

Suprématie suisse pour la fabrication des fromages

Déjà au XVIII^e siècle, la réputation des Suisses était si bien établie que certains villages de montagne leur confièrent l'exploitation de leurs alpages communaux. Les moines avaient ouvert la voie depuis longtemps, n'hésitant pas à « *engager des huguenots* » au grand dam des curés qui en appelaient aux évêques. En 1852, une commission mandatée par le Conseil Provincial du Faucigny, signalant des échecs, incitait les éleveurs à employer des ouvriers suisses pour faire le gruyère. Ainsi s'établirent des fruitiers, des grangers, venus du Valais, de Gruyère, du canton de Berne, appelés dans nos campagnes, pour la maîtrise de leurs techniques de fabrication fromagère. Ils arrivèrent par familles entières, et beaucoup d'entre eux firent souche dans notre région.

Dès 1640, plusieurs générations de Pasquier arrivèrent du baillage de Gruyère, s'installant à Bellevaux, au Reposoir, à Samoëns, suivies par les Vautey... Du canton de Fribourg, on trouve le père et ses fils Baechler, des Genod, Grimod, Romanens, Ruffieux, Uldry, Vionnet... Originaires du canton de Berne, on rencontre des Buchs, Dumermuth, Fuess, Keller, Kobel, Luthi, Riesen... Venant de différentes régions helvétiques, les Baldiger, Beetschen, Beytrisson, Bochy, Burkhalter, Conus, Frutschi, Gerber, Gobeli, Lehmann, Muller, Oberson, Pfister, Probst, Rotschi, Ruphy, Schlegel, Schwab, Siegfried, Stuber, Wenger, Wultrich... Cette liste est loin d'être exhaustive.

Leur présence, pendant la guerre de 1914-1918, provoqua une vague de mécontentement envers les fruitiers suisses qui avaient pu « *faire de bonnes affaires pendant que les français combattaient sur les champs de bataille* ». Effectivement, les paysans craignaient un peu ces étrangers, évoquant leurs pouvoirs secrets. On prétendait qu'ils étaient capables de paralyser à distance des voleurs introduits dans les caves pour dérober des fromages et qui ne seraient libérés qu'à leur retour. Le fruitier suisse connaissait une plante ensorcelante, dont la racine était un puissant aphrodisiaque, dangereuse pour les filles !

Faisons fi de ces propos, et reconnaissons que les fruitiers suisses se sont parfaitement intégrés à la population indigène, et en amenant leur savoir-faire, nous ont appris à faire de bons fromages.

Construction

Les fruitières purent bénéficier des subventions du Conseil Général, d'avances à long terme du Crédit Agricole, et les assurances mutuelles se développèrent. Avant les travaux d'adduction d'eau, l'emplacement choisi pour la construction se trouvait près d'une source, d'un puits, d'un ruisseau, dans un lieu écarté et cependant à moins de 2 km des principales fermes. Le bâtiment principal devait comprendre deux caves enterrées, des locaux spacieux entièrement dallés ou cimentés, faciles à entretenir en état de propreté parfaite pour la fabrication, une pièce fraîche pour la conservation, une cuisine et le vestibule à l'entrée. Ici trônait la balance sous laquelle chacun vidait sa boille dans un tamis disposé au-dessus d'un seau. Aussitôt annoncé à haute voix, le poids était inscrit dans « *le carnet de la fruitière* » numéroté sur lequel le fruitier notait également les achats de beurre et de fromage. Après la pesée, le fruitier transposait le lait dans un « *bagnolet*⁷ ». Le lendemain, à l'aide de la large « *poche à écrémer* » il récupérait à la surface, une partie de la crème. Conservée au frais, on la battait dans la baratte jusqu'à l'obtention du beurre. Le lait partiellement écrémé subissait sa transformation en fromage, que l'on appelait « *gruyère* ». A l'étage, logeaient le fruitier et sa famille. Pour la bonne utilisation du petit lait, une porcherie s'avérait indispensable. De plus, le curage mensuel de la fosse de la porcherie était vendu en adjudication chaque année, le purin étant récupéré comme engrais.

Ecoles fruitières

Monsieur Jacquier-Chatrier, avocat, député de Bonneville au Parlement Sarde analysa la situation de notre agriculture, préconisant des mesures pratiques, notamment la construction d'écoles-fruitières. Conscients de la nécessité de former des élèves responsables de la fabrication fromagère, plusieurs conseillers généraux préconisèrent et finalement décidèrent la création des écoles fruitières. Les écoles qui fonctionnèrent dans notre département se situaient en 1888 à Pringy, Desingy, La Roche et Lullin ; en 1896 à Pringy, Seyssel, Chamonix et Lullin ; en 1905 à Pringy, Seyssel et Villard-sur-Boège. Tour à tour, ces écoles disparurent. Le projet d'une section fruitière à l'école d'agriculture de Contamine-sur-Arve n'ayant pas abouti, on créa l'Ecole nationale d'Industrie Laitière à La Roche-sur-Foron, en 1930.

7 - Bagnolet : large récipient où repose le lait destiné à être écrémé, puis à la fabrication du fromage.