

Perréal Renée. **L'élevage et ses produits dans le pays de Gex.** In : Les Etudes rhodaniennes. Vol. 8 no 1-2, 1932, pp. 103-122.

L'ÉLEVAGE ET SES PRODUITS DANS LE PAYS DE GEX

PAR RENÉE PERRÉAL

LE PAYS DE GEX

Le pays de Gex, formé des trois cantons de Gex, Ferney et Collonges (qui, jusqu'en 1926, constituaient l'arrondissement de Gex) est limité à l'Ouest, par la vallée de la Valserine ; à l'Est, par la frontière conventionnelle du canton de Genève ; au Sud, par le Grand Crêdo (1624 mètres), tranché par le Rhône à Fort-l'Écluse ; au Nord, par le canton de Vaud, dont la limite passe au sommet de la Dôle.

Le pays est traversé dans toute sa longueur par la chaîne du Haut Jura qui présente ses points culminants au Reculet (1720 m.), au Crêt de la Neige (1723 m.), au Colomby de Gex (1691 m.) et au Turet, ces deux derniers étant séparés par le col de la Faucille.

A l'Est de la chaîne s'étend « la plaine », bande d'une longueur de 46 kilomètres entre la trouée de l'Écluse et Divonne et d'une largeur qui varie entre 9 kilomètres à Ferney et 3 kilomètres à Saint-Jean de Gonville. Son altitude varie entre 500 et 800 mètres.

furent fondées ainsi que des diamanteries. Mais toutes ces industries, pour des paysans possédant un sol fertile, ne pouvaient être que secondaires, et la seule qui pût prendre une grande



Fig. 1. Carte sommaire du pays de Gex.

Erratum. Après réduction du dessin l'échelle exacte est de 1/400.000^e environ

extension devait être agricole. Comme les prairies y tiennent plus de place que tout le reste, le pays de Gex devait tout naturellement se diriger vers l'élevage.

LES PRODUITS LAITIERS

Depuis des siècles, les industries laitières ont été une source de revenu pour les habitants du pays de Gex. Les gens riches, qui possédaient une centaine de vaches, fabriquaient du fromage à la « façon de gruyère ». Les paysans moins fortunés vendaient à Genève leur laitage, leur fromage et une sorte de petit lait nommé « grus » ou « écrassé », sous-produits qui permettaient de payer le berger et le sel que l'on donne aux vaches. Mais les habitants ne pouvaient pas augmenter leur troupeau. En effet, le seul débouché étant Genève, ils n'auraient su que faire du bétail engraisé.

Aujourd'hui, la production du lait s'élève annuellement à environ 18.000.000 de litres de lait. Elle varie en qualité et en quantité selon les régions où paissent les vaches. Tandis que la teneur moyenne en matières grasses n'atteint que 39,7 dans la plaine, elle est de 41,95 dans les régions plus élevées.

Le rendement moyen de lait par vache varie entre 2.200 et 2.400 litres par an. Dans les régions humides (Gex, Prévessin), il y a moins de lait qu'au pied de la montagne, région plus sèche (Allemogne, Naz, Chevry). Pour faire une moyenne exacte, il faut considérer plusieurs années. En effet, il arrive que la quantité de lait produite varie considérablement. En voici un exemple: la moyenne d'une exploitation d'Allemogne a été de 3.400 litres par vache en 1929 et de 1.880 en 1930.

Les laiteries que l'on bâtit actuellement ont la même disposition que les plus anciennes qui existent encore dans quelques villages. Celle de Saint-Genis, qui a été construite en 1812, est encore en usage et en excellent état. La fruitière (« fritière » ainsi que disent les gens du pays), comprend, au rez-de-chaussée, une grande pièce où les agriculteurs apportent le lait chaque jour, matin et soir. On y remarque en entrant un pèse-lait. La balance, du type romain, que l'on commence à remplacer par une balance automatique, a des chiffres très lisibles pour que chacun puisse vérifier la pesée. Le lait est recueilli dans une cuve

de bois ou de fer. Le bureau, sur lequel le « fromager » inscrit les pesées, est toujours à côté du pèse-lait. Les chaudières, vastes cuves de cuivre, la presse à fromages, la beurrière, les réfrigérants, sont disposés différemment selon les fruitières. A côté de cette grande pièce d'entrée se trouve celle où le lait repose la nuit. Elle est étroite, longue, et éclairée seulement par de petites fenêtres horizontales rappelant des meurtrières. Il suffit de descendre quelques marches pour accéder à la cave où l'on conserve et mûrit les fromages. Ceux-ci sont rangés sur des rayons. Le premier étage est réservé au logement du fromager ou « fritier ». A chaque laiterie est rattachée une porcherie.

Le fonctionnement des fruitières est variable. Autrefois, on employait le système « au petit carnet ». Les paysans faisaient leur fromage chacun à son tour, lorsqu'ils avaient apporté une certaine quantité de lait (par exemple 1000 litres, qui suffisent pour fabriquer un gruyère). On tenait le compte du nombre de litres livrés chaque jour en faisant une entaille à un morceau de bois, ou en inscrivant sur un « petit carnet ». Celui qui avait beaucoup de vaches et qui, par conséquent, apportait beaucoup de lait chaque jour, « fromageait » plus souvent que celui qui en avait moins.

Maintenant, on a organisé des coopératives de deux sortes : les sociétés à vente de lait et les coopératives intégrales.

Les sociétés à vente de lait sont la généralité dans le pays. Les éleveurs y vendent le lait, à l'année, à un fromager. Le prix varie selon le pourcentage en matières grasses. Dans la plupart des fruitières, on vend à l'échelle, c'est-à-dire proportionnellement au prix de vente du gruyère, communiqué deux fois par mois par le syndicat des fruitières de Nantua¹. A Saint-Genis, le prix du litre de lait est de 10,1 pour cent du prix du fromage. Il y a cinquante ans, il valait 0,11 le kilo. Avant la guerre, 0 fr. 18 ; en 1914, 0 fr. 22, et actuellement 1 fr. 17.

Dans quelques fruitières, le prix du lait est établi autrement. A Sauverny, par exemple, on le fixe à quelques centimes au-

1. On peut remarquer que le lait est l'unique matière première dont le prix soit établi d'après celui de ses sous-produits et non d'après sa valeur propre. Ainsi le prix du blé ne varie pas selon le prix du pain : c'est l'inverse.

dessous du prix de consommation en Suisse. Dans les sociétés à vente de lait, le fromager paie les sociétaires toutes les quinzaines, et il exploite le lait comme il veut à ses risques et périls. Ce système est commode pour les paysans qui n'ont aucun souci.

Les sociétés coopératives intégrales, travaillant pour leur propre compte, n'ont pas le même avantage. Elles deviennent de plus en plus rares et ont presque disparu. Saint-Jean de Gonville a abandonné ce système en 1930, Thoiry en 1931. Cessy possède la seule fruitière de ce type qui subsiste dans le pays. Voici comment elle est organisée. Depuis 1920, quarante éleveurs se sont groupés pour exploiter le lait de leurs fermes. La société a un fromager qu'elle loge et paie à l'année; elle lui donne un porc, le lait, le beurre et le fromage consommés par sa famille, et une somme fixe, sur laquelle il doit payer ses « aides ».

Chaque sociétaire apporte son lait qui est pesé et noté par le « fritier ». Il lui est payé après les ventes, selon les produits réalisés. Pour couvrir les frais généraux, la coopérative retient comme provision une somme de 0 fr. 30 par kilo de lait. Au mois de juillet de chaque année, il est établi un décompte général de toutes les opérations effectuées l'année précédente. A ce moment, les bénéfices sont répartis entre les sociétaires, proportionnellement à la quantité de lait que chacun a fourni. En 1930, la société de Cessy a construit un immeuble et une installation avec tous les perfectionnements modernes, qui lui ont coûté 400.000 francs. Malgré cet investissement énorme, le lait sera payé aux sociétaires aussi cher que dans les fruitières les plus rémunératrices, et on arrivera cependant à amortir les frais en 15 ans.

On voit que ce système est avantageux. Cependant, il ne permet pas de payer le sociétaire aussi régulièrement que dans les sociétés à vente de lait; de plus, la bonne marche d'une telle affaire nécessite des compétences et des dévouements considérables.

L'exploitation individuelle est beaucoup plus rare. Cependant, elle existe dans quelques fermes isolées et, pendant l'été, dans les chalets où les vaches sont en alpage pour le compte des amodieurs. Là, on fait des fromages de choix, car la qualité de

L'herbe n'est pas la même. Les plantes aromatiques y donnent un autre goût.

Que la fruitière soit organisée d'une manière ou d'une autre, *l'utilisation du lait* est toujours la même. Une partie en est vendue pour la consommation directe, et le reste est transformé en beurre, fromages de gruyère ou bleu de Gex, selon la région. Une petite partie du lait seulement est consommée sur place. Dans les petits villages et hameaux, les paysans qui possèdent des vaches gardent le lait pour leur consommation personnelle et pour la nourriture des petits veaux (huit litres par jour pendant six semaines pour chaque veau). Les autres possèdent généralement des chèvres. Seuls les commerçants et les touristes achètent du lait à la « friterie ». A Cessy, il s'en vend 30 à 35 litres par jour, à Pregnin 10 litres, à Saint-Genis 50 litres. On peut évaluer à 10.000.000 de litres la quantité consommée directement. Enfin, une grande quantité de lait est vendue à Genève. Ce commerce est surtout développé depuis la guerre. La consommation varie suivant les besoins et le prix du lait. En été, une grande partie des Genevois étant en vacances, la demande est moins grande qu'en hiver. Il est à remarquer que le prix du lait est stable en Suisse et variable en France. Lorsqu'il est bon marché chez nous, *l'exportation* augmente. Voici ce qu'elle a été pendant quelques années :

En 1909, 24.754	quintaux métriques pour	446.259	francs suisses
1910, 19.349	— — —	554.138	—
1911, 33.956	— — —	686.791	—
1912, 40.505	— — —	871.924	—
1913, 46.945	— — —	959.241	—
1914, 37.771	— — —	745.469	—
1926, 50.930	— — —	1.323.000	—
1927, 55.922	— — —	1.209.000	—
1928, 66.019	— — —	1.480.304	—
1929, 65.771	— — —	1.538.139	—

La quantité exportée a augmenté considérablement depuis 1918. Aujourd'hui, la plus grande partie du lait va à Genève; une très faible quantité est distribuée dans le canton de Vaud qui est agricole.

Actuellement, le lait de 20 fruitières est porté à Genève (une vingtaine de mille litres par jour). Les laitiers ont de gros camions qui servent à l'occasion de moyen de locomotion dans les villages que le tram ou le train ne desservent pas. Les jours de marché, il est amusant de voir les paysannes, leurs paniers de légumes et leurs bouquets de fleurs parmi les « boilles » (les bidons) de lait.

On fabrique 70.000 kilos de *beurre* par an dans le pays. On le fait avec la crème enlevée du lait qui sert à la fabrication du fromage. On en fait ainsi environ 1 k. 300 à 1 k. 700 pour 100 kilos de lait, lorsqu'on fabriquera du gruyère et un peu moins lorsqu'on fabriquera du bleu de Gex.

On fait 530.000 kilos de *gruyère* par an. Le rendement moyen est de huit à neuf kilos pour cent kilos de lait, mais varie sensiblement, selon la teneur du lait en matières grasses. C'est depuis une époque très reculée que cette fabrication existe dans le pays de Gex. Certains vont jusqu'à prétendre que c'est là que se sont faits les premiers gruyères. Mais comme beaucoup de régions se disputent cet honneur, il est impossible de trancher la question. Il existe d'anciens documents qui établissent qu'on en trouvait déjà au XIV^e siècle.

Les fromages de plaine pèsent de 70 à 80 kilos, ceux qui sont faits sur les alpages sont plus petits et ne dépassent guère 30 à 40 kilos. On y est moins bien outillé et les chaudières sont plus petites. De plus, le transport en est très difficile.

Le gruyère se fait dans la plaine et dans une partie des alpages. Dans la vallée de la Valserine, à Mijoux, Lélex, Chézery, Septfontaines, on fait le *bleu de Gex* ; ce n'est qu'entre 800 et 1.200 mètres, et dans des régions bien déterminées, en raison des ferments qui s'y développent qu'on peut le fabriquer. On en fait 70.000 kilos par an. Il semble que cette fabrication ait pris naissance aux Moussières et, de là, ait gagné les alentours soumis aux mêmes conditions de climat. On le fabriquait surtout autour de Gex, et c'est de là qu'il a pris son nom ; mais, maintenant, on le trouve plus encore dans la région de Saint-Claude et de Septmoncel. Pendant longtemps, il ne fut fabriqué que

dans des exploitations privées. Les petits propriétaires réunissaient la production laitière de plusieurs fermes dans un même local. Aujourd'hui, ce procédé existe encore dans les régions les plus isolées, mais ce n'est pas la généralité. On le fait plutôt dans les fruitières.

Le bleu de Gex est un fromage à consistance ferme, bien qu'il ne soit ni cuit, ni pressé. Sa pâte veinée vert-bleuâtre possède une saveur particulière. Les fromages ne pèsent que 7 à 8 kilos ; ils sont moulés en pains cylindriques, de 8 à 10 centimètres de haut. On en fait 10 à 11 kilos pour 100 kilos de lait, mais on écrème très peu. La fabrication du bleu est extrêmement délicate et irrégulière. La qualité varie facilement.

Les agriculteurs qui n'ont pas assez de lait pour faire le bleu, et qui sont bloqués par les neiges une partie de l'année, fabriquent de petits fromages carrés : les *chevrets*.

Le « serrac » ou « serré », espèce de fromage blanc qui ne vaut pas plus de 2 fr. 50 le kilo, se fait de ce qui reste du lait lorsqu'on en a retiré le gruyère. On fait cuire ce résidu dénommé « biffe » ou « briffe », puis on le presse. On en fait peu actuellement, car on le passe plutôt dans une centrifuge pour obtenir encore un peu de beurre.

Le liquide qui s'écoule lorsqu'on presse le gruyère en cours de fabrication, le petit lait, ou « cuite », est donné aux porcs ; dans les installations modernes, on cuit le petit lait avec de l'orge ou de la farine de maïs.

Les produits laitiers du pays de Gex sont en partie utilisés sur place, en partie expédiés en France et en Suisse.

Le beurre est consommé dans le pays. Dans les villages où le lait est porté à Genève, on en fait venir de Savoie (à Gex, il vient de Valéry). Et, cependant, une petite quantité de beurre du pays de Gex est exportée en Suisse. En 1909, 85 quintaux pour une somme de 23.800 francs suisses ; en 1913, 188 quintaux pour 56.435 francs ; en 1926, 17 quintaux pour 6.000 francs ; en 1928, 13 quintaux pour 5.351 francs.

Le fromage, après être resté deux mois en cave, sert à la consommation des habitants du pays, et la plus grande partie est vendue aux grands affineurs de France. Les Gessiens sont de

gros mangeurs de gruyère. Non seulement ils en font leur casse-croûte de 10 heures et leur repas du soir, mais ils en mettent dans presque tous leurs plats. Les jours de réjouissance: fêtes de villages, enterrements de vie de garçons, retour de service militaire, célébration d'une réussite quelconque, ils offrent une « fondue » à leurs amis. Le gruyère est mêlé à du vin blanc par des préparations culinaires dont quelques élus, seuls, ont la bonne formule. Il s'en consomme au minimum 100.000 kilos par an. Ce qui n'est pas employé sur place est vendu aux affineurs de Lons-le-Saunier, Firminy, Saint-Germain de Joux, etc. Ceux-ci en font parfois de la crème de gruyère, mais surtout revendent le fromage dans toute la France. Il est très apprécié dans le Midi et en Algérie.

Le bleu de Gex se vend partout, mais surtout à Paris et dans la région de Saint-Etienne et de Lyon. On exporte très peu de fromage en Suisse, car c'est un pays de production laitière abondante; autrefois, il s'en vendait une quantité appréciable, aujourd'hui, quelques quintaux seulement par an¹. C'est donc surtout en France qu'est consommé le fromage du pays de Gex.

Telles sont, dans le pays de Gex, la production laitière et les industries qui en découlent. A part quelques améliorations dans les conditions de l'hygiène, du chauffage, il y a eu, en somme, peu de progrès dans cette industrie. Dans les chalets, les moyens de travail sont encore arriérés. Ce n'est pas dans ce domaine qu'il y a eu une grande évolution.

LES PROCÉDÉS D'ÉLEVAGE

Les conditions du sol, l'industrie fromagère plusieurs fois séculaire, font que, depuis très longtemps, le nombre des bovins est très élevé dans le pays de Gex; il était d'environ 4.000 en 1850, de 11.348 en 1914, 11.027 en 1918, 12.683 en 1929. Les nombres

1. En 1927-1928-1929 16, 11, 3 quintaux de bleu et 89, 86 et 53 quintaux de gruyère.

globaux de têtes ne donnent pas la situation exacte de l'élevage ; pour cela, il est utile de connaître le nombre de chaque catégorie.

Années	Taureaux	Génisses		Vaches	Bœufs
		+d'un an	—d'un an		
1914	195	2.126	1.225	6.596	806
1918	145	2.218	1.579	6.189	896
1929	131	2.434	1.341	8.180	596



Fig. 2. Alpagnes gessiens.
Un type de vache laitière de la race tachetée gessienne.

Il y a surtout des bovins dans le pays ; cependant, les chevaux, qui sont au nombre de 3.644 et les mulets de 147, ont peu à peu remplacé les bœufs pour le travail. Il y a peu de moutons (1.500) et peu de porcs (5.775).

La race bovine, apparentée à la race suisse, est actuellement une des meilleures de France. Bien que la « race tachetée gessienne » n'ait été reconnue officiellement par le Ministère de l'Agriculture que depuis 1910, elle n'en a pas moins existé depuis un temps immémorial (fig. 2). La vieille race du pays était moins belle, moins homogène, les bêtes avaient un squelette moins bien proportionné. Mais on s'est appliqué à améliorer la race, et la création de syndicats d'élevage y a beaucoup contribué.

Les sujets de la race tachetée s'engraissent facilement et donnent une viande excellente, ferme, savoureuse, à tissus musculaires serrés. Le poids est de 650 à 850 kilos pour les vaches adultes, et de 900 à 1.100 kilos pour les taureaux. On élève actuellement peu de bœufs. Les bonnes vaches sont consommées sur place. Les vieilles s'expédient à Marseille pour être abattues ; on ne les mange pas dans le pays. Il naît 6.000 veaux, sur lesquels environ 2.700 sont vendus pour la consommation.

Comme bêtes de trait, les bovins gessiens ont une grande valeur. Les bœufs sont aptes aux travaux les plus durs. Mais ce que l'on cherche surtout à développer, c'est la production laitière.

Ce n'est pas sans un travail long et assidu que l'on est arrivé à obtenir une aussi belle race. Depuis bien longtemps, on allait chercher des taureaux dans le Simmental, vallée du canton de Berne qui est le berceau de la race tachetée. Le climat, les herbages, l'altitude y sont tels qu'elle y reste parfaitement pure et ne décline jamais. Autrefois, les gros agriculteurs en faisaient l'achat à titre individuel. Il n'y avait pas de droit de douane entre le pays de Gex et la Suisse. La question de change n'intervenait pas, il n'y avait pas d'autorisation à demander. Mais les petits propriétaires n'avaient pas les moyens de se procurer des taureaux. Cet obstacle a été surmonté par l'organisation coopérative.

La Société d'élevage du pays de Gex, créée en 1905-1906, s'efforce d'amener les éleveurs à avoir de bonnes vaches qui pourront faire souche, et dont la descendance sera suivie. Pour atteindre ce résultat, chaque syndicat tient des registres spéciaux : le Herd-Book¹, le certificat de saillie et un registre de naissances.

Grâce au choix judicieux de reproducteurs, on est arrivé à obtenir une race solide et belle. Mais encore fallait-il savoir la conserver saine et vigoureuse. On y est arrivé en améliorant les conditions d'hygiène qui entourent les animaux et les procédés de l'élevage. Tandis que, dans d'autres régions, on néglige beau-

1. Il existe un « livre généalogique ou Herd-Book de la race bovine gessienne », qui a été publié à Gex, en 1907.

coup le bétail, dans le pays de Gex on le tient parfaitement propre. On étrille les vaches au moins tous les deux jours.

En hiver, on est forcé de laisser les bêtes à l'étable. Elles n'en sortent que deux fois par jour pour aller boire à la fontaine, le «bourneau». C'est pourquoi on s'est efforcé d'avoir des «écuries» propres et commodes. Dans le pays de Gex l'étable a environ 5 mètres de largeur. L'emplacement sur lequel les animaux sont rangés parallèlement a 2 mètres de largeur et est également en pente. La moitié avant, qui est toujours garnie de litière sèche, est dallée en ciment. La partie arrière, sujette à l'humidité, est

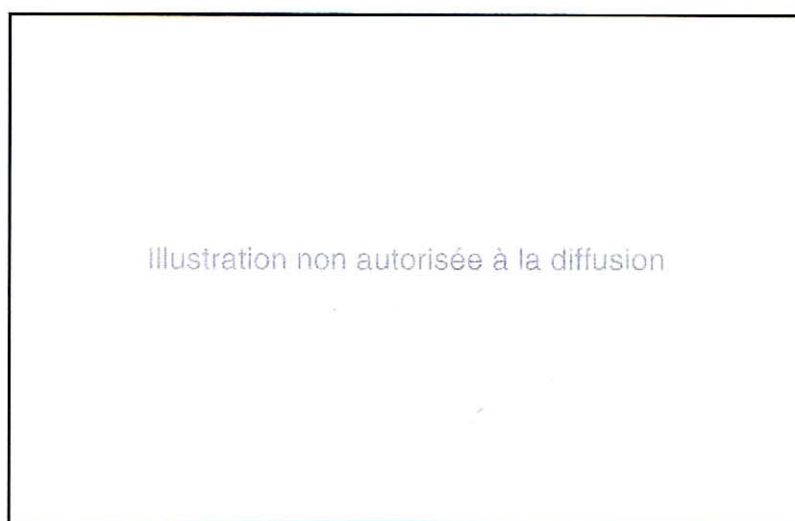


Fig. 3. La grange « du Caïman », à Pregnin.

garnie de plateaux de bois épais. La crèche à laquelle les animaux sont attachés est en ciment au fond et en bois en avant, pour éviter que les animaux ne se blessent. Au-dessous, se trouve un ratelier à barreaux plats et rapprochés. La plateforme de bois est bordée, derrière les pieds des vaches, d'un caniveau carré, « la raie », de 70 centimètres de largeur, que le berger a soin de nettoyer à chaque instant de la journée. L'écurie a 2 m. 50 de hauteur. Deux vastes fenêtres en assurent l'aération et l'éclairage. Des cheminées permettent, en outre, l'évacuation de l'air vicié.

On peut remarquer que les moindres détails ont été étudiés pour obtenir le maximum d'hygiène, avec le minimum d'en-

retien. La grange qui s'allonge à côté de l'écurie a 6 à 7 mètres de largeur. Son sol est cimenté. Le mur qui la sépare de l'écurie est percé d'ouvertures fermées par des volets mobiles à hauteur du ratelier. C'est par là qu'on donne le foin au bétail, sans le déranger et sans avoir besoin de pénétrer dans l'écurie. Les locaux sont éclairés à l'électricité (fig. 3).

Dès l'arrivée des beaux jours, en avril, on met les animaux dans des parcs. C'est depuis la guerre seulement que s'est répandu cet usage. On n'a pas besoin de berger pour la surveillance, les champs étant clos (fig. 4). C'est une économie de fourrage et de travail, et, de plus, la vie au grand air fortifie les bêtes. Mais, bientôt, lorsque vient l'été, il fait chaud, il y a trop de

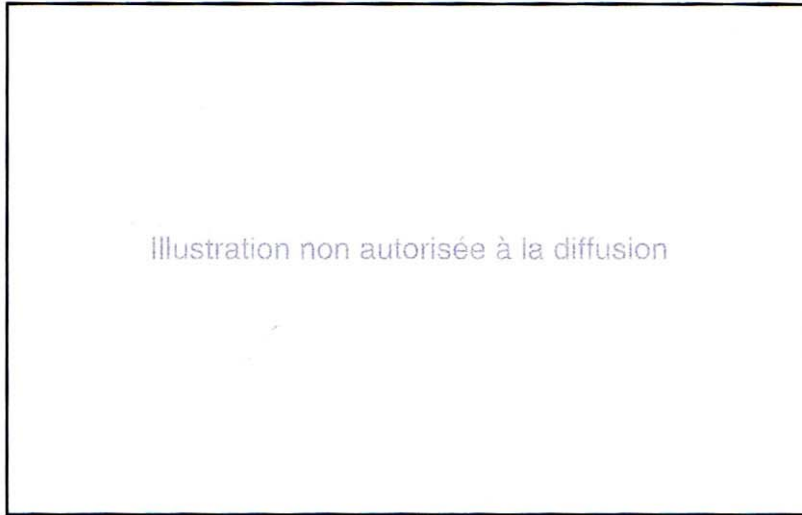


Fig. 4. Pâturages de plaine dans les environs de Pregnin.

mouches, il est alors nécessaire de conduire les bêtes à la montagne. Elles gravissent les pentes pour atteindre l'alpage vers le milieu de juin.

La montée des bêtes à la montagne a entraîné des habitudes particulières. Après les avoir nettoyées proprement, on leur met de grosses cloches. Les vaches y sont habituées et semblent comprendre ce qui va se passer. On raconte, dans le pays, des histoires de troupeaux s'étant échappés de l'étable et s'étant rendus seuls, non sans grandes aventures, au chalet où ils passaient habituellement l'été. Durant l'estivage, les jeunes gens

vont souvent « à la montagne » voir leurs bêtes. Ils partent à l'aube, bien munis de victuailles, et ne reviennent que dans la soirée. Parfois, ils sont surpris par l'orage ou se perdent dans le brouillard. Après plusieurs heures de marche pénible et dangereuse, ils arrivent à l'endroit d'où ils étaient partis ou de l'autre côté de la montagne.

C'est l'alpage aussi qui a créé les bergers du Jura. Ils sont seuls dans les chalets, mangent du pain qu'on leur apporte tous les 10 ou 15 jours, du laitage, du porc salé et quelques légumes qu'ils cuisent eux-mêmes. Il est presque inutile d'ajouter qu'ils boivent force eau-de-vie et vin, quand ils en ont l'occasion. Ils portent une veste courte, avec de petites manches bouffantes et des boutons de métal. Leur toque noire et leur gilet sont garnis de tresses rouges.

Lorsqu'on descend les troupeaux, on met un petit sapin, garni de fleurs, sur la tête de la plus belle bête.

Les alpages du pays de Gex s'étendent depuis la Dôle jusqu'au Sorgia, extrémité méridionale du Grand Crédo, à des altitudes variant de 1.300 à 1.700 mètres. Chaque étendue de 60 à 100 hectares possède un chalet, qui comprend, sous le même toit de tôle, le logement rustique du vacher et des bergers, une cuisine, une cave à fromages et une étable. Une citerne permet de capter les eaux de pluie qui proviennent de la toiture. Les principaux chalets sont, avant la Faucille, la Lécherolle, la Giraudette, la Greffière ; sur le Col de Crozet, le Porcé, le Prafion, le Fierney, la Calame, la Ramaz, la Brionne, la Marèchaude ; sur le Reculet, la Cateline ; sur la montagne de Saint-Jean au Crédo, le Nardesson, la Capitane, le Chat, le Credo.

L'exploitation des alpages s'est faite depuis une époque reculée par des initiatives privées. Mais, actuellement, il y a un magnifique exemple de son utilisation en collectivité, par la « Société coopérative des Alpages gessiens ».

Depuis bien longtemps, les exploitants des montagnes, les amodieurs, ne possédant pas un cheptel de vaches laitières suffisant pour charger leur pâturage, en prennent en location pour compléter. Pendant l'hiver, ils parcourent la plaine pour recruter du bétail. Lorsqu'ils louent les vaches, ils en paient la

location selon le lait produit. Tantôt ils font un prix forfaitaire, tantôt, au contraire, ils paient la quantité de lait et en déduisent le prix de l'herbe et de la garde (environ 100 francs par été). Lorsqu'ils prennent des génisses, ils reçoivent une certaine somme pour leur nourriture et leur entretien selon l'âge. Le prix de l'estivage, qui dure de juin en fin septembre (à la Saint-Denis), soit environ 110 jours, est de :

- 80 francs pour les animaux de 6 mois à 1 an.
- 100 — pour les animaux de 1 an à 2 ans.
- 120 — pour les animaux de 2 ans et au-dessus.
- 110 — pour les vaches tarées.

Quelquefois aussi, une ou plusieurs familles louent une montagne et y envoient les vaches avec des bergers et un fromager. Ils partagent les bénéfices, mais ce système est moins répandu, car il entraîne des soucis et de grands risques.

Sentant comme toujours le besoin de s'unir, les Gessiens ont créé, en 1919, la Société coopérative des Alpagnes gessiens, qui est la première de ce genre. Après avoir acquis des pâturages privés (la Marèchaude et les Morales en 1915 et 1916, et le reste en 1919-1920), la Société a mis en état les chalets, les points d'eau, les abreuvoirs ; elle a construit des murs de clôture ; elle a fait une route carrossable, qui prend aux « Vieilles Filles », à la Faucille, et va jusqu'à la Marèchaude (fig. 5). Elle a aussi entouré les coins dangereux d'un réseau de fils de fer barbelés (dans une certaine lésine, il tombait une douzaine de vaches chaque année). Il reste encore quelques points d'eau malsains, que l'on s'applique à faire disparaître pour ne laisser subsister que des citernes, et le « Lancé de Porcé » (le Lac de Porcé), qui se trouve au Col de Crozet.

Les alpages gessiens, du Colombier de Gex au Col de Crozet, ont une surface de 800 hectares. Les pentes, orientées du côté de la Suisse, sont abruptes, arides, et presque complètement dénudées. Celles du côté de la vallée de la Valserine offrent une série de vallonnements. La Société les a organisées en vue de l'estivage des jeunes bêtes ; il en va 600 chaque année, surveillées seulement par trois bergers, qui arrivent à les connaître

toutes. Comme les bêtes changent rapidement, il est indispensable de les marquer. A la Maréchaude, on leur met une boucle métallique allongée à l'oreille droite avec un M et un numéro pour chaque éleveur ; en quelques endroits, on met des boucles rondes, mais elles s'accrochent aux buissons et se perdent plus facilement. Quand on monte les bêtes, on leur fait une marque, au rasoir ou aux ciseaux, à la cuisse droite, qui tient assez longtemps, pour habituer les berger à les reconnaître.

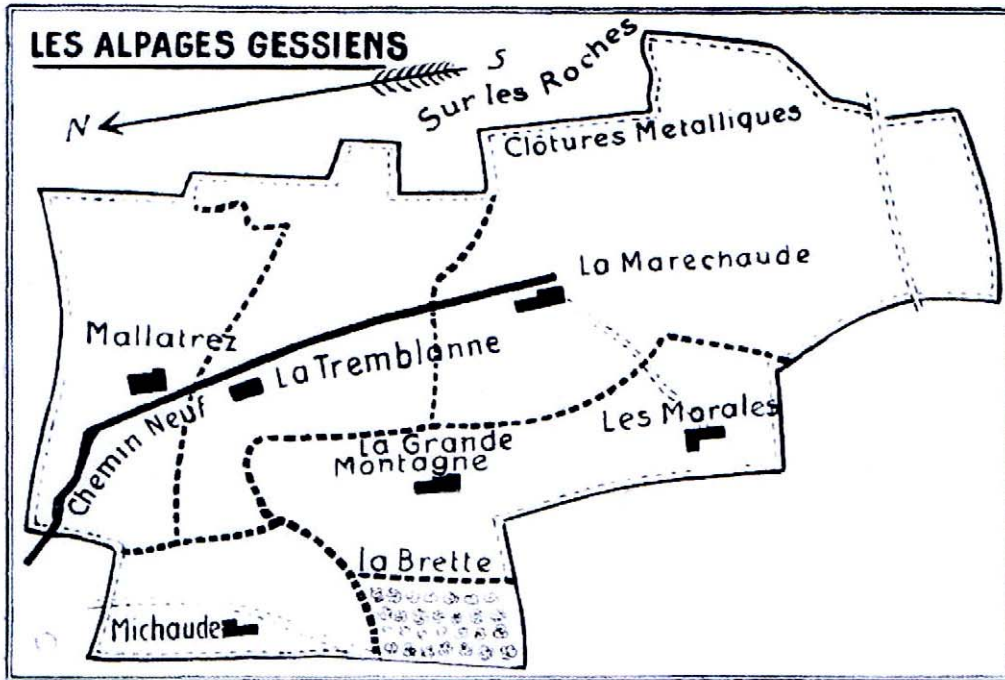


Fig. 5. Les Alpagnes de la Maréchaude.

D'après le Procès-Verbal des séances du deuxième Congrès International de l'Alpage.

Avant de les monter à la montagne, on les vaccine contre le charbon, et on les assure. C'est une bonne précaution, car la foudre, les refroidissements, les dérochements sont fréquents. Les Mutuelles des villages ne couvrent généralement pas ces risques-là. Les amodieurs ne répondent pas des bêtes. Autrefois, une coutume locale voulait qu'ils ne payassent des dommages que si l'accident arrivait en dehors de la montagne. Cela prouvait, en effet, un manque de surveillance. Aujourd'hui, pour une garantie de 75 à 80^o, sur perte brute, on doit payer, à la Maréchaude, une cotisation de 1,2^o, du prix de la bête.

Une fois sur la montagne, les bêtes sont laissées en complète liberté. Elles courent où elles veulent et choisissent l'herbe qui leur plaît. On ne rentre les vaches à l'étable que pour les traire, et, la nuit, elles s'abritent sous des sapins.

Une foire-concours et des comices agricoles ont lieu chaque année dans le pays de Gex. La foire-concours, qui a été créée en 1921 par la Société d'élevage, « a voulu permettre à tous les éleveurs faisant du bétail tacheté rouge de trouver en France un marché annuel d'animaux sélectionnés offrant, sous le couvert du comité de la Foire, les garanties d'origine désirées » (Programme de la première Foire-concours, tenue à Gex en 1921). Ce sont les paysans du pays de Gex qui amènent les bêtes, et, les premiers jours de l'Exposition, quelques experts-éleveurs du pays qui en font la classification. Les tabelles de pointage sont affichées et les étrangers qui viennent en acheteurs sont ainsi sûrs du choix qu'ils font. La foire-concours, en même temps qu'elle permet de classer le bétail, joue ainsi le rôle d'office commercial.

Les comices agricoles qui ont lieu chaque année, tour à tour à Collonges, Ferney et Gex, n'ont pour but que la classification honorifique du bétail.

Le pays de Gex possède actuellement une race en voie continue d'amélioration. C'est la richesse future du pays. Depuis longtemps déjà, les éleveurs du voisinage immédiat, du Doubs et du Jura, viennent y acheter des bêtes sélectionnées. D'anciens documents établissent qu'en 1788 la population bovine du pays était déjà appréciée par les Suisses. En 1906, au moment de la crise fourragère, les éleveurs du Midi sont venus y acheter des vaches. On vend de 580 à 620 élèves par an, qui sont expédiés surtout en Bresse et dans l'Isère. Le nombre augmente légèrement chaque année, le pays de Gex deviendra de plus en plus un lieu de vente d'élèves et de bétail sélectionné.

Certes, ce qui fait la richesse du pays de Gex, ce sont ses produits agricoles: ses cultures maraîchères qui sont écoulées à Genève font vivre un grand nombre de petits agriculteurs; son blé, son avoine suffisent amplement à sa consommation; ses

vignobles font un vin blanc renommé... Mais ce sont les produits de l'élevage, le lait et ses dérivés qui sont les facteurs les plus importants de sa prospérité.

BIBLIOGRAPHIE

I. LIVRES GÉNÉRAUX

- F. BERTHAUD, *les Prairies*.
 F. CAUSSY, *Voltaire, seigneur de village*; Paris, 1922.
 P. DECHAMBRE, *la Vache laitière*; Paris, 1907.
 P. DIEFLOTH, *les Races bovines*; Paris, 1908.
 V. OUDET, *Laiterie, beurrerie, fromagerie*; Paris, 1907.
 H. KAEPPELI, *la Race tachetée de la Suisse*.
 B. KOHLER, *l'Amélioration rationnelle du bétail par les syndicats d'élevage*; Paris, 1906.
 C. MARTIN, *Laiteries*; Paris, 1904.
 A. POLET, *l'Industrie laitière*; Paris, 1905.
 A.-F. POURIAU, *la Laiterie*; Paris, 1908.
 P. REGNARD et P. PORTIER, *Hygiène de la ferme*; Paris, 1906.
 Comte de ROCQUIGNY, *les Syndicats agricoles et leur œuvre*; Paris, 1909.
 M. VIGER, *Rapport sur l'enseignement agricole en France*; Paris, 1894.

II. ARTICLES DIVERS

- L. GARAPON, *l'Alimentation des vaches laitières dans la région des fruitières de Franche-Comté*.
 Dans *l'Illustration économique et financière*, 18 novembre 1922.
 E. CRÉPEL, *la Poterie de Ferney*.
 E. FORGEOT, *la Race gessienne*.
 A. FOUILLOUX, *les Fruitières du pays de Gex*.
 A. MONTGARDON, *les Richesses forestières du pays de Gex et l'industrie du bois*.
 M. PINIER, *la Lapidairerie et la diamanterie dans le pays de Gex*.
 Dans *l'Industrie laitière suisse* (Bureaux de l'Union centrale des producteurs suisses de lait; Berne),
la Convention de Rome et la production du gruyère, N° 31.

Dans *le Jura agricole*, par F. DOUAIRE, Lons-le-Saunier, 1925:

F. DOUAIRE, *l'Espèce bovine; les Associations agricoles.*

A. FRANÇOIS, *la Production du gruyère dans le Jura.*

Petite Revue agricole du pays de Gex.

Dans *Procès-verbal des séances du Congrès international de l'alpage*, tenu à Gex, Bellegarde, 1925:

ANKIEN, *l'Alpage dans l'économie du bétail.*

COLLAUD, *les Conditions actuelles de l'alpage en Suisse.*

DUC, *les Alpages dans l'Ain et le rôle qu'ils peuvent jouer dans l'amélioration du bétail, surtout du bétail de plaine.*

GERMAIN, *la Vaccination des animaux montant à l'alpage.*

GRANDVIGNE, *le Pays de Gex, Etude scientifique des terrains, des fourrages et des laits du pays de Gex.*

III. STATISTIQUES

Le bureau central des douanes suisses (Rue d'Italie, Genève) a eu l'obligeance de me communiquer :

Importations de la zone franche de Haute-Savoie et du pays de Gex, 1909, 1910, 1911, 1912.

Statistik des Warenverkehrs der Schweiz mit dem Auslande in 1910, 1911, 1927, 1928, 1929.

La direction des Services agricoles de l'Ain et M. VALLEIX, professeur d'Agriculture de l'arrondissement de Nantua, m'ont indiqué les chiffres que je n'avais pu me procurer sur place.

IV. DOCUMENTATION ORALE

J'ai recueilli la plus grande partie de ma documentation oralement dans la plupart des fruitières du pays de Gex et chez un grand nombre d'agriculteurs, parmi lesquels je citerai MM. Henri GAUTHIER, de Sauverny; Félix LÉGER, de Cessy; Auguste MICHAUD, de Saint-Genis.

J'ajouterai que les renseignements que m'ont donné MM. GARAPON, directeur des Services agricoles du Doubs, et GROSFILLEX, maire de Gex, m'ont été des plus précieux.

Je remercie enfin M. le Professeur André GIBERT d'avoir bien voulu diriger l'élaboration de ce travail à l'Institut de Géographie de l'Université de Besançon.