

Généralités sur les fruitières en Haute-Savoie

En 1820, 12 fruitières étaient installées en Haute-Savoie. En 1840 il y en avait 26. En 1860 le chiffre passe à une centaine. En 1875, le nombre de fruitières s'élève à 241, puis à 417 en 1900. Enfin, il y en a 437 en 1908.

En 1889, Monsieur Rigaux, professeur d'agriculture, présentait la situation et la production des fruitières au Conseil Général. Voici les résultats de son enquête concernant l'arrondissement de Bonneville, entre autres :

| |
|---|
| 36 communes possèdent une ou des fruitières |
| 297 fruitières |
| 28 fruitiers français |
| 42 fruitiers suisses |
| 50 658 quintaux de lait travaillés |
| 359 quintaux de gruyère gras |
| 3975 quintaux de gruyère demi gras |
| 694 quintaux de gruyère maigre |
| 10 quintaux de fromages divers |

Dès le rattachement de 1860, le gouvernement français encouragea les agriculteurs à créer des fruitières avec des règlements, des protocoles pour travailler le lait, par des conférences, des publications sur le sujet, des subventions... La fruitière c'était aussi la maison où, deux fois par jour, de suite après la traite, l'agriculteur savoyard, apportait dans sa boille⁴ le lait produit par ses vaches. C'était le lieu où il achetait le beurre et le fromage nécessaires à sa famille. La fabrication du fromage en fruitière lui procurait le principal revenu de son travail. Chaque soir, après les travaux journaliers champêtres, les hommes se rendaient à la « mène⁵ », se rencontraient, discutaient, découvraient les annonces, les faire-part placardés contre la porte, apprenaient, communiquaient, commentaient les nouvelles, refaisaient le monde... Ces moments de rencontres, de rapports sociaux étaient fort prisés, la fruitière étant devenue le centre de vie du village. D'ailleurs, dans la plupart des fruitières, se trouvait un poste de téléphone public, souvent le seul du village.



4 - Boille : récipient métallique en forme de hotte, avec couvercle, bretelles, utilisée pour le transport du lait de la ferme à la fruitière.

5 - Mène ou coulée : action de porter le lait à la fruitière.

6 - Tablard : rayon en bois destiné à recevoir les fromages.

Au commencement, était le système du « tour »

En Haute Savoie, l'activité liée à la transformation du lait des alpages débuta dans nos chalets de montagne, avant le XIX^e siècle. Pour fabriquer une meule de gruyère, 350 à 450 litres de lait sont nécessaires, soit la production de 70 à 90 vaches. Ceci explique que la fabrication du fromage en coopérative ne put initialement se constituer qu'en alpage. Les agriculteurs se prêtaient mutuellement le lait de leurs vaches laitières pour confectionner le fromage à tour de rôle, dans leur propre habitation, avec leur matériel, nourrissant le fruitier s'il y en avait un. Ils pouvaient aussi établir ou louer un local spécial. Ils devenaient possesseurs du gruyère fabriqué. Le tour était commencé par le propriétaire qui avait procuré la plus grande quantité de matière première. Puis, chaque jour, la fabrication s'effectuait successivement au bénéfice de chacun, suivant son apport en lait. Le lait était pesé avant d'être versé dans la chaudière commune, puis marqué sur une double taille de bois, dont une moitié revenait à l'éleveur. Etait indiquée également la quantité de lait qu'il redevait pour confectionner une meule de gruyère, de 25 à 35 kilos. Celui qui possédait beaucoup de vaches pouvait fabriquer souvent, tandis que le petit agriculteur qui n'en avait qu'une, ne voyait son tour arriver que tous les six ou sept mois.

Le lait, écrémé ou non, additionné de présure (provenant de plantes ou d'une partie de l'estomac des veaux) était mis à chauffer au-dessus de l'âtre dans un chaudron suspendu à une potence mobile. Le caillé obtenu était brassé, pressé, salé, égoutté, et mis à sécher sur des « tablards⁶ » dans la cave. Avec le « petit lait », on faisait le sérac (séré en patois). Lorsque la quantité de lait quotidienne était insuffisante pour faire du gruyère, on fabriquait la tomme.



Photos Musée Paysan, Viuz-en-Sallaz