore plus misérables. Un habitant de Pillemoine expose dans une lettre adressée en 1769 au subdélégué qu'il a 6 mères vaches et 7 chèvres « qui luy produisent environ 12 pintes de lait par jour ». (Arch. du Jura, C 818.)

bêtes laitières étaient employées au labour, ce qui les affaiblissait. Cette très médiocre capacité productive est un facteur qu'il ne faut jamais perdre de vue lorsqu'on compare le troupeau du XVIII<sup>e</sup> siècle à celui du XIX<sup>e</sup> ou du XX<sup>e</sup> siècle.

Le nombre des vaches a-t-il augmenté ou diminué depuis 150 ans ? Une réponse d'ensemble ne peut être donnée ici, faute d'une statistique générale, pour les années qui ont précédé la Révolution ; mais nous avons quelques indications précises, quoique sporadiques, qui nous autorisent à penser que l'effectif des troupeaux de vaches a peu varié dans la subdélégation de Poligny. Il y avait en 1778 128 vaches dans la communauté de Songeson<sup>27</sup> ; or l'enquête sur les fromageries du Jura de 1881<sup>28</sup>, qui a été faite avec soin, ne dénombre plus que 105 vaches employées dans cette commune, qui a une étendue de 842 hectares et qui comptait alors 124 habitants. Recul analogue à Fontenu et au Vaudioux<sup>29</sup> : aux 113 et aux 135 vaches que comptaient les deux localités à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>30</sup>, la statistique de 1881 n'en oppose plus que 92 et 110 ; il y avait en 1881 117 habitants à Fontenu et 175 au Vaudioux. Par contre le cheptel a augmenté à Chausseuans<sup>31</sup> ; en 1788 on y comptait 88 vaches, auxquelles il convient d'ajouter les 44 têtes de bétail possédées par la grange de Champrenard, soit au total 132 vaches<sup>32</sup>. En 1881 le chiffre s'élève à 180 bêtes, chiffre qui n'a pas lieu de nous surprendre vu que le nombre des habitants est de 440, ramassés, il est vrai, sur un territoire de 429 hectares. La com-

---

<sup>27</sup> Cant. de Clairvaux (Jura). — Ce renseignement est tiré d'un « rôle faits pour régler les deux fruitières de Songeson que chaque particulier a de vache et de chèvres » (24 février 1778. Arch. du Jura, C 818).

<sup>28</sup> Arch. du Jura, série M. — Nous en publions un extrait en appendice.

<sup>29</sup> Cant. de Champagnole.

<sup>30</sup> Arch. du Jura, C 818.

<sup>31</sup> Cant. de Poligny.

<sup>32</sup> « Etat du nombre des vaches et chèvres qui existe dans la communauté de Chausseuans et la grange de Champrenard. » (Arch. du Jura, C 818.)

mune de Sirod<sup>33</sup> est beaucoup plus étendue; elle a 1.115 hectares, sur lesquels vivent 499 habitants. Les deux fruitières, formées en 1783, étaient alimentées alors par 267 vaches<sup>34</sup>. Or, la production de fromage s'élevait dans la même commune en 1881 à 45.000 kilogrammes par an, ce qui correspond à un effectif d'au moins 300 vaches — et non de 100 comme l'a écrit par méprise le copiste de la statistique —. En 1929 elle avait du reste baissé; on ne fabriquait plus que 37.707 kilogrammes de fromage et le nombre de vaches était de 247<sup>35</sup>, inférieur par conséquent de quelques unités à celui de 1783. Notons enfin que la communauté de Cuvier, qui avait en 1745 deux fruitières et 204 vaches, n'en possédait plus que 180 en 1929<sup>36</sup>. A travers tous ces chiffres fastidieux, ce qui apparaît le plus clairement c'est, en dépit de quelques oscillations, une remarquable continuité dans l'activité fromagère.

Remarquons aussi que, la propriété étant déjà très morcelée, la plupart des ménages possédaient comme de nos jours 1, 2, 3 ou 4 vaches; les propriétaires qui en élevaient 6 et davantage étaient rares; les grands troupeaux étaient exceptionnels<sup>37</sup>.

<sup>33</sup> Cant. de Champagnole.

<sup>34</sup> Arch. du Jura, C 818.

<sup>35</sup> P. Mathieu, *L'industrie laitière*, p. 141.

<sup>36</sup> *Op. cit.*, p. 86, note 1, et p. 142.

<sup>37</sup> Voici, par exemple, le rôle des propriétaires de vaches de Songeson en 1778 : Odon Boisson, 3 vaches; Joseph Boisson, 3; Claude Roux, 3; Chrystostome Roux, 2; Claude-Pierre Roux, 4; Augustin Bailly, 2; François Boisson, 3; Constantin Piton, 33; Pierre-Joseph Crinquand, 8; M<sup>me</sup> de Monmattod, 2; Claude-Philibert Chenu, 2; Claude-Hugues Crinquand, 6; André Malfroy, 3; Jean-Joseph Roux, 3; Pierre Mary, 2; Constantin Piton, 6; veuve François Crinquand, 3; Anatole Richard, 2; Joseph Richard, 2; Pierre-Henry Banderie, 2; Jacques Richard, 1; Jean-Claude Richard, 3; Claude-Joseph Richard, 2; Marc Monnier, 2; François Roux, 1; Jean-Claude Roux, 2; François Vuillet, 3; Danielle Cordie, 1; Antide Cordie, 2; André Etiévant, 2; Joseph Banderie, 1; Jean Roux, 3; Augustin Bailly, 4; Jean-Baptiste Guyon, 2; veuve Gounot, 4; Joseph Roux, 7; Claude Etiévant, 1; veuve Claude Roux, 6; Joseph Michaud, 3; Georges Roux, 3; Xavier Ri-

Lorsqu'on consulte des rôles de fruitières, on observe qu'elles contenaient non seulement des vaches, mais encore des chèvres. Le lait de chèvre qui est aujourd'hui à peu près complètement exclu de la fabrication du « comté » entraît autrefois dans sa composition, mais dans une proportion qui dépassait rarement un dixième à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Une réaction se dessinait alors contre le mélange du lait de chèvre. Les maîtres fruitiers et les marchands de fromage affirmaient<sup>38</sup> « bien positivement que les fromages où il y a du lait de chèvres sont de moindre qualité que ceux où il n'entre que du lait de vaches ». L'expérience avait déjà prouvé que le lait de chèvre, étant plus aqueux, ne fournissait que peu ou point de crème et on prétendait même pouvoir établir un rapport précis entre les deux laits en disant que trois chauveaux, c'est-à-dire deux litres, de lait valaient plus qu'une channe, c'est-à-dire 2 litres 65<sup>39</sup>, de lait de chèvre. C'est d'ailleurs, semble-t-il, pour un pur motif d'humanité, « pour le soulagement des pauvres », <sup>40</sup> qu'on admettait le lait de chèvre dans les fruitières. Si on l'avait exclu, bien des particuliers qui n'avaient « pas le moyen d'acheter des vaches ny de les nourrir *auraient été* privés totalement de l'avantage des fruitières, ressource cependant qui leur sert beaucoup à supporter les charges locales » <sup>41</sup>. L'élimi-

chard, 2; Jean-Claude Richard, 1; Claude-Joseph Favret, 2; Antoine Bailly, 1.

A Chausseuans, en 1788, les chiffres sont les suivants : 1, 2, 1, 2, 1, 1, 3, 8, 5, 2, 2, 2, 3, 3, 1, 3, 5, 2, 4, 4, 4, 5, 1, 1, 3, 3, 8, 3, 1, 3, 1, 1, 30, 8, 6. — Pour la communauté de Cuvier, voir P. Mathieu, *L'industrie laitière*, p. 86, note 1.

<sup>38</sup> Certificat des associés à la fruitière de la grande rue de Champagnole, du 14 mars 1777 (Arch. du Jura, C 818). — D'autres, il est vrai, prétendaient que le lait de chèvre n'est point nuisible à la fabrication des fromages et qu'on peut y en mêler un tiers. (Déclaration de l'Intendant du comté de Bourgogne, du 26 juillet 1778. *Ibid.*)

<sup>39</sup> Capacité du chauveau = 2/3 de litre; de la channe = 2 litres 65.

<sup>40</sup> Requête de plusieurs associés de la fruitière de Fontenu, du 12 juin 1782.

<sup>41</sup> Protestation des associés de la fruitière d'en bas de Songeson, du 4 avril

nation progressive du lait de chèvre lémoigne par conséquent surtout de l'enrichissement des cultivateurs jurassiens.

Au xviii<sup>e</sup> comme au xx<sup>e</sup> siècle le lait était apporté tous les jours à la fruitière. Au prix de quelles peines ! De nombreuses suppliques insistent sur le mauvais état des chemins et en soulignent les inconvénients. Les habitants de Monnet-le-Chatel ayant prétendu contraindre ceux de Monnet-le-Bourg<sup>42</sup> à former avec eux une fruitière commune, ces derniers protestent en faisant observer que Monnet-le-Chatel est situé « au dessus de la montagne où pour grimper il faut près d'un quart d'heure et demi par un chemin scabreux et très difficile; leurs femmes qui sont souvent obligées de faire cette besogne pourroient-elles dans un état de grossesse monter bien aisément par un si mauvais chemin avec un seau plein sur leur tête ? »

Il y a un autre danger. Le lait est exposé à se gâter par la chaleur, la pluie et l'orage ou, comme on disait alors, « le tonnerre ». Ces motifs ont déterminé jadis les communautés à multiplier les fruitières; il y en avait deux et même trois en de nombreuses localités qui n'en ont plus qu'une aujourd'hui : la fruitière « du côté de bise » (Nord) et celle « du côté de vent » (Sud) au Vaudioux; la fruitière « d'en haut » et celle « d'en bas » à Songeson et à Sirod; les fruitières de Gillenois, de Sébastien Sergent et du Milieu à Gillois<sup>43</sup>. Les frais causés par

---

1781. Le nombre des chèvres était alors élevé : « Il y a dans la fruitière d'en haut 64 vaches et 112 chèvres et dans celle d'en bas pareille quantité de vaches et de chèvres », déclarent les auteurs de cette protestation, et ils ajoutent : « Il y en a toujours eu dans la communauté à peu près le même nombre; dans tous les tems le lait des chèvres a été mêlé avec celui des vaches pour la formation des fromages. » — Le rôle du bétail du Songeson, de 1778, donne le nombre des chèvres à côté de celui des vaches : il y en a 197 pour 128 vaches. Au contraire, à Chausseuans, on ne comptait, en 1788, que 48 chèvres à opposer à 132 vaches.

<sup>42</sup> Cant. de Champagnole. — La requête des protestataires, du 27 février 1778, se trouve aux Archives du Jura (C 818).

<sup>43</sup> Cant. de Nozeroy (Jura). (*Ibid.*)

l'établissement et l'entretien d'une fruitière étant uniformes, les assemblées de communautés veillaient minutieusement à ce qu'ils fussent égalisés, c'est-à-dire à ce que chacune eût un nombre égal de têtes de bétail et elles délimitaient avec précision le secteur qui leur était assigné, en sorte qu'on imposait aux habitants, sous peine d'amende, la fruitière à laquelle ils devaient « mêler », c'est-à-dire porter le lait de leurs vaches<sup>44</sup>. Prescription qu'il convient de relever au passage, car elle nous montre avec quelle rigueur le socialisme municipal continuait à sévir dans les derniers temps de l'Ancien régime aux dépens de la liberté individuelle.

Pour justifier la formation de nouvelles fruitières, on a invoqué un autre argument qui mérite aussi d'être noté parce qu'il nous renseigne sur la technique de la fabrication du fromage au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les associés d'une des fruitières du Vaudioux remontent à l'intendant<sup>45</sup> que la « trop grande quantité de lait pour la fabrication d'un seul fromage est préjudiciable. Dans la règle, chaque fruitière se pourvoit d'une chaudière ; elle est ordinairement propre à contenir le lait nécessaire à produire un fromage d'au moins 50 livres. La cuite de ce lait doit se faire d'une seule fois, et si la quantité de lait que les associés portent à la fruitière est excessive, on est obligé de laisser ce surplus dans des seaux où le fruitier se voit forcé pour éviter la perte totale d'y jeter ce qu'on appelle vulgairement de la presure, à l'effet de le faire cailler ». Ce procédé était

---

<sup>44</sup> Plusieurs des dossiers que nous avons consultés aux Archives du Jura ont pour objet la répartition du bétail entre deux fruitières d'une même communauté. Cf. P. Mathieu, *L'industrie laitière*, p. 85-86. Remarquons toutefois qu'à Longchaumois (cant. de Morez, Jura), qui appartenait à la subdélégation de Saint-Claude, un règlement libéral permettait « à chaque habitant de porter son lait dans les chalais de fabrique qu'il voudra choisir » (Arch. du Doubs, C 120) ; mais un tel libéralisme s'explique peut-être par ce fait qu'il y avait 22 fruitières dans la communauté. 11 subsistaient encore en 1892 ; mais on n'en trouvait plus que 3 en 1934 (P. Mathieu, *op. cit.*, p. 30).

<sup>45</sup> Supplique des associés de la fruitière « du côté de bise » du Vaudioux.

peu en faveur, car les plaignants ajoutent que « ce que l'on tire de ces seaux ne peut être d'une aussi bonne qualité que le fromage de la chaudière ».

Lorsque le fromage était terminé, sa conservation était assurée, comme elle l'est encore, par la salaison; aussi les fruitières devaient-elles être abondamment approvisionnées de sel, ce qui obligeait les habitants des communautés à demander un supplément de sel à l'Intendant de Franche-Comté <sup>46</sup>.

Beaucoup de sociétés fromagères sont régies de notre temps par des usages qui remontent à l'Ancien régime. L'un des plus caractéristiques est défini en ces termes par l'auteur d'un *Traité sur les fromageries* <sup>47</sup> : « Le fromage est fabriqué tour à tour par chacun des sociétaires et d'après la plus haute taille, c'est-à-dire successivement pour le sociétaire qui le jour de la fabrication avait porté jusqu'à ce moment la plus forte quantité de lait au chalet. Chaque fromage portait un numéro d'ordre ou de fabrication et le nom du sociétaire pour lequel il avait été fabriqué et devenait ainsi sa propriété privée. »

Il semble qu'il eût été plus pratique et aussi plus logique de mettre en commun les fromages fabriqués et de partager le bénéfice de la vente entre les associés au prorata de leur apport de lait. Une disposition si singulière trouve son explication dans une tradition plusieurs fois séculaire. En effet, voici le mode de fonctionnement d'une fruitière jurassienne en 1769 <sup>48</sup>. Chacun des associés avait une « taille assortie de son échantillon sur laquelle *on marquait* exactement et journallement la quantité de pintes de lait portée ou envoyée à la fruitière par

<sup>46</sup> Observation du subdélégué sur une supplique des habitants de Passenans, du 12 mars 1789 (Arch. du Jura, C 818).

<sup>47</sup> Guyetant, *Traité sur les fromageries*, p. 10. — Le mécanisme de « l'exploitation en commun » des fruitières est décrit clairement par M. P. Mathieu (*L'industrie laitière*, p. 61 et suiv.). — Voir aussi V. Gabet, *Des sociétés fromagères de Franche-Comté*, Paris, 1896.

<sup>48</sup> « Supplique de François-Joseph Arbel, demeurant à Pillemoine, au subdélégué ». (Arch. du Jura, C 818.)



chaque particulier; ceux chez qui le fruitier *faisait* les fromages communs *devaient* tour à tour mesurer les laits destinés à cet effet lorsqu'ils leur étaient apportés et marquer à l'instant la quantité sur chaque taille, le tout en présence des intéressés et de telle sorte qu'à la fin de la fruitière <sup>49</sup> l'on puisse vérifier la quantité tant des différentes fournitures de lait que des fromages qui en devront revenir proportionnellement à chaque associé après la pesée faite desdits fromages » <sup>50</sup>.

Les bénéfices bruts des fabricants de fromages peuvent être évalués approximativement; le prix d'un millier de fromages « montait à près de 400 livres <sup>51</sup> à Champagnole pendant les années qui ont précédé la Révolution. Comme il s'agit de fromages pesant en moyenne 40 livres poids de marc, par conséquent à peu près 20 kilogrammes, on arrive à cette conclusion que les producteurs vendaient aux marchands le kilogramme de fromage 4 deniers 8/10, soit 20 centimes au cours du franc 1938 <sup>52</sup>.

L'utilisation des sous-produits de la fabrication fromagère, et notamment du petit lait pour l'élevage de porcs, est aujourd'hui

<sup>49</sup> C'est-à-dire de l'exercice annuel. Dans les petites fruitières on ne commençait à mêler que tard et on « démêlait », c'est-à-dire qu'on cessait la fabrication souvent un mois plus tôt que dans les fruitières plus importantes. (Lettre du curé de Champagnole, du 16 mars 1787.)

<sup>50</sup> Cette comptabilité rudimentaire par la taille, qui se composait de deux pièces de bois mobiles, avait déjà été complétée ou remplacée sous l'Ancien régime dans certaines fruitières par une comptabilité écrite. D'après l'article 8 du projet de règlement des fruitières de Longchaumois (Arch. du Doubs, C 120), « le fabriquant tiendra... un état mois par mois et jour par jour de ceux pour lesquels il fromagera comme on le pratique dans toute société bien réglée, et les premiers fromages seront faits pour ceux qui fournissent le plus de lait, à commencer par le plus fort et ainsi de suite ». Ajoutons que chaque fromage était marqué au nom de l'associé qui en était propriétaire. Le projet de règlement que nous venons de citer nous montre qu'« il est arrivé souvent que la marque du fromage s'est effacée ». Cf. P. Mathieu, *L'industrie laitière*, p. 64.

<sup>51</sup> Lettre du curé de Champagnole, du 25 avril 1787 (Arch. du Jura, C 818).

<sup>52</sup> La vente des fromages fabriqués dans les fruitières donnait lieu parfois à des tractations louches. C'est pour les prévenir que l'article 11 du projet mentionné plus haut interdit « le plus absolument à tout associé de s'aboucher en secret avec les marchands pour vendre les fromages de la société ».

une source de recettes supplémentaires. Il en était déjà ainsi au XVIII<sup>e</sup> siècle; certains règlements de fruitières nous montrent qu'on achetait au printemps à frais communs des porcs qu'on engraisait « avec la recuite » et qu'on revendait à la fin de la fabrication au profit de la société <sup>53</sup>.

Bien que les bénéfices que tiraient les particuliers de la fabrication du fromage fussent assez minces, le nombre des fruitières avait augmenté à la veille de la Révolution. Cette progression continue est confirmée par un témoignage du subdélégué de Poligny, et ce dernier remarque la curieuse incidence qu'avait la multiplication des fruitières sur le coût de la vie; il écrivait le 12 mars 1789 <sup>54</sup> : « Il n'y a d'autre mal à cette augmentation que la cherté du laitage et du beurre dans les mois où l'on devrait avoir l'un et l'autre à meilleur marché. La cherté du beurre fait renchérir l'huile qui se fait dans la province parce que les gens de la campagne s'en servent pour faire de la soupe, même de celle de navette après l'avoir purifiée. »

Malgré son hostilité pour un système si contraire à ses principes individualistes, la Révolution n'a pas réussi à entamer une organisation traditionnelle qui était en pleine prospérité lorsqu'elle a éclaté. Un curieux témoignage de cette puissance de résistance nous est offert par une délibération du Conseil général du Jura de l'an XI <sup>55</sup> : « Une liberté individuelle absolue dans les associations occasionnées dans les montagnes de ce département pour la fabrication des fromages serait destructrice du produit de nos laitages. Il existe à cette partie des règlements du cy devant intendant qui furent inspirés par la connaissance des localités. » Ainsi, grâce à l'attachement des populations à une institution traditionnelle, la fruitière jurassienne a survécu avec sa routine et sa réglementation de l'Ancien régime. L'auteur d'un projet de fruitière, qui fut lu le 29 mars

---

<sup>53</sup> Arch. du Doubs, C 120.

<sup>54</sup> Arch. du Jura, C 818.

<sup>55</sup> Communiquée par M. l'Archiviste du Jura.

1840 au comice agricole de Poligny <sup>56</sup>, le constatait avec un certain lyrisme lorsqu'il écrivait : « Ces fruitières subsistent, tant le principe d'association renferme de vie. »

D'importants progrès, qu'il ne nous appartient pas de décrire, ont été réalisés dans l'industrie fromagère du Jura, surtout depuis la création d'une Ecole de fromagerie qui, d'abord établie à Champvaux en 1878, a été ensuite transférée à Poligny <sup>57</sup>. Contentons-nous de noter que le passé demeure vivant. Au xx<sup>e</sup> siècle comme à la fin du xviii<sup>e</sup>, il y a dans toutes les communes du Haut et du Moyen Jura une ou plusieurs fromageries fabriquant du fromage de gruyère, qu'il serait plus exact d'appeler fromage de Comté <sup>58</sup>. Les tableaux statistiques dont nous reproduisons des extraits d'après l'enquête de 1881 citée plus haut suffisent à prouver leur activité à laquelle la création d'importants établissements industriels fabriquant en grande quantité la « crème de gruyère » a donné un nouvel essor <sup>59</sup>.

<sup>56</sup> Voir plus haut, page 779.

<sup>57</sup> Il est intéressant de constater que l'ancien arrondissement de Poligny reste l'arrondissement « le plus important producteur du Jura ». C'est lui qui possède les plus forts cantons : Poligny, Nozeroy, Champagnole. (P. Mathieu, *L'industrie laitière*, p. 27.) — Notons aussi que le Jura occupe aujourd'hui en France le troisième rang dans la production du gruyère, après le Doubs et la Haute-Savoie (*op. cit.*, p. 25).

<sup>58</sup> Sur l'appellation « gruyère » et la protection des appellations des fromages, voir P. Mathieu, *L'industrie laitière*, p. 38 et suiv. On lira aussi avec intérêt un Rapport de M. le Docteur Léculier au Congrès national du gruyère (Bourg, 1930).

<sup>59</sup> Il convient de rappeler qu'à côté du fromage « gruyère », on fabriquait et on fabrique encore en Franche-Comté des fromages d'autres types : le « Septmoncel », fromage à pâte bleue ; le « Morbier », fromage à pâte demi-cuite destiné à être consommé sur place et aussi du fromage en boîte ; mais la production de ces fromages vient loin derrière celle du « Comté ». Une statistique de la fabrication du fromage dans le Jura en 1923, reproduite par M. François (*Le Jura agricole*, p. 201), est significative à cet égard : Fromage type gruyère, 7.011.000 kil. — Septmoncel, 526.000 kil. — Morbier, 5.600 kil. — Fromages en boîtes, 89.460 kil. — Celle de l'année 1931, qui est reproduite par M. P. Mathieu (*L'industrie laitière*, p. 55), ne l'est pas moins : « Gruyère », 8.824.160 kil. — Fromage bleu ou Septmoncel, 494.960 kil. — Morbier, 52.300 kil. — Boîtes, 14.700 kil. — Quant à la cancoillotte, fromage essentiellement régional et cher aux Francs-Comtois, on ne le fabrique guère que dans les départements de la Haute-Saône et du Doubs.

La fromagerie villageoise n'est plus toujours organisée sur le type de l'ancienne fruitière; c'est parfois une laiterie coopérative parce que les associés vendent au fruitier avec lequel ils passent un traité annuel tout le lait produit par leurs vaches. Le prix du lait est fixé en fonction du cours du fromage, et le fruitier fabrique les fromages à ses risques. Mais quelles que soient les modalités du contrat d'association, il reste que tout le lait du village est absorbé par la fromagerie comme il l'était jadis. Dans le cadre d'une économie restée assez fruste, la fruitière demeure comme au XVIII<sup>e</sup> siècle la seule, ou tout au moins la principale ressource du paysan non seulement pour payer les « impositions », mais encore pour satisfaire aux besoins de la vie. Ceci résulte de l'observation journalière. En certains villages du plateau lédonien les habitants sont tous propriétaires, car l'ouvrier agricole a disparu depuis la guerre. Tous ont une vigne qu'ils exploitent au prix d'efforts pénibles, mais qui ne suffit pas toujours à leur consommation de l'année. Pas plus que leur vin<sup>60</sup> ils ne vendent leur blé. Leur récolte est le plus souvent livrée au meunier qui leur donne en échange la farine nécessaire à la fabrication de leur pain. La hausse du prix de la viande de boucherie a même encouragé quelques paysans à s'associer pour abattre, débiter et se partager entre eux le bétail nécessaire à leur alimentation carnée.

Ainsi se survivent les traditions économiques de l'Ancien régime. C'est dire que si la géographie suffit à justifier l'existence de l'industrie fromagère dans la campagne jurassienne et le développement qu'elle y a pris, l'appel à l'histoire n'est pas inutile pour expliquer les formes originales, parfois singulières et archaïques, que cette industrie y garde encore dans quelques coins du Jura.

---

<sup>60</sup> Nous exceptons naturellement les propriétaires de crus classés tels que les vins d'Arbois et de Château-Chalon.

## APPENDICE

### Extrait d'une enquête faite en 1881 sur les fromageries du Jura <sup>61</sup>.

Nom de la commune	Popula- tion (62)	Superficie (hectares)	Bois (hectares)	Nombre de vaches (63)	Nombre de fromageries	Fromage fabriqué (en kilogr.)	Observations
<i>Canton de Champagnole.</i>							
Andelot .....	703	1.248 ha.	400	305	3	29.850 kil.	
Ardon .....	81	504	72	88	1	12.000	
Bourg-de-Sirod .....	191	428	198	60	1	3.500	
Champagnole .....	3.855	1.943	621	250	3	35.000	
Chapois .....	307	670	137	200	1	28.500	
Chatelneuf .....	156	1.296	450	125	1	10.000	
Cize .....	157	405	186	74	1	9.450	
Crotenay .....	284	1.167	375	240	2	38.000	
Equevillon .....	100	483	29	120	1	11.000	
Larderet (Le).....	110	370	6	132	1	16.000	
Latet (Le) .....	95	401	8	110	1	1.600 (sic)	} A corriger en 16.000 La production a été de 15.576 kgs en 1931
Lent .....	89	406	45	100	1	12.500	
Loulle .....	203	1.082	103	210	1	24.000	
Monnet-la-Ville .....	128	250	50	110	1	12.000	
Montigny .....	192	769	85	120	1	18.000	
Montrond .....	362	2.531	462	330	3	31.600	
Monts .....	272	1.975	514	219	2	32.790	
Montoux (Le) .....	67	193	6	50	1	(?)	
Ney .....	258	701	144	220	2	27.000	
Pasquier .....	215	763	109	157	1	20.000	
Pillemoine .....	64	462	94	115	1	13.000	
Pont-du-Navoy .....	368	946	371	175	1	17.500	
Saint-Germain .....	144	450	20	150	1	18.000	
Sapois .....	121	356	138	86	1	12.500	
Sirod .....	499	1.115	252 env. 100 (?)	3	3	45.000	} Il y avait 247 vaches en 1931. Le chiffre de 100 est inexact.
Supt .....	216	638	39	118	1	17.500	
Syam .....	274	689	282	75	1	12.000	
Valempoulières .....	265	722	92	310	2	37.500	
Vannoz .....	124	575	30	130	1	20.000	
Vaudioux (Le).....	175	589	35	110	1	20.250	
Vers-en-Montagne .....	232	1.000	92	128	1	26.000	
<i>Canton de Clairvaux.</i>							
Baresia .....	160	1.094	178	135	2	12.000	
Boissia .....	125	585	27	40	1	3.500	
Charcier .....	183	1.121	397	70	1	5.000	
Charézier .....	156	923	163	167	2	12.500	
Chevrotaine .....	62	530	107	58	1	5 à 6.000	
Clairvaux .....	943	930	289	210	1	22.000	
Cogna .....	234	648	93	142	1	1.680 (sic)	} A corriger en 16.800 La production a été de 19.773 kgs en 1929
Doucier .....	260	1.252	56	215	2	23.000	
Fontenu .....	117	903	194	92	1	9.000	

<sup>61</sup> On a fait figurer dans le tableau qui suit toutes les communes des cantons de Champagnole et de Clairvaux, qui appartiennent aux plateaux du Jura; celles du canton de Sellières qui confinent à la Bresse, ainsi que plusieurs communes du canton de Voiteur, où la culture de la vigne fait concu-

Nom de la commune	Popula- tion (62)	Superficie (hectares)	Bois (hectares)	Nombre de vaches (63)	Nombre de fromageries	Fromage fabriqué (en kilogr.)	Observations
Frasnée (La) .....	39	311	60	30	1	1.500	
Frasnois (Le) .....	100	1.455	605	135	2	16.500	
Largillay .....	35 (sie)	925	125	120	1	12.500	} A corriger en 15.000 La production a été de 20.916 en 1929.
Marigny .....	220	809	261	140	1	1.500	
Mesnois .....	283	1.155	399	120	1	10.000	
Patornay .....	169	180	14	80	1	8.500	
Pont-de-Poitte .....	553	635	79	45	1	9.750	
Saffloz .....	131	865	193	130	1	16.500	
Songeson .....	124	842	142	105	1	13.000	
Soucia .....	227	1.238	65	140	2	21.000	
Thoiria .....	233	1.223	412	240	1	28.000	
Vertamboz .....	159	665	209	77	1	7.000	
Villard-sur-l'Ain .....	60	374	»	35	1	2.000	
<i>Canton des Planches.</i>							
Chaux-des-Crotenay ...	403	1.166	378	222	3	30.000	
Foncine-le-Bas .....	929	909	290	200	3	25 à 26.000	
Foncine-le-Haut .....	2.897	2.845	710	540	8	80.000	
<i>Canton de Poligny.</i>							
Chausseans .....	440	429	60	180	1	22.500	
Molain .....	185	1.150	126	225	2	24.000	
Plasne .....	772	749	111	240	2	32.000	
<i>Canton de Sellières.</i>							
Bréry .....	301	460	24	80	1	10.000	
Darboigny .....	109	430	»	44	1	3.523	
Lombard .....	185	527	165	100	1	10.000	
Mantry .....	735	1.046	128	340	2	25.000	
Monay .....	146	248	6	75	1	6.000	
Passenans .....	515	475	170	80	1	10.000	
Saint-Lamain .....	153	410	26	70	1	8.000	
Saint-Lothain .....	719	1.160	233	155	1	16.500	
Sellières .....	1.003	963	»	110	1	10.000	
Toulouse .....	420	413	»	130	1	12.500	
Vers-sous-Sellières ....	339	839	240	203	1	17.500	
Villerserine .....	84	285	34	80	1	8.500	
<i>Canton de Voiteur.</i>							
Baume .....	335	1.280	529	140	3	24.000	
Château-Chalon .....	317	997	367	155	2	21.000	
Domblans .....	404	972	140	150	1	15.000	
Fied (Le).....	260	667	211	350	2	45.000	
Frontenay .....	292	811	349	114	1	14.000	

rence à l'industrie laitière; enfin quelques communes des cantons des Planches et de Poligny, dont les noms reviennent à diverses reprises dans notre article. — On trouvera, d'autre part, une statistique complète pour les années 1929 et 1931 des établissements laitiers du Jura dans *L'industrie laitière*, de P. Mathieu (p. 140 et suiv.).

<sup>62</sup> Nous avons reproduit, bien entendu, les chiffres de la population des communes tels qu'ils figurent dans l'enquête de 1881.

<sup>63</sup> La statistique de 1881 ne tient compte que des vaches laitières. La statistique agricole de 1902 concerne tout le troupeau bovin; mais nous ne l'avons pas utilisée parce qu'elle nous a paru faite avec peu de soin.