

L'économie laitière dans la région Bourgogne-Franche-Comté

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **35 (1955)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-888151>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

L'économie laitière dans la région Bourgogne-Franche-Comté

Bien que cela puisse étonner à première vue, parler d'économie laitière en Bourgogne, région mondialement réputée pour ses grands vins, se justifie.

En effet, la Bourgogne est vaste. A côté du vignoble concentré, tout au long de « la Côte », nous trouvons des exploitations maraîchères dans la région d'Auxonne, betteravières de Dijon à Saint-Jean-de-Losne, alors qu'au nord-ouest, dans le Semurois, de verts pâturages signalent que nous sommes dans une région à vocation laitière. En fait, nous y trouvons des fromageries dont certaines très importantes (fabrication portant surtout sur des Emmenthals, Goudas BB, Bonbel). Bien entendu, à côté de ces productions industrielles, la Bourgogne nous offre quelques types régionaux de fromages fermiers : Époisses, Soumaintrain, Sainte-Marie, etc.

Si nous passons en Franche-Comté, la situation est autre. Bien que cette province soit assez diversifiée du point de vue du sol puisqu'elle s'épaule sur deux régions montagneuses, les Vosges et le Jura, géologiquement différentes, elle se prête néanmoins dans son ensemble au développement de la prairie et du pacage. Elle a donc toujours entretenu un cheptel relativement important. Depuis les époques les plus reculées de son histoire, la production laitière et les fabrications furent toujours les traits dominants de son agriculture.

L'utilisation des laits produits dans les régions où les communications sont difficiles, notamment durant les longs mois d'hiver, le besoin de conserver des denrées essentiellement altérables, soit pour la consommation familiale, soit pour les acheminer sur des centres urbains éloignés, ont incité les producteurs à fabriquer dès l'origine « des fromages de garde ». L'expérience leur a enseigné le moyen d'y parvenir.

Le travail en commun des laits s'est révélé une nécessité pour réunir les conditions de fabrication des fromages à pâte cuite, ayant une dimension appropriée. Ce qui explique l'ancienneté des « fruitières », c'est-à-dire des fromageries installées, entretenues et gérées à frais communs et donnant lieu à répartition des résultats ou « fruit du travail de la communauté ».

On trouve trace de leur existence dès 1264 dans la commune de Levier et 1267 dans celle de Déservillers.

Depuis lors, les fabrications fromagères sont effectuées par les coopératives-fruitières, le plus souvent communales, qui représentent traditionnellement dans la région la forme d'association des producteurs de lait. Cette particularité, qui fait de l'exploitant agricole un producteur de fromage, constitue un des traits originaux du pays.

Les pratiques, commandées par la nature, modelées par de longues habitudes tenant elles-mêmes aux modes de vie, aux mœurs de la population, ont relativement peu

varié à travers les âges. Cependant elles ont su, sans rien perdre de leur adaptation aux conditions du milieu, mettre à profit les acquisitions du progrès en agriculture et en technique laitière.

Le problème qui se posait il y a plusieurs siècles aux Franches-Comtoises du versant ouest des Monts Jura était le même pour les Suisses du versant est; il était donc naturel que la solution soit la même.

C'est ainsi que, de nos jours encore, dans chaque village il se fabrique les fromages « Gruyère », si appréciés des gourmets.

Notons ici une nuance. Alors que, en Suisse, se maintient l'usage ancien du gruyère à ouvertures rares et peu développées (pois), le consommateur Français recherche de

préférence les fromages à ouvertures plus nombreuses et plus développées (cerise); la fabrication et l'affinage sont donc dirigés en conséquence.

Depuis quelques années, un Syndicat constitué pour la défense des gruyères fabriqués dans une région nettement délimitée, a obtenu le bénéfice de l'appellation d'origine « Gruyère de Comté » ou « Comté »; des normes spéciales ont été précisées qui sont impératives.

Si la fabrication traditionnelle du « gruyère » s'est maintenue dans l'ensemble du département du Jura; une évolution marquée s'est produite dans les départements voisins depuis le début du XX^e siècle.

La tendance du consommateur français à demander des fromages à grandes ouvertures a conduit à commencer en France la fabrication de l'Emmenthal. Il fut fait appel à des fromagers suisses qui, bien souvent, s'installèrent ensuite de façon définitive.

Leur nombre s'accrut, notamment au début de la guerre de 1914; il fallait pourvoir au remplacement des fromagers français mobilisés.

La fabrication de l'Emmenthal s'est beaucoup développée depuis dans le Doubs, la Haute-Saône, etc.

Autre évolution très importante à signaler dans l'industrie fromagère comtoise au cours des dernières décades : c'est la fabrication des fromages fondus pour tartines.

Ces petits fromages, très bien présentés, offrent aux détaillants et aux consommateurs des avantages appréciables et appréciés; d'où le succès qui se développe sans cesse.

La production annuelle française dépasse certes 16.000 tonnes; dont au moins 12.000 en Franche-Comté, plus particulièrement dans le Jura où se trouvent plusieurs usines très importantes dotées du matériel le plus moderne.

Nous ne saurions négliger de mentionner certaines spécialités fromagères de Franche-Comté, telles le « Bleu du Haut-Jura », le « Morbier » ainsi que la fameuse « Cancoillotte » chère aux anciens du Doubs et de la Haute-Saône.

