



Ancienne porcherie La Perrine. Photo A. Blanc 2012

Certains sociétaires augmentèrent leur cheptel et améliorèrent son alimentation, ce qui eut pour résultat une augmentation substantielle des revenus des cultivateurs. A l'assemblée générale extraordinaire du 1^{er} février 1929, on décida la construction d'une nouvelle porcherie, pouvant accueillir 130 porcs, à proximité de la fruitière et d'un hangar pour le fruitier. Datant de 1881, le bâtiment était vétuste et éloigné de la fromagerie. On accepta les plans présentés par Dupupet, et le devis qui s'élevait à 177'000 francs. On eut recours à Angel Savoini. L'achat du terrain à Gavard Paul, et l'installation électrique se montait à 18'000 francs. L'utilisation d'un hangar fut attribuée au fruitier, mais il reçut la défense absolue d'utiliser la cave aux fromages pour y déposer légumes, grains, vins, etc. La dépense prévue pour cette réalisation était de 25'000 francs. On souscrivit un deuxième emprunt auprès de la C.N.C.A. se montant – avec les frais d'acte – à 90'000 francs, et auprès de certains sociétaires de 8000 francs. La « Société Coopérative Fruitière de Pouilly » assura l'amortissement par une retenue de 0,05 franc par kilo de lait, le fruitier consentit une aide de 13'000 francs par an, en supplément du prix du lait, le Ministère de l'agriculture accorda une subvention de 29'400 francs.

La fruitière ferma définitivement en 1992, faute de moyens pour satisfaire les normes européennes, et la porcherie fut condamnée par les services vétérinaires.

Quelques présidents de la Société fruitière de Pouilly

Decroux François	jusqu'en 1881
Falquet Emile	en 1882
Gavairon Paul	de 1882 à 1888
Ancrenaz Emile	de 1888 à 1902
Peney Henri	de 1902 à 1905
Lambert Elie	de 1905 à 1910
remplacé par Gros Edouard qui ne présida que quelques mois,	
Lambert Ferdinand était président en 1930	
Croset René	en 1964
Mullat Pierre	en 1975
Ancrenaz Michel	en 1988

Fruitière du chef-lieu de Contamine-sur-Arve

En 1851, on découvre (sur la feuille volante de la mairie) que le fromage est fabriqué dans une pièce au rez-de-chaussée de la maison de Verdan François.

En 1864, lors de la reconstruction de la « maison des sœurs », qui devint « école des filles », la municipalité décida de ne pas rebâtir le local qui était auparavant destiné à la fruitière, son rétablissement ne paraissant « pas assez rentable pour le bureau de bienfaisance ». En conséquence, la municipalité proposa la démolition complète des « rustiques » comprenant notamment ce local. Furent-ils rasés ? On peut se poser la question, car, dans sa séance du 22 août 1897, le conseil communal décida de vendre aux enchères publiques « un petit bâtiment dénommé la fruitière, situé à proximité des écoles du Chef-lieu ».

D'autre part, dans l'esprit de ses promoteurs, l'ancien couvent de Contamine-sur-Arve, devenu propriété du Conseil Général devait devenir un centre d'enseignement agricole adapté à leurs besoins spécifiques.

En 1919, à « l'Ecole d'Agriculture » on imagina l'installation d'une section spéciale de « laiterie-fromagerie-beurrerie », qui aurait reçu des élèves se destinant aux travaux de fromagerie de la région.

On projeta de construire des bâtiments annexes. Les plans furent établis par Massaux, architecte à Lyon, pour un bâtiment qui reviendrait à 130'000 francs et pouvant traiter 1500 litres de lait par jour : le village de Pouilly fournirait 800 litres, La Perrine 400 litres, le chef-lieu 200 litres et Perraz 100 litres.

Ayant été président de la « Société fruitière » pendant 13 ans, l'ancien maire de Contamine-sur-Arve prodigua ses encouragements. Il fut question de désaffecter une partie du cimetière et de remettre cette portion à l'école d'agriculture, pour faciliter la réalisation du projet. Faute de crédits, ce dessein ne vit jamais le jour. Les difficultés de cette réalisation amenèrent « l'Ecole d'Artisanat Rural ».