|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**: Fromagers - Laitiers** | | |
| [**http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm) | | |
| **Partitions de chansons :** | | |
| [**La laitière (de Victor Gry)**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Metiers%20agricoles/La%20laitiere-Victor%20Gry.jpg)  [**La laitière (de Xanrof)**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/La%20laitiere-Xanrof.jpg) |  | [**Le chevrier d'amour**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Le-chevrier-d%27amour.jpg) |

**Copyright © Foucault 2008 *; Contact:* Foucaultm (at) gmail.com**

**Laitières et fromagers**

Jusqu’à la fin du XIXe siècle, à peu près en même temps que les *boulangers* de Gonesse, on voyait arriver dans les rues de Paris, avant même le lever du jour, des *laitières* avec le vase de lait sur la tête et le pot à la main. Assises sous les portes cochères ou installées aux angles des rues, elles faisaient retentir d’une voix perçante leurs cris " A mon bon lait chaud ! Qui veut du bon lait ? ". Malgré cette déclaration, la qualité hygiénique de leur lait n’était pas sans reproche et celui-ci fut, jusqu’à la découverte de Pasteur, le principal vecteur de transmission de la tuberculose dans les villes. Comme en témoignent maintes cartes postales, jusqu'à la veille de la seconde guerre mondiale, certains *colporteurs* transportaient les bidons de lait dans de petites voiturettes attelées avec des chiens.

Le registre de la taille de 1300 recensait déjà 26 *fromagers* dans Paris qui vendaient les fromages venant de Brie et de Champagne. Un règlement de 1638 stipulait qu'il était du ressort de la corporation des *fruitiers fromagers* de vendre œufs, beurres frais et salés, fromages blancs et autres fromages nouveaux et récents tels que les fromages de Brie, Pont-l’Évêque, Beauvais, Marolles et Angelots. Pommes, poires, cerises, prunes, amandes, abricots, pêches, figues, raisins et autres fruits crus et verts, noix et noisettes sèches, aux, oignons, échalotes étaient également présentés sur leurs étals.

Faute d'installations frigorifiques, les *fruitiers fromagers* multipliaient les astuces : les fruits étaient présentés un par un sur un lit de mousse sèche sans qu'ils ne se touchent pour éviter la contamination des moisissures ; les raisins étaient mis dans des tonneaux par couches successives séparées d'un lit de cendres et, à la fin de l'hiver, on les présentait aux chalands après les avoir trempés dans du vin

**Fromagers**

*Pour symboliser la diversité des courants d’opinion qui traversent traditionnellement la société française, le général de Gaulle a dit combien " il est difficile de diriger un pays qui produit 365 fromages ". Sur un autre plan, cette diversité fait la notoriété du patrimoine gastronomique français. Pourtant, lorsque le Président de la République a fait cette réflexion, plusieurs fromages traditionnels avaient déjà disparu… Ainsi en était-il du " fromage à la pie " qui était produit par les fermières beauceronnes pour nourrir les domestiques et ouvriers agricoles de la ferme, de celui de Compiègne et celui de Montfort, un fromage frais moulé en forme de cœur et servi couvert de crème dans les restaurants de Montfort l’Amaury…*

*Le cantal est probablement le plus ancien des fromages français puisque Pline l’Ancien le mentionne dans ses écrits. Dans le département du même nom, deux fois par jour, après la traite, le lait était transporté au buron dans de grands seaux en bois dits "gerbes". Là, le vacher passait le lait dans des tamis de crin et y mettait immédiatement la présure. Au bout de cinq quarts d'heure, le vacher rompait le caillé avec une spatule de bois pour ôter le petit-lait, celui-ci étant consommé par la famille ou écrémé pour faire le "beurre de montagne". Le caillé décanté était ensuite mis sur la table à fromage, dans une auge percée. Le vacher, les bras nus et le pantalon retroussé, comprimait la pâte avec ses bras et ses jambes durant une heure et demie pour extraire le reste de petit-lait. Ceci fait, il plaçait la tome dans une grande gerbe et l'y laissait fermenter deux jours, puis l'émiettait et la salait avant de la mettre dans un moule, de la presser et de la mettre en cave. Au début de la IIIe République, MM. Baduel d’Oustrac et Laurent Collet introduisirent en Aveyron la fabrication du cantal en y consacrant plus de soins que dans les burons auvergnats, ce qui leur permit d’obtenir, en 1874, les prix de l’Exposition agricole de Paris.*

*Beaucoup de fromages furent mis au point par des moines. C’est le cas, en particulier, du munster élaboré dès 668 par des moines installés dans la vallée de la Fecht. Au XVIe siècle, la gamme des fromages commercialisés dans la capitale s’était déjà largement diversifiée : il en arrivait du Vexin, d’Auvergne, du Dauphiné, de Savoie, d’Italie, de Suisse, de Hollande...*

*La création du maroilles serait due, en 960, à un moine de l’abbaye de Maroilles. Dans " l’Escrit des pâturages " de 1174, il est ordonné que tous les habitants des villages de Saint Humbert, Maroilles, Marbaix, Noyelles s/Sambre et Taisnières-en-Thiérache devaient convertir en fromages le lait produit par leurs vaches la veille de la St Jean, puis déposer ceux-ci à l’église de leur village le jour de la Saint Rémy pour les livrer à l’abbé de Maroilles en acquittement de leurs redevances. De leur côté, les fruitiers d'Amiens reçurent de la municipalité leurs statuts en 1268.*

*On trouve pour la première fois mention d’un fromage en Normandie dans un texte de 1035. Il s’agissait du fromage de Neufchâtel que l’on reconnaît à sa forme typique de cœur. En fait, les fermières du pays de Bray ne lui donnèrent cette forme qu’au cours de la guerre de Cent Ans pour mieux toucher le cœur des soldats anglais qui occupaient alors toute la région. En 1820, un certain Michel Fromage, un nom bien normand, créa un atelier à Boissey pour y fabriquer du livarot cerclé de trois laîches, roseaux coupés dans les marais voisins.*

*C'est l'élargissement de la diffusion des fromages normands (camembert, livarot et pont-l'évêque) permis par le développement rapide des moyens de transport ferroviaire qui entraîna le recours aux boîtes en bois. Les premières furent fabriquées vers 1890 par les scieries jurassiennes jusqu'à ce qu'un ouvrier scieur créé en 1907 à Livarot un atelier de déroulage des grumes de peupliers en copeaux de 0,8 mm d'épaisseur. Les boîtes étaient alors clouées et agrafées avant de recevoir leurs étiquettes collectionnées par les "tyrosémiophiles" dont le plus grand, à ce jour, est sans conteste possible, Michel Besnier.*

*Sous le Second Empire, en particulier du 15 septembre au 15 mars, les herbagers de la vallée de Camembert transformaient leur lait en fromages qu'ils vendaient le lundi sur le marché de Vimoutiers contre deux centimes de droit de place par douzaine. Le marché fini, le mari et sa femme allaient dîner à l'hôtel avant de rentrer chez eux. Dès 1900, la plupart préféraient déjà livrer leur lait aux laiteries pour 0,18 franc le litre plutôt que d'en tirer 0,25 franc en le transformant eux-mêmes en fromages. Quatorze mille faisaient des fromages de Livarot qu'ils vendaient à des caveurs spécialisés dans l'affinage.*

*Une tradition locale propagée par les troubadours occitans veut que ce soit l’oubli du casse-croûte d’un berger parti conter fleurette qui soit à l’origine du roquefort. Des chartes de 1070 font déjà allusion aux fromageries aménagées dans les grottes naturelles du Combalou, ce massif calcaire des Causses fracturé avec des fleurines qui entretiennent des courants d’air à 7° toute l’année. La création de la Société des Caves de Roquefort en 1892 sonna le démarrage du traitement industriel des fromages livrés par les bergers. Après le salage, le brossage et le piquage, les fromages étaient prêts pour la maturation dans les fameuses caves naturelles. Cette dernière opération, cruciale pour la qualité du produit fini, était réalisée par une armée de femmes dites cabanières. Pour résister à l’humidité ambiante et à la fraîcheur de l’air, les cabanières, les cheveux noués d’un mouchoir et chaussées de gros sabots, portaient un jupon en molleton qualifié alors de très court –juste au-dessous du genou – des bas de laine et un tablier de toile grise à bavette. A la faible lueur des lampes à huile, les équipes de cabanières procédaient tous les quinze jours à la toilette, c’est-à-dire au raclage et au retournement des fromages en récupérant soigneusement la partie grattée dite " rebarbe " car celle-ci constituait un aliment bon marché mais recherché dans la région.*

*En Franche-Comté, on ne parle pas de fromageries mais de fruitières et ce depuis des temps très anciens : une charte de 1288 relative à Deservillers parlait en effet déjà de " fromaigres de fructère ". Six siècles plus tard, en 1897, on dénombrait 353 fruitières dans le Doubs et 482 dans le département du Jura. Dans cette région accidentée et difficile d’accès l’hiver, nombre de communes, en particulier dans l’arrondissement de Pontarlier, avaient plusieurs fruitières sur leur territoire, le record étant détenu par celle des Forges avec sept fruitières.*

*Dans presque chaque village, les cultivateurs désignaient parmi eux une commission pour faire exécuter le règlement de leur association dite "fruitière". Il appartenait en particulier à cette commission de choisir le fruitier, c'est-à-dire l'ouvrier chargé de transformer leur lait en fromage. Les fermières l'apportaient après chaque traite et le fruitier le versait dans une chaudière suspendue dans la cheminée. Sitôt que la température atteignait 25°, le fruitier éloignait la chaudière du feu et y versait la présure extraite de la caillette de veau. Après vingt minutes, le fruitier brassait la masse de caillé avec un couteau de bois, puis avec un "brassoir" ; il remettait ensuite la chaudière sur le feu sans cesser de brasser le caillé jusqu'à ce qu'il atteigne 33°. Pour retirer la pâte ainsi obtenue et l'égoutter, avec l’aide d’une baguette flexible, le fruitier plaçait la pâte dans un cercle de sapin ou de hêtre pouvant être rétréci à volonté. Une fois tout le petit lait écoulé, le fruitier marquait la meule de fromage du nom du livreur de lait propriétaire, puis la déposait en cave ; il la retournait et la morgeait ensuite chaque jour en la saupoudrant de sel.*

*Victor Hugo a décrit dans le second livre des Misérables l'organisation particulière des fruitières, de Pontarlier. "On en distinguait deux sortes : les 'grosses granges' qui sont aux riches, et où il y a quarante ou cinquante vaches, lesquelles produisent sept à huit milliers de fromages par été ; les 'fruitières' d'association, qui sont aux pauvres ; ce sont les paysans de la moyenne montagne qui mettent leurs vaches en commun et partagent les produits. Ils prennent à leurs gages un fromager qu'ils appellent le grurin; celui-ci reçoit le lait des associés trois fois par jour et marque les quantités sur une taille double ; c'est vers la fin d'avril que le travail des fromageries commence ; c'est vers la mi-juin que les fromagers conduisent leurs vaches dans la montagne".*

*En 1900, suivant une coutume datant du moyen âge, 23 des 24 fruitières du canton d’Amancey pratiquaient encore la " fabrication à la taille ", c’est-à-dire que le fruitier mesurait le volume de lait apporté et marquait le nombre de litres sur des tailles de bois. Cet ustensile tendait cependant à être remplacé par un livre de compte dit le " petit carnet ". Dès qu’un des associés avait apporté le nombre de litres nécessaires à la fabrication d’une meule de comté - soit environ six cents litres, ce qui pouvait demander plus de deux mois pour les plus modestes - le fromage fabriqué ce jour là était marqué à son nom. En contrepartie, il devait nourrir le fruitier. Le produit de la vente était remis à l’associé après déduction des frais de fabrication. Pour mutualiser les risques de malfaçon et pouvoir négocier la vente des fromages avec les acheteurs dans de meilleures conditions, nombre d’associations avaient déjà adopté à la fin du siècle dernier le " grand carnet ". Par ce système, les fromages étaient fabriqués et vendus par la fruitière au prorata des apports de lait, le petit lait issu de la fabrication étant réparti entre les associés. Les marchands venaient régulièrement de Lyon et de Paris acheter les fromages à la cave de la fruitière, ces associations pouvaient vendre au meilleur prix et verser des avances aux associés. D’autres paysans, en particulier dans l’arrondissement de Pontarlier, préférèrent confier la gestion de leur association à un fabricant à qui ils vendaient leur lait sans se préoccuper de la manière dont il valorisait le lait, que ce soit en fromage ou en beurre.*

*Après que Pasteur eut découvert l’action des micro-organismes, un chimiste de La Ferté sous Jouarre nommé G. Roger entreprit de produire des moisissures et des bacilles pour les fromagers de Brie. Mais ceux-ci se refusèrent à les utiliser dans leurs fabrications jusqu’à ce que Roger leur attribue le nom de ferments*

**Laitiers**

*Jusqu’au début du XIXe siècle, les paysannes de plusieurs pays européens (je l’ai vu moi-même dans les monts de la Medjerda dans les années 1960..) préparaient le beurre dans une peau de bouc cousue qu’elles suspendaient à un trépied et à laquelle elles imprimaient un mouvement d’oscillation. Les autres se contentaient, pour séparer la crème du lait, de laisser le lait se reposer dans des vases de grès pendant vingt-quatre ou quarante-huit heures en maintenant la pièce à une température d'environ 15°. Certains laitiers utilisaient une "crémeuse" qui n'était qu'une simple table avec trois vases de fer battu doté d’un orifice à la base permettant de prélever le lait écrémé.*

*Les fermières de la région de Rennes utilisaient encore à la fin du XIXe siècle un simple cône de bois doté d'un piston dit "batte-beurre" ou "baraton" bien que la baratte à agitateur soit apparue dès 1815 et que leurs collègues normandes utilisaient déjà un tonneau rotatif en chêne monté sur chevalet et garni de palettes dit "serène". Celles-ci, assises sur un petit trépied, trayaient leurs vaches au milieu des prés et avaient amené le lait dans des " cannes " jusqu’à la ferme. Dans le Calvados, des crémiers collectaient ce beurre fermier ; des malaxeurs le pétrissaient dans de grandes jattes après l’avoir laver pour enlever le reste de petit lait avant de le mettre dans des pots en grès nommés " mahons ". Ce travail, qui demandait de la poigne, fut allégé par la mécanisation grâce à l’invention par M. Hauducœur.*

*Certains industriels laitiers peu scrupuleux s'installèrent alors dans le pays d'Auge, à Vimoutiers, St Pierre-sur-Dives, Mézidon; ils y achetaient du beurre qu'ils malaxaient avec 40% de margarine et vendaient avec l'estampille normande. Des acheteurs anglais s'en rendirent compte et les procès qu'ils leur intentèrent firent cesser la fraude. Mais le plus surprenant... fut que les principaux beurriers fraudeurs s’avérèrent être également des Anglais !*