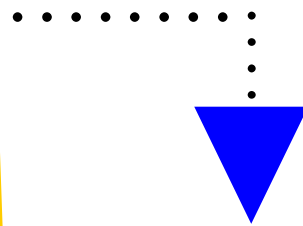


Saint-Pierre



Extrait du Bulletin Municipal 2003



Parution juillet 2004



Dossier : La Fruitière à Comté

Historique

Dans les années 1800, il existait souvent une fromagerie par quartier (Croix de Pierre, Bouvet, Paget, Gadiolet...).

Dans les années 1930, il restait seulement celle de la Croix de Pierre (maison Robez-Masson) et celle chez Gadiolet, dite "la grosse" (entrepôt plomberie).

C'est dans ces années, que monsieur Henri Verjus avec d'autres personnes se sont réunis pour faire un chalet dit "modèle", c'est alors qu'est né l'emplacement actuel de la fromagerie, le fromager de la Croix de Pierre y fut embauché. Mais cette



construction ne fit pas l'union de l'ensemble des paysans du village et il fallu quelques temps avant que les personnes livrant leur lait à "la

grosse" viennent eux aussi à la nouvelle fromagerie.

En même temps que la fromagerie fut construite la porcherie, permettant la vente du petit lait.

Près de 35 sociétaires venaient livrer leur lait, mais dans ces temps là chacun n'avait que quelques vaches. La traite de celles-ci était souvent effectuée par les femmes, les hommes étant occupés au travail du bois (débardage...).

La "coulée" s'effectuait le matin et le soir ; c'était pour chacun l'occasion de discuter sur la vie du village, un moment très important pour tous. On y venait avec les chiens attelés, quand il y avait trop de neige, c'était les chevaux qui permettaient le transport des "bouilles" de lait.

Chaque sociétaire, à tour de rôle, fournissait le bois permettant le chauffage du lait. Il bénéficiait alors des restes après la fabrication du fromage qui s'appelaient "la battue".

Le fromage était revendu aux villageois mais aussi grâce aux rouliers qui les transportaient dans de gros tonneaux et permettaient ainsi l'exportation des produits de la région.



Le comté, le beurre, la crème et le lait vendus à la Fromagerie sont réalisés et affinés sur place. La vente du beurre fabriqué à Saint-Pierre se fait essentiellement dans des magasins de grande distribution et dans des restaurants . Le morbier vendu n'est pas fabriqué à Saint-Pierre. Il est acheté à un "fournisseur" de la région de Saint-Claude.



La vente au Chalet :
Du lundi au samedi
de 10h30 à 11h45



Quelques travaux

Durant les années écoulées, des travaux ont été réalisés afin de mettre la fromagerie aux normes .

- **1961-1962** : Installation du chauffage moderne.
- **1985** : Achat et installation de nouvelles chaudières et de la presse tournante, celle-ci remplaçant les presses manuelles et le tirage à la toile.
- **Juillet 2001** : Travaux d'assainissement par station. Traitement des eaux blanches 111.200 € (730.000 F).
- **Mars 2004** : Suite à l'arrivée de nouveaux sociétaires et la vétusté de la presse tournante, des travaux ont été effectués. Changement des chaudières et du matériel de pressage. Coût des travaux : 182.939 € (1.200.000 F)
Les travaux extérieurs dans le cadre de la mise aux normes et de l'embellissement des fruitières (façade, cour, fenêtre, volets.) : 60.979 € (400.000 F).

LE PERSONNEL DE LA COOP et ses fonctions

Il est important de signaler que la fromagerie n'est pas un bâtiment communal. Elle appartient aux sociétaires qui la gèrent totalement.

Le Fromager :

Messieurs Carrez, Ciccognagni et Vincent (fin 1967 à fin 1981) ont précédé Monsieur Jeune qui occupe son poste depuis le 28 décembre 1981.



Monsieur Jeune -

Le métier de fromager est un travail prenant mais passionnant. La formation s'effectue dans une école de laiterie, il en

existe seulement 5 en France. L'apprentissage se fait aussi sur le terrain car le savoir faire est très important dans ce domaine. "La main du fromager", le doigté est essentiel dans la fabrication du Comté.

Le Président :

Il gère l'aspect administratif, ainsi que l'entretien de la fromagerie et de la porcherie.

Messieurs Henri Benier, Pierre Bouvet, Paul Bouvet, Maurice Benier et Gilbert Bauduret (le président actuel) se sont succédés à la présidence de la Coopérative.

Salariés de la fromagerie :

Trois personnes :

Monsieur Gérard Jeune : "maître" fromager

Monsieur Christophe Camelin : fromager

Madame Colette Jeune

Les Sociétaires :

Les sociétaires sont au nombre de 11, agriculteurs seuls, en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitations en Commun) ou en EARL (Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée). Chacun est partie prenante de l'activité au sein de la fromagerie et donne du temps pour l'épandage du lisier de la porcherie, le pesage des comtés et lors des mises aux normes ...

Saint-Pierre : Bouvet Dominique, Earl Les Croyets (Faivre), Gaec Benier, Gaec Des Grands Curtils (Grappe), Gaec Lonchamp, Jeunet Pierre (Exploitation située sur Chaux Du Dombief)

Chaux-du-Dombief : Pilloud Claude

La Chaumusse : Bailly Maître André, Gaec Bauduret

Fort-Du-Plasne : Earl De La Cheminee (Blondeau Nicolas)

Saint-Laurent : Earl Des Gys (Tartavel)

LE COMTE : Appellation d'ORIGINE CONTRÔLÉE

Le comté est une histoire de lait et de travail. Il faut pour bien faire, les vaches montbéliardes mais aussi les hommes -agriculteurs, fromagers et affineurs- qui de leurs traditions et savoir-faire donnent vie non pas "au" mais "aux" comtés.

L'éleveur connaît ses vaches, il veille à la bonne santé de son cheptel et contrôle régulièrement la qualité du lait de chaque vache par des prélèvements effectués 3 fois par mois par un laboratoire à Poligny.

Les vaches de race montbéliarde sont élevées sur le massif jurassien, pâturent librement l'été et sont nourries en hiver par des fourrages secs issus du terroir. Les aliments fermentés comme l'ensilage et les produits à base de farines et de graisses animales sont formellement interdits.

Le maître fromager accompagne pas à pas la transformation du lait en fromage, il est vigilant à la qualité des autres matières premières (présure, levain...). Il procède tous les jours et à tous les stades de la fabrication à des tests, des mesures et à des contrôles.

L'affineur élève ensuite les fromages. Chaque meule fait l'objet de soins comme le salage, les frottages et les retournements. Avant la commercialisation, il vérifie l'efficacité de toutes les précautions prises par le producteur et le fromager. Il procède au contrôle de la qualité du fromage sous différents aspects.

Chaque producteur, chaque fromager, chaque affineur s'engage au respect de l'ensemble des textes réglementaires dont notamment le cahier des charges de l'AOC en signant une déclaration d'aptitude.



La cave.

LE COMTE : Comment le fait-on ?

Le ramassage du lait :

Finis le temps de la "coulée", la modernisation a permis à chaque sociétaire d'avoir un tank à lait. Le ramassage est collectif grâce à un camion. Le lait refroidi est ramassé une fois par jour, le matin de bonne heure, dans chacune des exploitations.

Fabrication :

Pour faire un comté de 40 à 45 Kg, il faut environ 430 litres de lait. Mais ces chiffres dépendent aussi de la qualité du lait qui modifie les rendements.

Arrivé au chalet, le lait est placé dans des cuves chauffées à 32°C et mis en présure durant 30 minutes pour le faire "cailler".

A ce stade il ressemble à "un gros yaourt". Il est coupé en grain (gros comme des grains de maïs). Il est de nouveau chauffé à 55 °C.

Il est brassé pendant encore 40 minutes, avant d'être placé dans des moules, puis en sous-tirage (effectué par des pompes).

Le petit lait récupéré part directement à la porcherie, pour nourrir les cochons.

Les fromages sont pressés pendant 24 heures.

Cave :

Les fromages sont mis ensuite en cave pendant 40 jours. Mais 3 fois par semaine ils sont frottés, retournés et salés. Puis, ils partent en cave d'affinage pour 90 jours, ils seront alors entreposés à une température de 17-18°C.

Qualité :

Les fromages sont alors classés en fonction de leur qualité : goût, aspect....

A = bande verte,

B = bande marron,

C = pour fonte et fabrication de produits dérivés.

C'est ce classement qui permet de déterminer le prix du lait.



Cuve de 5 000 litres.



Sous-tirage



La fabrication du beurre.

Production annuelle à Saint-Pierre :

Lait : 2 600 000 litres Beurre : 20 à 25 tonnes
Comté : 240 Tonnes Crème : 40 tonnes

Vente mensuelle au chalet :

Comté : 15 meules Crème : 50 pots
Beurre : 100 Kg Lait : 20 - 30 litres
Morbier : 100 kg

A noter

« Le Comté en fête », le 10 octobre 2004 à Nancray

En étroite relation avec le CIGC* depuis plusieurs années grâce à la reconstruction en son sein en 2001 de la fromagerie du Hameau des Plans, le Musée des Maisons Comtoises de Nancray s'apprête à accueillir la grande fête de la filière Comté le 10 octobre prochain. Sous l'impulsion de MM. Vermot-Desroches et Martin, respectivement président du CIGC et président du Musée, et avec le concours de très nombreuses personnalités de l'univers du Comté, les préparatifs de cette fête qui lancera la « semaine du goût » en Franche-Comté ont déjà commencé depuis quelques mois déjà...

Extrait de « Nouvelles du Comté », N° 46, Printemps 2004

* CIGC = Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (Poligny)