



Extrait d'un livre de comptes de la fromagerie de Pouilly.

fromagerie. Tout nouveau sociétaire s'acquittait d'un droit d'entrée de 11 francs par vache. Le fruitier réglait un loyer annuel de 150 francs, montant qui sera ramené à 100 francs, en 1888. On vendait aussi les « égouts de la fromagerie » recueillis dans des tonneaux. A partir de 1888, la coopérative n'encaissait plus les « retenues », le marchand payait toujours des « honoraires », chaque sociétaire réglait des locations, plus des « tours de cuite » à 0,20 franc le tour, et des droits d'entrée. Des « retenues » étaient créditées mensuellement, soit une moyenne de 96 francs en 1902, des « locations » individuelles et annuelles (0,30 franc par quintal de lait livré).

Le bâtiment de la fromagerie de Pouilly fut élevé en 1881, sur un terrain acheté à Gavard Jérôme. La société fit appel aux artisans locaux : Chappuis pour la maçonnerie, Saulnier pour la menuiserie, Abbé pour la charpente, couverte en ardoises, Ribatto pour les plâtres et la peinture,

Menoud pour la ferronnerie et la serrurerie. On ne lésina pas sur les pierres, taillées par Bastian. Un emprunt fut cautionné par Gavairon Jean, Decroux François, Falquet Claude, Decroux Philippe, Veuillet André et Gavairon Paul. On répara le petit matériel : beurrières, faitières, sizelins⁸, seilles⁹, poids, poche à écrémer, on souda le « treillis au coulu »... on emprunta une chaudière, on acheta des baignoires chez Zimerlin à Genève, une « pierre à faire couler la cuite » 57 francs en 1889, une presse à fromage 50 francs, des cercles...

Pirollet reçut 162 francs pour le creusement d'un puits, en 1887. La prime d'assurance se montait à 3,10 francs, les contributions directes à 1,60 francs. En 1898, Abbé Jean Marie, charpentier se chargea du rehaussement et de l'agrandissement de la fromagerie moyennant 2220 francs. De 1900 à 1904, on voit l'achat d'une « romaine » à Annecy, d'une baratte coûtant 100 francs, d'une chaudière et d'une potence chez Zacherio, de la Roche, pour le prix de 747 francs. L'emballage avec de la paille et le transport (0.35 franc le quintal) depuis la gare de Contamine-sur-Arve furent assurés par les sociétaires. Le président de la société recevait une rémunération annuelle de 50 francs. Pour une somme de 4482 francs, l'entreprise Cerutti construisit un réservoir et un bassin, en 1908.

Nouvelle dénomination, restauration et construction, en 1926 et 1929

Reconstituée par acte notarié devant Maître Reydet, notaire à Bonneville, le 30 novembre 1926, la « société coopérative fromagère de Pouilly » adopta les statuts types proposés par la C.N.C.A. (Caisse Nationale de Crédit Agricole). On comptait alors 50 sociétaires possédant 153 vaches. En 1927, la société reçut de la C.N.C.A. une avance à long terme de 160'000 francs utilisée à l'amélioration du bâtiment, selon les plans et devis de l'architecte Dupupet, de Thonon. Quelques améliorations furent réalisées : élévation du plafond de la fromagerie de 0,50 m, relèvement des murs du pourtour de 0,50 m pour améliorer l'éclairage de l'appartement du fruitier, création d'une fenêtre supplémentaire, de 22 marches d'escaliers extérieurs en granit et d'une balustrade. On fit des aménagements intérieurs et l'achat d'une étuve Lacto-fermentateur¹⁰ et d'un moteur électrique. La dépense totale s'éleva à 211'000 francs. Antoine Jacolino, de Viuz-en-Sallaz fut choisi pour les travaux de maçonnerie.

8 - Sizelin : seau en zinc.

9 - Seille, seau en bois portant deux poignées.

10 - Etuve « Lacto-fermentateur, de Dinkelmann » : appareil destiné à rechercher les laits altérés ou vicieux.