

# Fruitières de « par chez nous »

Le mot « fruitière » serait dérivé du latin « fructus » signifiant fruit, ce dernier désignant en l'occurrence le produit, le revenu, le fruit du travail.

Jusqu'à la première guerre mondiale, le paysan ne possédait qu'une ou deux vaches. Leur lait était principalement destiné à la consommation familiale. La paysanne barattait la crème et l'on vendait au « coquetier<sup>1</sup> » ou au marché, du beurre et quelques fromages. Avec le résidu du beurre cuit, la ménagère fabriquait la « drachée<sup>2</sup> ».

En Haute Savoie, les premières fruitières datent du début du XIX<sup>e</sup> siècle, mais la fabrication du fromage remonte à une époque bien plus lointaine. Le Reblochon apparaît dès le XIII<sup>e</sup> siècle, dans la vallée de Thônes. La traite des vaches s'opérait en deux fois, la première était destinée aux seigneurs ou aux moines, propriétaires des alpages. La deuxième appelée « reblochée<sup>3</sup> » soustraite par le berger était utilisée pour confectionner des petits fromages crémeux que l'on a appelé « Reblochon ». Il est protégé par une AOC depuis 1958. Cité en 1381, l'Abondance fut créé par les moines du village éponyme proche du Valais et par les chanoines de Saint-Maurice d'Agaune, fournisseurs de la papauté d'Avignon. Classé AOC depuis 1990, il est fabriqué avec du lait cru entier. Faisant partie de la famille des Gruyères, le Comté a une origine millénaire, ainsi que l'Emmenthal qui viendrait de la vallée d'Emme en Suisse. Son homonyme français s'orthographie « Emmental ».



Une Abondancière (photo A. Blanc)

Ce sont des fromages à pâte pressée et cuite. L'Emmental de Savoie bénéficie d'une IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 1996. Pesant environ 1,500 kg, la Tomme est un fromage à pâte pressée non cuite. Sur un document de la Vallée d'Aulps apparut également le nom de Sérac, en 1282.

Sous le premier Empire, une vache produisait en moyenne 800 à 1000 litres de lait par an, pour atteindre 1400 litres en 1862 et 5500 litres aujourd'hui, grâce notamment aux mesures prises par les cultivateurs. En effet, les paysans se mirent à semer des prairies artificielles et temporaires, et à sélectionner les meilleures races laitières. Dans notre région, on privilégia notamment, les Abondancières, les Montbéliardes, les Tarines.

- 1 - Coquetier(e) : personne qui achetait fruits, légumes, œufs, beurre, fromages, etc. et les revendait sur les marchés, notamment de Genève.
- 2 - Drachée : Au résidu du beurre cuit (pour la conservation), on mélangeait de la farine et l'on faisait griller le tout quelques instants, confectionnant la drachée que l'on mangeait goulûment en tartines.
- 3 - Reblochée : action de « reblocher », qui signifie en parler savoyard, faire quelque chose une deuxième fois.