

La Fruitière

Une petite étude pour mieux comprendre un établissement coopératif un peu spécifique à tous les départements de montagne Jura, Savoie, Haute Savoie

Etymologie

Fruitière vient du latin fructus fruit ,faire fructifier le lait en sorte de faire des réserves pour l'hiver

Fruitière: n'a aucun lien avec le fruit ou une production de fruits mais bien le fruit commun

Fruitier: celui qui dirige la fruitière

Introduction

En Savoie la fruitière c'est le lieu de fabrication du fromage, le fruit commun . Une nécessité au service d'une population pauvre de la fin du XIXème siècle.

Un symbole " Avoir deux vaches signifiait avoir de quoi nourrir sa famille"

La mise en commun des produits laitiers une solution pour toutes les familles.

École fruitière

*« Mamirolle, (département du Doubs) le 10 décembre 1891. Monsieur le Préfet,
« J'ai l'honneur de vous faire part des heureux résultats que j'ai obtenus à la suite des conférences sur l'industrie laitière que j'ai faites cette année dans votre département.
« Partout j'ai rencontré des populations avides de savoir et animées des meilleures dispositions en faveur des améliorations que j'ai signalées.
« Ce mouvement de progrès en faveur des fruitières, qui se manifeste-en ce moment, me fait bien augurer de l'avenir et me donne la conviction que dans peu. d'années la qualité des produits laitiers de la Savoie sera en rapport avec l'excellence du lait que produisent ses pâturages incomparables.
« L'époque est. d'ailleurs bien choisie pour développer l'industrie laitière et-lui faire atteindre la place qu'elle mérite.
« La crise viticole aiguë que traverse actuellement le pays et dont la fruitière est le seul remède; la certitude de pouvoir maintenant recruter des fromagers instruits dans les fruitières-écoles et cela grâce aux efforts combinés du Ministère de l'Agriculture et du Conseil général ; enfin le relèvement prochain du tarif douanier, telles sont les causes qui accentueront à l'avenir la vive, impulsion que j'ai constatée avec un vif plaisir dans ma dernière tournée et qui m'engagent à doubler le nombre des conférences que M. le Ministre de l'Agriculture m'a chargé de faire l'année prochaine en Savoie. « Agréez, Monsieur le Préfet, l'hommage de mon profond respect. H. FRIANT,*

Les premières écoles fruitières sont soutenues par l'état comme à Valloires qui a reçu du département, en 1885, une subvention de 1,000 francs, sous la condition que l'établissement soit érigé en fruitière-école.

Fruitière-école de Bourg Saint Maurice, a été créée en 1892 .
En 1916 elle est la seule en fonctionnement en 1918 l'école fruitière obtint une augmentation de la bourse départementale. *« J'ai l'honneur de déposer sur votre bureau un rapport par lequel M. le Directeur des Services agricoles de la Savoie demande qu'en raison de la cherté de la vie, la bourse départementale annuelle de 500 francs accordée à l'élève boursier du département à la fruitière-école de Bourg-Saint-Maurice soit portée à 720 francs ».* *« En 1927-1928 la fruitière-école a reçu 4 boursiers, 3 de l'État, 1 du département. M. Bejean, directeur, est un technicien remarquable qui rend les plus grands services au département »*

Les salariés

1944 le 20 août à Sainte Hélène sur Isère - L'exploitation de la montagne communale demande la présence de différents salariés :1 fruitier, 3 bergers,1 cuisinier, 1 gouvernant, 1 porteur, 1 secrétaire, 1 séracier.

A la coopérative laitière le fruitier possède trois commis
M. GROJEAN fruitier de Mercury venait chercher régulièrement le lait chez les principaux éleveurs de la rive gauche de l'Isère et en particulier à Sainte Hélène Sur Isère en 1773, un fruitier devait conduire les bestiaux à la montagne ,il était chargé de faire le beurre et bien sur le gruyère .La recherche de personnel qualifié est difficile il faut aller le chercher et le convaincre c'est un fruitier suisse qui s'installera en 1882 le 25 février - *«Nous soussigné maire de la commune certifions que la commune a employé comme fruitier à la montagne communale de la Thuyle pendant cinq ans le nommé Lonfat Valentin, sujet Suisse. Certifions en outre qu'on a été satisfait de son travail et qu'il n'y a rien à dire de mauvais sur sa conduite et probité. En foi de quoi le présent est délivré pour servir ce que de raison, droit et justice. Signé, .*



Les fromages

Le mot gruyère est très peu utilisé, le terme consacré pour signifier gruyère étant fromage. C'est un usage général en Savoie depuis 1640 environ venant de Suisse Les autres variétés de fromage sont dénommées directement par leurs appellation générique : tomme, reblochon, persillé...

La plus ancienne mention du mot gruyère appelé aussi "

grevire ", se trouve dans une quittance du 6 juin 1638 : " vingt florins pour le reste de la vente de fromage en forme de gruiere... " Hélène Viallet : *Les alpages et la vie d'une communauté montagnarde...*, page 96. On ne sait que peu de chose sur ce que devait être un fromage à l'époque. Une lettre de Me Ambroise Blanc du Beaufortain écrite en 1834, laisse supposer que les goûts ont dus évoluer : " ...Il fait la marchandise trop ouverte, habitude qu'il a sans doute contracté dans la Comté, ce qui ne vaut rien pour nous, attendu que nous n'avons point de relation avec la France, où cette marchandise serait bonne, mais non pour le Piémont où on la veut serrée et à petit œil de perdrix. " Hélène Viallet : *Les alpages et la vie d'une communauté montagnarde...*, page 186".

Actuellement seul le gruyère possède de grandes ouvertures (les trous !), le Beaufort n'ayant pratiquement pas d'ouvertures et toujours très petites. Le Comté quand à lui possédait il n'y a pas si longtemps des ouvertures conséquentes, puis suite à une lente évolution, il a peu à peu perdu cette caractéristique. Il y avait aussi les jours de fête comme celle de la pesée où hommes et femmes montaient, avec des victuailles pour faire la fête. La pesée en elle-même donnait l'estimation de lait produit par une vache. En 1866 chaque vache produisait une dizaine de litres de lait.

« Le Beaufort est aussi un fromage de type gruyère, mais c'est un fromage gras qui se présente en meules de 35 à 50 kg après un affinage d'environ huit mois (trois au maximum pour l'Emmental). Sa zone de production a été limitée par la législation à la Maurienne, la Tarentaise et le Beaufortain. Les autres fromages produits en fruitières sont à l'origine des fromages fermiers, et ils le demeurent en partie. Seul le reblochon a une définition et une aire de production légale. Le reblochon de fruitière, légèrement différent dans sa fabrication, représente les deux tiers de la production. Mais le reblochon comme la tomme et le Beaumont sont souvent considérés comme des productions secondaires dans les fruitières. On utilise des surplus de lait, ou l'on fabrique ces fromages au moment de certaines pointes de la demande. »



Fruitière du Grand Arc

CPA Genêt

Fruitière de Saint Paul sur Isère

La fruitière

La fruitière un système communautaire des alpages sorte de coopérative . En été les montagnards regroupaient les bêtes du village pour les mener à l'estive.

La naissance de l'économie de marché du fromage. A partir de 1840 les fondations fruitières sont soutenues par les sociétés d'agriculture et l'état piémontais puis par la France lors de l'annexion. La fruitière devient même une idéologie identitaire et un outil économique importante de la spécialisation laitière de la Savoie et de la haute Savoie meules de gruyère représentaient le fruit commun des villageois. C'est aussi un moyen sûr de conserver le lait en le transformant en fromage

Historiquement il faudrait distinguer les fruitières de montagne , et de plaine la première se place dans un besoin économique de survie et de solidarité. Elles verront le jour a la fin du XIXème siècle en Savoie est plus particulièrement en Haute Combe de Savoie .

C'est a partir de 1970 que les coopératives fruitières disparurent elles seront réutilisés a d'autres fins. *« L'une des causes est sans doute la diminution de la production laitière en montagne. C'est la Savoie, plus tourmentée, qui a perdu le plus de fruitières. On a souvent avancé, pour expliquer cette diminution, la difficulté du recrutement des fruitiers, les conditions de travail étant très rudes : pas de vacances, ni même de dimanches, il faut fabriquer tous les jours. Une enquête de la Direction départementale de l'Agriculture de la Haute-Savoie a montré que ce travail ne rebute pas les jeunes qui sont nombreux à entrer dans la profession. Les responsabilités, le prestige du fromager, le travail en famille expliquent cette attitude. La crise des fruitières semble plutôt la crise de la production dominante, celle de l'Emmental. Les temps ont changé. La fabrication de l'Emmental se mécanise et le nouveau matériel nécessite des investissements et des litrages quotidiens hors de portée des adhérents d'une fruitière de village. Toutes les sujétions dues à la fabrication de l'Emmental tombent sous les coups du progrès technique. On fabrique un peu partout en Europe des Emmentals avec des laits réfrigérés, provenant de frisonnes nourries avec des produits d'ensilage. La place de l'Emmental savoyard est bien modeste, même sur le marché français ».* **Les fruitières savoyarde et haute savoyarde auteur Jean Paul Guerin**

La fabrication par la collectivité d'un fromage techniquement difficile à réaliser a amené l'établissement d'habitudes et de réglementations qui conditionnent la vie sociale et agricole des villages savoyards. Si la fruitière est juridiquement une coopérative laitière, elle fonctionne en fait comme un syndicat de producteurs de lait qui vend à l'année sa production. L'acheteur a droit en contrepartie à l'usage d'un bâtiment qui comprend un appartement, un atelier de fabrication, une cave à fromages

A coté d'une fruitière est associé un sous produit inattendu le porc. Une porcherie et la production annuelle et de 95000 bêtes pour la Savoie et 150000 pour la Haute Savoie en 1960 mais cela a généré beaucoup de problèmes dont les odeurs de ces porcheries quand elles sont près des maisons d'habitations. Certains maires sont obligés de faire des arrêtes municipaux exigeant la présence de la porcherie à plus de 400 mètres d'une habitation.

La fruitière est dans chaque village, dans chaque hameau, le symbole de l'économie de la région. Comme à Cevins crée en 1892, Saint Paul sur Isère crée en 1898. Les fruitières sont nombreuses, puisque certaines communes en possèdent plusieurs. Le lait devait répondre à certains impératifs de livraison. Pour éviter une trop

grande acidification, il devait être livré immédiatement après la traite et ne pas subir de refroidissement.

La fruitière (devait posséder ,trois chambre la froide , la chaude et la cave de vieillissement et le laitier installer sans aucun doute face a la partie nord qui servaient a rafraîchir la surface du lait , il faut aussi un fruitier (maître fromager) pour s'occuper de la fabrication du fromage (locataire ou propriétaire de la fruitière) elle est communale La fruitière était le lieu ou l'on se réunissait pour définir le prix du lait. Le prix du lait par contre subissait des fluctuations importantes régional Le 16 septembre 1911 le prix des vivres augmente sans arrêt. Dans les fermes on va traire les vaches et les chèvres à la lampe à pétrole il fait froid et la nuit est déjà tombé et il n'y a pas de jour de repos car la traite n'attend pas au début chacun travaille pour son compte puis les années venant on commence à s'associer. Delà sont nés L'union des consommateurs et l'union des producteurs comme ceux de Notre Dame Des Millieres et des environs qui s'entendent pour essayer de fixer les prix, malgré la libre concurrence . En 1908 un versement de 70 francs a été alloué par le conseil général pour la fruitière de Notre Dame des Millièrès. On compte deux fruitières à Notre Dame en 1944/45. En 1960 on compte 400 fruitières en Haute Savoie et 250 en Savoie

Conseil général en 1902

Arrondissement d'Albertville reçoit

Fruitière de Frontenex 50 F

Montailleux 120 F

Saint-Vital 100 F

Cevins (pont de Saint-Paul) ... 60 F

Cléry 70 F

Pour un total de 400 francs d'aides

Fait à Notre Dame des Millièrès le 21 juillet 2013

Abbatucci Charles

