

MÉMOIRES DE L'ACADÉMIE

DES SCIENCES, BELLES-LETTRES ET ARTS

DE BESANÇON.

Séance publique du 28 Janvier 1864.

PIÈCES DONT L'ACADÉMIE A VOTÉ L'IMPRESSION.



BESANÇON

DODIVERS ET C^{ie}, IMPRIMEURS DE L'ACADÉMIE
Grande-Rue, 42.

1864

RAPPORT

SUR

LE CONCOURS D'ÉCONOMIE POLITIQUE

PAR M. L. BRETILLOT

MESSIEURS,

L'Académie a proposé pour le sujet du concours d'économie politique en 1866, de faire une étude sur l'industrie fromagère en Franche-Comté ; d'indiquer son origine, ses progrès, son état actuel, les causes qui favorisent ou entravent son développement ou sa prospérité.

Chargé de rendre compte du résultat de ce concours, je ne me dissimule pas combien le sujet s'accorde peu avec la solennité d'une séance académique. Le fromage de pâte dure, qui, après avoir été longtemps appelé vachelin dans notre province, porte aujourd'hui le nom de Gruyère, et qui a tant contribué à répandre chez les populations des régions montagneuses du Doubs et du Jura l'aisance et la prospérité, est sans contredit un aliment d'une haute saveur. Il est probablement très-

apprécié par la majeure partie des personnes qui me font l'honneur de m'écouter. Mais quelque disposées qu'elles soient à rendre justice à ses qualités nutritives et à son goût relevé, il me paraît douteux qu'elles prennent un intérêt égal à entendre disserter sur son origine, sur les progrès et le développement de sa fabrication. Si le rapporteur avait licence de rappeler ce que les conséquences de cette fabrication ont apporté de mouvement, de vie, d'attrait rustique à nos montagnes du Jura; d'esquisser des tableaux agrestes animés par la présence de ces belles et intelligentes vaches paissant dans les clairières et sous les hauts sapins, et regardant les passants de leurs grands yeux étonnés et doux; de dire les sentiments de confraternité, de sociabilité, les habitudes et les mœurs qu'ont créées l'agriculture pastorale et cette association particulière qui s'est formée sous la dénomination de *fruitière* pour produire le fromage de Gruyère, le rapporteur aurait peut-être quelque chance de ne pas fatiguer l'auditoire et d'occuper son attention. Mais au lieu de scènes pittoresques, de poésie rustique, d'étude de mœurs locales, il s'agit de faits économiques, de procédés de fabrication, de questions de prix et de tarifs, toutes choses qui s'éloignent grandement du régal intellectuel que nos bienveillants auditeurs sont habitués à trouver ici.

Il semble même que la sévérité du programme académique ait effrayé les concurrents, et qu'il les ait détournés de se livrer à l'examen de questions touchant de près aux intérêts de la plus considérable et de la plus originale de nos industries comtoises. L'Académie

n'a reçu qu'un seul mémoire portant pour épigraphe ce vers latin heureusement choisi :

« Caseus ille bonus quem dat avara manus. »

L'auteur dit être un habitant de nos montagnes. Il a fait un travail considérable qu'il s'excuse dès le début de n'avoir pu compléter. Adoptant l'ordre indiqué par le programme, il a divisé son mémoire en quatre parties, qui ont pour objet de rechercher et d'exposer l'origine des fromageries, de suivre leur développement jusqu'à l'époque actuelle, de dire ce qui peut le favoriser ou l'arrêter.

Sur l'origine de l'espèce de fromage dit de Gruyère, il n'a pas trouvé dans les auteurs anciens des indications et des textes qui permettent, selon lui, de la faire remonter à l'époque romaine. Plinè ne la mentionne pas, en effet, entre les espèces connues à Rome, où l'on juge, dit-il, très-bien les productions de tous les pays, et où l'on appréciait ce fromage de Luna qui pesait mille livres, et qui par cet incroyable volume était bien digne de figurer dans les monstrueux festins de la décadence romaine. Une tradition assez confuse attribue aux Sarrasins l'introduction dans le haut Jura de la fabrication du Gruyère. L'auteur y ajoute peu de foi et, je pense, avec raison. Ce n'est qu'au commencement du xiv^e siècle qu'un texte historique certain mentionne le don fait aux pauvres par un comte de Gruyère de fromages et de sérats sur la nature desquels il n'y a plus à se méprendre. D'autres documents attestent que leur fabrication était dès le xv^e siècle répandue dans les

montagnes de la Gruyère. Ces documents donnent aussi l'étymologie probable des mots de fruitière et de fruitier qui, de nos jours encore, désignent l'association formée pour la production du fromage et l'ouvrier qui le fabrique.

Du pays de Fribourg la fabrication du Gruyère serait, s'il faut en croire l'abbé Narbiez, arrivée, vers 1643, dans cette partie du département du Doubs qu'on appelait la Franche-Montagne. Elle y aurait été introduite par des habitants des cantons de Fribourg et de Soleure qui étaient venus acheter près de Matche des terres abandonnées. Qu'elle se soit de là répandue de proche en proche dans les autres parties montagneuses du Doubs, puis du Jura, cela paraît probable. Et cependant il faut descendre jusqu'à 1745 et 1749 pour trouver des témoignages de son installation au Noirmont et à Dompierre dans l'arrondissement de Pontarlier. L'absence de renseignements sur la propagation d'une industrie agricole qui transformait les moyens de culture dans une contrée rude et sauvage montre cette fois encore que les hommes consignent plus volontiers dans leurs annales la mention des événements qui ont pesé sur eux que de ceux qui ont amélioré leur condition et leur bien-être.

Ayant constaté l'établissement général des fromageries sur les plateaux élevés et moyens des monts Jura dans la seconde moitié du xviii^e siècle, et retenu en passant que le prix des fromages comtois était relativement élevé à cette époque, l'auteur du mémoire cherche quels ont été dans le siècle actuel les progrès de cette

industrie. Il s'appuie presque exclusivement sur les données statistiques que lui ont fournis les excellents annuaires de notre confrère, M. Laurens, pour essayer de suivre sa marche pendant cette dernière période. Examinant et le nombre de têtes de l'espèce bovine, et les quantités de fromage produits, d'après des recensements opérés en 1804, 1846, 1850 et 1854, il croit pouvoir émettre l'opinion que de 1804 à 1846, la fabrication serait restée presque stationnaire dans le département du Doubs, que de 1846 à 1850 elle aurait augmenté de trente-cinq pour cent, et de huit pour cent seulement de 1850 à 1854. Les renseignements lui manquent pour dire ce qu'elle est devenue entre les années 1855 et 1866. Mais le nombre des têtes de bétail ayant continué de s'accroître dans cet espace de dix années, il ne doute pas que la production du fromage comtois n'ait réalisé un accroissement correspondant à l'augmentation du nombre des vaches laitières, jusqu'au moment où par suite de la réduction à 4 fr. du droit d'entrée sur les fromages d'origine suisse qui était de 19 fr. 20, l'introduction en France de ces fromages sur une échelle considérable a dû faire éprouver un temps d'arrêt à la fabrication indigène.

D'après l'auteur, les causes principales de l'augmentation seraient, en premier lieu, la propagation des fromageries dans les régions inférieures du Doubs, du Jura et même de la Haute-Saône ; en second lieu, le haut prix que les fromages de Gruyère ont atteint de 1855 à 1865, cette élévation des prix ayant eu pour effet de stimuler la production sur les plateaux élevés ; en der-

nier lieu, l'abaissement du prix du sel que les cultivateurs francs-comtois ont l'habitude de donner abondamment aux vaches laitières. A ce propos, il rend un juste hommage à la mémoire de notre regretté confrère, Auguste Demesmay, qui, à force d'études, de travaux, d'efforts persévérants et de raisons décisives, a arraché aux pouvoirs publics la chose la plus difficile à obtenir en France, qui est la réduction d'un impôt.

Toutes les conclusions de l'auteur, que je viens d'extraire de son mémoire, doivent-elles être regardées comme justifiées ou au moins comme plausibles? Il faudrait pour les accepter avoir pleine confiance dans les résultats des recensements et dans les chiffres admis par les statistiques agricoles. Mais on sait que ces recensements sont opérés sur les déclarations faites par les agriculteurs, et que l'incurable défiance dont les habitants de la campagne sont possédés rend fort suspectes des déclarations qui ne peuvent être ni régulièrement ni efficacement contrôlées. On ne doit donc prendre ces documents statistiques qu'à titre de renseignements. Cependant comme il est certain pour toutes les personnes qui ont été en position de connaître la situation et les facultés des habitants de la région où se produit le Gruyère, que cette situation s'est fort améliorée depuis vingt ans, il est permis de croire avec l'auteur du mémoire que l'industrie fromagère, ayant plus que toute autre cause contribué à cet heureux changement, a dû atteindre son maximum de développement, au moins dans les localités où l'âpreté du climat fait des pâturages la principale ressource de l'agriculture.

Arrivé à la dernière et à la plus importante partie de son travail, celle qui a pour objet de rechercher ce qui peut, dont le présent et l'avenir, seconder ou compromettre le progrès de la fabrication comtoise, l'auteur s'est trouvé en présence d'un fait de nature à ne pas lui laisser la liberté d'esprit nécessaire pour en juger sagement les conséquences. Dans le cours du second semestre de l'année 1865, une réduction de 40 à 50 fr. par quintal métrique, soit de 22 % dans les prix de vente du fromage de Gruyère sur les principaux marchés de l'Empire, coïncidant avec l'introduction considérable de produits suisses au droit de 4 fr., amena dans le commerce de cette espèce de fromage un trouble profond dont les effets se font vivement sentir. Les producteurs franc-comtois, effrayés par l'invasion des fromages suisses, crurent et croient encore que leur industrie est sérieusement menacée. L'auteur du mémoire ne s'est pas abandonné à cette crainte, tout en exprimant son regret que le gouvernement français ait exposé sans transition ses regnicoles à une concurrence redoutable. Il cherche à la lumière des notions les plus sûres de l'économie politique si la fabrication suisse, favorisée par l'abaissement du droit d'entrée, peut supplanter pour tout ou partie les produits comtois, en maintenant sur les marchés français les prix inférieurs qui ont troublé le commerce. Il fait la remarque fort juste que le traité avec la Suisse ne pourrait produire ce fâcheux résultat que s'il y avait eu ou s'il y avait en ce moment excès dans la production des deux pays. Cet excès n'existait pas en France lorsque le traité de commerce a été mis à

exécution, puisque les produits de nos fromageries avaient constamment trouvé des consommateurs qui consentaient à les acheter à des prix élevés. Il n'est pas probable que l'excès existât davantage en Suisse, car l'insuffisance de la demande dans ce pays y aurait très-vite fait baisser les prix de façon à faire chercher en France le placement des produits suisses invendus, même en acquittant le droit de 19 fr. 20. Ces produits ne peuvent d'ailleurs être introduits en France, en quantités considérables et d'une manière régulière, que s'ils y sont achetés à des prix suffisants pour rémunérer les producteurs. Dans le cas où cette condition ne se réaliserait pas, l'introduction et même l'excès de production qui l'aurait déterminée s'arrêteraient en Suisse. Ce pays a d'ailleurs à pourvoir aux besoins de deux autres marchés, l'Allemagne et surtout l'Italie où les fromages de Gruyère, après avoir subi une dessication, sont consommés comme les fromages de la vallée du Pô, dit parmesans.

Le trouble survenu dès l'année dernière dans la vente des fromages comtois paraît donc à l'auteur du mémoire n'être qu'un fait accidentel déterminé spécialement par le brusque passage d'un tarif très-protecteur à un autre qui ne l'est presque pas. Il ne nie pas que l'abaissement du droit stimulera la production suisse qui déjà tendait à se développer dans les parties inférieures du canton de Vaud. Il pense aussi que cet accroissement de production ne permettra pas le maintien de prix aussi élevés que ceux que nos fromageries ont eu la chance de rencontrer dans les années 1862 à 1865. Mais la fixation modérée et rationnelle des prix favorisera le placement

des nouveaux produits qui pourront être consommés par plus de gens. Puis, la facilité et le bon marché des transports procurés par l'établissement des voies ferrées ouvriront, à mesure que le réseau de ces voies se complétera, de nouveaux marchés aux produits français et suisses et les feront pénétrer dans des régions et des classes de population où ils n'avaient pas été consommés jusqu'à présent. C'est avec beaucoup de sagacité qu'il apprécie l'influence qu'ont eu les chemins de fer sur le progrès des fromageries comtoises, en étendant beaucoup les rayons de vente et de débouché d'une marchandise susceptible de s'altérer dans de longs trajets.

L'auteur signale ce fait peu connu, qu'avant la réduction du droit, la contrebande établie sur les frontières, entre les fromageries suisses et les fromageries françaises, introduisait en France des produits suisses en quantité quatre fois plus considérable que celle qui avait acquitté le droit de 19 fr. 20 aux bureaux de douane. La prime d'introduction était d'environ 5 fr. par quintal métrique. Cette contrebande a cessé le jour où le droit de 4 fr. a été perçu. Mais pour se rendre un compte exact de l'étendue de l'importation des produits suisses par suite du traité de commerce, il ne faut pas perdre de vue que dans l'augmentation des quantités introduites que révèlent les états de douane, se trouve compris tout ce qui entrait subrepticement avant le 1^{er} juillet 1865.

Enfin et pour dernière preuve que la réduction du droit ne peut avoir longtemps d'effets dommageables pour l'industrie fromagère comtoise, l'auteur rappelle que lorsque la Savoie a été réunie à la France la venue en

franchise sur les marchés français des produits de cette province n'a pas fait fléchir les prix de vente et n'a pas diminué la recherche des produits comtois.

Si, contre son attente, la concurrence suisse devait faire restreindre dans une proportion quelconque la fabrication indigène, il pense que la restriction frapperait les fromageries qui se trouveraient placées dans les conditions les moins favorables, sous le rapport de la qualité des produits et des prix de revient. Les fromageries des hautes sommités du Jura français pourraient être aussi obligées de renoncer à une partie de leur fabrication actuelle. Déjà elle est entravée par cette circonstance que l'extension de l'industrie fromagère dans les localités inférieures du canton de Vaud rend moins facile et plus coûteuse la location des vaches que les exploitants de ces sommets élevés vont chaque été chercher dans les villages de la plaine pour couvrir leurs pâturages. Mais, au résumé, l'auteur du mémoire a confiance que, l'époque de transition étant passée, nos départements continueront à produire des quantités considérables. Il ne redoute pas pour nos agriculteurs une réduction équitable du prix du fromage, qui lui paraît fort élevé lorsqu'il dépasse 60 centimes par livre, cette réduction devant avoir pour conséquence de maintenir la production et de lui donner de la stabilité.

L'auteur aurait désiré pouvoir compléter son travail par l'examen de deux questions que le délai fixé pour la remise des mémoires ne lui a pas permis d'aborder. L'une de ces questions est relative à la fabrication qui s'opère encore aujourd'hui au moyen de tâtonnements

et de procédés empyriques dont plusieurs siècles d'exercice ne l'ont pas fait sortir. Il a émis sur les perfectionnements à introduire dans cette branche de l'industrie quelques aperçus dont on ne pourrait juger la valeur que s'ils étaient développés et complétés.

L'autre question est relative à la législation qu'il désirerait probablement voir appliquer à l'industrie fromagère comtoise. Il aurait ce désir commun avec beaucoup de bons esprits, dont j'avoue à regret ne pouvoir partager l'opinion. Voici trois ou quatre siècles déjà que les fromageries se sont formées et répandues et qu'elles ont prospéré sous l'empire du droit commun. Je ne peux pas me faire une idée nette de ce qu'elles gagneraient à se trouver soumises à une de ces compendieuses réglementations si chères à notre race française.

L'analyse sommaire que j'ai essayé de présenter du mémoire soumis à l'Académie, doit, si elle n'est pas infidèle, expliquer et faire comprendre le jugement que vous en avez porté. L'auteur, a pris un vif intérêt au sujet qu'il avait à traiter. Il l'a consciencieusement étudié et il parle en connaissance de cause de choses qu'il s'est rendues familières. Dans la partie historique il n'a pas ajouté de données nouvelles à ce qui avait été écrit et publié avant lui. Les documents statistiques dont il s'est servi sont ceux qui étaient déjà connus. Mais il les a commentés avec intelligence et il en a déduit des conséquences qui peuvent être regardées comme exactes dans une certaine mesure. Ses vues sur l'état présent et sur l'avenir des fromageries comtoises s'appuient sur des idées et des principes dont la justesse n'est pas contesta-

ble. Il met de l'ordre dans l'exposition de ses idées et ses raisonnements annoncent un jugement droit. Mais l'expression de la pensée, tout en restant simple et en harmonie avec le sujet est parfois embarrassée et confuse. Elle manque de la correction, de la netteté, de la propriété de termes qui donnent de la valeur aux écrits qui ayant les affaires pour unique objet doivent demeurer clairs et précis comme elles. Cependant dans ce travail les mérites vous ont paru l'emporter de beaucoup sur les défaillances et vous lui avez décerné le prix.

Je voudrais terminer ce rapport par un rapprochement qui vient naturellement à l'esprit. Les associations d'intérêt connues sous le nom de fruitières doivent évidemment leur origine au besoin qu'ont éprouvé les pasteurs de tirer parti du lait des troupeaux qu'ils menaient paître sur les montagnes. Ces pasteurs se sont presque instinctivement entendus et concertés pour faire fabriquer des fromages qu'ils pussent conserver et faire vendre au loin. Leur association a eu pour but la production en commun. Elle a la plus grande analogie avec une des variétés de ces sociétés coopératives que l'Angleterre et l'Allemagne croient avoir inventées, qui occupent aujourd'hui l'attention publique, et pour la réglementation desquelles le gouvernement français vient de faire préparer une législation spéciale. Puissent les nouvelles sociétés jouir d'une existence aussi longue et aussi féconde que celle dont leur devancière et leur aînée aurait droit de se glorifier ! Puissent leurs participants y trouver tout les avantages dont la simple et modeste fruitière a

amplement doté les énergiques et honnêtes populations
des Alpes et de notre beau et pittoresque Jura !

A la suite de ce rapport, M. le Président proclame
comme auteur de l'ouvrage couronné M. Gustave COLIN,
de Pontarlier.