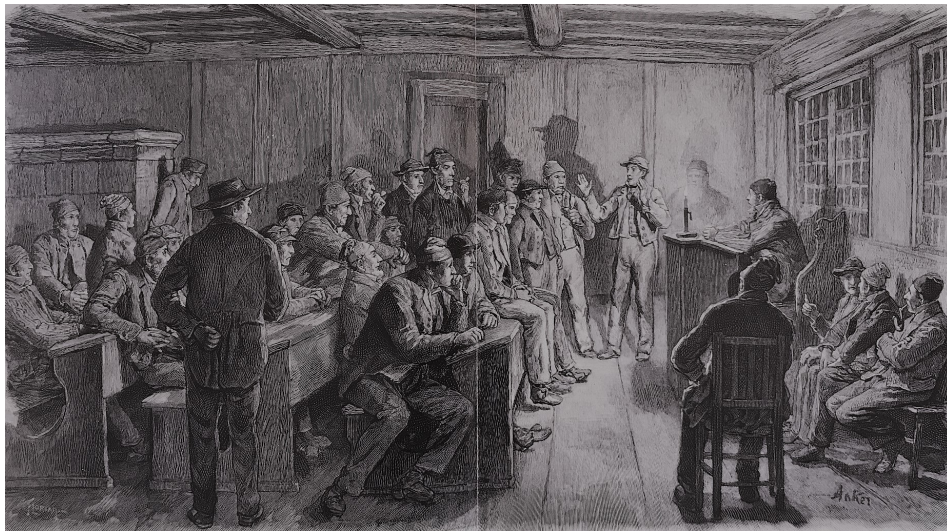


Le bien commun des paysans

Enfance et développement des sociétés de fromagerie dans le canton de Fribourg, 1850-1914



Albert Anker, *L'assemblée de commune*, Illustration pour « La fromagerie de Bêtenval » de Jeremias Gotthelf, Neuchâtel, 1904, p.8-9.

Thèse présentée à la Faculté des Lettres et Sciences humaines
Institut d'histoire, Université de Neuchâtel
Pour l'obtention du grade de docteur en sciences humaines
par

Anne Philipona

Jury :

Directeur de Thèse :

M. Laurent Tissot, professeur émérite, Université de Neuchâtel

Rapporteurs :

M. Éric Alary, professeur de Chaire supérieure en classes préparatoires littéraires aux grandes écoles, Tours

M. Jérémie Forney, professeur assistant, Université de Neuchâtel

M. Peter Moser, chercheur associé à l'Institut d'histoire, Université de Berne

M. Francis Python, professeur émérite, Université de Fribourg

Mme Anne de Steiger, historienne indépendante, Autafond

Soutenue le 4 décembre 2020

Université de Neuchâtel

2020

IMPRIMATUR

La Faculté des lettres et sciences humaines de l'Université de Neuchâtel, sur les rapports de M. Laurent Tissot, directeur de thèse, professeur émérite, Université de Neuchâtel ; M. Eric Alary, professeur de Chaire supérieure en classes préparatoires littéraires aux grandes écoles, Tours ; Mme Anne de Steiger, historienne indépendante, Autafond ; M. Jérémie Forney, professeur assistant, Université de Neuchâtel ; M. Peter Moser, chercheur associé, Institut d'histoire, Université de Berne ; M. Francis Python, professeur émérite, Université de Fribourg autorise l'impression de la thèse présentée par Mme Anne Philipona en laissant à l'autrice la responsabilité des opinions énoncées.

P.O.



Neuchâtel, le 4 décembre 2020

Le doyen
Pierre Alain Mariaux

Mots clés en français : XIX^e siècle, paysans, fromagers, agriculture, production laitière, organisation en commun, société de fromagerie, adaptation économique

English keywords : XIXth century, farmers, cheese-makers, cheese dairies, agriculture, milk production, grouped organisation/cooperatives, cheese-maker's cooperative, adjustment to the economic situation

Résumé en français :

La fabrication du fromage est attestée dans le canton de Fribourg depuis le XV^e siècle. Elle se faisait alors uniquement sur les alpages durant la belle saison. Dès la fin du XVIII^e siècle et surtout la première moitié du XIX^e siècle, grâce à l'amélioration des méthodes de travail et à l'apparition de nouvelles espèces herbagères, les paysans peuvent garder leurs vaches en plaine. Ils s'organisent alors en association et ouvrent dans les villages des fromageries pour mettre en commun leur lait afin de fabriquer un fromage gras, le seul qui s'exporte et qui a donc une valeur marchande. Ces associations, appelées sociétés de fruiterie ou sociétés de fromagerie, sont des coopératives dont le fonctionnement économique reste proche du troc. Les paysans livrent tous les jours leur lait à la fromagerie et sont, à tour de rôle selon la quantité de lait qu'ils ont apporté, propriétaires du fromage fabriqué ce jour-là, ainsi que des sous-produits : crème, sérac, beurre et petit-lait. En échange, celui qui a le tour nourrit le fromager et apporte le bois pour chauffer le lait afin de fabriquer le fromage. Celui-ci, soigné à la fromagerie, est vendu en hiver à un marchand. Les paysans touchent alors le montant du produit de la vente, après que l'on a retenu une taxe permettant de payer le fromager, la location de la fromagerie ou l'intérêt de l'emprunt que la société a fait pour acheter ou construire le bâtiment, ainsi que les frais de fabrication, comme l'achat de sel servant à soigner les fromages.

Cette organisation en commun se fait de manière démocratique – chaque paysan a une voix dans l'assemblée des sociétaires – et fonctionne en gestion collective. Cette assemblée décide de la marche de la fromagerie. Elle nomme la commission qui gère la société, décide de l'engagement du fromager et du salaire qu'on lui versera, de la période où l'on fabriquera du fromage gras, de la vente du fromage (à quel marchand et à quel prix). Elle approuve le règlement et les statuts de la société et les modifications que l'on y apporte. Elle est également un organe de sanction et punit ceux qui ne respectent pas le règlement. L'assemblée des sociétaires met en place des règles pour que le pouvoir et la gestion de la société ne soient pas entre les mains de quelques personnes ou quelques familles influentes, comme un *tour* des membres au sein du comité ou une limitation de leur présence dans le comité à une année ou deux. Ces règles sont propres à chaque société.

Dès les années 1880, les sociétés de fruiterie se transforment en sociétés de laiterie, c'est-à-dire que les paysans vendent leur lait à un laitier qui gère la fromagerie. L'assemblée des sociétaires perd ainsi une partie de ses compétences. Elle reste néanmoins un lieu d'échanges et de décisions. Chaque automne, elle met en vente son lait pour l'année suivante et choisit

le laitier à qui elle loue la fromagerie dont elle reste propriétaire. Le laitier paye le lait tous les trois mois, ce qui permet aux agriculteurs d'avoir plus souvent de l'argent disponible.

Ces changements s'accompagnent d'une modernisation des fromageries. On passe de la fromagerie noire à la fromagerie blanche : les premières ressemblaient encore à des chalets d'alpage au sol de terre battue, elles étaient noircies par la fumée. Les fromageries de la fin du XIX^e siècle sont blanchies à la chaux, ont l'eau courante, des catelles (carreaux de faïence) sur leurs murs et des foyers fermés sous la chaudière.

Cette modernisation est encouragée par la Station laitière, fondée en 1888 par l'État de Fribourg. Cette institution incarne une dualité entre économie privée et économie soutenue par l'État. Elle est créée dans un contexte de marasme économique, comme disent les contemporains. Financée par l'État de Fribourg, elle reçoit des subventions de la Confédération. La Station laitière se compose d'une école de fromagerie, d'un laboratoire d'analyse chimique, d'une exposition d'objets en lien avec l'industrie laitière ; elle édite un journal, *La Chronique d'industrie laitière*. Elle organise des inspections de fromageries, district par district, dans le but d'encourager leur modernisation. Elle cherche de nouveaux débouchés pour le gruyère, encourage la fabrication de fromages appelés de dessert ou de fantaisie – brie, camembert, roquefort – et dépose une marque pour protéger « les vrais gruyères » des contrefaçons jurassiennes et savoyardes. Elle organise, dès 1891, des cours d'hiver pour les agriculteurs. Tout cela sous l'impulsion de son dynamique directeur, Emmanuel de Vevey, qui publie également une dizaine de manuels consacrés à l'enseignement laitier et agricole.

Dans ces mêmes années, le commerce du gruyère souffre d'une concurrence toujours plus vive de l'emmental, surtout en France. Un autre débouché pour le lait apparaît alors sur les marchés : des industries – condenseries et chocolateries – viennent s'installer dans le canton de Fribourg ou sur son pourtour. Elles sont acheteuses de lait et ont pour interlocuteurs les sociétés de laiterie. La décision de vendre le lait à une usine au lieu de fabriquer du fromage leur appartient donc. Celles qui décident de se lier à une industrie perdent alors leur outil de fabrication, ce qui les met à la merci de l'industrie. En effet, tant que celle-ci est florissante, le lait rapporte plus qu'avec la fabrication du fromage. Mais, lorsque des difficultés économiques se feront sentir et que les fabriques vont baisser les prix, les sociétés de laiterie n'auront pas d'autres choix que d'accepter leurs conditions.

Les aides apportées par la Station laitière ne concernent que les sociétés qui fabriquent du fromage, car on estime qu'il n'est pas du devoir de l'État de soutenir les industries. Par contre, lorsqu'on subventionne les fromageries, on aide les sociétés de laiterie et donc les paysans, ce qui participe au bien commun. L'économie laitière dans les campagnes fribourgeoises est donc basée sur la mise en commun d'un bien, le lait – d'où le titre de cette étude – et sur sa gestion collective par les membres de la Société des paysans producteurs de lait, qui doivent trouver un terrain d'entente pour faire fonctionner leur fromagerie. Sans quoi la majorité des paysans, qui ne possèdent qu'une ou deux vaches, ne pourraient subsister. Il faut environ 400 kilos de lait pour fabriquer un gruyère, et au tournant du XX^e siècle, une vache ne produit encore, en moyenne, que 6 à 7 litres par jour.

English summary

Cheese-making has been recognised and certified in the canton of Fribourg since the XVth century. At that time it only took place in the Alpine pastures during the summer season. Ever since the end of the XVIIIth century and, more importantly during the first half of the XIXth century, thanks to improvements in cheese processing methods and the development of new species of grasses, farmers have been able to keep their cattle in the lowlands. At this point, they began to work together and open cheese-dairies in the villages where they could pool their milk production in order to make a better quality, more fatty cheese which was the most appreciated for export and, hence, of higher commercial value. These producer associations, called cheese-making cooperatives or « sociétés de fruiterie », (meaning storage and processing centres) were associations which, from an economic point of view, worked on a system similar to bartering. Farmers delivered their milk daily to the cheese-dairies and became, in turns, owners of the wheel of cheese produced that day as per the quantity of milk delivered. The same applied to the production of cream, butter, whey-cheese, and the whey itself. In exchange, the farmer was required to feed the cheese-maker and supply the wood necessary for heating the milk and making the cheese. The cheese wheel was duly processed and cured at the cheese-dairy and sold to a cheese-merchant during the winter season. After deduction of the cheese-maker's overheads, such as his salary, participation in the rent of the cheese-dairy or the interest on the loan made to build the dairy, as well as other necessary expenses like the purchase of salt for processing the cheeses, the farmers receive their share of the sale.

This way of working together was carried out very democratically – each farmer held an individual vote at the annual shareholders general meeting – and was able to participate in the management of the cooperative. It was at the annual shareholders meeting that decisions on the running of the cheese-dairy were made. The shareholders appointed a committee which managed the cooperative, chose and hired the cheese-maker, negotiated his salary, decided on the time span for the production of the special cheese for export, decided on the conditions of the sale of the wheels of cheese (which agent and price of sale), approved the articles and by-laws of the cooperative as well as any amendments that needed to be made. The committee was also empowered to enforce discipline and punish anyone who broke the rules.

The annual shareholders general meeting set up rules to ensure that the governing and the management of the cooperative were not restricted to certain people or influential families. These rules were specific to each different cooperative and included a rotation of members on the committee or even exclusion from the committee for a year or two.

In the 1880's, the cheese-maker's cooperatives became cheese-dairy cooperatives. This development meant that the farmers sold their milk to the cheese-maker who, in turn, managed the cheese dairy himself. It also meant that the shareholders had less decisional power at their annual general meeting. However, the meeting still retained its role as a discussion platform and the power to make certain decisions. Every autumn, the shareholders

agreed on the price of sale for their milk for the following year and chose the cheese-maker to whom they would rent the dairy. They retained the ownership of the dairy itself. The cheese-maker was required to pay the milk to the farmers every three months so that they had money available on a more regular basis.

These changes led to the modernisation of the cheese-dairies. The “black” cheese-dairy gave way to the “white” cheese-dairy. It must be remembered that the first village dairies looked very much like the chalets on the Alpine pastures where the first cheese wheels were made. They were blackened by the smoke from the open fireplaces and had earthen floors.

The XIXth century cheese dairies were white-washed, had running water, tiles on the wall and closed fireplaces under the cauldron.

The modernisation process was encouraged by the Dairy Institute, founded in 1888 by the State of Fribourg. This institution embodies the dualism between the private sector and state supported sectors. It was created in a period when the economy was on a downslide, as people said at the time. It was financed by the State of Fribourg and also received funding from the Federal Government. The Dairy Institute included a school for cheese-makers, a laboratory for chemical analysis, an exhibition of items linked to the dairy industry and edited a newspaper called the Chronical of the Dairy Industry. It organised inspections of dairies in the different districts of the canton with a view to motivating modernisation. It researched new outlets for Gruyère cheese and stimulated the production of different cheeses known as « desert or special cheeses » like brie, camembert or Roquefort. It also registered a trademark to protect « authentic Gruyère cheeses » from the counterfeit cheeses made in the Jura or Savoy. In 1891, the institute launched lesson sessions for farmers during the winter. All these novel developments were instigated by Emmanuel de Vevey, the dynamic president of the institute. Mr. de Vevey also published a number of textbooks on teaching dairy production and agricultural methods.

During this period, the marketing of « Gruyère cheese » was undergoing stiff competition from « Emmental cheese », particularly for trading in France. Just then, a new outlet came onto the scene : new industries producing condensed milk and chocolate started up in and around the canton of Fribourg. They bought milk from the cheese-maker's cooperatives. These cooperatives were free to decide whether to sell their milk to a factory or to continue making cheese. The cooperatives who decided to sell their milk to the new factories stood to lose their right to produce cheese and, as a result, were dependent on their sales to the new industries. As long as the industries flourished, the profits of the milk sales were higher than if they continued to produce cheese. On the other hand, if the industries ran into financial problems and decided to pay less for the milk, the dairy cooperatives were bound to accept their conditions.

The financial support granted to the cheese-makers cooperatives by the Dairy Institute was only granted to those who produced cheese because the State did not consider it their duty to support private industry. On the other hand, when cheese-making dairies are subsidized, the cheese-dairy cooperatives benefit too. This, in turn, helps the farmers and, ultimately contributes to the common welfare.

Hence, the dairy economy in the rural areas of Fribourg is based on the pooling of a common asset : milk coupled with the cooperative management provided by the shareholders of the cheese-making cooperatives who have to come to an agreement to manage their cheese-making dairies successfully.

The majority of these farmers are small farm-holders who only have a couple of cows and who could not survive without the money generated by the sale of their cheeses, hence the title of this thesis : “Common Agricultural Assets”.

Table de matières

Table de matières	11
Remerciements.....	17
Abréviations et sigles.....	18
Introduction générale.....	19
Le cadre de la recherche.....	21
Le lait au cœur de cette étude	23
Ni biens privés ni biens publics, la société de fromagerie entre-t-elle dans la catégorie des biens communs ?	26
Deux parties distinctes : le temps des fruiteries et le temps des laiteries.....	28
Quelques données sur le canton de Fribourg.....	30
Les sources	33
Les archives des sociétés de fromagerie	33
Les sources étatiques et les journaux.....	34
Première partie: Le temps des fruiteries	
1. L'organisation en fruiterie	38
1.1 La fruiterie : une organisation peu étudiée	38
1.2 Un modèle proche du modèle fribourgeois : la fruitière franc-comtoise	40
Les fruitières franc-comtoises	40
Modèle idéalisé ou vision archaïque ?	42
1.3 Les premières fromageries dans les cantons voisins de Berne et de Vaud	44
2. Les premières fruiteries fribourgeoises.....	47
2.1 Les conditions de l'organisation des fruiteries.....	47
Première moitié du XIX ^e siècle : difficultés économiques et déclin de l'alpiculture.....	47
Une situation qui inquiète les élites	49
Les premières fruiteries	51
L'organisation des premières fruiteries	54
2.2 Les fruiteries au milieu du XIX ^e siècle.....	58
État des lieux des fruiteries.....	58
Les statuts et règlements lacunaires.....	61
Des procès qui altèrent les relations entre villageois.....	63
Contrôle des statuts et règlements par l'État.....	66
Approbation des statuts par le Conseil d'État.....	69
3. La société de fromagerie, facteur de composition sociale.....	75
3.1 La place de la société de fromagerie dans le village	75
3.2 Buts et finalité des statuts de la société de fromagerie	78
3.3 Être membre de la société de fromagerie	79

3.4	Adapter la gouvernance	84
	L'assemblée des sociétaires : l'organe de décisions	85
	La commission : organe de gestion de la société	87
	Le secrétaire-comptable, un poste clé	91
	Des gouverneurs choisis parmi les riches paysans ?	92
3.5	Tenir des comptes	94
	Une comptabilité difficile dans le système au tour	94
	Recettes et dépenses : les comptes analysés	95
3.6	Contrôler la qualité du lait	97
	Le lait « franc et loyal »	97
	Tout le lait à la fromagerie... sauf celui de chèvre	99
	Contrôle à l'éprouvette : un moyen de découvrir les fraudes	100
	Une sanction sévère pour les « mouilleurs de lait »	103
3.7	Transformer le lait	105
	La fabrication de fromage dans les statuts et règlements	105
	Les produits dérivés : beurre, crème, sérac et petit-lait	106
3.8	Construire, louer ou rénover la fromagerie	109
	Financer et entretenir le bâtiment	109
	Construire et rénover le bâtiment	111
3.9	Vendre le fromage	113
	Marchands et maisons de commerce	113
	Modalités et prix	117
	Les produits dérivés dans la balance commerciale	124
4.	Le fruitier, un savoir-faire indispensable	128
4.1	Un personnage à part	128
4.2	Le choix d'un bon fruitier	131
4.3	L'engagement du fruitier	134
	L'exemple de Vuisternens-en-Ogoz	134
	Le salaire du fruitier	136
4.4	Quelques tentatives d'amélioration de la formation des fruitiers	138
	Un métier à redéfinir	138
	Les propositions de la Société fribourgeoise d'agriculture	139
	Une tentative privée soutenue par l'État : la laiterie modèle de Vuadens	140
	Synthèse de la première partie : le temps des fruiteries	144
	Deuxième partie: Le temps des laiteries	
5.	Le changement d'organisation des sociétés de fromagerie	149
5.1	Un changement d'échelle	149

5.2	Le contexte économique des années 1880	151
	Une qualité du fromage en baisse	152
	Le gruyère de rayon ou gruyère bouilli	154
	De l'emmental à Fribourg	155
5.3	Une intervention concrète de l'État : la Station laitière de Pérolles.....	158
	La création de la Station laitière	158
	Emmanuel de Vevey : un directeur entrepreneur et inventeur	159
5.4	Débat autour de l'inscription au Registre du commerce.....	162
6.	L'organisation en laiterie.....	166
6.1	Quand le fruitier devient le laitier	166
	Fruiterie ou laiterie dans les statuts	166
	La décision de changer d'organisation.....	168
6.2	Le fonctionnement de la société de laiterie.....	171
	Une organisation démocratique.....	171
	La fin du tournus pour le président et les membres du comité	171
	La société de Bulle : exemple d'une petite ville.....	173
6.3	Vendre le lait à une usine	176
	De nombreuses usines dans et autour de Fribourg.....	176
	Un débouché bienvenu pour le lait.....	177
6.4	Une perte d'indépendance pour les paysans.....	180
	Cousset : un exemple de dépendance	180
	Vendre à l'industrie ou fabriquer : une pesée d'intérêt pour les sociétés de laiterie	182
	L'emprise des industries sur le marché du lait.....	184
7.	Les laitiers : des entrepreneurs au village.....	187
7.1	Le statut du laitier	187
7.2	Formation et origines des laitiers.....	189
7.3	La valse des laitiers.....	193
	L'engagement du laitier à Billens.....	193
	L'engagement du laitier à Belfaux.....	195
	Vendre son lait plus cher ou acheter le lait plus bas.....	198
7.4	Un engagement financier important pour le laitier	199
	La caution, condition indispensable pour l'engagement du laitier.....	199
	Des faillites problématiques	202
	Forces et faiblesses du système en laiterie	204
8.	La modernisation des équipements.....	207
8.1	Les inspections de la Station laitière : une incitation à moderniser les installations	
	207	

Des inspections d'abord volontaires	207
Des concours obligatoires	209
8.2 De la laiterie noire à la laiterie blanche.....	212
Installer l'eau courante : premier pas vers une laiterie plus moderne	212
Recherche d'eau à Prez-vers-Noréaz et à Hennens.....	214
Catelles, dalles et blanchissement : de nombreuses améliorations conseillées.....	216
L'arrivée de la force électrique.....	217
Les laiteries à vapeur	219
8.3 Un financement difficile pour moderniser la production de fromage.....	221
Des dépenses élevées pour la société de laiterie	221
Un système de corvées toujours important.....	223
Les tentatives de la Station laitière pour augmenter les subventions	224
8.4 Les nouvelles constructions du début du XX^e siècle	226
Une décision financière importante	226
Construction à Hennens.....	228
Construire ou rénover à Villaranon.....	229
La construction de la porcherie	231
Des constructions de fromagerie prestigieuses	233
Le local de coulage	236
Quelques considérations sur cette modernisation	239
9. La structuration du monde laitier	241
9.1 Le contexte de la création des organisations agricoles	241
9.2 Les fédérations laitières, premier maillon d'une organisation professionnelle.....	243
La création de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise.....	243
La décision de se fédérer prise en assemblée	245
Une fédération fribourgeoise qui attendra encore	246
9.3 Les associations de fromagers	249
Une société des fromagers fribourgeoise, puis gruérienne	249
Une éphémère société des laitiers	250
9.4 La Société fribourgeoise d'industrie laitière.....	251
9.5 Coopératives pour la vente de fromage	253
Une marque protégée et un entrepôt	253
La Société coopérative pour la vente du fromage de Gruyère	254
9.6 Un réseau associatif divers	255
Conclusion	258
Les laiteries font chanter les hommes à l'auberge.....	258
Ni public ni privé : la place des coopératives d'agriculteurs dans le tissu économique.....	261

Un univers très masculin	265
Des biens communs à l'aube de l'industrialisation	267
Bibliographie	270
Sources.....	270
Fonds privés	270
Fonds publics	271
Sources imprimées	273
Littérature secondaire.....	278
Annexes	290
Annexe 1, Les archives des sociétés de fromagerie consultées pour cette recherche.	290
Annexe 2, Liste des particuliers qui ont coulé leur lait à la fruiterie, 1851.	294
Annexe 3, Liste des particuliers qui ont coulé à la fruiterie de Siviriez, 1870.....	295
Annexe 4, Membres de la Société de laiterie d'Hennens, 1888.	297
Annexe 5, Membres de la Société de fromagerie de Billens, 1869.....	298
Annexe 6, Sociétaires propriétaires de la fromagerie de Mézières, 1869.	299
Annexe 7, Liste des gouverneurs/présidents de la Société de fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz, 1850-1914.	300
Annexe 8, Commission de la Société de fromagerie de Mézières, 1861-1880.	302
Annexe 9, Présidents et secrétaires de la société de fromagerie de Billens, 1868-1918.....	303
Annexe 10, Comptes de la fruiterie de Billens pour 1872. Dépenses, recettes	305
Annexe 11, Prix moyen de vente du fromage gras dans les fromageries fribourgeoises, 1850-1874.	307
Annexe 12, Prix de vente du fromage par les sociétés de Vuisternens-en-Ogoz, Billens, et Siviriez, 1850-1892	308
Annexe 13, Prix de vente du lait par les sociétés de Billens, Cousset, Hennens, Mézières, Rossens, Siviriez, Villaranon, Vuisternens-en-Ogoz et Belfaux, 1880-1917.....	309
Annexe 14, Salaire des fruitiers, Billens, Mézières, Siviriez et Vuisternens-en-Ogoz, 1850-1890. 310	
Annexe 15, Fabrication de fromage gras, mi-gras et maigre dans les fromageries fribourgeoises, 1875-1887.....	311
Annexe 16, Membres de la commission de la société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, 1889-1922. 312	
Annexe 17, Élèves de la Station laitière de Pérolles, 1888-1914.....	313
Annexe 18, Liste des apprentis fromagers, 1890-1914.....	318
Annexe 19 : Conditions de vente du lait émises par la Société de laiterie de Mézières.	319
Annexe 20, Liste des établissements participant à la première inspection des fromageries et laiteries organisée par la Station laitière de Pérolles, 1888	320
Annexe 21, Apport de lait des sociétés de laiterie de la Glâne, de la Sarine, de la Broye, de la Veveyse et du Lac, 1905-1909.	321

Annexe 22, Vente de lait par laiterie, 1909, canton de Fribourg.....	324
Annexe 23, Sociétaires de la Société de laiterie de Belfaux, 1909.....	330
Annexe 24, État des sociétés de laiterie de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise avec le nombre de membres, 1906-1920.....	332
Glossaire.....	333

Remerciements

J'ai tant reçu lors de l'élaboration de cette thèse qu'il serait impossible d'énumérer toutes les personnes que j'ai côtoyées, avec qui j'ai échangé et partagé mes trouvailles et mes découvertes. La thèse s'écrit seule, mais non de manière solitaire, et c'est grâce aux gens qui m'entourent, aux paysans qui m'ont fait confiance en me prêtant les archives des sociétés de laiterie, aux rencontres faites au gré d'un passage aux archives, dans une bibliothèque, dans une fromagerie... qu'elle a progressé. Ils sont nombreux les amis, les collègues, historiens ou non, à qui j'ai pu parler de mes recherches et ainsi formuler mon propos pour le rendre plus clair et plus fin. Qu'ils en soient toutes et tous remerciés.

J'ai eu le bonheur d'être entourée par des personnes magnifiques dans le cadre du Projet Lait lancé par la Société d'histoire du canton de Fribourg. Je dois citer Jean Steinauer, l'ami précieux, toujours disponible et éclairant, Francis Python, mon professeur de toujours, d'un grand soutien dans les moments de doute et Patrice Borcard à l'enthousiasme communicatif. Je tiens aussi à remercier le professeur Laurent Tissot qui a accepté mon projet de thèse et dont le suivi a toujours été valorisant et encourageant.

J'ai une pensée particulière pour mon père, Jean-Nicolas Philipona, à qui je dédie cette recherche. Paysan engagé, il a été pour moi un interlocuteur privilégié pour des échanges presque quotidiens lorsque je m'arrêtais à la ferme familiale au retour des archives. Sa vie s'est arrêtée brusquement une fin d'après-midi d'été et sa présence me manque.

Enfin, mes enfants, Pierre-Louis, Jeanne et Sophie, qui ont supporté avec patience leur maman cachée dans ses dossiers et dans ses pensées si souvent tournées vers sa thèse. Et Blaise, simplement à mes côtés.

Abréviations et sigles

AEF : Archives de l'État de Fribourg

AF : Annales fribourgeoises

AG : Assemblée générale

AOC : appellation d'origine contrôlée (est devenue AOP)

AOP : appellation d'origine protégée

CA : Conseil d'administration

DHS : Dictionnaire historique de la Suisse

FSFL : Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie

IAG : Institut agricole de l'État de Fribourg (Grangeneuve)

NEF : Nouvelles Étrennes fribourgeoises

PV : Procès-verbaux

TF : Tribunal fédéral

UCPL : Union centrale des producteurs de lait

UPF : Union des paysans fribourgeois

USF : Union suisse du commerce du fromage (aussi appelée communément *Käseunion*)

USP : Union suisse des paysans

Introduction générale

Le canton de Fribourg produit du lait et cela depuis fort longtemps. Mais si le dire semble une évidence, l'histoire laitière du canton de Fribourg est une histoire complexe, qui n'a pas suivi un long fleuve tranquille, mais plutôt un chemin semblable aux méandres bordés de falaises de la Sarine, la rivière qui traverse le territoire fribourgeois. La région de la Gruyère a été un centre de production fromagère important dès le XVII^e siècle et a donné son nom au gruyère, un fromage à la renommée internationale.

Venir d'une région qui a donné son nom à un fromage prédispose certainement à un attachement fort à une culture pastorale et culinaire. Les Fribourgeois l'ont bien compris, eux qui ont valorisé cette culture, l'ont représentée, l'ont glorifiée. Dès la deuxième moitié du XIX^e siècle, le passé agricole a été réinvesti pour servir à la mise en scène d'un passé idéalisé. La figure de l'armailli est la plus emblématique à ce titre. L'armailli, c'est le vacher qui passe la saison estivale à l'alpage. Il n'y est pas seul : une petite communauté, uniquement masculine, y passe les mois de mai à début octobre¹. Ce mode de vie a engendré tout un mythe d'inspiration rousseauiste de l'homme proche de la nature et non perverti par la société industrielle. Il s'est épanoui principalement au travers des chants et des spectacles. Le répertoire de Joseph Bovet² en est un exemple. Parmi ses chants les plus fameux, *Le vieux chalet*, *Les Armaillis de la Gruyère*, *La Prière du pâtre*, *Paysan que ton chant s'élève* et bien d'autres célèbrent le monde rural. L'habillement traditionnel de l'armailli, le *bredzon*, est alors codifié pour qu'il devienne le costume folklorique de la Gruyère et d'une partie du canton de Fribourg et l'on crée un costume rural pour les femmes, le *dzaquillon*³, pour représenter ce mode de vie.

L'intérêt qu'ont porté au monde paysan et au canton de Fribourg les folkloristes de la fin du XIX^e siècle et de la première moitié du XX^e n'a fait qu'accentuer l'idée que le monde agricole était le dernier bastion d'un monde en train de disparaître, d'un monde qui n'avait pas ou peu évolué, tout en stigmatisant un monde ancien qui n'avait pas accès à la modernité.

Cette mise en valeur d'une société traditionnelle et immuable a été menée au niveau suisse. Les actions menées par la Société Suisse des Traditions Populaires, fondée en 1896, en sont

¹ Formée de quatre ou cinq personnes jusqu'à une dizaine selon la grandeur des alpages, elle est composée du *fretchi*, l'armailli-fromager, du *vuarda vatsè*, qui s'occupe des vaches, du *barlatè*, qui transporte les fromages jusqu'au saloir ou dans les caves du village et qui est souvent le seul lien extérieur et de plusieurs *bouébos*, les garçons du chalet. (BUCHS Denis, « Une culture de l'objet, de la fonction à la célébration », in *Cahiers du Musée gruérien*, Bulle 1999, p. 70)

² Joseph Bovet a été un des chantres du canton de Fribourg. Ordonné prêtre en 1905, il est dès 1908 professeur de chant à l'école normale des instituteurs. Il a composé de nombreuses œuvres (plus de 2000), dont la moitié sont religieuses. Les œuvres profanes célèbrent la patrie et le monde paysan, idéalisé et lié au passé. Point de modernité dans le travail des paysans évoqué dans les chants de l'abbé Bovet. (BORCARD Patrice, *Joseph Bovet, 1879-1951 : itinéraire d'un abbé chantant*, Fribourg 1993)

³ PHILIPONA Anne, « L'invention du dzaquillon », in *Cahiers du Musée gruérien*, Bulle 2013, p. 73-83.

un exemple. Ses publications⁴ se penchent sur les coutumes du monde paysan pour en tirer l'essence d'un folklore suisse qui prend racine dans des temps anciens. La Ligue pour la conservation de la Suisse pittoresque, plus connue sous son nom allemand le *Vereinigung für Heimatschutz*, s'épanouit aussi dans ce contexte. Autre exemple, le village suisse à l'Exposition nationale de Genève en 1896, qui doit symboliser une Suisse idéalisée et unie. Le canton de Fribourg, et principalement la Gruyère, y est bien représenté, et d'ailleurs valorisé dans ses aspects traditionnels, mais où ce monde ainsi présenté échappe à la modernité⁵. Cette lecture de la société paysanne cache ses véritables structures et n'accorde aucune chance à déceler un dynamisme endogène.

Le mythe du montagnard suisse s'est encore renforcé durant l'entre-deux-guerres, dans un climat de montée des nationalismes en Europe et de défense nationale spirituelle. Il a participé à une construction identitaire qui a pris naissance dans la recherche de récits fondateurs de la Suisse et le besoin d'identité dans la construction de la Suisse moderne⁶. Pourtant, cette vie sur l'alpage, dans des chalets rustiques, avec une société qui est uniquement masculine jusqu'au milieu du XX^e siècle, n'avait pas que des côtés agréables, tant s'en faut. Le travail y était dur, la nourriture fruste et l'habitat n'avait aucun confort. Le contact avec le reste de la famille restée en plaine était quasi inexistant. Les garçons y allaient dès l'âge de 9 ou 10 ans, depuis le mois de mai, jusqu'au début du mois d'octobre, quittant l'école au printemps et accomplissant de multiples tâches autour du chalet.

Au-delà de cette représentation idéalisée se trouvent des hommes et des femmes qui ont vécu cette civilisation pastorale, sans qu'elle soit finalement bien connue. Elle ne s'arrête ni à la montagne ni à la vie alpestre qui ne concernent qu'une petite partie du monde agricole fribourgeois. Cette étude se propose donc d'aller au-delà des clichés et s'attache à montrer comment les paysans se sont organisés, dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, pour valoriser le lait, une de leurs seules richesses.

⁴ Les *Schweizerisches Archiv für Volkskunde/Archives suisses des traditions populaires* sont publiées pour la première fois en 1897, le bulletin. *Schweizer Volkskunde/Folklore suisse/Folcloro svizzero* depuis 1911.

⁵ RUDAZ Patrick, « Le Village suisse à l'Exposition nationale de Genève en 1896 », in *Cahiers du Musée gruérien*, Bulle 2009, p. 55-64.

⁶ BERTHOUD Gérald, CRETZAZ Bernard, PREISWERK Yvonne, « Races de bétail, modes d'élevage et identités régionales : la Vache : corps, symbole et décor » in *Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires*, 87, 1991, p. 189-190. WEISHAUPT Matthias, « Bauern : Hirten, « Bauern & Bürger » une Bauernsoldaten. Die Ideologische Vereinnahmung der mittelalterlichen Bauern in der nationalen Geschichtsschreibung der Schweiz », in TANNER Albert, HEAD-KÖNIG Anne-Lise (sld), *Die Bauern in der Geschichte der Schweiz. Les paysans dans l'histoire de la Suisse*, Zurich Chronos 1992, p. 23-39.

Le cadre de la recherche

La période choisie commence en 1848 et va jusqu'à la veille de la Première Guerre mondiale. Le milieu du XIX^e siècle coïncide politiquement avec la mise en place de l'État fédéral (1848), proposant ainsi une stabilité des institutions, même si elles sont encore en construction, après un demi-siècle de bouleversements politiques. Il faut ici rajouter une dimension politique spécifique à quelques cantons suisses : l'État fédéral se construit à la suite de la défaite militaire du Sonderbund. Les cantons catholiques conservateurs qui se sont unis pour former une alliance séparée, jugée contraire à la Diète fédérale, ont été vaincus par les troupes fédérales. Fribourg en faisait partie et se trouve donc dans le camp des perdants. Le canton se voit doté d'un gouvernement radical, formé d'une minorité ouverte au nouvel État, mais dont la légitimité est toute relative, puisqu'il est mis en place par les vainqueurs. Ce gouvernement tombe aux élections suivantes, en 1856. Le canton est donc à majorité catholique et conservatrice et s'oppose à la Suisse moderne dominée par les protestants et les radicaux. Économiquement, l'agriculture est devenue plus productive, avec diverses évolutions qui prennent corps dans la première moitié du XIX^e siècle, comme l'abandon progressif de la jachère, l'abolition du libre-parcours, le partage des communs et de vastes opérations de drainage des marais qui augmentent la surface agricole⁷. De plus, l'abandon des charges féodales, qui met plusieurs décennies à se concrétiser, donne une plus grande indépendance aux paysans, même s'il se fait au prix d'un endettement.

Autre raison de ce choix temporel : la période précédente a déjà été étudiée dans deux ouvrages de référence : *L'Histoire du gruyère en Gruyère du XVI^e au XX^e siècle* de Walter Bodmer et Roland Ruffieux⁸ et *Les campagnes fribourgeoises à l'âge des révolutions (1798-1856)* de François Walter⁹. Le premier s'attarde longuement sur l'économie fromagère sous l'Ancien Régime, lorsque la production du gruyère était uniquement faite à l'alpage et donc saisonnière. Les changements de la première moitié du XIX^e siècle y sont aussi développés, tandis que la seconde partie du XIX^e siècle et le XX^e siècle sont plutôt survolés et laissent ainsi le champ libre à des recherches plus denses. La thèse de François Walter sur les campagnes s'arrête en 1856 et permet ainsi d'investiguer d'autres horizons.

L'histoire laitière du canton de Fribourg a fait l'objet d'une recherche lancée en 2013 par la Société d'histoire du canton de Fribourg et son président d'alors, Patrice Borcard. Le questionnement de départ de ce projet de recherche était de « comprendre par quels canaux, avec quels effets, le lait a irrigué l'économie, la société et la culture fribourgeoise¹⁰ », de 1850 à nos jours. J'ai été mandatée pour effectuer cette recherche, ce qui m'a permis de toucher

⁷ WALTER François, *Les campagnes fribourgeoises à l'âge des révolutions : 1798-1856 : aspects économiques et sociaux*, Fribourg 1983, 519 p.

⁸ RUFFIEUX Roland, BODMER Walter, *Histoire du gruyère en Gruyère du XVI^e au XX^e siècle*, Fribourg 1972. Les chapitres I à VI avaient déjà paru dans deux articles distincts des *Annales fribourgeoises* en 1967 et en 1968. Seul le dernier chapitre (VII) est nouveau.

⁹ WALTER François, *Les campagnes...*, *op.cit.*

¹⁰ STEINAUER Jean, *Une histoire laitière de Fribourg, une histoire fribourgeoise du lait. Un projet de la Société d'histoire du canton de Fribourg*, 2013, non publié, p. 3.

un matériel de première main abondant¹¹. Si cette recherche a trouvé un écho parmi les entreprises et les organisations qui l'ont financée, c'est justement parce qu'aucun ouvrage de synthèse n'avait été publié jusqu'ici, alors que le lait a eu une importance primordiale dans l'économie du canton de Fribourg et a influencé largement ses habitants. Certes, de nombreuses monographies avaient déjà été publiées, généralement lors de commémorations ou d'anniversaires de la fondation d'associations qui structurent cette activité laitière¹² : sociétés de fromagerie ou de laiterie, fédérations laitières, sociétés coopératives de commercialisation... Ces brochures ou ouvrages, de qualité inégale, ont été précieux, car ils fournissent de nombreuses informations importantes sur ces associations, mais ne permettent pas une vue d'ensemble.

Ce projet a aussi permis de mettre en évidence un champ de recherche moins connu : l'organisation des fromageries de plaine. Les sociétés alpestres ont été longuement étudiées. Elles ont été un terrain d'études, principalement pour les ethnologues et les anthropologues. En Suisse romande, les travaux de Bernard Crettaz et d'Yvonne Preiswerk sur les communautés des Alpes valaisannes et vaudoises ont permis de mieux comprendre le fonctionnement de ces sociétés¹³ et ont motivé d'autres travaux. Les villages alpins ont fait l'objet de nombreuses recherches qui ont mis en évidence une organisation communautaire très forte, expliquée par l'éloignement des centres urbains et une économie quasi autarcique. Ce champ d'études a aussi été investi, depuis une dizaine d'années, par des équipes dynamiques du *Laboratorio di Storia delle Alpi* de l'Université de la Suisse italienne, du Centre régional d'études des populations alpines à Sembrancher (CREPA) et de la Société suisse d'histoire rurale. Leurs publications ont renouvelé l'historiographie autour de ce sujet¹⁴.

¹¹ Un livre sous forme de synthèse a été publié en 2017 : *Histoire du lait, de la montagne à la ville*. Sa périodisation va de 1850 à 2017. Si les recherches pour ce livre ont largement permis de construire le contexte historique et économique de ce travail, je n'ai pas approfondi le thème des fruiteries et des laiteries. Ma thèse se base sur de nouvelles sources, celles des sociétés de fromagerie et sur une problématique originale.

¹² Une liste des ouvrages commémoratifs se trouve dans la bibliographie dans un sous-chapitre les réunissant.

¹³ CRETZAZ Bernard, *Histoire et sociologie d'une vallée de haute montagne durant le 19^e siècle*, Genève 1979. PREIZWERK Yvonne, CRETZAZ Bernard (sld), *Le pays où les vaches sont reines*, Sierre 1986. Les deux auteurs, avec Gérald Berthoud, avaient lancé un projet de recherche sur la vache et la Gruyère, qui n'a pas abouti, mais qui a fait l'objet de diverses publications. (BERTHOUD Gérald, CRETZAZ Bernard, PREISWERK Yvonne, « Races de bétail, modes d'élevage et identités régionales : la Vache : corps, symbole et décor » in *Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires*, 87, 1991, p. 189-208, PREISWERK Yvonne, « La vache en Gruyère, note en cours de recherche », in *Images de la Suisse*, Berne 1989-1990, p. 115-126.) Voir aussi la recherche plus récente : CRETZAZ Bernard, CRETZAZ-STÜRZEL Elisabeth, *Une communauté dans les Alpes : la Société de Cuimey en Anniviers*, Zinal 2017.

¹⁴ LORENZETTI Luigi, DECORZANT Yann, HEAD-KÖNIG Anne-Lise (sldr), *Relire l'altitude, La terre et ses usages. Suisse et espaces avoisinants, Xlle-XXle siècles*, Neuchâtel 2019. HEAD-KÖNIG Anne-Lise, LORENZETTI Luigi, STUBER Martin, WUNDERLI Rahel, *Pâturages et forêts collectifs*, Zurich 2019.

Ce particularisme communautaire se développe également en plaine. C'est le cas dans le canton de Fribourg, où l'organisation en société de fromagerie se fait d'abord dans les localités du moyen pays, éloignées des alpages et qui développent un nouveau mode de fonctionnement au moment où les agriculteurs gardent leurs vaches en plaine durant la saison estivale et où celles-ci donnent assez de lait pour envisager de le mettre en valeur par la fabrication du fromage. Cette organisation n'est pas propre au canton de Fribourg, puisque les associations de producteurs de lait vont petit à petit structurer tout le paysage laitier suisse. On décompte déjà 1100 sociétés de fromagerie en Suisse en 1850 et 2785 en 1910¹⁵. Dès la Première Guerre mondiale, ces associations ont même un caractère obligatoire – les agriculteurs non fédérés touchent un prix du lait plus bas que les autres – et sont encadrées par une structure hiérarchique, le premier échelon étant la société de laiterie villageoise, puis vient la fédération laitière régionale et enfin l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL). Celle-là reçoit mandat par la Confédération d'organiser le ravitaillement laitier du pays durant le conflit mondial. Le propos ici est justement de s'arrêter à la veille de la Première Guerre mondiale, alors que ces associations n'ont pas de caractère obligatoire.

Les études sur l'histoire agricole suisse sont nombreuses et récentes. C'est un champ de recherches très dynamique, dont l'historien Peter Moser est le chef de file. Ses recherches permettent d'aborder l'évolution politique, économique et culturelle de l'agriculture en Suisse. Son ouvrage de référence pour quiconque touche à l'histoire laitière, *Du lait pour tous*¹⁶, écrit avec Beat Brodbeck, offre une vision précise de l'organisation structurelle, commerciale et politique touchant à l'économie laitière suisse. Peter Moser est aussi l'un des initiateurs des Archives de l'histoire rurale suisse qu'il dirige depuis sa création en 2002. Cette institution rend accessible, en les identifiant et en les classant, les archives d'organisations agricoles. Elle réunit autour d'elle une équipe dynamique qui publie de nombreuses recherches sur le sujet et a ainsi renouvelé son historiographie.

Le lait au cœur de cette étude

Le lait est au cœur de cette étude. Pas en tant qu'objet lui-même, mais qui en découle, comme source de l'organisation économique et sociale qui l'entoure. La société des producteurs de lait villageoise est le point de départ. Cette organisation a été nécessaire, voire indispensable, puisque seuls, les paysans ne pouvaient mettre en valeur leur lait : quelques vaches n'en donnent pas assez pour fabriquer un fromage qui se conserve assez longtemps pour qu'il soit exportable. Cette organisation communautaire ne peut réussir que si un certain nombre de conditions sont réunies. En analysant la manière dont les agriculteurs se sont organisés pour mettre en valeur leur lait, c'est-à-dire en société de fromagerie, nous pouvons montrer quel fut leur mode de fonctionnement et quelle part ils ont jouée dans l'évolution des structures tout au long de la deuxième moitié du XIX^e siècle et jusqu'à la veille de la Première Guerre

¹⁵ POPP Hans, *Le siècle de la révolution agricole*, Berne 2000, p. 18.

¹⁶ MOSER Peter, BRODBECK Beat, *Du lait pour tous. Portrait en images, documents et analyses de l'économie et de la politique laitières en Suisse au 20^e siècle*, Baden 2007.

mondiale. L'analyse se fait de bas en haut, en analysant le processus de structuration au niveau du village.

Cette démonstration veut questionner une affirmation, encore trop entendue, que le monde agricole est un monde figé et peu créatif. Elle est pertinente dans le cas du canton de Fribourg qui a longtemps eu, en Suisse romande en tout cas, la réputation d'un canton arriéré. Les économistes ont d'ailleurs longuement disserté sur le rattrapage économique de Fribourg dans les années 1960¹⁷, qui correspond à une prise de conscience des autorités¹⁸ qui vont favoriser le développement économique en attirant des entreprises sur le sol fribourgeois. Pour étayer cette affirmation du retard économique, ils se basent sur des statistiques, notamment sur la balance migratoire négative¹⁹, sur le revenu par habitant qui est alors un des plus faibles de Suisse²⁰ et sur l'importance du secteur primaire qui bien que passant de 41,4% en 1941 à 17,9 % en 1970 reste toujours largement au-dessus de la moyenne suisse (de 20,8% à 7,7 % durant la même période). Si ces chiffres ne sont pas à mettre en doute, cette théorie part du principe que le développement d'une région se définit par rapport à son développement industriel. Ce modèle, qui prend sa source avec la révolution industrielle, surtout dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, prédomine jusque dans les années 1980. Le progrès, synonyme d'accès à une société industrielle, est vu comme un but à atteindre. Et

¹⁷ Le professeur d'économie Gaston Gaudard (1933-2012) a été l'un des auteurs les plus prolifiques à ce sujet. De nombreuses publications et articles reprennent cette thématique. On en trouvera une longue bibliographie dans GAUDARD Gaston, « L'économie du canton de Fribourg entre la marginalisation et l'intégration (1848-1998) », in *Fribourg et l'État fédéral : intégration politique et sociale. 1848-1998*, Fribourg 1999, p. 245-261.

¹⁸ Conseiller d'État de 1946 à 1966, Paul Torche, qui reprend la direction de l'Intérieur, l'agriculture, l'industrie et le commerce en 1956, à la suite du décès de Maxime Quartenoud, est vu comme l'artisan du décollage économique de Fribourg. Il met en place la Commission fribourgeoise pour le développement économique (1965), qui devient ensuite l'Office de développement économique du canton de Fribourg (1972). DORAND Jean-Pierre, *Paul Torche (1912-1990). Un homme d'État porteur de modernité*, Fribourg 2019.

¹⁹ Entre 1848 et 1914, le canton de Fribourg avait une perte migratoire que l'on estime de l'ordre de la moitié de la hausse démographique. Le déficit démographique s'aggrave dans les années 1950 et 1960. Entre les deux recensements fédéraux de 1950 et 1960, la population du canton n'avait augmenté que de 499 personnes. L'augmentation de la population avait été absorbé par le déficit migratoire. Le gain migratoire devient positif dans la décennie suivante (1961-1970) (GAUDARD Gaston, « L'économie du canton de Fribourg... » *op.cit.*, p. 248-250, PIERART Anne, *De la tradition agricole à la stratégie industrielle, La politique de développement économique du canton de Fribourg durant les Trente Glorieuses, 1945-1971*, Fribourg 2005, p. 151).

²⁰ Pour 1960, le canton de Fribourg se classe au 22^{ème} rang sur 25 par rapport au revenu moyen par habitant. Seuls Uri, Obwald et Appenzell Rodhes extérieurs se classent derrière lui (Statistique historique de la Suisse, Q.19. Volkseinkommen pro Einwohner in Franken (laufend) 1890-2001 (ausgewählte Jahre) (*Wirtschaftsgeschichte der Schweiz im 20. Jahrhundert*), Online).

donc, par opposition, la société où l'agriculture prédomine ne peut être qu'une société qui n'a pas évolué et qui est donc en retard²¹.

L'historien Laurent Tissot dans son article « Pourquoi changer les nations agricoles en nations industrielles ?²² » remet en question ce retard économique du canton de Fribourg. Non pas en ce qui concerne des statistiques et des chiffres qui montrent bien que Fribourg n'a qu'un faible développement industriel, mais sur la perception que l'on a de ce retard. Il montre que l'on peut interpréter différemment la trajectoire du canton de Fribourg. Elle peut se comprendre « comme la volonté des élites fribourgeoises de lier leur canton à un modèle de développement particulier, basé sur une agriculture de moyenne propriété, garante d'une vision politique, tout en étant ouverte à la science et soutenue par l'État²³ ». C'est un modèle plutôt dynamique dans un premier temps, mais qui va se figer dans l'entre-deux-guerres, au moment où il devient teinté idéologiquement d'antisocialisme et d'anticommunisme. Il se perd dans un conservatisme clérical et un antimodernisme accentués par la situation économique catastrophique de la période qui laisse peu de place à un dynamisme pour moderniser l'agriculture. Cet aspect politique et idéologique n'est pas à négliger dans un canton où les forces conservatrices et catholiques dominent la vie politique jusque dans les années 1960. Même si ces forces ne sont pas uniformes et évoluent, le modèle politique domine, à l'exception de la parenthèse radicale (1848-1856). Il y a donc un champ à explorer qui est la période s'arrêtant à la Première Guerre mondiale, où les tentatives d'encouragements à la modernisation de l'agriculture viennent aussi de l'État.

Tout comme le canton de Fribourg a longtemps souffert d'une image de canton en retard, le monde rural a souffert d'une connotation très passéiste. Encore aujourd'hui, comme l'a démontré l'anthropologue Jérémie Forney dans sa thèse sur le monde agricole laitier romand, le dynamisme général du monde agricole est trop souvent nié²⁴. Avant lui, les recherches d'Yvan Droz ont aussi montré le décalage qui existe entre la réalité de l'agriculteur et les paysans « imaginés » par les Suisses²⁵. Le mot lui-même a souffert et souffre encore d'une image péjorative, comme en témoignent les synonymes proposés pour le mot *paysan* comme grossier, rustre, fruste... Le terme *agriculteur* donne une image plus scientifique et induit une formation agricole et un métier à part entière et non un état. Mais le terme paysan reste un terme générique qui retrouve ses lettres de noblesse depuis une vingtaine d'années²⁶. Il

²¹ Cette historiographie est issue des années 1950-1960 et est remise en cause dès la fin des Trente Glorieuses. Le modèle est mis à mal avec la crise économique qui prend place à ce moment-là. (TISSOT Laurent, « Pourquoi changer les nations agricoles en nations industrielles ? Le retard économique et le canton de Fribourg au XIX^e siècle », in *Fribourg et l'État fédéral : intégration politique et sociale. 1848-1998*. Fribourg 1999, p. 24).

²² *Idem*, p. 263-277.

²³ *Idem*, p. 276.

²⁴ FORNEY Jérémie, *Produire du lait, créer du sens. Adaptations et résistances quotidiennes chez les producteurs de lait suisses romands*, Neuchâtel 2010, p. 30.

²⁵ DROZ Yvan, « Du lait comme valeur. Ethnologie des fermes jurassiennes », in *Ethnologie française* XXXII (2002, 2), p. 211.

²⁶ ALARY Eric, *L'histoire des paysans français*, Paris 2016, p. 10-11.

représente dès lors aussi le lien avec la nature et une authenticité revalorisée par les courants néo-ruraux²⁷. Cette distinction n'a pas lieu dans cette étude qui porte sur le XIX^e et le début du XX^e siècle. Le terme *producteur de lait* est plus neutre. Il s'utilise surtout dès le développement du mouvement associatif agricole et en particulier au niveau suisse avec la création de l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL) en 1907. Les recensements de la première moitié du XIX^e siècle utilisent le terme d'agriculteur, de cultivateur, de laboureur ou de *païsan* souvent ainsi orthographié.

Les producteurs de lait, appelés aussi agriculteurs ou paysans, sont donc au centre de cette étude. J'ai choisi d'être au plus proche d'eux en donnant, comme illustration, de nombreux exemples pris surtout dans les archives des sociétés de fromagerie, pour que la focalisation reste sur les agriculteurs. En les nommant, en expliquant leur situation, en les suivant tout au long de l'année par le biais des procès-verbaux de leurs assemblées, j'ai voulu montrer qu'ils étaient au premier rang de cette organisation économique qui se met en place dès le début du XIX^e siècle. L'histoire laitière récente est souvent basée sur une histoire institutionnelle, tant les décisions prises par les organisations laitières au niveau fédéral ont pesé sur la politique et l'économie laitière depuis la Première Guerre mondiale et les mesures de ravitaillement jusqu'en 1999, date de la libéralisation du marché laitier. Cette histoire a parfois fait oublier qu'au départ, ce sont les paysans qui se sont organisés, sans l'aide de l'État. L'idée est donc de remettre le paysan au centre de cette histoire économique et sociale.

Ni biens privés ni biens publics, la société de fromagerie entre-t-elle dans la catégorie des biens communs ?

Ces associations de producteurs de lait peuvent aussi être questionnées sur leur fonctionnement en les regardant comme des associations de biens communs, c'est-à-dire de mise en valeur de manière commune d'un bien (le lait) qui est valorisé lorsqu'il est mis en commun. Pour que cela fonctionne, il faut qu'il y ait un intérêt valable pour la communauté, qui prime ou accompagne un intérêt pour l'individu lui-même.

Il s'agit de montrer quelle place occupent les associations de fromagerie, entre association privée et intervention de l'État. Pour cela, nous nous basons sur les travaux d'économistes et d'historiens de l'économie qui ont remis en cause, depuis plusieurs décennies maintenant, l'opposition entre biens privés et biens publics illustrant l'opposition entre État et marché. Ce binôme biens privés/biens publics est en effet trop réducteur et définit les biens publics comme étant ce que le marché ne peut fournir de manière acceptable et donc ce qui est fourni par l'État pour suppléer les carences du marché²⁸. Entre le public et le privé, existe pourtant une troisième voie : les biens communs, qui représentent une forme d'organisation intermédiaire basée sur la gestion collective.

²⁷ FORNEY Jérémie, *Produire du lait...op.cit.*, p. 23.

²⁸ MINARD Philippe, « Les biens communs à l'épreuve de la marchandisation », Journée d'étude de l'IDHES « Biens communs », 12 juin 2014.

Il s'agit donc de dépasser l'opposition entre biens privés et biens publics. Les travaux d'Elinor Ostrom, prix Nobel d'économie en 2009, ainsi que ceux qu'elle a suscités par la suite, apportent une aide théorique pour mieux aborder les biens communs et la gestion de ces biens communs par des collectivités organisées. Elinor Ostrom n'oppose pas de façon stricte le privé et le public, c'est-à-dire la sphère individuelle et la sphère collective, mais montre que les interactions existent à différents niveaux, qui trouvent un équilibre dans chaque organisation liée à ces communs. Il n'y a donc pas de modèles à ces organisations, mais plutôt une organisation particulière à chaque fois négociée et redéfinie.

L'économiste américaine définit aussi les communs, non pas comme des espaces où chacun peut tirer un profit maximal – ce qui a amené à la théorie de *The Tragedy of the Commons*²⁹, titre de l'article de Garret Hardin paru en 1968, qui a eu un retentissement médiatique important et qui montrait que la mise en commun des ressources amenait à une détérioration de celles-ci, chaque individu tentant d'y trouver un profit maximum, sans chercher à préserver le bien commun³⁰ – mais comme des espaces régulés. À partir de ses nombreuses observations et d'exemples concrets, actuels ou historiques, elle a démontré que les ressources gérées par des communautés ou groupes de personnes le sont de manière durable, ceci parfois depuis des centaines d'années. Elle a alors défini huit principes qui assurent une gestion efficace des communs : la délimitation d'un groupe d'ayants droit et celle de la ressource elle-même, des règles particulières aux conditions locales (la main-d'œuvre, la technologie, l'argent...), la capacité des individus à modifier ces règles de manière collective, l'acceptation d'une autorité de surveillance, un système de sanctions pour ceux qui ne respectent pas les règles, la mise en place de mécanismes de résolution des conflits, et, pour les communs de plus grande ampleur, un rapport entre les institutions locales et des institutions de plus grande importance³¹.

Elinor Ostrom donne l'exemple du village de Törbel, situé dans le Vispatal (Valais). Au village, la propriété privée domine, alors que sur les alpages la propriété est communautaire. Chaque villageois peut alper le nombre de vaches qu'il peut nourrir en hiver : il y a donc une autorégulation qui empêche d'épuiser les ressources gérées par la communauté³². L'accès aux biens communs dépend donc de la propriété privée, et se fait généralement en proportion de cette propriété.

C'est un terrain d'étude qui se prête particulièrement bien dans les Alpes, où les anciennes formes d'organisation en commun, datant parfois du Moyen-Âge, sont nombreuses. Un récent colloque organisé par l'Association Internationale pour l'Histoire des Alpes, en 2018,

²⁹ HARDIN Garrett, « The Tragedy of the Commons », in *Science*, 162, 1968, p. 1243-1248.

³⁰ INGOLD Alice, « Les sociétés d'irrigation. Bien commun et action collective », in *Entreprises et histoire* 2008/1, Vol 50, p. 19-35. A. Ingold montre qu'il est important de contextualiser cette théorie de H. Garret, biologiste de formation, qui voulait montrer comment éviter les dangers de la surpopulation.

³¹ OSTROM Elinor, *Governing the Commons. The evolution of institutions for collective action*, Cambridge 1990, p. 90.

³² *Idem*, p. 61-65.

s'est attelé à montrer comment ces structures ont survécu, ou non, aux profondes mutations économiques et politiques des deux derniers siècles³³. En confrontant le point de vue de chercheurs européens, les auteurs ont mis en évidence l'importance des biens communs dans l'espace alpin, ainsi que les différences et les similitudes qu'une telle comparaison met en lumière. Ils se sont arrêtés sur les pâturages et forêts collectifs, dont la gestion en commun se retrouve dans les pays alpins. Deux projets soutenus par le Fonds national de la recherche scientifique ont aussi investi cette thématique : *Propriété, ressources et construction territoriale. Les fonds de vallées dans l'espace alpin, 1700-2000*, sous la direction de Luigi Lorenzetti, menée entre 2016 et 2020, et un projet interdisciplinaire *Sustainable Commons Adaptations to Landscape Ecosystems in Switzerland (SCALES): Institutional Change, Constitutional Innovations and Public Policies in Swiss Resource Management*, menée entre 2017 et 2020.

Les études sur les biens communs se basent généralement sur la façon dont sont gérées les ressources naturelles. Le lait n'en est pas une. Cependant, on peut la considérer comme telle, car c'est une ressource qui, dans les campagnes au XIX^e siècle, n'a pas de valeur sans mise en commun : avant le développement de la réfrigération, le lait ne se garde pas. De plus, la société de fromagerie est une organisation gérée en commun pour la mise en valeur de cette ressource. En expliquant sa structure, son fonctionnement et sa place dans l'économie des communautés³⁴ par l'étude des statuts et des règlements et par la lecture des protocoles des assemblées et des comptes, nous verrons comment les sociétaires prennent des décisions sur la façon d'utiliser les ressources, ou selon le jargon, les CPR (*Common pool resources*), c'est-à-dire le lait. Dans la deuxième partie, l'étude de la façon dont l'État va interagir dans le domaine des sociétés de fromagerie va également mettre en évidence l'importance du bien commun dans une économie qui concerne d'abord le droit privé.

Deux parties distinctes : le temps des fruiteries et le temps des laiteries

Ce travail est divisé en deux parties : le temps des fruiteries et le temps des laiteries. Les termes *fruiterie* et *laiterie* induisent une organisation particulière. La société de fruiterie est une association des producteurs de lait qui fabriquent le fromage en commun, c'est-à-dire que c'est la société qui engage le fruitier³⁵ ou le fromager, qui est donc un employé de l'association, et qui gère la vente en commun des fromages. C'est la plus ancienne forme d'association autour de la fromagerie. Elle évolue ensuite sous la forme d'une société de laiterie, elle aussi une association de producteurs de lait, mais qui vend son lait à un laitier qui gère la fabrication et la vente du fromage. Ces deux formes d'association sont des

³³ HEAD-KÖNIG Anne-Lise, LORENZETTI Luigi, STUBER Martin, WUNDERLI Rahel, *Pâturages et forêts collectifs*, Zurich, 2019.

³⁴ INGOLD, *op.cit.*, p. 28.

³⁵ Le fruitier est l'ancien nom du fromager. En patois fribourgeois, le fromage se dit *le fre*, c'est-à-dire le fruit, d'où le nom de fruitier pour celui qui fabrique le fruit, c'est-à-dire le fromage (Cf. Glossaire en annexe).

coopératives d'agriculteurs qui mettent en commun leur lait. Cette recherche porte ainsi sur les associations de fromagerie en expliquant leurs structures, leur fonctionnement et leur importance dans l'économie des communautés villageoises.

Dans la première partie, l'association en fruiterie est décortiquée pour que l'on comprenne son fonctionnement. Au travers des statuts et règlements des sociétés de fromagerie, nous verrons comment se sont organisés les paysans, quels sont les points sur lesquels ils se sont attardés, quelles étaient leurs priorités et quelle était la place du fromager. Le contexte économique et l'implication de l'État sont aussi analysés, afin que l'on comprenne l'évolution des différentes structures.

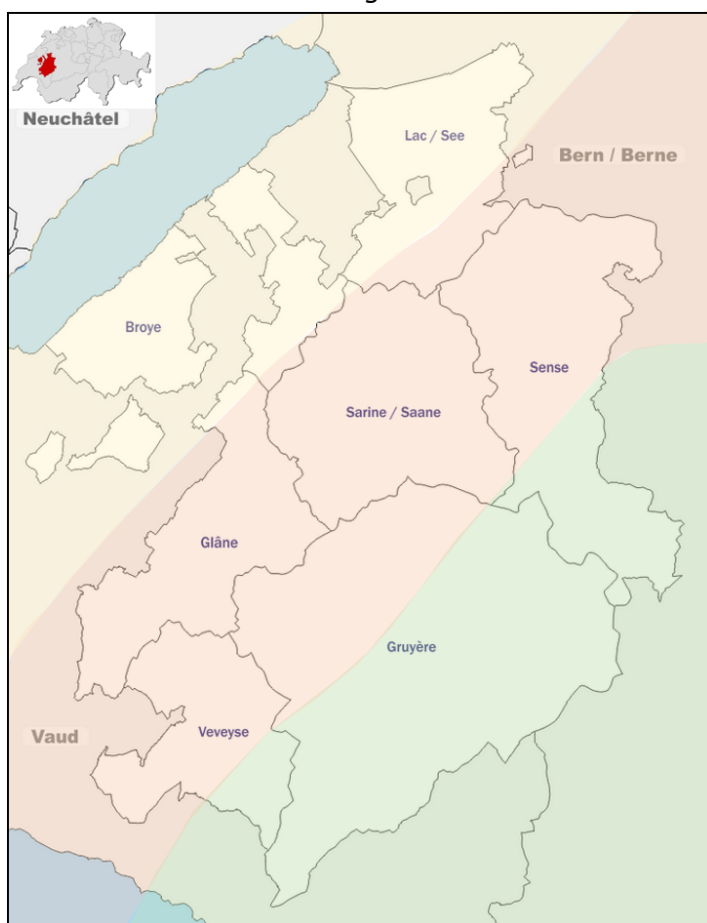
Le passage de la société de fruiterie à la société de laiterie n'a pas lieu à une date fixe, c'est une tendance qui s'accélère dans les années 1870 et 1880. L'implication de l'État dans l'économie laitière se fait de manière plus importante, surtout au travers de la Station laitière de Pérolles, sise sur la commune de Fribourg et fondée en 1888. Elle apporte une impulsion dans la modernisation des structures, mais toujours en lien avec les organisations privées, c'est-à-dire les sociétés de producteurs de lait. Celles-ci s'organisent également à un niveau plus élevé qui voit apparaître les premières associations au niveau régional et suisse (Société suisse d'industrie laitière en 1887, Union suisse des paysans en 1897, Union centrale des producteurs suisses de lait en 1907). De même, l'implantation d'entreprises de transformation du lait change les modalités des sociétés de laiterie qui ont le choix entre la vente de leur lait à un fromager, ce qui suppose une fromagerie en bon état, et la vente à une condenserie ou à une fabrique de chocolat, ce qui ne nécessite plus qu'un simple local de coulage³⁶. La place et le rôle des agriculteurs vont donc être questionnés à la lumière de ces nouveaux éléments.

³⁶ Le coulage est l'action de couler, c'est-à-dire de livrer le lait à la fromagerie ou à la laiterie. Le local de coulage est le local où les paysans livrent leur lait (Cf. Glossaire en annexe).

Quelques données sur le canton de Fribourg

En 1850, le canton de Fribourg compte 99'891 habitants³⁷, dont 9'065 en ville de Fribourg. La majorité de la population réside donc dans des zones rurales, ainsi que dans de petits bourgs commerçants, qui sont, sauf pour le cas de la Singine, également les chefs-lieux des districts : Bulle (1'833 h.), Morat (1'741 h.), Romont (1'451 h.), Estavayer-le-Lac (1'323 h.), Châtel-Saint-Denis (2'333 h.) et Guin (2'692 h.)³⁸. Le canton compte alors 280 communes, réparties administrativement depuis 1848 dans sept districts : la Broye, la Glâne, la Gruyère, le Lac, la Sarine, la Singine et la Veveyse.

Carte : Le canton de Fribourg et ses districts divisés selon les trois zones géographiques



*Jaune : le bas pays
Orange : la zone des collines
Vert : les Préalpes*

Ces districts sont de grandeur inégale, tant au point de vue de la superficie que de la population. Entre 1850 et 1914, soit durant la période de notre recherche³⁹, la population du canton de Fribourg augmente de 40 %, ce qui est moins que la moyenne suisse qui est de 54%.

³⁷ *Annuaire statistique, 1971*, Office cantonal de la statistique, Fribourg 1971, p.20. Il en compte 139'654 au recensement de 1910.

³⁸ Tavel, qui est le chef-lieu du district de la Singine, ne compte alors que 589 h.

³⁹ Les données statistiques sont celles de 1910, puisque les recensements ont lieu tous les 10 ans.

Si on ne tient pas compte de la population de la ville de Fribourg, qui augmente fortement durant cette même période, l'augmentation est de 31%.

Tableau : Les districts du canton de Fribourg : superficie et population.

	Superficie (en ha)	Nombre d'habitants en 1850	Nombre d'habitants en 1910	Augmentation de la population
La Broye	17 250	13 168	15 259	16%
La Glâne	16 880	11 924	14 930	25%
La Gruyère	48 979	17 162	25 279	47%
Le Lac	14 222	13 577	15 354	13%
La Sarine	21 773	22 416	38 977	74%
sans la ville de Fribourg		13351	18684	40%
La Singine	26 535	14 512	20 992	45%
La Veveyse	13 435	7 132	8 863	24%
Total	159 074	99 891	139 654	40%
sans la ville de Fribourg		90 826	119 361	31%

Sources : *Annuaire statistique, 1971*, Office cantonal de la statistique, Fribourg 1971, p.20-21

Du point de vue de la géographie physique, le canton de Fribourg se trouve sur deux des trois grands ensembles topographiques suisses : le Plateau et les Alpes⁴⁰. Cependant, du point de vue de la géographie économique, on le divise généralement en trois zones : le bas pays, la zone des collines et les Préalpes. Cette perception en trois parties est classique du XIX^e siècle. François Walter, citant le *Dictionnaire géographie de la Suisse* de 1903, les décrit ainsi : la partie basse « correspond à la "dépression" du lac de Neuchâtel et de la vallée de la Broye (en dessous de 500 mètres), d'où "le plateau fribourgeois proprement dit s'élève de plus en plus, par séries de collines, de l'altitude de 600 mètres jusqu'à 800 mètres au pied des Alpes". Les Alpes fribourgeoises, orientées sud-ouest/nord-est, appartiennent à la tectonique préalpine et comprennent un arc externe aux formes douces et couvertes de riches pâturages et une zone interne d'altitude plus élevée, barrée de crêtes rocheuses culminant à 2000 mètres d'altitude⁴¹ ».

⁴⁰ Les trois grands ensembles topographiques suisses sont le Jura, le Plateau ou Moyen-Pays et les Alpes, le canton de Fribourg se trouve donc en partie dans la zone du Plateau et en partie dans la zone des Alpes.

⁴¹ WALTER François, *Les campagnes...*, op.cit., p.11, François Walter cite le *Dictionnaire géographie de la Suisse*, tome deuxième, Neuchâtel 1903, p. 148.

Les zones d'habitations permanentes se trouvent généralement jusqu'à 900 mètres d'altitude, même si on trouve quelques domaines agricoles à des altitudes plus élevées⁴². Le point le plus bas se situe à 435 mètres d'altitude, à Portalban, au bord du lac de Neuchâtel, dans le district de la Broye. Les conditions de l'agriculture sont différentes entre ces deux points. La Broye et le Lac, situés dans la partie basse, sont des districts tournés vers les cultures, même si le rapport du Conseil d'État constate, déjà en 1855, que l'économie fromagère prend de l'importance dans les villages de ces districts⁴³. La Sarine, la Glâne et une partie de la Singine, de la Veveyse et de la Gruyère se trouvent dans la partie intermédiaire, où s'ouvrent en premier les fromageries de plaine. La région des Préalpes comprend les alpages situés surtout dans les parties hautes de la Gruyère, mais aussi dans celles de la Singine et de la Veveyse. C'est là que s'est développée une économie fromagère dès le XV^e siècle et qui trouve son apogée aux XVII^e et XVIII^e siècles.

L'augmentation du nombre de vaches apporte aussi une preuve du dynamisme de l'économie laitière durant la période étudiée. Elle est d'ailleurs très forte dans les districts qui avaient surtout une vocation céréalière, comme la Broye et le Lac.

Tableau : Nombre de vaches par districts, 1855, 1880, 1911

	Superficie (en ha)	Nombre de vaches en 1855	Nombre de vaches en 1880	Nombre de vaches en 1911	Augmentation en pourcent
La Broye	17 250	2 731	3 376	5 496	101 %
La Glâne	16 880	4 099	4 785	6 626	62 %
La Gruyère	48 979	6 826	7 328	8 862	30 %
Le Lac	14 222	2 976	3 774	6 432	116 %
La Sarine	21 773	5 096	6 109	9 499	86 %
La Singine	26 535	4 211	6 218	11 806	180 %
La Veveyse	13 435	1 755	2 485	3 181	81 %
Total	159 074	27 694	34 075	51 902	87 %

Sources : Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg, 1855, 1880, 1911

Autre particularité, deux districts sont germanophones : la Singine et le Lac, ce qui a aussi une incidence sur l'histoire laitière et fromagère. Influencés par la proximité géographique et linguistique avec le canton de Berne, ils sont les premiers districts à fabriquer de l'emmental et ceux qui le feront le plus longtemps⁴⁴.

⁴² ANDEREGG Jean-Pierre, *La maison paysanne fribourgeoise*, T. 2, Broye, Glâne, Gruyère et Veveyse, Bâle 1987, p. 16.

⁴³ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1855, p. 91.

⁴⁴ Les deux districts germanophones vont recommencer à fabriquer du gruyère dès les années 1990. Ils se trouvent tous deux dans l'aire géographique de la production de l'Emmentaler AOP et du Gruyère AOP.

Si ce découpage administratif est important, c'est qu'il reste une base privilégiée d'études, notamment par rapport aux archives étatiques. Par contre, au niveau économique, le « marché laitier » ne connaît pas les frontières cantonales, ce qui se verra surtout dès l'implantation d'usines qui utilisent le lait comme matière première et qui s'installent sur le pourtour du canton de Fribourg.

Les sources

Les archives des sociétés de fromagerie

Les archives des sociétés de fromagerie servent de base à cette étude. Ce sont des sources privées qui ne sont nulle part répertoriées. Elles n'ont pas été faciles à trouver, car elles sont conservées par les sociétés de laiterie qui n'ont généralement pas de locaux spécifiques pour les garder. Elles restent chez le président ou chez le secrétaire, sont ensuite transmises – ou non – lorsque le comité change et sont oubliées parfois dans les galetas de l'un ou l'autre membre et disparaissent par la suite.

Néanmoins, certaines archives ont été retrouvées. Les archives de la société de laiterie de Bulle avaient déjà été utilisées pour une monographie publiée en 2005 à l'occasion du centenaire de cette société⁴⁵. Comme la société possède un grand bâtiment à Bulle, ces archives sont entreposées dans deux armoires cachées dans les combles et sont donc relativement bien conservées. Les archives de la société de laiterie de Prez-vers-Noréaz m'ont été transmises pour la durée de cette recherche. Un des registres des protocoles a été retrouvé en 2013, dans le galetas d'une ancienne ferme familiale où il avait été stocké par le secrétaire, puis oublié depuis 1922. Le registre a refait surface au moment où l'immeuble a changé de propriétaire⁴⁶. Les archives de la société de laiterie de Vuippens avaient déjà été consultées pour une monographie du village de Vuippens écrite en 1998⁴⁷, puis avaient disparu jusqu'en novembre 2019 où elles sont réapparues à la suite de la rénovation d'une ferme d'un ancien président.

Pour avoir accès à d'autres archives, j'ai écrit à 116 sociétés de laiterie membres de la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL)⁴⁸, leur demandant si elles possédaient des archives anciennes, c'est-à-dire du XIX^e siècle, et si elles acceptaient de me les confier le temps de cette étude. Les réponses furent nombreuses, mais souvent négatives : les archives avaient parfois brûlé avec la ferme du secrétaire chez qui elles étaient gardées, ne dataient que des années 1920 ou 1930 ou n'existaient tout simplement pas.

⁴⁵ PHILIPONA ROMANENS Anne, *100e anniversaire de la Société des producteurs de lait de Bulle*, Bulle 2005, 44 p.

⁴⁶ PHILIPONA Anne, « Registre des protocoles des assemblées de la société de laiterie de Prez-vers-Noréaz : le document expliqué », in *Annales fribourgeoises*, 2017, p. 124-130.

⁴⁷ PHILIPONA ROMANENS Anne, PHILIPONA Adrien, *Vuippens 2000 ans d'histoire*, Vuippens 2000.

⁴⁸ La majorité des sociétés de laiterie du canton de Fribourg se regroupent en 1973 dans la Fédération laitière « zone de la montagne » qui prend le nom de Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL) en 1981. Elle regroupe, en 2016, 155 sociétés de laiterie.

J'ai néanmoins reçu des réponses positives d'une dizaine de sociétés et ai eu ainsi accès à leurs archives. Elles se sont révélées de nature différente et d'intérêts plus ou moins grands selon la qualité des registres archivés. Ces archives sont formées de registres et de cahiers des procès-verbaux des assemblées et des comités ainsi que des comptes. Ce sont des archives manuscrites, parfois difficilement déchiffrables, car le temps a effacé l'encre ou que l'écriture n'était pas soignée, parfois agréables à lire lorsque le secrétaire avait une belle écriture liée. J'ai ainsi eu accès aux archives de douze sociétés de fromagerie, qui proviennent de quatre districts du canton de Fribourg. Elles ont donné une diversité intéressante à ce corpus. La majorité provient des districts de la Glâne (5 : Billens, Hennens, Mézières, Siviriez, Villaranon) et de la Sarine (4 : Belfaux, Prez-vers-Noréaz, Rossens, Vuisternens-en-Ogoz), districts où s'est développée en premier la production fromagère de plaine. Deux viennent de la Gruyère (Bulle et Vuippens), où la production à l'alpage était encore prédominante jusqu'au XIX^e siècle, et l'une de la Broye (Cousset), un district tourné d'abord vers la culture de céréales, mais où l'économie laitière est aussi présente. Elles sont présentées de manière plus détaillée dans les annexes⁴⁹.

Les sources étatiques et les journaux

Aux Archives de l'État de Fribourg, plusieurs sources ont été consultées. Le Registre des règlements communaux s'est révélé très riche, car, dès la loi cantonale du 16 mai 1867 sur les sociétés de fromagerie et de laiterie, les sociétés de producteurs de lait ont eu l'obligation de déposer leurs statuts auprès du Conseil d'État pour approbation. Cette loi n'est suivie réellement qu'à partir d'un nouveau règlement, institué par l'arrêté du 29 mars 1875. Ces statuts ont été recopiés dans le Registre des règlements communaux jusqu'en 1886, puis, à part quelques exceptions, ne figurent plus que la date de leur approbation et un commentaire tel « conforme au règlement spécial » ou « déjà protocolé antérieurement ». J'ai pu en tirer un corpus intéressant de 114 statuts et règlements recopiés entre 1873 et 1888⁵⁰.

L'archivage et le classement récents des archives judiciaires pénales fribourgeoises ont permis d'avoir accès à des documents relatifs à plusieurs procès autour des sociétés de fromagerie. On trouve aussi des affaires de fraudes – « mouillage de lait », écrémage – dans les registres des affaires civiles. L'intérêt de ces archives est que l'on y retranscrit les paroles des témoins, à l'état brut, parfois même en partie en patois, ce qui donne des informations indirectes sur la manière dont fonctionnait la société de fromagerie et nous fait entrer dans la vie du village. Quelques découvertes dans les archives du service des communes et dans celles de l'assurance incendie (aujourd'hui ECAB) ont complété ces informations.

Aux Archives de l'État, les fonds privés d'Emmanuel de Vevey (1862-1929), premier directeur de la Station laitière de Pérolles, ont pu être consultés. Il a laissé des archives importantes, dont une grande partie sont des sources imprimées (copies d'articles de journaux, manuels

⁴⁹ Annexe 1 : Les archives des sociétés de fromagerie consultées pour cette recherche.

⁵⁰ AEF, CE III Contenu : règlements communaux, statuts de sociétés, règlements de travail, autorisations diverses, etc. (1803-1926). Les statuts des sociétés de fromagerie et de laiterie ont été trouvés dans les livres 31 à 37.

d'enseignement écrit par Emmanuel de Vevey). Certaines sources sont originales, comme le livret manuscrit d'un projet d'usine de lait congelé qu'Emmanuel de Vevey prévoyait construire dans le canton de Fribourg et quelques lettres.

Les archives de l'IAG (Institut agricole de l'État de Fribourg à Grangeneuve) recèlent également des sources intéressantes. Celles de la première Station laitière de Pérolles – créée en 1888 – s'y trouvent. Cette institution avait pour but de redonner une qualité à la fabrication fromagère du canton de Fribourg. Ses archives sont très riches. Dans le *Rapport annuel de la Station laitière* se trouve une source qui a été importante pour cette recherche : le rapport des inspections de fromagerie entre 1892 et 1923. Ces inspections s'organisent selon un tournoi par district. Le rapport donne des indications sur les fromageries et les laiteries, sur la fabrication, sur l'état du bâtiment, sur les améliorations conseillées, sur l'organisation de la société de laiterie, parfois sur le nombre de producteurs, sur la production, sur la moyenne de vaches par producteurs... La liste de ces fromageries visitées pendant 30 ans donne des références pour plus de 600 entrées, les mêmes fromageries étant visitées environ tous les six ou sept ans.

Les Rapports annuels du Département de l'agriculture du canton de Fribourg ont été consultés : ils donnent des indications sur la situation générale de l'agriculture et de l'économie laitière en particulier. Les statistiques laitières qui y sont présentées de manière assez complète permettent d'illustrer et de compléter certains propos. De plus, la position officielle des autorités y est relatée.

Enfin, les journaux sont également une source intéressante. *La Chronique de l'Industrie laitière*, journal fondé par Emmanuel de Vevey, en 1888, est un organe d'information, destiné d'abord aux fromagers. Il devient *La Chronique d'agriculture et d'industrie laitière*, dès 1893, lorsqu'il est également l'organe officiel de la Société fribourgeoise d'agriculture. Les journaux fribourgeois ont aussi été consultés, soit en utilisant des recherches par mots-clés pour ceux qui ont été numérisés (*La Liberté*, les *Freiburger Nachrichten*, *Le Chroniqueur*, *Le Confédéré*, *La Gruyère*), soit de manière ponctuelle (*Le Fribourgeois*, *La Feuille d'avis du canton de Fribourg*), par rapport à des événements ou des décisions connus.

Première partie : le temps des fruiteries

En 1850, Jacques Marchon, un jeune agriculteur de 23 ans, ouvre un cahier neuf et écrit sur la première page : « L'union fait la force. Société de Fromagerie à Vuisternens-devant-Pont ». Cette maxime n'est pas anodine. Ce cahier appartient à ladite société et les quinze agriculteurs qui en font partie savent très bien que seuls, ils ne peuvent rien faire. Le lait produit par leurs quelques vaches ne leur rapporterait que peu d'argent s'il n'était pas mis en commun.

Jacques Marchon est le secrétaire de la Société de fromagerie dite du village à Vuisternens-en-Ogoz, village qui portait autrefois également le nom de Vuisternens-devant-Pont. Ce village de 537 habitants⁵¹ possède alors deux autres fromageries, celle de l'Abbaye et celle de Bouleyres, sises dans des hameaux un peu éloignés du centre du village. Cette société fonctionne en commun, c'est-à-dire que les sociétaires sont l'un après l'autre propriétaires du produit de la fromagerie. La fréquence du tour qui leur revient est calculée en proportion du lait qu'ils ont apporté : un paysan qui n'a qu'une vache n'aura pas souvent le produit de la fromagerie, celui qui en possède plusieurs aura plus rapidement son tour. Lorsque c'est son tour, l'agriculteur reçoit le fromage, la crème, le beurre de brèche ou beurre de petit-lait et le sérac fabriqués avec le lait de tous les associés. Cependant, le fromage gras et le fromage maigre restent dans les caves de la fromagerie où ils sont soignés, puis vendus en commun.

La société a engagé un fromager : Prothais Grand, âgé de 25 ans et originaire du village. Il a signé un contrat pour une année, renouvelable si entente. Son père Benoît a été avant lui fromager au village. Son salaire annuel est de huit louis⁵², qu'il reçoit à la vente des fromages. Si ceux-ci sont de bonne qualité et se vendent bien, il touchera en sus le « vin du marchand » qui se monte à deux louis. Prothais Grand est nourri, logé et blanchi par la société : il habite gratuitement à la fromagerie, la société lui fournit deux draps de lit et une fourre et s'occupe « du blanchissage du linge⁵³ ». Chaque jour, il mange à la table familiale de celui qui a le tour, partageant ainsi, successivement, le repas de chaque agriculteur qui livre son lait à la fromagerie.

La société n'a que peu de frais. Le bois qui sert à chauffer le lait pour fabriquer le fromage est livré par l'agriculteur qui a le tour. Les frais principaux résultent de l'achat de peaux de caillet, c'est-à-dire les peaux de l'estomac du veau qui servent à préparer la présure, indispensable à la fabrication du fromage, et de sel pour soigner les fromages. Les frais généraux sont surtout liés à l'entretien du bâtiment de la fromagerie, propriété des quinze sociétaires.

⁵¹ AEF, DI IIa 51, Fribourg, recensement, 1850, Sarine, Vuisternens-en-Ogoz.

⁵² Il est précisé dans les comptes que ce montant est égal à 128 *FV* (francs vieux) ou 185.51 *FF* (francs fédéraux). Archives de la société de fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz, Extrait du compte de la fromagerie, 1850.

⁵³ *Idem*, 16 mars 1855.

Le fonctionnement de la société est donc assez proche du troc. Même les amendes sont fixées en pots de lait (le pot de lait représente un litre et demi). Elles sont perçues en cas de livraison de lait malpropre ou si un sociétaire ne vient pas à l'une des trois assemblées annuelles, où la présence est obligatoire⁵⁴.

En 1850, Pierre Grand, un agriculteur de 64 ans, veuf, qui travaille son domaine avec ses quatre fils âgés de 16 à 29 ans, est gouverneur de la société de fromagerie. Sa tâche consiste à convoquer les sociétaires en assemblée, à présider les assemblées et à s'occuper des comptes. Il a été nommé pour une année et est remplacé par Marie-Anne Marchon, 36 ans, qui est alors la seule femme sociétaire. Elle est veuve, ce qui explique son statut de sociétaire ; elle le perdra à la majorité de son fils aîné Joseph, âgé de 12 ans.

Le gouverneur est nommé par l'assemblée et choisi à tour de rôle parmi les sociétaires. Celui qui est désigné ne peut renoncer à cette charge. Cette disposition limite l'influence du gouverneur, qui n'est pas celui qui dirige, mais celui qui applique les décisions de l'assemblée. Trois assemblées annuelles sont organisées : la première pour engager le fromager, la deuxième pour la vente du fromage et la troisième pour l'approbation des comptes.

Cette organisation en société de fromagerie n'est pas typique du village de Vuisternens-en-Ogoz. Elle se met en place dans les villages fribourgeois dans la première moitié du XIX^e siècle, quand on commence à fabriquer du fromage en plaine. Jusqu'alors, la fabrication du fromage à pâte dure se faisait uniquement à l'alpage et était saisonnière. Les premières formes d'association sont très libres. En étudier l'organisation et la gouvernance permet de montrer comment une société de fromagerie s'insère dans la vie villageoise.

⁵⁴ *Idem*, Statuts, article 17.

1. L'organisation en fruiterie

1.1 La fruiterie : une organisation peu étudiée

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, la fruiterie est le terme couramment utilisé pour désigner la fromagerie. Dans les écrits fribourgeois, on ne rencontre pas le terme de « fruitière », plus usuel dans les cantons de Vaud, de Neuchâtel, de Genève et en Franche-Comté⁵⁵. Le fromager est appelé *fruitier*, parce qu'il fabrique le fruit, en patois le *fre*, c'est-à-dire le fromage. On trouve aussi, dans différentes sources, le terme *fretier* qui vient de la forme patoise *fretyi*. Ce sont des sources manuscrites : dans les recensements de 1811⁵⁶, apparaît plusieurs fois le terme *fretier* ; dans la retranscription des auditions d'une affaire criminelle en 1833, on parle du *fretier*, ainsi que de la *freterie*⁵⁷ pour désigner la fruiterie. Dans son *Dictionnaire géographique statistique et historique du canton de Fribourg*, publié en 1832, Franz Kuenlin parle du bâtiment dans lequel on fabrique le fromage, qu'il appelle « chalet » sur les alpages et « fruiterie dans le reste du canton », « ce qui correspond à une laiterie » ajoute-t-il. Il précise : « Le mot fruiterie n'est pas le dérivé de fruit proprement dit, mais de *frè* (*dou frè*) qui en patois de la Gruyères (sic) signifie du fromage⁵⁸ ».

Le terme *fruiterie* ne désigne pas seulement la fromagerie, mais également la forme d'organisation de la société villageoise qui réunit les producteurs de lait. Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, on fait la différence entre l'organisation en fruiterie, qui est une organisation gérée en commun par ces producteurs, et une laiterie où un fromager achète le lait à la société des producteurs et fabrique à son compte⁵⁹.

L'organisation en fruitière ou en fruiterie a fait l'objet de nombreuses publications en France, en particulier en Franche-Comté, où le modèle s'approche du modèle fribourgeois. Les consortages en Valais, qui, pour la fabrication du fromage en commun, s'apparentent à cette organisation, ont aussi été étudiés et ont perduré encore longtemps⁶⁰. Mais tel n'est pas le

⁵⁵ Dans le *Dictionnaire suisse romand* (THIBAUT André, *Dictionnaire suisse romand : particularités lexicales du français contemporain*, Genève 2004), sous *Fruitière*, le terme *fruiterie* est noté comme vieilli et rural et seul le terme *fruitière* est utilisé aujourd'hui. Selon le *Glossaire des patois de la Suisse romande* (T. 7, Genève 1989-2014), le terme *fruiterie* était aussi usité autrefois en Suisse romande.

⁵⁶ AEF, DI IIa 5, arrondissement de Rue, commune de Porsel, DI IIa, arrondissement de Fribourg, commune de Prez.

⁵⁷ AEF 1833/52 Procédure criminelle à la charge de Frédéric Sallin, Joseph Jacquaz et Xavier Clerc d'Hauteville, fruitier au dit Villaz, 1833.

⁵⁸ KUENLIN Franz, *op.cit.*, vol. 1, p. 372.

⁵⁹ DE VEVEY Emmanuel (sld), *Manuel d'agriculture à l'usage des écoles régionales et secondaires rurales*, Fribourg 1896, p. 3.

⁶⁰ Les consortages en Valais font partie de la liste des traditions vivantes suisses établie par l'Office fédéral de la culture en 2012. Ils ont fait l'objet de nombreuses études, telle celle d'Arnold Niederer, *Gemeinwerk im Wallis. Bäuerliche Gemeinschaftsarbeit in Vergangenheit und Gegenwart* (Basel 1956), qui a ensuite donné lieu à des recherches sur le terrain. Les consortages existent encore aujourd'hui en Valais, mais plus dans les formes qui nous intéressent (mise en commun du produit de la fruiterie et partage des fromages de l'alpage).

cas dans le canton de Fribourg. La mémoire collective n'a pas gardé la trace de cette forme originale d'organisation et les écrits sur le sujet sont peu nombreux. Pourtant il est intéressant de s'y pencher, car elles mettent à mal l'idée que le monde paysan a vécu de manière figée pendant des siècles. Au contraire, l'organisation en fromagerie se fait par les paysans eux-mêmes, à l'intérieur des structures villageoises. Elle se développe dans un contexte de nécessité – les circuits commerciaux avec la France ont été rompus, les élites patriciennes perdent, avec la Révolution française, leur allié naturel, le roi de France, ce qui perturbe le service mercenaire, le commerce du fromage et l'approvisionnement en sel – mais aussi dans une période où l'augmentation du fourrage due à de nouvelles méthodes de culture permet aux paysans de garder leurs vaches en plaine et ainsi de ne pas dépendre de ces mêmes élites qui possédaient nombre d'alpages.

Les sociétés de fromagerie se développent au moment de la mise en place d'un système démocratique : pour le peuple fribourgeois, l'expérience de la démocratie se construit durant la première moitié du XIX^e siècle. Les changements apparaissent à la fin de l'Ancien Régime. Malgré des promesses d'égalité des citoyens, la République helvétique (1798-1803) et l'Acte de médiation (1803-1814) limitent le corps électoral, alors que la Restauration (1814-1830) voit le retour des familles patriciennes au pouvoir, laissant seulement place à une minorité issue des notables des chefs-lieux⁶¹. La Régénération (1831-1847) prône l'égalité des droits politiques et la souveraineté du peuple. Dans le canton de Fribourg, l'accès aux droits politiques est toutefois limité par un système électoral à deux degrés (droit de la propriété et capacités issues de l'instruction) qui privilégie les notables aisés, qu'ils soient patriciens, paysans ou bourgeois. Les communes politiques prennent le pas sur les paroisses. L'assemblée communale élit le conseil communal, mais le Conseil d'État (gouvernement cantonal) nomme le syndic (président de commune), ce qui lui permet de garder un contrôle sur les communautés locales.

Imposée dans le sillage de la guerre du Sonderbund, la Constitution cantonale fribourgeoise du 4 mars 1848 n'est pas soumise au peuple, même si elle proclame l'égalité des citoyens et le suffrage universel masculin. Celui-là est limité par une loi électorale qui impose de prêter serment à la Constitution.

L'expérience de la démocratie au niveau politique est donc nouvelle et se met en place avec une certaine lenteur. On peut la placer dans le contexte des sociétés de fromagerie, comme illustration d'une démocratie communautaire, qui participe aussi de la démocratie politique, à mesure que celle-ci s'installe. La fromagerie est au cœur du village. Plus qu'à l'église, les agriculteurs y vont deux fois par jour : c'est non seulement le centre économique, mais aussi un lieu de rencontres et de discussions important.

⁶¹ PYTHON Francis, *Histoire de Fribourg. Ancrages traditionnels et nouveaux (XIX^e – XX^e siècle)*, Tome 3, Neuchâtel 2018, p. 10-17.

1.2 Un modèle proche du modèle fribourgeois : la fruitière franc-comtoise

Les fruitières franc-comtoises

En Franche-Comté, dans les départements du Jura et du Doubs, l'association en fruitière est ancienne. Le terme *fructerie* apparaît déjà dans des documents du XIII^e siècle que l'on trouve dans le cartulaire d'Hugues 1^{er} de Chalon-Arlay⁶². Mais il est difficile de savoir ce que représente ce terme. Le mot vient du latin *fructus*, le fruit, dans le sens de « revenu » c'est-à-dire le droit d'utiliser (*usus*) et de profiter des revenus (*fructus*) d'un bien appartenant à un tiers, sens que l'on retrouve dans le mot *usufruit*⁶³. Tel qu'il apparaît dans ces textes anciens, le mot est associé à une production fromagère. Cependant, en faire un modèle associatif fort ancien, comme l'ont écrit certains auteurs⁶⁴, est sans aucun doute exagéré.

En fait, le développement d'une véritable économie fromagère se fait dès le XVII^e siècle. À la suite de la Guerre de Dix Ans (1632-1642), très meurtrière pour la Franche-Comté, de nombreux émigrés venant de Savoie et du canton de Fribourg viennent s'installer dans le Jura pour les premiers et dans le Doubs pour les seconds⁶⁵. Des fruitiers font partie des colons fribourgeois. Ils apportent leur savoir-faire et participent à ce développement économique. Les fruitières sont alors propriété seigneuriale (religieuse ou laïque), bourgeoise (surtout dès le XVI^e siècle) ou propriété des communautés. Dans ce dernier cas, elles s'organisent sous une forme associative. Cependant, il est difficile d'en connaître précisément la date de fondation et les modalités de fonctionnement et d'organisation, car elles sont basées sur des contrats oraux.

Ces fruitières se développent dans des communautés rurales et montagnardes relativement isolées qui expérimentent un mode de gestion collective⁶⁶. Au XVIII^e siècle, la vie communautaire est très active en Franche-Comté. Une assemblée générale réunissant les chefs de famille du village discute les décisions concernant la communauté. Celle de créer une fruitière dans le village en est une. Les échevins (magistrats élus par l'assemblée des habitants) s'impliquent dans l'établissement et dans l'organisation de la fruitière. Ils n'ont pas besoin de solliciter l'approbation des autorités⁶⁷. Celles-ci n'interviennent qu'en cas de litiges. L'assemblée décide de l'implantation d'une ou de plusieurs fruitières, ce dernier cas étant

⁶² VERNUS Michel, *Le comté, Une saveur venue des siècles*, Lyon 1988, p. 28-30.

⁶³ MELO Alain, « Fruitières comtoises. De l'association de voisins au district agro-industriel : une histoire montagnarde ? », In *Journal of Alpine Research/Revue de géographie alpine* (En ligne), 2015, p. 1-2.

⁶⁴ Ces textes du XIII^e siècle ont été exploités surtout dans les années 1930, dans un contexte bien particulier : les producteurs français voulaient prouver que la Franche-Comté produisait du gruyère avant le canton de Fribourg. En exhumant des textes anciens qui, selon eux, prouvaient leurs dires, ils tentaient d'empêcher toute protection du nom « gruyère » limitée au territoire suisse.

⁶⁵ VERNUS Michel, *Le comté...*, *op.cit.*, p. 39-40.

⁶⁶ MELO Alain, « Fruitières comtoises... », *op.cit.*, p. 2.

⁶⁷ VERNUS Michel, *Le comté...*, *op.cit.*, p. 51.

assez courant, et répartit les associés et les bêtes. La fruitière est gérée par un administrateur qui porte aussi le nom d'échevin.

Jusqu'à l'établissement de fromageries, le fromage est fabriqué chez les particuliers. Ce système est appelé « le tour de fromage » ou « chaudière à tour » : le fromager se déplace chaque jour avec le matériel nécessaire et les sociétaires apportent le lait chez celui d'entre eux qui a le tour. Ce dernier fournit le bois, nourrit le fromager et devient propriétaire des fromages fabriqués chez lui et des autres produits du lait. Cette organisation n'est pas signalée dans le canton de Fribourg. Elle prend fin dans la première moitié du XIX^e siècle. Les communes commencent alors à construire des chalets – comme on appelle communément les fromageries en Franche-Comté – et il est courant que le bâtiment abrite la mairie et l'école⁶⁸. La crainte des incendies contribue à l'essor des fromageries : le danger est moindre de fabriquer le fromage toujours dans un même lieu, avec une cheminée adéquate⁶⁹. Cela permet également le perfectionnement du matériel de fabrication, forcément rudimentaire lorsqu'il est fréquemment déplacé.

Dans les associations où il n'y a que peu de producteurs, la fabrication se fait parfois durant toute la saison chez un particulier, qui reçoit un loyer pour sa laiterie. Ainsi, la société ou la commune n'a pas à supporter les frais élevés d'une construction⁷⁰. À côté de ces fruitières en société où les associés « mêlent » leur lait pour en avoir assez pour fabriquer un fromage, il existe aussi des fruitières particulières, chez de riches propriétaires ayant un nombre suffisant de vaches pour fabriquer du fromage⁷¹.

Dans les fruitières franc-comtoises, on fabrique un fromage qu'on appelle vachelin. Il est plus petit qu'un gruyère et sa taille varie d'une fabrication à l'autre⁷². Il ne se garde pas très bien et on mélange fréquemment du lait de vache et du lait de chèvre pour le fabriquer⁷³. La fabrication est saisonnière et dure de quatre à six mois. Un fruitier, appelé parfois dans les textes du XVIII^e siècle le *grurin* ou le *gruyrin*⁷⁴ parce qu'il vient de la Gruyère ou du canton de Fribourg, est engagé pour la saison. Généralement, il reçoit un montant fixe et est nourri chez celui qui a le tour. Parfois il est payé en proportion du nombre de fromages qu'il a fabriqués⁷⁵. Dans le courant du XVIII^e siècle, les fruitières s'implantent en plaine dans des régions de Franche-Comté où elles étaient jusqu'alors inexistantes. Max Buchon⁷⁶ en mentionne une

⁶⁸ MAYAUD Jean-Luc, *Les secondes républiques du Doubs*, Paris 1986, p. 106.

⁶⁹ Vernus Michel, *Le comté...*, *op.cit.*, p. 71.

⁷⁰ MUNIER Jean-Baptiste, *Manuel des fromageries ou traité de la fabrication des fromages de gruyère, septmoncel, chevrets, mont-d'or, etc., etc.*, Lons-le-Saunier 1858, p. 60.

⁷¹ VERNUS Michel, *Le comté...*, *op.cit.*, p. 69.

⁷² *Idem*, p. 80-82.

⁷³ OLIVIER Jean-Marc, « Quand le lait se transforme en or. Une diaspora discrète, les fromagers et vachers fribourgeois en Franche-Comté (XIX^e-XX^e siècles) » In *Diasporas, histoire et sociétés*, n° 9, 2006, p. 71.

⁷⁴ MUNIER Jean-Baptiste, *Manuel des fromageries...* *op.cit.*, p. 30.

⁷⁵ VERNUS Michel, *Le comté...*, *op.cit.*, p. 72-73.

⁷⁶ Max Buchon (1818-1869) publie en 1866 et 1869 deux ouvrages consacrés aux fruitières : *Les fromageries franc-comtoises* et *Les fromageries franc-comtoises comparées à celles de la*

première aux environs de 1751 à Pontarlier⁷⁷. Joseph-Marie Lequinio⁷⁸, qui voyage dans le Jura en 1801, décrit les fruiteries qu'il a visitées et en explique la fonction : « C'est ainsi qu'on nomme la maison où se font les fromages, qui est dans le pays le vrai fruit qu'on fait produire aux herbes par l'entremise des troupeaux⁷⁹ ». Selon lui, « cet usage est universel dans le département⁸⁰ » et certains gros villages en possèdent même plusieurs. Il parle de fruiteries, comme le nom en usage dans le canton de Fribourg, et non de fruitières.

Modèle idéalisé ou vision archaïque ?

Les fruitières franc-comtoises ont fait l'objet de nombreuses recherches historiques. C'est l'originalité de la forme en association qui a été mise en évidence, tantôt en l'idéalisant, tantôt en montrant les limites de la gestion en commun. Au XIX^e siècle, la fruitière apparaît comme le symbole de l'entraide et de l'esprit coopératif⁸¹. Natif de Besançon (Doubs), Charles Fourier⁸² cite les fruitières en exemple dans ses ouvrages⁸³. « (...) On voit chez les montagnards du Jura cette combinaison de la fabrique des fromages nommés gruyère : vingt

Gruyère et de l'Emmenthal. Natif de Salins, il connaît bien le canton de Fribourg, pour y avoir vécu. Entre 1834 et 1837, il étudie au Collège St-Michel à Fribourg. Il s'y lie d'amitié avec Alexandre Daguet, avec lequel il entretient une correspondance durant toute sa vie. De retour dans sa ville natale, il se consacre à l'écriture et voyage. Poète et écrivain, fasciné par l'Allemagne, il traduit également diverses œuvres poétiques en français. D'abord royaliste, il se tourne ensuite vers le fouriérisme. En 1851, après le coup d'État de Louis-Napoléon, il est expulsé et se réfugie en Suisse. Il s'installe à Berne jusqu'en 1856, année où il peut retourner à Salins. (FONTAINE Alexandre, *Aux heures suisses de l'école républicaine : Un siècle de transferts culturels et de déclinaisons pédagogiques dans l'espace franco-romand*, Paris 2015, p. 79-85.) Le livre de Max Buchon sur les fromageries franc-comtoises comparées à celles de la Gruyère et de l'Emmenthal donne un aperçu extérieur intéressant de l'organisation de l'économie laitière dans les cantons de Fribourg et de Berne. Il est publié à la suite d'un concours du département de l'agriculture et du commerce du canton de Vaud sur la rédaction d'un mémoire ou manuel pratique sur la fabrication des fromages.

⁷⁷ BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées à celles de la Gruyère et de l'Emmenthal*, Neuchâtel 1869, p. 10.

⁷⁸ Joseph-Marie Lequinio (1755-1814) est un révolutionnaire français originaire de Bretagne, député à la Convention. Il écrit l'ouvrage *Voyage pittoresque et physico-économique dans le Jura* alors qu'il est inspecteur forestier à Valenciennes. Son intérêt pour l'agriculture en fait un fin observateur de la vie et des coutumes du Jura.

⁷⁹ LEQUINIO Joseph-Marie, *Voyage pittoresque et physico-économique dans le Jura*, volume 2, Paris 1801, p. 359.

⁸⁰ *Idem*.

⁸¹ VERNUS Michel, *Une saveur venue des siècles, Gruyère, Abondance, Beaufort, Comté, Morges* 1998, p. 36.

⁸² Charles Fourier (1772-1837) est un philosophe français, auteur d'une doctrine sociale qui propose une organisation communautaire, les phalanstères. Il est considéré comme un précurseur du socialisme français.

⁸³ Notamment dans *Traité de l'Association domestique et agricole* (1822) et *Nouveau monde industriel et sociétaire* (1829).

ou trente ménages apportent chaque matin leur laitage au fruitier ou fabricant ; et, au bout de la saison, chacun d'eux est payé en fromage, dont il reçoit une quantité proportionnée à ses versements de lait constatés par notes journalières (...)»⁸⁴ » explique-t-il. Il met en évidence cette organisation qui est due, selon lui, à l'instinct et non à la science. Il en fait un modèle pour les phalanstères, l'organisation communautaire qu'il développe.

Cette idée est reprise par ses disciples, comme Wladimir Gagneur et Victor Considerant⁸⁵, qui insistent sur le côté spontané de la fruitière : « Et bien ! les paysans qui ne connaissent pas l'économie politique et les théories de la libre concurrence ont inventé les vertus de l'Association⁸⁶ ».

Jean-Baptiste Munier⁸⁷, qui publie un livre sur le sujet en 1858, voit dans les fruitières « un puissant levier de civilisation pour les habitants des campagnes », qui vient « de la civilisation très-avancée de la Suisse ». Il vante la bonne entente autour de la fruitière, l'émulation qui en découle puisque toute la communauté profite des bienfaits de la fruitière et ajoute que « les sentiments de la justice et de l'honneur sont puissamment excités⁸⁸ ». Mais il relativise ses propos enthousiastes dans les pages suivantes de son livre en évoquant les nombreux procès autour de la fruitière, les désordres et les chicanes qui sont trop souvent le quotidien de ces associations.

D'autres auteurs citent les fruitières comme des exemples d'entraide. Victor Hugo dans le roman *Les Misérables* (1862) explique le fonctionnement de la fruitière pour montrer les bienfaits de l'association : « 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*⁸⁹. » Dans le best-seller français des livres de lecture scolaire *Le Tour de France par deux enfants* (1877)⁹⁰, l'auteure, qui publie sous le pseudonyme de G. Bruno, explique l'organisation des fruitières : le petit Julien arrive chez le fromager et s'étonne de tout le lait qu'il y a dans la chaudière. Le

⁸⁴ FOURIER Charles, *Traité de l'Association domestique et agricole*, 1822, cité par Vernus Michel, « Les fouriéristes et les fruitières comtoises », in *Cahiers Charles Fourier*, 1991, n°2, en ligne : <http://www.charlesfourier.fr/spip.php?article16> (consulté le 15 novembre 2016).

⁸⁵ Natif de Salins-les-Bains (Jura), Victor Considerant (1808-1893) est un adepte du fouriérisme. Il dirige le journal *Le Phalanstère* qui reprend les idées de Charles Fourier, puis fonde *La Phalange* et *La Démocratie pacifique*. Il prend la tête du mouvement créé par Fourier à la mort de ce dernier. Ami du précédent, Wladimir Gagneur (1807-1889) est aussi un natif du Jura et un adepte du fouriérisme. Homme politique de gauche, il doit s'exiler à Bruxelles durant le Second Empire. Il est l'auteur de deux livres sur les fruiteries, dont l'un sur les règlements et les statuts.

⁸⁶ CONSIDERANT Victor, « Destinée sociale », 1834, cité dans VERNUS Michel, « Les fouriéristes et les fruitières comtoises », *op.cit.*

⁸⁷ Jean-Baptiste Munier (1805-1875) est un médecin et érudit de Foncine-le-Haut (Jura). Il est l'auteur d'ouvrages sur les fromageries, les tourbières et les forêts de sa région. C'est un notable du village ; il a été notamment maire de Foncine-le-Haut.

⁸⁸ MUNIER Jean-Baptiste, *op.cit.*, p. 80-81.

⁸⁹ HUGO Victor, *Les misérables*, Paris Bibebook 1862, p. 105.

⁹⁰ VERNUS Michel, *Une saveur venue des siècles...*, *op.cit.*, p. 36.

fruitier lui donne l'explication suivante : « Et dans tout le bourg il n'y a personne assez riche pour en avoir, à lui seul, une quantité capable d'alimenter la fromagerie. Mais les fermiers s'associent ensemble : ils m'apportent leur lait tous les jours, de façon que je puisse emplir ma grande chaudière. Alors je mesure le lait de chacun, et je marque sur une coche le nombre de litres qu'il a donnés ». Le jeune garçon s'extasie de ce pays « où tout le monde sait si bien s'entendre !⁹¹ ».

Cette vision idéalisée ne doit pas cacher une réalité souvent plus compliquée et difficile. Max Buchon décrit les fruitières franc-comtoises comme archaïques et dépassées et n'hésite pas à dire que « les guerres intestines dans nos villages ont presque toutes leur origine à la fromagerie⁹² ». Il constate que les riches propriétaires peuvent gérer la fruitière à leur guise. Les nombreux procès autour des fromageries, relayés par Jean-Baptiste Munier, Jean-Simon Loiseau⁹³ et Wladimir Gagneur⁹⁴ montrent qu'il existe également un problème légal. Des projets de règlements pour l'organisation des fruitières sont proposés par ces mêmes auteurs, mais ne sont apparemment que peu suivis⁹⁵.

1.3 Les premières fromageries dans les cantons voisins de Berne et de Vaud

Cette étude porte sur le canton de Fribourg, mais, bien évidemment, le modèle économique des fromageries de plaine ne connaît pas de frontières cantonales et s'est développé dans les cantons voisins à la même époque. Cette courte présentation de la situation sur Berne et Vaud permet de montrer cette évolution.

Dans le canton de Berne, comme à Fribourg, la fabrication du fromage se faisait dans les chalets d'alpage et était donc particulièrement développée dans la région de l'Oberland. Dans les fermes, les paysans bernois produisaient surtout du beurre qui trouvait des débouchés dans les centres urbains et dont la fabrication était réglementée par les autorités de l'Ancien Régime. Cependant, la consommation d'emmental augmente à l'étranger, principalement dans les provinces allemandes et en Russie, ce qui incite les agriculteurs à s'associer et à ouvrir des fromageries dans les villages. Le mouvement est un peu plus tardif que dans le canton de Fribourg, la première fromagerie s'ouvrant en 1813 à Kiesen⁹⁶, mais il est ensuite rapide, car les profits sont intéressants – jusqu'à deux fois et demie de gains en plus qu'avec la production de beurre⁹⁷ – et, comme la qualité du fromage fabriqué en plaine est comparable à celle des

⁹¹ BRUNO G., *Le Tour de France par deux enfants*, Paris 1889 (191^e édition), p. 80-81.

⁹² BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées... op.cit.*, p. 13.

⁹³ LOISEAU Jean-Simon, *Traité élémentaire des Fromageries*, Pontarlier 1822.

⁹⁴ VERNUS Michel, « Les fouriéristes et les fruitières comtoises », *op.cit.*

⁹⁵ GAGNEUR Wladimir, *Des fruitières ou Associations domestiques pour la fabrication du fromage de gruyère* (1839), *Acte de Société ou Règlement de fruitière pour la fabrication des fromages dans le Jura* (1844) ; BUCHON Max, *Traité des fromageries* (1869), *Réforme de la Fruitière Association pour la fabrication, la conserve et la vente du gruyère* (1881).

⁹⁶ PFISTER Christian, *Geschichte des Kantons Bern seit 1798, Band IV, Im Strom der Modernisierung, Bevölkerung, Wirtschaft und Umwelt*, Bern 1995, p. 196.

⁹⁷ *Idem*, p.189.

chaudières d'alpage, le commerce d'emmental prend un essor considérable. Les fromageries deviennent la « source de prospérité⁹⁸ » des paysans bernois. Entre 1815 et 1847, ce ne sont pas moins de 380 fromageries qui ouvrent dans le canton de Berne⁹⁹. Si elles s'implantent d'abord dans l'Emmental, elles s'établissent ensuite dans les autres parties du canton, puis dans les cantons de Lucerne et de Soleure. Le développement du chemin de fer accélère encore le processus et, dès les années 1870, on fabrique de l'emmental sur toute la partie alémanique du plateau suisse.

On trouve une belle illustration des échanges autour de la fromagerie d'un village bernois dans le roman de Jeremias Gotthelf (1797-1854), publié en 1850, *Die Käserei in der Vehfreude*¹⁰⁰. L'assemblée de ce village fictif décide de construire une fromagerie. Les attentes économiques qu'une telle implantation suscite, mais aussi les dérives qu'elle occasionne – fraudes du lait par la majorité des paysans qui ajoutent de l'eau pour augmenter leur livraison, intrigues autour de la vente du fromage, ruses pour avoir plus de vaches – sont dépeintes dans cette fresque sociale. Si l'auteur veut dénoncer les impacts négatifs de la modernisation sur la société paysanne, le roman reste un exemple vivant et imagé, bien que caricatural, de la vie villageoise autour de la société de fromagerie.

Dans le canton de Vaud, l'implantation des fruitières commence à la fin du XVIII^e siècle. Charles Lullin écrit en 1811 qu'elles ont envahi les campagnes. Et ajoute : « On ne trouve pas dans le canton de Vaud un seul village qui n'aie (sic) la sienne¹⁰¹ ». Dans la deuxième partie du XIX^e siècle, l'ouverture de condenseries et de fabriques de chocolat ainsi que l'accroissement du tissu urbain ont pour conséquence une forte augmentation de la demande de lait. Les paysans sont ainsi de plus en plus nombreux à s'organiser en société de laiterie et à vendre leur lait pour l'industrie ou pour la consommation.

Certaines régions sont plus particulières, comme la Vallée de Joux, où les fromageries signalées dès 1811, dans le village du Pont et dans celui de l'Abbaye¹⁰², ne sont ouvertes qu'à la mauvaise saison, dès que les vaches sont descendues de l'alpage. Tout comme en Franche-Comté voisine, le fromage avait auparavant été fabriqué pendant quelques années en hiver chez des particuliers dans les cuisines familiales. Mais le risque d'incendie a eu raison de cette

⁹⁸ Cette expression est de Rudolf Schatzman qui l'écrit en 1861 dans la revue qu'il a créée, *Schweizerische Alpenwirthschaft* et est citée dans PFISTER Christian, *Geschichte des Kantons Bern... op.cit.*, p. 196. « Die Käsereien waren "zur eigentlichen Quelle des Wohlstandes der Bauernsame geworden" ».

⁹⁹ MOSER Peter, BRODBECK Beat, *Du lait pour tous...*, *op.cit.*, p. 133.

¹⁰⁰ GOTTHELF Jeremias, *La fromagerie de Bêtenval*, Neuchâtel 1904. « Albert Bitzios : Vie et Œuvre », Forschungsstelle Jeremias Gotthelf, Université de Berne, Online : https://www.gotthelf.unibe.ch/gotthelf/vie_et_uvre/index_ger.html, consulté le 20 juillet 2020. GRAF Ruedi, « Albert Bitzios, Jeremias Gotthelf », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 8 avril 2020, traduit de l'allemand. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/011835/2020-04-08/>, consulté le 20 juillet 2020.

¹⁰¹ LULLIN Charles, *Des associations...*, *op.cit.*, p. 40.

¹⁰² ROCHAT Rémy, *Histoire laitière, fromagère et alpestre*, Online : http://www.histoirevalleedejoux.ch/histoire_laitiere, site consulté le 20 août 2020.

pratique. Les sociétés de fromagerie ont été plusieurs fois recréées jusque dans les années 1860. Chaque village ou hameau de la Vallée possède alors sa fromagerie. C'est aussi à ce moment-là que la fabrication du vacherin Mont-d'Or se développe. La société de fromagerie des Charbonnières, recréée en 1865, est la première à se spécialiser dans cette fabrication, en automne et en hiver ; elle fabrique du gruyère au printemps, puis ferme en été. Comme les villages de la Vallée de Joux sont proches des alpages, les fromageries restent saisonnières jusqu'à la fin du XIX^e siècle au moins.

Le développement des fromageries de plaine se fait donc d'une manière générale dans la première moitié du XIX^e siècle dans les régions qui se prêtent à une économie laitière. Chaque canton garde néanmoins des spécificités régionales. Le canton de Fribourg, dont l'économie tourne principalement autour de l'élevage et de la fabrication fromagère, se prête donc à l'étude approfondie de ce sujet

2. Les premières fruiteries fribourgeoises

2.1 Les conditions de l'organisation des fruiteries

Première moitié du XIX^e siècle : difficultés économiques et déclin de l'alpiculture

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, la fabrication de gruyère se faisait uniquement à l'alpage et était donc saisonnière. Plusieurs changements vont faire évoluer cette situation et permettre l'ouverture de fromageries de plaine grâce à une augmentation des surfaces exploitables et à une intensification de la production. L'assolement triennal qui se pratiquait depuis le XIII^e siècle est abandonné, car de nouvelles cultures, comme la pomme de terre, la betterave et le colza, soulagent la terre et la laissent reposer. On abandonne ainsi petit à petit la jachère, ce qui augmente les surfaces exploitables. L'arrivée de nouveaux fourrages verts (luzerne, trèfle, esparcette) et l'apport d'engrais artificiel permettent un meilleur rendement.

L'agriculture se fait de manière plus intensive après l'abolition, par deux lois successives en 1809 et en 1812, de la vaine pâture et du libre-parcours (droit de faire paître gratuitement son bétail en dehors de ses terres). En zone préalpine, une première autorisation, en 1764 déjà, a pour conséquence un abandon progressif des cultures vivrières, remplacées par l'élevage et la production laitière. On procède également au partage des communs (terrains gérés par une communauté et dont les membres ont l'usage), vaste entreprise qui se fait commune après commune et qui est encouragée par l'État. Elle permet d'augmenter la surface productive, car les communs, une fois partagés, sont mis en valeur par leur nouveau propriétaire¹⁰³. Ces deux décisions – abolition de la vaine pâture et du libre-parcours et partage des communs – ont pour double conséquence de limiter les droits communautaires et de promouvoir l'individualisme agraire¹⁰⁴.

Les nombreuses charges féodales toujours existantes dans la première moitié du XIX^e siècle – dîmes, cens et lods – sont abolies, même si le processus est lent et procède par rachat. La constitution de 1831 garantit le rachat de la dîme, d'abord de manière facultative (1833), puis obligatoire (1844), ce qui donne une indépendance aux agriculteurs qui accèdent à la propriété, mais au prix d'un endettement qui alourdit leurs charges et limite leurs investissements¹⁰⁵. Les propriétés restent d'ailleurs plutôt modestes¹⁰⁶.

¹⁰³ Le mouvement s'accélère au début des années 1830, sous l'effet de la Régénération. Ce partage est envisagé « autant du point de vue social que sous l'angle de la productivité agricole », c'est-à-dire que l'on consent au partage des communs, lorsque l'on y est contraint pour subvenir à l'obligation communale de s'occuper de ses pauvres. (RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 217-220).

¹⁰⁴ WALTER François, *Les campagnes...*, *op.cit.*, p. 70 et p. 95.

¹⁰⁵ *Idem*, p. 83.

¹⁰⁶ Le morcellement des propriétés est dû au partage des domaines dans les successions. Le recensement fédéral de 1850 montre que Fribourg se trouve au-dessus de la moyenne suisse en ce qui concerne le nombre de propriétaire fonciers : de 1 pour 4,4 habitants à Fribourg alors que la moyenne suisse est de 1 pour 6,2 habitants. Ce chiffre est à prendre avec précaution car il ne donne pas d'indications sur la grandeur de la propriété et ne distingue

L'augmentation de la production de fourrage permet aux agriculteurs de se consacrer de plus en plus à l'élevage et à la production laitière. Le nombre de vaches augmente, passant de quelque 25'000 en 1838 à 35'000 en 1878¹⁰⁷. Les paysans de la plaine ont alors assez de fourrage pour garder leurs bêtes toute l'année dans les fermes, ce qui a pour conséquence le déclin de l'alpiculture qui avait contribué à la renommée du fromage de Gruyère. Les teneurs de montagne ne trouvent plus à louer à des conditions acceptables et doivent diminuer le salaire des fromagers-armailis (responsables du troupeau et de la fabrication du fromage) et des autres employés qu'ils engagent pour l'été. Cette situation pousse nombre de fromagers à trouver du travail dans les fruiteries de plaine qui s'ouvrent durant cette période ou à l'étranger¹⁰⁸. Cette émigration n'est pas toujours définitive, parfois saisonnière, et durant plusieurs années consécutives. Elle se fait principalement vers la France, dans le département du Doubs, ou dans le Lyonnais, l'Est et le Centre, et aussi vers la Savoie, alors dépendante du Piémont-Sardaigne¹⁰⁹. De plus, l'ouverture des fruiteries de plaine raréfie le nombre de vaches qui sont alpées, et ainsi l'estivage d'une vache coûte de plus en plus cher. Il devient difficile de réunir un grand troupeau à l'alpage et d'en tirer un bénéfice financier, car le loyer est resté élevé¹¹⁰.

Cette évolution change l'organisation dans les campagnes. Les paysans gagnent en autonomie. Ils ne dépendent plus des grands propriétaires terriens, souvent issus du patriciat, qui possédaient les alpages, ni des marchands de fromages. Ils s'organisent en association ou en société. Ils engagent un fruitier pour fabriquer le fromage qui se vend en commun. Ils louent, parfois à la commune, ou achètent une maison qu'ils transforment en fruiterie. Ils sont donc les premiers acteurs de ces changements.

Quant au commerce du fromage, il se trouve bouleversé par les changements politiques¹¹¹. Alors que le commerce avec la France se jouait, pour les Fribourgeois, selon un échange triangulaire sel-mercenaire-fromage¹¹², la Révolution française et la période d'instabilité qui suit (1789-1799) désorganisent les structures établies. Sous l'Empire (1804-1814), le commerce avec la France reprend, même s'il a perdu son statut de quasi-monopole étatique. C'est toujours principalement vers la France que les fromages de Gruyère sont exportés, les

donc pas le propriétaire d'un petit lopin de terre ou d'un domaine confortable. Mais il reste néanmoins un indicateur intéressant (WALTER François, *Les campagnes...*, *op.cit.*, p. 38).

¹⁰⁷ Les statistiques concernant le bétail paraissent chaque année dans les Comptes rendus du Conseil d'État.

¹⁰⁸ KRONENBERGER Stéphane, *Des temps de paix aux temps de guerre : les parcours des travailleurs étrangers de l'Est et du Sud-Est de la France (1871-1918)*, Nice 2014, p. 94-176.

¹⁰⁹ RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 204-205.

¹¹⁰ SAVARY Nicolas, « De la fabrication des fromages dans notre canton et des moyens de la perfectionner », in *Mémoire de la Société économique de Fribourg, Premier cahier de 1813 à 1816*, Fribourg 1816, p. 41.

¹¹¹ HUMAIR Cédric, *Développement économique et État central (1815-1914) : un siècle de politique douanière suisse au service des élites*, Bern 2004.

¹¹² STEINAUER Jean, *Patriciens, fromagers, mercenaires. L'émigration fribourgeoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne 2000.

droits douaniers étant restés modestes, même si les échanges avec l'Italie ont gagné en importance depuis la fin du XVIII^e siècle. Les fromages suisses passent par le Simplon librement, en échange de la réciprocité pour les vins italiens¹¹³.

La fin de l'Empire marque pour la France le début d'une politique protectionniste, ce qui a des conséquences importantes pour les Suisses au vu des nombreux échanges commerciaux qu'ils entretiennent avec leur voisin. Les diverses ordonnances françaises ne touchent pas seulement les droits de douane, mais aussi le transit, ce qui coupe le commerce du fromage suisse du port de Marseille qui disposait d'un grand entrepôt de fromages¹¹⁴. Les pays voisins suivent le mouvement : l'Autriche revient à des pratiques protectionnistes, ce qui inclut aussi la Lombardie-Vénétie devenue autrichienne ; le royaume du Piémont-Sardaigne, dès 1819, a des tarifs presque aussi élevés que ceux de la France, ce qui touche de plein fouet l'exportation du gruyère dont c'est devenu un des débouchés majeurs.

En Suisse, la modernisation des routes favorise le commerce du fromage. La route de Fribourg à Bulle par Avry devient d'importance cantonale, ce qui permet de la moderniser au début des années 1830. Les fromages sont rassemblés à Bulle, avant de partir vers Châtel-Saint-Denis, Vevey et Genève puis en France, selon un tracé commercial ancien. Une autre voie se modernise en parallèle : par Estavayer, Neuchâtel puis Pontarlier. Cependant, à l'intérieur du pays, le commerce est toujours entravé par des péages et des taxes cantonales.

Une situation qui inquiète les élites

La situation de l'économie fromagère préoccupe les élites fribourgeoises, car l'économie du canton est basée principalement sur l'agriculture et surtout sur la vente des fromages. La Société économique de Fribourg¹¹⁵ en discute au travers de sa section dédiée à l'industrie, à la fabrication et au commerce. Elle le fait par le biais de deux mémoires¹¹⁶ sur la fabrication et

¹¹³ RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 179.

¹¹⁴ RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 185-189.

¹¹⁵ La Société économique de Fribourg est fondée en 1813. Son premier but est de trouver des moyens pour soulager la misère du peuple, en particulier en développant des industries dans le canton et en modernisant l'agriculture. Il s'agit plus d'une société philanthropique que physiocratique, mais elle possède une section agricole, composée à l'origine de propriétaires patriciens qui proposent des améliorations dans les pratiques agricoles. Certains de ses membres, comme Philippe de Diesbach ou Jean d'Odet, font des expériences pratiques sur leur domaine, avant d'en faire part à la Société. La section de l'industrie, fabrication et commerce propose l'amélioration ou le développement d'industries.

¹¹⁶ SAVARY Nicolas, « Moyen de favoriser le commerce des fromages alpins dans notre canton », in *Mémoire de la Société économique de Fribourg, Premier cahier de 1813 à 1816*, Fribourg 1816, p. 44-49. SAVARY Nicolas, « De la fabrication des fromages dans notre canton et des moyens de la perfectionner », in *Mémoire de la Société économique de Fribourg, Premier cahier de 1813 à 1816*, Fribourg 1816, p. 39-43.

le commerce du fromage proposés en 1813 par Nicolas Savary¹¹⁷, propriétaire d'un domaine à Matran. Ces deux documents font état de la situation au début du XIX^e siècle et proposent des solutions concrètes, qui ne seront pas suivies, mais mettent en évidence des problèmes qui dureront encore longtemps. Deux facteurs inquiètent Nicolas Savary, parce qu'ils mettent en péril le commerce du gruyère : d'une part la concurrence des fromages des cantons de Berne et de Lucerne, plus gros que les gruyères, et qui se vendent sur les marchés allemands sous le nom de « Gruyère », d'autre part les fromages du Jura français où des fromagers fribourgeois « entraînés par l'appât d'une augmentation de salaire » sont allés travailler dans des fruiteries et ont donné « aux produits de ces contrées, si inférieurs en qualité, non seulement une forme semblable, mais encore tous les signes extérieurs qui tendent à faire méconnaître nos fromages indigènes et à les confondre sur les divers marchés¹¹⁸ ».

Nicolas Savary propose, pour restreindre cette concurrence, que l'on protège l'appellation « Gruyère » en marquant les fromages selon leur commune d'origine, comme cela se pratiquait sous l'Ancien Régime, quand les fromages acheminés vers le dépôt de la commune de Gruyères étaient marqués du sceau de la grue, ce qui permettait de les différencier et de les protéger¹¹⁹. Il suggère également que l'on différencie les fromages d'alpage des fromages de plaine, les premiers étant considérés comme les meilleurs.

L'idée d'une marque est reprise dans une pétition que les frères Buchs de Marsens adressent au gouvernement le 20 janvier 1824, par l'intermédiaire de la préfecture de Bulle¹²⁰. Une telle marque permettrait de distinguer les fromages des alpages fribourgeois des fromages du Jura français, qui produit du fromage de type gruyère « grâce à plus de quarante Fribourgeois qui, tous les étés, se portent dans la Bourgogne, la Franche-Comté et la Savoie pour y faire du fromage¹²¹ ». Les frères Buchs recommandent également de différencier les fromages de montagne de ceux de la plaine, ces derniers, généralement des mi-gras, étant de qualité inférieure et ternissant l'image des vrais gruyères. Ces fromages de plaine pourraient être fabriqués dans un format plus petit, ce qui éviterait ainsi de les confondre avec les fromages d'alpage. Le Conseil d'État rejette cette proposition, mais demande d'apposer sur les fromages de plaine une marque distincte, tâche qu'il confie aux syndics¹²². Cette requête ne semble pas avoir été suivie, malgré d'autres demandes dans ce sens, comme la proposition du préfet de Châtel en 1817, celle du préfet de Corbières en 1819 et une pétition de la commune de Lessoc en 1826¹²³. Ces démarches témoignent des difficultés qui sont apparues quant à la fabrication et à la commercialisation du gruyère, et démontrent que les fromageries

¹¹⁷ Nicolas Savary (1784-18 ?) est le fils de François-Pierre Savary (1750-1821), médecin et bourgeois privilégié depuis 1783 et syndic de Fribourg de 1810 à sa mort. Il est membre du Grand Conseil en 1814, du Conseil secret de 1828 à 1831 et trésorier d'État de 1831 à 1835.

¹¹⁸ SAVARY Nicolas, « De la fabrication... *op. cit.* », p. 40.

¹¹⁹ *Idem*, p. 42.

¹²⁰ AEF, Chemise du Conseil d'État, 12 mars 1824, Pétition des frères Buchs de Marsens, le 20 janvier 1824, par l'intermédiaire de la préfecture de Bulle.

¹²¹ *Idem*.

¹²² *Idem*.

¹²³ RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 213-216.

de plaine sont déjà bien implantées dans les villages fribourgeois puisque leur production concurrence les fromages d'alpage.

Nicolas Savary propose également dans son mémoire quelques solutions face au déclin de l'alpiculture : il voudrait interdire la sortie des vaches vers des alpages « étrangers », c'est-à-dire en dehors du canton de Fribourg. Seuls les bestiaux de la Broye seraient exemptés de cette interdiction, car « par leur taille et le peu de lait qu'ils fournissent, ils ne peuvent être admis dans la Gruyère »¹²⁴. Il propose aussi un système de primes octroyées par l'État aux meilleurs fromagers, système qui serait financé par une taxe imposée aux fruitiers qui exporteraient leur savoir-faire, en particulier dans le Jura. Il imagine même interdire l'émigration des fruitiers¹²⁵, mais ne donne pas les modalités pour le faire.

Nicolas Savary propose donc, en 1813 déjà, des pistes pour défendre et soutenir l'économie fromagère, comme la protection du gruyère d'origine par l'apposition d'une marque, piste qui sera réactivée pendant près de deux siècles avec peu de succès jusqu'au dépôt d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2001, remplacée en 2013 par une appellation d'origine protégée (AOP).

Les premières fruiteries

En Suisse, des fruiteries de plaine s'implantent sur le Plateau dès la deuxième moitié du XVIII^e siècle. Celle d'Ebertswyl am Albis (Zurich), construite en 1755, est considérée comme la plus ancienne du pays¹²⁶ ; celle de Lignerolle, qui date de 1790, comme la plus ancienne de Suisse romande¹²⁷. Dans le canton de Fribourg, il est difficile de connaître avec précision quand se sont ouvertes les premières fruiteries de plaine. Ruffieux signale une première fruiterie à Treyvaux en 1800, une autre à Sivrîez, fondée le 3 juin 1820¹²⁸.

Franz Kuenlin, en 1832, en signale dans les 34 villages suivants¹²⁹ : Autigny, Belfaux, Chables, Le Châtelard, Châtonnaye, Chavannes, Corpataux, Corserey, Cottens, Courtepin, Cournillens, Ecuwillens, Fuyens, Grangettes, Grenilles, Lentigny, Lustorf, La Magne, Marly, Mézières, Les Molliets (Onnens), La Neirigue, Neyruz, Orsonnens, La Roche, Sales (Sarine), Treyvaux, La Varine (commune de Prez), Villaraboud, Villaranon, Villarimboud, Vuisternens-en-Ogoz, Wallenried et Zénaux. Elles se situent surtout sur le Plateau. Il y en a une seule (La Roche) dans l'actuel district de la Gruyère, où l'alpiculture est encore prédominante. Les villages d'Autigny, du Châtelard et de Châtonnaye en ont deux. Certaines sont modestes, comme dans le hameau de La Varine qui compte deux habitations et une fruiterie, ou dans celui de La Gottala, sur la commune de Cournillens, où il y a quatre habitations et une fruiterie.

¹²⁴ SAVARY Nicolas, « De la fabrication... *op. cit.* », p. 44.

¹²⁵ *Idem*, p.42.

¹²⁶ RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 207.

¹²⁷ COLLAUD Béat, *Les associations agricoles*, Fribourg 1930, p. 87.

¹²⁸ RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 210.

¹²⁹ KUENLIN Franz, *op.cit.*

La production du fromage de plaine représente, vers 1830, le 40% de la production totale de fromage dans le canton¹³⁰. Kuenlin parle de 500 laitages, sans préciser s'il s'agit de fruiterie de plaine ou de montagne, produisant environ 40'000 quintaux de fromage¹³¹. Selon Kuenlin toujours, on appelle le fromage fabriqué en plaine « fromage de fruiterie » pour le différencier du fromage fabriqué à l'alpage¹³². Celui-ci diminue en quantité, car les paysans des villages de plaine ne mettent plus leurs vaches à l'alpage. Les teneurs de montagne en trouvent de plus en plus difficilement.

Déjà en 1860, la Société fribourgeoise d'agriculture cherche à savoir quand les fruiteries se sont implantées en plaine¹³³. Elle regrette qu'il n'existe aucune donnée statistique à ce sujet. Elle s'est adressée à la Direction de l'intérieur du canton de Fribourg qui n'a pas pu la renseigner. Elle situe en 1810, après une épizootie terrible sur les montagnes du Jura, le développement des fruiteries dans le canton de Vaud et quelques années plus tard, vers 1815-1816, leur introduction sur sol fribourgeois. Louis Jomini, secrétaire de la société de laiterie de Payerne et auteur d'un manuel intitulé *L'art du fruitier*, publié en 1857, donne la même explication : les fruiteries de plaine se sont développées après « les épizooties qui envahirent les chalets en 1810 et occasionnèrent une diminution sensible de bétail à cornes¹³⁴ ».

Pourtant, le recensement de 1811, premier recensement fribourgeois à donner des indications concernant les métiers des habitants du canton, mentionne déjà des fruitiers en plaine. La dénomination n'est pas toujours claire. « Fruitier » désigne celui qui fabrique du fromage. Mais est-ce l'armailli-fabricant dans les chalets d'alpage, ou celui qui loue des alpages et rassemble un troupeau, ou encore le fromager installé dans les nouvelles fruiteries de plaine ? Le recensement de 1811 mentionne 96 fruitiers, dont neuf sont absents du canton de Fribourg : six se trouvent dans le canton de Vaud, un à Colombier alors dans la principauté de Neuchâtel, un en Franche-Comté et le dernier ailleurs en France. Les fruitiers des arrondissements de Gruyères (23) et de Corbières (22) travaillent vraisemblablement dans des chalets d'alpage. Il y en a 14 pour le seul village d'Albeuve. Pour les arrondissements de Vuippens (6), Châtel-Saint-Denis (3) et Bulle (3), il est plus difficile de savoir si ce sont des fruitiers de plaine ou de montagne. Par contre, pour les autres arrondissements, on peut affirmer qu'il s'agit bien de fruitiers de plaine. Ils sont généralement originaires des régions des Préalpes. Quatre fruitiers sont signalés dans l'arrondissement de Surpierre : à Chéry, Murist, Vuissens et Montborget. Dans l'arrondissement d'Estavayer, il y en a cinq : un à Montbrelloz, un à Aumont, un à Châtillon et deux à Estavayer. En tout, une trentaine de fruitiers sont recensés dans les arrondissements de plaine en 1811. On peut donc estimer,

¹³⁰ RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 212.

¹³¹ KUENLIN Franz, *op.cit.*, p. 216.

¹³² *Idem*, p. 21.

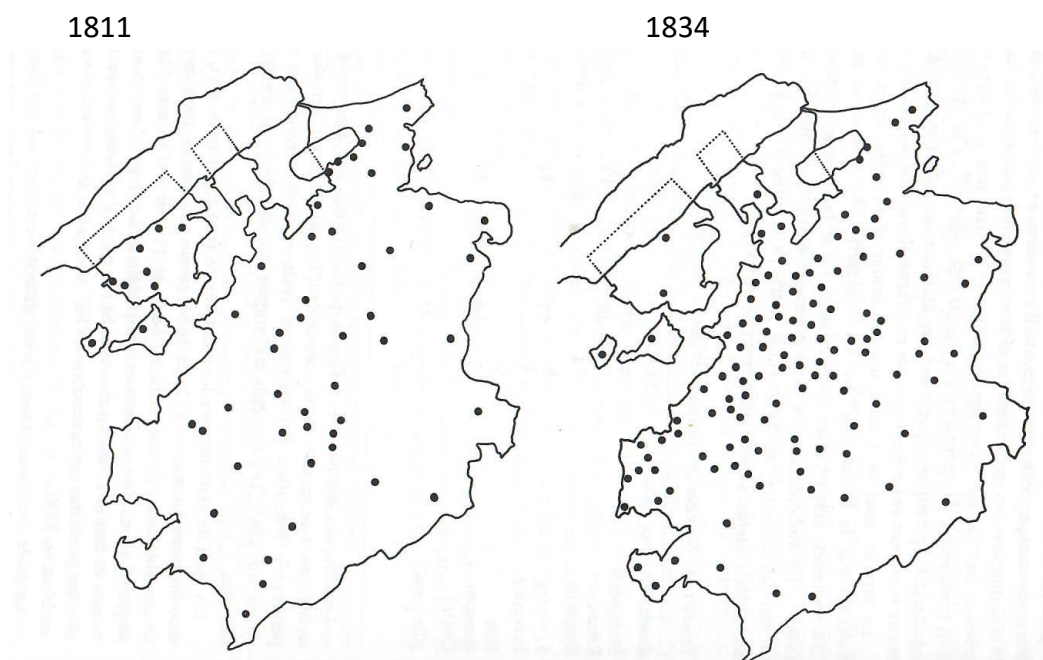
¹³³ « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 185-200.

¹³⁴ JOMINI Louis, *L'art du fruitier. Manuel à l'usage des armaillers, propriétaires de vaches, fermiers, éleveurs, fromagers et ménagères*, Fribourg 1857, p. 3.

comme François Walter, que les premières fruiteries datent de la fin du XVIII^e siècle, et que leur développement s'intensifie dans la première moitié du XIX^e siècle¹³⁵.

En effet, entre le recensement de 1811 et celui de 1834, l'augmentation du nombre de fruitiers est importante. En 1834, il y en a 137, répartis sur tout le territoire cantonal. Leur nombre a diminué dans le district de Gruyères, passant de 24 à 15. Plus précisément, c'est surtout dans l'Inthyamon que le nombre de fruitiers diminue : il passe de 20 à 8, ce qui montre un déclin de l'alpiculture. Par contre, dans les autres districts de la Gruyère actuelle le nombre de fruitiers augmente : pour Bulle il passe de 10 à 35, pour Corbières de 21 à 35¹³⁶. La région de Sâles et la plaine de Bulle sont les deux régions où le nombre de fruitiers augmente le plus. Le district de Rue en compte 13, celui de Romont 15, celui de Farvagny 12¹³⁷. Comme le montre la carte proposée par François Walter, les fromageries se répartissent surtout dans les villages du moyen pays.

Carte : Communes où un fruitier au moins est mentionné dans les recensements de



Sources : WALTER François, Les campagnes fribourgeoises à l'âge des révolutions : 1798-1856 : aspects économiques et sociaux, Fribourg 1983, p.262.

¹³⁵ WALTER François, *Les campagnes...*, *op.cit.*, p. 259.

¹³⁶ RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 175.

¹³⁷ Les arrondissements de 1811 ne suivent pas les mêmes frontières que les districts de 1834. Dans ces trois districts, on arrive à un nombre de 40 fruiteries en 1834, ce qui correspond à neuf fruiteries en 1811 en tenant compte des mêmes villages.

Jean-Pierre Anderegg, dans son étude sur la maison paysanne fribourgeoise, montre aussi que les premières fromageries sont implantées surtout dans le sud-ouest du canton¹³⁸. Il est difficile de connaître le nombre de fruiteries, car les chiffres varient fortement suivant les sources. Ceux trouvés dans les rapports des préfets entre 1832 et 1840 donnent 164 fruiteries de plaine sans les districts actuels de la Gruyère et du Lac pour lesquels les chiffres manquent¹³⁹. Le *Compte rendu du Conseil d'État* pour l'année 1868 en dénombre 254, alors que le dépouillement du registre des délibérations du Conseil d'État pendant les années 1868-1870 donne le chiffre de 193¹⁴⁰.

Le fait que l'on ne peut pas dater avec précision la mise en place de fruiteries dans les villages montre qu'elles se sont organisées de manière libre. Les agriculteurs se réunissent pour mettre en valeur leur lait. Les premières associations se font souvent sans statuts, sans règlements et sans aide de la commune. Il n'y a donc pas trace de ces fondations dans les archives officielles. On trouve par contre des relations plus générales autour du développement des fruiteries dans les écrits des agronomes de l'époque et dans les rapports des préfets, sans que cela nous donne des données statistiques précises.

L'organisation des premières fruiteries

La première association de producteurs de lait, appelée fruiterie, a pour but une exploitation en commun. Peu de capitaux sont nécessaires puisque les sociétaires sont propriétaires du produit de la fruiterie à tour de rôle, à hauteur du lait qu'ils livrent. Le bois est fourni par le sociétaire dont c'est le tour et le fruitier, engagé par la société, mange à la table de celui-ci. Les fromages, même s'ils appartiennent aux sociétaires, sont vendus en commun. Le salaire du fruitier, la location de la fromagerie ou les frais du bâtiment s'il appartient à la société, et les frais généraux sont payés par un impôt prélevé en proportion de la quantité de lait apporté par les sociétaires. Le système est comparé à une caisse d'épargne « où chacun peut aller chercher à certaines époques de l'année le fruit de ses versements¹⁴¹ ». Sans la fruiterie, les paysans les plus modestes ne pourraient tirer que peu de gains du lait de leurs vaches¹⁴².

¹³⁸ ANDEREGG Jean-Pierre, *La maison paysanne fribourgeoise*, T. 1, Lac, Sarine et Singine, Bâle 1979, p.98.

¹³⁹ WALTER François, *Les campagnes...*, *op.cit.*, p. 261.

¹⁴⁰ RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 259.

¹⁴¹ « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 187.

¹⁴² *Idem.*

L'agronome genevois Charles Lullin¹⁴³ évoque cette forme de collaboration dans un livre¹⁴⁴ qu'il publie à Paris et à Genève en 1811 : *Des associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières*. Le propos de son ouvrage est de faire connaître l'organisation en fruitière pour qu'elle se développe en France. Il donne des explications sur les meilleurs moyens de tirer profit du lait et explique la fabrication du fromage, du beurre et du sérac, qu'il appelle *serai*. Pour cette partie, il s'est inspiré du travail et des conseils d'un « berger des environs du pays de Gruyère, homme très-éclairé, qui m'a laissé observer ses opérations et me les a expliquées avec une complaisance rare chez les montagnards suisses, jaloux de cet art national¹⁴⁵ ». Il présente l'organisation au tour et en montre les bienfaits : auparavant, chaque cultivateur faisait son fromage dans sa cuisine, avec du lait de plusieurs jours, souvent déjà gâté et ne pouvait fabriquer que de petits fromages qui ne se gardaient point. L'avantage des fruitières est de fabriquer des fromages qui se gardent plusieurs mois et qui ont une valeur marchande intéressante.

Charles Lullin explique en détail comment fonctionne la fruitière en fonction de l'apport de chacun. Le lait de chaque associé est mesuré soir et matin. « Celui qui en a livré le plus a le produit de la fabrication de ces deux traites. On additionne toutes les livraisons ; on soustrait de cette somme le lait fourni par celui qui a eu le produit, et il doit le reste à la société. Chaque jour le lait que cet individu apporte est reçu en déduction de sa dette. Lorsqu'il a payé toute sa dette, il devient créancier de la société¹⁴⁶ ». Lorsque sa créance est la plus forte, il a de nouveau le produit de la fruiterie. Ainsi, « chaque associé est alternativement débiteur et créancier de la société, passant de la condition de créancier à celle de débiteur plus ou moins souvent selon qu'il verse et paie sa dette plus ou moins vite, c'est-à-dire, recevant le produit de la fruitière d'autant plus souvent qu'il y apporte plus de lait¹⁴⁷ ».

Charles Lullin participe en 1812 au *Concours pour le perfectionnement de la Fabrication des fromages* organisé par la Société d'agriculture du département de la Seine, concours qui a pour but de développer dans tout l'Empire la fabrication de fromages, tels que « ceux dits de

¹⁴³ Charles-Jean-Marc Lullin (d'Evordes) est un agronome genevois. De 1767 à 1778, il est officier du régiment de Diesbach au service de France. Rentré à Genève, il s'occupe d'agriculture sur son domaine d'Evordes. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages traitant d'agriculture (*Observations sur les bêtes à laine*, Genève, 1804 ; *Le cultivateur du Canton de Genève*, Genève, 2 vol., 1823 ; *Du perfectionnement de la culture de la vigne*, Genève et Paris, 1832). Il occupe diverses fonctions politiques : membre du Conseil des Deux-Cents (1782-1788), député au Conseil représentatif de Genève (1814-1833), maire de Compesières (1821-1827). Il est membre de nombreuses sociétés d'agriculture. (ZUMKELLER Dominique, « Lullin, Charles-Jean-Marc (d'Evordes) », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 3 septembre 2007. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/026044/2007-09-03/>, consulté le 25 mars 2017).

¹⁴⁴ LULLIN Charles, *Des associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières*, Paris 1811.

¹⁴⁵ *Idem*, p. iii.

¹⁴⁶ *Idem*, p. 16-17.

¹⁴⁷ *Idem*, p. 17-18.

Gruyère¹⁴⁸ » déjà connus « dans quelques points des départemens des Vosges, du Jura et du Doubs » ou ceux de Parme, de Chester et de Hollande. Le prix ne pouvait récompenser qu'un propriétaire ou fermier qui aurait fabriqué un tel fromage « dans un canton où l'on n'en fabriquoit pas auparavant¹⁴⁹ ». Charles Lullin y présente deux fromages, qui viennent de son domaine d'Archamp, près de Genève, mais n'obtient pas de prix, car il est « dans un pays trop voisin de ceux où la fabrication des fromages de Gruyère est établie¹⁵⁰ ».

Le Genevois propose dans son livre un modèle de Statuts pour les associations. On y retrouve les grands principes présents dans les sociétés de fromagerie fribourgeoises : la nomination d'une commission pour gérer les intérêts de la société, un règlement pour le lait (on l'apporte soir et matin, dans les vases lavés, on n'apporte pas le lait d'une vache fraîchement vêlée, on ne mélange pas le lait à celui de chèvres ou de brebis, les associés peuvent garder le lait nécessaire au ménage, mais ne peuvent fabriquer ni beurre ni fromage ; le lait doit être pur, « sans addition d'eau, ni soustraction de crème¹⁵¹ », le fruitier peut éprouver le lait pour déceler des fraudes). Il est aussi interdit d'avancer ou de retarder son tour en empruntant ou en vendant du lait produit par d'autres vaches. Cependant, une des différences par rapport à l'organisation fribourgeoise est que le fromage n'est pas vendu en commun, mais que chacun devient possesseur des fromages qui ont été fabriqués lorsque c'était son tour et doit en laisser un pour payer les frais de la fruitière¹⁵².

À Fribourg, le règlement le plus ancien connu date du 3 juin 1820 et est intitulé « Commencement, continuation et reglemens touchant la fromagerie de Siviriez¹⁵³ ». Ce document commence par l'historique de la société. Le 15 mars 1815, vingt « communiers¹⁵⁴ », c'est-à-dire des personnes qui habitent la commune de Siviriez et y possèdent une maison ou un terrain, fondent une association et établissent une fromagerie dans une maison privée, celle de Maurice Conus. Les débuts de la fromagerie sont assez mouvementés. Moins d'une année après s'être ainsi réunis, les membres décident la dissolution de cette association. Sept

¹⁴⁸ « Rapport sur le Concours pour le perfectionnement de la Fabrication des fromages », in *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique publiés par la Société d'agriculture du département de la Seine*, Paris 1812, p. 34.

¹⁴⁹ *Idem*, p. 35.

¹⁵⁰ *Idem*, p. 39.

¹⁵¹ LULLIN Charles, *Des associations...*, *op.cit.*, p. 26.

¹⁵² *Idem*, p. 25-30.

¹⁵³ AEF, RN 4381, p. 240-249. Une copie de ce règlement se trouve dans les Archives de la Société de laiterie de Siviriez, dans un cahier manuscrit intitulé n° 3 et contenant, dans l'ordre, les Statuts de commune (1823), le partage des communs (1821), le Règlement de fromagerie (1820), la Police du feu (1826).

¹⁵⁴ Ces vingt communiers sont nommés : les trois frères Jean, Maurice et Sulpice Conus, Jean Maillard du Clousperroud, Antoine Maillard, Baptiste Maillard, Sulpice Maillard, Joseph Riche, la veuve de Nicolas Périsset, Jean Riche, Joseph Veillard, Jacques Maillard, Joseph Guez, Joseph Dellion, Jean-Joseph Clavin, Antoine Cosandey, Louis Carel, Jacques Riche, Joseph Simon et la veuve de Pierre Grivaz.

membres¹⁵⁵ en forment alors une nouvelle avec douze autres agriculteurs¹⁵⁶ et construisent à Siviriez une fromagerie. « Remarquant qu'il serait beaucoup plus avantageux pour tous de n'avoir dans l'Endroit qu'une fromagerie¹⁵⁷ », ils proposent aux treize membres de la première association de se joindre à eux. La société compte alors 32 membres et décide d'écrire un règlement pour éviter de nouvelles dissensions.

La fromagerie fonctionne « au tour », c'est-à-dire que les sociétaires sont à tour de rôle propriétaires du produit de la fromagerie, à hauteur de ce qu'ils ont apporté. Pour mesurer l'apport de chacun et à quel moment revient le tour, la société utilise la taille. Le lait est mesuré à l'aide d'un bâton – appelé pilon – qui est plongé dans le lait. Le fruitier doit veiller à ce qu'il n'y ait aucun zé (mousse de lait) et « devra tout doucement plonger le pilon, soit mesurer, sans le faire frapper trop fortement au fond du seau, ni le pencher de part et d'autre, mais le tenir droit¹⁵⁸ ». Le résultat est noté sur la taille (appelée aussi *bûche*) qui est un double bâton dont une partie reste à la fromagerie et l'autre chez le sociétaire. Le fromager tient un registre où il note la quantité de lait qu'il utilise pour chaque fromage et un coffre fermé à clé où sont entreposées les tailles des sociétaires.

Le fruitier est nourri par le sociétaire qui a le tour. Celui-ci doit également apporter du bois en quantité suffisante et de bonne qualité pour fabriquer le fromage. Le règlement précise que « tout membre sera tenu de nourrir convenablement le fruitier pendant le temps qu'il faudra pour faire son fromage en lui portant ses repas à la fromagerie¹⁵⁹ ». Le fruitier est obligé de loger dans le bâtiment de la fromagerie « où on lui fournira un lit et la lumière ». Il fabrique soit du fromage gras, soit du fromage maigre, selon l'apport du lait et ce que lui impose la société.

Le lait doit être livré propre, une amende est prévue si les vases sont sales. Il est interdit d'amener du lait de chèvre. Les fraudes comme l'écémage ou le mouillage du lait sont punies d'une amende la première fois, puis, en cas de récidive, de l'exclusion de la société. Le lait d'une vache qui a vêlé ne doit pas être amené avant huit jours, celui d'une vache qui a voyagé avant 24 heures.

Dans le règlement, il est prévu que chaque sociétaire paye annuellement un louis jusqu'à l'extinction du paiement de la dette contractée pour l'acquisition de la laiterie. Une cotisation est aussi prélevée par pot de lait coulé (livré à la laiterie), c'est-à-dire en proportion à l'apport de chaque sociétaire, pour payer les frais de l'immeuble, le salaire du fromager, le sel, les caillots, les chandelles ou l'huile, les craies et crayons.

¹⁵⁵ Il s'agit d'Antoine Cosandey, Jacques Riche, Jean Riche, Joseph Simon, la veuve Périsset, Jacques Maillard et Sulpice Maillard.

¹⁵⁶ Sulpice Maillard dit Berno, les hoirs de Jean Mesot, Catherine Grivaz, Jean Grivaz, Joseph Maillard, François Grivaz, Pierre Carel, Nicolas Gauchon, Jacques Gauchon, les hoirs de Jean Maillard dit Berno, les hoirs de Jean Carel, Nicolas Deillon, Joseph Maillard.

¹⁵⁷ Archives de la société de laiterie de Siviriez, Règlement de fromagerie, 3 juin 1820.

¹⁵⁸ *Idem.*

¹⁵⁹ *Idem.*

Pour être reçu dans la société, un agriculteur doit être communier de Siviriez et être « d'une conduite sans reproches, promettant se conformer ponctuellement comme tous faire au présent règlement ainsi qu'aux délibérés que la société pourra prononcer¹⁶⁰ ». Un gouverneur et trois assistants sont nommés chaque année pour faire respecter le règlement et s'occuper de la société. Le même gouverneur, Baptiste Maillard, reste en place durant les cinq années auxquelles les archives font référence (1815-1820). Ce règlement est noté et confirmé par un notaire le 3 juin 1820¹⁶¹.

2.2 Les fruiteries au milieu du XIX^e siècle

État des lieux des fruiteries

Un état des lieux des fruiteries au milieu du XIX^e siècle peut être établi grâce aux rapports relatifs aux visites de chalets d'alpage et de fruiteries de plaine réalisées entre 1848 et 1853 par la Société fribourgeoise d'agriculture¹⁶².

Fondée en 1848, cette société réunit des notables et des propriétaires fonciers, principalement issus des anciennes familles patriciennes, et s'inscrit dans la pure tradition des physiocrates. Ses membres ne s'arrêtent pas à des échanges théoriques. Ils testent les dernières nouveautés en matière agricole sur leurs propres domaines, avec la coopération de leurs fermiers. Pour promouvoir la mise en pratique de ces innovations, et ainsi propager le progrès¹⁶³, ils organisent des visites et des concours¹⁶⁴. Les meilleurs propriétaires, exploitants, fermiers et teneurs de montagne sont récompensés et doivent servir de modèle et d'émulation pour les autres.

La Société fribourgeoise d'agriculture reçoit des subventions¹⁶⁵ de l'État de Fribourg. Le gouvernement radical, mis en place à la suite de la défaite du Sonderbund et de la création de l'État fédéral, est en effet soucieux de ne pas laisser le progrès agricole aux seules mains des membres de la société. Le Grand Conseil débat de la question du subventionnement des concours de fromages en 1848. L'État, qui subventionnait les concours de bétail depuis 1820, préfère laisser les concours de fromage à la Société, tout en augmentant son

¹⁶⁰ *Idem.*

¹⁶¹ Ce règlement reste en vigueur jusqu'en 1870, date des nouveaux statuts, où l'on précise explicitement que le règlement du 3 juin 1820 notarié Cailler sera dès lors abrogé (Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 26 février 1870).

¹⁶² Ces rapports sont publiés dans *Publications de la Société d'agriculture du canton de Fribourg, 1848-1853*, Fribourg 1853.

¹⁶³ CHARRIERE Michel, *Du progrès à la politique agricole, 1848-1998, 150 ans de l'Union des paysans fribourgeois*, Fribourg 1998, p. 20.

¹⁶⁴ Les premiers concours sont des concours de charrue, le premier étant organisé sur le domaine du président de Diesbach à Menziswyl en 1848 et couplé à une exposition d'instruments aratoires et d'animaux.

¹⁶⁵ CHARRIÈRE Michel, *Du progrès..., op.cit.*, p. 20-24.

subventionnement¹⁶⁶. La Société devient ainsi un relais du gouvernement qui lui laisse prendre des initiatives favorisant le développement de l'agriculture, et la subventionne de manière toujours plus importante. Entre 1848 et 1876, les subventions annuelles cantonales pour la Société d'agriculture passent de 100.- à 2000.- francs¹⁶⁷.

Les membres de la Société fribourgeoise d'agriculture considèrent la culture des céréales comme le but premier de l'agriculture. Ils s'intéressent à l'élevage du bétail surtout pour l'apport en engrais qu'il amène sur les terres. L'économie laitière et fromagère ne les laisse pas indifférents, comme en témoignent les visites de chalets d'alpage et de fromageries de plaine et les concours auxquelles elles donnent lieu. Ces visites de fromagerie sont les premières signalées en Suisse¹⁶⁸. Elles ont lieu chaque année dans un autre district. Les rapports y relatifs donnent une image détaillée des fromageries du canton de Fribourg au milieu du XIX^e siècle.

La première visite, en 1848, se fait dans la Broye, soit dans les anciens districts de Dompierre, Estavayer et Surpierre¹⁶⁹. Sur 57 communes que comptent cette région, seules dix ont une fromagerie : Montagny-la-Ville, Cousset, Mannens, Torny-le-Grand, Middel, Cugy, Vuissens, Ménières, Léchelle et Ponthaux. La Broye a été choisie pour cette première visite, car elle a un potentiel de développement important. Le rapporteur n'hésite pas à parler « d'état de torpeur, de marasme dans lequel se trouve cette contrée¹⁷⁰ ». Il s'étonne qu'il n'y ait pas plus de bétail pour favoriser les cultures par l'apport de fumier et pas plus de fromageries pour mettre en valeur le lait. Cet état des choses est en train de changer, puisqu'en 1855, le rapport du Conseil d'État mentionne le développement des fromageries dans le district de la Broye, qu'il salue, car « l'augmentation du bétail dans ces localités augmentera les engrais, réagira puissamment sur la production des grains et diminuera, par un produit nouveau dont l'écoulement est à peu près certain, les chances toujours peu favorables d'une culture unique¹⁷¹ ». La même constatation est faite cinq ans plus tard, où l'on a remarqué « une augmentation assez notable du nombre des fromageries¹⁷² » dans la Broye.

¹⁶⁶ En 1848, le député Eugène de Castella dépose une motion demandant d'octroyer des primes pour les meilleurs fromagers. La proposition n'est pas suivie, car les finances de l'État sont maigres. Le député A. Monnerat avait proposé de prendre 1'000 francs sur les 5'000 francs destinés aux primes pour le bétail, ce qui fit dire à son collègue N. Glasson : « Il paraît que M. Monnerat veut déshabiller les étalons, pour habiller les fromages. Je proteste contre cette manière d'agir. » On décide alors d'augmenter les subventions à la Société fribourgeoise d'agriculture et de la laisser organiser ces concours (*Bulletin des séances du Grand Conseil du Canton de Fribourg*, 1848, p. 1142).

¹⁶⁷ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1848-1880.

¹⁶⁸ *50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft 1887-1937: Festschrift*, Schaffhausen 1937, p. 415. L'auteur de la chronique du cinquantenaire de la Société suisse d'industrie laitière n'en signale pas d'autres avant celles organisées à Cham en 1885 et les premières inspections organisées de manière systématique dans le canton de Zurich en 1886.

¹⁶⁹ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1849*, Fribourg 1853, p. 18.

¹⁷⁰ *Idem*, p. 19.

¹⁷¹ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1855, p. 91.

¹⁷² *Idem*, 1860, p. 164.

En 1850, ce sont les fruiteries de l'ancien district de Rue qui sont visitées. Il y en a 19, dont deux à Rue. Certaines communes sont réunies autour d'une même fruiterie. Seules trois communes, sur les 28 que compte l'ancien district, n'en possèdent pas : Grattavache, les Ecasseys et Villangeaux. Cette dernière était rattachée à Ecublens et Echens, mais des divisions ont mis fin à cette collaboration. Rue n'a longtemps possédé qu'une fruiterie, mais des désaccords entre les membres ont conduit à la création de la seconde. Le rapporteur regrette ces divisions.

En 1851, le district de la Sarine compte 61 communes et 44 fruiteries. Quatre communes en ont deux : Autigny, Vuisternens-en-Ogoz, Ecuwillens et Grolley, 21 communes n'en ont donc pas, mais les producteurs livrent leur lait à une commune voisine.

En 1852, 57 fruiteries du district de la Veveyse et de l'ancien district de Romont sont visitées. Le district de la Singine, visitée en 1853, possède 31 fruiteries. Les statistiques étant un peu plus développées, on sait qu'elles réunissent 348 sociétaires et 1853 vaches, soit entre cinq et six vaches en moyenne par sociétaire, ce qui est un chiffre important. Les grandes propriétés, comme à Römerswyl, ont de grands troupeaux. Les six sociétaires de ce village – dont Philippe von der Weid, membre actif de la Société d'agriculture – possèdent 73 vaches en tout. Dans d'autres localités, la moyenne est inférieure à 3 vaches (Niedermuhren, 17 sociétaires pour 43 vaches ; Selgiswyl, 18 sociétaires pour 52 vaches)¹⁷³.

Il n'existe pas de rapports publiés pour les fruiteries des districts de la Gruyère et du Lac visitées en 1853. Puis les visites cessent pendant dix ans.

Elles reprennent pour deux ans en 1863. Cette année-là, la Société fribourgeoise d'agriculture change ses statuts et Jean-Polycarpe Dupasquier¹⁷⁴ prend la présidence. L'ancien préfet de la Gruyère est alors préfet de la Glâne. Il connaît bien la situation des fromageries et reprend, deux années de suite, la visite des laiteries et des fruiteries : 52 visites sont effectuées en 1863 et 84 en 1865, nombres qui comprennent également des visites de chalets d'alpage et de salages.

En 1875, les experts de la Société fribourgeoise d'agriculture visitent les 39 fruiteries des participants au cours pour fromagers organisé à Bulle par Rudolf Schatzmann¹⁷⁵, pionnier de l'enseignement laitier en Suisse, mais aucun rapport n'est publié à cette occasion.

¹⁷³ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1853*, Fribourg 1853, p. 278.

¹⁷⁴ Jean-Polycarpe Dupasquier (1791-1867) est propriétaire d'un domaine aux Ecasseys. Il est député conservateur-libéral (1831-1847 et 1856-1867) et préfet de Bulle, puis de Romont. Il est président de la Société fribourgeoise d'agriculture de 1863 à 1867.

¹⁷⁵ DE VEVEY Emmanuel, *Notice commémorative du 50^{ème} anniversaire de la fondation de la Société fribourgeoise d'agriculture 1848-1898*, Fribourg 1898, p. 56. Rudolf Schatzmann (1822-1886) est un pasteur d'origine bernoise qui est un pionnier de l'enseignement laitier en Suisse. Il a été directeur de l'école d'agriculture de Kreuzlingen (1865-1869), fondateur et directeur de la Station fédérale de recherche laitière à Thoun (1872-1875), puis déplacée à Lausanne (1875-1886), cofondateur de la Société suisse d'économie alpestre (1863). Il est l'auteur de plusieurs ouvrages et manuels pour l'enseignement agricole et laitier. Il a aussi dirigé l'école normale de Coire (1869-1872) et est à la base des cours de perfectionnement agricole pour

Les statuts et règlements lacunaires

Comme les auteurs francs-comtois l'ont relevé, les problèmes autour de la fruiterie ont souvent pour origine un manque de règlement ou un règlement inadapté. Lors des visites des fruiteries entre 1848 et 1853, la Société d'agriculture met en évidence cette lacune et insiste sur les règlements, qui aideraient à la gestion de la fruiterie : sur les dix fruiteries de la Broye en 1848, cinq n'ont pas de règlement, trois en ont un « qui laisse beaucoup à désirer » et deux seulement ont un bon règlement¹⁷⁶ ; en 1849, dans l'ancien district de Rue, deux des quatre meilleures fruiteries – Rue (campagne dite des Augustins) et Fiaugères – sont déclassées, car elles n'ont pas de règlement, alors que le fromage y est de qualité identique aux deux autres primées – Ursy et Promasens – qui obtiennent une médaille d'argent¹⁷⁷. En Sarine les règlements sont plus nombreux puisqu'en 1850, seuls sept établissements, sur 44, n'en ont pas¹⁷⁸. En Singine en 1853, 19 fruiteries sur 31 ont un règlement.

En 1860, la Société d'agriculture propose d'élaborer un règlement d'administration et de police intérieur des fruiteries qui serait ensuite envoyé à toutes les fruiteries du canton¹⁷⁹. Elle réitère sa proposition en 1864¹⁸⁰. Ce sera finalement fait en 1866 avec la publication d'une brochure intitulée *Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries*¹⁸¹. Les règlements sont d'ailleurs devenus plus courants puisque, lors de ses visites en 1864, la Société d'agriculture constate que chaque fruiterie visitée a des statuts ; elle met en évidence celle de Vuippens où ils sont exposés dans la fruiterie, ce qu'elle encourage¹⁸².

L'importance donnée aux règlements s'explique par le fait qu'un certain nombre de procès ont eu lieu entre les sociétaires, procès qui auraient pu être évités s'il y avait eu de bons règlements. La Société d'agriculture demande également que les statuts des fruiteries soient déposés pour approbation auprès du Conseil d'État. Comme les fruiteries sont des sociétés particulières qui, d'après le droit en vigueur, peuvent fixer elles-mêmes les règles qui les régissent, elle suggère au Grand Conseil fribourgeois d'édicter une loi pour imposer un contrôle des règlements. La Société d'agriculture justifie sa demande en insistant sur les problèmes que posent de mauvais règlements, souvent sévères, qui infligent des sanctions

les instituteurs. (GRUNDER Hans-Ulrich, « Rudolf Schatzmann », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 12 juillet 2011. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/009066/2011-07-12/>, consulté le 12 mars 2016)

¹⁷⁶ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1849*, Fribourg 1853, p. 20.

¹⁷⁷ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1850*, Fribourg 1853, p. 152.

¹⁷⁸ *Idem*, p. 184.

¹⁷⁹ « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 192.

¹⁸⁰ *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864*, Fribourg 1865, p. 6.

¹⁸¹ *Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries*, Fribourg 1866, 10 p.

¹⁸² *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864*, Fribourg 1865, p.6.

importantes pour des fautes qui ne le sont pas nécessairement. Ces sanctions sont la confiscation des fromages, l'exclusion de la société et la perte de la part de copropriété de la fromagerie si celle-ci appartient à la société. De plus, les sanctions sont infligées par les membres mêmes de la société qui sont ainsi juges et parties¹⁸³. La Société d'agriculture propose à plusieurs reprises¹⁸⁴ que ces statuts soient approuvés par le préfet ou le Conseil d'État. Ce sera mis en place dans la loi du 16 mai 1867 sur les sociétés de fromagerie et de laiterie.

Les statuts et règlements sont aussi trop souvent dans un état déplorable, de malpropreté, « ont été tellement usés et lacérés, que la teneur en venait impossible à saisir¹⁸⁵ ». Ou alors, ils ont disparu, ce qui pose problème en cas de liquidation de la société ou de soupçons de fraude. Le rapporteur de la Société d'agriculture parle d'un cas où l'acte constitutif de la société a été égaré « de sorte qu'une liquidation onéreuse devant avoir lieu, personne ne voulait avoir fait partie de la société, et un procès considérable eut lieu à ce sujet¹⁸⁶ ».

La belle entente villageoise qui est source de progrès et de modernité est donc à relativiser. « Il existe assez fréquemment des antipathies, des animosités de village à village, de famille à famille, qui souvent font obstacle à une réunion désirable dans les intérêts de tous¹⁸⁷ », illustre le rapport de la Société d'agriculture en 1860.

Max Buchon trouve préférable l'organisation en association telle qu'elle est en usage pour les laiteries de l'Emmental, où les sociétaires sont actionnaires¹⁸⁸. Lorsque le sociétaire se retire, son action est reprise et vendue à son successeur, sans que cela mette en péril l'organisation de la société. Rudolf Schatzmann aussi, qui connaît bien les deux systèmes, trouve le système bernois préférable. Il le donne en exemple dans son ouvrage sur les fromageries¹⁸⁹. Il rappelle également les trop nombreux procès et différends, « provoqués surtout par les fournisseurs qui falsifiaient le lait ou qui le livraient sale et nuisible à la fabrication du fromage¹⁹⁰ ».

¹⁸³ « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », *op.cit.*, p. 188.

¹⁸⁴ *Idem*, p. 192 ; *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864*, Fribourg 1865, p. 8.

¹⁸⁵ « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », *op.cit.*, p. 189.

¹⁸⁶ *Idem*, p. 189. Nous n'avons pas trouvé trace de ce procès dans les archives.

¹⁸⁷ *Idem*, p. 194.

¹⁸⁸ BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées...* *op.cit.*, p. 39.

¹⁸⁹ SCHATZMANN Rudolf, *Manuel des fromageries ou introduction à l'industrie du lait*, Payerne 1873, p. 107.

¹⁹⁰ *Idem*.

Des procès qui altèrent les relations entre villageois

Statuts anciens ou statuts fraudés : le procès autour de la fromagerie de Corserey

Les procès qui ont lieu autour de la fromagerie de Corserey sont un exemple des chicanes et des problèmes qui pourrissent les relations villageoises autour de la fruiterie et qui incitent la Société fribourgeoise d'agriculture à demander une loi qui oblige les sociétés de fromagerie à soumettre et déposer leurs statuts auprès du Conseil d'État.

Corserey est un petit village du district de la Sarine qui compte 196 habitants en 1865. L'histoire débute le 27 août 1864 (ou le 26 août, la date pose déjà problème, comme nous le verrons), lorsque l'assemblée des sociétaires de la société de fromagerie de Corserey prend la décision d'exclure de ses rangs Jacques Monney et de confisquer les fromages qui lui appartiennent et qui sont soignés dans les caves, au motif que son fermier, qui est son frère, a livré à la société du lait gâté¹⁹¹. La société s'est référée aux statuts du 25 novembre 1826, dont l'article 9 est le suivant : « Quiconque se permettra de porter à la fromagerie du lait écrémé ou falsifié de quelque manière que ce soit sera exclu de la société, son fromage déposé au grenier, confisqué et partagé entre les associés en proportion de perte, son droit de bâtiment et ustensile sera perdu pour lui¹⁹² ».

La société de fromagerie existe en effet depuis 1826. L'épouse de Jacques Monney, Marianne, née Python, en fait partie dès son origine. Jacques Monney dépose plainte devant le tribunal civil de la Sarine pour contester son exclusion. De ce procès, dont le jugement est rendu le 12 avril 1866¹⁹³, nous n'avons plus les pièces, mais seulement le jugement. Le Tribunal donne en partie raison à Jacques Monney : il demandait à être réintégré dans la société de la fromagerie et à pouvoir ainsi continuer à y livrer son lait. En outre, il réclame une indemnité de 800 francs. Jacques Monney a basé son argumentation sur le fait que l'on s'est servi des statuts de 1826 pour justifier son exclusion, alors que de nouveaux statuts ont été approuvés en 1856.

Le Tribunal suit cette argumentation : « Considérant en droit que les sociétés de fromagerie, telles qu'elles sont constituées dans notre canton sont des associations particulières qui ne connaissent d'autres règles que celles qu'elles se sont données par leurs statuts¹⁹⁴ » ; que les statuts en vigueur sont bien ceux qui ont été approuvés par l'assemblée le 23 avril 1856 ; et donc, qu'en prononçant l'exclusion de Jacques Monney, la société a contrevenu aux prescriptions de l'article 5 des statuts du 23 avril 1856.

Le jugement s'en prend aussi au procès-verbal de la séance du 26 août 1864 où l'exclusion a été prononcée : « Il n'apparaît pas suffisamment que ce soient les commissaires qui ont constaté que c'est le lait apporté par le fermier de Jacques Monney qui a été trouvé en défaut¹⁹⁵ » : seul le fromager l'atteste ; il reste un doute quant à savoir si le lait trouvé gâté est bien celui de Jacques Monney. Ainsi, les faits qui ont conduit à l'exclusion n'ont pas été

¹⁹¹ AEF TSA 56, affaires civiles, 1865-1866, Corserey, fromagerie contre Monney, p. 590.

¹⁹² *Idem*, p. 591.

¹⁹³ *Idem*, p. 590.

¹⁹⁴ *Idem*, p. 593 et 617.

¹⁹⁵ *Idem*.

suffisamment constatés. Jacques Monney obtient gain de cause sur ce point, mais pas sur le montant de l'indemnité. Le Tribunal reconnaît qu'il a subi des dommages, mais estime qu'il a eu tout loisir de trouver d'autres débouchés pour son lait et fixe le montant de l'indemnité à 50 francs.

Cependant, l'affaire n'en reste pas là. Jacques Monney porte plainte à teneur des articles 134 et suivants du Code pénal devant le Tribunal pénal de la Sarine contre les membres de la société de fromagerie de Corserey, notamment Jean Sottaz, gouverneur de la société, ainsi que Joseph, Eugène et Amédée Chatagny. Ils sont prévenus de fraude ou de complicité de faux. Jacques Monney accuse la société d'avoir eu « recours aux actes les plus répréhensibles pour obtenir gain de cause¹⁹⁶ » : elle a sciemment caché les statuts de 1856, et elle a produit une feuille de papier portant pour entête « Extrait du protocole de la fromagerie de Corserey de la séance du 26 août 1864 », pièce que Jacques Monney estime être un faux, fabriqué par la suite. Il accuse la société d'avoir également acheté un cahier neuf pour y inscrire les protocoles des séances de 1864.

Le préfet, en charge de l'enquête, interroge plusieurs témoins pour savoir si les protocoles sont conformes à ce qui s'est passé. La plupart restent très vagues. Ils ne se souviennent plus des événements, affirment-ils¹⁹⁷. Jean Page, ancien président de la société de fromagerie, âgé de 67 ans, explique qu'il a perdu la mémoire, si bien qu'il répond pratiquement à toutes les questions : « Je ne m'en souviens plus ». Le secrétaire, Eugène Chatagny, âgé de 19 ans, pense qu'il a assisté à la séance du 26 août 1864, mais n'est plus vraiment sûr. Pierre Joseph Vuarnoz, l'ancien secrétaire, ne se souvient pas pendant quelles années il a officié. Il a participé à la fameuse séance mais répond invariablement « Je ne me rappelle plus¹⁹⁸ » aux questions y relatives. Jacques Vuarnoz n'y était pas parce qu'il était à la foire d'Avenches le 27 août. Il suppose que c'est peut-être un autre Jacques Vuarnoz qui a signé les statuts, mais celui-ci était déjà décédé. Les témoins se suivent ainsi, n'apportant pas de réponses claires aux questions posées par le préfet et par le juge.

On apprend aussi que les procès-verbaux sont rédigés souvent bien après les assemblées : le secrétaire prenait des notes sur une feuille volante, comme il le faisait habituellement, et recopiait sur le registre le protocole des séances quand il en avait le temps. Au moment du procès, les feuilles volantes avaient disparu et le protocole n'avait pas été mis à jour. Le secrétaire a alors déclaré qu'il se rappelait ce qu'il s'était passé « et qu'il s'était chargé de rédiger un extrait conforme aux décisions prises le 27 août¹⁹⁹ ». Mais dans un autre entretien, il déclare qu'il a fait une erreur et pense que la séance a eu lieu le 26 août et non le 27.

Après avoir entendu tous ces témoins, le substitut du procureur général rend son verdict en février 1867, soit presque trois ans après les faits. Il estime qu'il n'y a pas de fraude ou de complicité de faux, parce qu'une fromagerie est une personne morale, « mais non une

¹⁹⁶ AEF, Casier 53, 1867/19, Sarine, Procédure contre Corserey, les membres de la société de la fromagerie, 1867, Lettre de l'avocat des plaignants au Préfet, le 11 juillet 1866.

¹⁹⁷ *Idem*, Extrait des protocoles de la préfecture de la Sarine, 13 octobre 1866.

¹⁹⁸ *Idem*, Audience chez le juge, 30 janvier 1867.

¹⁹⁹ *Idem*, Audience chez le juge, 9 février 1867.

autorité constituée » et qu'ainsi son protocole n'a point le caractère d'authenticité attribuée aux registres et au protocole des autorités constituées. Mais il estime également que la société de fromagerie devait s'assurer, puisqu'elle tient un protocole, « à ce qu'il soit tenu régulièrement, ce qui n'a pas eu lieu et a pu faire croire au plaignant qu'il y avait eu quelque chose de suspect dans la décision relative au refus d'accepter le lait de son fermier ». Il ne donne donc pas suite à cette enquête et partage les frais entre le plaignant et les membres de la société de fromagerie de Corserey²⁰⁰.

La Société de fromagerie d'Épendes et les faux « vrais statuts » de 1855

Un autre procès illustre les problèmes liés aux statuts et règlements. Il oppose la Société de fromagerie d'Épendes à un producteur de lait, Pierre Mauron, qui en est membre en indivision, c'est-à-dire en hoirie. Ce procès occupe douze mentions du Tribunal civil de la Sarine entre le 24 février 1856 et le 4 février 1858²⁰¹. Tout commence à nouveau autour de l'exclusion d'un agriculteur de la Société de fromagerie. Pierre Mauron a apporté à la fruiterie du lait falsifié : il a été testé à l'éprouvette et l'agriculteur ne conteste pas les faits. Ce qu'il conteste, c'est son exclusion de la société, car elle a été déclarée en vertu des nouveaux statuts, datés du 11 mars 1855, qui, selon lui, ne sont pas valables, car ils n'ont pas été approuvés par tous les membres de la société. Il estime que la société doit se baser sur les statuts du 22 janvier 1820, qui ne permettent pas cette exclusion. Il déclare que les statuts « sont l'œuvre d'une cotterie » et qu'il n'est pas le seul à ne pas avoir été convoqué lors de leur révision, ce que conteste le comité.

Après enquête, le Tribunal lui donne tort, car les statuts de 1855 sont affichés dans le local de la fromagerie : il avait donc eu tout loisir de les lire et ne peut pas prétendre ne pas les connaître. De plus, les sociétaires qui n'ont pas signé ces statuts sont des sociétaires qui étaient membres fondateurs, ou leurs descendants, mais qui ne livrent plus leur lait à la fromagerie. D'après le Tribunal, par ce fait, ils ne prennent plus part aux décisions de la société et ne doivent pas être convoqués. Le Tribunal précise aussi que les sociétés de fromagerie sont des sociétés particulières « dont le personnel subit nécessairement chaque jour des modifications, où les rapports des sociétaires n'ont pas pour base une convention à laquelle il ne peut être dérogé que du consentement de tous les associés, mais des décisions des membres composant actuellement l'association, décisions qui peuvent être les seules lois de la société, variables selon les besoins, les intérêts de la société comme aussi selon les convenances des associés, et obligatoires pour eux qu'autant qu'ils veulent continuer à faire partie de l'association²⁰². ». Si un sociétaire ne se trouve plus « en position d'en retirer du

²⁰⁰ AEF, Casier 53, 1867/19, Sarine, Procédure contre Corserey, les membres de la société de la fromagerie, 1867.

²⁰¹ AEF, Tribunal de la Sarine, affaires civiles, 1854-1857, p. 529, 778-779 ; 1857, p. 42, 104, 205, 223 ; 1857-1858, p. 3, 12, 16, 61, 144, 163.

²⁰² AEF, Tribunal de la Sarine, affaires civiles, 1857-1858, la société de la fromagerie d'Épendes contre l'hoirie Mauron, 4 février 1858, p. 163.

profit », il peut y renoncer et donc la société ne peut pas « être tenue par l'un ou l'autre de ses membres, à se maintenir d'après des règlements qu'elle estimerait ne plus lui convenir et encore moins revenir à des statuts qu'elle aurait révoqués²⁰³ ».

Ces procès révèlent un problème dans la gestion de la société de fromagerie, et partant, des biens communs. Si l'un des acteurs fraude, la confiance est rompue et la gestion de ces biens communs devient difficile. Dans ces deux cas qui conduisent à des procès, la fraude du lait amène une remise en question de toute l'organisation de la société de fromagerie. La gestion de la société est garantie par des statuts qui sont approuvés par l'assemblée des sociétaires. Le fait que les protagonistes contestent l'accusation émise par l'organe de décision, soit l'assemblée des sociétaires, en référence à ces statuts, la fragilise et révèle un déficit administratif : elle n'arrive pas à gérer ce conflit à l'interne et c'est la justice cantonale qui est interpellée par le dépôt de plaintes.

Les faits – la fraude du lait – dans le cas de la Société de fromagerie d'Épendes ne sont pas niés, mais c'est la punition – l'exclusion – qui est contestée. Dans le cas de Corserey, c'est l'écriture des protocoles des assemblées qui pose problème. La gestion de la société se trouve ainsi limitée par l'interprétation que les membres peuvent faire des statuts – approuvés ou non, qui ont disparu, qui ont été changés... - et des Registres des protocoles qui sont censés justement prévenir les problèmes internes à cette gestion.

De plus, c'est toute la société villageoise qui est touchée par ces procès longs et complexes, où, à tour de rôle, les membres de la société de fromagerie sont invités à témoigner au Tribunal et qui conduisent à une ambiance qui ne peut qu'être délétère. L'intervention de l'État, comme contrôle et garantie de la bonne marche des sociétés de fromagerie, pourtant entièrement privées, devenait donc une nécessité.

Contrôle des statuts et règlements par l'État

Si, face à ces procès et à ces situations absurdes, l'État décide de prendre les choses en main, la mise sur pied d'une loi instaurant un contrôle des statuts et règlements des sociétés de fromagerie va prendre du temps. En 1855, une motion du député Gachoud demande au Conseil d'État un projet de loi concernant les sociétés de fromageries « afin d'éviter les procès et les difficultés sans nombre que leur position équivoque fait aujourd'hui surgir dans de nombreuses localités »²⁰⁴. Selon lui, ces sociétés de fromagerie constituent une des principales industries du canton et une loi les concernant les mettrait mieux à l'abri de difficultés. En effet, les fruiteries ou fromageries installées en plaine ont des règlements et des statuts qui leur sont propres et qui ne sont pas déposés auprès de l'État puisqu'ils sont privés. Le 29 novembre 1855, c'est au tour du Grand Conseil de demander à la Direction de Justice de faire un rapport et un projet de loi à ce sujet²⁰⁵.

²⁰³ *Idem.*

²⁰⁴ *Bulletin officiel des séances du Grand Conseil du canton de Fribourg*, 1855, p. 94.

²⁰⁵ RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 280.

La fin du régime radical à Fribourg, en 1856, et les changements politiques qui ont suivie expliquent peut-être en partie pourquoi ce projet de loi ne sera discuté au Grand Conseil que douze ans plus tard. C'est en effet au printemps 1867 que le Conseil d'État le présente au Grand Conseil. Max Buchon commente d'ailleurs ainsi cette intervention tardive de l'État : « En Suisse les gouvernements sont en relations trop immédiates avec la vie populaire, pour que ceux du canton de Fribourg et du canton de Berne n'aient pas été amenés à s'occuper peu ou prou de leurs fromageries respectives. Toutefois, nous verrons que cette ingérence n'a pas été hâtive, puisqu'à Fribourg elle ne date que de 1867 ; et surtout qu'elle est restée on ne peut plus discrète²⁰⁶ ».

La loi sur les sociétés de fromagerie et de laiterie est finalement adoptée le 16 mai 1867. Elle oblige les sociétés de laiterie ou de fromagerie à déposer leurs règlements et statuts pour approbation au Conseil d'État. Elle définit ces sociétés comme des personnes juridiques « capables de procéder librement à tous les actes et contrats qui concernent leurs intérêts²⁰⁷ ». Elle doit aussi « prévenir des difficultés entre les associés²⁰⁸ », difficultés qui se sont fait jour dans maints endroits.

La loi est suivie de l'arrêté du 8 novembre 1867 qui propose deux règlements types, l'un pour les sociétés de fromagerie basées sur la fabrication pour la vente en commun des produits du lait, l'autre pour celles basées sur la fabrication au compte particulier de chaque sociétaire. Seul ce deuxième règlement utilise encore le système au tour, c'est-à-dire que le sociétaire est propriétaire du produit de la fromagerie lorsque c'est son tour. Ces deux règlements sont traduits en allemand et un exemplaire est remis à chaque fruiterie et à chaque commune²⁰⁹.

Les sociétés de fromageries ont, pour certaines, repris le modèle de règlement proposé dans ses grandes lignes. D'autres ont adopté des dispositions différentes. La Commission cantonale d'agriculture avait imprimé, l'année précédente, un *Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries*²¹⁰, qu'elle destinait aux sociétés de fromagerie. Le président de la Commission, H. Schaller, précise, dans son introduction, que la meilleure forme de fromagerie est celle qui effectue « la vente des fromages d'une fruiterie en bloc, et le partage des bénéfices entre les sociétaires, au prorata des apports de chacun d'eux²¹¹ ».

Quelques sociétés déposent leurs statuts pour approbation au Conseil d'État avant la loi de 1867. Ruffieux mentionne deux cas de fruiterie, en 1832, qui demande approbation au préfet : celle de Cousset et celle de Grattavache. La fruiterie de Cousset soumet son règlement au préfet de Dompière, mais le Conseil d'État, consulté, répond qu'il n'y a pas lieu de le faire, puisque cette association n'a pour objet que des intérêts privés. Pour le cas de Grattavache,

²⁰⁶ BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées... op.cit.*, p. 27.

²⁰⁷ Loi du 16 mai 1867 sur les sociétés de fromagerie et de laiterie, art. 1.

²⁰⁸ *Idem*.

²⁰⁹ Arrêté du 8 novembre 1867, destiné à régir les Sociétés de fromagerie et de laiterie, p. 127.

²¹⁰ *Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries*, Fribourg 1866, 10 p.

²¹¹ *Idem*, p. 3.

la commune entre en jeu : le bâtiment qui abrite la fruiterie est communal et accueille également la salle d'école²¹².

Dans les registres des protocoles des règlements communaux, quelques statuts de société de fromagerie ou de fruiterie sont antérieurs à la loi de 1867 : ceux d'Onnens²¹³ en 1864, de Chavannes-les-Forts²¹⁴ en 1865, d'Enney²¹⁵ et de Wallenried²¹⁶ en 1866, auxquels on peut ajouter ceux de Montet (Glâne)²¹⁷ en 1868. Les effets de la loi de 1867 ne se font sentir qu'à partir de décembre 1873 où les statuts de la société de Maules²¹⁸ sont approuvés, puis suivent quatre sociétés en 1874 et dix en 1875²¹⁹. Mais c'est surtout à partir d'un nouveau règlement, institué par l'Arrêté du 29 mars 1875, destiné à régir les sociétés de fromagerie et de laiterie que de nombreux statuts sont déposés auprès du Conseil d'État : 89 jusqu'en 1887²²⁰. Cet arrêté reprend les grandes lignes du règlement de 1867. Il impose en plus aux sociétés de fromagerie de transmettre à la Direction de l'intérieur des données précises quant à la quantité de lait coulé durant l'année et à la destination de ce lait, pour établir des statistiques sur la production de lait et la fabrication du fromage. Des formulaires sont envoyés dans ce but à toutes les fruiteries ou laiteries²²¹. Deux règlements sont proposés : l'un s'adresse aux sociétés qui vendent en commun tous les produits du lait, l'autre à celles qui ne vendent que le fromage en commun.

En 1887, un nouveau modèle de statuts et de règlements est élaboré par les soins de la Direction de l'Intérieur²²². Ce règlement est publié à la suite de l'obligation pour les sociétés de fromagerie de s'inscrire au nouveau Code fédéral des obligations. Il s'accompagne d'une incitation à déposer les statuts qui a un certain écho puisqu'en 1888, 61 statuts sont déposés, et que leur nombre continue à être important par la suite, soit 85 jusqu'en 1894²²³.

²¹² RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 211-212.

²¹³ AEF, CE III 31, Onnens, Statuts de la Fromagerie d'Onnens, 1864, p. 359-365.

²¹⁴ AEF, CE III 32, Chavannes-les-Forts, Statuts pour la Société de la fromagerie, 1865, p. 35-39.

²¹⁵ AEF, CE III 32, Enney, Statuts de la fromagerie, 1866, p. 108-121.

²¹⁶ AEF, CE III 32, Wallenried, Règlement pour la laiterie de Wallenried, 1866, p. 153-158.

²¹⁷ AEF, Montet/Glâne, Statut de la laiterie de Montet, 1868.

²¹⁸ AEF, CE III 33, Maules, Statuts de la Société de fromagerie, 1873, p. 356-358.

²¹⁹ Il s'agit des sociétés de Sâles (Gruyère), Marly-le-Petit, Vuisternens-devant-Romont et Hochstettlen en 1874, et de celles de Marsens, Billens, Saint-Aubin, Écharlens, Salvenach, Prez-vers-Noréaz, Schwenni, Brünisried, Bouloz et Le Pasquier en 1875.

²²⁰ Dix en 1876, 6 en 1878, 7 en 1879, 8 en 1880, 13 en 1881, 14 en 1882, 7 en 1883, 9 en 1884, 6 en 1885, 6 en 1886 et 3 en 1887.

²²¹ Arrêté du 29 mars 1875 destiné à régir les sociétés de fromagerie et de laiterie, article 2, p. 152.

²²² *Statuts et Règlement spécial pour des Associations et des sociétés anonymes de Fromagerie ou de Laiterie suivis d'un Projet de convention passée entre une société de laiterie et un laitier*, Bulle 1887, 35 p.

²²³ Vingt en 1889, 15 en 1890, 7 en 1891, 22 en 1892, 11 en 1893, 10 en 1894. Puis les statuts continuent à être approuvés, au gré des modifications : 3 en 1895, 5 en 1896, 4 en 1897, 6 en 1898, 6 en 1899, 5 en 1900, 7 en 1901, 2 en 1902, 1 en 1903, 1 en 1905, 5 en 1906, 1 en 1907,

La date de dépôt des statuts ne veut pas dire que la société est fondée à ce moment-là. Les sociétés existaient déjà auparavant, mais, comme nous l'avons déjà vu, elles n'avaient pas nécessairement des statuts écrits et surtout, si elles en avaient, ils ne nécessitaient pas l'approbation de l'État. On n'en trouve donc pas la trace dans les Archives de l'État. Dans leurs statuts, les sociétés expliquent d'ailleurs souvent qu'elles sont issues d'une société préexistante, comme à Onnens en 1864 : la Société est formée « de tous les anciens fondateurs qui signeront les présents statuts²²⁴ » et des particuliers qui pourront ensuite être acceptés par l'assemblée générale des sociétaires.

Approbation des statuts par le Conseil d'État

La confiscation des fromages en cave jugée trop sévère

Le Conseil d'État reçoit donc les règlements et les statuts, les lit et les approuve tels quels ou demande des modifications. Il y a un article en particulier, présent dans de nombreux statuts, qu'il demande de changer : cet article concerne la peine infligée à un membre qui a fraudé, soit en écrémant son lait, soit en « mouillant son lait », c'est-à-dire en y ajoutant de l'eau. La peine prévue est le renvoi de la société et la confiscation de tous les fromages qu'il possède en cave. Le Conseil d'État estime que la confiscation de tous les fromages est une peine trop lourde. Il demande donc de la changer par un article moins sévère. Quelques exemples : la société de fromagerie de Marly-le-Petit proposait comme article 7 : « Chaque associé devra apporter son lait franc et loyal ; c'est à dire comme la vache le donne, sans qu'il soit coulé par un linge ou autres choses quelconque, car on ne peut pas payer la valeur du lait en pareil cas. Celui qui se trouvera en contravention de falsification dans la liquidité de son lait, tout ce qu'il possèdera dans la fruiterie lui sera confisqué soit fromage gras ou maigre et renvoyé de la fruiterie sans aucun pardon²²⁵ ». Le Conseil d'État demande que cet article soit remplacé par : « Chaque associé devra apporter son lait à la fromagerie tel que la vache le donne, sans qu'il ait été falsifié d'une manière quelconque, ni passé par un linge. Celui qui contreviendra à cette disposition sera passible d'une amende de dix à cinquante francs et exclu de la société. Les fromages et autres marchandises lui appartenant ne peuvent être sortis avant l'acquittement de l'amende encourue²²⁶ ». À Maules, le Conseil d'État demande que l'article 11 : « On ne doit apporter que du lait de vache sans aucun mélange ni falsification, sous peine d'être exclu de la Société et la marchandise reposant à la fromagerie sera confisquée au profit des associés²²⁷ » soit remplacé par : « Le sociétaire ne doit apporter à la fromagerie que du lait de vache sans aucun mélange ni aucune falsification, sous peine d'être exclu de la Société et d'être passible d'une amende de cinq à cinquante francs. La Société a, pour le paiement de

4 en 1908, 7 en 1909, 2 en 1910, 3 en 1911, 1 en 1913, 2 en 1914, 2 en 1916, 8 en 1917, 6 en 1918, 2 en 1920, 2 en 1921, 7 en 1922, 3 en 1923, 4 en 1924 et 3 en 1925.

²²⁴ AEF, CE III 31, Onnens, Statuts de la Fromagerie d'Onnens, 1864, p. 359.

²²⁵ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de fromagerie, 1873, p. 364.

²²⁶ Idem, p. 367.

²²⁷ AEF, CE III 33, Maules, Statuts de la société de fromagerie, 1874, p. 357.

cette amende, un droit de gage sur les fromages et les autres marchandises déposés à la fromagerie²²⁸ ». La même chose à Écharlens en 1875 : « La peine de la confiscation devra être supprimée. Elle pourra être remplacée par des dommages-intérêts²²⁹ ». On retrouve cette réserve de la part du Conseil d'État dans d'autres statuts de société²³⁰.

La société de fromagerie d'Écharlens sera en procès avec un de ses sociétaires, Jacques Descloux, qui va recourir jusqu'au Tribunal fédéral pour contester son éviction suite à une fraude du lait qu'il ne nie pas²³¹. Mais il estime que les statuts, entrés en vigueur le 1^{er} janvier 1875, et approuvés par le Conseil d'État du canton de Fribourg le 29 mars de la même année, n'étaient pas encore valides au moment de la découverte de la fraude et de la décision de l'exclure de la société, décision prise par l'assemblée des sociétaires en date du 13 février 1875. Il conteste également le point du règlement, demandé par l'État de Fribourg, qui interdit toute action devant les tribunaux, et qui, selon lui, viole ainsi le principe de séparation des pouvoirs et établit des tribunaux extraordinaires. Le Tribunal fédéral ne le suit pas et estime qu'on ne peut pas prétendre que « les dispositions du règlement de la fromagerie d'Écharlens, qui confèrent à cette société le droit d'infliger à ses membres certaines pénalités, aient pour effet de transformer son assemblée générale en un tribunal de l'ordre pénal²³² », mais au contraire, elles apparaissent comme une clause librement consentie par les intéressés. De plus, la société est contrôlée par l'État, qui approuve les statuts des sociétés de fromagerie. Le recours est donc écarté. L'épisode montre l'importance de l'approbation des statuts par le Conseil d'État, qui protège les sociétés de fromagerie et leurs sociétaires.

Les conséquences dramatiques de la confiscation des fromages en cave

La confiscation des fromages en cas de fraude a des conséquences dramatiques pour les fraudeurs. Elle les prive des revenus de l'année entière et les met dans une situation financière difficile. Trois cas trouvés dans les archives des sociétés de fromagerie illustrent cela.

Le premier cas concerne la Société de fruiterie de Billens. Ses statuts sont clairs : en cas de fraude du lait, soit « soustraction de crème ou ajout d'eau ou de toute autre substance étrangère », le contrevenant est puni, selon l'article 12, « par l'exclusion de la Société du membre délinquant et par la confiscation de tous les produits que celui-ci aurait en magasin, et d'une amende de 20 à 50 francs. Les maîtres de maison sont responsables de leurs enfants

²²⁸ Idem, p. 358.

²²⁹ AEF, CE III 33, Écharlens, Règlement de la société de fromagerie, 1875, p. 996.

²³⁰ On peut citer encore Lessoc (1876), Cottens (1878), Gumezens (1878), Prozens (1878), Montet (Glâne) (1879), Aumont (1880), Middel (1880), Ecublens-Eschens (1881), Chavannes-les-Forts (1881), Montet (Broye) (1881), Avry-sur-Matran (1881), Billens (1881), Hauteville (1882)...

²³¹ Arrêt du 18 février 1876, dans la cause de Descloux. BGE 2 I 73 – Jaques Descloux, Bearbeitung, zuletzt am 15.03.2020, durch Philipp Lengacher, A. Tschentscher. Online : <https://www.servat.unibe.ch/dfr/c1002073.html>, consulté le 20 juillet 2020.

²³² Idem.

et domestiques²³³ ». Cette décision est appliquée en 1874. Eugène Sugnaux dit Jacquettaz est accusé d'avoir mouillé son lait. Le fruitier, en présence de la commission de la société, a sondé son lait à plusieurs reprises et a constaté qu'il n'était pas pur. La commission est aussi allée voir l'agriculteur traire ses vaches, puis a sondé son lait qui, cette fois, était pur. Elle a donc conclu à sa culpabilité, malgré le fait qu'il n'avoue pas. L'assemblée décide donc de l'exclure et de lui appliquer la punition prévue dans les statuts : la confiscation des fromages et l'amende de 50 francs.

Cette punition est sévère : elle prive l'agriculteur de son revenu principal. Le produit de cette confiscation est détaillé dans les comptes. Eugène Sugnaux avait sept fromages gras qui ont été vendus à un marchand pour le prix de 245.08 francs, auquel on a déjà enlevé les frais. Il a également sept fromages maigres en cave, fromages qui sont misés en société pour un prix moyen de 15 francs le fromage. Le revenu entier de la vente des fromages s'élève à 331.24 francs.

En lisant les procès-verbaux de la société de fromagerie de Billens, on comprend que la situation est dramatique pour cet agriculteur. La commission essaie d'atténuer la punition, en proposant de ne pas lui infliger l'amende de 50 francs. Mais, en assemblée, des voix s'élèvent contre cette décision, car ce serait faire un précédent. On décide donc, dans un premier temps, de maintenir l'amende. Mais dans une autre assemblée, après que les comptes ont été donnés, on décide finalement de ne pas faire payer cette amende à Eugène Sugnaux, estimant que le montant était déjà suffisamment important au regard de la fraude²³⁴. On déduit également du prix du fromage les frais de fromagerie (qui se montent à 60.30 francs pour lui) que la société ne lui fait donc pas payer. Il reste le montant de 270.94 francs « à partager entre les 23 sociétaires²³⁵ ».

Cet argent est partagé au prorata des pots de lait que chaque sociétaire a apportés à la fruiterie durant l'année 1874. Il faut encore décider du lait qu'Eugène Sugnaux avait sur le registre de la fruiterie, pour que le système au tour fonctionne : les 27 livres (environ 13,5 litres) qu'il possède à son compte sont misés en assemblée et achetés par Pierre Jorand pour un franc cinquante, montant versé sur le compte de la société²³⁶.

Les deux autres cas de fraude et de sanctions sévères touchent la société de fromagerie de Siviriez et sont discutés dans les protocoles. En 1872, le fromager puis la commission constatent qu'il y a de l'eau dans le lait amené par l'hoirie Carrel. Après enquête, il s'avère que c'est une des sœurs, Marie, qui a trait les vaches et a rajouté de l'eau dans le lait, ce qu'elle admet. Selon le règlement, l'amende est de 50 francs et la marchandise qui appartient à l'hoirie est confisquée. Le 21 septembre 1872, un des frères Carrel demande à être entendu en assemblée pour demander un allègement de sa peine. Un fromage, vendu à 62 francs, a déjà été retenu, mais il reste deux fromages en cave et la famille se trouve dans une situation

²³³ AEF, CE III 33, Billens, Statuts de la société de fruiterie, 1874, p. 470.

²³⁴ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 26 mars 1875.

²³⁵ *Idem*, 16 juillet 1875.

²³⁶ *Idem*, 22 janvier 1876.

difficile. « Par charité », les associés sont d'accord de lui laisser ces deux fromages, vu qu'il a déjà payé l'amende de 50 francs²³⁷.

En 1874, une autre affaire de fraude est découverte dans la même société : le lait apporté par les sœurs Maillard, filles de Frantz, n'est pas pur. Marie Maillard a reconnu avoir apporté du lait mêlé d'eau. Comme la fraude n'a pas pu durer longtemps – le lait contrôlé 15 jours auparavant était pur –, la commission « la recommande à la bienveillance de l'assemblée ». Mais l'assemblée ne suit pas cette recommandation et demande que le règlement soit respecté, à savoir l'amende de 50 francs et la confiscation des fromages en cave. Marie Maillard vient demander un délai, car elle n'a pas l'argent pour payer l'amende²³⁸. Le seul fromage qu'elle a en cave est un fromage de 56 livres, qui est vendu à 56 francs le quintal²³⁹, ce qui fait une somme de 31.22 francs. Elle paie le solde de l'amende l'année suivante²⁴⁰.

Dans ces trois cas révélés par les archives, la fraude a consisté à « mouiller le lait », c'est-à-dire à y ajouter de l'eau, afin d'en augmenter la quantité. Cette fraude n'intervient que lorsque le lait de plusieurs agriculteurs est mis en commun, c'est-à-dire dès l'instauration de fromageries de plaine et n'existe donc pas sur les alpages, où les vaches de différents propriétaires sont réunies dans un grand troupeau et où le lait est directement versé dans la chaudière sans être mesuré. Cette fraude n'est en soi pas dangereuse et n'a pas d'influence sur la réussite ou non du fromage, car l'eau ajoutée s'évapore ou reste dans la chaudière après que le fromage et le sérac ont été fabriqués. Elle se retrouvera dans le petit-lait, le rendant certes un peu plus clair, mais ne le rendant pas impropre.

Par contre, elle avantage celui qui a fraudé et qui aura donc plus rapidement son tour. Elle est particulièrement mal vue parce que c'est ainsi l'ensemble des sociétaires qui est lésé. Le tricheur se retrouve au ban de la société et les conséquences sociales sont parfois dramatiques pour toute sa famille²⁴¹. La punition sévère se veut ainsi préventive et elle doit assurer la bonne redistribution du bien mis en commun, c'est-à-dire du lait. Elle participe aussi à un autocontrôle qui dans les cas précités fonctionne, mais qui, nous l'avons vu, conduit parfois aussi à des procès longs et traumatisants.

Le Conseil d'État supprime donc la confiscation des fromages en cave des règlements, et la remplace par une amende dont le montant varie de cinq à cinquante francs. Par contre, il ne remet pas en cause l'exclusion du contrevenant de la société de fromagerie. Celle-là se trouve dans une situation paradoxale : elle punit les fraudeurs en les excluant, mais en faisant cela, perd un apport de lait. Dans les protocoles des sociétés de fromagerie, on lit souvent la demande de réintégration dans la société de membres qui en ont été exclus, ce qui est

²³⁷ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 21 septembre 1872.

²³⁸ *Idem*, 26 juillet 1874.

²³⁹ Le quintal est l'unité de mesure utilisée pour la vente du fromage. Il équivaut à 100 livres, c'est-à-dire à 50 kilos.

²⁴⁰ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Livre des comptes, 1874.

²⁴¹ PHILIPONA Anne, « Lactobutyromètre (fin XIX^e siècle) », in *Fiches du MAHF*, Fribourg 2019.

généralement accepté, car la fromagerie a besoin du maximum de lait pour la fabrication du fromage.

À noter que le dépôt des statuts auprès du Conseil d'État a aussi un coût pour les sociétés de fromagerie. Dès 1884, elles doivent en plus les inscrire auprès du Registre du commerce. La société de Billens doit lever un impôt en 1888 lorsqu'elle change ses statuts. Les frais sont divisés comme suit : 20 francs payés au notaire Chatton pour inscription des statuts au Registre du commerce, 5 francs pour en faire un double officiel, 2.20 francs pour un extrait de la demande d'inscription des statuts au Registre du Commerce, 50 centimes pour l'envoi des statuts au Conseil d'État, 9.10 francs pour l'approbation des statuts par le Conseil d'État. La société n'ayant aucun fonds propre, elle lève un impôt de 1,5 centime par litre de lait livré, ce qui lui permet de récolter 36.80 francs²⁴².

Les sociétés de fromagerie ont des débuts plutôt laborieux. Elles se mettent en place lorsque les conditions sont réunies pour avoir assez de lait pour fabriquer un fromage. Les agriculteurs mettent ainsi en commun leur lait. Mais, on le voit, il y a aussi une grande disparité entre les sociétés. Il est difficile de savoir pourquoi certaines fonctionnent bien alors que d'autres sont empêtrées dans des procès et sont plusieurs fois recréées. Le facteur humain est ici à prendre en considération et ces procès illustrent les chicanes et les mésententes à l'intérieur des communautés villageoises qui vivent dans un cercle étroit. Le fait qu'il n'y a d'abord aucun contrôle hiérarchisé, mais un autocontrôle par les membres de la société de fromagerie, montre aussi certaines limites à cette organisation.

L'intervention de l'État peut donc être vue comme une manière de régler des problèmes de fonctionnement avant qu'ils ne deviennent si importants qu'ils nécessitent un règlement juridique. Elle reste minime, se bornant à approuver et à conserver les statuts. Ceux-là contiennent une clause qui précise que les sociétaires renoncent à recourir aux tribunaux et qu'ils acceptent les délibérations de la commission prise à la majorité des suffrages²⁴³. L'État pratique donc une politique interventionniste dans un modèle économique privé, mais pour justement préserver celui-là. Il se situe à mi-chemin entre une attitude libérale et un interventionnisme dans une organisation communautaire.

Cette intervention étatique est justifiée parce que l'économie fromagère est l'économie première du canton de Fribourg. On voit les autorités mettre en avant les procès qui pourrissent l'ambiance des villages et qui mettent en danger les sociétés de fromagerie parce que les statuts et les règlements ne sont pas tenus à jour ou correctement conservés, d'où un contrôle et un dépôt des statuts et règlements auprès de l'autorité cantonale.

Les réactions face aux fraudes illustrent aussi une ambivalence. Parce que le système est basé sur une organisation coopérative, avec la mise à disposition d'un bien commun, le lait, la fraude est vue comme particulièrement immorale puisqu'elle touche l'ensemble des membres de la société de fromagerie. Elle est donc punie de manière sévère, mais si sévère

²⁴² Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, Comptes de la laiterie de Billens pour 1888.

²⁴³ *Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries*, Fribourg 1866, p.10.

qu'elle met en danger les familles accusées d'avoir fraudé en les mettant dans un état d'indigence puisqu'elle les prive de leur revenu annuel. L'État intervient donc pour rééquilibrer cet aspect et fixer une limite maximale à la punition en cas de fraude.

L'exclusion de la société n'est par contre pas remise en cause, parce qu'elle permet aussi d'enlever un climat de suspicion vis-à-vis du fraudeur. Mais en même temps, elle est dommageable à la société de fromagerie qui perd un membre, alors que, pour les petites sociétés de fromagerie, le lait de chaque sociétaire est important pour la confection de fromages gras, qui seuls ont une valeur marchande. Après quelques années, le paysan qui demande à nouveau son entrée dans la société est généralement admis, même si c'est parfois après de longues discussions.

3. La société de fromagerie, facteur de composition sociale

3.1 La place de la société de fromagerie dans le village

Le rôle économique de la fromagerie est important : sans elle l'économie laitière n'est pas viable et les agriculteurs qui y sont liés forment la structure économique villageoise.

Exemple avec Siviriez où le registre des comptes conservé dans les archives est assez complet pour qu'une analyse plus fine puisse être établie. Deux moments sont choisis : 1851 et 1870. Le recensement de 1850 dénombre 69 foyers à Siviriez pour 319 habitants. En 1851, 36 associés ont apporté à la fromagerie 292'600 livres de lait²⁴⁴ (environ 146'000 litres). Cinq d'entre eux ne sont pas sociétaires : ils ont été admis comme associés et paient un impôt spécial pour le bâtiment de la fromagerie qui appartient à la société. Il s'agit de Sulpice Jacquier, des frères Bays de la Pierra, de Jean Maillard cordonnier, des frères Maillard des Genièvres et de Claude Conus du Saulgy. Les frères Bays sont les fermiers d'un domaine appartenant au curé Jean Maillard et situé dans un hameau de la commune de Chavannes-les-Forts. Claude Conus habite la commune voisine du Saulgy, qui compte 69 habitants. Il est syndic de cette petite commune. C'est un agriculteur important, qui livre plus de 28'000 livres de lait par année. Il vit dans une maisonnée de douze personnes avec sa femme Marie et leurs cinq enfants. Y vivent aussi un domestique, Jean-Louis Gavillet, une servante, Marie Audria, un enfant de 15 ans, Pierre Maillard, dont on mentionne qu'il est en pension, un vieillard, Nicolas Charrière, ancien domestique, décrit comme incapable de travailler, et un ouvrier maçon, Christian Schindler.

Un autre agriculteur du nom de Nicolas Cottet, qui n'apparaît qu'en 1851, ne se trouve pas dans les recensements de Siviriez. Il y a donc 33 associés qui ont livré leur lait en 1851 et qui habitent Siviriez. Les 33 associés représentent 33 maisonnées, habitées par 193 personnes, ce qui représente le 60% des habitants de la commune qui vivent donc directement du produit de la fromagerie.

L'organisation des maisonnées montre aussi comment sont composées les familles et s'il y a des domestiques, qui, dans les campagnes fribourgeoises, habitent généralement dans les fermes où ils travaillent et sont célibataires²⁴⁵. Ceux qui livrent le plus de lait ont des maisonnées importantes et ont des domestiques qui habitent avec eux. Les plus importants agriculteurs du village sont les frères Simon. Ils ont livré en 1851 50'000 livres de lait, ce qui représente le 17% de tout le lait des 36 associés. Onze personnes vivent dans leur maison. François, Jean et Joseph sont les trois frères Simon, âgés de 49 ans à 37 ans. Leur sœur Marie-Josette, 46 ans, vit avec eux. Seul François, veuf en 1850, a été marié et a quatre enfants, deux filles et deux garçons, dont l'ainé est âgé de 20 ans. Vivent également avec eux deux domestiques, Jean Roch, 30 ans, et Claudine Gabriel, 31 ans. Ils ont aussi un pensionnaire, Alphonse Esseivaz, âgé de 11 ans. Ces enfants mentionnés comme pensionnaires – la famille

²⁴⁴ Annexe 2, Liste des particuliers qui ont coulé leur lait à la fruiterie, 1851. Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Livre des comptes, 1851-1875.

²⁴⁵ GENDRE Samuel, *Aux champs, Fribourg face au Plan Wahlen 1941-1945*, Fribourg 2013, p. 216-217.

qui les accueille reçoit une pension pour les garder – sont généralement des enfants tombés à l'assistance et donc à la charge de la commune d'origine. Ils sont « misés au rabais », c'est-à-dire mis en pension chez celui qui demande le moins d'argent pour leur pension, et sont généralement considérés comme des domestiques²⁴⁶. D'autres agriculteurs importants sont les frères Bays de la Fin. Ils ont une maisonnée composée de sept personnes : deux frères, Claude, célibataire âgé de 51 ans, et Claude Joseph, veuf âgé de 49 ans, les deux filles de Claude Joseph, Célestine et Laurette, âgées de 19 et 14 ans, et trois domestiques, Marie-Joseph Conus, Jean-Claude Jacquier et François Equey.

Il n'est pas rare que les maisonnées aient plusieurs générations qui vivent sous le même toit. La famille de Nicolas Deillon est composée du père qui est veuf, de son fils Joseph, marié à Fanchette, de leurs deux filles âgées de cinq et deux ans et d'Antoinette, la sœur de Joseph, restée célibataire. Ou la famille de Joseph Mesot, veuf, qui vit avec ses deux fils Pierre-Joseph et Jean-Joseph, sa belle-fille Marie, épouse de Pierre-Joseph, et leurs six enfants, âgés de trois à dix ans.

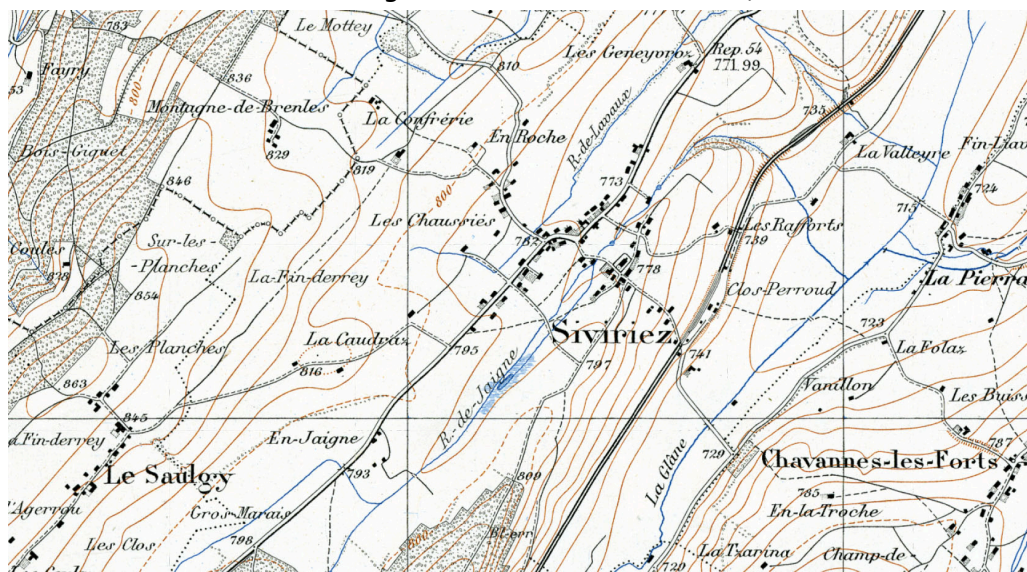
Dans les recensements apparaît le nom de douze agriculteurs qui ne livrent pas leur lait à la fromagerie de Siviriez. La plupart semblent être de petits agriculteurs, qui n'ont peut-être que très peu de lait et ne livrent pas à la fromagerie. Peut-être travaillent-ils comme journaliers chez d'autres agriculteurs durant les périodes de gros travaux. La famille Jolliet, fermiers du domaine de Drognens, appartenant à la famille de Boccard, livre certainement son lait dans une autre fromagerie. Drognens est un hameau situé à l'extérieur de la commune et proche du village de Villaranon.

Un certain nombre d'artisans sont aussi mentionnés à Siviriez : deux tonneliers, un cordonnier, un cloutier, plusieurs charpentiers, un scieur, un charron, un maréchal, un maçon. Certains d'entre eux livrent du lait à la fromagerie. Ils possèdent une ou deux vaches. Il y a aussi le fromager, Xavier Morand, qui vit seul à la fromagerie. Les femmes qui vivent seules sont tresseuses de paille. Un taupier est aussi signalé. Il s'agit donc d'un artisanat de campagne, directement lié à l'agriculture.

Pour compléter ce tableau des métiers représentés à Siviriez en 1850, il faut ajouter l'aubergiste, Jacques Yerly, le curé, Jean Maillard, l'institutrice, Marie Conus, et l'instituteur, Jacques Thorimbert. Cette communauté vit autour de la fromagerie.

²⁴⁶ Le terme « mise à l'envers » ou « puta misa » (en patois, qui veut dire mauvaise mise) est aussi utilisée pour cette pratique qui durera jusqu'à la moitié du XX^e siècle. (CRETIAZ Rebecca, PYTHON Francis, *Enfants à louer, Orphelins et pauvres aux enchères*, Fribourg 2015, p. 35-48).

Carte : Le village de Siviriez et ses environs, 1900.



Sur cette carte, on voit également le village de Le Saulgy et le hameau de La Pierraz sur la commune de Chavannes-les-Forts, d'où viennent également les agriculteurs qui livrent leur lait à la fromagerie de Siviriez.

Sources : Swisstopo, <https://s.geo.admin.ch/87935b31c5>

Vingt ans plus tard, en 1870, la configuration du village est assez semblable, même si le village s'est agrandi. Il y a alors 406 habitants. De nouveaux métiers sont apparus, liés à l'arrivée du chemin de fer qui traverse la commune. Il y a un chef de gare, deux employés de chemin de fer et un garde-voie. Dans la société de fromagerie, il y a maintenant 56 associés qui ont livré 453'152 livres de lait, ce qui a permis la fabrication de 501 fromages gras et 50 fromages maigres, répartis à hauteur du lait apporté. La société de fromagerie s'est donc développée. Il y a 20 associés de plus et l'apport de lait a augmenté d'un tiers. Ces 56 associés représentent des maisonnées composées de 270 personnes, ce qui fait le 66% des habitants de la commune. La fromagerie est toujours le cœur économique du village.

Le nombre de fromages que touche chaque sociétaire à la fin de l'année montre de grandes différences. Les frères Simon reçoivent 47 fromages gras et 7 fromages maigres, les fermiers Bays de la Pierraz 46 fromages gras et 6 fromages maigres. Ce sont les plus importants agriculteurs de la société. Les plus modestes, Jean Grivaz et Joseph Carrel feu Jean, ne reçoivent qu'un fromage maigre. Mais tous ces agriculteurs, même les plus importants, ont besoin du lait des autres pour avoir assez de lait pour la fabrication d'un fromage.

On peut aussi en déduire le nombre de vaches que possèdent les membres de la société de fromagerie. En nous basant sur la moyenne de 2'400 kilos de lait annuel produit par une vache (6,6 kg/jour), chiffre que l'on trouve dans le *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg* en 1873²⁴⁷, nous pouvons montrer que les paysans les plus importants de la commune ont neuf ou dix vaches, peut-être une de plus, car nous ne savons pas quelle

²⁴⁷ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1873, p.48.

quantité de lait est utilisée pour le ménage de ces paysans. À part les trois plus importants agriculteurs, les autres ont moins de cinq vaches. Et 31 paysans, soit plus de la moitié des associés, livrent moins que le lait d'une vache à la fromagerie, ce qui leur permet néanmoins de toucher le produit de la vente de trois, quatre, cinq, voire six fromages gras chaque année²⁴⁸. L'impôt qu'ils paient pour le fonctionnement de la fromagerie est à hauteur du lait qu'ils ont apporté, donc quelques francs pour l'année. Le système en fruiterie leur permet de participer à la fabrication de fromage et d'en tirer des bénéfices, même s'ils n'ont qu'une ou deux vaches.

3.2 Buts et finalité des statuts de la société de fromagerie

« Dans le noble but d'attirer le progrès matériel, l'aisance dans les familles, l'amélioration graduelle des biens faits (sic) que la divine providence s'est plu à répandre autour de nous avec tant de libéralité, les sociétaires, en vue de rendre à la commune précitée, une source certaine de prospérité, ils ont décidé la réouverture de la fromagerie, afin d'y fabriquer des fromages propres à l'exploitation commerciale. Dans cette intention, ils ont arrêté le présent règlement, sous réserve de l'approbation de M. le Préfet²⁴⁹ ». C'est avec cette formule emphatique que commence le premier article des statuts de la société de fromagerie de Chavannes-les-Forts, datés de 1865.

Le but de la société de fromagerie est exprimé dans le premier article ou la première phrase des statuts et des règlements. Généralement, ils commencent par une phrase type qui dit que les sociétaires désirent « donner à cette association toute la prospérité possible et prévenir les abus et fraudes²⁵⁰ ». D'autres formules assez proches apparaissent : « Les soussignés, en vue de la bonne harmonie et de l'ordre qui doit régner dans une société, et dans le but de fabriquer du fromage, statuent ce qui suit²⁵¹ ». Les sociétés de fromagerie sont créées pour des raisons économiques et les statuts ont pour but de régler les litiges ou les fraudes qui pourraient mettre en péril la source principale de revenus des sociétaires.

Les statuts-modèles utilisent un langage juridique simplifiée et neutre, que reprennent la plupart des statuts. Cependant, certains statuts sont écrits dans un langage simple et familier qui vise à expliquer aux sociétaires différentes décisions d'une manière claire. « Chaque membre de la société devra faire à ses consorts ce qu'il voudrait qu'on lui fît à lui-même sous tous les rapports qu'exige une fruiterie avec ordre²⁵² », lit-on dans les Statuts de la Société de fromagerie de Marly-le-Petit, datés de 1873, ou plus loin : « Quiconque leur lait se trouvera aigre, cassé, malpropre après des vérifications suffisantes et prouvables par un témoin avec le fruitier, ils seront tenus d'emporter leur lait sans réclamation, car il n'est pas juste que du

²⁴⁸ Annexe 3, Liste des particuliers qui ont coulé à la fruiterie de Siviriez, 1870. Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Livre des comptes, 1870.

²⁴⁹ AEF, CE III 32, Chavannes-les-Forts, Statuts pour la société de la fromagerie, 1865, p. 35-36.

²⁵⁰ *Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries*, Fribourg 1866, p. 5.

²⁵¹ AEF, CE III 33, Montet, Statuts de la laiterie de Montet du 28 janvier 1868, p.171.

²⁵² AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 363.

bon lait soit échangé contre du mauvais ; non plus que le lait d'un particulier soit cause que la masse de lait soit gâtée ».

Les statuts des sociétés de fromagerie ont généralement, dans les dispositions finales, une phrase rappelant que les associés déclarent renoncer à tous recours aux tribunaux ordinaires et reconnaissent et acceptent sans appel les délibérations de la commission et de la société prises à la majorité absolue des suffrages²⁵³. Le but principal qui a motivé l'obligation de l'approbation des statuts par le Conseil d'État – à savoir éviter des procès interminables – est donc atteint par cette disposition finale.

La lecture des statuts permet d'aborder le fonctionnement des sociétés de fromagerie et de répondre à un certain nombre de questions : qui est membre de la société ? la société réunit-elle tous les producteurs de lait d'une commune ou faut-il un statut spécial pour en faire partie ? faut-il être propriétaire d'un domaine ? comment devient-on sociétaire ? Certaines sociétés reprennent les statuts-modèles proposés par la Commission cantonale d'agriculture en 1866, alors que d'autres, plus nombreuses, gardent les statuts et règlements qu'elles avaient déjà auparavant ou en modifient certains articles. Ainsi on peut relever ce qui est gardé du règlement-modèle et ce qui ne l'est pas, et donc dans quelle mesure les sociétés de fromagerie suivent les recommandations ou orientations données par la Commission cantonale d'agriculture.

Les statuts des sociétés de fromagerie ont des rubriques communes. Ils commencent par des dispositions générales, suivies de paragraphes concernant les sociétaires et la police de la fromagerie, la commission, le fromager et enfin des dispositions finales. Cependant, chacune de ces rubriques comporte des spécificités qui montrent des pratiques différentes. Pour compléter cette présentation des règlements et des statuts, les informations trouvées dans les archives des sociétés de laiterie que nous avons pu consulter sont ajoutées dans ce chapitre. La diversité des règlements et des statuts montre que la société de fromagerie garde une certaine autonomie.

3.3 Être membre de la société de fromagerie

Le 7 mai 1854, à la fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz, l'assemblée des sociétaires discute l'acceptation de deux nouveaux membres, Joseph Nissille du Vernez et Jacques-Joseph Marchon dit au Voisin, comme associés, c'est-à-dire qu'ils pourront livrer leur lait à la fromagerie, mais ne feront pas partie des sociétaires. L'assemblée les accepte provisoirement « moyennant que leur conduite soit brave et honnête à l'avenir²⁵⁴ ». L'année suivante, Joseph Nissille du Vernez et Jacques Nissille sont formellement acceptés comme associés « moyennant bonne conduite et surveillance²⁵⁵ ». Par contre, en 1856, l'assemblée des sociétaires refuse la qualité d'associé à Jacques-Joseph Marchon, « attendu que ses

²⁵³ *Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries*, Fribourg 1866, p.10.

²⁵⁴ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 7 mai 1854.

²⁵⁵ *Idem*, 23 octobre 1854.

antécédents ne le recommandent pas²⁵⁶ ». Un nouvel associé ne peut être admis qu'à la majorité des voix ; les sociétaires ont donc un certain pouvoir de refuser ou d'accepter le lait des associés. Ceux-ci annoncent chaque année s'ils veulent continuer à livrer leur lait à la fromagerie. Quant aux sociétaires, ils sont propriétaires en commun du bâtiment de la fromagerie. Pour cela, ils ont payé un droit d'entrée qui s'élève à 200 francs. Ils sont au nombre de quinze. Lorsqu'un sociétaire cesse son activité, sa part est vendue, soit à la société qui la revend plus tard à un associé, choisi à la majorité, qui désire devenir sociétaire, soit directement à un nouveau sociétaire. Quelques exemples : en 1854, l'assemblée achète les droits de Joseph Piccand et de Joseph Marchon à Cotin, qui arrêtent leur activité²⁵⁷ ; en 1868, Jean Marchon rachète le droit des héritiers de Pierre et Marie-Anne Villet²⁵⁸. Il ne reste que trois ans et en 1872, l'assemblée accepte à sa place Isidore Marchon feu Pierre²⁵⁹. Le droit de fromagerie augmente à partir des années 1870. En 1885, il est fixé à 260 francs²⁶⁰.

Être membre de la société de fromagerie permet au paysan de valoriser son lait et de prendre part aux décisions qui concernent cette valorisation. Il participe ainsi à la gestion collective de la société de fromagerie et est un acteur direct de l'économie fromagère. L'entrée dans une société est soumise à des conditions différentes d'une société à l'autre. Parfois, ce sont les propriétaires de domaine et non les fermiers qui sont membres, parfois ce sont ceux qui possèdent des vaches, qu'ils soient propriétaires ou fermiers.

Si la société n'est pas propriétaire du bâtiment, être membre est souvent plus simple puisqu'il suffit d'amener le lait à la fromagerie. « Toute personne non-signataire qui aura avec la permission de la commission porté son lait à la fromagerie sera censée faire partie de la Société et accepter ce règlement²⁶¹ » lit-on dans beaucoup de statuts. Parfois, on ajoute que le sociétaire doit être « domicilié dans le voisinage de la fromagerie²⁶² », ou, de manière plus précise : « Que de la ferme au local de la fromagerie ne dépasse pas 20 minutes. Cette distance pourra être plus étendue selon le bon état des routes²⁶³ ». En effet, le lait se gâte vite et doit être rapidement livré à la fromagerie, surtout en été.

Lorsque la société est propriétaire des bâtiments, la qualité de membre est plus complexe. Les nouveaux sociétaires doivent généralement payer un droit d'entrée proportionnellement à ce que les autres sociétaires ont payé. Parfois, comme à Mannens, les sociétaires sont divisés entre les sociétaires actionnaires qui sont membres fondateurs, les sociétaires simples qui doivent payer une contribution égale à ce qu'ils auraient payé comme membres fondateurs

²⁵⁶ *Idem*, 23 décembre 1855.

²⁵⁷ *Idem*, 2 avril 1854.

²⁵⁸ *Idem*, 22 janvier 1868.

²⁵⁹ *Idem*, 1^{er} janvier 1872.

²⁶⁰ *Idem*, 15 mars 1885.

²⁶¹ AEF, CE III 33, Maules, Statuts société de la fromagerie, année 1853, p. 356.

²⁶² AEF, CE III 33, Billens, Statuts de la fromagerie, p. 469.

²⁶³ AEF, CE III 34, Romont, Statuts de la société de fromagerie, 1878, p. 138.

et les alliés qui portent leur lait à la fromagerie et payent une contribution annuelle²⁶⁴. À Châtonnaye en 1876, ne sont réellement sociétaires que ceux qui ont participé à la construction du bâtiment ou « qui en ont payé l'équivalent en numéraire et sont inscrits au grand livre de propriété²⁶⁵ ».

Pour entrer dans la société, les membres doivent généralement payer une finance d'entrée. Cette somme diffère d'une société à l'autre. Elle est de 20 à 30 francs au Châtelard d'En-Haut en 1881, de 15 francs par vache à Romont en 1878, somme à laquelle il faut ajouter 6 francs si le domaine est sur le territoire de la commune et 25 francs s'il est situé sur le territoire d'une commune voisine²⁶⁶, et seulement de 5 francs par vache à Domdidier en 1879. À Villaranon, les bourgeois de la commune doivent payer 20 francs pour être membres, les « étrangers » à la commune 100 francs et ceux qui épouseraient une fille de la commune 50 francs ; les enfants « illégitimes » qui prennent la suite de leur père paient 10 francs, les enfants « légitimes » ne paient rien²⁶⁷. À Chavannes-les-Forts, les fils « illégitimes » pourront être reçus comme sociétaire en payant une contribution d'entrée de 40 francs²⁶⁸.

À Lessoc, en 1876, toute personne apportant une fois le lait à la fromagerie devient membre honoraire. Pour devenir membre actif, le requérant doit obtenir la majorité absolue des suffrages des sociétaires et payer le droit d'entrée qui est fixé à cinq francs. Les enfants d'un sociétaire héritent du droit de leur père, pour autant qu'ils ne se divisent pas, auquel cas, un seul en jouira. Un sociétaire qui loue un domaine à un fermier peut lui transmettre le droit d'apporter son lait à la fromagerie, si l'assemblée l'accepte²⁶⁹. Dans certains cas, il faut être propriétaire d'immeubles non bâtis – en sont exclues les forêts – pour devenir membre. C'est le cas par exemple à Wallenried (1866), Romont (1878), Chavannes-les-Forts (1881) et Le Châtelard (1884).

À Onnens en 1864²⁷⁰, le droit de sociétaire est attaché à la terre et non à la personne et se transmet à chaque mutation de propriétaire. Un sociétaire qui achète une terre qui ne donne pas droit à la qualité de sociétaire doit payer ce droit, fixé d'après la valeur cadastrale. De même, l'admission d'un nouveau sociétaire se fait par un paiement basé sur la valeur cadastrale. Cette valeur détermine aussi l'impôt payé à la société pour l'amortissement de la dette et les frais importants de réfection du bâtiment. On prévoit néanmoins la possibilité de livrer le lait sans être sociétaire, si ceci est momentanément, que l'on soit propriétaire, fermier, vacher ou « mange-foin »²⁷¹.

²⁶⁴ AEF, CE III 33, Mannens, Règlement de la société de fromagerie, 1875, p. 687.

²⁶⁵ AEF, CE III 33, Châtonnaye, Règlement de la société pour Fromagerie, 1876, p. 723.

²⁶⁶ AEF, CE III 34, Romont, Statuts de la société de laiterie, 1878, p. 139.

²⁶⁷ AEF, CE III 33, Villaranon, Règlement normal de fromagerie, 1875, p. 873-874.

²⁶⁸ AEF, CE III 34, Chavannes-les-Forts, Statuts de la Société de laiterie, 1886, p. 931.

²⁶⁹ AEF, CE III 33, Lessoc, Statuts de la société de fromagerie, 1876, p. 714.

²⁷⁰ AEF, CE III 31, Onnens, Statuts de la Fromagerie d'Onnens, 1864, p. 359.

²⁷¹ Le mange-foin désigne le propriétaire d'un troupeau dont le bétail vient manger directement sur place les fourrages achetés d'un particulier. (DE VEVEY Emmanuel, *Manuel d'industrie laitière*, 1908, p. 332).

À Vuisternens-devant-Romont, le nouveau sociétaire doit payer « le 4 pour mille de la valeur cadastrale de 1850 de ses terres et le 2 pour mille de celle de ses bâtiments, pour charrois de la bâtisse de la fromagerie, de plus, selon la même décision, payer les mêmes impôts pour les terres et les bâtiments qui pourraient être acquis par la suite par un sociétaire si cette terre ou bâtiment n'avait été taillé de ces impôts lors de la bâtisse ou après²⁷² ».

L'admission d'un nouveau membre est toujours votée lors de l'assemblée générale. Les sociétaires peuvent ainsi avoir un contrôle sur leur groupe. Il faut parfois la majorité des voix des sociétaires, parfois les deux tiers des voix des membres présents à la séance d'admission (Chavannes-sous-Romont, 1881). On ajoute aussi d'autres notions, comme celle de « jouir d'une réputation de probité et de ses droits civiques²⁷³ » (Chavannes-sous-Romont, 1881 ; Romont, 1878 ; Estévenens, 1886). À Prez-vers-Noréaz, pour être membre de la société, il faut « posséder des immeubles dans la commune, jouir de ses droits civils et politiques et être de bonne fame²⁷⁴ ». D'ailleurs, « celui qui aura subi une peine infamante » sera aussi exclu de la société. Il faut les trois quarts des votants pour que la peine d'exclusion soit prononcée. C'est aussi le cas à Cottens où un sociétaire peut être exclu de la société « s'il a encouru une amende ou une peine correctionnelle pour défauts de respect envers la propriété, tel que vol, fravail²⁷⁵, détournement, etc.²⁷⁶ ». Plus rare, à Sâles (Gruyère) et à Maules, pour être membre de la société, un agriculteur doit posséder au moins trois vaches²⁷⁷.

Certains statuts contiennent des articles particuliers concernant les filles ou les femmes. À Massonnens par exemple, « les filles mariées perdront leur droit à ladite société », et s'il y a dans une famille une fille ou plusieurs filles sans frère, une seule pourra entrer dans la société²⁷⁸. En 1878 à Fétigny, le Conseil d'État refuse de ratifier le règlement qui dit : « Tous les descendants d'un sociétaire auront droit à la laiterie, les filles perdent ce droit par le mariage²⁷⁹ ». Il est contraire au droit des héritiers en vigueur.

Le droit de sociétaire est transmissible aux enfants et, à défaut d'enfants, à la veuve. Généralement, ce droit ne peut être fractionné : s'il y a plusieurs enfants et qu'ils restent en indivision, ils en jouissent en commun²⁸⁰. Cela explique pourquoi il y a beaucoup d'hoiries comme membres. À Villaranon, petit village dont la société de fromagerie n'a que neuf sociétaires, sept sont des hoiries en 1875 : celles de Jacques Carrard, de Claude Giroud, de Pierre Giroud, de Pierre Maillard, de Jean Giroud, de Joseph Maillard et de Jacques Monnard ; deux sont des particuliers, Jacques Maillard et Claude Maillard²⁸¹.

²⁷² AEF, CE III 33, Vuisternens-devant-Romont, Règlement statutaires de la société de la fromagerie, p. 431.

²⁷³ AEF, CE III 34, Chavannes-sous-Romont, Statuts de la société de laiterie, 1881, p. 500.

²⁷⁴ AEF, CE III 33, Prez-vers-Noréaz, Règlement de la société de la laiterie, 1875, p. 603.

²⁷⁵ Le fravail est le vol de bois en forêt.

²⁷⁶ AEF, CE III 34, Cottens, Règlement de la société de fromagerie, 1878, p. 9.

²⁷⁷ AEF, CE III 34, Sâles (Gruyère), Règlement normal de laiterie, 1880, p. 349.

²⁷⁸ AEF, CE III 33, Massonnens, Règlement de la fromagerie, 1876, p. 638.

²⁷⁹ AEF, CE III 34, Fétigny, Règlement de la société de laiterie, 1878, p. 153.

²⁸⁰ AEF, CE III 33, Prez-vers-Noréaz, Règlement de la société de la laiterie, 1875, p. 602.

²⁸¹ AEF, CE III 33, Villaranon, Règlement normal de fromagerie, 1875, p. 875.

Les femmes qui sont sociétaires sont souvent des veuves qui ont hérité de ce droit à la mort de leur mari ou des filles non mariées. À leur mariage, elles transmettent ce droit à leur mari. Dans les quelques statuts qui donnent le nom de tous les sociétaires se trouvent régulièrement des femmes. À Enney, en 1866, deux femmes, Madeleine et Fanchette Geinoz, se trouvent parmi les 15 sociétaires²⁸². À Billens, en 1869, 25 sociétaires signent les statuts, dont cinq femmes : Élisabeth Sugnaux dit Joly, Madeleine Milliard, Marie Sugnaux, Joséphine Sugnaux, et Marie Criblet²⁸³. À Mézières, sur 40 membres, seule une femme est présente, Anne Oddin²⁸⁴. À Maules, en 1873, deux des 14 sociétaires sont des femmes : Catherine Esseiva et Joséphine Michel²⁸⁵. Au Crêt, en 1884, il y a deux femmes, Marie Currat et Alphonsine Pittet, sur 18 sociétaires²⁸⁶. À Hennens, en 1888, Bernardine Bourqui et Henriette Jorand font partie des 21 sociétaires²⁸⁷. À Sorens, en 1899, les sœurs Grandjean sont parmi les 16 sociétaires²⁸⁸.

Ces cas sont intéressants, car, même si la place de l'homme est prépondérante et que la femme se trouve sous la tutelle de son époux dès son mariage, les femmes non mariées ou veuves sans enfants majeurs ont leur place comme sociétaires de la fromagerie. Elles sont ainsi directement impliquées dans les décisions et dans la gouvernance des sociétés de fromagerie. Les mutations induites par la mise en place des nouvelles structures de la production fromagère leur ont donné un rôle plus important qu'il ne l'était lorsque la production fromagère était saisonnière et sur les alpages. Là, les femmes n'étaient pas présentes. Malgré ce constat, les femmes restent minoritaires dans les assemblées des sociétaires.

La liste des sociétaires des sociétés de fromagerie montre que les agriculteurs qui en font partie viennent en majorité de familles originaires de la commune où se trouve la fromagerie. Un ou plusieurs fils reprennent le domaine que tenait leur père ou tiennent le domaine en hoirie. Quelques exemples : à Hennens, les 21 sociétaires portent seulement quatre noms de famille : huit sont des Mugny, sept des Maillard, trois des Bourqui et trois des Jorand²⁸⁹. À Billens, en 1869, 13 sociétaires portent le nom de Sugnaux, sur les 25 signataires des statuts²⁹⁰.

²⁸² AEF, CE III 32, Enney, Statuts de la fromagerie, 1866, p. 121.

²⁸³ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, statuts enregistrés à Fribourg le 2 janvier 1869.

²⁸⁴ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Liste des sociétaires propriétaires de la fromagerie, 10 mai 1869.

²⁸⁵ AEF, CE III 33, Maules, Statuts société de la fromagerie, 1873, p. 358.

²⁸⁶ AEF, CE III 34, Le Crêt, Règlement de la nouvelle société de fromagerie, 1884, p.736.

²⁸⁷ Société de laiterie d'Hennens, registre des statuts, 20 juin 1888.

²⁸⁸ AEF, CE III 35, Sorens, Statuts de la société de laiterie, 1889, p. 856.

²⁸⁹ Annexe 4, Membres de la Société de laiterie d'Hennens, 1888. Archives de la Société de laiterie d'Hennens, Registre des statuts, 20 juin 1888

²⁹⁰ Annexe 5, Membres de la Société de fromagerie de Billens, 1869. Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, statuts enregistrés à Fribourg le 2 janvier 1869.

À Mézières, sur les 40 sociétaires qui signent les statuts le 10 mai 1869, la moitié porte le nom d'Oddin, Golliard ou Morel²⁹¹.

Selon Elinor Ostrom, un des principes de la gestion des biens communs est une délimitation des ayants droit²⁹². Celle-là est bien effective dans les sociétés de fromageries. Cependant, on voit qu'elle est sujette à discussion. Elle implique de faire fonctionner ensemble la fromagerie pour la mise en valeur du bien commun. Ces dispositions sont différentes d'un village à l'autre. Il est difficile d'en connaître la raison. D'une manière générale, on voit une tendance qui donne le droit d'être sociétaires aux propriétaires de domaine agricole. Ce sont, pour la majorité, des petits propriétaires. Et même s'il y a de plus grands propriétaires, aucun ne possède un domaine assez important pour ne pas avoir besoin de la société de fromagerie²⁹³. Certaines sociétés mettent en avant également des critères moraux : il faut avoir une réputation d'honnêteté. La société étant organisée en coopérative, la confiance envers les autres membres est importante pour que la société fonctionne. Certaines sociétés favorisent également les ressortissants de leur commune. Mais comme les sociétés de fromagerie ont besoin du lait du plus grand nombre pour pouvoir fabriquer du fromage gras, la tendance est d'accepter tous les agriculteurs habitant le village.

3.4 Adapter la gouvernance

Analyser les organes de décision des sociétés de fromagerie permet de mettre en évidence leur gouvernance. Ces sociétés sont des coopératives avec deux niveaux hiérarchiques de décision. L'assemblée des sociétaires est l'organe suprême qui régit la société. L'assemblée élit une commission ou un comité, avec un président (appelé aussi gouverneur), qui est l'organe exécutif de la société et gère la société. Plus la société est organisée, plus les attributions (droits, devoirs, pouvoirs) de la commission ou du comité sont nombreuses. À l'inverse, les sociétés organisées en fruiterie généralement avant 1867 – date de l'obligation de soumettre les statuts pour approbation au Conseil d'État – ont une commission qui ne fait qu'exécuter les décisions de l'assemblée. C'est le cas à Vuisternens-en-Ogoz. Dans les statuts de 1850, trois assemblées, auxquelles les sociétaires sont obligés d'assister, sont prévues chaque année : la première pour engager le fruitier, la deuxième pour la vente du fromage et la troisième pour l'approbation des comptes. Alors que la société n'est gérée que par un gouverneur élu pour une année et non par une commission, dans les faits, en 1854 et 1855, on institue une commission qui doit traiter avec les marchands de fromage « en cas où la

²⁹¹ Annexe 6, Sociétaires propriétaires de la fromagerie de Mézières, 1869. Archives de la Société de laiterie de Mézières, 10 mai 1869.

²⁹² Ostrom Elinor, *Governing the Commons...*, *op.cit.*, p.90.

²⁹³ La majorité des agriculteurs fribourgeois sont de petits paysans. En 1900, 41% des 10754 propriétaires de bovins recensés possèdent entre 1 et 4 bêtes (ce qui représente 1 ou 2 vaches) et 29% entre 5 et 9 ; 70% des paysans possèdent donc moins de 10 bêtes (*Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1900, p.104).

société aurait peine à se réunir²⁹⁴ ». Cette façon de faire montre qu'il est difficile de réunir tous les membres de la société et que la commission peut, au besoin, se substituer à l'assemblée. Des commissions sont aussi nommées à d'autres occasions, lorsque des projets de plus grandes envergures sont envisagés. Durant la période 1850-1897, de telles commissions sont mises en place à Vuisternens-en-Ogoz : pour la construction d'une nouvelle fromagerie (en 1855), lors de la révision des statuts (en 1862, puis réactivée en 1869), pour procéder au contrôle de la qualité du lait (en 1874 et en 1884), pour traiter de la vente du fromage (en 1881). Ces commissions sont instaurées de manière ponctuelle, suivant l'importance des projets, et sont nommées par l'assemblée. Elles existent dans d'autres sociétés. C'est un moyen pour impliquer les agriculteurs à différents niveaux de la société et parfois de suppléer à la carence d'une commission, voire de décharger le comité en place d'une partie du travail et des responsabilités.

L'assemblée des sociétaires : l'organe de décision

À Lessoc, trois assemblées sont obligatoirement convoquées chaque année. On détaille les raisons de chacune d'elles : « Dans la première on traitera entr'autres de l'engagement du fromager, du prix du lait et de la crème et du renouvellement des employés, etc. Il s'en fera une seconde pour la vente des fromages et une troisième pour la vérification des comptes avant la dissolution du produit de la dernière pesée annuelle²⁹⁵ ». Les décisions se prennent au scrutin secret et à la majorité des suffrages.

L'assemblée des sociétaires a donc un certain nombre d'attributions. C'est elle qui nomme la commission chargée de gérer la société, qui décide de la reconstruction des bâtiments appartenant à la société ou des réparations majeures à y apporter, et qui définit les conditions de la vente en commun des fromages de la fruiterie²⁹⁶.

Les assemblées se tiennent généralement à la fromagerie, dans le local de fabrication ou dans la chambre du fruitier. Le secrétaire doit tenir le protocole des séances. Si le règlement insiste sur ce point, c'est que ce protocole n'est pas tenu partout. En 1866, dans un procès opposant le fromager Nicolas Thierrin à la société de laiterie de Berlens, cette dernière doit produire le livre de la fromagerie, c'est-à-dire le protocole des assemblées de la société, mais elle ne peut le faire, car elle n'en tient pas²⁹⁷. De même à Vuisternens-devant-Romont, dans un procès opposant un agriculteur à la société de fromagerie, on demande à la société d'apporter les protocoles, mais ils n'existent pas²⁹⁸.

²⁹⁴ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 23 juillet 1854.

²⁹⁵ AEF, CE III 33, Lessoc, Statuts de la société de fromagerie, 1876, p. 714.

²⁹⁶ *Règlement normal de fromagerie basé sur la fabrication pour la vente en commun des produits du lait*, 1878, p. 158.

²⁹⁷ AEF, TGI 23, 1865-1867, Berlens, la société de laiterie contre Nicolas Thierrin, 25 avril 1866, p. 317.

²⁹⁸ AEF, TGI 26, 1870-1873, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, 22 janvier 1873, p. 1.

L'assemblée des sociétaires est régie par des règles. Si les sociétaires ne viennent pas à une assemblée convoquée selon les normes, ils sont passibles d'une amende. Parfois, comme à Maules, les sociétaires se réunissent en assemblée une fois par mois²⁹⁹. Cette réunion est obligatoire, celui qui n'y vient pas paie une amende de 20 centimes. D'autres statuts donnent plus de précisions : les assemblées mensuelles à Châtonnaye ont lieu le premier dimanche de chaque mois à la fromagerie, de midi à une heure. Celui qui n'y vient pas paie 30 centimes d'amende³⁰⁰. À Massonnens, l'amende en cas de non-participation à l'assemblée est destinée « à boire un verre de vin à la reddition des comptes³⁰¹ ». Une certaine courtoisie doit également être de mise. À Wallenried en 1866, on précise que « celui qui commencera une chicane en assemblée sera mis à la porte et payera 1 franc d'amende³⁰² ».

Généralement, on peut convoquer une assemblée si cinq membres le demandent. À Prez-vers-Noréaz, l'assemblée est convoquée tous les trois mois. Les veuves de sociétaires peuvent y participer ou se faire remplacer par un fondé de pouvoir choisi parmi les sociétaires. Les mineurs doivent être représentés par leur tuteur et un fils majeur peut représenter son père, tout comme le beau-fils peut représenter son beau-père ou sa belle-mère³⁰³.

L'assemblée fonctionne de manière démocratique. La plupart des sociétés ont admis cet article : « L'assemblée générale comprend la totalité de ses associés, chacun ayant droit à une voix³⁰⁴ ». Cependant, dans certaines sociétés, les membres ne sont pas égaux entre eux : ils n'ont pas tous le même nombre de voix. C'est ce que le règlement officiel proposé par l'arrêté du 8 novembre 1867 destiné à régir les sociétés de fromagerie et de laiterie, repris en 1875, tente d'imposer. Il propose un nombre de voix selon le nombre de vaches : « Dans les délibérations des assemblées de la Société, les votes se compteront d'après l'intérêt réel de chacun des sociétaires. Ainsi, celui qui possèdera d'une à cinq vaches aura une voix ; de cinq à dix vaches, deux voix, et ainsi de suite³⁰⁵. » Une note au règlement précise que « cette mesure est une innovation proposée, dont il peut être fait abstraction. Cependant, en principe, elle est de toute justice³⁰⁶ ». Cette innovation a été introduite sur les conseils de la Société d'agriculture et de la Commission d'agriculture du Grand Conseil, c'est-à-dire des élites agricoles. Il n'est donc pas étonnant qu'elle favorise les propriétaires les plus riches. Le règlement modèle n'est distribué que tardivement, lorsque chaque village a déjà sa société de fromagerie et, au final, peu de sociétés reprennent cette disposition. Sur une centaine de sociétés dont on possède les statuts entre 1867 et 1886, seules celles de Fiaugères (1876) Cottens (1878), Gumefens (1878), Marly (1879), Aumont (1880), Gruyères (1880), Vuarmarens/Morlens (1882), Le Châtelard (1884), Corminboeuf (1885) reprennent ces

²⁹⁹ AEF, CE III 33, Maules, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 356.

³⁰⁰ AEF, CE III 33, Châtonnaye, Règlement de la société pour Fromagerie, 1876, p. 724.

³⁰¹ AEF, CE III 33, Massonnens, Règlement de la fromagerie, 1876, p. 641.

³⁰² AEF, CE III 32, Wallenried, Règlement pour la laiterie de Wallenried, 1866, p. 158.

³⁰³ AEF, CE III 33, Prez-vers-Noréaz, Règlement de la Société de la laiterie, 1875, p. 604.

³⁰⁴ AEF, CE III 34, Chavannes-sous-Romont, Statuts de la société de la laiterie, 1881, p. 497.

³⁰⁵ Arrêté du 8 novembre 1867 destiné à régir les sociétés de fromagerie et de laiterie, p. 129.

³⁰⁶ *Idem*.

dispositions. Il faut ajouter deux sociétés où l'on change le nombre de voix par rapport aux nombres de vaches : à Middel 3 vaches pour une voix³⁰⁷ et à Montet (Broye) 4 vaches pour 1 voix³⁰⁸.

Max Buchon, en 1869, constate que « dans les réunions délibérantes, les voix se comptent par sociétaires et non par têtes de bétail³⁰⁹ ». Dans son étude, il commente le règlement de 1867 et trouve injuste de donner le nombre de voix par cinq vaches. « Pourquoi fixer votre premier échelon à cinq, plutôt qu'à quatre ou à six ? Pourquoi ? Pure fantaisie ! [...] Ou bien accordez dix voix à celui qui a dix vaches et ainsi de suite ; ou bien proclamez, comme la coutume fribourgeoise et la loi bernoise, que tous les sociétaires sont égaux devant le scrutin, sans vous occuper du nombre de leurs vaches³¹⁰ ». Il s'en prend aux statuts-modèles, mais relève avec raison que la coutume fribourgeoise donne une voix à chaque sociétaire.

Le règlement modèle de 1887 ne reprend pas cette disposition. Cependant l'article 24 qui dit que chaque associé a une voix a une note explicative qui dit ceci : « Quelques sociétés du district de la Singine accordent une voix par lot de trois ou cinq vaches³¹¹ ». Et on explique que ce système n'a rien de contraire à l'article 707 du Code fédéral des obligations qui permet de donner plusieurs voix à un associé, au prorata de son engagement financier.

La valeur cadastrale des biens appartenant à chaque sociétaire peut aussi déterminer le nombre de voix par membre. À Châtonnaye en 1876, les sociétaires ont une voix pour une valeur cadastrale de cinq mille francs ou moins, puis une voix supplémentaire de cinq mille en cinq mille francs³¹². À Villarimboud, ils ont une voix par 10'000 francs de valeur cadastrale³¹³. Ces dispositions sont rares.

La commission : organe de gestion de la société

La société de fromagerie est gérée par une commission, ou comité, formée de trois ou de cinq membres. Cette commission est nommée par l'assemblée des sociétaires, généralement à la majorité absolue des membres présents. Les protocoles des assemblées montrent ce fonctionnement très formel : « On a procédé à la nomination par bulletin (sic). Membres présents dix-huit, majorité dix. André feu Jean Sugnaux a obtenu treize voix et Georges fils

³⁰⁷ AEF, CE III 34, Middel, Règlement de la société de la fromagerie, 1880, p. 325.

³⁰⁸ AEF, CE III 34, Montet (Broye), Règlement de la Société de la laiterie, 1881, p. 512.

³⁰⁹ BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées... op.cit.*, p. 25.

³¹⁰ *Idem*, p. 42. Les critiques de Max Buchon ont été reproduites dans *Le Confédéré* (3 février 1869). Le gouvernement fribourgeois y a répondu dans un communiqué également publié dans le journal fribourgeois (*Le Confédéré*, 7 février 1869), puis Max Buchon a donné sa réponse (*Le Confédéré*, 26 février 1869). Il reproduit l'intégralité de ces échanges journalistiques dans son ouvrage.

³¹¹ *Statuts et Règlement spécial pour des Associations et des sociétés anonymes de Fromagerie ou de Laiterie suivis d'un Projet de convention passée entre une société de laiterie et un laitier*, Bulle 1887, p. 6.

³¹² AEF, CE III 33, Châtonnaye, Règlement de la société pour Fromagerie, 1876, p. 723.

³¹³ AEF, CE III 34, Villarimboud, Statuts de la société de la laiterie, 1881, p. 416.

de Claude Sugnaux a obtenu onze voix. Ils sont nommés membres de la commission³¹⁴ ». Ce texte est tiré du protocole de la Société de fromagerie de Billens du 3 mars 1871. Un membre avait démissionné de la commission, un autre doit quitter la commission, car il a des problèmes avec la justice. L'élection a donc lieu dans le cadre d'une assemblée des sociétaires. Parfois, il faut plusieurs tours pour élire la commission. Toujours à Billens, le 1^{er} janvier 1875 : « La société de la fromagerie s'est assemblée sous la présidence du président Pierre Millard pour nommer une commission de cinq membres pour six ans. Membres présents vingt, majorité onze, au premier scrutin Georges Sugnaux Secrétaire a obtenu 17 voix, Pierre Jorand 12 voix, François Demierre 11 voix, pas de majorité pour les deux autres ; au second scrutin, Pierre Sugnaux a obtenu 12 voix, pas de majorité pour les cinquièmes ; au troisième scrutin François Milliard a obtenu 14 voix³¹⁵. »

Les statuts définissent les responsabilités de cette commission, comment elle est organisée et comment sont choisis ses membres, en particulier le gouverneur ou le président. Ce processus est intéressant, car il montre qui a du pouvoir dans la société et dans quelle mesure l'élection est démocratique. Dans le cas précité de la société de fromagerie de Billens, les cinq membres de la commission se réunissent deux mois après leur élection pour nommer leur président. Selon le protocole, « on a procédé à la nomination par billets », c'est-à-dire par bulletins secrets. Le résultat : Pierre Millard a obtenu trois voix et Georges Sugnaux deux voix. Le premier est donc nommé président³¹⁶.

Les statuts-modèles de 1866 proposaient que la commission soit élue pour 10 ans, ceux de 1867 pour six ans et ceux de 1878 laissent en blanc le nombre d'années. Dans la pratique, la plupart des sociétés (42 sur les 78 qui donnent cette information) choisissent l'option d'une élection annuelle, les autres optent pour deux ans (16) ou pour trois ans (16). Seules deux sociétés suivent les 6 ans proposés par les statuts-modèles : Billens en 1874, mais en précisant que le président n'est élu que pour un an et non rééligible, et Bouloz en 1875, alors que Russy choisit quatre ans en 1879 et Cressier-sur-Morat cinq ans en 1878. Traditionnellement, le sociétaire le plus ancien préside l'assemblée lors de la nomination des membres de la commission.

Là aussi, les sociétés ne suivent donc pas le règlement proposé par les autorités. L'article qui dit que « la commission est élue pour 10 ans et est toujours rééligible³¹⁷ » n'est pas adopté dans la pratique. Les sociétés visent à un plus grand tournus parmi les membres qui siègent à la commission. Certains règlements limitent également l'influence du président.

C'est le cas de la société de fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz. Selon les statuts de 1850, il n'y a pas de commission qui gère la société, mais un gouverneur choisi parmi les sociétaires à tour de rôle et qui reçoit ce mandat pour une année. Il y a donc un tournus de gouverneur :

³¹⁴ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 3 mars 1871.

³¹⁵ *Idem*, 1 janvier 1875.

³¹⁶ *Idem*, 6 mai 1871.

³¹⁷ *Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries*, Fribourg 1866, p. 8.

chaque année, un autre sociétaire est élu à cette charge³¹⁸. Une seule condition est précisée dans les statuts : le gouverneur doit être majeur. Les femmes qui sont sociétaires participent également à ce tournoi. En 1851, le gouverneur est une femme, Marie-Anne Marchon³¹⁹. La tâche du gouverneur est de gérer la société ; il fait aussi office de caissier. Jusqu'en 1897, le tournoi de gouverneur ou président est respecté, malgré les nouveaux statuts rédigés en 1888. Ces statuts prévoient la nomination d'une commission « pour gérer les intérêts de la fromagerie ». Elle est élue par l'assemblée, mais, dans les faits, l'organisation reste la même : le gouverneur, élu pour une année, gère la société. Il n'a pas été possible d'établir la liste complète des gouverneurs, car les indications manquent pour certaines années, lorsque les procès-verbaux ne sont pas tenus ou le sont de manière très succincte. Le gouverneur doit signer ces procès-verbaux pour attester de leur conformité, mais, parfois, seule la mention « le gouverneur » apparaît, sans que son nom soit ajouté. On connaît néanmoins le nom de 39 gouverneurs entre 1850 et 1897, date de la révision des statuts. Seules six personnes sont deux fois gouverneurs, et une trois fois (Nicolas Macheret, en 1854, 1867 et 1880), à des intervalles généralement de treize ans. La société comportant 15 sociétaires qui participent au tournoi, cette liste des gouverneurs montre que le tournoi est respecté³²⁰.

Autre cas de figure à Mézières : il n'y a pas de gouverneur ou de président choisi dans la commission. La société est gérée, de 1860, début des protocoles³²¹ à 1881, année de révision des statuts, par une commission de trois membres qui est élue chaque année par l'assemblée : les trois sociétaires qui ont le plus de voix sont nommés³²². Il n'y a pas de tournoi mis en place. Certains sociétaires sont régulièrement membres de la commission – pendant huit années pour Pierre Python ou Cyprien Pittet par exemple – et elle reste parfois dans une composition identique, comme c'est le cas de 1870 à 1873.

Généralement un article précise qu'un membre ne peut pas refuser de faire partie du comité, sous peine d'amende. Celle-là est, par exemple, de 12 francs à Vuisternens-devant-Romont³²³

³¹⁸ Archives de la société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, statuts, article 13.

³¹⁹ *Idem*, Extrait des comptes de 1851.

³²⁰ Annexe 7, Liste des gouverneurs/présidents de la Société de fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz, 1850-1914. Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz.

³²¹ Cette disposition semble nouvelle. Le livre des protocoles commence par ces mots : « Séance du 5 décembre 1860. Dans l'assemblée générale du dit jour présidée par Antoine Joseph Butty, gouverneur de dite société, on a décidé de nommer chaque année une commission composée de trois membres et d'un secrétaire. Elle aura le devoir de procéder au sondage du lait, de faire les enquêtes nécessaires au besoin, en général de veiller à ce que les intérêts de la société ne soient compromis en aucune manière. » (Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles, 1860-1882, 5 décembre 1860).

³²² Annexe 8, Commission de la Société de fromagerie de Mézières, 1861-1880. Archives de la Société de laiterie de Mézières.

³²³ AEF, CE III 33, Vuisternens-devant-Romont, Règlements statutaires de la Société de la fromagerie, 1874, p. 435.

et de 5 francs à St-Aubin³²⁴ (1874). Mais on précise parfois qu'un membre peut refuser sa deuxième nomination³²⁵. À Léchelles (1881), nul n'est tenu d'accepter une deuxième nomination tant que tous les membres n'ont pas été nommés une fois au comité³²⁶. À Romont, le comité est composé de cinq membres. Chaque année l'un d'eux doit quitter le comité : il est tiré au sort et n'est pas rééligible directement³²⁷. À Montet (Glâne), la commission est rééligible, mais pas le président qui ne peut siéger qu'une année de suite³²⁸. À Prez-vers-Noréaz, les membres de la commission sont élus pour une année et ne sont pas immédiatement rééligibles. Ils doivent attendre deux ans pour cela. Ils ont l'obligation d'accepter leur nomination, sous peine d'une amende de 10 francs³²⁹. À Fétigny, les trois membres du comité sont nommés pour un an, puis c'est l'assemblée qui se réserve le droit de décider si le comité est rééligible ou non³³⁰. À Chavannes-sous-Romont, l'élection se fait d'une année à trois ans, « au gré de l'assemblée générale³³¹ ».

Le comité se constitue lui-même : « Les membres nomment parmi eux un président et un secrétaire-comptable », lit-on dans les statuts-modèles³³². Là aussi, les dispositions changent parfois : à Écharlens en 1875, à Montet (Glâne) en 1879, à Esmont en 1881, c'est le premier élu qui devient président³³³. Dans ce dernier village, il ne peut être réélu. À Villaranon, deux commissions de trois membres se succèdent d'une année à l'autre et gèrent la société à tour de rôle³³⁴.

Dans la plupart des sociétés, le travail du comité n'est pas rétribué, sauf le secrétaire-caissier. À St-Aubin, les salaires des membres sont précisés : le président trois francs, les autres membres deux francs et le secrétaire cinq francs³³⁵. À Wallenried et à Sâles (Sarine), on précise dans le règlement que les charges seront remplies gratuitement « par les sociétaires les plus capables³³⁶ », le secrétaire pouvant toutefois recevoir une indemnité. Le règlement de 1875 propose « de légers appointements fixés par la Commission » pour le secrétaire-comptable.

³²⁴ AEF, CE III 33, St-Aubin, Règlement, 1874, p. 485.

³²⁵ C'est le cas à Wallenried (1866), Lessoc (1876), Montagny-les-Monts (1880), Villarimboud et Avry-sur-Matran (1881), Cousset et Vuadens (1882), Mézières et Châtel-Saint-Denis (1884) et Chavannes-les-Forts (1886).

³²⁶ AEF, CE III 34, Léchelles, Règlement de la Société de la laiterie, 1881, p. 408.

³²⁷ AEF, CE III 34, Romont, Statuts de la Société de la laiterie, 1878, p. 133.

³²⁸ AEF, Montet/Glâne, Statuts de la laiterie, 1868.

³²⁹ AEF, CE III 33, Prez-vers-Noréaz, Règlement de la Société de la laiterie, 1875, p. 604.

³³⁰ AEF, CE III 33, Fétigny, Règlement de la société de laiterie, 1878, p. 155.

³³¹ AEF, CE III 34, Chavannes-sous-Romont, Statuts de la Société de la laiterie, 1881, p. 500.

³³² *Règlement normal de fromagerie basé sur la fabrication pour la vente en commun des produits du lait*, 1878, p. 153.

³³³ AEF, CE III 33, Écharlens, Règlement de la société de fromagerie, 1875, p. 553.

³³⁴ AEF, CE III 33, Villaranon, Règlement normal de fromagerie, 1875, p. 875.

³³⁵ AEF, CE III 33, St-Aubin, Règlement, 1874, p. 485.

³³⁶ AEF, CE III 32, Wallenried, Règlement pour la laiterie de Wallenried, 1866, p. 156.

Le rôle de la commission est de veiller au bon fonctionnement de la société. Elle doit donc veiller à ce que le lait soit amené à la fromagerie, veiller à la qualité du lait, surveiller le fruitier, dénoncer les infractions et prendre les mesures prévues par les statuts.

Le secrétaire-comptable, un poste clé

Le travail du secrétaire-comptable ou du caissier est important puisque c'est lui qui gère les comptes et qui encaisse les amendes. Il est généralement rémunéré et réélu : il ne fait pas partie du tour des membres de la commission. À Vuisternens-en-Ogoz, Jacques Marchon est à ce poste en 1850. Il est alors âgé de 23 ans. En 1874, lors de nouvelles élections, il dit n'accepter que provisoirement sa réélection³³⁷. Il signe, pendant dix ans, « secrétaire provisoire ». Cela ne l'empêche pas d'être gouverneur lorsque c'est son tour, en 1881. En 1884, il accepte la charge de secrétaire pour le montant de 5 francs par année. Il reste à ce poste jusqu'en 1898, date à laquelle les statuts sont changés et une nouvelle commission de cinq membres est nommée. Il aura donc été en tout cas 48 ans secrétaire de la société de fromagerie du village. Le fait que, dans cette société, le gouverneur change chaque année explique pourquoi l'on garde le même secrétaire qui ainsi fait le lien dans la gestion de la société, année après année.

À Mézières, le poste de secrétaire est, selon les statuts de 1863, repourvu « par mise au rabais »³³⁸, c'est-à-dire que le poste est attribué au sociétaire qui demande le moins d'argent pour occuper ce poste pendant une année. Dans les faits, le secrétaire-caissier, Antoine Golliard, reste en place de 1861 à 1873, année où François Golliard devient secrétaire pour trois ans. Antoine Golliard reprend le poste de secrétaire de 1877 à 1888 et est donc en tout cas 25 ans secrétaire de la société. Durant les 14 années suivantes, ce poste est occupé par Joseph Demierre, avec également un intervalle de trois ans où François Golliard redevient secrétaire. Il n'y a donc que trois secrétaires entre 1861 et 1908.

À Billens, le secrétaire-boursier, Georges Sugnaux, qui est aussi le syndic du village, reste en place pendant 13 ans, soit les 13 ans où la société est organisée en fruiterie³³⁹ et pour lesquels la société possède des archives. Durant les quarante années où les archives ont été consultées, seuls cinq secrétaires-boursiers, Georges Sugnaux (1868-1880), Maurice Sugnaux (1881-1885, 1903-1904), Pierre Sugnaux (1886-1901), Charles Maillard (1902) et Léon Sugnaux (1905-1918) ont œuvré au sein de la société.

Le secrétaire est responsable de la tenue des registres. Son travail est défini de manière détaillée dans les archives de la société de fromagerie de Rossens, datées de 1885 : « La Direction doit fournir aux frais de l'association un registre dans lequel le secrétaire inscrira : 1° la date de la séance de la Direction ou celle de l'Assemblée générale des sociétaires de la

³³⁷ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 6 janvier 1874.

³³⁸ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Statuts de 1863, article 25.

³³⁹ Annexe 9, Présidents et secrétaires de la société de fromagerie de Billens, 1868-1918. Archives de la Société de laiterie de Billens.

fruiterie. 2° les décisions prises par la Direction ou l'assemblée. 3° le nombre des voix pour ou contre l'acceptation des propositions ou demandes faites à l'Assemblée des sociétaires. Ce registre paginé devra être tenu très régulièrement. Tous les sociétaires pourront le consulter ou l'examiner en présence du secrétaire, si celui-ci le désire. À l'ouverture de chaque séance de la Direction et de l'Assemblée générale, le secrétaire devra faire lecture du protocole de la dernière séance de la Direction ou de l'Assemblée générale. La Direction fournira aussi aux fruitiers les carnets de laiterie pour y inscrire régulièrement l'apport de lait de chacun des associés³⁴⁰. »

Des gouverneurs choisis parmi les riches paysans ?

Les gouverneurs des sociétés de fruiterie et les membres de la commission font-ils partie des paysans les plus riches ? La réponse peut être trouvée dans les archives des deux sociétés, Billens et Siviriez, où l'on connaît le nombre de livres de lait livrés durant l'année et le nombre de fromages qui appartiennent à chaque agriculteur.

À Billens, les archives de la fruiterie vont de 1868 à 1879. Six présidents officient à ce poste durant cette période. Pierre Jorand (président 1868-1870 et 1875) est un agriculteur important. Il a livré à la fruiterie 22'322 livres de lait en 1872, ce qui lui a permis de vendre 18 pièces de fromage, pour le prix total de 951.40 francs. Il est ainsi le troisième plus gros producteur de lait de la société, à égalité avec Pierre Millard (président 1871-1874) qui a aussi vendu 18 fromages et coulé plus de 22'000 livres de lait. À partir de 1874, selon les nouveaux statuts, les présidents changent chaque année. François Demierre (1876) est un plus petit agriculteur. Il a touché en 1872 six fromages, qui lui ont rapporté 331.57 francs. Il a livré 6'572 livres de lait à la fruiterie, ce qui le met au 15^{ème} rang sur les 24 sociétaires. Joseph Jorand (1877) a touché sept fromages qui lui ont rapporté 398.31 francs. Il a livré 8'821 livres de lait. Il est placé au 9^{ème} rang en importance des livraisons de lait. François Sugnaux (1878) est le fils de Claude, le plus gros producteur de lait de la société. Il a touché, en 1872, 26 fromages, vendus pour 1'407.93 francs. Il a livré 30'409 livres de lait. Martin Jorand (1879) est le fils de Joseph, déjà cité.

Les autres membres de la commission sont Antoine Demierre, le deuxième agriculteur en importance (24 fromages en 1872), Georges Sugnaux (10 fromages en 1872), syndic de la commune de Billens et secrétaire de la fromagerie pendant les années où elle fonctionne au tour, André Sugnaux (8 fromages en 1872), Jean Pilloud (7 fromages en 1872) et Joseph Maillard (4 fromages en 1872). François Millard, fils de Pierre (18 fromages en 1872), et Georges Sugnaux, fils de Claude (26 fromages en 1872), sont aussi membres de la commission. Au regard de ces chiffres et classements, on peut dire que les paysans les plus importants en termes de production sont bien représentés dans la commission de la fromagerie. Les quatre plus gros producteurs de lait, qui fournissent plus de 20'000 livres par année, occupent des places importantes. Ils touchent à eux seuls 96 fromages, soit pratiquement la moitié des 198

³⁴⁰ Archives de la Société de laiterie de Rossens, Règlement fondamental de laiterie ou de fromagerie de Rossens, 1885.

fromages de la fruiterie. Mais ils n'ont pas le monopole de ces fonctions. Le changement de statuts en 1874, qui impose un tournus de président chaque année, amène une plus grande diversité. Ce tournus permet à des paysans moins importants en termes de production d'occuper également ce poste, comme François Demierre ou Joseph Jorand, qui sont des agriculteurs de grandeur moyenne. Par contre, les agriculteurs les plus modestes sont peu représentés. Un seul, Joseph Maillard, occupe une place au comité. À part lui, aucun des neuf agriculteurs (dont trois femmes) qui livrent moins de 6'000 livres par année ne siège dans la commission.

Cette analyse un peu plus fine montre que la société de fruiterie a mis en place un tournus de présidents qui permet le partage du pouvoir et qui évite une accapARATION des places importantes au sein de la société par les agriculteurs les plus aisés. Les paysans d'importance moyenne sont intégrés dans la gouvernance de la fromagerie, mais pas les plus modestes.

À Siviriez, la société compte plus de 40 sociétaires. En 1865, les 47 sociétaires livrent 354'355 livres de lait qui permettent la fabrication de 441 fromages gras et 83 fromages maigres³⁴¹. Le plus gros producteur est le fermier du curé, Claude Bays. Il touche 43 pièces de fromage gras et 12 de fromage maigre. Les plus petits producteurs, Antoine Grivaz et la veuve de Jean Maillard de la forge, n'en touchent qu'un. Nous ne connaissons le nom que des sept présidents (et non des membres de la commission), qui officient pendant les années 1866 à 1880. Ils représentent de manière assez équitable les sociétaires. On trouve effectivement dans cette liste Isidore Simon, qui tient un domaine avec ses frères et qui est le deuxième plus important producteur de lait de Siviriez. Il touche en 1865 42 fromages gras. Puis il y a cinq agriculteurs qui représentent les paysans d'importance moyenne au niveau du lait qu'ils livrent : François Conus (16 fromages gras), Maurice Conus (15 fromages gras), Pierre Maillard des Genièvres (15 fromages gras), Hilaire Maillard (11 fromages gras) et Jean Maillard dit à la Veuve (10 fromages gras). Et finalement, il y a Emmanuel Grivaz qui, avec quatre fromages gras en 1865, représente les petits paysans, soit les 30 agriculteurs qui apportent moins de 6'000 livres de lait par année. Là aussi, en proportion, les paysans les plus modestes sont peu représentés.

Notons aussi qu'une seule femme a été mentionnée dans les archives consultées comme « gouverneur » : il s'agit de Marie-Anne Marchon, en 1851, à Vuisternens-en-Ogoz. Elle est veuve avec des enfants qui ne sont pas majeurs et perdra son droit de sociétaire lorsque son fils aîné, Joseph, deviendra majeur et en héritera alors. Même si les femmes veuves ou les femmes non mariées sont sociétaires, elles ne sont presque jamais nommées dans les instances dirigeantes, soit comme gouverneur ou président, soit comme membre de la commission qui gère la société. La société de fromagerie reste donc un monde très masculin.

³⁴¹ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Livre des comptes, 1865.

3.5 Tenir des comptes

Une comptabilité difficile dans le système au tour

Les comptes sont tenus de manière parfois assez aléatoire dans le système au tour. Le rapport sur les fruiteries de la Société fribourgeoise d'agriculture publié en 1860 est assez sévère sur la tenue de la comptabilité : « Les choses se font de confiance ; les comptes, assez souvent, présentent une confusion où le plus habile comptable n'y comprendrait rien, tout au plus si l'auteur des comptes peut s'y reconnaître³⁴² ». Il conseille donc de proposer un modèle de comptabilité pour les fruiteries.

La difficulté dans le système au tour est qu'on ne tient pas les comptes de ce qui est livré en nature. Il s'agit d'une part des produits qui revient à celui qui a le tour – crème, petit-lait, beurre de brèches (beurre fabriqué à partir du petit-lait) et sérac –, d'autre part ce qu'il fournit – le bois et la nourriture du fruitier qui mange à sa table. Il est donc difficile de connaître le prix de revient du lait. Max Buchon le relève également et explique qu'il est nécessaire d'acheter le bois en commun et de porter en recettes et en dépenses les produits délivrés en nature³⁴³, pour avoir une comptabilité claire et ainsi connaître ce que rapporte le pot de lait (1,5 litre).

C'est ce que propose le règlement type de 1867³⁴⁴, où l'on insiste sur le fait qu'il faudrait vendre en commun non seulement les fromages, mais également tous les produits laitiers (le beurre, le petit-lait et le sérac) pour avoir une comptabilité claire.

Certains statuts essaient de remédier à ce problème. À Billens, il est ainsi écrit : « Le compte sera dressé avec assez de détails pour montrer le produit net du pot du lait après toutes les transformations qu'il a subies » et y compris le prix du bois qui est fourni à tour de rôle par les sociétaires³⁴⁵. L'organisation de la laiterie de Romont est mise en évidence lors de la visite par la Société fribourgeoise d'agriculture en 1864. Chaque sociétaire apporte son lait, tous les produits sont vendus au profit de la caisse, que l'on divise ensuite au prorata du lait coulé par chaque sociétaire. Les comptes se font au trimestre. Cette organisation est intéressante pour une petite ville qui a une clientèle qui achète du lait, du beurre, de la crème, du sérac et du fromage³⁴⁶. En 1860, dans le rapport sur les fruiteries présenté par la Société d'agriculture, la laiterie de Romont et la fruiterie de Chavannes-sous-Romont sont déjà citées : elles sont si bien organisées qu'elles distribuent à leurs sociétaires 32'000 francs chaque année pour Romont et 5'000 francs pour Chavannes. Selon ce rapport, elles ont amené de l'aisance parmi les sociétaires³⁴⁷, alors que 20 ans plus tôt, il n'y en avait pas ; les terres disponibles étaient alors louées ou achetées par les Vaudois qui trouvaient des terres à bon marché. Depuis qu'il

³⁴² « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 189.

³⁴³ *Idem*, p. 33.

³⁴⁴ Arrêté du 8 novembre 1867, destiné à régir les Sociétés de fromagerie et de laiterie, p. 126.

³⁴⁵ AEF, CE III 33, Billens, Statuts de la fruiterie, 1874, p. 472.

³⁴⁶ *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864*, Fribourg 1865, p. 7.

³⁴⁷ « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 188.

y a la fruiterie, ce sont les habitants du lieu qui ont les moyens d'acheter ou de louer les terres. Max Buchon cite aussi la fromagerie de Romont comme une fromagerie florissante³⁴⁸. Pour s'assurer du bon fonctionnement des fruiteries, la Société d'agriculture tente d'y développer la comptabilité. Lors des visites, la comptabilité est trouvée déficiente : en 1850 en Sarine, sur 44 fruiteries visitées, 25 ont une comptabilité « passable³⁴⁹ », le reste est fort négligé. On signale que quelques fruitiers emploient encore des morceaux de bois pour marquer le lait³⁵⁰. Ce système, fort sommaire, était utilisé autrefois. Il est longuement expliqué par Charles Lullin dans son ouvrage publié en 1811³⁵¹. On utilise la taille : un bâton se séparant en deux, l'un pour le sociétaire, l'autre restant à la fruiterie, sur lequel on note l'apport de lait à l'aide de croix pour les dizaines et de traits pour les unités. Lorsque le sociétaire est débiteur, il garde le grand bâton, s'il est créancier, le petit. En 1850, il y a encore à Fribourg quelques fruiteries qui utilisent la taille. Max Buchon, en 1869, s'émerveille que l'on n'utilise plus la taille dans le canton de Fribourg, alors qu'elle est toujours très présente en Franche-Comté³⁵². En Singine, les experts notent qu'on utilise encore le tableau noir pour les comptes, qui sont ensuite effacés et ne permettent pas un contrôle régulier³⁵³.

Recettes et dépenses : les comptes analysés

La société de fromagerie de Billens présente les comptes détaillés de la fruiterie dans le livre des protocoles³⁵⁴. Ils permettent de montrer comment fonctionne la fruiterie en ce qui concerne les comptes. Les recettes de la fruiterie de Billens proviennent essentiellement de la taxe que doivent payer les 24 sociétaires pour le fonctionnement de la société. Cette taxe correspond à 2,2 centimes par 1000 livres de lait livré. En 1872, cette taxe rapporte 517.06 francs à la société. Viennent s'ajouter les 100 francs d'honoraires du marchand, c'est-à-dire la bonne main que donne le marchand au moment où il a le marché qui sera pour moitié reversée au fromager. Il y a aussi quelques menues recettes : 2.00 francs d'amende perçus chez ceux qui n'ont pas assisté aux assemblées, 2.10 francs provenant de la vente de sept

³⁴⁸ BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées... op.cit.*, p. 39.

³⁴⁹ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1850*, Fribourg 1853, p. 184.

³⁵⁰ *Idem*.

³⁵¹ LULLIN Charles, *Des associations...*, op.cit, p. 16-20. Christian Pecqueur, un expert-comptable, a écrit un livre sur le sujet où, à partir des écrits et des dessins de Charles Lullin, il décrit dans le détail ce système : PECQUEUR Christian, *La méthode du tour des fruitières : Système coopératif, méthode comptable et contrôle de gestion sur bâtons de bois*, Paris 2005.

³⁵² Michel Vernus précise qu'il y a en 1904 dans le Jura français 63 sociétés, soit 12% des fruitières, qui utilise encore la taille et environ la moitié des 490 fruitières travaillent encore au tour (VERNUS Michel, *Le comté, Une saveur venue des siècles*, Lyon 1988, op.cit., p. 45).

³⁵³ *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864*, Fribourg 1865, p.8.

³⁵⁴ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, compte 1872. Annexe 10, Comptes de la fruiterie de Billens pour 1872. Dépenses, recettes.

quarterons³⁵⁵ de cendres, 2.80 francs « pour avoir prêté le poids à différents particuliers ». Il s'agit du poids qui sert à peser les fromages. Il appartient à la société et est emprunté par les sociétaires pour peser du petit bétail principalement. La société a décidé de le louer pour 40 centimes la journée et 20 centimes la demi-journée, « pour obliger les emprunteurs à le rendre³⁵⁶ ». Il y a en caisse 2.25 francs, venant du bouclement des comptes de 1871. Les recettes pour 1872 s'élèvent à 626.21 francs.

Cette même année, les dépenses de la société de fromagerie de Billens se montent à 622.85 francs. Le montant le plus important est le salaire du fruitier pour 350 francs, y compris les 50 francs donnés par le marchand. Il reçoit aussi 5 francs d'arrhes pour l'année suivante. C'est le même fromager, François Barbey, qui reste à Billens de 1869 à 1873. Dans les dépenses, il y a aussi les 100 francs de loyer annuel de la fromagerie, versés à la commune, propriétaire de la fromagerie. Les achats importants sont un tonneau de sel pour 67 francs et des achats pour 48.90 francs auprès de Benjamin Grandjean, qui est laitier à Romont et fait commerce de fournitures pour les fromageries, notamment des peaux de caillet (peaux des estomacs des veaux qui servent à fabriquer la présure, indispensable à la fabrication du fromage), des toiles de fromages, des bruteaux et des cercles à fromage. Le boursier-secrétaire est payé 5 francs pour son travail. On fait appel au ramoneur, quatre fois par année, en mars, juin, septembre et décembre. Son intervention coûte 40 centimes à chaque fois. Quatre fois par année, le linge du lit du fruitier est lavé, par Marie Demierre, pour 40 centimes et une fois par année, empesé pour 70 centimes. Les autres dépenses concernent l'acquisition d'huile pour les lampes, achetée par ½ pot pour un franc à huit reprises durant l'année, d'encre, de becs de plume et de papier pour deux francs, de vin offert lors de la pesée du fromage, pour 1.80 franc, d'une étoffe pour frotter les fromages à 1.50 franc, d'un cercle à fromage à 7 francs, de la réparation d'un seillon (bidon en bois), pour 20 centimes. On subventionne également les sociétaires qui ont eu un fromage de rebuts (un fromage qui n'a pas réussi, et qui s'est vendu à un prix moindre). Six fromages, pour un poids de 401 livres, ont ainsi été déclassés. La société reverse aux propriétaires de ces fromages 5 centimes par livre de fromage, ce qui donne un montant de 20.05 francs.

La fromagerie a donc un bénéfice de 3.36 francs qu'elle remet en caisse pour l'année suivante. Elle n'a aucun fonds propre, si bien qu'elle lève un impôt supplémentaire s'il y a des frais plus importants, comme c'est le cas lorsqu'elle doit déposer ses statuts auprès du Conseil d'État. Les frais engendrés s'élèvent à 36.80 francs ce que la caisse ne peut supporter³⁵⁷.

À Siviriez, les comptes permettent aussi de comprendre un peu mieux le fonctionnement de la fruiterie. Comme pour Billens, nous avons analysé les comptes de 1872³⁵⁸. Les recettes se montent à 749.64 francs. Une taxe d'un franc par fromage fabriqué est perçue, ce qui fait 399

³⁵⁵ L'unité de mesure utilisée, le quarteron, correspond à un quart de livre. C'est l'unité qui est utilisée pour la cendre.

³⁵⁶ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 15 décembre 1869.

³⁵⁷ *Idem*, compte de la laiterie de Billens pour 1888.

³⁵⁸ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Livre des comptes, 1872.

francs. Puis un impôt est levé pour compléter cette taxe, au prorata du lait livré. Il rapporte 216.33 francs. Une amende de 50 francs et des fromages confisqués pour un prix de 62.15 francs viennent s'ajouter aux recettes. Il reste également 23.16 francs du solde de la caisse de 1871.

Les dépenses se montent à 691.28 francs. Le salaire du fruitier, qui s'élève à 292.80 francs, est le poste le plus important. Les achats de peaux de caillet, de sel, d'huile, de toile à fromage se montent à 284.40 francs. Il y a aussi l'achat d'un pupitre (7.20) et d'un registre pour les comptes du fromage (1.35).

Comme la société est propriétaire de la fromagerie, les travaux d'entretien sont facturés en partie sur le compte de la fromagerie : une journée de travail à la fontaine (1.50), des travaux de maçonnerie (10.25), une serrure (7.60), un grillage à la cave (2.80), des travaux de charpenterie (3.40), la vérification du poids du lait (7.10). La société doit aussi payer un impôt sur la fortune (7.46) et une taxe pour l'assurance incendie (3.40). Trente francs sont versés sur le « compte du chalet », c'est-à-dire le compte séparé de la fromagerie. Les membres de la commission reçoivent chacun un montant de 20 francs. Il reste un boni de 58.36 francs versés sur le compte de l'année suivante.

Par ces deux exemples, on voit que le salaire du fruitier est une charge importante pour la société puisqu'il correspond à environ la moitié de ses frais. Il est pourtant réduit au minimum puisque le fruitier est nourri, logé et blanchi par la société. La société n'a que très peu d'argent en caisse et est basée sur un système où l'apport en nature (bois, nourriture pour le fruitier...) est encore important.

3.6 Contrôler la qualité du lait

Le lait « franc et loyal »

La qualité du lait apportée à la fromagerie est primordiale pour la fabrication du fromage. Les associés doivent apporter leur lait « franc et loyal, c'est-à-dire comme la vache le donne³⁵⁹ » ou « le lait apporté à la fromagerie devra être de vache, renfermé dans des vases propres et en sortant de la traite³⁶⁰ ». Certains statuts expliquent même pourquoi : si le lait est malpropre, les contrevenants devront reprendre leur lait « car il n'est pas juste que du bon lait soit échangé contre du mauvais³⁶¹ », puisque chacun à son tour est propriétaire des produits de la laiterie.

Les statuts modèles proposent une phrase qui est reprise régulièrement : « On ne devra présenter que du lait de vache sans soustraction de crème ni addition d'eau ou de toute autre substance étrangère ». Une autre phrase souvent utilisée est : « Le lait sera présenté dans des vases propres. Tout lait gâté ou échauffé par quelques causes que ce soit sera refusé ». De même, l'expression trouvée dans les Statuts de la société de la fromagerie de Chavannes-les-

³⁵⁹ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 364.

³⁶⁰ AEF, CE III 33, Lessoc, Statuts de la société de fromagerie, 1876, p. 713.

³⁶¹ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 364.

Forts reprend cette idée : « Un sociétaire qui douterait de la bonté du lait de sa vache, qui n'en ferait pas son rapport à la commission sera puni d'une amende de 5 francs, si le produit de l'animal est reconnu mauvais.³⁶² »

Le lait doit être apporté matin et soir à la fromagerie. Seule exception, à Font, où l'on précise que si « pour les besoins du ménage il lui fallait tout le lait d'une traite », le sociétaire pourrait n'apporter son lait qu'une fois par jour³⁶³. Les heures de coulage doivent aussi être respectées. En cas de doute, à Marly-le-Petit, « les deux horloges les plus près de la fruiterie³⁶⁴ » seront consultées. Mais on peut y trouver quand même des exceptions : « au gros des saisons de l'été, soit aux fenaisons et aux moissons », les heures de coulage du soir sont repoussées³⁶⁵. Ces heures de coulage sont de 6 heures à 7 heures le matin et de 19 heures à 20 heures le soir durant l'été (1^{er} mai au 1^{er} octobre) et de 7 heures à 8 heures le matin et de 18 heures à 19 heures le soir durant le reste de l'année. Parfois, c'est même plus tôt : dès cinq heures le matin en été à Châtonnaye, lorsque l'on fabrique mi-gras. L'hiver, où l'on fabrique maigre, c'est de six à huit heures³⁶⁶.

L'interdiction d'apporter le lait d'une vache nouvellement vêlée se trouve dans tous les statuts ; le nombre de jours que comprend cette interdiction varie entre quatre et sept jours. De même, pour une vache achetée à la foire, le lait produit pendant le premier ou le deuxième jour, selon les règlements, ne peut être apporté à la fromagerie.

Le lait d'une vache malade ne doit pas être apporté à la fruiterie. En 1865, à Chavannes-les-Forts, on énumère ces maladies : « une vache atteinte d'épizootie, d'épidémies quelconques, consommationnée ou ayant le pis gâté dans une de ses parties³⁶⁷ ». De même, les sociétaires qui utilisent les vaches pour l'attelage pendant les grandes chaleurs doivent en avertir le fromager qui testera le lait pour savoir s'il peut l'utiliser³⁶⁸. À Surpierre, une vache qui a été attelée doit se reposer une heure avant d'être traite³⁶⁹. On précise parfois que les sociétaires ont l'interdiction de faire trotter leur attelage quand ils mènent le lait à la laiterie³⁷⁰.

À Montet (Glâne), les statuts donnent des indications supplémentaires quant à la propreté : « Les vases à lait ne seront employés à aucun autre usage, ils devront être passés à l'eau bouillante tous les jours, au plus tard à neuf heures du matin³⁷¹ ». À Écharlens, la commission, accompagnée du fruitier, fait des visites dans les écuries « pour veiller à la propreté des vases et baquets à lait et des cornes à sérac³⁷² ».

³⁶² AEF, CE III 32, Chavannes-les-Forts, Statuts pour la Société de la fromagerie, 1865, p. 36.

³⁶³ AEF, CE III 34, Font, Règlement de la Société de la laiterie, 1885, p. 888.

³⁶⁴ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 364.

³⁶⁵ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 366.

³⁶⁶ AEF, CE III 33, Châtonnaye, Règlement de la société pour Fromagerie, 1876, p. 723.

³⁶⁷ AEF, CE III 32, Chavannes-les-Forts, Statuts pour la Société de la fromagerie, 1865, p. 36

³⁶⁸ AEF, CE III 33, Villaranton, Règlement normal de fromagerie, 1875, p. 876.

³⁶⁹ AEF, CE III 33, Surpierre, Règlement de la société de la laiterie de Surpierre, Praratoud et Sensuis, 1876, p. 649.

³⁷⁰ AEF, CE III 34, Romont, Statuts de la société de la laiterie, 1878, p. 145.

³⁷¹ AEF, CE III 34, Montet (Glâne), Statuts de la laiterie, 1879, p. 165.

³⁷² AEF, CE III 33, Écharlens, Règlement de la Société de fromagerie, 1875, p. 994.

Tout le lait à la fromagerie... sauf celui de chèvre

Pour la société, il est important que chaque sociétaire livre l'intégralité de son lait à la fromagerie. Il est ainsi généralement écrit que « Tout associé pourra réserver le lait nécessaire à son ménage, mais sans jamais pouvoir vendre ce lait ou en fabriquer chez lui du beurre ou toute espèce de fromage ». À Cottens, on précise que l'on peut aussi garder du lait « pour son menu bétail³⁷³ ». À l'inverse, à La Joux, il est défendu de garder des veaux pour les engraisser³⁷⁴. Dans les règlements de certaines sociétés, notamment à Bulle en 1886, il est précisé qu'il est « expressément défendu aux sociétaires de vendre du lait à la maison³⁷⁵ ». À Billens, plusieurs sociétaires qui vendent leur lait directement à Romont, auprès du laitier Benjamin Grandjean, doivent payer une amende qui se monte à deux francs. L'un deux, Nicolas Sugnaux ffeu Jean, préfère payer l'amende et continuer à livrer son lait à Romont³⁷⁶. Le lait de chèvre est absolument interdit, sous peine d'amende, voire d'exclusion³⁷⁷. On retrouve cette interdiction dans de nombreuses fromageries. À Prez-vers-Noréaz, le règlement interdit même la détention de chèvres, « sauf dans les cas de nécessité pour maladie³⁷⁸ ». À Léchelles, le Conseil d'État demande d'enlever la clause qui dit que la possession de chèvres entraîne l'exclusion du sociétaire³⁷⁹. De même à Grangettes, le Conseil d'État n'approuve pas l'article qui dit qu'il est interdit à tout sociétaire de garder des chèvres sans le consentement de la commission de la Société de fromagerie³⁸⁰.

Si le Conseil d'État soutient les propriétaires de chèvres, c'est que les paysans les plus pauvres, ceux qui n'ont qu'une vache, ont parfois une chèvre pour leur propre usage. Et il est tentant pour eux de verser un peu de lait de chèvre pour augmenter la quantité de lait qu'ils livrent à la fromagerie, d'où cette interdiction trouvée dans les statuts des sociétés de fromagerie. Il y a, dans le canton de Fribourg, une dizaine de milliers de chèvres recensées dans les années 1850 à 1900, chiffre qui reste constant alors que le nombre de vaches passe à cette même période de 27'500 à 40'000³⁸¹.

Le problème du lait de chèvre est qu'il ne se détecte pas dans le lait de vache, et pourtant, il détériore la qualité du fromage fabriqué. En 1908 encore, Emmanuel de Vevey écrit dans son *Manuel d'industrie laitière*, parlant du mélange de lait de chèvre : « Cette falsification est fréquente ; elle est très dangereuse pour la fabrication. Les caractères physiques et chimiques

³⁷³ AEF, CE III 34, Cottens, Règlement de la société de fromagerie, 1878, p. 8.

³⁷⁴ AEF, CE III 34, La Joux, Règlement de la société de laiterie, 1886, p. 888.

³⁷⁵ AEF, CE III 34, Bulle, Règlement de la société de laiterie, 1886, p. 939.

³⁷⁶ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 21 janvier 1874.

³⁷⁷ AEF, CE III 31, Onnens, Statuts de la Fromagerie d'Onnens, 1864, p. 361.

³⁷⁸ AEF, CE III 33, Prez-vers-Noréaz, Règlement de la société de laiterie, 1875, p. 604.

³⁷⁹ AEF, CE III 34, Léchelles, Règlement de la société de laiterie, 1881, p. 415.

³⁸⁰ AEF, CE III 35, Grangettes, Statuts de la société de fromagerie, 1888, p. 87.

³⁸¹ « Recensement du bétail », in *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1850-1895.

d'un tel mélange ne permettent pas de déceler la présence du lait de chèvre³⁸² ». Le lait de chèvre n'a pas la même composition que le lait de vache. Plus sucré, contenant plus de lactose et moins de graisse, il pourrait être à l'origine d'un fromage manqué.

Contrôle à l'éprouvette : un moyen de découvrir les fraudes

Les statuts des sociétés de fromagerie contiennent tous des articles qui portent sur la qualité du lait et la manière de le tester. Le moyen le plus ancien est celui de l'éprouvette. Charles Lullin le décrit déjà en 1811. Les deux principales fraudes sur le lait sont l'adjonction d'eau ou l'écémage. L'éprouvette du lait qu'il décrit, et qu'il appelle aussi galactomètre, est « une boule vide traversée par un axe dont la plus longue branche porte une division. Le zéro est à l'extrémité de la branche. L'espace entre le zéro et l'implantation de la branche dans la boule est divisé en huit degrés, lesquels sont subdivisés en quarts. La boule est lestée de manière qu'étant plongée dans de l'eau distillée à la température de 10° le zéro se tient à la surface du liquide. L'instrument étant plongé dans du bon lait, indique 4 ½, 4 ¾, et même 5. L'instrument descend d'autant plus, que le liquide dans lequel on le plonge est plus léger³⁸³. » Si on falsifie le lait en y mettant de l'eau, l'éprouvette marquera un 4 ou en dessous, si on l'a écémé, elle montera plus haut que le 5. Une autre épreuve qu'il décrit est de laisser le lait pendant 12 heures dans un cylindre étroit : on peut alors observer l'épaisseur de la couche de crème, et la comparer avec un lait qui n'est pas soupçonné. Si la couche de crème est moins épaisse, on pourra en déduire que le lait a été falsifié.

Dans les années 1870, la majorité des statuts précise que la vérification se fait à l'éprouvette. S'il y a soupçon d'altération ou de fraude, le laitier « éprouvera » le lait³⁸⁴. Parfois, on précise qu'il faut utiliser des instruments conformes au système Müller « car l'éprouvette employée seule peut donner des résultats erronés ³⁸⁵ ». Cette exigence fait référence au lactodensimètre, un instrument mis au point par un pharmacien français, Théodore-Auguste Quevenne (1806-1855), et popularisé en Suisse par Müller, pharmacien à Berne, qui le commercialise. Il sert à mesurer la densité du lait, ce qui indique sa teneur en matière grasse. L'instrument est formé d'un tube en verre fermé composé de trois parties : un réservoir rempli de billes servant de lest, une partie vide d'air qui permet à l'appareil de flotter et de s'enfoncer plus ou moins dans le lait et une tige graduée qui indique la densité du lait³⁸⁶. L'instrument s'accompagne d'une table qui sert à interpréter les résultats. On le plonge dans une éprouvette contenant du lait. S'il y a eu écémage, la densité augmente, car la crème est plus légère que le lait ; la densité diminue s'il y a eu adjonction d'eau.

³⁸² DE VEVEY Emmanuel, *Manuel d'industrie laitière*, 1908, p.111.

³⁸³ LULLIN Charles, *Des associations...*, op.cit, p. 74.

³⁸⁴ AEF, CE III 33, Prez-vers-Noréaz, Règlement de la société de laiterie, 1875, p. 608.

³⁸⁵ AEF, CE III 33, Écharlens, Règlement de la société de fromagerie, 1875, p. 996.

³⁸⁶ DE VEVEY Emmanuel, *Les essais du lait, manuel pratique à l'usage des fruitiers, fromagers, membres des commissions de laiterie et de fromagerie*, Fribourg 1899, 3^{ème} édition, p. 12.

Cet instrument est mis en cause dans un cas de fraude qui finit au tribunal civil de la Glâne et qui illustre la difficulté des contrôles³⁸⁷. Jean Maudonnet, de Vuisternens-devant-Romont, a été exclu de la société de fromagerie, car il a été convaincu d'avoir fraudé son lait. Il estime que cette décision n'est pas juste, et demande d'une part d'être réintégré dans la société, d'autre part de recevoir des dommages et intérêts pour 3000 francs. Il porte l'affaire devant la justice en décembre 1872. Il met en doute la façon dont le lait a été éprouvé, c'est-à-dire testé.

Un des premiers témoins à être entendu est le fromager de Vuisternens-devant-Romont, Ulrich Dévaud. Il s'est rendu compte que le lait de Jean Maudonnet n'était pas toujours de bonne qualité. Il a averti l'accusé et son domestique à plusieurs reprises. Il attribuait ce mauvais lait au vase à lait qui n'était pas tenu proprement. Il a d'abord fait lui-même quelques sondages, puis a procédé aux sondages devant témoins. C'est là qu'est soulevé un premier problème : il n'a pas pu faire appel à la commission de la fromagerie, composée de trois membres, parce que son président, Joseph Menoud, était aussi soupçonné d'avoir mouillé son lait et que le deuxième membre de la commission était le frère du président. Il ne restait donc plus que le troisième membre, Auguste Oberson du Pollet, qui a jugé à propos de s'adjoindre un certain nombre de membres de la société pour procéder aux sondages : Jacques Clerc ffeu Blaise, Julien Carrard, François Chassot, fils de Claude conseiller communal, Jacques Clerc et Alphonse Oberson du Pollet, conseiller communal.

Le fromager explique sa façon de procéder : « Je mettais à part une partie de lait, en présence de celui qui l'apportait et lorsque tous les sociétaires avaient coulé, je procédais aux vérifications en présence des membres de la commission prémentionnés. Ceux-ci n'étaient pas toujours tous présents, comme je l'ai fait observer, plus haut. Plusieurs fois j'ai fait seul des sondages. Je procédais de la même manière lorsqu'il s'agissait de vérifier le lait d'autres sociétaires et j'ai même sondé du lait appartenant aux témoins, ce en leur présence³⁸⁸ ». La commission s'est aussi rendue au domicile de Jean Maudonnet pour y voir traire les vaches ; elle a accompagné ce lait jusqu'à la fruiterie et la sonde a établi qu'il était « loyal et réel ».

La fiabilité du lactodensimètre est alors mise en cause. Le Tribunal fait appel à un expert, Benjamin Grandjean, âgé de 38 ans et fromager à Romont depuis une vingtaine d'années. Il lui est demandé d'effectuer des sondages avec la sonde utilisée par le laitier Ulrich Dévaud,

³⁸⁷ Cette affaire est citée pour la première fois dans les registres du Tribunal de la Glâne le 11 décembre 1872. Elle occupe le Tribunal au cours de quatorze séances, jusqu'à la date du jugement le 1^{er} avril 1874. De nombreux témoins sont appelés, ce qui nécessite de nombreuses séances. AEF, TGI 26, 1870-1873, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, 11 décembre 1872, p. 574 ; 26 décembre 1872, p. 577 ; 21 janvier 1873, p. 622. AEF, TGI 27, 1873-1874, 22 janvier 1873, p. 1 ; 5 mars 1873, p. 54 ; 9 avril 1873, p. 81 ; 21 mai 1873, p. 126 ; 29 mai 1873, p. 137 ; 4 juin 1873, p. 148 ; 3 juillet 1873, p. 201 ; 25 juillet 1873, p. 204 ; 8 septembre 1873, p. 218 ; 17 décembre 1873, p. 290 ; 1 avril 1874, p. 347.

³⁸⁸ AEF, TGI 26, 1870-1873, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, 26 décembre 1872, p. 577.

pour tester cet instrument. Il conclut que « la sonde appelée Lactodensimètre est très difficile à manier, et très compliquée et à ma manière de voir je la trouve douteuse³⁸⁹ ».

Un autre témoin confirme les problèmes avec ce genre de sonde : Antoine Ruffieux, aubergiste à Romont et président de la Société de laiterie de Romont³⁹⁰. La société a eu un problème avec la sonde de la condenserie de Guin, sonde appelée lactodensimètre du docteur Müller, pharmacien à Berne, le même modèle que celui utilisé à Vuisternens. La société de laiterie de Romont avait vendu une partie de son lait à Guin. Lors d'un contrôle, le lait d'un sociétaire, qui n'avait jamais eu de problème, s'est révélé non conforme. Le laitier Grandjean est alors allé assister à la traite des vaches, puis il a accompagné le lait jusqu'à Guin, où il s'est révélé impropre alors qu'il n'y avait pas de fraude. Le directeur de Guin, M. Spiri, est aussi appelé comme témoin pour confirmer ce fait.

Un autre témoin, qui est une référence dans le domaine, est appelé. Il s'agit de Rudolf Schatzmann, directeur de l'École modèle de laiterie de Thoune. Il est chargé de contrôler l'appareil de Vuisternens-devant-Romont. L'avocat du plaignant proteste : « Il ne peut être désigné comme un expert neutre, puisqu'il est à la tête d'un établissement où l'on utilise et où l'on enseigne le Lactodensimètre ». Mais le président du Tribunal ne suit pas cette requête. Il reçoit donc un rapport de Schatzmann, qui confirme que l'appareil est conforme aux instruments normaux de Müller, mais précise qu'il vaut mieux l'utiliser avec un crémomètre pour être sûr du résultat.

Trois fromagers, qui utilisent le lactodensimètre, sont alors interrogés : Joseph Ecoffey de Ruyeres-Treyfayes, Samuel Farny, de Courtilles, et Denis Yenny, de Bouloz. Après les avoir entendus, le Tribunal conclut que le lactodensimètre n'est pas toujours très fiable et donne raison à Jean Maudonnet : il est réintégré à la société de la fromagerie, qui doit lui rendre le montant de la marchandise confisquée, évaluée à 523 francs, et des dommages et intérêts pour 1500 francs.

Si cette affaire se termine ainsi, elle révèle à nouveau un climat tendu dans le village et certains témoignages semblent s'éloigner du cœur de l'affaire. Un témoin, Philomène Pittet, rapporte qu'elle a très souvent acheté du lait à la fromagerie et qu'elle a toujours trouvé le lait de Maudonnet excellent, mais elle ajoute « sans dire que je le préférais à tout autre³⁹¹ ». Un autre témoin, Pierre-Jospeh Carrel, raconte qu'à deux reprises il avait fait chercher du lait à la fruiterie par une servante et que les deux fois le lait s'était trouvé gâté le lendemain. Il s'est rendu lui-même une autre fois, et à nouveau, le lait était mauvais. Il a recommandé à sa maisonnée de ne plus prendre le lait de Maudonnet.

Jean Maudonnet se plaint ensuite des propos d'Auguste Oberson dit du Pollet : il a affirmé n'avoir aucun lien de parenté avec lui, or il peut prouver qu'Auguste Oberson est son propre

³⁸⁹ AEF, TGI 27, 1873-1874, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, 22 janvier 1873, p. 1.

³⁹⁰ AEF, TGI 27, 1873-1874, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, 5 mars 1873, p. 54.

³⁹¹ AEF, TGI 27, 1873-1874, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, 22 janvier 1873, p. 1.

cousin germain. Le témoin Auguste Oberson, interpellé sur cette question, répond « qu'il ne croit pas être parent de Maudonnet attendu que la femme de ce dernier est fille illégitime de son oncle Jacques Oberson dit du Pollet. »

Les témoignages mettent aussi en cause la femme de Maudonnet, qui aurait dit, selon la domestique Louise Dougoud qui travaille à la ferme, « que lorsque quelqu'un a mal fait on fait bien de le condamner », alors qu'Auguste Oberson proposait à Maudonnet de payer l'amende et que l'affaire serait tenue secrète.

Deux témoins, Victor Brique des Glânes et Josette Joutzet, femme de Vincent, aubergiste aux Bains de la Glâne près de Romont, viennent témoigner avoir vu les époux Maudonnet à l'auberge le mercredi 21 août, le matin très tôt puis le soir³⁹². Ce jour-là, des témoins ont affirmé que Jean Maudonnet avait assisté au contrôle du lait, alors qu'il n'était pas là. Ce dernier veut donc montrer que les témoignages sont peu fiables au sujet des dates. Il assure également qu'il n'y avait auparavant pas de protocoles et que ceux qui ont été produits sont récents, mais n'ont pas été écrits au moment des faits. Il propose aussi de prêter serment « qu'il n'a jamais pris connaissance des statuts de la société³⁹³ ». Cette histoire de fraude révèle donc encore une fois les difficultés par rapport aux statuts et aux protocoles des assemblées.

Une sanction sévère pour les « mouilleurs de lait »

Lorsqu'il y a soupçon de fraude, la commission assiste à la traite puis aux tests effectués sur le lait. Si on ne décèle rien d'anormal, la fraude soupçonnée est confirmée. Cette pratique permet d'éviter des erreurs dues à des vaches qui donneraient un lait « plus léger », ce qui est souvent évoqué en cas de découvertes de falsification du lait. Les statuts des sociétés de fromagerie précisent que « nul associé ne pourra sous un prétexte quelconque refuser l'entrée de son écurie aux membres de la commission lorsqu'ils se présenteront pour constater la quantité et la qualité de son lait³⁹⁴ ».

Si la fraude est constatée, différentes mesures sont mises en place : d'abord l'avertissement, puis l'amende, les dommages et intérêts, la confiscation et en dernier lieu l'expulsion. Une des raisons qui a poussé le Conseil d'État à obliger les sociétés à déposer leurs statuts était justement ces mesures qui étaient jugées trop sévères. C'est d'ailleurs une des modifications que le Conseil d'État demande régulièrement avant d'approuver les statuts des sociétés. Par exemple, à Marly-le-Petit, l'article 7 qui proposait ainsi de juger les cas de falsification dut être changé : « Celui qui se trouvera en contravention de falsification dans la liquidité de son lait, tout ce qu'il possédera dans la fruiterie lui sera confisqué soit fromage gras ou maigre et renvoyé de la fruiterie sans aucun pardon³⁹⁵ ». Le Conseil d'État impose : « Celui qui contreviendra à cette disposition sera passible d'une amende de dix à cinquante francs et

³⁹² *Idem.*

³⁹³ *Idem.*

³⁹⁴ AEF, CE III 33, Marsens, Règlement de la fromagerie, 1874, p. 467.

³⁹⁵ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 364.

exclu de la société. Les fromages et autres marchandises lui appartenant ne peuvent être sortis avant l'acquittement de l'amende encourue³⁹⁶ ».

La même chose à Maules où le Conseil d'État demande à la société de changer l'article qui concerne les abus et falsification de lait. Il est écrit qu'en cas de falsification, le sociétaire sera exclu de la société et « la marchandise reposant à la fromagerie sera confisquée au profit des associés³⁹⁷ ». Le Conseil d'État demande de changer cet article pour un autre qui ne confisque pas la marchandise, mais exige une amende de cinq à cinquante francs. Les fromages sont gardés en gages jusqu'au paiement de l'amende³⁹⁸.

L'État intervient donc pour adoucir les peines prononcées par la société contre ses membres fautifs. Ces peines ont un côté paradoxal, car, en expulsant le membre qui a commis la fraude, la société de fromagerie se prive de l'apport de lait de ce dernier. En donnant une peine extrêmement sévère, elle met dans un état d'indigence la famille entière du fautif, et donne ainsi un signal fort pour que la fraude ne se reproduise plus et pour que personne ne soit tenté d'imiter le fraudeur. Pourtant les fraudes continuent à se produire. Il y a derrière ce phénomène un facteur humain qui est difficilement explicable et quantifiable. Les histoires de « mouilleurs de lait » sont relativement courantes dans les villages fribourgeois depuis l'implantation des fromageries de plaine. On peut les percevoir justement au travers de ces règlements qui sont attentifs à trouver une solution à ce problème, mais avec un succès tout relatif puisque la fraude reste courante³⁹⁹. On en trouve aussi quelquefois la trace dans les journaux, comme dans le journal *La Gruyère* du 9 mars 1907⁴⁰⁰ où l'on écrit qu'un agriculteur a été condamné à 250 francs d'amende car il a été reconnu coupable de « baptiser » son lait, une façon imagée de dire qu'il y a ajouté de l'eau.

³⁹⁶ *Idem*, p. 367.

³⁹⁷ AEF, CE III 33, Maules, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 356.

³⁹⁸ *Idem*, p. 357.

³⁹⁹ Les archives judiciaires conservent des relations de procès liés à la falsification du lait, en particulier à l'adjonction d'eau, dans les années 1920, années où le chimiste cantonal dénonce au tribunal les cas qu'il découvre lors des contrôles qu'il effectue, sur demande de la société de laiterie, du fromager ou de la Station laitière. (PHILIPONA Anne, *Histoire du lait, de la montagne à la ville*, Fribourg 2017, p. 105-107) Pour la période antérieure, il n'y a pas de dénonciations systématiques, si bien que les cas trouvés dans les archives judiciaires sont moins nombreux. Il est donc difficile de quantifier ce phénomène et nous devons en rester à ce que l'on trouve dans les Statuts et Règlements déposés auprès du Conseil d'État et dans les archives des sociétés de laiterie que nous avons eues à disposition.

⁴⁰⁰ *La Gruyère*, 9 mars 1907.

3.7 Transformer le lait

La fabrication de fromage dans les statuts et règlements

Dans les statuts et règlements, tout comme dans les archives des sociétés de fromagerie, le fromage fabriqué n'est jamais désigné sous le nom de « gruyère » ou « fromage de Gruyère ». Il est appelé « fromage gras », « fromage mi-gras » ou « fromage maigre ».

Le fromage fabriqué est généralement du fromage gras pendant l'été et du fromage mi-gras ou maigre pendant l'hiver. Ceci pour des raisons de quantités de lait, car les vaches donnent moins de lait en hiver. Dans les statuts, on précise parfois que c'est la société qui décide du moment où l'on fabrique du fromage gras⁴⁰¹. On craint d'ailleurs que les producteurs n'apportent pas tout leur lait durant l'été, alors que c'est à ce moment-là qu'on en a le plus besoin⁴⁰². Des amendes sont prévues pour ceux qui dérogeraient à cet article. En effet, c'est en été que les petites fromageries peuvent fabriquer du fromage gras et c'est le seul qui s'exporte et qui a donc une valeur marchande intéressante.

La même crainte est exprimée dans les régions proches des alpages, en particulier en Gruyère. À Gumefens, l'amende sera différente selon le nombre de vaches : « Celui qui peut hiverner une ou deux vaches et qui ne coulera point du tout pendant l'été payera 5 francs d'amende, celui qui peut hiverner de 3 à 5 vaches qui ne coulera point du tout pendant l'été paiera 10 francs d'amende et celui qui peut hiverner plus de 5 vaches payera une amende de 20 francs.⁴⁰³ » À Treyvaux, à la laiterie de Pratzey, il est possible de ne livrer le lait qu'en hiver, mais les sociétaires qui le font doivent participer aux frais généraux de la fromagerie durant toute l'année⁴⁰⁴. À Gruyères, les sociétaires qui mettent leurs vaches à l'alpage doivent payer 20 centimes par cent livres de lait au profit de la société en plus des frais ordinaires⁴⁰⁵. À Estévenens, ils doivent garder des vaches en plaine pour couler au moins les 2/5 du lait qu'ils coulent habituellement⁴⁰⁶. À Sâles et à Maules, ils doivent garder un nombre de vaches défini dans les statuts : « Celui qui possédera de trois à cinq vaches en gardera une, de 5 à 10 vaches deux à trois vaches et ainsi de suite, et il ne pourra en disposer pour la montagne ou de quelque manière que ce soit sous peine d'une amende de 30 francs par vaches⁴⁰⁷ ». À Bulle, le laitier est libre de recevoir ou de refuser le lait de l'hiver de ceux qui ne l'apportent pas durant l'été⁴⁰⁸. Par contre, les propriétaires peuvent mettre les vaches à la montagne l'été, mais doivent s'engager à en garder au moins une s'ils en possèdent entre trois et cinq, deux à trois s'ils en ont entre cinq et dix et ainsi de suite.

⁴⁰¹ AEF, CE III 33, Vuisternens-devant-Romont, Règlements statutaires de la Société de la fromagerie, 1874, p. 433.

⁴⁰² *Idem*.

⁴⁰³ AEF, CE III 34, Gumefens, Règlement de fromagerie, 1878, p. 26.

⁴⁰⁴ AEF, CE III 34, Treyvaux-Pratzais, Règlement de la fromagerie, 1879, p. 305.

⁴⁰⁵ AEF, CE III 34, Gruyères, Règlement de la laiterie, 1880, p. 372.

⁴⁰⁶ AEF, CE III 34, Estévenens, Règlement de la société de laiterie, 1886, p. 901.

⁴⁰⁷ AEF, CE III 34, Sâles (Gruyère), Règlement normal de laiterie, 1880, p. 349.

⁴⁰⁸ AEF, CE III 34, Bulle, Règlement de la société de laiterie, 1886, p. 939.

Des dispositions sont aussi prises afin que les sociétaires ne puissent pas quitter la société durant l'année. Dans le système au tour, s'ils sont encore débiteurs, ils doivent payer le lait qu'ils devraient encore apporter et ne peuvent disposer de leurs fromages en cave que lorsqu'ils se sont acquittés de leurs dettes⁴⁰⁹. À Marly-le-Petit, il est précisé que les sociétaires sont tenus de garder le nombre de vaches qu'ils ont annoncé en entrant dans la société, sauf en cas de force majeure, comme la perte du bétail⁴¹⁰, et surtout en été, « au temps que l'on fait gras, sauf empêchement légitime ou imprévu, qui n'est pas complètement de sa faute ou de son bon vouloir⁴¹¹ ».

Dans les statuts des fromageries qui travaillent en commun, il est généralement écrit qu'il est interdit d'emprunter ou d'acheter du lait à un autre sociétaire pour faire avancer son tour ou d'en garder pour le retarder. Il existe néanmoins quelques sociétés qui mettent une réserve pour des cas extraordinaires, c'est-à-dire pour une noce, la levée d'une charpente « et d'autres cas de cette nature⁴¹² », où un sociétaire aurait besoin de crème et de beurre. Il pourrait alors avancer son rang, tout en sachant que cela « ne devra pas se répéter trop souvent ». On précise aussi parfois que les sociétaires, en cas de nécessité, peuvent « exiger que celui qui a le fromage lui vende du beurre ou de la crème ou l'un et l'autre aux prix courants⁴¹³ ».

Ces dernières dispositions révèlent que la société est intégrée dans la vie de la communauté et qu'il existe des exceptions possibles au règlement pour des occasions extraordinaires – noce ou levée de charpente par exemple – qui apparaissent ainsi comme les quelques occasions de fête importante dans la vie familiale.

Les produits dérivés : beurre, crème, sérac et petit-lait

Dans l'organisation « au tour », les associés touchent les produits du lait lorsque c'est leur tour, à l'exception du fromage qui leur revient, mais qui reste en cave pour être soigné puis vendu en commun. Ces produits ne sont pas toujours les mêmes, mais il s'agit généralement de la crème, du sérac et du petit-lait, parfois du fromage maigre ou mi-gras, parfois du beurre, s'il est fabriqué à la fromagerie ou plus souvent du beurre de brèche ou de bretz (fabriqué à partir du petit-lait). Ces produits sont parfois la source de plaintes ou de problèmes. Les règlements et les statuts essaient de les éviter en étant le plus clairs possible à leur sujet.

À Billens, l'article 25 précise qu'il « ne sera donné par le fruitié ni petit lait, ni brèches, ni sérac, cela pour éviter bien des désagréments ». Mais on ajoute dans l'article suivant : « Les jours qu'on fabriquera le fromage, le fruitié devra donner quart de pot de petit lait par pot de lait que chaque sociétaire portera à la fruiterie pour la fabrication⁴¹⁴ ». À Gumefens, le petit-lait

⁴⁰⁹ AEF, CE III 33, Billens, Statuts de la Fruiterie, 1874, p. 474.

⁴¹⁰ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 364.

⁴¹¹ *Idem*, p. 364.

⁴¹² AEF, CE III 34, Le Crêt, Règlement de la nouvelle société de fromagerie, 1883, p. 735.

⁴¹³ AEF, CE III 33, Monts-de-Riaz, Règlement pour la société de fromagerie, 1875, p. 644.

⁴¹⁴ AEF, CE III 33, Billens, Statuts de la Fruiterie, 1874, p. 473.

est remis chaque jour aux associés en proportion de leur apport de lait⁴¹⁵. Il est aussi précisé que l'on ne pourra pas vendre « au delà de trois pots de lait par jour et par ménage pendant qu'on fait le fromage gras » et il est interdit d'en vendre « à tout étranger qui n'habite pas la commune⁴¹⁶ ». À Marly-le-Petit, les sociétaires peuvent obtenir « une chopine de crème au prix fixé par la société, selon les prix des temps » lorsque l'on fabrique le fromage⁴¹⁷. À Onnens, « le sociétaire en son jour de fromage ne pourra refuser de vendre un quart de pot de crème à un autre sociétaire⁴¹⁸ ». Il est généralement précisé dans les statuts que ce prix est fixé par la société⁴¹⁹. À Lessoc, le fromager ne peut refuser de vendre aux habitants de la commune « une livre de beurre ou une bouteille de crème pour les cas extraordinaires⁴²⁰ ». À Écharlens, la vente du lait en faveur de toutes les personnes qui habitent la commune est obligatoire, « sans que celles-ci puissent choisir le lait d'un sociétaire de préférence à un autre sous peine de se le voir refuser. La vente est aussi refusée aux personnes qui dans le courant de l'année iraient en acheter chez les particuliers⁴²¹ ». À Enney, la commune, propriétaire des bâtiments et des chalets d'alpage, impose aux sociétaires de donner du lait aux familles indigentes de la commune qui reçoivent à tour de rôle « sept bouteilles de petit-lait, mélangées de deux bouteilles de lait ordinaire⁴²² ».

Puis, la pratique change et les produits accessoires sont aussi mis en vente en commun. Les statuts sont basés alors sur la vente du lait et de ses produits, quels qu'ils soient. Parfois une étape intermédiaire apparaît, comme en 1878, à Gumefens, où on précise que les produits accessoires sont mis en vente en commun, « sauf si un sociétaire veut le prendre pour lui⁴²³ ». Le sérac est un produit particulier. Fabriqué à partir du petit-lait, il est considéré comme un sous-produit de la fabrication du fromage gras. Il est consommé dans les familles paysannes et est même l'aliment de base des armaillis dans les chalets d'alpage. Mais surtout, il est utilisé comme graisse à traire. Il n'est donc pas toujours compris dans le tour. Les statuts de la société de fromagerie de Bulle précisent, par exemple en 1886, que le fruitier doit fournir gratuitement le sérac pour traire les vaches et en faire la distribution lui-même en proportion du lait⁴²⁴. À Montet (Glâne) en 1888 il est précisé : le laitier fournira le sérac nécessaire pour traire les vaches⁴²⁵. D'autres indications dans les statuts concernent la propreté du sérac utilisé pour la traite : à Marly-le-Petit, en 1873, il est noté dans l'article 8 que : « Les cornettes

⁴¹⁵ AEF, CE III 34, Gumefens, Règlement de fromagerie, 1878, p. 24.

⁴¹⁶ AEF, CE III 33, Vuisternens-devant-Romont, Règlements statutaires de la Société de la fromagerie, 1874, p. 434.

⁴¹⁷ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, p. 365.

⁴¹⁸ AEF, CE III 31, Onnens, Statuts de la Fromagerie d'Onnens, 1864, p. 363.

⁴¹⁹ AEF, CE III 33, Vuisternens-devant-Romont, Règlements statutaires de la Société de la fromagerie, 1874, p. 434.

⁴²⁰ AEF, CE III 33, Lessoc, Statuts de la société de fromagerie, 1876, p. 716.

⁴²¹ AEF, CE III 33, Écharlens, Règlement de la Société de fromagerie, 1875, p. 995.

⁴²² AEF, CE III 32, Enney, Statuts de la fromagerie, 1866, p. 111.

⁴²³ AEF, CE III 34, Gumefens, Règlement de fromagerie, 1878, p. 23.

⁴²⁴ AEF, CE III 34, Bulle, Règlement de la société de laiterie, 1886, p. 939.

⁴²⁵ AEF, CE III 35, Montet (Glâne), Convention pour la vente du lait de la laiterie, 1888, p. 112.

des loïs devront être nettoyées tous les matins, afin qu'il ne reste pas de sérac aigre pour infecter toute la fruiterie⁴²⁶ ». Les cornettes des *loïs*⁴²⁷ sont de petits récipients qui permettent de garder, à porter de main, de la matière grasse pour aider à la traite, soit ici du sérac. De même à Écharlens, on demande de « veiller à la propreté des vases et baquets à lait et des cornes à sérac⁴²⁸ » ou à Montet (Glâne) en 1868, où l'on précise : « On ne pourra se servir pour traire les vaches que de beurre ou de sérac frais, il est défendu de se servir de tout autre ingrédient⁴²⁹ ».

Cette pratique est ensuite décriée par ceux qui veulent moderniser la façon de travailler. Nicolas Duvillard, qui est alors préfet de la Gruyère et promoteur de la fromagerie-modèle de Vuadens, regrette la clause de la convention entre cette fromagerie et les agriculteurs qui « réserve en leur faveur et gratuitement le sérac nécessaire pour traire⁴³⁰ ». Il espère que cette pratique va changer, car elle n'est pas nécessaire et ne se fait pas dans les endroits où on livre le lait aux condenseriers.

Si le sérac pour traire est une norme dans les conventions signées avant 1880, les choses changent ensuite. Les laitiers veulent cesser de livrer le sérac pour la traite, mais les agriculteurs s'y opposent. À Mézières par exemple, en 1892, les laitiers qui soumissionnent refusent de livrer le sérac pour la traite, à moins de baisser de 100 francs les honoraires (qui correspondent à la location de la fromagerie)⁴³¹. Les sociétaires choisissent de garder le sérac et le demandent expressément dans la convention passée avec le laitier : il « devra fournir gratuitement chaque jour et à chaque sociétaire le sérac nécessaire pour la traite des vaches⁴³² ». À Vuisternens-en-Ogoz, les sociétaires trouvent la parade : le laitier ne fournit plus le sérac, mais la graisse pour traire⁴³³. Cette habitude d'utiliser le sérac pour traire disparaît au début des années 1900⁴³⁴. Il est remplacé par de la graisse à traire.

⁴²⁶ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 364.

⁴²⁷ Un *loï* désigne, en patois gruérien, une sacoche en cuir que l'armailli ou le vacher porte en bandoulière.

⁴²⁸ AEF, CE III 33, Écharlens, Règlement de la société de fromagerie, 1875, p. 994.

⁴²⁹ AEF, CE III 33, Montet (Glâne), Statut de la laiterie de Montet, 1868, p. 171.

⁴³⁰ DUVILLARD Nicolas, *Compte trimestriel de la fromagerie-modèle de Vuadens*, Fribourg 1876, p. 8.

⁴³¹ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1882-1895, 8 novembre 1891.

⁴³² *Idem*, 10 novembre 1891.

⁴³³ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 17 octobre 1898.

⁴³⁴ On trouve les premières publicités pour de la graisse à traire les vaches dans les journaux en 1898 (Graisse à traire les vaches d'A. Panchaud, à vendre chez Ch. Morel, marchand de farine à Bulle. *La Gruyère*, 26 février 1898, p. 4).

3.8 Construire, louer ou rénover la fromagerie

Financer et entretenir le bâtiment

La fromagerie est l'élément central de la réussite de la société de fromagerie. Elle doit constamment être entretenue pour permettre au fromager de fabriquer dans de bonnes conditions. La société peut construire ou acheter un bâtiment pour y installer la fromagerie. Elle peut aussi être locataire du bâtiment. Dans un cas comme dans l'autre, les coûts engendrés par l'entretien du bâtiment et des caves sont élevés. Les discussions autour des investissements à faire pour ou dans le bâtiment, qu'il s'agisse de construction ou de rénovation, se font dans le cadre de l'assemblée des sociétaires. Parfois celles-ci sont houleuses, car les incidences financières peuvent être conséquentes, comme la levée d'un impôt pour financer le bâtiment.

Le bâtiment est généralement la propriété de la société de fromagerie ou de la commune, parfois d'un particulier. François Walter montre que sur quatorze fromageries dont on connaît le propriétaire en 1835, la moitié appartiennent à la société de fromagerie, les autres à la commune ou à un particulier⁴³⁵. Il mentionne les discussions autour de la fromagerie de Gletterens, que la commune voulait construire. Le Conseil d'État met en garde la commune au sujet de cette dépense importante et estime que ce n'est pas à elle à la supporter. Par contre, il ne s'oppose pas à une construction qui combinerait plusieurs fonctions, à savoir l'école et la fruiterie⁴³⁶. Cette approche est différente en Franche-Comté. Max Buchon apprécie le fait que dans le canton de Fribourg le chalet (fruiterie ou fromagerie qu'il nomme toujours chalet à la manière franc-comtoise) soit la propriété de la société ou en location au compte de la société, « ce qui tranche vivement sur notre triste habitude de ne pouvoir faire un pas sans le secours de ces deux béquilles qu'on appelle l'État et la commune⁴³⁷ ». Et effectivement, d'après les statuts déposés auprès du Conseil d'État, sur les 62 fromageries qui mentionnent leur propriétaire, 39 appartiennent à la société de fromagerie, quatre aux sociétaires qui l'ont bâtie et qui se réunissent dans une société parallèle pour les questions liées au bâtiment, 16 à la commune, une à un privé et une à un groupe de cinq actionnaires. Les bâtiments qui appartiennent à la commune sont loués par la société de fromagerie.

Construire ou acheter un bâtiment est une dépense importante pour une société villageoise. La dette de la construction ou de l'acquisition pèse lourdement dans les finances de la société. Pour l'amortir, les sociétaires paient parfois un montant fixe, parfois un montant sur la valeur cadastrale de leurs propriétés. Si le bâtiment est la propriété de la société, le sociétaire qui quitte la société demeure copropriétaire des immeubles, mais il en perd la jouissance. Il peut faire valoir ses droits uniquement en cas de liquidation. Par contre, il perd sa part sur les ustensiles et le mobilier qui appartiennent à la société.

Les sociétaires sont souvent propriétaires proportionnellement à la valeur de leur terre. C'est le cas à Mézières. Si un sociétaire achète de nouvelles terres, il doit compléter son droit

⁴³⁵ WALTER François, *Les campagnes...*, op.cit., p. 261.

⁴³⁶ *Idem*, p. 260.

⁴³⁷ BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées...* op.cit., p. 37.

d'entrée en proportion de la valeur cadastrale des immeubles acquis ; de même un nouveau membre devra payer un droit d'entrée en rapport à ses terres⁴³⁸.

Parfois, seuls les membres fondateurs de la société sont propriétaires de la fromagerie ; ils constituent une entité séparée, qui loue le bâtiment à la société. À Fétigny, le bâtiment est inscrit au cadastre sous le nom collectif des propriétaires qui l'ont construit et qui le louent à la société⁴³⁹. À Middel, les vingt-deux actionnaires sociétaires sont réunis dans une société pour la somme totale de 7'000 francs. Ils en retirent un intérêt annuel de six pour cent prélevé sur le lait coulé pendant l'année. Ils ont à charge de faire les réparations nécessaires au bâtiment « dans la proportion des intérêts retirés⁴⁴⁰ ». À Pont-en-Ogoz, le bâtiment appartient à cinq actionnaires – Alexandre Duriaux, Jean Corpataux, Aimé Morard, Jacques Chenaux, Xavier Richoux – qui louent « le chalet » à la société de fromagerie pour vingt centimes par cent kilos de lait coulé⁴⁴¹. Parfois, le bâtiment appartient à un particulier, comme c'est le cas à Marly-le-Petit.

À Villaranon, le bâtiment appartient pour moitié à la commune, qui y a mis l'école, et pour moitié à la société de fromagerie⁴⁴². La cohabitation de la fromagerie et de l'école dans le même bâtiment n'est pas rare dans la première moitié du XIX^e siècle, lorsque la commune est propriétaire du bâtiment. Elle tend à disparaître par la suite, mais est encore signalée à Villarlod en 1897, à Lussy en 1898, à Blessens en 1898, à Berlens en 1905, à Cheyres en 1907. Celle-ci est sans doute l'une des dernières à avoir encore l'école dans le même bâtiment qui d'ailleurs abrite aussi les assots (porcherie). À Cressier et à Courlevon, on a transformé le bâtiment de l'école en laiterie, ce qui ne donne pas un résultat satisfaisant.

Pour financer le bâtiment, les sociétés s'y prennent de différentes manières. À Mannens, chaque sociétaire paie annuellement un pour mille de la valeur cadastrale de ses immeubles non bâtis, et ce jusqu'à l'extinction de la dette. Les frais d'entretien et les intérêts de la dette sont pris sur le lait coulé à la fromagerie⁴⁴³. Aux Monts-de-Riaz, une contribution est prise sur chaque pièce de fromage pour les frais de la fromagerie⁴⁴⁴. À Surpierre, il est pris deux centimes par cent litres de lait coulé « à titre de jouissance du bâtiment » pour les nouveaux sociétaires. Les fondateurs paient cinq francs par an pour rembourser la dette⁴⁴⁵. Cette dette a commencé en 1865, l'année de la construction de la fromagerie. À Romont, en 1878, les sociétaires paient cinq francs par année pour amortir la dette.

Les statuts détaillent parfois la façon dont on finance le bâtiment. À Prez-vers-Noréaz, le paiement se fait par moitié selon le nombre de pots de lait coulés, l'autre moitié à égalité

⁴³⁸ AEF, CE III 34, Mézières, Statuts de la société de la fromagerie, 1884, p. 749.

⁴³⁹ AEF, CE III 34, Fétigny, Règlement de la société de laiterie, 1878, p. 153.

⁴⁴⁰ AEF, CE III 34, Middel, Règlement de la société de la fromagerie, 1880, p. 321.

⁴⁴¹ AEF, CE III 34, Pont-en-Ogoz, Complément du Règlement de la Société de Fromagerie, 1882, p. 634.

⁴⁴² AEF, CE III 33, Villaranon, Règlement normal de fromagerie, 1875, p. 873.

⁴⁴³ AEF, CE III 33, Mannens, Règlement de la société de fromagerie, 1875, p. 685-686.

⁴⁴⁴ AEF, CE III 33, Monts-de-Riaz, Règlement pour la société de fromagerie, 1875, p. 644.

⁴⁴⁵ AEF, CE III 33, Surpierre, Règlement de la société de la laiterie de Surpierre, Praratoud et Sensuis, 1876, p. 648.

entre les sociétaires⁴⁴⁶. Le prix de location de la fromagerie est rarement indiqué dans les statuts. On sait qu'en 1879 à La Joux il est de quatre centimes par hectolitre de lait coulé en faveur de la commune qui est propriétaire du bâtiment⁴⁴⁷.

Construire et rénover le bâtiment

L'entretien ou la construction du bâtiment de la fromagerie est l'affaire de tous les sociétaires. Pour diminuer le prix des réparations ou de la construction, un système de corvées est mis en place : chaque sociétaire fait un certain nombre de journées de travail ou de charrois. Ceux qui ne le font pas paient une amende ou une contribution supplémentaire.

À Corminboeuf, une nouvelle laiterie est construite en 1873 par la commune. Un livre des comptes de la bâtisse, allant de mai 1872 à février 1873, détaille les frais et les recettes⁴⁴⁸. Les premiers frais concernent la visite d'autres fromageries par la commission de bâtisse qui se rend « à Villarimboud et ailleurs⁴⁴⁹ ». Puis, les premiers travaux consistent à préparer le bois : on abat des arbres appartenant à la commune. L'écorce et les branches sont mises et permettent d'établir un fonds pour les dépenses. Elles rapportent 116.10 francs. Les journées de travail sont payées deux francs par la commune et sont effectuées par les sociétaires. Il faut préparer le terrain de la construction : une baraque utilisée pour triller le chanvre est détruite, on creuse un creux pour fondre la chaux qui servira à la construction, ainsi que la cave et on dévie la fontaine voisine. Il faut aussi poser des drains pour assainir le terrain. Les billons préparés sont conduits à la scierie de Chésopelloz et de Belfaux, deux villages voisins. Les charretiers sont payés par une collation (vin, pain et fromage). Les pierres sont préparées à la gravière. On achète de la poudre et des cordons de mèches pour faire exploser la pierre, puis un nombre important de charrois sont nécessaires pour transporter les pierres jusqu'à l'emplacement de la construction. La molasse vient de Fribourg.

Le 16 octobre 1872, la levée de la charpente donne lieu à une fête. On y consomme 25 pots de vin blanc, 5 livres de fromage et 18 livres de pain aux frais de la commune. Le même jour, on insère dans la *Feuille officielle* une annonce pour la mise en vente du lait.

En octobre, des enfants sont engagés pour porter les tuiles. Ils reçoivent pour cela un goûter fait de fromage et de pain. Le 30 novembre, une convention est passée avec deux maçons pour la construction du fourneau, du potager et de la cheminée et pour le dallage de la cuisine. Le tout coûte 280 francs. La commission se rend chez M. Wicky, marchand de fer à Fribourg, pour acheter une serrure et une porte pour le potager. On construit également une écurie. Le 8 janvier 1873, Joseph Bersier va au Mouret avec le laitier Joseph Mauron, qui vient d'être

⁴⁴⁶ AEF, CE III 33, Prez-vers-Noréaz, Règlement de la Société de la laiterie, 1875, p. 602.

⁴⁴⁷ AEF, CE III 34, La Joux, Règlement normal de la fromagerie, 1879, p. 314.

⁴⁴⁸ Archives communales de Corminboeuf, Compte de la bâtisse de la laiterie, dressé par Joseph Bersier, membre de la commission de la bâtisse, depuis le mois de mai 1872 au 15 février 1873.

⁴⁴⁹ *Idem*, mai 1872.

engagé. Ils se rendent chez Pierre Schneuwly, forgeron, pour choisir une chaudière. La fromagerie et son équipement coûtent 4'887.18 francs.

Lorsque le travail des sociétaires est rémunéré, on procède généralement par une mise au rabais : le travail échoit à celui qui demande le moins pour le faire. Exemple à Mézières : en juin 1861, l'assemblée décide de refaire le toit de la fromagerie. Elle mise au rabais le charroi de 2'000 tuiles depuis la tuilerie de Romanens. Quatre membres obtiennent une partie du travail : Nicolas Desbiolles : le transport de 400 tuiles pour le prix de 1.20 franc pour 100 tuiles ; Florentin Dumas : le transport de 700 tuiles pour le même prix ; Jean-Joseph Oddin : le transport de 540 tuiles pour le même prix ; Cyprien Pittet : le transport de 450 tuiles pour 1.15 franc. Quant à Auguste Oddin, il reçoit le mandat de conduire de la terre devant la cave de la fromagerie, pour le prix de 2.70 francs⁴⁵⁰. En 1864, la société décide de réparer les tablars de la cave de la fromagerie. On mise au rabais la pension des charpentiers, qui revient à Cyprien Pittet, pour 90 centimes par jour pour chaque ouvrier⁴⁵¹.

En 1880, toujours à Mézières, il est décidé d'acheter un fourneau en pierre destiné à la cave de la fromagerie. Le fourneau est construit avec de la pierre d'Ursy. On mise au rabais le transport des pierres depuis la carrière. Un impôt, basé sur la valeur cadastrale des immeubles non bâtis appartenant aux sociétaires propriétaires de la fromagerie, est levé pour payer les frais occasionnés par l'établissement du fourneau, ainsi que par l'achat de crémomètres servant à contrôler le lait⁴⁵².

À Vuisternens-en-Ogoz, une nouvelle fromagerie est construite en 1855. Les sociétaires font eux-mêmes 200 charrois et 50 journées pour diminuer les frais⁴⁵³. La société évalue les charrois de sable à 50 centimes, ceux de cailloux de pierre dure et de pierres de molasse à 30 centimes, tout comme ceux du bois de charpente. Les charrois de tuiles valent un charroi et demi⁴⁵⁴. Tous les sociétaires sont présents le 19 août pour déblayer le terrain autour de la nouvelle fromagerie. La bâtisse coûte 3'739.60 francs. La société emprunte 3000 francs. Cette dette est amortie sur l'argent du loyer de la fromagerie, fixé à 120 francs pour l'année 1856, ce qui correspond à un taux d'intérêt de 4%, sur le capital de 3000 francs. On déduit les frais de la fromagerie de ces 120 francs, et le reste sert à amortir la dette⁴⁵⁵.

À Sivriz, le bâtiment nécessite un entretien régulier. En 1878, il y a des réparations à faire à la cave. On instaure un système de corvées. Chaque sociétaire doit conduire quinze pièces de pierre, celui qui ne le fait pas doit payer trois francs. Les propriétaires d'attelage doivent

⁴⁵⁰ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1860-1882, 16 juin 1861.

⁴⁵¹ *Idem*, 15 avril 1864.

⁴⁵² *Idem*, 23 juillet 1880.

⁴⁵³ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 14 mai 1855.

⁴⁵⁴ *Idem*, 15 juillet 1855.

⁴⁵⁵ *Idem*, 23 décembre 1855.

conduire le sable gratuitement⁴⁵⁶. Une convention est passée avec François Mauron, maître maçon à Villaraboud. Il lui est demandé de réparer les murs de la cave de la fruiterie, de faire des murs de cinq pierres d'épaisseur, de les crépir, de creuser les fondements, de dégarnir les murs et de les laver⁴⁵⁷. Puis un menuisier est chargé de fabriquer une double porte et quatre fenêtres doubles pour la cave. La porte coûte 7 francs, les fenêtres 13 francs⁴⁵⁸. En 1880, l'assemblée des sociétaires décide de construire un fourneau à la cave, puis en 1883, de daller la fromagerie. Les sociétaires qui ont un cheval font les charrois, les autres font des journées à bras pour déblayer et porter les pierres⁴⁵⁹.

Ce système en corvée montre l'importance de la mise en commun des forces de la coopérative. Il y a une solidarité, qui certes est organisée selon des règles décidées par l'assemblée, mais qui permet de faire fonctionner la société. Elle diminue les frais qui incomberaient à la société et ainsi la rend plus forte. Les corvées sont obligatoires et c'est le travail de chacun qui permet de construire la fromagerie ou de la rénover.

3.9 Vendre le fromage

Marchands et maisons de commerce

Le 16 juin 1873, les dix-huit membres de la société de fromagerie de Siviriez sont réunis sous la présidence d'Isidore Simon afin de vendre le fromage gras, fabriqué entre le mois de février et la Saint-Martin (10 novembre). Ils passent un contrat avec Auguste Ménétre, négociant à Chavannes-sous-Romont, pour 75.50 francs le quintal. Le marchand propose en sus un honoraire de 190 francs. Cet honoraire est une bonne main, que l'on trouve dans d'autres contrats sous le nom de « tringuet du marchand » ou « vin du marchand » et qui revient généralement au fruitier. Trois pesées sont agendées : la première a lieu durant la seconde quinzaine d'août, la deuxième courant octobre et la troisième le 20 décembre. Le fromage est livré chez le négociant à Chavannes-sous-Romont et les voituriers qui se chargent du transport reçoivent « une réception ordinaire⁴⁶⁰ », c'est-à-dire une collation faite de vin, de fromage et de pain, payée par le marchand.

Dans le système au tour ou en fruiterie, où les producteurs de lait gèrent eux-mêmes la fromagerie, on peut étudier la vente des fromages en commun⁴⁶¹ par la société de fromagerie,

⁴⁵⁶ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 22 mars 1878.

⁴⁵⁷ *Idem*, 14 avril 1878.

⁴⁵⁸ *Idem*, 4 novembre 1878.

⁴⁵⁹ *Idem*, 6 janvier 1883.

⁴⁶⁰ *Idem*, 16 juin 1873.

⁴⁶¹ Les sociétés dont les statuts ont été déposés dès 1864 ont été créées pour vendre le fromage en commun. Il est donc interdit de vendre les fromages de manière individuelle, comme cela devait être le cas dans les premières fruiteries. Max Buchon parle de fruiteries dans le canton de Fribourg qui ne vendent pas en commun : « Celles qui restent attachées à l'attribution nominative des fromages sont toutes en souffrance et tendent à se dissoudre ».

car les délibérations autour de cette vente et les contrats sont retranscrits dans les protocoles de l'assemblée ou du comité. Dans le système en laiterie – vente du lait à un fromager qui ensuite gère lui-même la fromagerie – ces indications n'apparaissent plus, car c'est le fromager qui a des contacts avec les marchands et il n'en rend pas compte à la société.

Chaque année, la société de fromagerie doit trouver un acheteur pour son fromage. À noter qu'on ne l'appelle jamais « gruyère » dans les protocoles des sociétés de fromagerie, mais que l'on différencie le fromage gras – qui s'exporte – du fromage mi-gras ou maigre qui se vend sur le marché indigène. Les contrats de vente sont passés à la fin du printemps ou en été. Le fromage est fabriqué jusqu'en octobre dans les plus petites fromageries ou jusqu'en décembre dans les fromageries qui ont assez de lait pour fabriquer du fromage gras durant toute l'année. Le fromage mi-gras se vend à moitié prix du fromage gras. Le fromage maigre est généralement redistribué à son propriétaire, selon le fonctionnement au tour.

Les marchands font la tournée des fromageries des villages et proposent un prix de vente ; celui-ci est discuté, selon les statuts, soit par l'assemblée des sociétaires, soit par la commission ou le comité, puis, s'il y a entente, un contrat est établi et signé par les deux parties. Exemple à Billens. Les contrats sont signés très tôt dans l'année, en mai (1876), en juin (1869, 1871, 1873) ou en juillet (1872, 1875, 1879). La vente se fait chaque année auprès d'un marchand différent. En 1869, le marchand est Constant Sandoz à Lausanne qui sert d'intermédiaire pour la maison Lüthi et Cie à Langnau. En 1870, le fromage est vendu à Auguste Ménétreay à Chavannes-sous-Romont ; en 1871, à Jean-Joseph Oberson à Romont ; de 1872 à 1874, à Pierre Gobet, laitier à Prez-vers-Noréaz puis à Villarimboud ; en 1875 aux frères Paquette, marchands de fromage à Pontarlier, par l'intermédiaire de Jean Menoud, aubergiste au Buffet de la gare à Romont ; en 1876 à la maison Glasson à Bulle ; en 1877 et en 1878, à Auguste Vuillet, un autre marchand de Pontarlier, par l'intermédiaire de Théophile Frossard, tonnelier à la gare à Romont⁴⁶².

Les autres marchands qui apparaissent dans les archives sont Jacques Chaperon à Fruence (Vuisternens-en-Ogoz, 1854, 1856) ; Grosset et Gillard, à Matran (Vuisternens-en-Ogoz, 1855) ; C. Corboz à Semsales (Vuisternens-en-Ogoz, 1857) ; Jacques Chassot à Treyvaux (Vuisternens-en-Ogoz, 1862) ; Auguste Glasson à Bulle (Vuisternens-en-Ogoz, 1862 à 1869 et 1880) ; Jules Glasson, (Vuisternens-en-Ogoz, 1883-1884, 1892) ; Isidore Seydoux à Bulle (1875 et 1876, Vuisternens-en-Ogoz) ; Jacques Equey, négociant à Fribourg (Siviriez, 1876 ; Mézières, 1877) ; Jean-Joseph Oberson à Romont (Siviriez, 1877 et 1878) ; les frères Paquette à Pontarlier (Mézières, 1878) ; Benjamin Estopey à Granges (Vaud) pour le fromage de rebut, c'est-à-dire celui qui n'a pas réussi (Mézières, 1878) ; J. Martin en gare de Romont (Vuisternens-en-Ogoz, 1879) ; la maison Jarre et Cie, à Turin, représentée par Benjamin Grandjean à Romont (Vuisternens-en-Ogoz, 1882) ; Léon Villet, juge de paix et député à Vuisternens-en-Ogoz (Vuisternens-en-Ogoz, 1890).

(Buchon Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées... op.cit.*, p.39). Il en existe donc encore en 1869.

⁴⁶² Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 19 août 1877.

On peut différencier deux sortes de marchands : ceux qui sont établis dans le canton de Fribourg et les marchands étrangers qui viennent deux fois par année acheter le fromage. Roland Ruffieux a tenté de faire une liste des marchands fribourgeois⁴⁶³, mais l'absence de traces administratives rend l'exercice difficile avant l'établissement du registre fédéral du commerce en 1883. Dès le milieu du XIX^e siècle, certains marchands s'organisent en société anonyme, telle la Maison Spühler et Cie, signalée à Bulle en 1847 et qui apparaît ensuite sous le nom de Spühler-Dénéréaz⁴⁶⁴. Cette maison est dynamique. En 1857, elle obtient une médaille d'argent pour ses fromages mi-gras, lors du deuxième concours international d'agriculture à Paris⁴⁶⁵ et, selon le journal fribourgeois *Le Chroniqueur*, ces résultats ont une conséquence directe sur la venue dans le canton de Fribourg de marchands français l'année suivante⁴⁶⁶. Puis, elle tente de trouver de nouveaux débouchés, en particulier vers l'Amérique, en faisant des essais de vente aux États-Unis, notamment en Californie, et au Brésil, mais sans succès. Le marchand attribue cet échec à la qualité des fromages, trop gros et ne se conservant pas bien. Il propose une solution pour y remédier : fabriquer du fromage de Hollande⁴⁶⁷. Durant la même période, le marchand bullois fait des essais de fabrication de fromages plus gros, type emmental, à la fromagerie de Prez-vers-Noréaz, pour la vente vers l'Allemagne, la Russie et l'Amérique du Nord. Mais là aussi, c'est un échec⁴⁶⁸.

La Société La Gruyérienne, fondée en 1857, est un autre exemple de maison de commerce de fromage. Elle a son siège à Fribourg et ses sociétaires sont Pierre Oberson à Estévenens, Eugène de Castella, préfet de la Gruyère et président de la Société fribourgeoise d'agriculture, Julien Limat à Givisiez, Romain de Maillardoz à Tornay-le-Grand, Jean Grosset, fermier au Bugnon près de Fribourg et Jérôme-Rodolphe de Diesbach de Rosières. Ils viennent de milieux

⁴⁶³ Roland Ruffieux signale des marchands installés à Bulle, « les Charrière originaires de Cerniat, les Castella de Neirivue, les Dupré de Gruyères, les Glasson de souche locale, les Moret de Vuadens, les Oberson de Rueyres-Trefayes, les Pettolaz de Charmey ou de Bulle, les Peyraud originaires de Saint-Roch (Savoie) » ; à Châtel-Saint-Denis, « les Colliard, les très nombreux Genoud et les Perrier ». Il donne également une liste de commerçants de la ville de Fribourg qui se prêtent aussi au négoce du fromage : les Bonati d'origine allemande, les Claraz d'ascendance savoyarde, les Daler venus de Bade, les Delpech, les Guidi, les Gendre, les Landerset, les Möhr, les Moosbrugger, les Savary, les Vicarino et les Wicky. (RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 303-304).

⁴⁶⁴ Lettre de Spühler-Dénéréaz à la Société fribourgeoise d'agriculture, 9 juillet 1860, publié in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 195-198.

⁴⁶⁵ Cette manifestation avait été créée l'année précédente dans le cadre de l'Exposition universelle de Paris et aurait dû être ensuite un événement annuel, mais seules les deux premières expositions eurent lieu. Deux éleveurs gruériens, Adrien Ecoffey de Villars-sous-Mont et Joseph Esseiva de Bulle, qui gagnèrent également des médailles pour leur bétail, reçurent une médaille d'or chacun pour leur gruyère. Les journaux rapportèrent que le jury aurait dit que « ces fromages étaient les premiers du monde » (*Le Confédéré*, 5 juin 1856).

⁴⁶⁶ *Le Chroniqueur*, 6 mai 1857.

⁴⁶⁷ Lettre de Spühler-Dénéréaz à la Société fribourgeoise d'agriculture, 9 juillet 1860, publié in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 195-198.

⁴⁶⁸ *Idem*.

très différents : des descendants de familles patriciennes y côtoient des notables et des paysans enrichis⁴⁶⁹.

La plus importante de ces maisons de commerce est la Société du Moléson, fondée en 1864. Elle regroupe des marchands déjà importants : Ignace Genoud de Châtel-Saint-Denis, Auguste Glasson de Bulle, Jules Frossard de Moudon et Charles Müller de Payerne. Elle achète, en 1865, 44'000 pièces de fromage, ce qui représente 24'000 quintaux, soit 60% de la production du canton de Fribourg. Ignace Genoud, préfet de la Veveyse, fait une description de l'activité de la société dans le rapport annuel qu'il envoie au Conseil d'État pour l'année 1866⁴⁷⁰, année qui faillit être fatale à la Société du Moléson. Il en explique les raisons : un hiver trop doux en France qui fit baisser la consommation de fromage, la guerre en Italie qui compromit le commerce avec le Piémont et les États sardes et des inondations qui augmentèrent de façon notable les coûts du transport des marchandises⁴⁷¹. La Société du Moléson fait de meilleures affaires l'année suivante. Elle participe en 1867 au concours agricole de Paris et gagne une médaille d'or pour ses fromages. Elle décroche à cette occasion un contrat de 1'000 quintaux (50'000 kilos) de fromage pour la Marine française⁴⁷². À noter que cette année-là, la sélection des fromages fribourgeois envoyée à Paris pour concourir avait été particulièrement soignée, car le concours parisien de 1866 avait laissé un goût amer aux Fribourgeois : le gruyère qui obtint cette année-là le titre de meilleur fromage était un gruyère français et dans la catégorie des gruyères étrangers, jugés à part, la médaille d'or avait été obtenue par un gruyère de Bavière, devant le premier gruyère fribourgeois, celui du négociant Jacques Equey⁴⁷³. Ce camouflet avait surtout mis en évidence une perte de la qualité de la fabrication du fromage. Le soin apporté l'année suivante par la Société du Moléson porta donc ses fruits.

Pour son important commerce, la Société du Moléson a ouvert deux entrepôts, l'un à Bulle et l'autre à Romont, où les fromages sont soignés. Un tonnelier y travaille également, ce qui facilite l'envoi des fromages, qui sont transportés dans de grands cuveaux en bois.

Ces deux maisons se font une concurrence assez vive, car elles se trouvent sur le même terrain. En 1866, un procès oppose M. Spühler à la société de la fromagerie de Vuisternens-devant-Romont qui a vendu les fromages qui lui étaient promis à la Société du Moléson. Le marchand réclame un dédommagement de six francs par quintal. Le tribunal de la Glâne lui donne raison sur le fond, c'est-à-dire que le marché avait été conclu avec lui, mais ne lui alloue

⁴⁶⁹ RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 304-305.

⁴⁷⁰ AEF, Rapport du préfet de la Veveyse 1866, p. 19.

⁴⁷¹ *Idem*, p. 20-21.

⁴⁷² Ce contrat servit de réponse à une autre motion, déposée en 1866 par le député et conseiller d'État Hubert Charles, concernant la situation inquiétante du commerce du fromage. Le Conseil d'État justifia le fait de ne rien entreprendre en faisant référence à ce contrat : « Il ne tient qu'à nos commerçants de maintenir leur réputation et d'étendre leurs relations ; ils n'ont besoin pour cela d'aucun subside de l'État. Les affaires, si elles sont bonnes, se rémunèrent suffisamment elles-mêmes. » (AEF CE II A 132 Correspondance interne du Conseil d'État 1867 B, p. 577-580 : message du Conseil d'État au Grand Conseil du 20 décembre 1867).

⁴⁷³ PHILIPONA Anne, *Histoire du lait... op.cit.*, p. 30-31.

pas de dommages et intérêts parce que cette vente ne lui aurait pas apporté de bénéfices. Pour arriver à cette conclusion, le tribunal fait appel à des témoins pour évaluer le marché. M. Spühler avait proposé un prix de 54.50 francs le quintal, 100 francs de gratification et une réception ordinaire lors de la livraison des fromages à Châtel-Saint-Denis⁴⁷⁴. Cette « réception ordinaire » serait de quelques bouteilles de vin. La société de Vuisternens-devant-Romont a vendu son fromage pour le même prix à la Société du Moléson. La production s'est élevée à 152.5 quintaux de fromages qui ont été livrés en gare de Romont. Les voituriers ont reçu un dîner, à l'Hôtel du Cerf, avec une bouteille de vin par homme. Le bénéfice est évalué par les marchands cités en témoin, Genoud-Colliard de Châtel-Saint-Denis et Jean-Joseph Oberson de Villaraboud, à deux francs, voire deux francs cinquante par quintal, au maximum. De plus, selon Auguste Glasson, représentant la Société du Moléson, ce marché n'a pas fait de bénéfices, car certains fromages n'étaient pas bons et sont à considérer comme des pièces de rebut. Au moment des auditions, le 21 novembre 1866, soit une année après leur vente, une partie des fromages de Vuisternens-devant-Romont sont encore dans les magasins à Romont, parce qu'ils sont difficilement vendables⁴⁷⁵. Cette vente n'a pas apporté un bénéfice important, car il faut encore retrancher les frais généraux, qui sont évalués par la Société du Moléson « à cent et quelques francs⁴⁷⁶ ». Et c'est sur ce point que d'autres marchands sont également cités, pour savoir ce que représente une « réception ordinaire » pour les voituriers qui transportent le fromage pour le compte de la société de fromagerie et du marchand : est-ce du pain, du fromage et du vin, comme on en trouve souvent la mention ou est-ce un repas dans une auberge ? Les traditions semblent être différentes selon les endroits et les marchands.

À côté des marchands fribourgeois, une autre catégorie parcourt la campagne pour acheter du fromage : les marchands étrangers. Plusieurs marchands de Pontarlier sont signalés, comme les frères Paquette ou Auguste Vuillet. Ils trouvent ensuite des intermédiaires dans le canton de Fribourg, qui travaillent pour eux. Des marchands de Turin prospectent également en terre fribourgeoise, surtout lorsque le marché français se ferme aux gruyères. Ces marchands viennent chercher du gruyère de rayon, un gruyère séché qui se vend pour être râpé. Eux aussi trouvent ensuite des relais dans le canton qui s'occupent des transactions avec les sociétés de fromagerie.

Modalités et prix

Le prix du fromage d'une manière générale augmente jusqu'en 1884, année où la France pratique à nouveau une politique protectionniste, mais cette augmentation ne se fait pas de

⁴⁷⁴ AEF, TGI 24, 1867-68, Spühler négociant et Vuisternens la Société de fromagerie, 23 janvier 1867, p. 7-10.

⁴⁷⁵ AEF, TGI 23, 1865-67, Spühler négociant et Vuisternens la Société de fromagerie, 21 novembre 1866, p. 452.

⁴⁷⁶ *Idem*.

manière linéaire. Les prix des fromages sont négociés par rapport au prix de vente de l'année précédente et à la tendance du marché.

Les causes des variations du prix sont aussi à chercher dans des facteurs externes, en particulier des événements politiques. En 1860, lorsque la Savoie devient française, les fromages qui y sont fabriqués arrivent sur le marché français sans droit de douane et font une concurrence directe aux fromages suisses. Les guerres qui touchent l'Europe durant cette période ont un impact sur le commerce. *Le Chroniqueur* relève les difficultés du commerce du fromage en 1867, à cause des « guerres meurtrières et ruineuses de l'année dernière⁴⁷⁷ », qui ont opposé la Prusse soutenue par l'Italie à l'Autriche. Le prix des fromages chute d'un tiers, ce qui rend la situation critique pour les agriculteurs. La guerre franco-prussienne de 1870 et les incertitudes politiques qui suivent la défaite française pèsent aussi sur le commerce.

Cependant, dans ces mêmes années 1860, les échanges commerciaux s'intensifient grâce à des accords signés avec les voisins européens. Ces accords – avec la France en 1864, avec l'Autriche en 1868, avec l'Italie et avec le *Zollverein* allemand en 1869 – sont favorables au commerce du fromage⁴⁷⁸. D'autres marchés plus lointains sont approchés, mais avec un succès assez relatif. Le commerce vers l'Extrême-Orient se développe d'abord dans les colonies. Les gruyères y sont appréciés et figurent sur les tables de luxe et dans la marine. Ils transitent par Bordeaux et rejoignent les Indes anglaises et hollandaises. Il en est expédié 35'865 kilos en 1861, et les perspectives de développement semblent intéressantes⁴⁷⁹. Les marchés chinois et japonais sont aussi convoités. Le conseiller d'État directeur de l'intérieur, Henri Schaller, profite de l'envoi d'une mission suisse au Japon qui tente d'établir un traité d'amitié et de commerce, pour demander à l'ambassadeur Aimé Humbert-Droz de prospecter d'éventuels débouchés pour le gruyère. Il demande à deux négociants d'offrir un « cadeau de fromage de Gruyère dans une coiffe de fer blanc, puis dans une caisse bien fermée »⁴⁸⁰. Étant trop occupés, les deux commerçants déclinent l'invitation. L'exportation de fromage vers la Chine et le Japon attendra.

Les journaux font parfois état du prix de vente des fromages. On trouve une description assez complète dans *Le Chroniqueur* du 16 mars 1867 qui résume la vente des fromages dans le district de la Glâne pour l'année 1866. « Les 44 laiteries du district de la Glâne ont produit, en 1866, 5'350 quint. 97 liv. de fromage gras et demi-gras vendus fr. 296'068,28 ; ce qui fait un

⁴⁷⁷ *Le Chroniqueur*, 12 janvier 1867.

⁴⁷⁸ Au niveau fédéral, les agriculteurs n'ont pas de représentations unifiées pour défendre leurs intérêts, comme ce sera le cas dès la création de l'Union suisse des paysans en 1897. Leurs intérêts divergent, suivant qu'ils sont tournés vers le marché intérieur principalement, comme les viticulteurs ou les engraisseurs de bétail de boucherie, ou vers l'exportation, comme les éleveurs de bétail ou les producteurs de lait. Les premiers désirent des mesures de protection douanière tandis que les seconds n'en veulent pas (HUMAIR Cédric, « L'influence de l'Union Suisse des Paysans sur la politique douanière de la Confédération suisse durant les années 1920 », in TANNER Albert, HEAD-KÖNIG Anne-Lise (sld), *Die Bauern in der Geschichte der Schweiz. Les paysans dans l'histoire de la Suisse*, Zurich, Chronos 1992, p. 220).

⁴⁷⁹ AEF DI Ib12 Reg. De la correspondance de la Dir. de l'Intérieur, 1862-1863, p. 271-272.

⁴⁸⁰ *Idem*.

prix moyen de 50 fr. 30 le quint.⁴⁸¹ » explique le journal. Le prix le plus élevé a été atteint à Chavannes-sous-Orsonnens (59.25 francs) et le prix le plus bas à Mossel, Villarimboud, La Neirigue et Orsonnens (45 francs). Le fromage maigre a rapporté 33'792.95 francs. Mais ce genre de rapport est rare et ne permet pas d'établir des données suivies précises.

Dans les campagnes fribourgeoises, les prix de vente du fromage augmentent régulièrement pendant une bonne trentaine d'années. En 1850, la société de fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz a vendu les 86 quintaux et 74 livres de fromage gras fabriqués cette année-là au prix de 37.68 francs le quintal⁴⁸². En 1854, Jacques Chaperon propose dans son contrat de payer le prix moyen de quatre sociétés, celles d'Orsonnens, de Remaufens et les deux d'Autigny⁴⁸³. Ce prix oscille entre 45 francs et 47 francs. Le prix au quintal offert par le marchand est finalement de 45.75 francs. Hormis une petite baisse en 1866 (48 francs le quintal), le prix du fromage ne cesse d'augmenter jusqu'en 1876, année où il atteint 77 francs le quintal. Puis, il oscille entre 61 francs et 71 francs le quintal jusqu'en 1884.

À Billens, le résultat est plus contrasté : nous possédons les chiffres pour la vente du fromage entre 1869 (58.50 francs le quintal) et 1879 (59 francs le quintal). Le prix est donc pratiquement le même, mais entre ces deux dates, il descend jusqu'à 48 francs le quintal (1874) et atteint le chiffre maximal de 76 francs le quintal (1876). Le prix tombe si le fromage n'a pas réussi, ce qui explique une différence parfois importante.

Pour l'année 1876, le prix de vente est très proche dans les trois fromageries dont nous possédons les chiffres : Vuisternens-en-Ogoz 77 francs le quintal, Siviriez 75.50 le quintal et Billens 76 francs le quintal. D'une manière générale, les tendances à la hausse et à la baisse se retrouvent dans chacune des fromageries, mais parfois avec un décalage d'une année ou deux qui profite à l'une ou l'autre des fromageries. Les statistiques fribourgeoises publiées chaque année dans le Compte rendu du Conseil d'État donnent également le prix moyen de vente du quintal de fromage⁴⁸⁴. Le prix est d'abord très bas, 27 francs le quintal en 1850, puis passe à 40 francs le quintal l'année suivante. Il augmente ensuite jusqu'à 75 francs le quintal en 1873, mais n'est plus que de 58 francs le quintal l'année suivante.

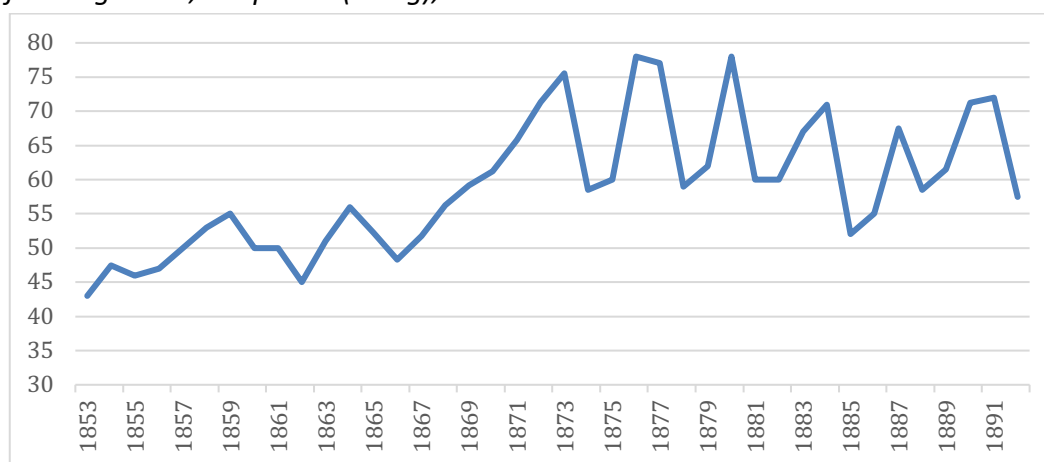
⁴⁸¹ *Le Chroniqueur*, 16 mars 1867.

⁴⁸² Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, Extrait du compte de la fromagerie, 1850. Le montant donné par les archives est en *FV*, soit *francs vieux*, et se monte à 26 *FV*. Les comptes donnent également le montant en *ff*, soit *Francs fédéraux*, qui viennent d'être établis par Berne et qui unifient la monnaie dans tout le pays.

⁴⁸³ *Idem*, 8 septembre 1854.

⁴⁸⁴ Annexe 11, Prix moyen de vente du fromage gras dans les fromageries fribourgeoises, 1850-1874. *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1850-1874. Ces indications ne vont que jusqu'en 1874. Ruffieux a publié un tableau du prix des fromages de 1853 à 1885, fait à partir d'estimations de Rudolf Schatzmann qui ont été publiées dans *L'Union* du 27 janvier 1886. (RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 352-353). Ce tableau est aussi publié dans *La Liberté* (23 janvier 1886).

Graphique : Prix moyen de vente du fromage gras dans les fromageries fribourgeoises, en quintal (50 kg), 1850-1892.



Sources :

De 1850 à 1874, prix moyen du fromage, *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1850-1874

De 1875 à 1885, prix du gruyère de plaine, estimations de Rudolf Schatzmann, reproduites dans *L'Union* du 27 janvier 1886 (RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 352)

De 1886 à 1892, prix des fromages d'été, *Compte rendu du canton de Fribourg* (RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 353-354)

Dès la fin des années 1880, plusieurs États choisissent à nouveau une politique protectionniste. L'Allemagne, les États-Unis, l'Italie, l'Autriche, la Russie mettent en place de telles mesures⁴⁸⁵. Cependant, celles qui touchent au plus près les marchands de fromage qui opèrent dans le canton de Fribourg sont celles que décrète la France en 1884. Il s'ensuit une baisse drastique des ventes de fromage et une chute des prix dès 1885. À Vuisternens-en-Ogoz, les prix passent de 71 francs le quintal à 53 francs⁴⁸⁶. Ils remonteront ensuite légèrement dans les années 1890, mais le prix est toujours de 63 francs le quintal en 1892. Les autres fromageries dont nous avons les archives sont passées au système en laiterie. On peut donc observer cette fluctuation du prix du fromage au travers du prix du lait. Alors qu'il oscille autour de 12 centimes le kilo, voire 13 centimes les années précédentes, il descend à 10 centimes en 1886 et 1887, puis remonte un peu⁴⁸⁷. Il faut attendre 1894 pour qu'il retrouve, dans quelques laiteries (Siviriez et Cousset), un prix de 13 centimes le kilo. Puis, le prix du lait redescend et ce n'est qu'à partir de 1907 qu'il atteint 14 centimes, puis 19 centimes en 1912.

Un autre facteur qui transforme le commerce du fromage est l'arrivée du train dans le canton de Fribourg. Le Conseil d'État est optimiste. Il écrit dans son rapport en 1859 : « La fabrication des fromages continue à prospérer. Cette industrie agricole est d'autant plus précieuse qu'elle

⁴⁸⁵ BOURGEOIS Lucien, *Politiques agricoles*, Paris 1993, p.18.

⁴⁸⁶ Annexe 12, Prix de vente du fromage par les sociétés de Vuisternens-en-Ogoz, Billens, et Siviriez, 1850-1892.

⁴⁸⁷ Annexe 13, Prix de vente du lait par les sociétés de Billens, Cousset, Hennens, Mézières, Rossens, Siviriez, Villaranon, Vuisternens-en-Ogoz et Belfaux, 1880-1917.

a un avenir assuré et qu'elle ne peut que gagner par l'établissement des voies ferrées et la facilité des communications⁴⁸⁸ ». S'il est vrai que le développement du chemin de fer facilite les échanges, il augmente aussi la concurrence, ce qui va provoquer une baisse importante des prix. Le secteur le plus touché est celui du blé : les prix baissent d'environ 33% entre 1870 et 1890⁴⁸⁹. La conséquence est une diminution des emblavures (terres ensemencées en blé) et une augmentation de la surface des prés, ce qui augmente la production laitière et par conséquent de fromage, pour lequel il faut trouver de nouveaux débouchés.

Le commerce du fromage gras pour l'exportation va profiter du développement du chemin de fer. En 1870, près de 50'000 quintaux de fromage et de beurre prennent ainsi le train pour quitter le canton de Fribourg⁴⁹⁰. Les centres de commerce se déplacent vers les gares. Celle de Romont, qui se trouve sur la ligne ferroviaire reliant Lausanne à Berne (ouverture en 1862), devient un lieu important pour le commerce du fromage. La Société du Moléson y a ouvert un entrepôt en 1864, le marchand Jean-Joseph Oberson y a des magasins, le laitier Benjamin Grandjean, l'aubergiste Jean Menoud ou le tonnelier Théophile Frossard, tous à Romont, servent d'intermédiaire pour des marchands français ou italiens⁴⁹¹. L'ouverture de la ligne Bulle-Romont en 1868 permet aussi de raccorder la Gruyère au tracé national. Ainsi, dans les années 1880, un tiers des exportations de gruyère passe par la gare de Bulle, un tiers par celle de Romont, le reste étant partagé entre les gares de Fribourg et de Palézieux⁴⁹².

Le transport des fromages est de la responsabilité de la société de fromagerie. Le marchand paie parfois une partie du transport et s'occupe de la « réception ordinaire » pour les charretiers qui ont transporté le fromage, ce qui signifie une réception faite généralement d'une bouteille de vin, de pain et de fromage. Ce transport pose parfois problème. C'est le cas dans le procès cité plus haut, entre le négociant Spühler et la société de la fromagerie de Vuisternens-devant-Romont. Les marchands sont cités en témoin pour expliquer ce qu'est une « réception ordinaire » payée par le marchand pour les voituriers qui ont transporté le fromage jusqu'à l'endroit prévu par le contrat de vente. Celle-ci est généralement faite de pain et de fromage et de bouteilles de vin, et parfois d'un dîner si la distance à parcourir ne peut se faire en une demi-journée⁴⁹³. Genoud-Colliard, marchand à Châtel-Saint-Denis, précise que les voituriers qui amènent le fromage dans son entrepôt ont généralement un souper, un déjeuner et un logement pour les charretiers, qui eux, prennent à leur compte les

⁴⁸⁸ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1859, p. 125.

⁴⁸⁹ BOURGEOIS Lucien, *op.cit.*, p. 17.

⁴⁹⁰ « Statistique des importations et des exportations par le chemin de fer dans le canton de Fribourg », in *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1870, p. 27-28.

⁴⁹¹ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 1870, Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 19 août 1877.

⁴⁹² *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1885, p. 336-337.

⁴⁹³ AEF, TGI 23, 1865-67, Spühler négociant et Vuisternens la Société de fromagerie, 21 novembre 1866, p. 452.

frais liés aux chevaux⁴⁹⁴. Ce qui s'explique par l'éloignement de Châtel-Saint-Denis. D'ailleurs, certaines sociétés, prudentes, mettent des réserves quant au transport des fromages, comme celle de Siviriez qui précise qu'elle prend en charge le transport des fromages « à une heure de distance de la laiterie⁴⁹⁵ » au maximum.

Du côté de la société de fromagerie, elle paie généralement une partie du transport, qu'elle propose à ses membres sous forme de mise au rabais, pour que le prix ne soit pas trop haut. Cela ne fonctionne pas toujours, comme le montre cet exemple à Vuisternens-en-Ogoz, en 1860. Le fromage est acheté par C. Corboz et doit être livré à Semsales qui se trouve à une trentaine de kilomètres de la fromagerie. Le marchand paie 15 centimes par pièce de fromage pour le transport, ce qui n'est qu'une partie du prix. La société décide de miser au rabais ce transport. À la première pesée, le prix du transport est de 25 centimes par meule (y compris les 15 centimes du marchand). À la deuxième pesée, personne ne souhaite miser au rabais. On fait alors une « folle enchère » et le voiturage est attribué à Adrien Bovigny pour 45 centimes par pièce⁴⁹⁶.

Pour illustrer les chiffres et les données de ce chapitre, deux tableaux apportent un point de comparaison supplémentaire. Le premier montre ce que rapporte, en argent, le fromage, en 1870, pour les agriculteurs de Billens. On peut voir ainsi la grande diversité de situations des paysans. Les 25 membres de la société de fruiterie se partagent les 262 fromages gras fabriqués durant l'année. Les six plus gros producteurs reçoivent plus de la moitié des fromages. Il y a donc une majorité de petits agriculteurs, qui ne possèdent qu'une ou deux vaches. On peut en effet déduire le nombre de vaches de chaque sociétaire, nombre qui oscille entre une et deux vaches pour 18 agriculteurs et 7 ou 8 vaches pour les deux plus importants⁴⁹⁷.

Le village compte, en 1870, 196 habitants, répartis dans 38 habitations⁴⁹⁸. Des 25 sociétaires de la fruiterie, un seul n'habite pas la commune de Billens (Jean Pilloud). Les 24 autres sont des chefs de famille dans lesquelles habitent 151 personnes. Cela dénote l'importance économique de la fruiterie, dont dépend le 77% des habitants.

⁴⁹⁴ AEF, TGI 23, 1865-67, Spühler négociant et Vuisternens la Société de fromagerie, 31 octobre 1866, p. 425.

⁴⁹⁵ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 20 septembre 1895.

⁴⁹⁶ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 12 janvier 1861.

⁴⁹⁷ Nous nous basons sur une moyenne de 2'400 kilos de lait produits annuellement par vache. C'est une estimation, car nous ne savons pas combien de lait est utilisé pour le ménage. (*Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1873, p.48.)

⁴⁹⁸ AEF, DI IIa 217, Fribourg, recensement, Glâne, Billens, 1870.

Tableau : Argent que rapporte la vente du fromage aux membres de la Société de fruiterie de Billens, 1870, et nombre de personnes vivant dans chaque ménage.

	pièces de fromage gras	argent touché à la vente du fromage, en franc	nombre de personnes vivant sous le même toit
Sugnaux Claude	31	1 206,45	8
Milliard Pierre	32	1 156,05	10
Demierre Antoine	24	905,31	6
Sugnaux André	22	844,83	6
Sugnaux Joseph	16	645,75	6
Sugnaux Georges Syndic	13	541,17	7
Jorand Joseph	11	450,45	11
Sugnaux Jacques	11	436,59	8
Sugnaux Eugène	10	424,62	7
Jorand Pierre	10	376,74	6
Pilloud Jean	9	340,83	
Demierre Isidore	9	318,15	4
Oberson François	8	304,29	5
Sugnaux Marie dit Joly	7	296,73	7
L'hospice	7	293,79	
Maquelin Victor	7	287,28	7
Sugnaux Jean	6	258,30	9
Sugnaux Marie Damiet	6	254,52	8
Maillard Joseph	4	180,81	7
Demierre Jacques	4	161,91	5
Sugnaux Nicolas ffeu Jean	4	152,46	5
Cuennet Joseph	3	129,78	4
Sugnaux Nicolas ffeu Claude	3	90,72	2
Sugnaux Josette	3	85,05	4
Sugnaux Maurice dit Joly	1	50,40	5
Cuennet Pierre	1	29,61	4
Total	262	10 222,59	151
Moyenne par sociétaire	10,5	408,90	

Sources :

Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, Comptes de la laiterie de Billens pour 1870.

AEF, DI IIa 217, Fribourg, recensement, Glâne, Billens, 1870

Ce second tableau propose quelques prix de denrées alimentaires qui permettent de mettre en perspective le revenu que touchent les agriculteurs de la vente du fromage. Cet argent est, pour la majorité, le principal revenu. L'élevage permet de le compléter, mais nous ne disposons pas de chiffres pour en montrer l'importance. Il est clair qu'un agriculteur qui n'a qu'une ou deux vaches ne peut en faire un appoint important. L'élevage est régulièrement cité comme étant un revenu supplémentaire pour les agriculteurs et les foires du canton de

Fribourg accueillent de nombreux acheteurs, en particulier celle de la Saint-Denis à Bulle⁴⁹⁹. À Billens, seules deux familles d'agriculteurs ont un autre métier déclaré dans les recensements : Victor Maquelin est aussi meunier et le père de François Oberson, qui vit avec sa famille, est charpentier⁵⁰⁰.

Tableau : Prix de quelques denrées alimentaires, 1891

<i>Denrées</i>	<i>Prix en francs</i>
kg de sucre	0.60
kg de pain	0.35
kg de fromage	1.80
kg de sérac	0.30
kg de café	2.60
litre de lait (vendu à la fruiterie)	0.15
litre de vin	0.80
litre de goutte	0.65

Sources : Livre de caisse de la Société de fromagerie d'Enney, 1891, Historique de la société de laiterie d'Enney, dactylographié, 1998.

Les produits dérivés dans la balance commerciale

Le fromage gras est celui qui s'exporte et qui rapporte le plus d'argent aux sociétaires. Cependant, les produits dérivés ont aussi une valeur commerciale. Dans le système en fruiterie, lorsque chaque sociétaire touche à tour de rôle le beurre, le sérac, la crème, voire le fromage maigre, on ne peut connaître leur valeur marchande. Lorsque le système au tour « s'allège » dès les années 1870, les autorités encouragent les sociétés de fromagerie à vendre leurs produits laitiers en commun pour qu'ils rapportent plus. Elles ont également souci des statistiques et de la comptabilité qui seules permettent de tirer un bilan pour voir si la fromagerie est réellement rentable. La fromagerie de Romont, donnée en exemple, peut ainsi fournir un décompte de ses ventes grâce à sa comptabilité et grâce au fait qu'elle vend les produits dérivés en commun. Ce qui lui est facilité puisque c'est une fromagerie d'une petite bourgade. Elle possède une clientèle sur place à qui elle vend fromage, beurre, crème, sérac et lait au détail.

Les associations qui militent pour une modernisation de l'agriculture tentent aussi d'encourager à une meilleure fabrication et commercialisation des produits dérivés. Elles le montrent dans l'organisation d'expositions agricoles. Celle de Bulle, organisée en septembre

⁴⁹⁹ La foire de la Saint-Denis à Bulle prend encore plus d'importance dès l'arrivée du train dans le chef-lieu gruérien en 1868. Chaque année, entre 3000 et 4000 têtes de bétail sont mis en vente. On y vient des cantons avoisinants, mais aussi d'Italie, d'Allemagne et de France. (PHILIPONA Anne, « Veau, vache, taureau, L'animal emblématique de la Gruyère », in *Cahiers du Musée gruérien* (11), 2017, p.142)

⁵⁰⁰ AEF, DI IIa 217, Fribourg, recensement, Glâne, Billens, 1870.

1860 par la Société d'agriculture de la Suisse romande dont c'est la première exposition, concerne avant tout l'élevage mis en évidence au travers d'un concours de races bovine et porcine, mais elle consacre également une section aux instruments aratoires et une autre aux produits laitiers. Y sont ainsi présentés, outre les fromages gras, des échantillons de sérac, de vacherins et de beurre⁵⁰¹.

À Berne a lieu en 1867 la première exposition suisse consacrée entièrement aux produits laitiers, organisée par la Société suisse d'économie alpestre et agricole. Même si les primes les plus élevées restent attribuées au fromage gras, un effort est fait pour que les fromages maigres et les fromages tendres, comme le vacherin ou la tomme grasse, soient aussi représentés et primés⁵⁰². Rudolf Schatzmann, qui est le promoteur et l'organisateur principal de la manifestation, demande aux exposants des renseignements sur les fromages fabriqués, comme la quantité de lait employé, l'époque de fabrication et l'altitude du lieu de fabrication. Un rapport assez complet est publié ensuite par Otto Lindt, chef de la Station expérimentale de la Rütli dans le canton de Berne. Même s'il avoue ne pas connaître la fabrication du vacherin, il l'encourage, car, remarque-t-il, « il offre le prix le plus rémunérateur, parce que la masse caillée d'une quantité donnée de lait, au moyen de la grande quantité d'eau qu'elle renferme, est plus grande que dans toute autre sorte de fromage, tandis que les dépenses de chauffage et de travail méritent à peine d'être mentionnées⁵⁰³. » Il en recommande la fabrication en hiver, lorsque le lait ne suffit pas à fabriquer un emmental ! Il essaye donc de promouvoir la fabrication du vacherin en Suisse alémanique.

Le vacherin, rarement nommé dans les archives des sociétés de fromagerie, est pourtant connu depuis longtemps dans le canton de Fribourg. Les plus anciennes traces du nom *vacherin* remontent au XV^e siècle et il apparaît ensuite régulièrement dans les archives, souvent comme moyen de paiement⁵⁰⁴. Il est pourtant déjà fabriqué sur les alpages, lorsqu'il n'y a pas assez de lait pour fabriquer un gruyère, généralement à la fin de la saison. C'est un fromage plus petit, qui se garde moins longtemps que le gruyère (3 à 5 mois) et qui ne s'exporte pas. Il est aussi fabriqué dans les fromageries de plaine. Son commerce connaît un développement au niveau régional dès la fin du XIX^e siècle, avec la mode de manger du fromage en dessert, mode qui vient de France, et surtout avec celle de manger des fondues, qui sont alors faites avec du vacherin fribourgeois dans nos contrées⁵⁰⁵. Nombreuses sont les réclames des restaurants dans les journaux qui mentionnent la fondue au vacherin comme spécialité. Et même pendant la période du carême, puisque la fondue est considérée comme

⁵⁰¹ *Le Confédéré de Fribourg*, 18 septembre 1860.

⁵⁰² *La Gazette de Lausanne*, 14 mars 1867.

⁵⁰³ *Le Chroniqueur*, 22 février 1868.

⁵⁰⁴ PHILIPONA Anne, COUDRET Paul, *La savoureuse histoire du vacherin fribourgeois*, Fribourg 2015. La mention la plus ancienne retrouvée date de 1420 : suite à un conflit entre les prieurs de Lutry et de Broc, ces derniers doivent leur offrir douze vacherins d'Ogoz.

⁵⁰⁵ À fin du XIX^e, on parle de fondue neuchâteloise, préparée avec du gruyère et de fondue fribourgeoise, préparée avec du vacherin. La fondue moitié-moitié n'apparaît que dans les années 1950. (*Idem*, p.44).

un repas « maigre » selon les critères religieux. Exemple : « Pendant tout le carême, on trouvera à la Schweizerhalle de bonnes fondues au vacherin avec vin du colonel⁵⁰⁶ ». Le vacherin fribourgeois trouve ainsi preneur dans son canton et devient de plus en plus connu dans le reste de la Suisse.

La fromagerie de Romont, déjà vantée pour sa comptabilité, se spécialise dans la fabrication du vacherin. « Elle mérite une mention spéciale tant sur le rendement du lait que sur sa grande production de fromages mous (vacherin), que l'on fabrique à part les fromages gras⁵⁰⁷ », relève-t-on lors du concours de la Société des fromagers en 1880. Son laitier, Benjamin Grandjean, gagne une médaille au concours agricole de Paris déjà en 1867⁵⁰⁸.

Dès les années 1880, on trouve aussi de plus en plus de publicités dans les journaux qui vantent les produits laitiers : fromage gras, fromage mi-gras, fromage maigre, beurre, vacherin, sérac et crème. Ce sont des laiteries de la ville de Fribourg, comme celle du Moléson ou celle tenue par Charles Chardonnens sur la Place Notre-Dame⁵⁰⁹, ou celles de Bulle ou de Romont, qui font de la publicité. Le vacherin se vend aussi cher que le gruyère, comme on le voit sur le tableau des prix courants de certains produits vendus sur le marché de Bulle. Ces mercuriales sont publiées dans le journal *La Gruyère* entre 1886 et 1902. Le vacherin ne figure que la première année, à côté des autres produits, vendus au détail.

Tableau : Mercuriale du marché de Bulle, prix en centime

		25 février 1886	26 février 1891	28 février 1895	28 février 1901
Beurre	le ½ kilo	120 à 130	130 à 135	115 à 135	130 à 140
Fromage gras	le ½ kilo	50 à 55	100 à 110	70 à 80	70 à 80
Fromage maigre	le ½ kilo	28 à 35	50 à 75	40 à 60	40 à 50
Sérac	le ½ kilo	14 à 16	15 à 18	15 à 17	
Vacherin	le ½ kilo	55 à 60			

Sources : La Gruyère, 27 février 1886, 28 février 1891, 2 mars 1895, 2 mars 1901

Il n'existe que peu de données comparatives pour connaître l'importance de la vente des produits dérivés, si ce n'est un article du *Chroniqueur* daté du 16 mars 1867 qui fait état pour le district de la Glâne de la vente des produits laitiers, dont les produits dérivés, c'est-à-dire du vacherin, du beurre, du petit-lait et du lait vendu au détail. Ils ont rapporté 313'047 francs. Ce qui donne un chiffre aussi important que celui de la vente du fromage gras et du fromage

⁵⁰⁶ *La Liberté*, 17 février 1877. Cette publicité se trouve cette année-là tous les jours du carême dans le journal *La Liberté*, ainsi que dans *Le Chroniqueur* et *Le Confédéré de Fribourg*.

⁵⁰⁷ « Rapport du concours de 1880 de la Société fribourgeoise des fromagers », cité in *Le Chroniqueur*, 20 janvier 1881.

⁵⁰⁸ *La Gazette de Lausanne*, 10 janvier 1867

⁵⁰⁹ Charles Chardonnens établit un magasin de fromage sur la Place Notre-Dame en 1887, qui est un dépôt de laiterie à vapeur de la Schurra où il fonctionne comme maître fromager.

maigre (329'861 francs)⁵¹⁰. Cette vente est donc importante, mais peu mise en évidence. Comme il s'agit des seuls chiffres trouvés et compte tenu de l'importance de la fromagerie de Romont dans ces calculs, il est difficile de tirer des conclusions sur l'importance chiffrée de la vente des produits dérivés.

⁵¹⁰ *Le Chroniqueur*, 16 mars 1867.

4. Le fruitier, un savoir-faire indispensable

4.1 Un personnage à part

Le fruitier est un personnage important dans le village parce que c'est lui qui a les connaissances nécessaires à la fabrication du fromage, dont la réussite fera la prospérité du lieu. Dans le système au tour, il mange à la table du paysan, dans chaque famille à tour de rôle. Il est donc très proche des villageois. Mais il est aussi souvent isolé, parce qu'il vient généralement d'un autre village ou d'un autre district.

Il n'y a que peu de sources qui parlent du fruitier avant le milieu du XIX^e siècle. Les textes sont plus nombreux en Franche-Comté. Joseph-Marie Lequinio, en visite dans cette contrée en 1800, met en évidence le rôle important du savoir-faire du fruitier pour la réussite du fromage et surtout son statut particulier. Il force certainement le trait, mais ses écrits, comme ceux de ses contemporains francs-comtois, restent des témoignages intéressants.

Lequinio rapporte que, traditionnellement, ce sont les jeunes filles qui viennent apporter le lait à la fromagerie, « et l'instant du portage offre un concours très-vivant autour de la fruiterie⁵¹¹ ». Le fruitier est donc bien entouré et « quand le grand et le petit fromage sont cuits, et que le petit lait est retiré, le fruitier enlève son chaudron, réaccole au mur sa potence, reploie sa table et la redresse aussi contre la muraille, et son appartement deviendrait, au besoin, une salle à danser⁵¹² ». Lequinio raconte d'ailleurs que les jeunes filles de la contrée se font belles pour aller à la laiterie. Et le fruitier, « c'est le docteur du canton ; la richesse publique est dans ses mains ; il peut à volonté faire avorter les fromages, et faire, même avec impunité, supporter aux éléments l'accusation de son délit : son autorité suffit pour ouvrir ou fermer en ce pays les sources du pactole⁵¹³ ». Il a donc un pouvoir important. Il est bien nourri, puisqu'il mange à la table de l'associé qui a le tour et qui reçoit donc la crème et le beurre du jour. Normalement, le beurre est fabriqué à la fruiterie⁵¹⁴ par la maisonnée de celui qui a le tour. Le fruitier passe beaucoup de temps avec les personnes qui viennent le faire si bien « qu'il peut les faire jaser sans peine, et par elles apprendre, sans même qu'elles s'en doutent, les plus intimes secrets de leurs familles ou de leurs voisins⁵¹⁵ ». L'auteur va même plus loin : « Il est presque toujours sorcier, au plus bas mot, devin, qu'il est consulté quand on a perdu quelque chose ; qu'il prédit l'avenir ; qu'il jouit enfin, dans le canton, d'un crédit très-grand, et que c'est l'homme qu'on appréhende le plus d'offenser⁵¹⁶ ».

Jean-Baptiste Munier reprend cette idée en 1858 : « Tous les fromagers fribourgeois étaient devins et sorciers : c'est reconnu dans nos montagnes ; les preuves en sont incontestables. N'allez pas le nier : car tout le village a vu que les anciens *gruyrins* ne fermaient jamais leurs

⁵¹¹ LEQUINIO Joseph-Marie, *op.cit.*, p. 360.

⁵¹² *Idem*, p. 365.

⁵¹³ *Idem*.

⁵¹⁴ Lequinio appelle ainsi la fromagerie, et non la fruitière, comme dans la plupart des textes concernant la Franche-Comté qui sont postérieurs à celui-ci.

⁵¹⁵ *Idem*, p. 366.

⁵¹⁶ *Idem*.

chalets et qu'une âme humaine ne pouvait, pendant leur absence, y pénétrer sans recevoir de suite la punition de sa témérité. Tout le monde a vu ce voleur qui avait voulu exercer son industrie dans un chalet, et qui, après y avoir pénétré en l'absence du *gruyrin* et chargé un fromage sur ses épaules, fut arrêté à la porte par une puissance invisible, qui l'empêchait de pouvoir avancer ou reculer : le *gruyrin* l'avait enclos. Il resta deux jours à la porte de ce chalet, son fromage sur l'épaule, et il y serait encore, sans aucun doute, si le *gruyrin* ne lui eût commandé de reporter le fromage à sa place, et de ne plus reparaître au chalet : ce dont il n'eut pas la tentation dans la suite.⁵¹⁷ »

Michel Vernus cite d'autres sources qui corroborent cette réputation de devin qu'avaient les fruitiers, en particulier les fruitiers fribourgeois⁵¹⁸. À côté de celle de sorcier, le fruitier avait la réputation d'être très proche des femmes qui venaient porter le lait⁵¹⁹. Là aussi, l'historien franc-comtois cite différentes sources, dont la dénonciation d'un curé, en 1780, qui semble faire de la fruitière un lieu de perdition. Le poème de Max Buchon, *Le fruitier*⁵²⁰, décrit, sur un mode certes plus léger, ce fruitier entouré de jeunes femmes :

*Autant de seaux de lait dans mon chaudron je brasse,
Autant de frais minois, tous les matins, j'embrasse,
Quand les filles, jurant toujours de ne pas vouloir,
Viennent l'une après l'autre autour de mon couloir.*

Il fait aussi référence au fruitier fribourgeois, puisque les premiers et derniers vers de son poème sont :

*Je suis vrai Fribourgeois du pays de Gruyères,
Où les vaches, la nuit, dorment dans les bruyères.
Les paysans d'ici m'ont voulu pour fruitier,
Et je trouve, ma foi, que c'est un bon métier.*

Vernus montre aussi que la position du fruitier est ambiguë : souvent étranger au village, on s'en méfie. Sa place est difficile. En mangeant à la table des villageois, en les côtoyant tous les jours, il est souvent dépositaire de secrets de famille. On l'envie également, car il a une vie différente des autres, même s'il reste au service de la communauté qui l'a engagé⁵²¹.

Max Buchon en fait aussi un « gros bonnet du village ». Dans sa description de l'organisation des fromageries en Franche-Comté, il parle ainsi du fromager : « Les sociétés sages redoutent, à bon droit, un fromager marié, ou tout au moins, lui interdisent la proximité de son ménage, où s'engloutiraient bien des choses. Dans le cas où cette exclusion n'est pas observée, le fromager, gros bonnet du village, partage avec M. le curé les cadeaux traditionnels à l'époque où on saigne les cochons, etc. Chaque fois que les gros ont le fromage, ils ne manquent pas de l'inviter. Un convive de plus à leur table ne dérange rien à leur ordinaire. Le fromager est-

⁵¹⁷ MUNIER Jean-Baptiste, *Manuel des fromageries... op.cit.*, p. 31.

⁵¹⁸ VERNUS Michel, *Le comté...*, *op.cit.*, p. 53-56.

⁵¹⁹ *Idem*, p. 59.

⁵²⁰ BUCHON Max, *Poésies franc-comtoises, Tableaux domestiques et champêtres*, Paris 1862, p. 26-28.

⁵²¹ *Idem*, p. 58-59.

il garçon, les gros blanchissent son linge à la lessive ; les invitations vont de plus en plus grand train, et Dieu sait que ce coq du village ne se fait pas tirer l'oreille, surtout quand il s'agit de mailles à jeunes filles⁵²² ».

Il n'existe pas de telles descriptions à Fribourg. La situation y est différente. D'abord, les fruiteries de plaine s'ouvrent plus tardivement qu'en Franche-Comté, où Vernus en dénombre déjà 700 en 1789. Ensuite, avant 1800, la production fromagère se fait essentiellement à l'alpage, même si, comme nous l'avons montré, il existait certainement déjà quelques fruiteries dans les villages de plaine. Sur l'alpage, la position de l'armailli est différente puisqu'il vit dans une petite communauté, uniquement masculine. De plus, la division du travail n'est pas la même qu'en Franche-Comté : à Fribourg ce sont plus généralement les hommes qui traient les vaches. Parfois les servantes ou les jeunes filles vont livrer le lait à la fromagerie, mais d'une manière beaucoup moins systématique qu'en France.

Par contre, le fruitier reste un personnage à part. Différentes sources le montrent. Dans le cas d'un procès qui oppose des jeunes gens de Villaz-Saint-Pierre et d'Orsonnens⁵²³, le fruitier, qui vient d'Hauteville, est toujours désigné comme tel, ce qui n'est pas le cas des autres protagonistes dont on ne connaît pas le métier. Les jeunes gens des deux villages se sont croisés le soir du 14 octobre 1833 en rase campagne. Ils se sont insultés, puis une bagarre s'en est suivie qui a blessé assez vilainement deux jeunes d'Orsonnens qui ont porté plainte. Xavier Clerc, fruitier à Villaz-Saint-Pierre, originaire d'Hauteville, est, selon les témoins interrogés, ainsi interpellé par un jeune d'Orsonnens : « Il n'y a rien pour toi mon ami fretier ». Mais le jeune homme, âgé de 29 ans, déclare qu'habitant Villaz-Saint-Pierre, il prend parti pour ses camarades et se mêle à la bagarre. Après la plainte des deux jeunes d'Orsonnens, lui et ses comparses sont arrêtés.

Le « gouverneur de la freterie de Villaz-Saint-Pierre », Pierre Blanc, agissant « au nom du corps de la société de freterie de Villaz », se présente alors devant le président du Tribunal pour plaider la cause du fruitier. Il motive ainsi sa demande : « le fromage de Villaz étant d'une des plus belles qualités », personne au village ne peut remplacer le fruitier pour fabriquer et soigner les fromages. Il en résulterait une perte énorme pour les sociétaires. Tous les sociétaires à l'unanimité se portent caution « de la personne du fretier Clerc ». Le conseil communal remet encore une déclaration de bonne conduite de Xavier Clerc qui est fruitier à Villaz-Saint-Pierre depuis deux ans. Le président du Tribunal, considérant la nécessité de la présence d'un fruitier dans sa fromagerie et devant « la difficulté à remplacer convenablement tels gens de métiers en leurs ouvrages » (la même demande a été faite pour Jacquaz, fils du meunier du village dont le père est infirme), donne un préavis favorable pour l'élargissement des deux détenus. Mais le Conseil d'État ne le suit pas. Et c'est seulement le

⁵²² BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées... op.cit.*, p. 13. Par rapport au curé, il remarque qu'en Gruyère, « Quoiqu'en pays archi-catholique, jamais ni fromage ni crème pour M. le curé » (p. 25).

⁵²³ AEF 1833/52 Procédure criminelle à la charge de Frédéric Sallin, Joseph Jacquaz et Xavier Clerc d'Hauteville, fruitier au dit Villaz, 1833.

28 octobre que le Tribunal d'appel du canton de Fribourg accepte la mise en liberté provisoire du fruitier.

L'intervention de la société de fromagerie du village montre bien l'importance économique qu'a le fromager pour les paysans. Sans lui, le lait perd de sa valeur et, avec une grosse partie du revenu des agriculteurs. Cela ressort aussi dans une autre affaire, datée de 1865, qui concerne un laitier, Philippe Birbaum, à La Joux⁵²⁴. Il s'est enfui – les documents n'expliquent pas pourquoi – et la Société de laiterie de La Joux se rend devant le Tribunal civil de la Glâne. Elle demande une mesure provisionnelle afin qu'elle soit autorisée à continuer pour son compte l'exploitation de la laiterie « que le prénommé Birbaum a abandonnée il y a déjà plusieurs jours ». Elle demande également à nourrir les porcs avec le petit-lait. Le Tribunal l'autorise à continuer pour son propre compte l'exploitation de la laiterie et à trouver « un homme capable pour soigner et fabriquer le fromage et le rétribuer d'une manière conforme aux usages du pays⁵²⁵ ». La fromagerie ne peut pas rester sans fromager, car le lait serait alors perdu.

4.2 Le choix d'un bon fruitier

Le 14 avril 1853, la fromagerie de Praz (Vully) fait paraître cette annonce dans *Le Confédéré de Fribourg* : « La fromagerie de Praz (Vully) demande un fromager pour entrer en service le 12 mai 1859. On est prié de se présenter à cet effet, le dimanche 1^{er} mai, à ladite fromagerie ; inutile de le faire sans bons certificats et si l'on ne connaît l'arithmétique de manière à pouvoir dresser le compte journalier. Ls Risold, secrétaire⁵²⁶ ».

La tâche première du fruitier est de fabriquer le fromage, mais le bon fonctionnement de la société pèse aussi sur ses épaules. C'est lui qui tient les registres où il inscrit, soir et matin, l'apport de lait de chaque sociétaire. D'où l'importance de connaître l'arithmétique. Ce registre, déposé sous clef, est à disposition des sociétaires qui peuvent le consulter quand ils veulent, mais en présence du fruitier⁵²⁷. À la réception du lait, celui-ci doit examiner si le lait est propre. S'il a des soupçons de fraude, il « éprouvera » le lait et si ces doutes se confirment, il avertit la commission.

Si la place du fromager dans la communauté villageoise est importante, il reste néanmoins soumis à la commission de la société de fromagerie. Les statuts des sociétés ont généralement un chapitre qui concerne le fromager, et qui commence ainsi : « Le fruitier est sous les ordres de la Commission⁵²⁸ ».

Dans le système au tour, c'est lui qui annonce à qui revient le produit de la laiterie : « Le fromager tiendra un compte détaillé des frais ordinaires de la fruiterie sous la surveillance du

⁵²⁴ AEF, TGI 23, 1865-67, Birbaum Philippe, laitier, contre la Société de la laiterie de La Joux, Mesure provisionnelle, 21 juillet 1865, p. 63.

⁵²⁵ *Idem*.

⁵²⁶ *Le Confédéré de Fribourg*, 14 avril 1859.

⁵²⁷ AEF, CE III 33, Marly-le-Petit, Statuts de la société de la fromagerie, 1873, p. 365.

⁵²⁸ Arrêté du 29 mars 1875 destiné à régir les sociétés de fromagerie et de laiterie, p. 162.

gouverneur, il prévient la veille celui qui aura le fromage le lendemain⁵²⁹ ». La qualité du fromage dépend aussi de questions d'hygiène et c'est pourquoi, dans les statuts, on lui demande de tenir les ustensiles à lait « dans un état de propreté irréprochable⁵³⁰ ». À Enney, en 1866, on précise à ce sujet : « Il doit particulièrement donner l'exemple de la propreté, afin d'être mieux à même de faire observer aux sociétaires cette partie essentielle de ses obligations⁵³¹ ».

Certains statuts lui imposent une certaine moralité : « Le fromager devra faire tout son possible pour maintenir le bon ordre, ne tolérer aucun discours contraire à la moralité et à la charité chrétienne, exclure de la fromagerie tous les inutiles, ne laisser introduire personne pendant les offices divins, de même que les enfants surtout pendant les écoles et pour y passer un temps oisif⁵³² ». De plus, « il lui est défendu de fréquenter les maisons mal famées, en particulier celles qui pourraient lui être désignées par la société ». Par contre, on le protège aussi, comme à Villaranon, par l'article 28 : « Il est défendu à un sociétaire d'injurier le fruitier dans l'exercice de ses fonctions et de même le fruitier d'injurier un sociétaire⁵³³ ». Que cache donc cet article qui revient à plusieurs reprises ? Sans doute des chicanes trop nombreuses que l'on veut éviter. À Wallenried, il est défendu au laitier « d'insulter ou de maltraiter un sociétaire, de même les domestiques ou servantes des sociétaires qu'ils enverraient (sic) », ce qui est passible d'une amende de deux francs. L'amende est aussi valable pour « tout sociétaire qui se permettra de calomnier ou de médire contre la commission, la société ou le laitier⁵³⁴ ». À Chavannes-les-Forts, « le sociétaire est puni d'une amende de cinq francs s'il injurie le fromager dans l'exercice de ce devoir⁵³⁵ ». À Corminboeuf, on dit simplement dans les statuts : « Le laitier devra se comporter avec affabilité envers les sociétaires⁵³⁶ ».

Cette exigence de bonne conduite se trouve aussi dans les rapports sur les visites des sociétés de fromagerie de la Société d'agriculture du canton de Fribourg. On met l'accent sur les qualités morales que doit avoir le fruitier et qui sont garantes de la bonne marche de la fruiterie⁵³⁷. Le choix du fruitier est jugé primordial. On insiste toujours sur le fait qu'il doit être un bon fabricant et connaître son métier, mais surtout qu'il soit un homme prudent et moral. « Le fruitier est une espèce de magistrat chargé de la police de la fruiterie⁵³⁸ ». « Un mauvais

⁵²⁹ AEF, CE III 31, Onnens, Statuts de la Fromagerie d'Onnens, 1864, p. 363.

⁵³⁰ AEF, CE III 33, Règlements statutaires de la Société de la fromagerie de Vuisternens-devant-Romont, 1874, p. 436.

⁵³¹ AEF, CE III 32, Enney, Statuts de la fromagerie, 1866, p. 120.

⁵³² AEF, CE III 33, Règlements statutaires de la Société de la fromagerie de Vuisternens-devant-Romont, 1874, p. 436.

⁵³³ AEF, CE III 33, Villaranon, Règlement normal de fromagerie, 1875, p. 877.

⁵³⁴ AEF, CE III 34, Wallenried, Règlement de la Société de laiterie, 1883, p. 681.

⁵³⁵ AEF, CE III 32, Chavannes-les-Forts, Statuts pour la Société de la fromagerie, 1865, p. 37.

⁵³⁶ AEF, CE III 34, Corminboeuf, Règlement de la Société de laiterie, 1885, p. 816.

⁵³⁷ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1849*, Fribourg 1853, p. 20.

⁵³⁸ « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 190.

fruitier est un brandon de discorde dans un village⁵³⁹ », des disputes s'ensuivent et les agriculteurs quittent la société qui parfois est alors dissoute, témoigne le rapport de la visite de l'ancien district de Rue.

Les statuts de la laiterie de Romont, considérés comme des statuts modèles, détaillent les devoirs du fromager : il est chargé de la vente du lait et autres produits et de leur expédition, de la fabrication aux heures fixées par le comité, de la confection et des soins à donner aux fromages, sérac, beurre, etc., de tenir propres tous les ustensiles et intérieur de la laiterie, des soins à donner aux caves, de tenir emmagasiné le bois et de le couper⁵⁴⁰. Le fromager est même assermenté par le Juge de Paix. Il doit dénoncer les fraudes et les contraventions au président de la société. Il doit remettre l'argent provenant de la vente des produits divers et tenir une comptabilité. Il peut être nommé secrétaire-caissier de la société. Cette société est gérée par les sociétaires. Ils reçoivent l'argent de leur lait tous les trois mois. Mais la société peut faire des avances à intérêts aux sociétaires dans la proportion du lait coulé⁵⁴¹. Le secrétaire-caissier a un rôle particulier, puisqu'il s'occupe de noter les apports de lait, il tient un registre de caisse pour entrée et sortie journalière et également la police journalière de l'établissement⁵⁴². Cette laiterie est particulière parce que c'est une laiterie d'une petite ville où l'on vend du lait et des produits laitiers directement pour la consommation, ce qui n'est pas le cas des fruiteries de village.

Pour que les fromageries du canton puissent s'assurer la collaboration de bons fruitiers, la Société d'agriculture met en place, en 1848, un bureau d'inscriptions pour les bons fruitiers. Six bureaux sont organisés : à Bulle, à La Roche, à Châtel-Saint-Denis, à Romont, à Brünisried et à Fribourg. Les sociétés de fromagerie peuvent s'adresser à ces bureaux pour trouver des fruitiers capables, car seuls ceux-ci seront inscrits sur la liste, d'après des informations que les membres de la Société auront soin de prendre « tant sous le rapport de la conduite, que sous celui des connaissances pratiques⁵⁴³ ». On espère ainsi faciliter l'engagement d'un bon fruitier et améliorer la qualité du fromage d'une manière générale. Mais l'entreprise n'est pas concluante. Ces bureaux de placement, n'ayant donné aucun résultat, sont abandonnés l'année suivante⁵⁴⁴.

Les sociétés de fromagerie qui cherchent un nouveau fromager mettent des annonces dans les journaux, principalement dans *La Feuille d'avis du canton de Fribourg*. Elles sont ainsi libellées : « La Société de la fromagerie de Villaz-St-Pierre demande un bon fruitier pour l'année 1871. Les aspirants sont invités à se présenter à la maison de ladite fromagerie, le

⁵³⁹ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1850*, Fribourg 1853, p. 131.

⁵⁴⁰ AEF, CE III 34, Romont, Statuts de la société de la laiterie, 1878, p. 136.

⁵⁴¹ AEF, CE III 34, Romont, Statuts de la société de la laiterie, 1878, p. 130.

⁵⁴² AEF, CE III 34, Romont, Statuts de la société de la laiterie, 1878, p. 134.

⁵⁴³ *Feuille officielle du canton de Fribourg*, n° 51, 21 décembre 1848, p. 7-8.

⁵⁴⁴ DE VEVEY Emmanuel, *Notice commémorative du 50^{ème} anniversaire de la fondation de la Société fribourgeoise d'agriculture 1848-1898*, Fribourg 1898, p. 33.

vendredi 30 décembre courant, à 1 heure de l'après-midi. Il ne sera accordé aucune indemnité de journée à ceux qui se présenteront. Le gouverneur de la dite Société, Joseph Blanc⁵⁴⁵ » ou « On demande un fromager pour la fruiterie des Monts de Riaz, à y entrer à la Saint-Martin prochaine. Se présenter au local de la fromagerie le dimanche 24 courant, à 2 heures après midi. Il ne sera pas accordé de journée au postulant. Auguste Jordan, gouverneur⁵⁴⁶ ». Cette pratique d'annonce dans les journaux se généralise lorsque la société s'organise en laiterie et met en vente son lait chaque automne pour l'année suivante. L'engagement des fruitiers semble fonctionner aussi par le bouche-à-oreille, les fruitiers faisant des offres spontanément auprès des gouverneurs des sociétés de fromagerie lorsqu'ils savent que le fruitier en place est en partance.

4.3 L'engagement du fruitier

« Le soussigné François Barbey de Porsel s'engage de faire les fromages des associés à la Fromagerie de Billens, pour une année à commencer le 27 Décembre 1872 et finir le 27 Décembre 1873. Il s'engage de soigner les fromages en bon Fromager. Quand il sera obligé de s'absenter il devra se faire remplacer pour couler le lait.

Pour son salaire, les associés s'engagent de lui donner 290 francs et 90 francs d'honoraires si les fromages sont loyales (sic) et marchands et qu'on puisse les vendre au prix courant.

Il a reçu 5 francs d'arrhes pour la 7^{ème} année.

Fait et convenu à Billens le 22 septembre 1872⁵⁴⁷ »

Le fromager François Barbey signe cette convention avec la société de fruiterie de Billens, pour laquelle il travaille depuis sept ans. Ce sera sa dernière année. Il sera remplacé l'année suivante par Cyprien Moret de Vuadens, puis par Jules Rouiller de Sommentier, puis pour deux ans par Sulpice Jacquier de Prez-vers-Siviriez et enfin pour deux ans par Antonin Monney de Fiaugères. La société s'organise ensuite en laiterie et vend donc son lait directement à un laitier. Les fruitiers sont donc engagés pour une année. Leur contrat est reconduit s'il y a entente. Sinon, ils s'en vont chercher du travail ailleurs. La place du fruitier est mise au concours et le fruitier est choisi par l'assemblée à la majorité des suffrages.

L'exemple de Vuisternens-en-Ogoz

Pour illustrer l'engagement des fruitiers, nous prenons l'exemple de la société de fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz. Prothais Grand est le premier fruitier mentionné dans les archives en 1850. Il reste quatre ans et est remplacé par Sulpice Jacquet. Quand celui-ci décide de partir en 1858, on engage Jean Gobet de Massonnens, alors fruitier à Lussy. Il reçoit le gage de 250

⁵⁴⁵ *Feuille d'avis du canton de Fribourg*, 11 décembre 1870.

⁵⁴⁶ *Idem*, 14 septembre 1871.

⁵⁴⁷ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 22 septembre 1872.

francs et une pièce de 5 francs d'arrhes lui est remise au moment de son engagement, le reste est payé à la fin de l'année, lorsque tous les fromages sont vendus. Il reçoit en outre les vins du marchand, c'est-à-dire la bonne main que les marchands donnent pour le fromager, appelé aussi le tringuet du marchand. Cette bonne main peut être une part importante du salaire du fromager. Elle n'est donnée que si le fromage est réussi. En 1860, elle est de 80 francs alors que le salaire annuel est de 275 francs. Le fruitier écrit ces mots à son engagement : « De mon côté, je m'efforcerai par mon travail et une conduite réglée de mériter la confiance de la dite Société, telle que la Société l'exigera, je réserve la régularité pour apporter le lait⁵⁴⁸ ». En 1861, il demande une aide pour les jours où il fait trois fromages avec le lait de quatre traites ou deux fromages avec le lait de deux traites, comme cela est le cas en été. Il déclare également s'engager « à faire reposer le lait à la petite chambre côté vent et que le compte du lait soit relevé assidument sur la grande table⁵⁴⁹ ».

En 1864, le nouveau fromager est Alexandre Egger de Vuisternens-en-Ogoz⁵⁵⁰. Il promet de travailler « d'une manière prudente et avec impartialité ». L'année suivante, il « s'engage à faire le service d'une manière régulière et avec probité comme du passé, de révéler à qui de droit les contraventions au règlement et au bon ordre de la fromagerie⁵⁵¹ ». En 1875, un autre habitant de Vuisternens-en-Ogoz est engagé : Auguste Marchon. On précise qu'il a l'obligation de résider à la fromagerie. Il reste trois ans. En 1878, le fromager est à nouveau un habitant du village : Jacques Chavanaz⁵⁵². Il ne reste qu'une année parce qu'il ne réussit pas la fabrication du fromage. Après la deuxième pesée d'octobre, l'assemblée des sociétaires se réunit et décide de se séparer du fruitier si la pesée de Noël n'est pas meilleure. Et effectivement, le 5 janvier, malgré le contrat déjà signé, l'assemblée demande la démission du fromager « à cause de la fabrication du fromage manquée en partie⁵⁵³ ». Jacques Chavanaz trouve rapidement une autre place, puisqu'il est engagé à la fromagerie de l'Abbaye, une autre fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz. En 1879, le fromager est Alphonse Wicht, il ne reste qu'une année.

De 1880 à 1885, le fruitier est Julien Rolle, qui est également originaire de Vuisternens-en-Ogoz. En 1886, un nouveau fruitier est engagé, Sulpice Maillard de Siviriez. Il promet « de ne rien négliger pour mériter la confiance que la Société lui a témoignée et qu'il travaillera à la prospérité de l'industrie laitière⁵⁵⁴ ». C'est le premier fruitier dont on mentionne les certificats qu'il a produits à son engagement. Son gage a chuté : il n'est plus que de 290 francs⁵⁵⁵, alors qu'il était encore de 420 francs deux ans auparavant. Les gages des fruitiers suivent le cours

⁵⁴⁸ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 8 août 1857.

⁵⁴⁹ *Idem*, 25 septembre 1861.

⁵⁵⁰ *Idem*, 28 décembre 1862

⁵⁵¹ *Idem*, 11 septembre 1863.

⁵⁵² *Idem*, 1 octobre 1878.

⁵⁵³ *Idem*, 5 janvier 1879.

⁵⁵⁴ *Idem*, 5 octobre 1885.

⁵⁵⁵ *Idem*, 5 octobre 1885.

du fromage qui a fortement baissé en 1885. En 1888, Joseph Barras est engagé. Il reste trois ans. Engagé en 1891, Théophile Marchon est le dernier fruitier de la fromagerie du village de Vuisternens-en-Ogoz. Son fromage se vend mal, car il n'est pas réussi et le marchand refuse de lui accorder la bonne main habituelle. La société paie alors le montant de 100 francs « pour ne pas être obligé de plaider⁵⁵⁶ », et décide d'arrêter de fonctionner en fruiterie et de s'organiser en laiterie.

Les fruitiers changent souvent de village. Leur place dépend de la réussite de leur fromage. Si le fromage ne se vend pas bien, à cause de la qualité, on cherche un nouveau fromager. Il est aussi difficile pour eux de s'intégrer dans le village où ils travaillent, surtout s'ils changent constamment de place. À Vuisternens-en-Ogoz, en 1850, les deux fromagers, André Buchilly et Emmanuel Goumaz, qui travaillent dans les deux autres fromageries du village, celles des hameaux de Bouleyres et de l'Abbaye, sont notés dans les recensements comme étant des personnes en séjour et non des personnes établies, comme le sont les non-bourgeois habitant la commune⁵⁵⁷. André Buchilly est pourtant signalé comme fruitier depuis huit ans. C'est toujours le cas en 1860 où les trois fromagers de la commune sont inscrits dans la colonne « en séjour momentané ». On donne les noms du fromager du village, Jean Gobet, et de celui de l'Abbaye, Sulpice Jacquet, mais pas celui de la fromagerie de Bouleyres. Il est simplement écrit « le fromageur de Boulaire », né en 1789. Il a donc 71 ans.

Le salaire du fruitier

Le salaire du fruitier est fixé dans le contrat qu'il signe durant l'automne pour le début de l'année suivante. C'est généralement un montant fixe, sauf dans quelques cas, comme à Lessoc, où le fromager est payé dans la proportion du lait apporté par chacun des sociétaires⁵⁵⁸. À Vuisternens-devant-Romont, le fromager touche un franc par fromage, qui est pris sur les frais communs⁵⁵⁹. Selon Max Buchon, dans le canton de Fribourg, « le fromager est payé à forfait 350 francs, logé et meublé au châlet, et nourri de droit, à tour de rôle, par le sociétaire qui a le fromage⁵⁶⁰ ».

Les salaires des fromagers peuvent donc être assez différents. Pour les quatre sociétés de fromagerie dont nous avons les comptes, nous voyons qu'il peut y avoir jusqu'à un tiers de différence. Pour la même année, en 1869, le fruitier de Billens, François Barbey, perçoit 350 francs, celui de Mézières, Auxence Chappuis, 225 francs, celui de Siviriez, Antoine Blanc, 325 francs, et celui de Vuisternens-en-Ogoz, Jacques Villet, 275 francs⁵⁶¹.

⁵⁵⁶ *Idem*, 20 janvier 1892.

⁵⁵⁷ AEF, DI IIa 51, Fribourg, recensement 1850, Sarine, Vuisternens-en-Ogoz.

⁵⁵⁸ AEF, CE III 33, Lessoc, Statuts de la société de fromagerie, 1876, p. 716.

⁵⁵⁹ AEF, CE III 33, Vuisternens-devant-Romont, Règlement statutaire de la Société de la fromagerie, p. 433.

⁵⁶⁰ BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées... op.cit.*, p. 39.

⁵⁶¹ Annexe 14, Salaire des fruitiers, Billens, Mézières, Siviriez et Vuisternens-en-Ogoz, 1850-1891.

Le salaire dépend de la grandeur de la fromagerie, mais aussi du prix de vente des fromages l'année précédente à son engagement. Le fruitier de Vuisternens-en-Ogoz voit régulièrement son salaire augmenter entre 1850 et 1884. Puis il chute en 1885, passant de 420 francs plus 100 francs de bonne main à 325 francs en 1885, et 290 francs en 1886, ce qui correspond à une chute du prix du fromage.

À Siviriez, entre 1855, année où le fruitier François Menoud gagne 200 francs, et 1875, le salaire double : Fidèle Esseiva reçoit 400 francs. Au contraire de Billens où les salaires des fruitiers fluctuent beaucoup plus : il atteint un point culminant en 1875 avec Jules Rouiller qui gagne 445 francs, puis redescend pour n'être plus que de 325 francs en 1878 et 1879 pour le fromager Antonin Monney. Celui-ci, il est vrai, ne réussit pas bien son fromage, ce qui va pousser la société à se transformer en une laiterie l'année suivante⁵⁶².

Les fruitiers, d'une manière générale, changent souvent de place, certainement à la recherche d'un meilleur salaire ou de meilleures conditions de travail. Ce changement fréquent ne favorise pas la qualité du fromage, un produit qui demande à être soigné et suivi.

Le tableau suivant propose quelques salaires dans les villages fribourgeois, à la même époque. Le salaire du fruitier de Billens s'élève en 1870 à 370 francs. Pour ce salaire, il est en plus nourri, logé et blanchi. Celui de l'instituteur indiqué ici est le salaire de l'instituteur de Prez-vers-Noréaz en 1880⁵⁶³. Sont compris aussi son logement à l'école, un jardin et le bois pour chauffer son appartement et la salle de classe. Le domestique de ferme, pour un salaire de 150 francs par année, est aussi nourri, logé et blanchi⁵⁶⁴.

Tableau : Quelques salaires annuels, 1870-1880

Salaire annuel du fruitier	370 francs
Salaire annuel de l'instituteur	750 francs
Salaire annuel du domestique de ferme	150 francs
Salaire horaire d'un ouvrier	0.10 francs
Revenu moyen par sociétaire touché lors de la vente des fromages (Billens, 1870)	408,90 francs

Sources : Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, Comptes de la laiterie de Billens pour 1870.

Barras Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz*, Villars-sur-Glâne 2002.

⁵⁶² Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 3 octobre 1878.

⁵⁶³ BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz... op,cit*, p.81. Dans ses autres livres, Jean-Marie Barras signale d'autres salaires d'instituteurs qui oscillent dans ces prix-là (Noréaz : salaire entre 600 et 1000 francs dans les années 1870 à 1880, Onnens, salaire de 700 francs dans les années 1880. BARRAS Jean-Marie, *Histoire et histoires de Noréaz*, Seedorf, 2001, p.55, BARRAS Jean-Marie, *Onnens, chroniques et souvenirs*, 1996, p.24) Le salaire était alors payé par la commune.

⁵⁶⁴ BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz... op,cit*, p.97.

4.4 Quelques tentatives d'amélioration de la formation des fruitiers

Un métier à redéfinir

Les premiers fruitiers de plaine ont appris leur métier dans les chalets d'alpage : ils ont les connaissances, le savoir-faire et la pratique nécessaires pour fabriquer du fromage. Dans le recensement de 1811, les fruitiers viennent principalement des villages de la Gruyère. Sur les cinq fromagers recensés cette année-là dans le district d'Estavayer, quatre sont gruériens : Jean Curti de La Roche et Joseph Mossu de Broc à Estavayer, Joseph Vallélian du Pasquier à Montbrelloz et Jacques Louis Beaud d'Albeuve à Aumont. Seul Philippe Masset à Châtillon est originaire du village où il travaille comme fruitier. Dans l'arrondissement de Surpierre, les quatre fruitiers recensés sont tous gruériens : Jean-Joseph Maboud de Vaulruz à Chéry, Joseph Quillet de La Roche à Vuissens et François Chenevez de Marsens à Murist, ainsi que Jean-Jacques Curty de La Roche qui travaille à Montborget et qui est signalé comme étant également le régent (instituteur du village). En 1834, date du recensement suivant qui donne la profession des habitants des communes fribourgeoises, dans les six districts où des fruitiers ou fromagers occupent des fromageries de plaine, à savoir Dompière, Estavayer, Farvagny, Romont, Rue et Surpierre, sur 53 fromagers, 23 viennent encore de l'actuel district de la Gruyère.

Mais peu à peu le métier se perd. La Société d'agriculture, lors de ses visites entre 1848 et 1853, remarque que les fruitiers ne sont pas toujours de bons fabricants. Elle signale, dans la Broye, un fruitier français « qui a fabriqué cette année 40 à 50 quintaux de fromage de mauvaise qualité ; il est invendable »⁵⁶⁵. Dans les petites laiteries, les fromages fabriqués sont souvent trop petits, surtout en Glâne et en Veveyse, où ils ne dépassent pas 35 livres et sont fabriqués avec du lait écrémé. Certaines fruiteries fabriquent des fromages encore plus petits, ce qui fait réagir l'expert : « Des fromages de 10 à 12 livres ! Quelle misérable spéculation ! Quels profits pourrait donner une fruiterie avec de tels produits ? »⁵⁶⁶

Le fromage maigre est trop souvent mal fabriqué alors qu'il est « l'une des bases de la nourriture à la campagne »⁵⁶⁷. Il réclame autant de soins que le fromage gras, mais est trop souvent négligé. En 1864, le *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries*⁵⁶⁸ rappelle que les concours sont principalement destinés aux fromages gras ou mi-gras qui peuvent être exportés. Le rapporteur remarque que dans les fruiteries de plaine où l'on écrème beaucoup, le fromage maigre est un produit intéressant s'il est bien fabriqué, ce qui est trop rarement le cas.

⁵⁶⁵ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1850*, Fribourg 1853, p. 20.

⁵⁶⁶ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1852*, Fribourg 1853, p. 231.

⁵⁶⁷ *Idem*, p. 231.

⁵⁶⁸ *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864*, Fribourg 1865, p. 5.

En Sarine, en 1850, la société d'agriculture estime qu'il y a beaucoup de fruitiers négligents, mais ils ne sont pas les seuls fautifs. « Si dans chaque association on avait soin de choisir pour directeur un homme entendu et actif, qui surveillât de près les fruitiers, ils ne seraient pas abandonnés à eux-mêmes, comme c'est le cas presque partout ; on leur ferait faire leur ouvrage ou on les remplacerait⁵⁶⁹ ». Si, dans le chalet, l'armailli-fromager n'est pas seul, en plaine, le fruitier est vu comme très isolé.

Les propositions de la Société fribourgeoise d'agriculture

La Société fribourgeoise d'agriculture ne se borne pas à constater les problèmes. Elle se soucie également de la formation professionnelle des fruitiers, acquise habituellement auprès d'un fruitier plus expérimenté. En 1861, la Société propose d'organiser une formation sur le modèle qui se fait à Tavel, où les jeunes gens intéressés sont placés en stage chez les meilleurs fruitiers du lieu. La formation se ferait auprès d'un fruitier choisi qui offrirait un stage de 5 à 6 semaines, suivi d'un examen de lecture, d'écriture et de comptabilité et d'un examen théorique portant sur des sujets en lien avec la profession, dont il est donné des exemples : comment le fruitier doit-il réagir si les vaches sont au vert, ou au sec, si on les fourrage avec des légumes, fanes de pommes de terre, feuilles de choux ou de vigne, si on les attelle, comment doit-il soigner le fromage selon la température du grenier, sur la manière d'établir la présure...⁵⁷⁰ Le jeune homme recevrait alors un brevet qui prouverait sa formation et l'aiderait à trouver une bonne place. Elle propose donc un véritable cursus de formation professionnelle avec une partie pratique et une partie théorique.

Mais une des craintes relevées et qui freinent le projet est que l'on vienne chercher des fruitiers formés à Fribourg depuis les cantons voisins et depuis l'étranger, ce qui augmenterait la concurrence⁵⁷¹. De nombreux fromagers fribourgeois sont en effet partis travailler en dehors du canton de Fribourg et on craint d'amplifier encore cette tendance. En 1867, la Société d'agriculture propose d'envoyer des jeunes gens intéressés à « l'école spéciale que le gouvernement de Berne se propose d'établir à la Rütli⁵⁷² », mais y renonce, d'abord parce que les cours sont en allemand, mais aussi parce qu'on va y apprendre la fabrication du Simmenthal (sic). Elle préfère proposer de subventionner les jeunes gens qui apprennent le métier auprès d'un bon fromager du canton, mais on ne trouve pas de relations de ces subventions.

La qualité du fromage passe aussi par un changement des pratiques, en particulier une modernisation de la façon de travailler. La Société d'agriculture encourage certains changements. Celui de peser le lait au lieu de le mesurer en est un. Le mesurage se faisait avec

⁵⁶⁹ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1850*, Fribourg 1853, p. 185.

⁵⁷⁰ « Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries, 20 mai 1860 », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 191-192.

⁵⁷¹ *Idem*.

⁵⁷² *Le Chroniqueur*, 27 avril 1867.

une baguette graduée placée dans le vase à lait. Ce procédé avantageait les sociétaires les plus rapprochés de la fruiterie, « par le gonflement du lait, qui, comme le vin, ne tarde pas à s'asseoir après mesurage opéré⁵⁷³ ». En 1850, dans le district de la Sarine, le lait est pesé dans 18 localités et mesuré dans 25⁵⁷⁴. En 1852, en Veveyse et dans l'ancien district de la Glâne, le lait est mesuré dans la moitié des fruiteries visitées et pesé dans l'autre moitié. En 1864, seule une fruiterie visitée utilise encore un bâton divisé pour mesurer le lait. Partout ailleurs, on le pèse⁵⁷⁵.

Une autre nouveauté qu'elle promeut est l'utilisation du thermomètre pour contrôler la température du lait. On apprend que l'on a introduit avec succès ce procédé dans la fruiterie de Roemerswyl et on conseille d'en suivre l'exemple⁵⁷⁶. Autre nouveauté : l'introduction des potagers économiques en fer, placés sous la chaudière à la place du feu ouvert et permettant des économies importantes de bois. Ils sont signalés dans trois communes de la Sarine, en 1850 : Fribourg, Prez et Onnens⁵⁷⁷. Ils sont intéressants parce qu'ils permettent une grande économie de bois. En 1852 en Veveyse, seule la fromagerie de la Verrerie à Semsales a un potager : il nécessite peu de bois et la température s'élève de manière plus régulière, ce qui est meilleur pour le lait.

Une tentative privée soutenue par l'État : la laiterie modèle de Vuadens

Dans la foulée des actions de Rudolf Schatzmann, précurseur de l'enseignement pour les fromagers en Suisse, une société des fromagers des cantons de Vaud et de Fribourg est fondée en 1870⁵⁷⁸. Son comité est composé de quatre Vaudois (Francey à Oron-la-Ville, Cérez à Maracon, Chappuis à Savigny, Oberson au Pré-Vert Villette) et d'un Fribourgeois, Benjamin Grandjean à Romont⁵⁷⁹. Une première assemblée a lieu en mars 1870 à Romont⁵⁸⁰. La société des fromagers suit avec intérêt la création de la Station laitière fédérale de Thoun qui pourra accueillir tout fromager désirant se perfectionner. À l'assemblée qui a lieu le 23 mai 1872 à Moudon, le comité recommande l'ouvrage de Rudolf Schatzman sur la fabrication des

⁵⁷³ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1849*, Fribourg 1853, p. 36.

⁵⁷⁴ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1850*, Fribourg 1853, p. 185.

⁵⁷⁵ *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864*, Fribourg 1865, p. 8.

⁵⁷⁶ *Idem*, p. 5.

⁵⁷⁷ *Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1850*, Fribourg 1853, p. 186.

⁵⁷⁸ On ne connaît l'activité de cette société des fromagers des cantons de Vaud et de Fribourg qu'à travers les articles de journaux. Une lettre de lecteur cite, en 1872 : « Cette assemblée devait déjà avoir lieu en 1871, mais les événements de cette époque l'ont empêché sous tous les rapports, après environ quatre année que nous luttons pour fonder une société, en vue de l'amélioration de l'industrie fromagère et de son développement chez nous ». (*Le Chroniqueur*, 9 mai 1872).

⁵⁷⁹ *La Liberté*, 17 janvier 1872.

⁵⁸⁰ *Le Chroniqueur*, 17 mars 1870.

produits du lait, tout en regrettant que cet ouvrage n'existe qu'en allemand. Une centaine de fromagers vaudois et fribourgeois assistent à cette assemblée, « en costume d'armailles », comme il avait été décidé, apprend-on, à l'assemblée précédente⁵⁸¹.

Pour être plus efficace et plus proche de ses membres, une sous-section fribourgeoise de cette société des fromagers des cantons de Vaud et de Fribourg est fondée en décembre 1873 à La Tour-de-Trême. Elle prend le nom de Société fribourgeoise des fromagers. Joseph Ecoffey de Rueyres en prend la présidence et Alfred Reichlen de la Tour-de-Trême est nommé secrétaire. Le premier est un agriculteur, propriétaire d'un domaine et d'alpages, et très engagé dans les milieux agricoles. Le second est un notable de la Tour-de-Trême, actif dans les milieux agricoles et qui possède des alpages. Il s'installe à Bulle comme agent d'affaires, puis fait une carrière, dès 1873, à la tête de l'agence locale de la Caisse d'amortissement, qui devient la Banque de l'État dès 1892. C'est aussi un propriétaire d'alpages⁵⁸².

Cette sous-section fait appel aux jeunes gens intéressés à se former auprès de Rudolf Schatzmann, « l'habile directeur de la laiterie-modèle de Thoun »⁵⁸³ qui donne des cours durant l'hiver à Moudon. Douze jeunes gens s'y inscrivent⁵⁸⁴. L'année suivante, le cours est donné à Bulle. Septante fromagers y participent. Il dure une semaine. Le matin est consacré à la pratique : fabrication du beurre et du fromage à la laiterie de Bulle. Puis des cours théoriques sont donnés dans la grande salle du château. On y parle fabrication, mais aussi construction de laiterie, outillage, contrôle du lait pour déceler les falsifications... Ce sont surtout des fruitiers de plaine qui suivent le cours, très peu de fromagers de montagne⁵⁸⁵.

Pour œuvrer à l'amélioration de la fabrication du gruyère, la Société fribourgeoise des fromagers prévoit une aide à tout membre qui rencontre des difficultés de fabrication. Un groupe d'experts est alors nommé pour visiter la fromagerie et aider le fromager à résoudre son problème. Elle se veut ainsi très pragmatique.

Pour être encore plus efficace, elle décide de créer une fromagerie-modèle, qui sert de lieu « d'enseignements et de progrès »⁵⁸⁶. Elle est encouragée dans cette initiative par Rudolf Schatzmann. La fromagerie ouvre ses portes à Vuadens en 1876. Elle reçoit des subsides du canton (2'000 francs) et de la Société d'agriculture (1'000 francs) ; les autres fonds nécessaires sont trouvés par le biais d'actions mises en souscription. Les actionnaires sont réunis dans la Société fribourgeoise de Fromagerie-modèle SA au capital-actions de 18'000 francs formé de 900 actions à 20 francs. Chaque actionnaire ne peut acheter plus de cinq actions, pour éviter

⁵⁸¹ *Le Chroniqueur*, 9 mai 1872

⁵⁸² CHARRIÈRE Michel, *100 ans au service de l'Alpe, Société fribourgeoise d'Économie alpestre, 1897-1997*, Pensier, 1997, p. 64. Alfred Reichlen a à cœur de développer ses alpages et est d'ailleurs le seul à recevoir la prime la plus élevée lors du premier concours d'alpages organisée en 1889 par la Société suisse d'économie alpestre, de concert avec la Société fribourgeoise des fromagers et d'économie agricole, pour ses alpages de Favaulaz et de Vacheresse.

⁵⁸³ *Le Chroniqueur*, 13 décembre 1873.

⁵⁸⁴ *Le Chroniqueur*, 18 décembre 1873.

⁵⁸⁵ *Le Chroniqueur*, 6 février 1875.

⁵⁸⁶ *Le Chroniqueur*, 15 juillet 1875.

le risque de spéculation. Les fromages sont vendus lors de mises organisées deux fois par année et annoncées dans les journaux.

La fromagerie-modèle ne produit que du gruyère de premier choix, c'est-à-dire fabriqué avec du lait non écrémé. Elle fabrique avec une présure artificielle, la présure Hansen, peu utilisée dans le canton de Fribourg, dont les résultats sont assez concluants et dont elle essaie d'encourager l'utilisation par des articles dans les journaux⁵⁸⁷. Elle participe aussi à l'Exposition agricole de Paris, en 1878, où ses fromages obtiennent une médaille de bronze⁵⁸⁸. Pour promouvoir le gruyère de premier choix, la fromagerie-modèle tente d'amener les fromagers à changer une habitude prise dans les fromageries de plaine : celle d'écrémer le lait soir et matin pour fabriquer du beurre. Mais la tâche n'est pas facile, « chaque ménage faisant une consommation assez considérable de beurre »⁵⁸⁹. Elle teste la fabrication d'un beurre de première qualité à partir du petit-lait. Les expériences sont concluantes : grâce au rafraichissement du petit-lait, la fromagerie fabrique « un beurre très apprécié des ménagères et qui, pour la cuisine, ne le cède en rien aux meilleurs beurres de crème »⁵⁹⁰.

La première année se passe bien : les fromages, malgré des défauts de fabrication, se vendent à des prix élevés (170 francs les 100 kilos) et les actionnaires reçoivent des dividendes de 10%. Les producteurs de lait de Vuadens, qui ont l'impression de ne pas profiter directement de cette bonne vente, demandent une augmentation du prix du lait. Les administrateurs ne veulent pas entrer en matière, car une convention a fixé le prix pour deux ans. Les paysans qui sont aussi actionnaires viennent alors en force à l'assemblée de la Société et font voter une augmentation du prix du lait, contre l'avis des administrateurs. D'après ces derniers, cette décision va être fatale à la société. Plus aucun dividende ne sera versé aux actionnaires. Et, selon le président Nicolas Duvillard, si la société est finalement liquidée, en 1881, au terme des contrats de location de six ans, la faute revient à ces mêmes agriculteurs qui ont exigé un prix du lait trop élevé⁵⁹¹.

Mais d'autres facteurs ont fragilisé l'existence de la fromagerie-modèle. En six ans, quatre fruitiers-chefs se sont succédé, ce qui rend difficile un suivi de qualité ; de plus, les prix des fromages ont baissé de 25% et, au final, peu d'apprentis fribourgeois ont suivi une formation. On en signale quatre la première année, aux côtés d'un Russe, d'un Vaudois et d'un Grison⁵⁹². On ne connaît pas le nombre d'apprentis pour les années suivantes, mais les rapports du

⁵⁸⁷ *La Liberté*, 11 août 1876. Une polémique éclate d'ailleurs par le biais des journaux autour de l'utilisation de cette présure artificielle, si bien que le directeur de la fromagerie-modèle de Vuadens, M. Reinmann, dépose plainte contre *Le Fribourgeois* pour « article mensonger concernant les essais de présure artificielle » (*La Liberté*, 8 septembre 1876).

⁵⁸⁸ *La Liberté*, 26 octobre 1878.

⁵⁸⁹ Rapport annuel du conseil d'administration, Fromagerie modèle fribourgeoise à Vuadens, Bulle 1878, p. 5.

⁵⁹⁰ *Idem*.

⁵⁹¹ PHILIPONA Anne, « Le lait, or blanc de la Gruyère ? L'économie laitière au tournant du XX^e siècle », in *La Gruyère dans le miroir de son patrimoine*, Neuchâtel 2011, T. 1, p. 83-91.

⁵⁹² Rapport annuel du comité d'administration de la Fromagerie modèle fribourgeoise, Bulle 1877, p. 8.

comité d'administration se plaignent du peu intérêt des jeunes gens du pays. Et pourtant, selon eux, ils trouveraient sans aucun doute des débouchés, et même, « si leur goût les poussait à sortir, d'obtenir les meilleures places à l'étranger ; car ce que l'on a de la peine d'obtenir, ce sont des fromagers qui soient au courant d'une comptabilité rationnelle qui permette aux propriétaires de se rendre compte du rendement dans les divers produits. »⁵⁹³ La fromagerie-modèle de Vuadens devait donc former des apprentis fromagers fribourgeois qui auraient pu relancer l'économie fromagère qui se porte mal. Mais le manque d'intérêts des Fribourgeois et des dissensions internes ont eu raison de cette expérience qui ne dure finalement que six ans.

⁵⁹³ *Idem*, 1879, p. 10.

Synthèse de la première partie : le temps des fruiteries

Les fruiteries se développent en plaine au moment où la paysannerie, qui jusque-là se concentrait sur la culture céréalière, se tourne vers une économie laitière. Ce glissement d'une économie vivrière à une économie spécialisée se fait au XIX^e siècle, le mouvement s'accéléralant dès l'arrivée du chemin de fer dans le canton de Fribourg, vers 1860. L'importation de blé à des prix non concurrentiels pour le blé fribourgeois réduit le nombre d'emblavures qui sont remplacées en grande partie par des prés. Cette évolution se fait à un rythme propre dans les différentes régions du canton de Fribourg. Les Préalpes s'étaient déjà tournées vers une économie laitière dès la fin du XVIII^e siècle. La région de la Broye, favorable aux cultures, se tourne plus tardivement vers la production fromagère, mais elle s'y généralise vers 1850. Les régions intermédiaires, comme le district de la Glâne et de la Sarine, possèdent des fromageries dans tous les villages dès le milieu du XIX^e siècle.

D'une manière générale, les domaines sont petits et les agriculteurs ne possèdent que quelques vaches. Ils ont besoin de la fromagerie pour mettre en valeur leur lait. Ils se mettent ensemble, forment une société de fromagerie et se dotent d'un règlement ou de statuts. Ils sont les acteurs premiers de cette organisation en fromagerie qui ne vient donc pas d'une instance ou d'une autorité politique. Au début du XIX^e siècle, l'un des théoriciens du socialisme en France, Charles Fourier, considérait les fruitières en Franche-Comté comme un modèle d'organisation communautaire. Au-delà de cette vision idéalisée, on peut voir dans ces sociétés un exemple de démocratie communautaire.

Cette organisation en société de fromagerie n'est pas exempte de problèmes. Les observateurs de la Société fribourgeoise d'agriculture en témoignent lorsqu'ils demandent que les statuts des sociétés de fromagerie soient soumis à l'approbation du Conseil d'État, « pour éviter des procès sans fin ». Si quelques procès laissent des traces importantes dans les communautés villageoises – les exemples de la fromagerie de Corserey et d'Épendes le montrent bien –, ils ne sont finalement pas très nombreux. Les différends évoqués dans les archives des sociétés de fromagerie sont, pour la majorité d'entre eux, résolus d'une manière démocratique, dans le cadre de l'assemblée des sociétaires.

Les décisions relatives au fonctionnement de la fromagerie – vente des fromages, engagement du fruitier, accueil de nouveaux membres, etc. – se prennent également en assemblée. De plus, les sociétés de fromagerie mettent en place des mesures pour limiter l'influence d'une personne ou d'un groupe de personnes au sein de la société, notamment le tournus des sociétaires à la tête de la société ou la limitation du nombre d'années au poste de gouverneur ou du président.

La société de fromagerie se veut aussi participative. Certaines obligent tous les membres à accepter à tour de rôle une place dans la commission qui gère la société. Le respect des règles est aussi une des conditions de réussite de l'association, en particulier celles qui touchent la qualité du lait. Du lait malpropre peut faire rater la production fromagère du jour. Le lait écrémé ou « mouillé » péjore moins la qualité du fromage, mais relève du vol envers la société en général et envers celui qui a le tour en particulier.

La société est aussi participative quand elle met en place un système de corvées pour faire un travail particulier. C'est le cas, par exemple, lors de la construction d'une nouvelle fromagerie. Les tâches qui ne demandent pas de compétences spécifiques, et peuvent donc être faites par chacun des sociétaires, sont réparties par l'assemblée, qui en fixe les modalités (payant ou non, nombre de journées par sociétaires...). Il s'agit surtout de travail effectué pour le transport des matériaux ou pour le déblaiement d'une place. Dans certains cas, ceux qui possèdent un cheval ont l'obligation de faire des transports pour la société. Pour les tâches payées par la société, on recourt à la mise au rabais : celui qui demande le moins d'argent pour une tâche l'obtient. Ce procédé permet de ne pas trop grever les finances de la société. Les sociétés de fromagerie sont laïques et les curés y ont peu de prises, ce qui peut paraître surprenant en terre fribourgeoise. Les curés, qui sont pourtant des personnages influents dans les villages, ne sont que rarement mentionnés. Max Buchon, en observateur des sociétés de fromagerie, s'étonne d'ailleurs : « Quoiqu'en pays archi-catholique, jamais ni fromage ni crème pour M. le curé⁵⁹⁴ ». À de rares exceptions, on trouve néanmoins une mention du curé, comme à Vuisternens-en-Ogoz : en 1856, on précise en assemblée que le fruitier ne vendra pas de crème sans le consentement du sociétaire qui a le fromage, ceci pour garantir un fromage gras, toutefois en faisant une exception, pour le curé qui peut acheter ½ pot par fois⁵⁹⁵.

Par contre, les capucins sont régulièrement cités dans les protocoles des sociétés de fromagerie. Il était de coutume de leur offrir un fromage par année. En échange, les capucins passaient dans les villages, bénissaient les troupeaux et surtout distribuaient le *bèni*, terme du patois gruérien qui désigne la fleur de foin bénite donnée au bétail pour le protéger des maladies, voire des mauvais sorts⁵⁹⁶. Ainsi, à Vuisternens-en-Ogoz, les sociétaires fabriquent chaque printemps un fromage pour les capucins de Bulle. Ce jour-là, le gouverneur de la société fournit le bois et nourrit le fruitier en échange d'un demi-pot de beurre et du sérac⁵⁹⁷. À Billens, le fromage pour les pères capucins de Romont est d'abord fabriqué à la Saint-Martin, avec le lait de deux traites, mais comme le lait diminue à la mauvaise saison et ne permet plus de fabriquer un fromage gras, on décide, en 1897, de le faire déjà en octobre⁵⁹⁸. À Mézières, le fromage pour les capucins de Romont est fabriqué en septembre. Dès 1890, on leur donne le produit de la traite d'un jour en argent en plus du fromage⁵⁹⁹.

⁵⁹⁴ BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées... op.cit.*, p. 25.

⁵⁹⁵ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 24 février 1856.

⁵⁹⁶ RIME François, « Bénies soient les bêtes ? Les animaux et l'Église », in *Cahiers du Musée gruériens, Bêtes et bestioles*, 2017, p. 109.

⁵⁹⁷ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 23 octobre 1854.

⁵⁹⁸ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 12 novembre 1897.

⁵⁹⁹ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1882-1895, 5 août 1890.

La place du fromager est aussi intéressante à mettre en évidence. Il est à la fois un personnage important, parce que c'est lui qui détient le savoir-faire, mais en même temps, il est décrit comme très isolé. Les premiers fromagers qui sont engagés dans les fromageries de plaine du canton de Fribourg sont généralement des armaillis (fromager ou aide-fromager sur les alpages), originaires des Préalpes, qui ne trouvent plus de travail sur les alpages et qui vont donc dans les villages de plaine pour exercer leur métier. Les fromagers, qui changent souvent de fromagerie, vivent souvent seuls, parfois même s'ils sont mariés – leur épouse et leur famille restant dans leur village d'origine – et sont considérés comme des étrangers. Ils gagneront en indépendance dans le système d'organisation en laiterie où ils géreront eux-mêmes la fromagerie. Tant qu'ils sont des fruitiers, nourris, logés et blanchis par la société de fromagerie, ils n'ont guère d'indépendance.

La place de la société de fromagerie dans le village est importante. C'est le cœur économique de la communauté villageoise, qui en dépend en grande partie. Les familles d'agriculteurs représentent en moyenne plus du 60% des habitants, les autres étant des artisans liés indirectement à cette économie. Cela explique l'importance du choix d'un bon fruitier qui peut amener l'aisance dans le village. La vente des fromages représente souvent l'unique source de revenus des agriculteurs, surtout des plus modestes qui n'ont pas assez de bétail et de terre pour se consacrer à l'élevage, qui est l'autre source de revenus de l'agriculture fribourgeoise. Le système en fruiterie, qui fait largement appel au troc et qui est géré entièrement par les membres de la société de fromagerie, va peu à peu laisser place à une organisation en laiterie, où les agriculteurs vendent leur lait à un laitier, qui ensuite gère la laiterie. Les agriculteurs vont perdre une partie de leur autonomie et de leur pouvoir de décision, mais vont aussi avoir des avantages, comme celui non négligeable d'être payés tous les trois ou quatre mois, contrairement au système en fruiterie où ils ne sont payés qu'une fois par année, à la vente des fromages. Ce système en laiterie arrive au moment où s'installent dans le canton et sur le pourtour du canton de nouveaux acheteurs de lait : les fabriques, que ce soient des condenseries ou des chocolateries.

Deuxième partie : le temps des laiteries

Le 27 novembre 1879, Fidèle Esseiva, un jeune homme de 34 ans, fromager de son métier, signe un contrat d'achat du lait avec la Société de laiterie de Siviriez. Ceci est nouveau pour lui, même si cela fait six ans qu'il est fruitier à Siviriez. Il fabrique chaque année, pour le compte de la société, environ 500 fromages gras et une cinquantaine de fromages maigres, pour un salaire de 410 francs. Mais cette année-là, la société de Siviriez a décidé de changer son organisation. À l'assemblée du 2 septembre 1879, elle a choisi de ne plus engager un fruitier pour l'année, ni de gérer elle-même la fromagerie, mais de vendre son lait à un laitier.

Elle publie alors une annonce dans la *Feuille officielle du canton de Fribourg*, ainsi rédigée : « Vente de lait. La société de la fromagerie de Siviriez offre à vendre son lait, pour un an, à commencer le 1^{er} janvier 1880⁶⁰⁰ » et signée par Isidore Simon, secrétaire de la société.

Plusieurs offres lui parviennent : Sylvère Magnin de Marsens, laitier au Pasquier, pour le prix de 11,8 centimes, François Guillaume de Villariaz, laitier à Saulgy, pour 11,7 centimes et Fidèle Esseiva, pour le prix de 11,9 centimes le kilo. Les sociétaires avaient décidé de ne pas vendre à moins de 12 centimes le kilo, mais aucune offre ne les satisfait sur ce point. Ils s'assurent alors qu'ils puissent avoir le sérac pour la traite chaque jour et que la *cuètre*, c'est-à-dire le petit-lait, leur soit livrée tous les jours⁶⁰¹. Fidèle Esseiva fait la proposition de prix la plus haute. Il obtient le marché. C'est lui qui achète les 230'000 kilos de lait pour l'année 1880 et qui fabrique à son compte.

Il reste donc à la fromagerie, où il habitait déjà avec sa femme Laurette, qui est l'une des huit enfants de Nicolas Conus, un paysan aisé et sociétaire de la fromagerie. Avec cette nouvelle organisation, la société lui loue la fromagerie pour 150 francs par année, prix dans lequel est compris les ustensiles nécessaires à la fabrication du fromage, ainsi décrits dans l'inventaire : « 3 chaudières et une petite, 1 chaudron et une petite pile, 1 hache, 2 mirtres, 1 grand baquet et 2 petits, 3 paires de planches à fromage, 2 seilles en métal, un passoir et un petit cuveau, 2 mauvaises poches à écrémer en bois, une en cuivre, une en fer blanc, 20 bons baquets et 5 en mauvais états, 2 balances avec accessoires, 8 mauvais cercles à fromages petits et grands et 3 pour le sérac⁶⁰² ». Il doit par contre acheter la literie, qui auparavant était fournie par la société au fruitier, soit cinq draps de lit, deux duvets et un traversin, trois fourres de traversins et deux fourres de duvet⁶⁰³. Il achète également à la société six peaux de caillet et six toiles à fromages, pour le prix de sept francs, qui sont désormais à sa charge.

Fidèle Esseiva a troqué ses habits de fruitier contre ceux de laitier. Il gère sa laiterie comme il l'entend, n'a pas de compte à rendre sur sa fabrication et prend désormais seuls les risques

⁶⁰⁰ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 2 septembre 1879

⁶⁰¹ *Idem.*

⁶⁰² *Idem*, Inventaire de 1880.

⁶⁰³ *Idem.*

liés au marché, tout comme les bénéficiaires si ses fromages se vendent à des prix élevés. Les 55 agriculteurs de la Société de laiterie reçoivent désormais tous les trois mois la « paie du lait » et non plus, une fois par année, le produit de la vente des fromages.

À l'automne 1880, les membres de la Société de laiterie de Siviriez se réunissent pour mettre en vente leur lait. Ils insèrent à nouveau une annonce dans la *Feuille officielle*⁶⁰⁴. Trois offres leur parviennent. Ils choisissent celles de François Guillaume de Villariaz, laitier à Saulgy, qui obtient le lait pour le prix de 12 centimes le kilo⁶⁰⁵. Il ne reste que deux ans à Siviriez. Il est remplacé par Henri Aubry, laitier à Gruyères, pour trois ans, puis par Fidèles Esseiva qui revient pour une année. Et les laitiers – Martin et Jean Aubry de la Magne, Lucien Curat du Crêt, François Magne de la Magne, Émile Maillard, Joseph Carrel, Pierre Künzi, les frères Jaggi et Sulpice Chassot – se succèdent ainsi jusqu'en 1914. La valse des laitiers a commencé.

⁶⁰⁴ *Feuille officielle du canton de Fribourg*, 12 août 1880.

⁶⁰⁵ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 9 septembre 1880.

5. Le changement d'organisation des sociétés de fromagerie

5.1 Un changement d'échelle

Cette deuxième partie commence quand les sociétés de fromagerie changent leur manière de fonctionner : elles passent d'une organisation en commun, c'est-à-dire d'une fruiterie où la fromagerie est gérée par les sociétaires eux-mêmes, à une organisation en laiterie où les sociétaires vendent leur lait à un laitier qui fabrique et vend le fromage. Le prisme choisi est toujours la coopérative d'agriculteurs, c'est-à-dire la société de fromagerie, appelée dès lors la société de laiterie.

Ce changement intervient à un moment différent pour chaque société, sur décision de l'assemblée des sociétaires. Il n'y a donc pas de limites temporelles fixes. Cependant, on peut évaluer ce changement autour des années 1880, même si la première mention d'une organisation de ce nouveau type apparaît déjà en 1849 : Victor Tinguely, de La Roche, s'installe en 1849 à Domdidier où il achète le lait et fabrique le fromage à son propre compte⁶⁰⁶. Il est considéré comme le premier laitier du canton. En 1893, soit 45 ans après que Victor Tinguely s'est installé en laiterie, le *Compte rendu du Conseil d'État* fait cette constatation : « Ajoutons que les fromageries ont presque entièrement disparu pour faire place aux laiteries, sans qu'il se manifeste pour le moment aucune tendance de retour vers le premier mode d'exploitation⁶⁰⁷ ». En 1910, sur les 160 sociétés dont on connaît les conditions de vente du lait, une seule fromagerie est organisée en fruiterie, celle de Grangettes⁶⁰⁸. La transition s'est donc bien effectuée dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, même si, au XX^e siècle, quelques laiteries opteront encore pour une organisation en commun⁶⁰⁹.

On assiste alors à un changement d'échelle. Avec les fruiteries, l'échelle est le village. La société de fruiterie réunit quelques agriculteurs, à l'intérieur d'un périmètre restreint. Les producteurs de lait se regroupent et fondent une société sans l'intervention de l'État. Parfois, ils sont liés à la commune si le bâtiment de la fromagerie lui appartient.

Lorsqu'on passe à une organisation en laiterie, c'est-à-dire à la vente du lait à un laitier qui gère la fabrication et le commerce du fromage, la coopérative des producteurs de lait devient une société de laiterie. Ses prérogatives et son fonctionnement changent.

⁶⁰⁶ DE VEVEY Emmanuel, *Notice commémorative du 50^{ème} anniversaire de la fondation de la Société fribourgeoise d'agriculture 1848-1898*, Fribourg 1898, p. 33. Victor Tinguely avait été le seul à être distingué par la Société fribourgeoise d'agriculture lors des visites des fruiteries de la Broye en 1848. (*Publications de la Société d'agriculture pour le canton de Fribourg 1849*, Fribourg 1853, p. 20.)

⁶⁰⁷ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1893, p. 39.

⁶⁰⁸ « Vente de lait », in *Chronique d'agriculture et d'industrie laitière*, Fribourg 1909.

⁶⁰⁹ C'est le cas de la Société des producteurs de la ville de Bulle qui reprend une exploitation en commun en 1918 et ne quitte plus cette façon de faire tout au long du XX^e siècle. Les sociétés de laiterie de Morat et de Châtel-Saint-Denis font de même. Cette organisation en commun ne va alors plus concerner que des sociétés de laiterie de petites bourgades, qui ont comme premier débouché le lait de consommation. (PHILIPONA Anne, *100^e anniversaire de la Société des producteurs de lait de Bulle*, Bulle 2005, p. 13).

Dans cette deuxième partie, l'échelle villageoise est toujours importante, mais on glisse vers une dimension plus large. Ce glissement se voit sur plusieurs niveaux. Il y a d'abord une échelle cantonale, liée à des décisions prises par les autorités fribourgeoises, la plus importante concernant l'établissement d'une station laitière. Cette dernière va servir les intérêts de l'économie laitière, en se centrant sur la formation, la diffusion d'informations et les contrôles, tout en étant un moteur de la modernisation des structures.

L'installation d'industries utilisant le lait comme matière première sur le territoire fribourgeois ou à proximité de celui-là va conduire à une dimension régionale. Les usines ont un bassin de captage du lait plus grand que la société villageoise, puisqu'elles achètent le lait de nombreuses sociétés de laiterie, sans tenir compte des frontières cantonales.

Cette échelle régionale se développe aussi avec la mise en place de fédérations laitières. Pour la période étudiée (1850-1914), une seule d'entre elles comprend des sociétés de laiterie fribourgeoise : la Fédération vaudoise-fribourgeoise, qui rassemble les sociétés qui vendent leur lait à la condenserie de Payerne. Elle se met en place sous l'impulsion de l'Union suisse des paysans et de son directeur, Ernst Laur, en 1906. Elle participe, avec les autres fédérations, à la création de l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL), en 1907⁶¹⁰. L'UCPL pose ainsi les jalons d'une organisation à l'échelle nationale, qui se fera de manière très forte et structurée durant la Première Guerre mondiale, avec la mise en place des mesures de ravitaillement, et qui déterminera le fonctionnement de l'économie laitière jusqu'en 1999.

Malgré cette évolution vers une économie de plus en plus organisée et à une échelle plus large, la base de l'activité laitière reste la coopérative villageoise des producteurs de lait. C'est pourquoi nous nous attachons, dans cette deuxième partie, à décortiquer le fonctionnement de la coopérative villageoise, pour voir dans quelle mesure elle garde son indépendance et si elle est soumise à d'autres aléas dus à cette évolution. Les rapports que les producteurs de lait entretiennent avec les acheteurs de lait, qu'il s'agisse de laitiers ou d'usines, permettent aussi de mesurer le dynamisme paysan, que nous analysons à l'échelle cantonale, régionale et nationale.

⁶¹⁰ Ces fédérations sont : *Verband nordwestschweizerischer Milch- und Käsereigenossenschaften*, *Verband bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften*, *Milchproduzentenverband St. Gallen-Appenzell*, *Verband nordostschweizerischer Käserei- und Milchgenossenschaften*, *Verband Zentralschweizerischer Milchverwertungsgenossenschaften*, *Verband aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften*, Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, Fédération laitière de la Région du Léman. Les régions qui ne sont pas organisées en fédération le seront dans le contexte des mesures de ravitaillement de la Première Guerre mondiale, lorsque l'UCPL reçoit le mandat de la Confédération d'organiser le ravitaillement. À Fribourg, les sociétés de laiterie alémaniques, des districts du Lac et de la Singine, rejoignent la Fédération bernoise, tandis que se crée à Bulle, en 1915, la Fédération « zone de la montagne » qui regroupe les sociétés de laiterie fribourgeoises qui fabriquent du gruyère ou qui ne sont pas encore fédérées. (MOSER Peter, BRODBECK Beat, *op.cit.*, p. 15-16, PHILIPONA Anne, *Histoire du lait... op.cit.*, p. 78.)

5.2 Le contexte économique des années 1880

En évoquant l'économie laitière dans les années 1880 dans le canton de Fribourg, les contemporains parlent de « marasme ». C'est un terme déjà utilisé dans la première partie du XIX^e siècle et qui traduit un certain désarroi. En 1887, lors des discussions autour de l'établissement d'une station laitière à Fribourg, le député Alfred Reichlen énumère au Grand Conseil les bienfaits d'une telle institution alors « qu'on se plaint du marasme de l'industrie laitière⁶¹¹ ».

D'une manière générale, des crises économiques – dont l'une des causes est la chute du prix des céréales, suite au développement du chemin de fer et des bateaux à vapeur –, frappent à nouveau l'Europe dans le dernier quart du XIX^e siècle. Celle de 1873 à 1878 a pour conséquence le retour aux mesures protectionnistes, d'abord en France, puis en Italie, en Autriche et en Allemagne. C'est à nouveau le cas de 1883 à 1886.

Les accords avec l'Italie en 1892 relancent le commerce avec ce pays, ce qui permet de maintenir une exportation du gruyère, alors que la guerre douanière avec la France provoque une très forte diminution des exportations de gruyère. Par la suite, la reprise des relations commerciales avec le voisin français se fait sans avantage pour le gruyère. Au contraire, les accords douaniers négociés avec la France en 1897 favorisent l'emmental au détriment du gruyère. « Sous ce rapport, nous avons été complètement sacrifiés⁶¹² », s'exclame le Conseil d'État fribourgeois qui tente d'intervenir, sans succès, pour changer cet accord. Les tarifs douaniers allemands et autrichiens avantagent également l'emmental.

L'agriculture suisse est durement touchée par le développement du chemin de fer : pommes de terre, légumes, fruits, vin, bétails et porcs étrangers arrivent sur le marché suisse à des prix beaucoup plus bas⁶¹³. Les céréales en particulier ne peuvent plus concurrencer les produits importés. Entre 1870 et 1914, l'agriculture suisse se trouve confrontée à une série de crises, entrecoupées de périodes un peu plus favorables.

Une des conséquences directes de l'arrivée du train est un fort développement de la production laitière. Cette production est absorbée par l'augmentation des exportations et de la consommation de lait frais dans les villes, et par la production de beurre. Le développement des exportations concerne surtout l'emmental qui connaît un boum extraordinaire. C'est la capacité des Bernois à organiser leur commerce – et l'incapacité des Fribourgeois à faire de même – qui favorise ce développement. Le gruyère est ainsi largement évincé par l'emmental sur les marchés internationaux. Les marchands bernois se sont organisés en maison exportatrice et ont investi les capitales d'Europe pour trouver de nouveaux débouchés pour

⁶¹¹ *La Liberté*, 7 mai 1887.

⁶¹² *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1897, p.18.

⁶¹³ RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 312.

leurs fromages⁶¹⁴. Ils prennent de l'avance sur les Fribourgeois qui peinent à développer les réseaux commerciaux et restent fidèles à un modèle traditionnel de marchands privés⁶¹⁵.

Les exportateurs bernois, eux, construisent de grands dépôts avec caves et locaux de salage où ils s'occupent des fromages. Le soin qu'ils leur apportent leur donne une qualité supérieure. Certains fromagers fondent à leur tour des maisons d'exportation qui s'agrandissent. D'autres investissent directement dans les laiteries, achetant eux-mêmes le lait et engageant des fromagers qui travaillent pour eux. Le marché est donc plus dynamique et la production d'emmental s'étend ainsi sur tout le plateau suisse. En 1880, la part du gruyère dans les exportations totales de fromage ne représente plus que 8 %⁶¹⁶. L'emmental profite de la hausse des exportations et ses prix augmentent. En 1896 est créé le *Verband Schweizerischer Käsehändler*, qui devient en 1910 le *Verband Schweizerischer Käseexporteure* (VSKE), le Syndicat des exportateurs suisses de fromage⁶¹⁷.

Les Alémaniques profitent de la renommée du gruyère au plan international : ils vendent leur emmental en France sous le nom de gruyère. Lorsque l'Union suisse des paysans fonde à Zollikofen, en 1911, une maison d'exportation pour concurrencer le Syndicat des exportateurs suisses de fromage, elle l'appelle « Société suisse pour l'exportation du fromage de Gruyère (Emmental) ». Elle devrait aussi concerner les Fribourgeois et le gruyère mais, dans les faits, se concentre sur l'emmental.

Ce dynamisme des Bernois a une conséquence dans le canton de Fribourg : de plus en plus de laitiers bernois ou lucernois sont engagés pour fabriquer de l'emmental dans les fromageries fribourgeoises. L'arrivée des condenseries, dès le milieu des années 1870, sur le sol fribourgeois ou sur le pourtour du canton, est vue avec un certain soulagement parce qu'elle apporte un nouveau débouché pour le lait.

Une qualité du fromage en baisse

Le marasme constaté par les acteurs économiques et politiques fribourgeois est dû aussi à un autre facteur : la baisse de la qualité du fromage. « On prend trop de crème !⁶¹⁸ » s'était exclamé un député resté anonyme lors de la session du parlement qui traitait de la station laitière. En effet, de nombreux fromagers de plaine écrèment le lait avant de fabriquer du fromage et font du beurre pour lequel ils trouvent facilement preneurs. Ils fabriquent ainsi du fromage mi-gras qui n'a guère de valeur marchande et qui ne s'exporte pas.

Cette fabrication représente une part toujours plus importante de la production totale de gruyère. En 1850, le fromage gras représentait 59%, pour 20% de mi-gras et 21% de maigre, ces derniers étant fabriqués en hiver dans les fromageries de plaine. Entre 1875 et 1887,

⁶¹⁴ *Idem*, p. 25.

⁶¹⁵ SAUERLÄNDER Dominik, DUBLER Anne-Marie, « Fromages », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 5 février 2018, traduit de l'allemand. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/013951/2018-02-05/>, consulté le 15 juillet 2018.

⁶¹⁶ *Idem*.

⁶¹⁷ ROTH Alfred G., *Streiflichter zu 75 Jahren VSKE*, Burgdorf 1972, p. 18.

⁶¹⁸ *Idem*.

années pour lesquels nous possédons des statistiques⁶¹⁹, on observe deux baisses sensibles de la fabrication du fromage gras, en 1878 et 1879 et dès 1885. La fabrication de fromage gras, qui était encore de 44% en 1875, chute alors à moins de 30% de la fabrication totale fribourgeoise. Cette baisse suit la conjoncture économique : elle correspond à une baisse du prix du fromage, qui passe de 77 francs le quintal en 1877 à 59 francs en 1878 et de 73 francs en 1884 à 52 francs en 1885⁶²⁰.

On manque de statistiques concernant la fabrication du fromage gras, mi-gras ou maigre pour la période qui suit. Cependant, les rapports de la station laitière nous donnent des indications. Dans la Broye, en 1900, il n'y a plus que trois fromageries en activité et elles fabriquent du fromage maigre (Forel, Cheyre et Font)⁶²¹. En 1901, en Veveyse, sur les cinq laiteries qui fabriquent encore, celle du Crêt fabrique du fromage mi-gras et celle de La Rougève du maigre⁶²². Dans la Glâne, en 1905, sur 30 fromageries⁶²³ neuf fabriquent du fromage mi-gras (Sommentier, Lieffrens, Vuisternens-devant-Romont, Estévenens, Grangettes, Chavannes-les-Forts, La Pierraz, Mossel et La Joux) et une du fromage maigre (Villariaz). Lors de la visite suivante, en 1911, sur les 26 fromageries, onze fabriquent du fromage mi-gras, une du quart-gras, et deux du beurre et du fromage maigre⁶²⁴.

Ces fromages maigres et mi-gras fabriqués dans les fromageries villageoises sont destinés au marché indigène. Ils trouvent de nouveaux débouchés dans les villes et chez les particuliers, mais sont, d'une manière générale, vus comme un problème pour le commerce. Emmanuel de Vevey les considère comme « une marchandise bâtarde qui, dans les mains d'un négociant peu scrupuleux, nuira certainement au bon renom de nos produits suisses⁶²⁵ ». Déjà en 1880, lors du concours de fromages gras organisé par la Société fribourgeoise des fromagers, le rapporteur s'exclamait : « Un vice des plus enracinés, chez les laitiers surtout, est celui d'écrémer. Les parties de fromages tout à fait grasses si désirées par les marchands sont rares.

⁶¹⁹ Annexe 15, Fabrication de fromage gras, mi-gras et maigre dans les fromageries fribourgeoises, 1875-1887. Ces données ont été trouvées dans les *Comptes rendus du Conseil d'État du canton de Fribourg* (1875-1887).

⁶²⁰ RUFFIEUX, BODMER, *op.cit.*, p. 352.

⁶²¹ « Rapport du Jury, Concours de fromages en caves en 1900 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1900*, Fribourg 1901, p. 87. Ces trois fromageries ne peuvent pas participer au concours de fromages en caves qui ne s'occupent que de fromages gras.

⁶²² « Inspections de laiteries et de salages dans les districts de la Veveyse et de la Gruyère en 1901 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1901*, Fribourg 1902, p. 173-174.

⁶²³ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne en 1905 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 175-195.

⁶²⁴ « Inspection des laiteries du district de la Glâne pour l'amélioration des immeubles et de l'outillage en 1911 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1911*, Fribourg 1912, p. 25-31.

⁶²⁵ *Travaux de concours pour la rédaction d'un manuel de la fabrication du fromage de Gruyère*, Fribourg 1890, p. 65.

Un grand progrès se réaliserait si, pendant la bonne saison, au moins, l'on fabriquait tout gras. Le fromage de Gruyère pourrait à cette condition, rivaliser aisément avec l'Emmental⁶²⁶ ». Cette pratique est encore amplifiée par l'organisation en laiterie. Les laitiers ont besoin d'argent liquide afin de pouvoir payer le lait aux agriculteurs tous les trois ou quatre mois, ainsi que le stipulent les contrats qu'ils ont signés avec la société de laiterie. Ils ont dès lors tendance à prélever plus de crème pour fabriquer du beurre, qui se vend plus facilement depuis l'arrivée du train et avec l'essor des villes. Ils touchent l'argent de la vente du beurre ou de la crème de manière plus régulière, au lieu d'attendre la vente annuelle des pièces de fromage. Ces fromagers fabriquent par conséquent du fromage mi-gras ou maigre qui n'a pas une réelle valeur marchande.

Le gruyère de rayon ou gruyère bouilli

Le gruyère gras encore fabriqué s'adapte au marché : celui du Piémont. Ce fromage est appelé gruyère de rayon ou « gruyère bouilli » ou « revieux ». Il porte aussi le nom de *Fribourg*⁶²⁷ sur la place de Turin, où il est vendu principalement. Il est destiné à être râpé.

C'est un fromage qui doit être de très bonne qualité, sa pâte ferme et sa croûte parfaite, car il subit une opération de bouillissage : il est d'abord entreposé dans un grenier sec et chaud, à une température de 16° à 18°C. Placé debout et tourné d'un quart de circonférence chaque jour, il y reste deux à trois mois. Il devient sec et dur. Après avoir raclé sa croûte, le fromager le place dans un grenier où la température atteint 20° à 22°C pendant 15 jours, puis 27° à 28°C pendant deux à trois mois. Le fromage durcit et sue la graisse. Puis on baisse la température. Les fromages se couvrent de moisissure, d'une couleur verte, qui ressemble à de la poussière de vert-de-gris⁶²⁸. Ils peuvent se conserver ainsi jusqu'à trois ans. Parfois ils subissent un deuxième bouillissage, ce qui augmente encore leur conservation.

Ce gruyère de rayon est fabriqué en grande quantité dès la fin de la décennie 1880. « Il n'y a que les fromages à râper qui obtiennent des prix quelque peu avantageux⁶²⁹ » peut-on lire dans le Rapport de la Station laitière en 1888. Les inspections annuelles par district montrent aussi l'importance de cette fabrication : en 1894, en Veveyse, les 10 laiteries qui fabriquent du fromage font du gruyère de rayon ; en 1897, en Sarine, 25 laiteries en fabriquent, alors que deux seulement produisent du gruyère de consommation ; en 1903, toujours en Sarine, le rapporteur remarque que « la plupart des fromages de Gruyère que nous avons visités étaient des fromages de rayon⁶³⁰ ». En 1905, la remarque est semblable en Glâne : « La fabrication a

⁶²⁶ *Le Chroniqueur*, 20 janvier 1880, p. 3.

⁶²⁷ DE VEVEY Emmanuel, *L'industrie laitière et le commerce des fromages en Piémont et en Lombardie*, Fribourg 1897, p. 8.

⁶²⁸ DE VEVEY Emmanuel, *Manuel de la fabrication du fromage de Gruyère*, Fribourg 1903, p.93.

⁶²⁹ « Commerce et statistique », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1888*, Fribourg 1889, p. 54.

⁶³⁰ « Concours de fromages en caves dans le district de la Sarine », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1903*, Fribourg 1904, p. 121.

pour but principal le Gruyère de rayon ou fromage à bouillir⁶³¹ ». Le même phénomène est constaté lors des visites dans les chalets d'alpage. En 1904, elles ont lieu en Veveyse et tous les alpages visités fabriquent du fromage de rayon. En 1910, la visite est organisée en vue de l'Exposition agricole de Lausanne et avec le concours de la Société laitière de la Suisse romande. Elle porte sur les alpages gruériens et veveysans. Des 54 fabricants, 33 font du gruyère de rayon, 21 du gruyère de consommation⁶³².

La fabrication du fromage de rayon diminue dès 1910. L'année précédente, les prix avaient baissé de manière importante. Les fromages se sont mal vendus et les marchands ont encore dans leurs caves beaucoup de meules⁶³³. Les fromageries de plaine cessent petit à petit cette fabrication, qui perdure toutefois sur les alpages. En 1911, dans la Glâne, 21 laiteries fabriquent, mais seule celle de Villarsiviriaux fait du fromage de rayon. Le même cas se présente en Sarine l'année suivante où seule la laiterie de Cottens fabrique encore du gruyère de rayon. Après la Première Guerre mondiale, le marché de fromage de rayon diminue encore et cette spécialité disparaît peu à peu de la fabrication fribourgeoise.

De l'emmental à Fribourg

La fabrication d'emmental prend de plus en plus d'importance dans le canton de Fribourg. Au début des années 1860, la proximité de Berne et la mévente du gruyère amènent des marchands et des fromagers fribourgeois à se tourner vers la fabrication de l'emmental, mais avec un succès mitigé. À la fromagerie de Prez-vers-Noréaz, le marchand bullois Spühler-Dénéreaz fait des essais de fabrication de fromages plus gros, destinés à l'Allemagne, la Russie et l'Amérique du Nord, qui ne demandent alors que des emmentals, mais sans succès⁶³⁴.

La fabrication d'emmental va se développer grâce à l'arrivée dans le canton de fromagers bernois et lucernois, qui s'installent d'abord dans les districts germanophones. En 1889, les fromagers de Bundtels, Seedorf, Tavel, Fräschels, Lustorf, Morat et Villarepos fabriquent de l'emmental⁶³⁵. Dix ans plus tard, toutes les laiteries du Lac et de la Singine (à l'exception de Saint-Sylvestre qui continue à fabriquer du gruyère) se spécialisent dans la fabrication d'emmental.

Les emmentals fabriqués dans le canton de Fribourg sont achetés par des marchands bernois, qui, pour certains, achètent également le lait de laiteries fribourgeoises dans lesquelles ils font

⁶³¹ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 179.

⁶³² « Inspection cantonale des immeubles et outillages de laiterie », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1910*, Fribourg 1911, p. 35.

⁶³³ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1909, p. 117.

⁶³⁴ Lettre de Spühler-Dénéreaz à la Société fribourgeoise d'agriculture, 9 juillet 1860, publié in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 195-198.

⁶³⁵ « Inspections de fromageries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1889*, Fribourg 1890. Cette visite se faisant sur une base volontaire, on ne connaît pas la fabrication des laiteries qui ne se sont pas inscrites.

travailler des fromagers pour leur compte⁶³⁶. En 1899, lors des visites des fromageries en Singine, l'auteur du rapport s'étonne de l'origine des fromagers : « Un fait qui nous a frappés dans ces inspections, c'est l'origine étrangère du plus grand nombre des fabricants ; la plupart sont bernois ou lucernois ; un ou deux sont fribourgeois ; les populations de la Singine, si intelligentes pourtant, doivent comprendre qu'il y aurait pour elles dans les laiteries une grande somme de travail à dépenser ; c'est un travail qui pourrait facilement être fait par des Fribourgeois ; c'est là une belle carrière que devraient entreprendre nos jeunes gens d'origine singinoise, car il est toujours pénible d'être tributaire de l'étranger dans n'importe quel domaine ; il va bien sans dire que nous n'avons rien de fâcheux à signaler à l'adresse de nos confédérés de Berne et de Lucerne travaillant dans nos laiteries, mais il est légitime à nous de désirer les voir remplacer par les compatriotes originaires du district même de la Singine⁶³⁷ ». L'État va d'ailleurs favoriser l'apprentissage de la fabrication de l'emmental en donnant des bourses à de jeunes lacois et singinois désireux d'aller se former à la Station laitière de la Rütli dans le canton de Berne⁶³⁸. Le constat est toujours le même en 1908, puisque le rapporteur de la visite des fromageries dans le district de la Singine explique : « La fromagerie singinoise s'intéresse presque exclusivement à l'Emmenthal. Si nous faisons abstraction des deux petites beurreries de Plasselb et d'Eichholz, une seule fromagerie fabrique du Gruyère : Celle d'Im Bühl-Planfayon. Dans toutes les autres, nous rencontrons le gros Emmenthal, en pièces de 80 à 100, même 120 kilos, que manient les bras robustes de fromagers bernois ou lucernois. Il est plus que rare de trouver un Fribourgeois fabriquant l'Emmenthal. Si, à côté de la Singine, nous mettons le Lac, entièrement « emmenthalois » et la Sarine qui l'est aux deux tiers, nous devons conclure qu'il y a dans cette invasion emmenthaloise une indication dont il faut tenir compte pour l'éducation de nos jeunes fromagers⁶³⁹ ». Le district du Lac ne fabrique effectivement plus que de l'emmental. En 1900, il s'y trouve 21 laiteries en activité, qui fabriquent toutes ce fromage⁶⁴⁰.

La fabrication d'emmental dans le canton de Fribourg ne se limite pas aux districts germanophones. En 1897, en Sarine, sept laiteries, sur les 37 en activité, fabriquent de l'emmental ; elles sont tenues par des « laitiers allemands⁶⁴¹ », comme les appelle le rapporteur de la Station laitière. Ils ont pour nom Schweizer (domaine de Rosière à Grolley), Aeschbacher (Marly-le-Grand), Portmann (Matran) et Burcki (Granges-Paccot). Six ans plus tard, sur les 21 fromageries encore en activité, sept fabriquent de l'emmental : Matran, Seedorf, La Corbaz, La Sonnaz, Arconciel, Ependes et Granges-Paccots. En 1906, le nombre de

⁶³⁶ « Inspections de fromages en caves dans le district de la Singine », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1899*, Fribourg 1900, p. 36.

⁶³⁷ *Idem*, p. 38.

⁶³⁸ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1907, p.27.

⁶³⁹ « Rapport d'inspection de laiteries dans le district de la Singine en 1908 », in *Chronique d'agriculture et d'industrie laitière*, 1909, p. 200.

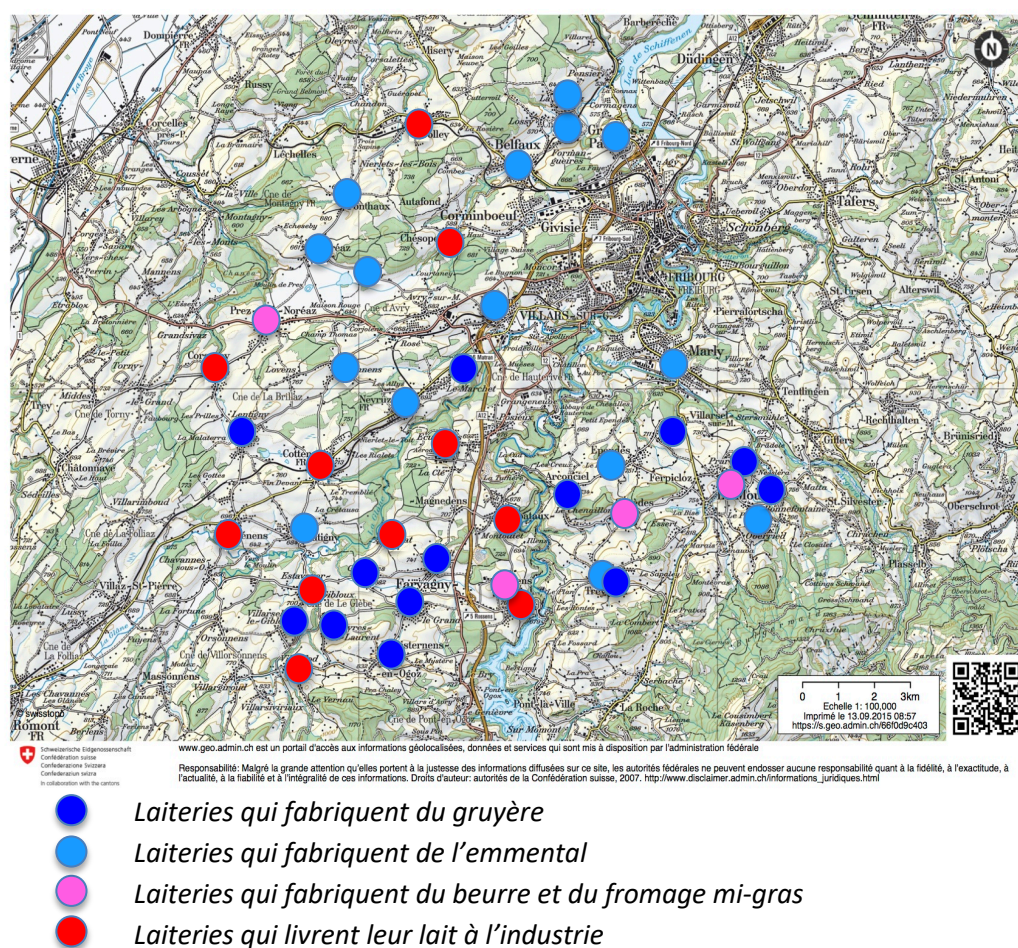
⁶⁴⁰ « Concours de fromages en caves dans le canton de Fribourg en 1900 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1900*, Fribourg 1901, p. 81.

⁶⁴¹ « Inspections de laiteries », *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1897*, Fribourg 1898, p. 40.

laiteries fabriquant de l'emmental a doublé et représente la moitié des fromageries en activité (14 sur 28) : s'y sont ajoutées celles de Marly, Treyvaux, Zénaüva, Belfaux, Noréaz, Ponthaux, Autigny, Onnens et Neyruz, alors qu'Arconciel s'est reconverti dans le fromage de rayon. Elles sont encore 11 en 1912 (sur 20 qui fabriquent) : Treyvaux, Avry-sur-Matran, Belfaux, Ependes, Prez-vers-Noréaz, Arconciel, Lovens, Vuisternens-en-Ogoz, Granges-Paccot, Zénaüva et Chénens.

La fabrication d'emmental dans les laiteries des districts francophones du canton de Fribourg diminue pendant la Première Guerre mondiale, puis disparaît pendant les années qui suivent. Elle restera par contre encore longtemps la fabrication principale des fromageries des deux districts germanophones, et ne cessera complètement qu'en 1999, lors de la libéralisation du marché du fromage qui verra le prix de l'emmental chuter, alors que celui du gruyère se maintiendra grâce au contrôle de l'Interprofession du Gruyère AOP.

Carte : Les fromageries et les laiteries du district de la Sarine, 1906



Sources : « Inspections annuelles de laiteries dans le canton de Fribourg en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, p. 71-84.

5.3 Une intervention concrète de l'État : la Station laitière de Péroles

La création de la Station laitière

Dans la deuxième partie du XIX^e siècle, le canton de Fribourg s'implique dans le soutien à l'agriculture et en particulier à l'économie laitière, surtout par des subventions qu'il accorde à la Société fribourgeoise d'agriculture et par des primes pour l'élevage du bétail. Une école d'agriculture avait également été créée en 1850, sous le régime radical (1848-1856), dans l'ancien couvent d'Hauterive, que l'État s'était approprié. Ayant été mise en place par un régime d'opposition, cette école avait dû faire très vite face à de nombreuses difficultés⁶⁴². Elle était combattue par les milieux conservateurs, largement majoritaires dans les campagnes, qui n'y envoyaient pas leurs jeunes hommes. Lorsque les élites conservatrices reviennent au pouvoir, dès 1856, l'école est transformée en école normale dans le but de former des instituteurs des écoles primaires rurales qui seront capables d'enseigner également les branches qui se rattachent à l'agriculture⁶⁴³.

Pour compléter la formation des jeunes campagnards au-delà de l'école primaire, l'État encourage, par la loi scolaire du 17 mai 1884 (art. 11 et 124), la création d'écoles primaires de degré supérieur. Ces écoles prennent le nom d'écoles régionales et se mettent en place sur l'initiative des communes, l'État participant au traitement de l'instituteur⁶⁴⁴. Elles suppléent à l'enseignement secondaire qui n'existe pas dans les campagnes. Malgré les démarches du directeur de l'Instruction publique auprès des communes, ces écoles peinent à s'établir⁶⁴⁵.

⁶⁴² Les travaux ne sont pas terminés au moment de l'ouverture de l'école, les élèves ont une instruction primaire lacunaire, l'école coûte plus cher que prévu, avec des dépenses pour 1851 qui se montent à 46'015.34 francs et que ne couvrent de loin pas les produits du domaine qui devraient permettre à l'école d'être autonome financièrement (*Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg* pour l'année 1851, p. 23). De plus, l'école peine à trouver sa place. Les élèves sont peu nombreux et rares sont ceux qui terminent le cursus. En 1853 par exemple, ils sont vingt à commencer les cours et il n'en reste que sept en novembre. L'école est un internat. Seuls les élèves ayant des ressources paient une pension, ce qui représente environ un tiers des élèves. Pour les autres, la pension est gratuite.

⁶⁴³ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1865, p. 70. Par décret du 16 décembre 1858, l'école d'Hauterive est « transformée en école normale de régents, avec association de travaux agricoles ». Elle garde néanmoins cette double vocation – former des instituteurs et compléter la formation des futurs agriculteurs – pendant une quinzaine d'années. Les élèves de l'École normale continuent de s'occuper de l'exploitation du domaine d'Hauterive jusqu'en 1886, année où il est loué à un fermier.

⁶⁴⁴ Loi du 17 mai 1884 sur l'instruction primaire, Bulletin officiel des lois, décrets, arrêtés et autres actes publics du gouvernement du canton de Fribourg, Fribourg 1884, p. 112.

⁶⁴⁵ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1885, 1886, 1887. Une première école ouvre à Treyvaux en 1885, suivie de quatre autres écoles en 1888 à Attalens, Neirivue, Cormondes et Courtion. D'autres écoles s'établissent dans les années qui suivent : Saint-Aubin, Cottens, Guin, Planfayon, Alterswil, Ueberstorf, Chiètres, Gruyères et Rue (PHILIPONA Anne, *Histoire du lait...*, op.cit., p.33-34).

En 1888, l'État intervient de manière plus concrète et pérenne en fondant la Station laitière de Péroilles. Le commerce du fromage est alors en crise. Les causes sont plurielles : augmentation de la production de fromage dans les pays qui traditionnellement achetaient du gruyère, tarifs douaniers renégociés, mais surtout perte de qualité des fromages fabriqués dans le canton. Pour y remédier, le Grand Conseil fribourgeois approuve la création d'une station laitière comprenant une école de fromagerie⁶⁴⁶. Le contexte immédiat est aussi la fermeture de la Station laitière de Lausanne, suite au décès de son directeur Rudolf Schatzmann en 1886. Fribourg propose de créer une station laitière romande et les députés fribourgeois votent les crédits nécessaires suite aux réponses positives des autres cantons. Finalement, le canton de Vaud refuse de ratifier la convention autour d'une station laitière romande et le canton de Fribourg va de l'avant seul, d'autant plus que la Confédération, par le biais de l'arrêté en faveur de l'agriculture de 1884⁶⁴⁷, rembourse un tiers des crédits octroyés à cette occasion.

La station laitière ouvre ses portes en 1888, dans les locaux de l'ancienne caserne de Péroilles, à Fribourg. Elle est d'abord couplée à la fromagerie-modèle de Treyvaux, ouverte deux ans auparavant, mais cette collaboration ne dure pas et la fromagerie déménage dans les locaux de Péroilles en 1890. La Station laitière n'est pas seulement une école de fromagerie, elle se compose aussi d'un laboratoire et d'une exposition permanente. Elle organise des inspections de fromageries et des cours décentralisés.

Emmanuel de Vevey : un directeur entrepreneur et inventeur

Emmanuel de Vevey est né le 25 octobre 1862 à Estavayer-le-Lac⁶⁴⁸. Il suit le collège à Fribourg et à Schwyz, puis il entre à l'université de Genève, à la faculté de médecine d'abord, avant de bifurquer vers celle des sciences naturelles. C'est là que le conseiller d'État Aloys Bossy, en charge de la direction de l'intérieur, vient le chercher, en 1887, pour lui proposer le poste de chimiste de la Station laitière qui est en projet⁶⁴⁹. Emmanuel de Vevey complète alors ses études de chimie à l'École polytechnique de Zurich où il suit les cours pendant six mois. Le Conseil d'État l'envoie également faire un voyage d'études de six semaines dans le Nord de l'Allemagne et au Danemark, à l'automne 1887, pour qu'il étudie comment fonctionne l'industrie laitière dans le nord de l'Europe. À son retour, il rédige un rapport intitulé *L'industrie laitière au Holstein et au Danemark*, qui propose des pistes de développement pour le canton de Fribourg. Ses conseils portent surtout sur la fabrication du beurre, déjà

⁶⁴⁶ Décret du 5 mai 1887, Bulletin officiel des lois, décrets, arrêtés et autres actes publics du gouvernement du canton de Fribourg, Fribourg 1887.

⁶⁴⁷ Arrêté fédéral concernant l'amélioration de l'agriculture par la Confédération, du 27 juin 1884, art. 11.

⁶⁴⁸ A. C., « M. Emmanuel de Vevey, directeur honoraire de l'Institut agricole de Grangeneuve », in *NEF*, 1930, p. 339-345.

⁶⁴⁹ Cette pratique est assez commune : on préparait le terrain des jeunes gens de bonnes familles en leur donnant des postes importants à l'État de Fribourg.

renommée dans ces régions, et sur l'utilisation de diverses machines qui servent à refroidir le lait et à le contrôler⁶⁵⁰.

En 1890, lorsque la Station laitière quitte sa collaboration avec la laiterie-modèle de Treyvaux, Emmanuel de Vevey en devient le directeur, fonction qu'il gardera jusqu'à sa retraite en 1926. Curieux et entreprenant, il va être de tous les fronts pour promouvoir l'industrie laitière. Il édite un journal, *La Chronique d'industrie laitière* qui change son nom en 1894 en *Chronique d'industrie laitière et d'agriculture* lorsqu'elle devient également l'organe d'information de la Société fribourgeoise d'agriculture dont Emmanuel de Vevey est le secrétaire⁶⁵¹. Comme il manque de manuels d'enseignement, il en écrit plusieurs qui sont utilisés dans son école et en Suisse romande⁶⁵². En 1913, il lance *L'Agenda de l'industrie laitière suisse* qui s'adresse à tous les acteurs romands de ce secteur. Pour dynamiser l'économie laitière, il cherche de nouveaux débouchés pour les fromages, encourage la fabrication de fromages appelés de dessert ou de fantaisie – brie, camembert, roquefort – et dépose une marque pour protéger « les vrais gruyères » des contrefaçons jurassiennes et savoyardes.

Se rendant compte qu'il faut également promouvoir la formation des agriculteurs pour améliorer l'économie laitière, il organise, dès 1891, des cours d'hiver pour les jeunes agriculteurs qui remplacent une véritable école d'agriculture, jugée trop onéreuse. En 1896, il crée un entrepôt de fromages à côté de la Station laitière de Péroles. Il est aussi à l'origine, en 1913, de la Société coopérative pour la vente des fromages de Gruyère.

Emmanuel de Vevey est aussi un inventeur. Il dépose plusieurs brevets de méthodes pour congeler le lait⁶⁵³. Il propose, en 1898, le projet d'une usine de lait congelé dans le but de ravitailler les grandes métropoles européennes⁶⁵⁴. Le projet n'aboutira pas, mais révèle l'esprit entreprenant d'Emmanuel de Vevey⁶⁵⁵.

⁶⁵⁰ DE VEVEY Emmanuel, *L'industrie laitière au Holstein et au Danemark*, Fribourg 1888, p. 39-40.

⁶⁵¹ En 1920, le journal devient *Le Paysan fribourgeois*. En 1973, il prend le nom d'*Agri-journal*, puis en 1990 *Agri-hebdo*. Il est alors le journal officiel des chambres d'agriculture des cantons romands. Il est toujours édité.

⁶⁵² DE VEVEY Emmanuel, *Les essais du lait. Manuel pratique à l'usage des fruitiers et fromagers*, Fribourg 1890 ; DE VEVEY Emmanuel (sld), *Manuel d'agriculture à l'usage des écoles régionales et secondaires rurales*, Fribourg 1896 ; DE VEVEY Emmanuel, *Manuel de la fabrication du beurre*, Cernier 1898 ; DE VEVEY Emmanuel, *Manuel de la fabrication du fromage de Gruyère*, Fribourg 1903 ; DE VEVEY Emmanuel, *Manuel d'industrie laitière*, Lausanne 1908.

⁶⁵³ AEF CA 182.1. Bureau fédéral de la propriété intellectuelle, brevets provisoires n° 15557, 15558, 15610, 15408, 15559, 15 septembre 1898. Emmanuel de Vevey dépose les brevets d'invention en Suisse, en France, en Belgique, en Angleterre et en Autriche.

⁶⁵⁴ AEF CA 182.2. *Quelques mots sur la Congélation du lait et son application à l'Industrie du canton*. Cahier manuscrit d'Emmanuel de Vevey, 1899. Il imagine trouver les clients dans les grandes villes et les régions qui manquent de lait : Paris et Londres, les provinces danubiennes jusqu'à Constantinople, les villes du midi : Marseille, Nice, Rome, Naples, Bordeaux, et les grandes villes industrielles d'Angleterre comme Birmingham et Liverpool.

⁶⁵⁵ PHILIPONA Anne, *Histoire du lait...*, op.cit., p. 39-40.

Le directeur de la Station laitière s'engage aussi dans les organisations de défense professionnelle. Il occupe, en autres, le poste de secrétaire de la Société fribourgeoise d'agriculture de 1889 à 1926, où il joue un rôle important en faisant le lien entre les agriculteurs et les autorités cantonales⁶⁵⁶. Il participe également comme jury à de nombreuses expositions nationales et internationales, telles à Frauenfeld en 1903, à Milan en 1906 ou à Berne en 1914.

En 1900, lorsque le domaine de Grangeneuve se retrouve sans fermier, le Conseil d'État décide d'y ouvrir à nouveau une école d'agriculture. La Station laitière, qui se trouve à l'étroit à Pérolles, propose un projet pour en prendre la charge. Mais le Conseil d'État a une autre idée : il demande à l'abbé Biolley, qui était directeur de la ferme-école de Sonnenwyl, de transférer son école à Grangeneuve. Ce projet va durer à peine une année. Cette école était destinée aux enfants placés et aux orphelins et servait surtout à former des domestiques de ferme. Elle ne répond donc pas aux attentes et son directeur démissionne après une année. Le domaine est repris alors par la Station laitière qui complète les cours d'hiver par des cours pratiques pour les jeunes gens qui peuvent se libérer également pendant l'été. Mais l'expérience ne dure qu'une année. Le conseiller d'État Georges Python fait appel à la Congrégation des marianistes, qui avait une école d'agriculture à Saint-Remy en France et qui est interdite d'enseignement. Les marianistes viennent s'installer sur le domaine de Grangeneuve avec leurs propres étudiants, qui sont avant tout des fils de grands propriétaires terriens qui apprennent à diriger leurs domaines. Cette école ne s'adresse donc pas aux jeunes fribourgeois, malgré les subventions du canton. La Station laitière attendra 1923 pour être transférée à Grangeneuve et pour développer son enseignement agricole. Emmanuel de Vevey devient alors le directeur du nouvel Institut agricole de Grangeneuve, dont fait partie la Station laitière. Quant aux marianistes, ils resteront jusqu'en 1953 à Grangeneuve, les deux écoles d'agriculture vivant côte à côte sans trop se mélanger⁶⁵⁷.

Le parcours d'Emmanuel de Vevey est fascinant. L'homme va incarner la Station laitière pendant presque 40 ans. Il joua un rôle incontournable pendant les années qui sont décisives pour la mise en place d'un certain nombre d'institutions en lien avec l'industrie laitière, et pour la plupart toujours existantes. Il a fait preuve d'un esprit d'ouverture, en se rendant plusieurs fois à l'étranger pour voir ce qui se pratiquait ailleurs et en étant impliqué dans les organisations professionnelles au niveau fribourgeois et suisse, tout en allant, durant toute sa carrière, à la rencontre de ceux qui travaillent sur le terrain, les fromagers et les agriculteurs⁶⁵⁸.

⁶⁵⁶ CHARRIERE Michel, *Du progrès à la politique agricole, 150 ans de l'Union des paysans fribourgeois, 1848-1998*, Fribourg 1998, p. 66.

⁶⁵⁷ FRACHEBOUD Christine, *La formation agricole dans le canton de Fribourg : La station laitière et l'Institut agricole sous la direction d'Emmanuel de Vevey. La constitution des bases d'une institution cantonale d'enseignement agricole*. Mémoire de licence, Université de Fribourg, 1989, p.69-71.

⁶⁵⁸ PHILIPONA Anne, « Un pionnier de l'industrie laitière en terre fribourgeoise », in *Passé simple*, février 2018 (32), p. 29-31.

5.4 Débat autour de l'inscription au Registre du commerce

L'entrée en vigueur du Code fédéral des obligations en 1883 oblige les cantons à instaurer des registres du commerce où sont enregistrées les raisons commerciales. Celui de Fribourg est ouvert en 1884. La question se pose alors de savoir si les sociétés de fromagerie doivent s'enregistrer. Ernest Stœcklin⁶⁵⁹, un avocat fribourgeois, publie un article sur le sujet dans la *Revue judiciaire* en 1886 et 1887⁶⁶⁰. Le débat s'ancre dans les nombreuses discussions autour des compétences fédérales et cantonales qui entourent la mise en place de nouvelles lois suite à l'approbation par le peuple de la Constitution fédérale en 1874. Le canton de Fribourg, qui en votation populaire a refusé à 79% cette nouvelle Constitution⁶⁶¹, tout comme il l'avait déjà fait pour celle de 1872 rejetée par le peuple suisse, se bat pour préserver au maximum les prérogatives cantonales. Ernest Stœcklin, dans son article, défend l'idée que les sociétés de fromagerie dépendent des lois cantonales et non du droit fédéral et donc qu'elles ne sont pas soumises au Code fédéral des obligations. Il base son argumentation sur l'article 719 de cet instrument, qui énumère les entités échappant à l'inscription dans le Registre du commerce : à savoir les corporations de droit public, les fondations et « autres personnes morales », dont on donne à titre d'exemple les sociétés d'allmends⁶⁶² et autres associations de ce genre. Dans ces sociétés, souvent très anciennes, sont comprises un grand nombre d'associations ayant pour objet la jouissance en commun, la protection ou l'exploitation des biens-fonds, comme les sociétés d'irrigations, d'endiguement, de pacage⁶⁶³, de coupage... Elles revêtent un caractère d'utilité régionale, dépendent du droit coutumier, varient d'un canton à l'autre et sont liées au sol. Les sociétés de fromagerie, argumente Ernest Stœcklin, remplissent ces conditions puisqu'elles sont liées à la terre (si un propriétaire ou un fermier déménage, il sort

⁶⁵⁹ Natif de Fribourg, Ernest Stœcklin (1830-1887) vient d'une famille de magistrat. Il fait une carrière d'avocat. Il est pendant une année, en 1870, rédacteur du journal radical *Le Confédéré de Fribourg* et il collabore également à différents journaux. Il est l'un des fondateurs, en 1884, de la *Revue judiciaire* imprimée à Lausanne d'où est tiré l'article cité. Grand connaisseur du droit fédéral, il traduit, en 1883, le Commentaire du code fédéral des obligations d'Albert Schneider et d'Heinrich Fick : *Das Schweizerische Obligationenrecht, sammt den Bestimmungen des Bundesgesetzes betreffend die persönliche Handlungsfähigkeit mit allgemeinfasslichen Erläuterungen*. (« Ernest Stœcklin », in *Revue judiciaire, Journal des tribunaux suisses et de législation*, Lausanne 1887, p. 1., « Nécrologie, Ernest Stœcklin », in *NEF*, 1888, p. 104-106).

⁶⁶⁰ STÖCKLIN Ernest, « Des sociétés de fromagerie et des caisses d'épargne communales », in *Revue judiciaire, Journal des tribunaux suisses et de législation*, Lausanne 1886, p. 353-356, p. 369-371, Lausanne 1887, p. 2-3, p. 33-36.

⁶⁶¹ KLEY Andreas, « La Constitution de 1874 », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 3 mai 2011, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/009811/2011-05-03/>, consulté le 15 juillet 2020.

⁶⁶² Le terme *allmend* vient de l'allemand. Il désigne des biens gérés en commun. On peut le traduire par *biens communaux*, même si la définition est ainsi limitée. C'est sans doute pour cela que le texte français du Code fédéral des obligations a gardé le terme allemand. Les *allmends* ont généralement un statut juridique distinct.

⁶⁶³ Droit de mener paître les troupeaux sur certains terrains dont la propriété est commune.

de l'association, tandis que la ferme, qui reste, demeure représentée par ses successeurs), elles ont des besoins propres à chaque canton et, surtout, point central de son argumentation, elles sont d'utilité publique.

Il montre la particularité des sociétés de fromagerie qui, selon lui, n'entrent pas dans le moule des sociétés en nom collectif, en commandite et anonymes, telles que présentées dans la loi, comme le ferait une fabrique d'horlogerie, un atelier de construction mécanique ou une filature⁶⁶⁴. Par contre, il les met dans la même catégorie que les sociétés d'irrigation, citant en exemple celles qu'on trouve dans la Broye. Il regrette d'ailleurs que l'on n'ait pas gardé, à Fribourg, le droit coutumier, « dont la variété s'adaptait à nos mœurs diverses⁶⁶⁵ ».

Ernest Stœcklin ne verra pas l'échec du point qu'il défend, puisqu'il meurt en janvier 1887 d'une rupture d'anévrisme à 56 ans, alors que son article, qui est publié par parties, n'a pas encore paru entièrement dans la *Revue juridique*. À la fin de l'année 1887, l'avocat Cyprien Grivet⁶⁶⁶ reprend le flambeau dans un article également publié par la *Revue judiciaire*⁶⁶⁷. Entre temps, les tribunaux vaudois et fribourgeois ont estimé que l'inscription au registre du commerce était obligatoire. Le Tribunal cantonal de Fribourg, dans sa séance du 31 janvier 1887, a rendu un arrêt déclarant que « les membres d'une Société de laiterie, qui vendent leur lait à un tiers sous certaines conditions, réalisent un but économique commun et [que] leur association rentre, dès lors, dans le cadre de l'art. 678 du C.O. lequel exige, dans ce cas, l'inscription au Registre du Commerce en vue d'obtenir la personnalité civile⁶⁶⁸ ».

L'avocat Grivet reprend l'idée que les sociétés de fromagerie sont d'intérêt public. Il se base sur les articles 716 et 717 C.O. définissant les associations qui n'ont pas besoin de s'inscrire au Registre du commerce : celles qui sont à but scientifique, artistique, religieux, de bienfaisance, ou poursuivent tout autre but moral ou intellectuel. Il estime en effet que les sociétés de fromageries ont deux buts, l'un intellectuel et l'autre économique. Il différencie même le but

⁶⁶⁴ STÖCKLIN Ernest, *op.cit.*, p. 35.

⁶⁶⁵ *Idem*, p. 36. La plupart de ces droits ont été abandonnés au XVII^e et au XVIII^e siècle déjà à Fribourg, lorsque les alpages furent achetés par des propriétaires, souvent issus des familles patriciennes, qui investissaient leur argent dans la propriété foncière alpestre. (HEAD-KÖNIG Anne-Lise, « Common land and collective property in pre-Alpine and Alpine Switzerland » in GRÜNE Niels, HÜBNER Jonas, SIEGL Gehrard (Sld), *Ländliche Gemeingüter, Rural Commons, Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes*, Innsbruck 2016).

⁶⁶⁶ Cyprien Grivet (1835-1896) est un avocat fribourgeois, membre de la Société des juristes suisses, un temps rédacteur de *l'Union* à Payerne, un journal d'opposition. Il est l'auteur d'un commentaire de la loi fédérale sur les faillites et poursuites, ainsi que d'un fascicule sur le contrat de bail d'après le Code fédéral des obligations.

⁶⁶⁷ GRIVET Cyprien, « Des sociétés de fromagerie, des caisses d'épargne, etc. », in *Revue judiciaire, Journal des tribunaux suisses et de législation*, 1887, p. 225-229, p. 241-246

⁶⁶⁸ *La Liberté*, 10 mars 1887, *La Liberté*, 25 juillet 1888. Cet arrêté du Tribunal cantonal fribourgeois intervient suite à un conflit entre la Société de laiterie du Saulgy et Joseph Ecoffey où la société de laiterie estimait qu'il n'était pas nécessaire de s'inscrire au Registre du commerce car elle avait été constituée avant le 1^{er} janvier 1883, date d'entrée en vigueur du C.O. Cet arrêt fait référence pour l'obligation faite aux sociétés de fromagerie de s'inscrire au Registre du commerce.

économique matériel d'un but économique national-politique poursuivi par les sociétés de fromagerie : « leur création n'ayant pas pour but de réaliser des bénéfices purement matériels, de lucre et de spéculation, mais aussi et surtout, d'exploiter et de développer l'industrie agricole régionale, de recueillir, par l'union des forces et des intérêts, les fruits de l'économie nationale⁶⁶⁹ ». Il y a donc un intérêt général, « dont l'utilité s'applique à un grand nombre ou à la généralité des ressortissants d'une contrée⁶⁷⁰ ».

En outre, l'auteur se réfère aux raisons qui avaient poussé le législateur à promulguer la loi sur les sociétés de fromagerie en 1867 : l'importance des sociétés de fromagerie et « les avantages qu'elles procurent au pays », ainsi que leur développement qui « intéressent à un haut degré la prospérité publique⁶⁷¹ ». La société de fromagerie ne dépend pas du droit coutumier puisqu'elle n'est pas ancienne, mais cette loi prouve une nécessité antérieure au droit fédéral.

Ce débat révèle plusieurs points intéressants. D'abord, les sociétés de fromagerie sont vues comme des sociétés particulières, relevant du bien public, parce qu'elles profitent à un grand nombre et parce qu'elles concernent l'agriculture. L'économie agricole garde un caractère propre, basé sur l'idée d'une économie vivrière qui nourrit la population du pays. Pourtant, en ce qui concerne les fromageries, elles sont basées avant tout sur l'exportation du fromage. Elles permettent donc de développer du commerce. Lorsque l'auteur parle d'une économie *nationale-politique*, qu'il place au-dessus d'une économie à but matériel, il donne une valeur morale à la société de fromagerie. C'est « la nécessité de l'union des forces locales pour atteindre un but économique régional⁶⁷² » qui en fait un cas particulier.

Ensuite, les sociétés de fromagerie villageoises ne sont pas anciennes. Les défenseurs de la clause cantonale, Ernest Stœcklin et Cyprien Grivet, font référence à d'anciennes formes d'association, les allmends ou autres, trouvant leur origine souvent déjà au Moyen-Âge. Cette référence ne fonctionne pas pour les sociétés de fromagerie, qui, nous l'avons vu, datent du début du XIX^e siècle. Elles ne peuvent donc pas être considérées comme d'anciennes associations où le droit coutumier, même s'il a disparu à Fribourg, pourrait faire foi. Cependant, lors de leur mise en place dans le cadre villageois, surtout dans l'organisation en fruiterie, elles ont repris d'anciennes formes d'organisation qui s'approche des allmends. Par contre, ce débat, qui a lieu en 1887, concerne majoritairement des organisations en laiterie, où le lait est vendu à un laitier qui gère la fromagerie. Même si la coopérative des paysans producteurs de lait reste organisée en société, avec un certain nombre d'attributions, elle tend vers une organisation de type capitaliste. Malgré l'argument selon lequel la société de laiterie n'apporte pas « le lucre et la spéculation », mais sert une économie nationale-politique, elle est néanmoins une société commerciale. Le Conseil fédéral, dans son rapport de gestion pour l'année 1885, dont l'extrait est reproduit dans la *Feuille officielle suisse du commerce* de 1886, met également cet aspect en évidence :

⁶⁶⁹ GRIVET Cyprien, *op.cit.*, p. 229.

⁶⁷⁰ *Idem*, p. 242.

⁶⁷¹ *Idem*, p. 244.

⁶⁷² *La Liberté*, 8 décembre 1887.

« Des relations d'affaires d'une Société de fromagerie avec l'étranger, il ne résulte pas seulement des créances en faveur de la Société, mais aussi des engagements de sa part, à mesure qu'elle peut être dans le cas de s'obliger par contrat à certaines prestations. Il y a lieu aussi de tenir compte que la Société obtient du crédit de ses membres et qu'en retour elle leur en accorde aussi. Dans ces conditions, la fromagerie doit être considérée comme une industrie, pour laquelle une comptabilité commerciale paraît nécessaire, ce qui exige en conséquence l'inscription au Registre du commerce⁶⁷³. »

Les sociétés de fromagerie doivent donc s'inscrire au Registre du commerce. Les statuts modèles destinés aux sociétés de fromagerie fribourgeoises, édictés en 1887, ont justement pour but de faciliter leur inscription⁶⁷⁴. Les sociétés de fromagerie continuent cependant à devoir déposer leurs statuts pour approbation auprès du Conseil d'État, comme l'oblige la loi cantonale du 16 mai 1867, car elles gardent ce caractère d'utilité régionale.

⁶⁷³ *Feuille officielle suisse du commerce*, Berne 1886, p. 309.

⁶⁷⁴ *Statuts et Règlement spécial pour des Associations et des sociétés anonymes de Fromagerie ou de Laiterie suivis d'un Projet de convention passée entre une société de laiterie et un laitier*, Bulle 1887, 35 p.

6. L'organisation en laiterie

6.1 Quand le fruitier devient le laitier

Fruiterie ou laiterie dans les statuts

Passer d'une organisation en fruiterie à une organisation en laiterie nécessite un changement des statuts des sociétés de producteurs de lait. Cette transformation peut donc être suivie au travers des statuts. Elle se fait surtout à partir du milieu des années 1870, de manière d'abord assez prudente. Les sociétés changent leurs statuts, tout en se gardant le droit de revenir à l'ancienne organisation. À Surpierre, la société vend le lait à un laitier au milieu des années 1870, mais se réserve le droit de changer la laiterie en fromagerie si les deux tiers des sociétaires le demandent⁶⁷⁵. À Autigny, on écrit dans les statuts que « la Société de fromagerie pourra être convertie en Société de laiterie et vice-versa moyennant une décision prise à la majorité des suffrages⁶⁷⁶ ». De plus en plus de sociétés, dès les années 1875 et surtout 1881, proposent des statuts qui portent le nom de « société de laiterie et de fromagerie » ce qui permet les deux types d'exploitation (Mannens 1875, Cottens 1878, Ecublens-Eschens, 1881, Autigny 1881, Esmonts 1881, Châtel-St-Denis 1884, Porsel 1884, Le Pâquier 1886, Estévennens 1886...).

Au niveau statistique, on peut voir cette évolution dans les statuts déposés auprès du Conseil d'État. Dans le livre 33 des Règlements communaux, qui court de 1873 à 1876⁶⁷⁷, trois sociétés s'appellent « de laiterie », 25 « de fromagerie » ou « de fruiterie ». Dans le livre 34 (1878-1886)⁶⁷⁸, sur 75 statuts de société, 36 sont des sociétés de laiterie, 33 de fruiterie ou de fromagerie, deux proposent les deux, et quatre sont rédigés en allemand et ne différencient pas les deux formes d'exploitation. Dans tous les statuts déposés en allemand, la société s'appelle *Käserei-Gesellschaft*. Le livre 35 (1887-1899)⁶⁷⁹ montre la suite de cette évolution : 153 statuts de société sont déposés en français, 75 sont uniquement des sociétés de laiterie, 54 proposent les deux formes et il n'y a plus que 24 sociétés de fromagerie. Une seule utilise encore le terme de fruiterie (Ponthaux, 1888, Statuts de laiterie ou fruiterie). Le livre 36 (1899-1908)⁶⁸⁰ confirme cette tendance : sur 28 sociétés, seules deux ne s'appellent pas société de laiterie (Écharlens, 1902, Société de fromagerie ; Lécheltes 1908, Société de fruiterie ou de laiterie).

À la fin du XIX^e siècle, les sociétés qui exploitent en commun ont fortement diminué pour faire place à des sociétés de laiterie qui vendent leur lait à un laitier. La Station laitière, pour 1898, donne des statistiques : sur 295 sociétés de laiterie et de fromagerie, 90 vendent directement leur lait aux fabriques de lait condensé, 186 sont organisées en laiterie et seules 19 sont

⁶⁷⁵ AEF, CE III 33, Surpierre, Règlement de la société de la laiterie de Surpierre, Praratoud et Sensuis, 1876, p. 648.

⁶⁷⁶ AEF, CE III 34, Autigny, Règlement pour la Société de fromagerie, 1881, p. 532.

⁶⁷⁷ AEF, CE III 33, Registres des règlements communaux, 1873-1876.

⁶⁷⁸ AEF, CE III 34, Registres des règlements communaux, 1878-1886.

⁶⁷⁹ AEF, CE III 35, Registres des règlements communaux, 1887-1899.

⁶⁸⁰ AEF, CE III 36, Registres des règlements communaux, 1899-1908.

encore des fruiteries : Neyruz, Châtonnaye, Treyvaux, le Clos d'Illens (Treyvaux), l'Abbaye (Vuisternens), Vuadens, Vuippens, Maupas et Colombettes (Vuadens), Rueyres-Treyfayes, Bellegarde, Villaz-Saint-Pierre, Grangettes, Mannens, Le Crêt, Fiaugères, Progens, Granges et Grattavache⁶⁸¹.

Pour l'agriculteur, l'avantage des laiteries est que le lait est payé plus régulièrement, généralement tous les trois mois. De plus, les sociétaires n'ont pas à se préoccuper de la vente des fromages et des autres produits. Selon les statuts, le laitier reste aux ordres de la commission de la société de laiterie, en ce qui concerne les intérêts de la société. Il doit tenir les registres pour que l'on sache combien de kilos de lait ont été livrés par chacun des sociétaires, mais aussi le nombre de litres de lait vendus, le nombre de fromages gras et maigres fabriqués, et leur prix. Le laitier paie le lait tous les trimestres au prix fixé dans l'acte de vente. Il doit fournir des garanties financières lors de son engagement⁶⁸². Chaque automne, la société met en vente son lait, pour le 1^{er} janvier. Elle le vend généralement au plus offrant, ce qui fait que les laitiers changent régulièrement de fromagerie.

Le prix de location de la laiterie est aussi négocié. Les statuts livrent quelques indices à ce propos : à Ecublens, le montant annuel exigé du laitier se monte à 500 francs, montant destiné à amortir la dette⁶⁸³. À Léchelles, en 1881, le prix de location de 500 francs sert à payer l'amortissement et l'intérêt de la créance de F. Rappin, capitaine à Corcelles, envers la société. On apprend que la société fournit au laitier, outre le bâtiment de la laiterie, la porcherie et un jardin. Les frais sont répartis ainsi : à charge du laitier les frais de ramonage de la cheminée et des tuyaux qu'il doit faire tous les trois mois, les réparations à la laiterie et à la clôture du jardin, l'entretien du pèse-lait ; à charge de la société le remplacement des vitres des fenêtres cassées par la grêle ou la tempête⁶⁸⁴.

Étonnamment, à Montagny-les-Monts, le laitier doit fournir le local de fromagerie, sans aucune rétribution. Il doit donc y fixer son domicile. La Société lui fournit les meubles et ustensiles. Et, malgré cette clause, le contrat est fixé pour une année⁶⁸⁵. Le laitier est tenu d'avoir tous les jours du beurre frais et de la crème à la disposition des sociétaires. Leur prix est fixé par la Société et le laitier lors de la vente du lait.

Dès les années 1880, on voit apparaître dans les statuts des sociétés de laiterie une nouvelle destination du lait, due à l'ouverture des condenseriers. À Châtel-St-Denis, en 1884, les statuts proposent « la vente du lait pour l'exportation », c'est-à-dire à une usine qui fabrique du lait condensé pour l'exportation⁶⁸⁶. De même à Remaufens en 1885 et au Pâquier en 1886, on propose la vente du lait en gros à une fabrique de lait condensé, ou à Estévenens en 1886, où les statuts mentionnent la vente « pour condensation ».

⁶⁸¹ *Le Confédéré de Fribourg*, 15 août 1900, p. 3.

⁶⁸² AEF, CE III 33, Prez-vers-Noréaz, Règlement de la Société de la laiterie, 1875, p. 607.

⁶⁸³ AEF, CE III 34, Ecublens-Eschens, Règlement statutaire pour servir de règle à la société de fromagerie, 1881, p. 397.

⁶⁸⁴ AEF, CE III 34, Léchelles, Règlement de la Société de la laiterie, 1881, p. 413.

⁶⁸⁵ AEF, CE III 34, Montagny, Statuts et règlement de la société de la laiterie, 1880, p. 303.

⁶⁸⁶ AEF, CE III 34, Châtel-St-Denis, Statuts de la Société de fromagerie, 1884, p. 757.

La décision de changer d'organisation

La décision de passer d'une organisation en commun à un système où l'on vend le lait à un laitier est prise par l'assemblée générale des sociétaires. Souvent, la proposition est relancée plusieurs années de suite avant que le changement ne soit effectif. Les raisons qui amènent à ce changement sont plurielles. La vente à un laitier simplifie le travail des sociétaires, leur permet d'être payés plus régulièrement (généralement tous les trois mois au lieu d'une fois par année à la vente des fromages) et diminue leur risque financier. Par contre, ils perdent une partie de leur pouvoir de décision concernant la vente des fromages, la fabrication (fromage gras, mi-gras...) et les produits secondaires (crème, beurre...).

Exemple à Mézières, près de Romont. L'assemblée vote une première fois en 1867, puis en 1869, pour savoir si la société veut continuer à fonctionner en fromagerie ou s'installer en laiterie. Les sociétaires choisissent de continuer l'organisation en fromagerie. En 1869, la réponse est même très claire : sur 30 votants, 29 choisissent de continuer à fonctionner en commun⁶⁸⁷. Pourtant, l'année suivante, la société de fromagerie trouve une solution intermédiaire pour les mois d'hiver, lorsque la production de lait baisse et que les quantités ne permettent pas la fabrication d'un fromage gras : elle décide de vendre le lait d'hiver à la laiterie de Romont. Plusieurs aménagements sont décidés pour permettre cela : on mise au rabais le transport du lait jusqu'à Romont ; on décide que les sociétaires qui doivent, à tour de rôle, nourrir le fromager et fournir le bois nécessaire pour la fromagerie seront payés en pots de lait pendant la durée de la vente du lait à Romont⁶⁸⁸. Cette solution reste en place six années, puis, en 1877, le directeur de l'usine de lait condensé d'Épagny, Charles Lapp, vient négocier à l'assemblée des sociétaires la vente du lait d'hiver qui est conclue pour le prix de 11,5 centimes le kilo⁶⁸⁹.

En automne 1882, la société décide, par 25 voix contre 15, qu'elle s'organisera dès lors toute l'année en laiterie. C'est un changement important. Le lait est vendu à Jacques Pittet de la Joux. Le prix du lait est de 12 centimes le litre plus 400 francs d'honoraire. Le paiement du lait se fait tous les trimestres. Le laitier doit laisser le sérac pour la traite. Il doit se procurer un fourneau à son compte pour chauffer sa chambre. La société lui fournit les assots (porcherie) pour les cochons et un potager (fourneau) pour les chaudières (grands récipients en métal). Le laitier fournit deux cautions, Félicien Frossard et Auguste Pittet⁶⁹⁰. La société achète la vieille maison d'école attenante à la fromagerie pour y mettre le logement du laitier pour le prix de 1'300 francs⁶⁹¹.

La société décide alors de changer ses statuts et d'accepter dans ses rangs les producteurs de lait qui livrent à la laiterie mais qui ne sont pas sociétaires. Ils doivent payer un montant à

⁶⁸⁷ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1860-1882, 26 août 1869.

⁶⁸⁸ *Idem*, 6 novembre 1870. Le lait est vendu 17 centimes le pot de lait (un litre et demi). Les sociétaires sont payés 50 litres de lait pour le bois et pour nourrir le fromager.

⁶⁸⁹ *Idem*, 29 octobre 1876.

⁶⁹⁰ *Idem*, Registre des protocoles 1882-1895, 24 octobre 1882.

⁶⁹¹ *Idem*, 17 décembre 1882.

hauteur de la valeur cadastrale de leurs immeubles non bâtis et payer leur quote-part du bâtiment dont la valeur cadastrale est de 3800 francs et celle du mobilier de 600 francs⁶⁹².

Un des avantages pour la société de laiterie est qu'elle ne doit plus nourrir et blanchir le laitier, qui loge toujours à la fromagerie. La société doit lui procurer un logement, mais plus les draps de lit et les objets usuels. Pour la fromagerie, elle doit mettre à disposition le matériel plus important, comme les chaudières et les tables, mais plus celui qui n'est utilisé qu'une fois comme les peaux de caillet (issues de l'estomac des veaux, elles servent à fabriquer la présure) ou les toiles à fromage qu'il faut changer régulièrement. La société de laiterie de Mézières vend aux enchères le mobilier et les objets de la fromagerie qu'elle ne doit plus fournir lorsqu'elle s'organise en laiterie. Les 39 objets listés rappellent un inventaire à la Prévert : une couette et un coussin, une paillasse, un lit en fer et un sommier, cinq draps de lit, trois fourres de duvet et quatre fourres de coussin, un essuie-main, cinq toiles à fromage, deux mitres, trois brotsets⁶⁹³, un petit baquet, le demi-litre, le litre, deux couloirs en bois, quatre peaux de caillet, une lampe, un seillon, une hache, une poche en fer, un chaudron, une seille en fer-blanc, une vieille porte, une caisse. Tout cela est vendu pour un montant de 69.20 francs⁶⁹⁴.

À Billens, également proche de Romont et donc de la nouvelle ligne de chemin de fer Fribourg-Lausanne⁶⁹⁵, on discute aussi de la vente à la condenserie. En 1873, une offre est venue de la condenserie de Guin, qui a ouvert ses portes l'année précédente⁶⁹⁶. Les agriculteurs sont convoqués pour dire s'ils sont intéressés ou s'ils veulent continuer à fabriquer du fromage. Leurs statuts ne leur permettent pas de vendre à une condenserie, puisque ce sont les statuts d'une société qui fabrique le fromage en commun. Ils refusent donc cette offre et la société continue de fabriquer en commun, mais elle permet au fruitier Sulpice Jacquier de vendre le lait d'hiver à la condenserie. Pour 1877, la société passe une convention avec la Société de consommation de Vevey pour le lait des mois de janvier à avril, pour 24 centimes le pot de lait (1,5 litre). La société veveysane paie à la société le transport du lait de Billens à la gare de Romont⁶⁹⁷ : un montant de 796.19 francs pour quatre mois. C'est peu, mais quand même intéressant puisque le lait d'hiver ne peut pas être transformé en fromage gras. Cette année-là, le fromage gras se vend à un prix élevé puisqu'il rapporte 9'826.80 francs (pour huit mois). Sa fabrication reste donc la plus rémunératrice.

L'année suivante, la Société de consommation de Vevey propose à la société de fromagerie de Billens d'acheter son lait toute l'année aux mêmes conditions. L'assemblée refuse : le fruitier a été engagé pour faire le fromage et non pour vendre le lait ; on décide de s'en tenir

⁶⁹² *Idem*, 8 décembre 1882.

⁶⁹³ Les mitres et les brotsets sont des récipients en bois utilisés pour la crème et le lait.

⁶⁹⁴ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1882-1895, Mise du mobilier de la fromagerie du 21 janvier 1884.

⁶⁹⁵ La ligne Fribourg-Lausanne est inaugurée en 1862.

⁶⁹⁶ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 12 septembre 1873.

⁶⁹⁷ *Idem*, 11 décembre 1876.

aux conditions de l'année précédente. Les sociétaires préfèrent continuer à gérer la fromagerie en commun. Cependant, en 1879, le fromager n'a pas réussi la fabrication de son fromage qui a laissé beaucoup de rebuts (fromages qui n'ont pas réussi et qui se vendent à un prix très bas, car ils ne peuvent pas être exportés). De plus, le marché du fromage va mal et les prix ont chuté : ils sont passés de 76 francs le quintal à 57 francs en deux ans. Ceci pousse finalement la société à changer son organisation et à engager un laitier dès 1880.

La société de Vuisternens-en-Ogoz fonctionne en fruiterie jusqu'en 1892, ce qui est tardif. La question de changer d'organisation s'était déjà posée dix ans plus tôt, en 1882, et les sociétaires avaient décidé, par huit voix contre deux, de continuer en fruiterie⁶⁹⁸. La décision est confirmée en 1883 et en 1884. Pour l'année 1888, la société peine à trouver un fruitier. Sulpice Maillard, qui a travaillé deux ans pour la société, a donné sa démission. Un premier contrat est passé avec Théophile Marchon, puis avec Joseph Bulliard du Petit-Farvagny ; tous deux dénoncent le contrat avant le début de l'année. Finalement, Joseph Barras, fromager à Posat, accepte de fonctionner comme fruitier⁶⁹⁹. Il reste en place cinq ans. En 1892, son fromage ne réussit pas et est vendu à prix réduit⁷⁰⁰. Cela convainc les sociétaires de transformer leur fromagerie en laiterie. Ils mettent en vente le lait pour la première fois en octobre 1892, pour l'année 1893.

À Siviriez, au cours de l'assemblée du 2 septembre 1879, la société décide de vendre son lait à un laitier. Fidèle Esseiva, déjà en place depuis six ans comme fruitier, obtient le marché⁷⁰¹. En 1889, l'assemblée choisit à nouveau de vendre le lait à un laitier, dans des conditions assez proches de celles discutées l'année précédente⁷⁰².

En 1883, la société vend le lit et le linge de la fruiterie, par mise, ce qui lui rapporte 92.50 francs. Ces objets, qui étaient mis à disposition du fruitier, ne sont plus nécessaires puisque, dans l'organisation en laiterie, le laitier loue la fromagerie et le matériel nécessaire mais s'occupe lui-même de son habitation⁷⁰³.

La société de fromagerie de Siviriez a été un peu vite en besogne. Deux ans plus tard, contrainte il est vrai par son laitier, Henri Aubry, qui fait faillite au mois d'août, la société se réorganise en fruiterie et engage un fromager, François Clerc de Vuisternens. Cette solution ne sera que provisoire, puisque l'année suivante, en 1886, l'organisation en laiterie est reprise et une annonce est publiée dans la *Feuille officielle* pour la vente du lait. Fidèle Esseiva, déjà fruitier puis laitier pour la société de Siviriez de 1874 à 1880, achète le lait pour l'année 1886.

⁶⁹⁸ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 27 août 1882.

⁶⁹⁹ *Idem*, 7 octobre 1887.

⁷⁰⁰ *Idem*, 7 octobre 1892.

⁷⁰¹ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 2 septembre 1879.

⁷⁰² *Idem*, 7 août 1880.

⁷⁰³ *Idem*, 17 janvier 1883.

6.2 Le fonctionnement de la société de laiterie

Une organisation démocratique

Passer d'une société de fruiterie à une société de laiterie nécessite de nouveaux statuts et une réorganisation. D'une part il n'y a plus de « tour » (système dans lequel chaque sociétaire ou associé est, à tour de rôle, propriétaire du produit de la fromagerie ; à ce titre, il doit fournir le bois qui sert à chauffer le lait et accueillir à sa table le fromager engagé par la société). D'autre part, la vente des fromages n'est plus de son ressort.

L'assemblée des sociétaires reste l'organe principal. Elle fonctionne sur un modèle démocratique : chaque associé ou sociétaire a une voix. Cette disposition – qui avait été combattue par le règlement modèle de 1867 qui prévoyait un nombre de voix en fonction du nombre de vaches – est proposée par les statuts-modèles de 1887, avec néanmoins une note qui précise que « quelques sociétés du district de la Singine accordent une voix par lot de trois ou cinq vaches⁷⁰⁴ ». La forme communément acceptée est donc celle d'une voix par sociétaire, quelle que soit sa fortune.

L'assemblée des sociétaires nomme la commission qui administre la société, décide de l'admission de nouveaux membres et de la vente du lait, approuve ou rejette les comptes, modifie si nécessaire les statuts ou les règlements, et prend les décisions concernant la construction ou les réparations importantes de la fromagerie. La commission, appelée aussi comité, est composée de cinq ou sept membres pris parmi les sociétaires. Elle gère les affaires courantes, telles que les réparations à faire dans le bâtiment ou les problèmes à régler avec le laitier. Elle convoque les assemblées générales et prépare les ordres du jour qui seront soumis lors de ces assemblées.

La fin du tournus pour le président et les membres du comité

Dans les sociétés en fruiterie, la commission est généralement organisée selon un tournus annuel de membres. Ce système va disparaître peu à peu dans le système en laiterie. Les statuts-modèles de 1887 préconisent que le président de la société de fromagerie ou de laiterie ainsi que les membres de la commission soient élus pour trois ans et rééligibles. Une note du règlement modèle précise : « Mais, au vu de l'art. 696 du code fédéral des obligations, il a paru préférable de fixer le terme de trois ans, pour ne pas trop multiplier les mutations au registre du commerce⁷⁰⁵ ». Le Code fédéral des obligations, entré en vigueur en 1883, oblige en effet les raisons de commerce à s'inscrire dans les registres cantonaux. Celui de Fribourg commence en 1884 et les sociétés de laiterie ou de fromagerie doivent s'y inscrire, avec le nom des membres de la commission. Le changement annuel des membres de cette commission rend donc cette tâche administrative assez lourde.

⁷⁰⁴ *Statuts et Règlement spécial pour des Associations et des sociétés anonymes de Fromagerie ou de Laiterie*, Bulle, Imprimerie-Libraire J. Ackermann, 1887, p. 6.

⁷⁰⁵ *Idem*, p. 9.

Si la plupart des sociétés de laiterie abandonnent le tournus, certaines y restent attachées. C'est le cas à Prez-vers-Noréaz, qui continue le changement annuel de président jusqu'en 1915, avec quelques exceptions entre 1897 et 1901 et entre 1906 et 1908. Pourtant cette disposition n'est pas simple. L'élection du comité, composé de trois membres, a lieu chaque année en janvier ou en février, à bulletin secret et à la majorité. Généralement, personne n'est élu au premier tour. Au deuxième, un ou deux membres sont désignés, tandis que le ou les derniers membres sont élus parce qu'ils ont le plus de voix⁷⁰⁶. Si un membre n'accepte pas sa charge, il doit payer une amende – c'est le cas en 1894, lorsque Pierre Pasche, qui a été élu membre de la commission, renonce à ce poste et paye l'amende de 10 francs⁷⁰⁷ – à moins qu'il puisse justifier qu'il a déjà été au comité dans les années précédentes.

Parfois, les séances de l'assemblée sont longues et on déroge à l'obligation de l'élection au bulletin secret. En 1896, comme la séance a duré longtemps à cause du litige entre la société de laiterie et Jacob Bongni, le laitier, concernant l'emploi du résidu de la distillerie et du sésame dans l'alimentation des vaches – un problème récurrent à Prez-vers-Noréaz qui a une distillerie assez importante sise à la Maison Rouge – la nomination de la commission, après un premier tour sans majorité et « vu l'heure tardive », se fait à main levée : sont élus Jules Chollet, François Rothey Syndic et François Joye. Tous ont déjà été présidents⁷⁰⁸. En 1896 également, on décide, pour plus d'uniformité, de nommer un secrétaire-caissier pour le terme de trois ans⁷⁰⁹. L'année suivante, personne n'est élu au premier tour, puis deux membres, Antonin Berger et Joseph Rothey, au deuxième tour, et enfin, vu l'heure tardive, Jean Joye, fils de Fortuné, est élu par acclamation⁷¹⁰.

En 1899, l'assemblée demande à la commission de se représenter. Les trois membres, Joseph Rothey, Jean Joye et Édouard Guisolan, refusent d'abord, évoquant les statuts qui ne le permettent pas, puis finalement, devant l'insistance de l'assemblée, acceptent⁷¹¹. Ils restent en place encore trois ans.

En 1909, personne n'obtient la majorité au premier tour, au deuxième tour sont élus Léonard Egger et Irénée Berger. Mais pas de troisième élu : « Un troisième membre ne peut être élu vu que les membres quittent le local de la séance sans s'inquiéter de l'élection et la séance doit être dissoute⁷¹² », écrit le secrétaire, un brin désabusé. À l'assemblée suivante, il n'y a que onze membres présents, et on élit enfin un troisième membre : Étienne Codourey. L'assemblée décide de remettre les amendes (fixées à 50 centimes) en cas d'absence aux assemblées, ce qui n'était plus appliqué. En 1913, l'assemblée décide de nommer la

⁷⁰⁶ Annexe 16, Membres de la commission de la société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, 1889-1922. Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Registre des protocoles 1889-1922.

⁷⁰⁷ Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Registre des protocoles 1889-1922, 9 mars 1894.

⁷⁰⁸ *Idem*, 16 janvier 1896.

⁷⁰⁹ *Idem*, 19 février 1896.

⁷¹⁰ *Idem*, 18 janvier 1897.

⁷¹¹ *Idem*, 3 février 1899.

⁷¹² *Idem*, 17 mars 1909.

commission pour trois ans, mais avec un tournus de président, qui se termine en 1919 : la commission est alors élue pour trois ans et rééligible.

Malgré un souci marqué dans cette société de ne pas avoir un président ou une commission qui reste en place durant des années, les membres élus sont souvent les mêmes. Sur les 26 années (1889-1914) dont nous possédons les noms des présidents, seules 14 personnes ont occupé ce poste. Ainsi, malgré le tournus proposé par les statuts, ce sont régulièrement les mêmes personnes qui sont élues. La même constatation peut être faite pour les membres de la commission : les 71 postes au comité pour cette même période⁷¹³ sont occupés par seulement 31 personnes. Et il n'y a que quinze noms de famille qui sont désignés : Allaz, Berger, Broillet, Chatagny, Chollet, Codourey, Corminboeuf, Egger, Galley, Guisolan, Joye, Pache, Robatel, Rothery et Schöpfer. Les membres sont pris parmi les sociétaires qui sont des propriétaires. En 1897, on accepte également les fermiers au rang des sociétaires. Il y en a trois cette année-là : Krattinger, Wogt et Gurtner. Ils ne sont jamais élus membres de la commission.

La société de Bulle : exemple d'une petite ville

Le fonctionnement de la Société des producteurs de la ville de Bulle illustre un cas particulier : celui des sociétés de laiterie qui vendent du lait de consommation. S'il est vrai que les laiteries villageoises ont, dès leur installation, une clientèle locale qui achète du lait de consommation, ces achats restent minimes dans un contexte villageois où la majorité des habitants ont un lien direct avec une exploitation laitière. Dans la petite bourgade de Bulle (2'800 habitants en 1900), la situation est différente et la vente du lait est rémunératrice.

La Société des producteurs de lait de la ville de Bulle est fondée en 1905. Ce n'est pas la première société de ce type créée à Bulle. Un Règlement de la Société de laiterie de Bulle est approuvé en 1886⁷¹⁴ par le Conseil d'État, et des Statuts de la Société de laiterie ou de fromagerie en 1892⁷¹⁵. Cependant, ces premières sociétés ne regroupaient qu'un tiers des producteurs, les autres agriculteurs trouvant à vendre directement leur lait aux consommateurs ou à un laitier privé. Un des buts de cette nouvelle société est donc de réunir tous les producteurs de la ville afin d'avoir plus de poids et de pouvoir fixer un prix du lait commun. Ce vœu de réunir tous les sociétaires n'aboutira qu'en 1960⁷¹⁶, mais la nouvelle société de 1905 réussit néanmoins à rassembler la majorité des producteurs de lait.

Le 16 octobre 1905, une cinquantaine de producteurs de lait de Bulle se réunissent à l'Hôtel des Alpes⁷¹⁷. Jean Guillet, l'un des initiateurs de cette assemblée, préside la séance. Il revient sur le grand rassemblement de paysans qui a eu lieu à Payerne quelques jours auparavant.

⁷¹³ Certaines années, les noms des personnes membres de la commission ne sont pas mentionnés dans les archives, ce qui ne permet pas d'avoir tous les noms à disposition.

⁷¹⁴ AEF, CE III 34, Règlement de la Société de laiterie de Bulle, 1886, p. 938-940.

⁷¹⁵ AEF, CE III 35, Statuts de la Société de laiterie ou de fromagerie, 1892, p. 378.

⁷¹⁶ PHILIPONA Anne, *100e anniversaire de la Société...op.cit.*, p.25-26.

⁷¹⁷ Archives de la Société des producteurs de lait de la ville de Bulle, Registre de protocoles 1905-1906, 16 octobre 1905.

Sur l'initiative d'Ernst Laur, le directeur de l'Union suisse des paysans, la Fédération des sociétés agricoles fribourgeoises et la Société vaudoise d'agriculture ont organisé le 8 octobre une conférence sur le thème « La vente des laits et l'organisation des producteurs ». Le but était de tenter d'unir les sociétés de laiterie dans une fédération qui puisse avoir un poids dans les négociations sur le prix du lait, principalement avec les condenseriers. Plus de 1'500 paysans vaudois et fribourgeois y assistaient⁷¹⁸.

Jean Guillet rapporte les propos d'Ernst Laur, en particulier les calculs établis par ce dernier qui montrent que le prix du lait en 1904 n'a pas été rémunérateur : le prix d'entretien d'une vache laitière est compté à 450 francs, y compris les soins, le fourrage et la location de l'écurie et de la grange. Cette vache donne 3'000 litres de lait (« ce qu'on n'obtient pas toujours » précise l'orateur). Le lait revient donc au paysan à 15 centimes le litre. En 1904, le lait ayant été vendu 13,5 centimes, le producteur a donc perdu 45 francs⁷¹⁹.

La discussion qui suit est assez longue. Le but est de vendre le lait à un prix unique, ce qui, on le pressent, fera peur aux consommateurs. Certains agriculteurs demandent que les producteurs qui vendent déjà leur lait directement aux consommateurs soient libres de continuer, ce qui est accepté pour autant que le prix soit le même. Il faut également s'entendre avec les laitiers en place, à savoir Denis Robadey, Félicien Rolle et Clément Buchs et les demoiselles Colliard (Madeleine et Judith) qui tiennent un débit de lait. Ils ne sont pas favorables à cette nouvelle société.

Les cinquante paysans présents votent à l'unanimité la création de la nouvelle société. La mise en place de la société se fait rapidement : un comité provisoire est nommé par l'assemblée, formé de cinq membres, venant des différents lieux de coulage : Jean Guillet est président, Pierre Zillweger, Jules Garin, Nicolas Remy et Alexandre Yerly complètent ce comité de cinq membres. Louis Torriani est nommé secrétaire. Puis le comité se réunit chaque semaine pour organiser la nouvelle société : engagement du personnel, fixation du prix du lait, quotas pour estimer combien de litres de lait seront livrés, élaboration des statuts, décisions si l'on fabrique ou non du beurre...⁷²⁰.

Jean Guillet est président de la société jusqu'en 1927, avec une pause de 1912 à 1918. Originaire de Praroman, Guillet s'est installé dans la famille de son épouse, née Progin, qui est propriétaire de la ferme du Russalet. Il s'investit dans la politique agraire et dans les différentes associations agricoles de la place. Il est également conseiller communal à Bulle et député au Grand Conseil dans les rangs du parti conservateur. Il est appelé dans les textes par son grade militaire Colonel Guillet. Louis Blanc, qui assume la présidence entre 1912 et 1918, est directeur de la succursale de la Brasserie Beauregard à Bulle. Il est l'un des promoteurs de

⁷¹⁸ Les journaux fribourgeois reproduisent cette conférence. *La Liberté*, 10 octobre 1905, *La Gruyère*, 11 octobre 1905, *Le Fribourgeois*, 11 octobre 1905, *Le Confédéré de Fribourg*, 11 octobre 1905, *La Tribune de Fribourg*, 11 octobre 1905.

⁷¹⁹ Archives de la Société des producteurs de lait de la ville de Bulle, Registre de protocoles 1905-1906, 16 octobre 1905.

⁷²⁰ Archives de la Société des producteurs de lait de la ville de Bulle, Registre de protocoles 1905-1906, 16 octobre 1905-14 octobre 1906.

la Société coopérative pour la vente du fromage de Gruyère, qui en 1916 deviendra Fromage de Gruyère SA, et s'implique dans la création de la Fédération laitière « zone de la montagne ». Il est aussi engagé en politique, conseiller communal à Bulle et député au Grand Conseil sous les couleurs du parti radical. Tous deux sont donc des notables de Bulle qui s'engagent dans la vie politique et les organisations agricoles⁷²¹.

Les statuts de la Société des Producteurs de lait de la commune de Bulle sont adoptés le 21 octobre 1905 par les 66 sociétaires. Le comité doit contrôler que ces statuts soient respectés, principalement l'article 14 qui dit que « Le sociétaire a l'obligation stricte d'apporter à la laiterie tout le lait donné par ses vaches, à l'exception de celui nécessaire à l'usage de sa famille et aux besoins de son exploitation agricole⁷²² ». Certains paysans ne respectent pas cet engagement. Ils essayent de tirer plus de profit, comme Pittet, fermier en Palud, qui vend directement son lait au Pensionnat Sainte-Croix. Le comité intervient. Chaque partie campe sur ses positions. Le président et le secrétaire sont chargés de se présenter à « Madame la Supérieure de Sainte-Croix » pour régler cette affaire. D'autres cas sont discutés. Lorsqu'on ne trouve pas de solution, on procède purement et simplement à l'expulsion du membre. La première expulsion a lieu en janvier 1906 déjà.

La société fait aussi face à une crainte des consommateurs de voir le prix du lait augmenter fortement si les agriculteurs s'entendent entre eux. Pour les rassurer, le comité de la nouvelle société fait insérer un article dans le journal *La Gruyère*⁷²³ :

« Pour répondre aux bruits qui courent, que les producteurs de lait veulent hausser le prix de vente de cette consommation, il est bon de renseigner le public sur la situation. Le paysan ne demande pas à vendre ce produit trop cher, il désire seulement qu'il lui soit payé à sa valeur, tout comme un autre article de commerce.

Voici donc comment les choses se sont passées. En présence du refus des principaux laitiers de Bulle de faire une offre quelconque de prix pour l'année prochaine et de l'indifférence de ces messieurs à recevoir ses avances, le producteur s'est vu forcé de recourir à un moyen énergique.

Il y a longtemps que le laitier est le maître de la situation pour la vente du lait et qu'il paie au producteur le prix qui lui convient et ce prix est trop bas pour l'agriculteur.

Chacun sait que la terre atteint à Bulle des prix incroyables, comment le paysan paiera-t-il de gros loyers, si sa production est vilipendée ?

Au commencement de l'année courante encore alors que le producteur a dû accepter les offres les moins rémunératrices, les laitiers ne se sont-ils pas empressés de hausser la marchandise. Qui a fait le bénéfice ? Ce n'est pas le producteur !

⁷²¹ PHILIPONA Anne, *100e anniversaire de la Société...op.cit.*, p. 16.

⁷²² Archives de la Société des producteurs de la ville de Bulle, Statuts de 1923, art. 14.

⁷²³ *La Gruyère*, 15 novembre 1905.

Non, le consommateur bullois ne paiera pas le lait cher parce que les producteurs sont unis ; ces derniers demandent seulement qu'on soit juste à leur égard et qu'on les appuie.

La Société des producteurs de lait fait donc un appel pressant au commerce et à la population de Bulle pour l'encourager dans son initiative.

La vente s'ouvrira le 1^{er} janvier prochain. Les locaux de débit et les prix du lait seront fixés plus tard. »

Comme la collaboration avec les laitiers déjà en place ne se passe pas bien, très vite la société décide de construire sa propre laiterie. « Ce n'est qu'en devenant propriétaire que la société sera réellement forte et à son aise. Tant qu'elle sera ballottée par des propriétaires elle aura les mains liées et sera sans autorité⁷²⁴ », insiste Louis Blanc. Le 16 novembre 1907 est inauguré un nouveau bâtiment qui prend le nom de Laiterie moderne.

6.3 Vendre le lait à une usine

De nombreuses usines dans et autour de Fribourg

Dès les années 1870, l'arrivée d'industries qui utilisent le lait comme matière première ouvre un marché nouveau pour les agriculteurs. Les sociétés de laiterie sont ainsi confrontées à une décision importante : veulent-elles vendre leur lait directement à une usine ou continuer à le vendre à un laitier qui fabrique du fromage. Cette décision se prend lorsque la société est déjà organisée en laiterie. Lorsque la société met le lait en soumission, elle reçoit des offres de laitiers intéressés à fabriquer du fromage, mais également des directeurs de fabrique.

Celles-ci s'implantent dans le canton de Fribourg dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. Leur production est entièrement exportée et sert en premier lieu au ravitaillement de l'Empire britannique⁷²⁵. Une première condenserie est signalée en 1868 à Épagny⁷²⁶. Elle est reprise en 1875 par Charles et Albert Lapp, droguistes à Fribourg, d'origine allemande, qui la développent sous le nom de *Lapp & Cie, Swiss condensed Milk Co.* L'usine s'agrandit et occupe jusqu'à 40 ouvriers. Elle se fournit en lait d'abord dans les villages voisins, puis élargit son bassin de récolte jusque dans les districts de la Glâne et de la Veveyse. En 1871 s'ouvre à Guin, une usine de lait condensé qui prend le nom de Société suisse du Moléson (Fribourg). Elle est

⁷²⁴ Archives de la Société des producteurs de lait de la ville de Bulle, Registre de protocoles 1905-1906, 17 mai 1906.

⁷²⁵ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1890, p.38. PFIFFNER Albert, « Anglo-Swiss Condensed Milk Co. », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 11 septembre 2008, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/041777/2008-09-11/>, consulté le 12 mars 2015.

⁷²⁶ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1868, p. 39. PHILIPONA Anne, *Histoire du lait...op.cit.*, p. 41. Cette première usine est fondée par les propriétaires du château de Gruyères, les familles Baud Bovy et Balland. Ils utilisent un procédé qui réduit par chauffage le lait des quatre cinquièmes de son volume, puis reçoit une adjonction de sucre. Le mélange est ensuite versé dans des boîtes de fer-blanc fermées hermétiquement.

rachetée l'année suivante par l'*Anglo-Swiss Condensed Milk Company*⁷²⁷ de Cham, dans le canton de Zoug, qui est la première usine de lait condensé en Europe.

D'autres usines s'implantent sur le pourtour du canton de Fribourg et viennent s'approvisionner en lait dans le canton. L'entreprise Nestlé est la plus importante. Elle fabrique du lait condensé dès 1878. Depuis Vevey, elle vient chercher du lait dans le sud du canton, puis implante une usine à Bercher, en 1889, une autre à Payerne en 1890 et reprend celle de Neuenegg en 1905. Elle fusionne avec l'entreprise de Cham la même année, créant la société *Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Co*⁷²⁸.

Une usine est créée en 1904 à Châtel-Saint-Denis par John Glardon, qui lui donne son nom : *John Glardon et Cie, fabrique suisse de produits au lait des Alpes fribourgeoises*. Elle commercialise du lait en poudre sous l'appellation *Crémo*. Elle est reprise en 1909 par le Valaisan Maurice Guigoz. En 1915, il déplace sa fabrique à Vuadens⁷²⁹.

Depuis l'invention du chocolat au lait par Daniel Peter en 1878, les chocolateries sont aussi acheteuses de lait. Deux chocolateries s'installent dans le canton de Fribourg : Cailler à Broc en 1898⁷³⁰ et Chocolat Villars sur le plateau de Pérolles en 1901⁷³¹. Toutes deux ont besoin de lait frais et trouvent dans le canton la matière première indispensable à leur industrie.

Un débouché bienvenu pour le lait

Ces industries s'implantent à un moment où le commerce du fromage va mal. Elles absorbent d'importantes quantités de lait⁷³². En 1874, la condenserie de Guin a acheté 2'153'648 pots

⁷²⁷ Cette usine est la première usine de lait condensé en Europe. Elle est créée en 1866 par les frères américains Georges et Charles Page. Elle connaît un développement fulgurant et devient un des plus gros acheteurs de lait de Suisse. Elle fusionne avec Nestlé en 1905. (PFIFFNER Albert, « Anglo-Swiss Condensed Milk Co... », *op.cit.*)

⁷²⁸ Cette société est déjà une multinationale. Elle emploie plus de 3000 ouvriers et possède une vingtaine d'usines et d'agences sur tous les continents. (PFIFFNER Albert, « Nestlé », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 7 septembre 2010, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/041776/2010-09-07/>, consulté le 12 mars 2015).

⁷²⁹ MAILLARD Maryline, *Guigoz : les débuts d'une entreprise innovatrice dans l'industrie laitière (1908-1937)*, Fribourg 2002 (ASTP 10), p.33-45.

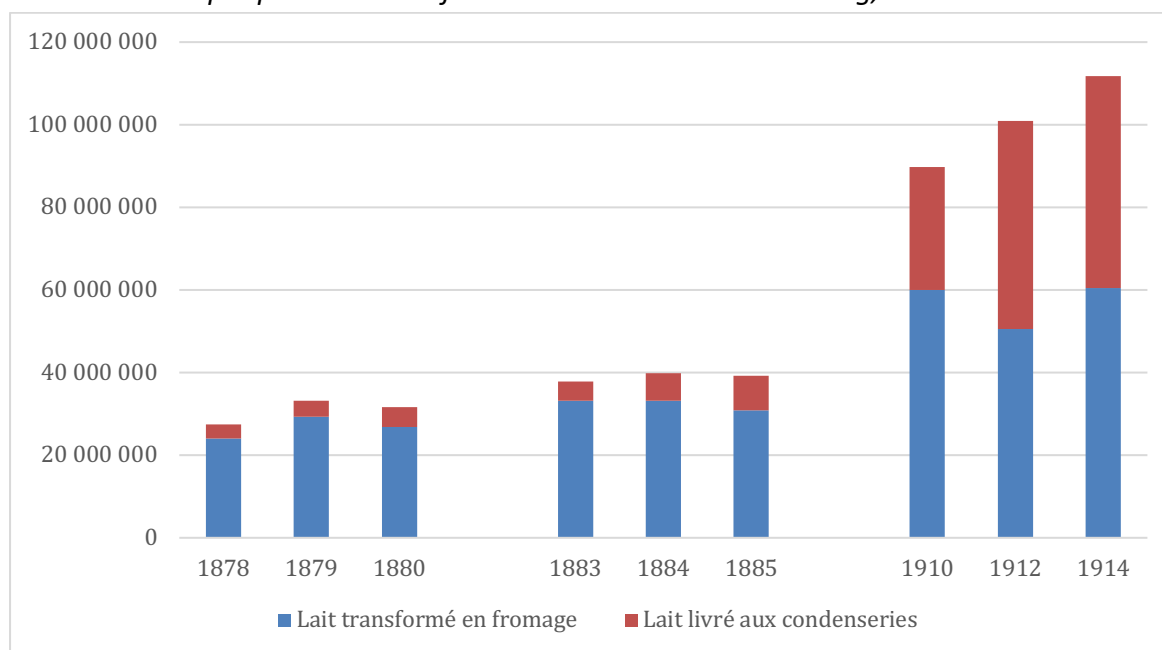
⁷³⁰ En 1898, Alexandre Cailler déménage son usine de Vevey à Broc. Il y trouve la matière première qui lui manque à Vevey : le lait, mais aussi une main-d'œuvre importante et une source d'énergie hydraulique pour actionner les conches servant à brasser le chocolat. L'entreprise se développe rapidement. Elle emploie 1600 ouvriers en 1906 et est la plus importante entreprise du canton. Elle fusionne avec la maison Peter & Kohler en 1911 et en 1928, avec Nestlé.

⁷³¹ Chocolat Villars est créé en 1901 par le bernois Willhem Kaiser, qui a acheté à l'administration des Eaux et Forêts, l'année précédente, une parcelle sise alors sur la commune de Villars-sur-Glâne. Il y trouve les mêmes atouts qu'Alexandre Cailler à Broc : une main-d'œuvre abondante, de l'électricité et du lait. (JORDAN Samuel : *Chocolats VILLARS SA (1901-1954). Le parcours d'une entreprise atypique*, Fribourg 2001, p.33).

⁷³² Les statistiques sur le lait sont données dans le *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, de manière assez régulière, même si pour certaines années il n'y a aucune

de lait (3,2 millions de kilos)⁷³³. Les fromageries en ont absorbé 21'062'952 pots (31,6 millions de kilos), ce qui donne environ 10% du lait vendu à l'industrie. Six ans plus tard, en 1880, les condenseriers de Guin et d'Épagny ont acheté 4'782'932 litres de lait, alors que les fromageries ont transformé 26'800'978 litres, ce qui représente le 18% du lait vendu à l'industrie. Ce rapport augmente encore, puisqu'il atteint 26% en 1885. L'année 1884 a été très mauvaise pour la vente de fromage gras, ce qui provoque une chute de la production pour l'année 1885 qui passe de 1,3 million de livres de fromage gras fabriqué en 1884 à 860'000 livres l'année suivante, soit environ un tiers de moins. En 1900, un tiers du lait est destiné aux industries. Ce pourcentage monte encore jusqu'à la moitié du lait fribourgeois en 1912, puis oscille entre 44% et 56% jusqu'en 1922, moment où les condenseriers subissent les conséquences de la crise économique mondiale qui suit la Première Guerre mondiale et ferment ou diminuent fortement leurs achats de lait. Ils ne représentent alors plus que le 9,2% des ventes de lait en 1922⁷³⁴.

Graphique : Lait transformé dans le canton de Fribourg, 1878-1914



Sources : Statistiques publiées dans *Compte rendu du canton de Fribourg, 1878-1914*.

indication. Intitulées *Compte récapitulatif des produits des fruiteries ou laiteries du canton de Fribourg*, elles permettent d'avoir des indications sur la quantité de lait et sur la fabrication, mais pas de façon continue, car elles ne sont pas linéaires. Les premières données du lait coulé dans les laiteries datent de 1865. Les données précédentes, depuis 1850, ne concernent que le total en livre de fromages gras, mi-gras et maigres fabriqués dans le canton (*Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg, 1850-1914*).

⁷³³ Le pot de lait représente 1,5 litre. Dès 1877, les statistiques sont données en litre.

⁷³⁴ Les conséquences pour les sociétés de laiterie seront importantes. Elles devront rapidement trouver d'autres débouchés pour leur lait, alors qu'elles ne possèdent, pour la plupart, plus de locaux de fabrication de fromage (PHILIPONA Anne, *Histoire du lait, op.cit.*, p. 102-103).

Le prix du lait négocié avec les condenseriers est plutôt plus élevé qu'avec les laitiers. Un exemple : en 1899, les laitiers paient le litre de lait entre 11,5 et 13 centimes alors que les condenseriers le paient 13 à 13,5 centimes⁷³⁵. Le tableau du prix du lait payé aux sociétés de laiterie dont nous avons consulté les archives le montre aussi. En 1893, seule celle de Cousset livre son lait à une condenserie et son lait est payé 12,5 centimes. Pour les autres, le prix oscille entre 11,2 centimes à Hennens et 12,25 à Vuisternens-en-Ogoz⁷³⁶.

Les condenseriers et les chocolateries sont d'abord vues de manière positive. En 1868, le Conseil d'État, dans son rapport, commente l'ouverture de la condenserie d'Épagny en ces termes :

« Une nouvelle industrie laitière vient d'être introduite à Épagny par les propriétaires actuels du château de Gruyères ; c'est celle du lait concentré, précieux aliment pour la marine, et devant par conséquent assurer des bénéfices certains aux entrepreneurs, tant que la concurrence ne vient pas les leur contester. L'expédition de la flotte allemande au pôle Nord s'est servie du lait concentré des fabriques de l'Allgäir, en Bavière, d'où nous vient ce genre d'industrie, et a donné les plus grands éloges aux services rendus par cette préparation⁷³⁷. »

Mais très vite, d'autres avis se font entendre, surtout du côté des défenseurs de l'économie fromagère. Ainsi, en 1876, alors que le canton compte deux condenseriers, celle de Lapp à Épagny et l'*Anglo Swiss Condensed Milk* à Guin, un certain E. Francillon publie un article dans *Le Chroniqueur* pour encourager les fromagers et les agriculteurs à suivre les cours à la Station laitière de Lausanne, et s'exclame :

« La fabrication du lait condensé prend un développement inattendu ; elle draine à grandes distances le précieux liquide, ce sang de nos prairies. Où s'arrêtera la hausse qu'elle produit sans cesse dans le prix du lait et qu'advient-il de tout cela pour l'industrie fromagère⁷³⁸ ? »

Les industries permettent de redresser le prix du lait de manière lente, mais régulière, et par là même des fromages, dont la fabrication diminue et qui trouvent plus facilement preneur. Pour les producteurs, l'avantage des usines est que le lait est payé plus régulièrement que dans les fromageries et souvent plus cher.

Les directeurs des condenseriers et des chocolateries viennent prospecter dans les villages, auprès des sociétés de laiterie, pour les convaincre de leur vendre leur lait. Si leur offre est supérieure à celle d'un fromager, les sociétés de laiterie n'hésitent pas à signer un contrat

⁷³⁵ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1899.

⁷³⁶ Annexe 13, Prix de vente du lait par les sociétés de Billens, Cousset, Hennens, Mézières, Rossens, Siviriez, Villaranon, Vuisternens-en-Ogoz et Belfaux, 1880-1917.

⁷³⁷ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1868, p. 39.

⁷³⁸ *Le Chroniqueur*, 14 octobre 1876.

avec eux. Le transport du lait jusqu'à l'usine est parfois à la charge de la société de laiterie, parfois à la charge de la fabrique.

Surtout, les usines subventionnent certaines installations, en particulier pour que les laiteries disposent de suffisamment d'eau pour les bassins où le lait est gardé au frais. Généralement, elles fournissent à la société de laiterie les conduites pour amener l'eau depuis une nouvelle source jusqu'à la fromagerie. La pose de ces conduites est à la charge de la société.

C'est le cas à la laiterie de Cousset. Les archives de la société commencent en 1892. La société livre son lait à la condenserie Nestlé de Payerne. Elle possède encore une chaudière et des ustensiles pour fabriquer le fromage, qu'elle vend en 1900⁷³⁹. Chaque année, le directeur de la fabrique de Payerne, Oscar Dommen, offre d'acheter le lait de la société et vient négocier le prix. En 1893, il se plaint du manque d'eau : la fontaine de la laiterie tarit en été et le lait arrive chaud à Payerne. L'assemblée des sociétaires se réunit pour discuter de la question et décide de demander à la fabrique Nestlé qu'elle fournisse des tuyaux pour aller prendre « la source du Paturieux à Rossier⁷⁴⁰ », qui semble abondante. La réponse de la fabrique Nestlé va au-delà des espérances des sociétaires : elle fournit les tuyaux et demande que le bassin de refroidissement soit déplacé dans la cuisine de la laiterie, à ses frais également. Le creusage de la conduite se fait en corvée, « à raison de deux heures de travail par 1000 francs de valeur cadastrale⁷⁴¹ ». Un des sociétaires, Alexandre Francey, est chargé de la surveillance des travaux. Les sociétaires qui ne font pas les heures demandées payent une amende de 25 centimes l'heure qu'ils devraient faire. Cette source n'est finalement pas aussi abondante qu'espérée et de nouveaux travaux doivent être effectués en 1908. Les conditions sont les mêmes : Nestlé fournit les tuyaux nécessaires et les frais de pose sont à la charge de la société⁷⁴².

6.4 Une perte d'indépendance pour les paysans

Cousset : un exemple de dépendance

Si la vente du lait à une usine est une bonne chose lorsque le fromage est en crise, elle soulève néanmoins une inquiétude pour la société de laiterie : elle perd une certaine indépendance, surtout si elle n'a plus les outils pour fabriquer du fromage. La société devient dépendante des conditions imposées par la fabrique. Chaque année, le prix du lait est discuté, mais si la société ne possède plus de chaudière ni d'ustensiles pour fabriquer le fromage, elle n'a pas vraiment le choix d'accepter l'offre de la fabrique, surtout si celle-ci n'a pas de concurrence. C'est le cas des laiteries qui vendent à l'usine Nestlé de Payerne et qui sont situées dans la Broye.

⁷³⁹ Archives de la Société de laiterie de Cousset, Registre des protocoles 1892-1942, 5 juillet 1900.

⁷⁴⁰ *Idem*, 12 juin 1893.

⁷⁴¹ *Idem*, 13 juillet 1893.

⁷⁴² *Idem*, 11 septembre 1908

Pour les sociétés de laiterie de la Gruyère, de la Glâne et de la Sarine, la situation est différente, puisque l'usine Lapp à Épagny, la chocolaterie Cailler à Broc et les usines Nestlé prospectent dans ces régions et se font de la concurrence. Les sociétés de laiterie peuvent ainsi attendre d'autres offres.

Les discussions autour du prix du lait ressemblent aux négociations entre les sociétés de laiteries et les laitiers intéressés. À Cousset, la marge de manœuvre est très mince, parce qu'il n'y a qu'un acheteur. Le village se trouve à trois kilomètres de Payerne et fait donc partie des premiers vendeurs de lait au moment de l'ouverture de la condenserie en 1890. Chaque année, les négociations ont néanmoins lieu, même si les agriculteurs finissent toujours par accepter le prix de vente du lait proposé par Nestlé. Ils arrivent néanmoins à négocier quelques autres avantages. En 1894, le directeur de la fabrique, Oscar Dommen, vient en assemblée discuter des conditions de vente du lait. Il propose 13,5 centimes, les sociétaires réclament 14 centimes ; le directeur dit qu'il ne peut pas offrir ce prix et les 28 membres présents acceptent le prix proposé⁷⁴³. Cependant, en compensation, chaque sociétaire reçoit un franc de pourboire. L'année suivante, malgré la baisse du prix du lait (12,5 centimes), le marché est accepté à l'unanimité.

En août 1895, Oscar Dommen écrit pour dire son intérêt à acheter le lait qui sera produit en 1896. L'assemblée est convoquée par affiche à la laiterie. Trente-cinq membres sont présents et acceptent les conditions de la fabrique (qui a baissé le prix à 12 centimes le kilo), mais ils demandent un subside pour établir un nouveau local de coulage. Oscar Dommen – qui est présent – est d'avis de changer le lieu du coulage et déclare « que la Fabrique Nestlé aidera à établir le nouveau local⁷⁴⁴ ». Toutefois, une lettre vient contredire cette promesse : la société Nestlé avise « qu'elle ne se chargera d'aucuns frais dans l'établissement du coulage, sauf de la pose des tuyaux⁷⁴⁵ ». La société décide alors « de laisser en suspens la question du coulage neuf⁷⁴⁶ ».

L'année suivante, le prix a encore baissé. « Après différentes propositions qui toutes sont refusées par l'acheteur⁷⁴⁷ », l'assemblée accepte les conditions proposées par Oscar Dommen, à savoir, un prix de 11,7 centimes le kilo. En août 1898, elle accepte à nouveau sans discuter le prix proposé par la Fabrique Nestlé, mais demande à nouveau au directeur, présent à l'assemblée, un subside pour l'établissement d'un nouveau coulage. Ce dernier accepte de participer à ces frais et se réserve de venir à Cousset pour voir les lieux et s'entendre sur son emplacement⁷⁴⁸.

En 1899, le local de coulage n'est toujours pas fait. Le directeur annonce qu'il accorde à cet effet un montant de 160 francs. L'établissement du coulage est alors décidé par

⁷⁴³ *Idem*, 10 août 1893.

⁷⁴⁴ *Idem*, 6 août 1895.

⁷⁴⁵ *Idem*, 14 octobre 1895.

⁷⁴⁶ *Idem*, 14 octobre 1895.

⁷⁴⁷ *Idem*, 22 août 1896.

⁷⁴⁸ *Idem*, 9 août 1898.

l'assemblée⁷⁴⁹. Son coût total s'élève à 570 francs⁷⁵⁰. En 1900, la vente du lait pour l'année 1901 se fait déjà en avril. Le prix, qui était remonté, a à nouveau baissé, à 12 centimes le kilo. La société demande alors qu'il soit versé un montant un peu plus élevé pour les sociétaires. Oscar Dommen accepte et propose 40 francs, au lieu des 30 francs proposés les années précédentes.

En 1903, c'est aussi après une longue discussion que la société de laiterie doit céder son lait aux prix et conditions exigés par la société Nestlé. « La société de laiterie n'ayant obtenu aucune faveur sur la vente de son lait réclame à l'acheteur un subside pour l'entretien de la fontaine de la laiterie », ce qui lui est accordé⁷⁵¹.

En 1905, la société décide de ne pas vendre le lait en dessous de 13 centimes et 350 francs d'honoraires. Mais elle n'arrive pas à conclure avec Nestlé. Nouvelle assemblée le jour suivant. « Après différentes propositions qui toutes sont refusées par l'acheteur, l'assemblée par une majorité de trois voix cède son lait pour le prix de 13 centimes et 50 francs de vin pour les porteurs⁷⁵² ».

Le 4 août 1907, l'assemblée n'arrive pas à conclure le marché, malgré la présence d'Oscar Dommen et de Bonny, inspecteur à Nestlé. Rien ne se passe jusqu'au 10 novembre où la fabrique informe la société de laiterie qu'elle ne fera plus d'offres après le 12 novembre. Deux membres sont délégués à Payerne pour traiter avec Nestlé. Ils arrivent à l'accord suivant : 15,8 centimes le kilo, un centime sur la vente au détail, 40 francs de vin pour les porteurs et une allocation de 400 francs⁷⁵³. C'est donc la première fois qu'ils arrivent à avoir une allocation, qui correspond à un prix de location du bâtiment, mais qui n'est pas systématique. Ensuite, chaque année, ils doivent insister pour la recevoir à nouveau. Elle passe à 300 francs pour 1912, puis à 100 francs les années suivantes⁷⁵⁴.

La Société de laiterie de Cousset n'a donc pas de marge pour négocier et finit toujours par accepter le prix fixé par le directeur de la fabrique Nestlé de Payerne. Elle n'a par contre que très peu de frais et doit seulement entretenir un local de coulage et un bassin pour refroidir le lait dès qu'il est livré, pour qu'il se garde plus longtemps, ce qu'exige la condenserie Nestlé.

Vendre à l'industrie ou fabriquer : une pesée d'intérêt pour les sociétés de laiterie

Certaines sociétés sont prudentes et gardent leur outil de fabrication. Elles font alors un aller-retour entre fabrication et vente à l'usine. À Prez-vers-Noréaz, Jacob Bongni, le laitier qui achète le lait à la société de laiterie, le vend à la condenserie Nestlé de Payerne en hiver lorsqu'il ne fabrique pas. En 1893, la porcherie a besoin de rénovations. En assemblée, deux membres proposent de ne pas les faire « car il est très possible que la fabrique de Payerne

⁷⁴⁹ *Idem*, 29 août 1899.

⁷⁵⁰ *Idem*, livre des comptes 1893-1915, 1899-1900.

⁷⁵¹ *Idem*, Registre des protocoles 1892-1942, 21 septembre 1903.

⁷⁵² *Idem*, 28 août 1905.

⁷⁵³ *Idem*, 12 novembre 1907.

⁷⁵⁴ *Idem*, 1913.

nous fasse de belles offres de notre lait pour ces années prochaines »⁷⁵⁵. À quoi, deux autres membres répondent « qu'à leur avis, les laiteries subsisteront encore et qu'un bon laitier est toujours préférable à la vente du lait à l'extérieur ». L'assemblée approuve cette dernière remarque.

En 1896, le nouveau laitier, Cyprien Morel, demande à être délié de la convention qu'il a signée avec la société. Cette dernière accepte « exceptionnellement » et décide de livrer son lait à la condenserie de Payerne, suite à un échange téléphonique avec son directeur. Ce dernier propose le prix de 11,5 centimes pour le 1^{er} trimestre puis 12 centimes pour le reste de l'année. Il paie également 1000 francs de location de la laiterie, dont 500 francs payés séance tenante. Un peseur, chargé de peser le lait apporté par chacun des producteurs, est choisi dans la société et non révocable durant l'année. Le transport du lait jusqu'à Payerne est aux frais de la fabrique. Celle-ci se trouve à 10 kilomètres de Prez-vers-Noréaz.

Pendant huit ans, la société vend ainsi son lait à la condenserie. En 1897, la discussion avec la condenserie se passe ainsi : elle offre 12 centimes toute l'année, mais les sociétaires trouvent le prix trop bas ; elle rajoute 600 francs de location de la laiterie et le bénéfice du lait vendu à la laiterie pour la société ; par contre, elle interdit le sésame, à moins de le fourrager à sec. De plus, la condenserie « offre encore cinquante litres à boire aux Sociétaires comme conclusion du marché⁷⁵⁶ ». Chaque année, les négociations reprennent. En 1903, les sociétaires sont déçus. La société « ne peut pas admettre d'être placée au même rang que la plus petite société du rayon de Payerne et n'accepte pas les offres faites⁷⁵⁷ ». La société de Prez-vers-Noréaz est effectivement une société relativement importante avec 420'000 kilos de lait de production annuelle. Elle pense qu'elle gagnerait plus en vendant son lait à un fromager, mais « devant la perspective des frais qui seraient occasionnés par la vente du lait pour la fabrication⁷⁵⁸ », l'assemblée décide d'accepter l'offre de la condenserie. En 1904, le lait est envoyé à la fabrique de Neuenegg, elle aussi appartenant à Nestlé.

En 1905, les sociétaires décident de vendre leur lait à un fromager. C'est Fritz Plüss qui obtient le marché⁷⁵⁹. Il reste à Prez-vers-Noréaz durant 6 ans. En 1911, un nouveau laitier, Schütz, achète le lait. L'année suivante, les discussions reprennent autour du prix et de la location. La société reçoit une offre de la condenserie de Payerne, tout à fait concurrentielle, mais « pour plusieurs bonnes raisons, nous tenons à vendre à notre laitier⁷⁶⁰ » décident les membres de l'assemblée. Les offres de la condenserie sont donc examinées, parfois acceptées, parfois refusées.

⁷⁵⁵ Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Registre des protocoles 1889-1922, 11 avril 1893.

⁷⁵⁶ *Idem*, 12 août 1897.

⁷⁵⁷ *Idem*, 6 octobre 1903.

⁷⁵⁸ *Idem*, 14 octobre 1903.

⁷⁵⁹ *Idem*, 17 mars 1905.

⁷⁶⁰ *Idem*, 30 septembre 1911.

L'emprise des industries sur le marché du lait

Pour les sociétés de laiterie qui n'ont plus de matériel de fabrication, la situation se détériore lorsque les industries sont en crise. De premières difficultés sont signalées en 1903 : les industries ne renouvellent pas un certain nombre de contrats, et pour les autres, baissent de manière assez sensible le prix du lait. Le Conseil d'État constate : « L'agriculteur fribourgeois est, au point de vue de la vente du lait, trop dépendant des grandes condenseriers installées à proximité de notre territoire. Les grands établissements fixent un prix, qui n'est jamais discutable, parce qu'ils savent précisément que le producteur fribourgeois n'a pas l'embarras du choix »⁷⁶¹. Il regrette aussi que les condenseriers ont amené les paysans à négliger l'élevage et le commerce des bestiaux⁷⁶².

Le prix du lait acheté par les condenseriers était généralement plus haut que celui des laiteries jusqu'au début des années 1900. Puis la différence s'amenuise. Il est même plus bas que dans les laiteries en 1907 : il est de 14 centimes à Billens et Cousset qui vendent leur lait à Payerne, alors qu'il se monte à 14,5 centimes à Hennens et Mézières qui vendent à un fromager⁷⁶³. Cette situation va être à l'origine de la première fédération des producteurs de lait organisée au niveau fribourgeois : la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, qui réunit les sociétés de laiterie qui livrent leur lait à l'usine de Payerne.

La situation des condenseriers s'améliore en 1910. Sur les 162 sociétés de laiterie dont nous connaissons le contrat de vente pour 1910⁷⁶⁴, 53 livrent leur lait dans une usine : 3 à la chocolaterie Cailler de Broc, 50 aux usines Nestlé (4 à Guin, 1 à Neuenegg, 37 à Payerne et 8 à Vevey). Le lait est payé 15,3 centimes pour celles qui livrent à Payerne et à Neuenegg. Il varie pour celles qui livrent à Guin, parce que ces quatre fromageries fabriquent en été de l'emmental qui est commercialisé par l'usine et livrent le lait à la fabrique en hiver ou lorsque la fabrique le demande. Le prix du lait oscille entre 16,7 centimes en été et 15,7 en hiver. Quant à l'usine Nestlé à Vevey, elle paie le lait entre 15,3 et 15,5 centimes suivant les villages. Les trois sociétés de laiterie qui livrent à Broc ont des conditions très différentes : 15 centimes pour Pont-en-Ogoz/Le Bry et 800 francs de location, 15,5 centimes pour Châtel/Crésuz et 200 francs de location, et 15,75 centimes pour Écharlens et 1000 francs de location.

Les sociétés de laiterie n'arrivent pas à négocier le prix du lait avec la condenserie de Payerne. Par contre, elles négocient des avantages. Certaines n'en obtiennent aucun : c'est le cas de Bussy, Bollion, Morens, La Vounaise, Dompierre et Les Frasses. D'autres obtiennent un centime supplémentaire sur le lait vendu au détail, ce qui fait par exemple environ 150 francs pour la société d'Aumont et celle de Villarimboud, et entre 250 et 300 francs pour celle de Corminboeuf. D'autres obtiennent une location pour leur laiterie. Elle se monte à 50 francs au minimum (Ménières, Murist), et peut aller jusqu'à 1500 francs (Grolley). Des honoraires ou un pourboire appelé « vin » sont parfois négociés. Eux aussi peuvent être très différents : de 16

⁷⁶¹ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1904, p. 33.

⁷⁶² *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1903.

⁷⁶³ Annexe 13, Prix de vente du lait par les sociétés de Billens, Cousset, Hennens, Mézières, Rossens, Siviriez, Villaranon, Vuisternens-en-Ogoz et Belfaux, 1880-1917.

⁷⁶⁴ « Vente de lait », in *Chronique d'agriculture et de l'industrie laitière*, Fribourg 1909.

francs à Prévondavaux à 500 francs à Villarimboud. Certaines sociétés obtiennent des subsides pour améliorer leur local de coulage, comme Prez-vers-Siviriez qui reçoit 100 francs d'indemnité pour le blanchissage de son local, Nuvilly 100 francs pour des réparations, et Cutterwyl la moitié des frais d'entretien de la laiterie. En comparaison, la moyenne du prix de vente du lait dans les 107 fromageries de la liste donne 15,33 centimes, soit un prix pratiquement égal au prix de vente aux condenseriers. Les fromageries les moins bien loties touchent 14,5 centimes pour leur lait (Gurmels, Villarsel-le-Gilboux, Rueyres-Saint-Laurent, Esmont, Ursy), celles qui ont le prix le plus haut touchent 16,5 centimes (Grange-Paccots, Salvagny).

Pour des petites laiteries, la vente à l'industrie est vue aussi comme favorable parce qu'étant moins risquée. À Vuippens par exemple, la société de laiterie hésite pendant une vingtaine d'années entre la vente à une usine ou à un laitier. En 1890, elle vend son lait à la condenserie Lapp à Épagny. L'année suivante, son lait est acheté par un laitier, Dominique Maudry, qui fait faillite en 1892. Elle trouve alors à vendre son lait à l'hospice de Marsens, dont elle accepte l'offre sans discuter, car elle est encore empêtrée dans des problèmes dus à la faillite. En 1894, c'est à nouveau un laitier, Anselme Robadey, qui achète le lait pour deux ans⁷⁶⁵, puis une autre laitier Émile Geinoz, également pour deux ans. En 1898, une offre arrive de Charles Lapp et est acceptée par la société. Il achète le lait pendant cinq ans.

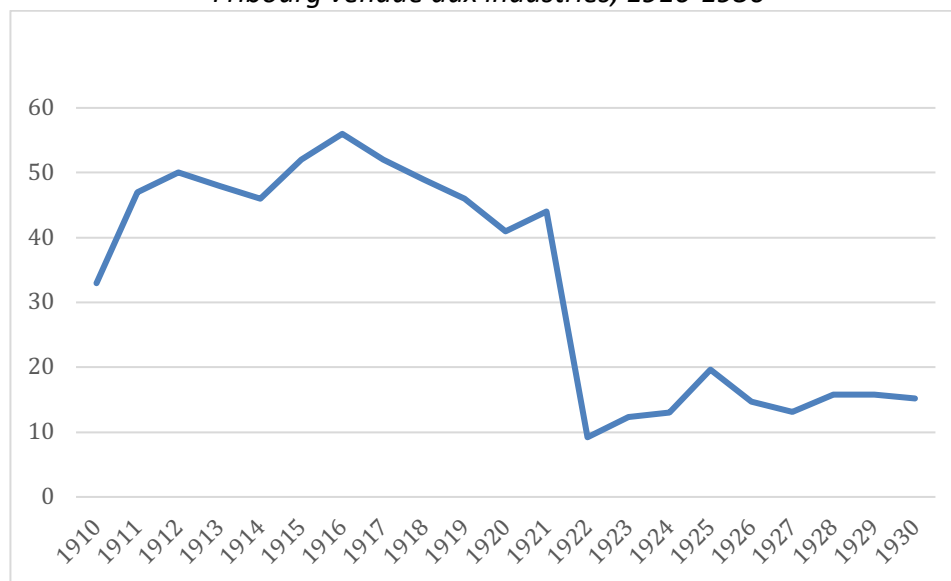
En 1903, une meilleure offre arrive de la fabrique de chocolat Cailler à Broc, puis c'est un laitier, Léon Rime, qui fabrique pendant deux ans. Le lait est ensuite à nouveau vendu à Cailler pendant quatre ans. En 1910, c'est un laitier, Adolphe Gremaud, qui achète le lait pendant deux ans, puis à nouveau Cailler pendant une année, puis Adolphe Gremaud revient pour une nouvelle année, et la fabrique Cailler pour l'année 1914. Celle-ci connaît des difficultés avec le début du conflit mondial et, le 3 août 1914, elle ne veut plus recevoir de lait. La société doit rapidement trouver un fromager, M. Friedli, et fabrique en commun pour le reste de l'année. Cailler lui achètera à nouveau son lait jusqu'en 1922, année de crise où l'usine stoppe ces achats de lait en cours d'année. Dès lors, la société de laiterie ne vendra plus que son lait à un fromager.

Dès 1911, la quantité de lait livré à l'industrie dans le canton de Fribourg avoisine les 50% de la production totale. Cette situation durera jusqu'en 1922, année qui voit une crise agricole due à une surproduction. Les usines ferment momentanément ou limitent leur production. La part du lait livré à l'industrie chute cette année-là à 9,2%, créant des problèmes importants pour les nombreuses sociétés de laiterie qui n'ont plus de local de fabrication et qui se retrouvent sans débouché pour leur lait⁷⁶⁶. Le pourcentage du lait livré à l'industrie se maintiendra alors autour de 10% durant toute la période de l'entre-deux-guerres.

⁷⁶⁵ Archives de la Société de laiterie de Vuippens, Livre des protocoles 1890-1919, 17 septembre 1893.

⁷⁶⁶ En 1922, Nestlé annonce qu'elle n'achète plus le lait de 74 laiteries. Ces dernières doivent rapidement s'équiper pour pouvoir fabriquer du fromage. Certaines construisent un nouveau bâtiment (Vuissens, Monborget et La Vounaise qui fusionnent...) tandis que d'autres rénovent leur bâtiment (Châbles, Denezzy, Vallon... (PHILIPONA Anne, *Histoire du lait*, op.cit., p. 102-103).

Graphique : Pourcentage de la production laitière du canton de Fribourg vendue aux industries, 1910-1930



Sources : Statistiques publiées dans *Compte rendu du canton de Fribourg, 1878-1914*.

7. Les laitiers : des entrepreneurs au village

7.1 Le statut du laitier

Le statut du fromager change avec l'organisation en laiterie. Lorsqu'il était un fruitier, il était un employé, engagé et payé par la société de fromagerie et aux ordres de celle-ci. Il recevait un salaire au moment de la vente du fromage et était nourri, logé et blanchi par la société. Sa place était relativement fragile parce que son contrat était signé pour une année et il n'était pas sûr d'être à nouveau engagé l'année suivante.

Le laitier a un statut d'indépendant. Il achète le lait à la société de laiterie – comme on appelle désormais les sociétés de fromagerie, c'est-à-dire les coopératives d'agriculteurs. Il loue la fromagerie et gère la laiterie. Le directeur de la Station laitière de Péroles, Emmanuel de Vevey, décrit ainsi le fonctionnement de la laiterie : « Le laitier fabrique donc pour son compte ; c'est en somme un fabricant, un industriel, qui assume sur sa tête les risques de la fabrication ; il vend les fromages dont il a payé la matière première, et les produits accessoires de son établissement ; le produit de ces ventes doit comme dans tout établissement industriel bien ordonné et bien dirigé, non seulement couvrir les frais d'exploitation et ceux d'entretien du fabriquant et de sa famille, mais encore assurer à ce dernier un bénéfice raisonnable.⁷⁶⁷ »

Selon les règlements des sociétés de laiterie, le laitier est toujours aux ordres de la commission de laiterie en ce qui concerne les intérêts de la société. Il a un certain nombre de devoirs envers la société, comme celui de noter les quantités de lait apportées chaque jour, de surveiller la qualité du lait avec l'aide de la société et de tenir propre le bâtiment de la laiterie. Il tient les registres du lait livré par chaque paysan et du fromage fabriqué. Dès 1875, il doit en outre donner des indications précises qui servent à tenir une statistique cantonale de la fabrication du fromage et de la production laitière. Selon l'Arrêté cantonal du 29 mars 1875 destiné à régir les sociétés de fromagerie et de laiterie, les sociétés doivent inscrire la quantité de lait reçu et les produits fabriqués sur des formulaires fournis par le canton⁷⁶⁸. Ce sont les secrétaires des sociétés de laiterie qui remplissent ces formulaires à partir des indications notées par le laitier.

Pour le reste, le laitier est libre de s'organiser comme il l'entend et n'a pas de compte à rendre. C'est lui qui prend seul les risques liés à la fabrication du fromage et aux aléas du marché. Le prix du lait est fixé en automne pour l'année suivante d'après le prix de vente des fromages pendant l'exercice précédent. Il peut varier grandement d'une année à l'autre, ce qui met le laitier dans une situation difficile ou lui permet d'engranger des bénéfices intéressants.

Dans les années 1880, la situation est difficile pour les laitiers qui n'arrivent pas tous à sortir un bénéfice. L'un des rôles de la Station laitière de Péroles étant justement de chercher les causes de la mévente des fromages et des difficultés de l'économie laitière, Emmanuel de Vevey convoque en 1888, lors des premiers mois de l'organisation de la station, une réunion

⁷⁶⁷ « Rapport présenté à l'assemblée des laitiers du 29 septembre 1888 à la Grenette, à Fribourg, par M. E. de Vevey », in *La Chronique d'industrie laitière*, 1, 15 octobre 1888, p. 6.

⁷⁶⁸ « Arrêté du 29 mars 1875 destiné à régir les sociétés de fromagerie et de laiterie », in *Bulletin officiel des lois du canton de Fribourg*, 1875.

des fromagers pour chercher avec eux des solutions. Il décrit la situation de manière assez pessimiste : le laitier n'arrive pas à faire des bénéfices, parfois même pas à couvrir les frais d'exploitation et d'entretien. « Le laitier emprunte alors pour faire face à ses engagements, et d'emprunt en emprunt, il arrivera fatalement à la ruine ; la ruine des laitiers entraînera la ruine de notre industrie laitière⁷⁶⁹ » conclut-il. Il voit les causes de ce désastre dans la manière d'agir du laitier, dans les soins qu'il donne à ses fromages, mais aussi dans la manière dont on fixe le prix du lait. Il présente une solution : « Le nouveau système que nous vous proposons se base sur une combinaison entre le prix d'achat du lait et le prix de vente du fromage de l'année courante, l'un et l'autre variant dans des proportions déterminées, qui paraissent équitables⁷⁷⁰ ». Cette proposition n'est pas suivie.

Le laitier est libre de fabriquer le fromage qu'il veut. Les archives des sociétés de fromagerie ne mentionnent pas la sorte de fromage qui est fabriqué. De plus en plus de fromagers sont d'origine bernoise et fabriquent de l'emmental. Mais ceci n'apparaît pas dans les archives. Pour les agriculteurs, l'important est que le laitier leur paie le lait ; ils ne se préoccupent pas de ce qu'il en fait.

Les fromagers fribourgeois sont moins organisés que les Bernois. Afin d'avoir des rentrées d'argent plus régulières, ils écrèment souvent le lait pour faire du beurre, ne fabriquant alors plus que du fromage mi-gras ou maigre qui n'est pas destiné à l'exportation, mais à la consommation locale. Ils peuvent ainsi faire face à des obligations d'argent. Cela a cependant des conséquences néfastes pour le commerce du gruyère.

Les fromagers bernois qui fabriquent de l'emmental sont, pour une partie, engagés par des marchands. Ce sont ces derniers qui négocient l'achat du lait à la société de fromagerie, puis placent un fromager qui travaille pour leur compte. Ils ont plus de facilité à fournir la caution demandée par les sociétés de laiterie et surveillent leur fromager pour qu'il fabrique un produit de première qualité, c'est-à-dire avec du lait non écrémé. Quelques exemples : en 1912, dans le district de la Sarine, le laitier Nussbaum à Prez-vers-Noréaz travaille pour le compte de M. Schütz ; celui d'Arconciel, J. Gasser, pour le compte de M. Schick ; Hans Griva à Treyvaux pour le compte de M. Jungo à Lanthen. On ne retrouve pas cette organisation pour le gruyère.

Certaines sociétés de laiterie imposent dans le contrat qu'elle passe avec le laitier la fabrication du fromage gras au moins pendant les mois d'été et ne permettent pas aux laitiers de revendre le lait aux usines pendant toute l'année. Si ce choix devait être fait, elles préfèrent négocier elles-mêmes cette vente, sans l'intermédiaire d'un laitier.

⁷⁶⁹ « Rapport présenté à l'assemblée des laitiers du 29 septembre 1888 à la Grenette, à Fribourg, par M. E. de Vevey », in *La Chronique d'Industrie laitière*, 1, 15 octobre 1888, p. 6.

⁷⁷⁰ *Idem*.

7.2 Formation et origines des laitiers

Après des essais de formation des fromagers au travers de fromageries-modèles, comme celle de Vuadens, la Station laitière de Pérolles, ouverte en 1888, est une véritable institution de formation pour les fromagers. Jusqu'en 1890, la partie pratique est enseignée à la fromagerie-modèle de Treyvaux. Celle-ci, inaugurée en 1887, a reçu des subventions du canton et de la Confédération qui ont permis de la doter d'équipements modernes : un système à foyers fixes et mobiles, trois chaudières pour la fabrication des fromages à pâte cuite, une pour la fabrication des fromages à pâte molle, différents systèmes d'écémage avec et sans refroidissement, chauffage à vapeur des caves. Une salle pour les essais de lait, une salle de conférence et une exposition d'ustensiles de laiterie complètent ces installations⁷⁷¹. Elle n'en est donc qu'à ses débuts lorsqu'elle est attachée à la nouvelle station laitière.

Les élèves font les trajets à pied entre Pérolles où sont donnés les cours théoriques et Treyvaux. Une douzaine de kilomètres séparent les deux endroits, ce qui ne rend pas facile l'organisation des cours. De plus, une mésentente entre le chef fromager de Treyvaux, C. Reinmann, et le directeur de la Station laitière, Emmanuel de Vevey, ainsi que des dissensions avec la société qui gère la fromagerie de Treyvaux⁷⁷² accélèrent la fin du partenariat avec Treyvaux. Les locaux de Pérolles sont réaménagés pour permettre aux apprentis d'y exercer la partie pratique de leur métier. On y trouve : un laboratoire, un local de réception du lait, une cuisine à fromage, une salle des centrifuges, une chambre pour les fromages à pâte molle, un local de fabrication du beurre, un grenier à fromage, des caves, ainsi qu'une bibliothèque, une salle de cours, des dortoirs et une salle à manger.

L'école de fromagerie de Fribourg est l'une des premières de Suisse. Il n'existe alors que deux autres écoles : celle de la Rütli ouverte en 1887 par les Bernois, et celle de Sornthal dans le canton de Saint-Gall, ouverte en 1886. Celle de Moudon s'ouvrira en 1889.

Dès sa création, la Station laitière de Pérolles accueille des élèves non seulement fribourgeois, mais venant également d'autres cantons suisses et de l'étranger. Le nombre d'élèves qui suivent les cours varie beaucoup. Selon une explication d'Emmanuel de Vevey, il est influencé par la conjoncture, les élèves étant plus nombreux lorsque le fromage se vend bien ; à l'inverse, lorsque la situation est défavorable au commerce des fromages, la fréquentation de l'école baisse⁷⁷³.

La première année, cinq élèves réguliers sont inscrits, soit quatre Fribourgeois et un Vaudois : Jean Currat, Alphonse Monney et Placide Monney de Fiaugères, Alexandre de Reyff de Belfaux et Joseph Limat de Brétigny (VD). Quatre élèves y séjournent de manière temporaire : Francis de Gendre de Fribourg, Frédéric Biemann de Sonnenwyl, Nicolas Panani d'Alexandrie (Égypte) et N. Pogge du Mecklenbourg (Prusse). Seuls Alexandre de Reyff et Joseph Limat obtiennent un diplôme, les trois élèves de Fiaugères échouent aux examens qui clôturent la première

⁷⁷¹ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, Direction de l'Intérieur, 1886.

⁷⁷² FRACHEBOUD Christine, *La formation agricole dans le canton de Fribourg : La station laitière et l'Institut agricole sous la direction d'Emmanuel de Vevey. La constitution des bases d'une institution cantonale d'enseignement agricole*, Fribourg 1989, p. 22.

⁷⁷³ *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1893*, Fribourg 1894, p. 4.

année : ils réussissent parfaitement les examens pratiques, mais échouent dans les examens écrits et la tenue de livres⁷⁷⁴.

Durant la période 1888-1914, sur les 427 étudiants qui fréquentent la Station laitière de Péroilles, 175 sont fribourgeois, soit le 40% des élèves, 121 viennent des autres cantons suisses, soit un peu moins de 30%, et 131 de l'étranger, soit également environ 30%, parmi lesquels un tiers vient de la France⁷⁷⁵. La Station laitière jouit donc d'une réputation qui va bien au-delà des frontières cantonales. Si la provenance des étudiants est assez variée, on peut cependant voir des réseaux qui favorisent la venue de jeunes de certaines régions. On trouve, pendant ces 26 années, neuf Arméniens qui viennent de Tiflis et d'Alexandropole et huit Bulgares. Les pays d'Europe de l'Est représentent un tiers des élèves étrangers. Ceux-ci ne suivent pas tous le programme complet de l'apprentissage. Certains ont un statut d'élèves réguliers quand d'autres sont des élèves temporaires. Le diplôme n'est donné qu'à une petite partie d'entre eux, ceux qui suivent le cursus de deux ans. Seuls 143 jeunes hommes sur les 427 mentionnés obtiennent ce diplôme. Les autres ne le reçoivent pas, soit parce qu'ils ne suivent qu'un semestre ou deux de cours à la Station laitière, soit parce que leurs résultats ne sont pas satisfaisants. C'est aussi le cas des élèves fribourgeois : le directeur de la Station laitière, Emmanuel de Vevey, se plaint du niveau des jeunes qui sortent de l'école primaire des campagnes fribourgeoises et trouve qu'il est difficile de leur faire suivre un cursus d'apprentissage.

À côté des jeunes qui se forment à la Station laitière, quelques apprentis sont signalés dans les listes de candidats aux examens professionnels organisés sous les auspices du Musée industriel de Fribourg⁷⁷⁶. Cette institution n'offre pas de cours, mais organise des examens d'apprentissage qui ont lieu pour la première fois en 1890 : les apprentis doivent expliquer comment ils ont confectionné leur pièce d'épreuve, parler de leurs outils et des matières premières en usage dans leur profession⁷⁷⁷. Cette première année, il y a un fromager, Louis Pugin, de Riaz, qui fait son apprentissage à Écharlens, chez Denis Robadey. Sa formation a duré une année et demie et se termine par un examen qu'il réussit. Il a présenté, selon le journal *La Liberté*, « un superbe fromage de Gruyère venu tout droit de la laiterie d'Écharlens⁷⁷⁸ ». Quatorze apprentis fromagers se présentent à l'examen entre 1890 et 1914⁷⁷⁹.

Suivre la trace des élèves qui ont obtenu un diplôme de la Station laitière de Péroilles ou du Musée industriel pour voir comment ils ont continué leur parcours professionnel n'est pas facile. On peut mettre en évidence l'un des premiers jeunes hommes à obtenir un diplôme en

⁷⁷⁴ *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1889*, Fribourg 1890, p. 23-24.

⁷⁷⁵ Annexe 17, *Élèves de la Station laitière de Péroilles, 1888-1914. L'activité de la Station laitière de Fribourg*, Fribourg 1888-1914.

⁷⁷⁶ BAYS Florence, COTTET Christophe, PHILIPONA Anne, STEINAUER Jean, *Former des apprentis*, Fribourg 2016, p. 29-30.

⁷⁷⁷ *Idem*, p. 28.

⁷⁷⁸ *La Liberté*, 15 avril 1890.

⁷⁷⁹ Annexe 18, *Liste des apprentis fromagers, 1890-1914*. Archives du Service de la formation professionnelle, Fribourg, Examen d'apprentis I, 1890-1909, Contrats des apprentis, 1908-1916.

1889, Joseph Limat, engagé l'année suivante par la Station laitière comme fromager enseignant spécialiste de la fabrication de fromages à pâte molle. Entre-temps, il avait été envoyé pendant six mois en Touraine pour se perfectionner dans la fabrication des bries, camemberts et roqueforts⁷⁸⁰.

En croisant la liste des apprentis formés à la Station laitière ou ayant obtenu un diplôme auprès de la formation professionnelle fribourgeoise et celle des fromagers primés lors des concours de fromages en caves organisés à Fribourg, on obtient seulement trois noms. Les frères Aeschbacher, Adolphe et Fritz, de Marly, obtiennent leur diplôme en 1900. Leur père avait déjà été primé en 1892 lors de l'Exposition industrielle de Fribourg et en 1897 lors du concours de fromages en cave⁷⁸¹. C'est l'un des deux frères qui est primé en 1903 à Matran, pour la fabrication d'emmental. Jacob Nussbaum, de Wünnewil, finit sa formation à la Station laitière en 1889 et est primé en 1903 à Arconciel également pour ses emmentals. Il travaille en 1912 à Prez-vers-Noréaz, toujours dans la fabrication d'emmental. Bernard Siegenthaler, qui vient de Marly, et qui passe son brevet en 1894, obtient une prime en 1915 pour son emmental à Montagny-la-Ville.

La Station laitière de Pérolles donne donc aussi des cours pour apprendre à fabriquer de l'emmental, même si cette fabrication pose un problème d'image pour le canton de Fribourg. Emmanuel de Vevey, dans un discours à l'assemblée générale de la Société fribourgeoise d'industrie laitière en 1911, parle même de « l'envahissement de nos laiteries fribourgeoises par l'Emmenthal, en concurrence avec notre Gruyère national »⁷⁸². Il regrette que le gruyère se soit laissé devancer sur les marchés étrangers par l'emmental, puisque seul le gruyère de rayon s'exporte encore vers l'Italie. Il propose des solutions : encouragements aux meilleurs fabricants, amélioration des salages de montagne, apposition d'une marque officielle déposée, réclame par l'intermédiaire de l'entrepôt officiel de fromages de Pérolles, constitution d'une société pour l'exportation sous l'égide et avec l'appui de l'État... Toutefois, la Station laitière encourage les nouvelles laiteries, si elles en ont la capacité, à s'équiper pour la fabrication de l'emmental, au motif que cela permet aussi de fabriquer du gruyère, mais non l'inverse. D'ailleurs, les inspecteurs ne peuvent que constater que les fromagers bernois et lucernois sont généralement supérieurs aux fribourgeois⁷⁸³.

Cela n'empêche pas de craindre l'exode des fromagers fribourgeois allant travailler à l'extérieur du canton et augmentant ainsi la concurrence du gruyère. Cette crainte était déjà évoquée au début du XIX^e siècle, au moment de l'ouverture des fromageries de plaine. Elle est à nouveau très présente dans les années 1870-1880 et dure jusqu'à la Première Guerre mondiale. Bon nombre de Fribourgeois partent travailler dans les fromageries des cantons

⁷⁸⁰ À son retour, il publie une série d'articles dans la *Chronique de l'industrie laitière* sur la fabrication de Camembert (15 janvier 1890), le Brie et le Combert-Air (15 novembre 1890).

⁷⁸¹ « Inspections de laiteries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1897*, Fribourg 1898, p. 40.

⁷⁸² *La Liberté*, 6 septembre 1911.

⁷⁸³ « Rapport du concours de bonne fabrication de fromage en 1911 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1911*, Fribourg 1912, p. 34.

avoisinants, mais également en Franche-Comté. Stéphane Kronenberger, dans un chapitre de sa thèse qui porte sur l'émigration des fromagers suisses dans le Doubs et la Franche-Comté, montre le caractère en partie saisonnier de ce phénomène⁷⁸⁴.

Les sociétés de fromagerie fribourgeoises mettent parfois des annonces pour trouver un laitier dans des journaux alémaniques comme *l'Emmentaler Blatt* ou le *Schweizerische Milchzeitung*. De même, des laiteries situées à l'extérieur du canton placent des annonces dans les journaux fribourgeois pour trouver des fromagers fribourgeois. Quelques exemples : en 1896, le journal *La Gruyère* publie une annonce de la fromagerie de La Brévine qui cherche « un fort jeune homme comme apprenti fromager⁷⁸⁵ », une autre d'une grande propriété de la Galicie (Autriche) qui cherche « un excellent fromager, marié ou célibataire, connaissant parfaitement la préparation du fromage de Gruyère ou autre espèce ». Et l'annonce précise, pour attirer les meilleurs fromagers, que « la fromagerie de cette propriété existe depuis 30 ans et possède un écoulement très étendu⁷⁸⁶ ». En 1900, on trouve des annonces pour un ouvrier fromager à Tramelan-Dessus⁷⁸⁷, pour un bon fromager pour le canton de Thurgovie⁷⁸⁸, pour un fromager marié pour la Roumanie⁷⁸⁹ et pour un bon fromager pour le canton de Neuchâtel⁷⁹⁰.

Les journaux relatent aussi les bons résultats des fromagers d'origine fribourgeoise dans d'autres régions, comme en 1896 : Émile Overney de Cerniat, fromager à Bonnetage, canton de Russey (Doubs), a reçu la première prime à un concours⁷⁹¹, Alfred Dematriz de Broc, fromager à Grandchaux (Doubs) a remporté le concours de Pierrefontaine-les-Varrans pour sa fabrication, la bonne tenue de sa fromagerie et sa comptabilité⁷⁹², M. Dougoud a remporté des concours en Haute-Savoie où il a été également instituteur-fromager⁷⁹³.

Des mesures sont prises pour empêcher cet exode. Les écoles secondaires et régionales offrent des bourses aux élèves qui suivent durant une année le cours complet à l'École de laiterie de la Station laitière de Pérolles et qui s'engagent, après avoir terminé leurs examens, à travailler dans le canton pendant quatre ans. Cette bourse se monte à 20 francs par mois, pour la pension et le logement à l'école, ce qui représente les deux tiers du prix de la pension⁷⁹⁴. Elle est attribuée dès 1898⁷⁹⁵.

⁷⁸⁴ KRONENBERGER Stéphane, *Des temps de paix aux temps de guerre : les parcours des travailleurs étrangers de l'Est et du Sud-Est de la France (1871-1918)*, Nice 2014, p. 94-176.

⁷⁸⁵ *La Gruyère*, 29 février 1896.

⁷⁸⁶ *La Gruyère*, 25 février 1896.

⁷⁸⁷ *La Gruyère*, 13 mars 1900.

⁷⁸⁸ *La Gruyère*, 11 juillet 1900.

⁷⁸⁹ *La Gruyère*, 29 août 1900.

⁷⁹⁰ *La Gruyère*, 27 octobre 1900.

⁷⁹¹ *La Gruyère*, 26 septembre 1896.

⁷⁹² *La Gruyère*, 30 septembre 1896.

⁷⁹³ *La Liberté*, 14 octobre 1896.

⁷⁹⁴ *La Gruyère*, 30 septembre 1899.

⁷⁹⁵ « École de fromagerie », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1898*, Fribourg 1899, p. 3.

7.3 La valse des laitiers

L'engagement du laitier à Billens

Chaque automne, la société met son lait en vente pour le 1^{er} janvier de l'année suivante. Les négociations entre la société de laiterie et le laitier donnent lieu à un marchandage important, à tel point qu'on a l'impression que le marché ne peut se faire s'il n'y a pas de négociations ou de discussions. Exemple à Billens. En octobre 1879, pour la première fois, la société met son lait en vente. Deux réponses arrivent : celle de Joseph Oberson, laitier à Chavannes-les-Forts, pour 12 centimes le kilo et celle de François Clerc, laitier à Corserey, pour 12,1 centimes. En assemblée, les sociétaires préfèrent l'offre du premier, malgré son prix légèrement inférieur, « vu les bons renseignements qu'on a eu de Joseph Oberson⁷⁹⁶ ». Il doit apporter une caution, qu'il trouve auprès d'un marchand de fromage, la Maison Glasson Frères à Bulle. Pour plus de sûretés et de garanties, il doit aussi donner en cautionnement son mobilier.

Chaque automne, le lait est mis en soumission et les séances sont généralement nombreuses jusqu'à ce qu'on se mette d'accord sur un prix. En septembre 1881, la société propose au laitier Joseph Oberson le prix de 12,5 centimes et 200 francs d'honoraires. Lui-même propose 12 centimes. L'assemblée des sociétaires n'arrive pas à se mettre d'accord et reporte la décision à la semaine suivante. La société lui propose alors 12,3 centimes ; s'il n'accepte pas, le lait sera mis en soumission. Le laitier accepte cette offre⁷⁹⁷.

En 1882, l'assemblée décide de mettre le lait en soumission par une annonce dans la *Feuille officielle*. Elle est ainsi rédigée : « La société de la laiterie de Billens met au concours la vente de son lait pour l'année 1883. Les soumissionnaires devront prendre connaissance des conditions et faire leurs offres par écrit chez Albert Jorand, président de la société, d'ici au 20 septembre. Pas d'indemnité aux concurrents⁷⁹⁸ ». Trois offres lui parviennent. Elle tente d'abord de convaincre Pierre-Joseph Mugny d'Hennens, laitier à Autigny, de relever son offre pour être au même niveau que l'offre la plus haute, ce qu'il refuse, puis elle choisit la plus élevée, celle d'Auguste Dougoud, laitier à Chavannes-sous-Romont.

Pour 1884, le laitier vient du village et est même un membre de la commission de la société de fromagerie : il s'agit de Louis Sugnaux, beau-frère du laitier précédent, Auguste Dougoud. Il faut deux séances pour se mettre d'accord sur le prix du lait et des honoraires. Ces derniers correspondent à la location des immeubles ainsi énumérés : « laiterie, assots à porcs, grange et écurie de la maison de commune ainsi que le jardin vers l'étang⁷⁹⁹ ».

En juillet 1885, Louis Sugnaux demande un rabais sur le prix du lait, avec cette explication : « Ensuite de la crise laitière que les laitiers éprouvent actuellement⁸⁰⁰ ». L'assemblée qui en

⁷⁹⁶ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 17 octobre 1879

⁷⁹⁷ *Idem*, 26 septembre 1881.

⁷⁹⁸ *Feuille officielle du canton de Fribourg*, 7 septembre 1882, p. 826.

⁷⁹⁹ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 1^{er} septembre 1884.

⁸⁰⁰ *Idem*, 12 juillet 1885.

discute est houleuse : le président démissionne et quitte la salle. Il faut réorganiser des élections et c'est seulement au mois d'octobre que l'on se revoit et qu'on accorde un rabais au laitier. Celui-ci déclare ne plus vouloir acheter le lait l'année suivante, car le rabais n'a pas été accordé sur le reste de l'année⁸⁰¹. L'assemblée lui demande quand même de faire une offre. Il propose 11 centimes, l'assemblée en veut 12. On met alors une annonce dans la *Feuille officielle*. Trois laitiers présentent une offre. La plus haute est de 11,5 centimes et on propose à Louis Sugnaux – qui avait fait une offre à 11,25 centimes – de rejoindre l'offre précédente. Il accepte et reste laitier à Billens pour l'année suivante.

Rebelote en 1887 : Louis Sugnaux propose 10,5 centimes, ce qui est jugé trop bas. On met une annonce dans la *Feuille officielle*. Une seule réponse arrive, celle du laitier de Villaranon, Victor Gobet, qui propose 10,5 centimes, ce qui est accepté. Il devient ainsi le nouveau laitier de Billens. L'année suivante, on traite directement avec lui. Il propose une augmentation à 11 centimes, l'assemblée l'accepte. En 1889, Victor Gobet propose le même prix. L'assemblée veut plus et on se revoit la semaine suivante. Le laitier accorde 0,25 centime d'augmentation, ce qui est accepté.

Le 6 septembre 1889, Victor Gobet est convoqué devant la commission pour dire s'il est intéressé à acheter le lait. Il répond par l'affirmative et donne son prix, que la commission dit ne pouvoir accepter. Une assemblée est convoquée le 17 septembre 1889. Tous les sociétaires sont d'accord de continuer avec Victor Gobet, « s'il veut être raisonnable pour le prix⁸⁰² ». La société propose 11,5 centimes, Gobet 10,5 centimes. La société refuse et convoque une nouvelle assemblée le 20 septembre, en espérant que le laitier sera « dans de meilleures dispositions ». Effectivement, il a augmenté son prix à 10,5 centimes pour les quatre premiers mois, puis 10,75 centimes pour le restant de l'année. La société refuse et se tourne vers le laitier d'Hennens, Cyprien Moret, intéressé par la laiterie de Billens. Le lendemain, séance de la commission avec Cyprien Moret, qui propose 11,2 centimes. La commission n'est autorisée à conclure qu'à 11,25 centimes. Il convoque une assemblée pour le jour suivant, 22 septembre. La proposition de Cyprien Moret est acceptée.

En 1891, l'assemblée demande au laitier 13 centimes – le prix offert par la condenserie de Payerne. Après discussion, Cyprien Moret propose 12,8 centimes, ce qui est accepté.

En 1893, la condenserie de Payerne renouvelle son offre à 13 centimes. Après plusieurs séances de la commission et de l'assemblée, l'assemblée vote et le laitier obtient le marché pour 12,8 centimes. Il a le droit de vendre le lait à une autre commune ou à une condenserie lorsqu'il ne peut pas fabriquer des fromages de 40 livres⁸⁰³.

En septembre 1894, la commission se réunit pour savoir ce qu'elle veut faire du lait : Cyprien Moret est décédé et sa veuve, qui tient la laiterie jusqu'à la fin du contrat, ne veut pas faire d'offre⁸⁰⁴. La société met une annonce dans *La Feuille officielle*. Six soumissions arrivent : Camille Clerc, laitier à Hennens, Alphonse Bays, laitier au Châtelard, Pierre Equey, domestique

⁸⁰¹ *Idem*, 1^{er} octobre 1885.

⁸⁰² *Idem*, 17 septembre 1889.

⁸⁰³ *Idem*, 3 septembre 1893.

⁸⁰⁴ *Idem*, 6 septembre 1894.

du laitier Moret, Jacques Bulliard, laitier à Blessens, Thérèse Francey, laitière à Chavannes-sous-Romont, Lucien Mauroux d'Autigny. L'assemblée choisit Camille Clerc qui a fait la plus haute offre avec 12,2 centimes. Elle lui propose néanmoins 12,5 centimes. Le contrat est signé pour 12,4 centimes. Durant l'année, le laitier Camille Clerc rencontre des difficultés pour la vente de ses fromages, ce qui a pour conséquence un retard dans le paiement du lait⁸⁰⁵.

Pour 1896, le lait est à nouveau mis en soumission. Camille Clerc soumissionne mais, au vu des problèmes de paiement de l'année précédente, l'assemblée ne veut pas lui vendre le lait. Il est vendu à Émile Rossier, laitier à Chavannes-Orsonnens.

L'année suivante, les sociétaires ne veulent plus d'Émile Rossier, car il n'a pas respecté la convention qui disait que le lait devait être payé tous les trois mois et l'a payé tous les quatre mois. Le laitier Louis Pugin d'Hennens s'est montré intéressé par la laiterie de Billens⁸⁰⁶. Il achète le lait durant les six années suivantes.

En juin 1901, le laitier demande aux sociétaires s'il peut envoyer son lait à Payerne. Ils acceptent. Après avoir obtenu le lait de 1902, il demande à nouveau d'envoyer le lait à la condenserie jusqu'au 1^{er} mai, moment où il commence à fabriquer⁸⁰⁷. Cette année-là, il paie des honoraires de 500 francs : 300 francs à la commune pour le loyer de la fromagerie, 100 francs pour le nouveau poids et 100 francs qui reviennent à la société.

En 1903, la société de fromagerie de Billens vend pour la première fois le lait directement à la condenserie de Payerne. La société doit par conséquent mettre en postulation la place d'un secrétaire-peseur. Cinq personnes soumissionnent, dont le laitier Louis Pugin, mais il n'est pas choisi. Florian Overney est nommé. Le lait est vendu à la condenserie jusqu'en 1922. Selon l'inventaire de 1905, la laiterie n'est plus équipée pour la fabrication du fromage.

Le prix du lait est donc discuté chaque année. Les agriculteurs font parfois des concessions, pour ne pas changer chaque année de laitier. Durant les 23 ans où la société fonctionne en laiterie et vend à un laitier (et non à une industrie) (1880-1902), huit laitiers se succèdent à la laiterie de Billens. Celui qui reste le plus longtemps, Louis Pugin, achète le lait durant six ans. Ces laitiers étaient auparavant laitiers dans des villages proches. Trois laitiers venaient du village voisin d'Hennens, situé par la route à 1,2 kilomètre, un autre venait de Chavannes-sous-Romont à 2,2 kilomètres, un autre encore de Villaranon à 2,9 kilomètres, l'un de Chavannes-les-Forts à 6 kilomètres et enfin un dernier de Chavannes-Orsonnens à 8,6 kilomètres. Il y a donc une forte mobilité des laitiers, mais dans un périmètre restreint.

L'engagement du laitier à Belfaux

L'engagement d'un laitier à la laiterie de Belfaux est différent du précédent, car Belfaux est un village plus important. La société de laiterie de Belfaux est une nouvelle société, fondée en juillet 1909. Elle réunit les agriculteurs de Belfaux et des villages environnants : Autafond,

⁸⁰⁵ *Idem*, 25 novembre 1895.

⁸⁰⁶ *Idem*, 12 septembre 1896.

⁸⁰⁷ *Idem*, 8 décembre 1901.

Chésopelloz et Formangueries. Son président, Jules Repond, est un propriétaire terrien, ce qui donne un certain lustre à la société.

En juillet 1909, juste après sa fondation, la société met une annonce dans la *Schweizerische Milchzeitung*, le journal du *Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein* (Société suisse d'industrie laitière). Elle la rédige en ces termes : « Neue Dampfkäserei in Belfaux (Fribourg). Käser gesucht. 800'000 L. Milch. Betriebsanfang 1. Januar. Auskunft und Anmeldungen bis 1. Oktober bei J. Repond, Präsident der Käsereigesellschaft, Belfaux⁸⁰⁸ ». Elle cherche un fabricant d'emmental, puisque ce fromage se vend à des prix plus élevés, si bien qu'elle pourra négocier un prix plus haut pour la vente du lait. Elle publie donc son annonce en allemand pour mieux cibler des fabricants expérimentés.

Deux offres lui parviennent : celle d'Edmond Blaser de Langnau et celle d'Alexandre Scheurer, d'Aarberg. La commission prend des renseignements sur les deux candidats. Edmond Blaser est laitier à Baggewil, sur la commune de Bösinggen, depuis deux ans. Il a été auparavant laitier à Schwarzenburg pendant 5 ans et à Ueberstorf pendant 10 ans. Il travaille donc déjà dans le canton de Fribourg. Il veut quitter la laiterie de Baggewil à cause d'un désaccord sur le prix du lait. Les renseignements pris sur lui assurent qu'il est capable, solvable, mais adonné à la boisson. « Blaser a reconnu qu'il supportait mal le vin, mais a juré que ses affaires n'en souffraient pas et que nous n'aurions pas à nous plaindre de lui⁸⁰⁹ », peut-on lire dans le Journal de la construction⁸¹⁰ tenu par Jules Repond. Alexandre Scheurer habite lui aussi dans le canton de Fribourg puisqu'il est laitier à Rohr près de Tavel. Il produit trois certificats des anciennes laiteries où il a travaillé, qui sont recopiés en allemand et qui sont excellents. Son père « possède une fortune immobilière nette de 89'040 francs à Aarberg et de 66'680 francs à Seedorf⁸¹¹ », ce qui semble aussi peser dans la balance, lorsqu'il s'agit de prendre la décision finale.

La commission se renseigne sur le prix de vente du lait dans les laiteries alentour. Corminboeuf a vendu son lait à la condenserie de Payerne à 15,3 centimes le litre et 400 francs de loyer, Misery à 15,2 centimes l'hiver et 15,3 l'été, le petit-lait rendu et 2'000 francs de loyer, La Corbaz-Torny, 15,5 centimes l'hiver et 16 l'été sans petit-lait⁸¹².

Edmond Blaser offre 15,5 centimes par kilo pour le lait d'hiver et 16 centimes pour celui d'été, Alexandre Scheurer 16 centimes toute l'année. Ils acceptent tous deux les autres conditions : 3'000 francs de loyer annuel, paiement de la force électrique et de l'éclairage électrique, restitution du petit-lait aux couleurs, paiement du lait tous les deux mois et garantie de 15'000

⁸⁰⁸ Archives de la Société de laiterie de Belfaux, Journal de la construction, 20 juillet 1909.

⁸⁰⁹ *Idem*, 3 octobre 1909.

⁸¹⁰ Jules Repond tient un journal, qu'il a laissé dans les archives de la société, où il décrit par le menu les démarches qu'il entreprend et les réactions qu'elles suscitent. Ce journal apporte des informations intéressantes que l'on ne trouve pas dans les autres archives des sociétés de fromagerie.

⁸¹¹ Archives de la Société de laiterie de Belfaux, Journal de la construction, 3 octobre 1909.

⁸¹² *Idem*, 30 septembre 1909.

francs à fournir par cautionnement. La commission propose de choisir l'offre d'Alexandre Scheurer, ce qui est accepté à l'unanimité par l'assemblée des sociétaires⁸¹³.

Le loyer de la fromagerie de Belfaux est particulièrement élevé, parce que la laiterie possède une installation à vapeur des plus modernes et la quantité de lait livré annuellement, 800'000 litres, la place dans les très grandes laiteries fribourgeoises à cette époque. Seules les sociétés d'Oberried-Agriswil (1'000'000 litres), de Morat (1'200'000 litres) et Marly-le-Grand (1'190'000 litres) ont une quantité de lait plus importante. Celle de St. Wolfgang sur la commune de Guin a également un apport de 800'000 litres. Pour comparaison, la moyenne de la quantité de lait livré par laiterie dans le canton de Fribourg est nettement inférieure et se monte à 300'000 litres⁸¹⁴.

Chaque automne, le lait est mis en vente. En septembre 1910, l'assemblée est convoquée. Le laitier Alexandre Scheurer propose 16,5 centimes. La commission, par la voix de son président Jules Repond, recommande cette proposition qui est combattue par deux membres qui demandent un prix plus élevé. L'assemblée suspend la séance pendant 15 minutes pour laisser les participants débattre, puis reprend. La proposition de vendre le litre de lait à 17 centimes est acceptée à une large majorité. Le laitier est appelé et refuse cette offre. La discussion reprend. Un membre propose 16,5 centimes les mois d'hiver et 17 centimes les mois d'été. Le laitier est d'accord, pour autant que le prix des fromages se maintienne au même niveau. L'assemblée refuse cette restriction. Finalement le laitier donne son accord sans contrepartie. En septembre 1911, l'assemblée propose de vendre le lait 20 centimes et un centime en plus lorsque le petit-lait n'est pas rendu aux producteurs, c'est-à-dire lorsque le lait est livré à la condenserie de Payerne. Le laitier déclare ne pas pouvoir accepter cette offre et l'assemblée décide de mettre le lait en soumission⁸¹⁵. Trois réponses arrivent, dont celle du laitier Scheurer. Son offre est négociée, puis acceptée : 19 centimes pour toute l'année et 4'000 francs de location, et 20 centimes s'il revend son lait à Payerne l'hiver⁸¹⁶.

Et on recommence l'année suivante : l'assemblée décide de vendre le lait 19 centimes, le laitier propose 16,5 centimes. Sur proposition de deux membres, l'assemblée accepte de baisser son prix à 18 centimes. Le laitier déclare ne pas pouvoir accepter et on décide de mettre le lait en soumission⁸¹⁷. On se revoit la semaine suivante. Une seule soumission est arrivée, celle du laitier Alexandre Scheurer qui propose 16 centimes l'hiver et 16,5 centimes l'été. Un membre, « vue la situation critique sur les marchés du lait » propose de demander au laitier 17 et 17,5 centimes. Un autre propose de remettre le lait en soumission et c'est cette dernière proposition qui est acceptée⁸¹⁸. Nouvelle assemblée le 26 octobre 1912 : une seule

⁸¹³ *Idem*, Registre des assemblées 1909, 9 octobre 1909.

⁸¹⁴ « Vente du lait », in *Chronique d'agriculture et d'industrie laitière*, 1909. Cette liste présente les contrats de vente de 162 laiteries fribourgeoises.

⁸¹⁵ Archives de la Société de laiterie de Belfaux, Registre des assemblées générales 1909-1952, 18 septembre 1911.

⁸¹⁶ *Idem*, 2 octobre 1911.

⁸¹⁷ *Idem*, 8 octobre 1912.

⁸¹⁸ *Idem*, 17 octobre 1912.

offre est parvenue, celle de M. Franckhauser à Soleure qui offre 16 centimes pour l'hiver et 17 l'été. Un membre propose d'aller offrir le lait à Payerne, un autre de fabriquer en commun. L'assemblée n'arrive pas à se décider et reporte la décision au lendemain⁸¹⁹. On négocie à nouveau avec le laitier en place, Alexandre Scheurer, mais seulement pour les six mois d'hiver et pour 17 centimes. Pour les six mois suivants, le lait ne sera vendu que 15 centimes.

En 1913, deux assemblées sont nécessaires pour vendre le lait de 1914 à Alexandre Scheurer⁸²⁰. Il y a donc chaque année de longues négociations alors que l'on finit par traiter avec le laitier en place.

Vendre son lait plus cher ou acheter le lait plus bas

Lorsque la société de laiterie met en vente son lait, à l'automne, elle demande d'abord une offre à son laitier, si elle en est satisfaite. Si elle ne parvient pas à s'entendre avec lui, ou s'il n'est pas intéressé, elle publie une annonce dans la *Feuille officielle* et dans d'autres journaux fribourgeois, comme *La Gruyère*, *Le Fribourgeois* ou *La Liberté*. Les sociétés de laiterie importante qui ont rénové une fromagerie ou en ont construit une nouvelle mettent aussi une annonce dans *l'Emmentaler Blatt* ou dans la *Schweizerische Milchzeitung* pour trouver un fromager qui fabrique de l'emmental. Ainsi, la société pourra vendre son lait plus cher, parce que ce fromage s'exporte mieux.

Le but des producteurs de lait est de vendre leur lait le plus cher possible, celui des laitiers est de l'acheter le moins cher possible. Lorsque le marché du fromage est florissant, il n'est pas difficile pour la société de laiterie de vendre son lait et elle peut se montrer plus exigeante dans ses prérogatives. Si c'est l'inverse, c'est le laitier qui peut menacer de quitter la laiterie s'il n'obtient pas le prix qu'il demande et ainsi faire courir le risque à la société de se retrouver sans laitier au début de l'année suivante.

Lorsque la situation est difficile, les sociétés doivent parfois aller à la recherche d'un laitier, qu'elles trouvent dans un village voisin. C'est le cas à Mézières, où, en 1886, le lait est mis en vente dans la *Feuille officielle*, mais aucune offre ne lui parvient en retour. Son président, François Golliard, approche le laitier du village voisin, Joseph Droux, à Vuisternens-devant-Romont, qui serait intéressé⁸²¹. Il fait une offre à l'assemblée des sociétaires qui est alors discutée et finalement acceptée.

Lorsque la situation a été difficile, certaines sociétés sont tentées de retourner à une organisation en commun. À Siviriez, en août 1885, la société doit se réorganiser en commun lorsque son laitier fait faillite⁸²². Mais cette situation ne lui convient pas et elle vend à nouveau son lait à un laitier l'année suivante. À Mézières, le comité de la Société de laiterie fait le calcul

⁸¹⁹ *Idem*, 26 octobre 1912.

⁸²⁰ *Idem*, 7 octobre 1913.

⁸²¹ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1882-1895, 23 octobre 1886.

⁸²² Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 23 août 1885.

de ce que lui coûterait un retour à l'organisation en fruiterie : elle devrait se procurer le matériel et les ustensiles nécessaires, pour environ 200 francs ; les frais courants pour la fabrication, établis sur une moyenne des trois années précédentes, s'élèveraient à 700 francs ; il faut encore compter les 234 francs d'intérêt que la société paye annuellement pour son emprunt pour la fromagerie. Cette proposition est soumise au vote en assemblée : la majorité des sociétaires présents préfère vendre finalement son lait à un laitier⁸²³. Le système en laiterie est vu comme plus avantageux pour les agriculteurs.

La vente du lait donne chaque année lieu à des marchandages entre la société de laiterie et le laitier. La société de laiterie donne ses conditions qui sont ensuite discutées avec les laitiers intéressés⁸²⁴. Suivant la conjoncture économique, elles peuvent être maintenues, mais souvent, le laitier est en position de négocier. Même si le laitier reste plusieurs années de suite dans la même fromagerie, des négociations ont lieu et sont généralement animées. Ce marchandage conduit souvent à une valse des laitiers : ceux-ci changent régulièrement de laiteries au gré des contrats qu'ils trouvent. Cette situation dure jusqu'à la Première Guerre mondiale. Le prix du lait est ensuite fixé par la Confédération jusqu'en 1999. Ces interminables négociations n'ont plus lieu d'être, puisqu'on ne discute plus du prix du lait. Les laitiers restent désormais en place de nombreuses années, même si le lait continue à être mis en vente en automne pour l'année suivante.

7.4 Un engagement financier important pour le laitier

La caution, condition indispensable pour l'engagement du laitier

Les laitiers doivent fournir une ou deux « cautions solidaires » pour les engagements qu'ils prennent envers les sociétés de laiterie, au moment où ils achètent le lait. Ces cautions sont une garantie en cas de dommage ou de mévente du fromage, voire de faillite. Le laitier engage aussi ses biens, y compris les fromages qu'il a en cave.

Le projet de convention proposé par la Station laitière en 1887 clarifie les points concernant l'engagement du laitier. Celui-ci loue la fromagerie à la société. Par contre, selon le règlement, la société met à sa disposition – sans contrat de location – la cave où il entrepose ses fromages, et les assots où il loge ses porcs. Ceci pour que la société, qui a un droit de rétention sur les fromages et les porcs appartenant au laitier, puisse faire valoir ses droits en cas de non-paiement du lait⁸²⁵. Cette clause a été changée suite à un procès perdu par la Société de laiterie de Surpierre qui avait un droit de rétention sur les effets mobiliers du laitier en cas de défaut de paiement du loyer, comme le prévoit la loi, mais pas en ce qui concerne le paiement

⁸²³ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1882-1895, 30 octobre 1886.

⁸²⁴ Annexe 19 : Conditions de vente du lait émises par la Société de laiterie de Mézières. Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1882-1895, 17 septembre 1883.

⁸²⁵ *Statuts et Règlement spécial pour des Associations et des sociétés anonymes de Fromagerie ou de Laiterie*, Bulle, Imprimerie-Libraire J. Ackermann, 1887, p. 33-34.

du lait. Elle n'avait pas le droit de disposer des biens du laitier dans le bâtiment qu'elle lui louait⁸²⁶.

Par exemple, le contrat signé en août 1889 par Lucien Currat, du Crêt, qui est pour la deuxième année consécutive laitier à Siviriez, mentionne dans le premier point : « Les fromages étant la principale garantie ne peuvent sortir de la cave sans la permission de la société », puis dans le point 9 : « Le laitier a droit au bâtiment pour se loger et fabriquer, les fromages seront magasinés dans la cave appartenant à la société », et enfin dans le point 11 : « Pour sûreté des présentes, l'acheteur engage toutes ses marchandises en cave, ainsi que son mobilier mort ou vif. Il fournit de plus le cautionnement de M. Currat Placide au Crêt et M. Butty Claude feu Jean dit Savary à Ursy⁸²⁷ ».

Les personnes qui cautionnent doivent également signer le contrat de vente du lait. Exemple tiré des procès-verbaux de Prez-vers-Noréaz lors de la vente du lait à Jacob Bongni : le dernier point est le suivant : « Comme garanties des paiements, l'adjudicataire engage la généralité de ses biens et spécialement les marchandises et chédail contenus dans les bâtiments de la Société. Et de plus, interviennent comme caution solidaire MM. Gutknecht Jean et Gantz Jean à Chiètres, lesquels signent les présentant avec les parties contractantes à Prez, le 3 décembre 1890⁸²⁸ ».

Dans les années 1900, de plus en plus de laitiers peuvent fournir une garantie en argent. C'est le cas, toujours à Prez-vers-Noréaz, en 1904 lors de la signature du contrat avec le laitier Fritz Plüss. L'acte de vente du lait dit en effet ceci : « En foi de quoi et pour sûreté garantie des paiements, l'adjudicataire Mr Plüss engage la généralité de ses biens et donne plus spécialement à titre de gage le dépôt d'un carnet d'épargne de dix mille francs, ou une obligation de cette même valeur⁸²⁹. » À Belfaux, pour la place de laitier dans la nouvelle laiterie construite en 1909, le cautionnement se monte à 15'000 francs⁸³⁰.

En cas de faillite du laitier, la somme que doit payer le cautionnaire peut être très élevée. À Siviriez, en 1882, le lait est vendu à Henri Aubry. Il reste deux ans et demi à Siviriez. Il quitte la fromagerie en août 1885, pour cause de faillite⁸³¹. La société de laiterie doit rapidement se réorganiser et engage un fruitier, François Clerc de Vuisternens, pour la fin de l'année. Elle se tourne alors vers Joseph Ecoffey, à Rueyres-Treyfayes, qui a servi de caution pour Henri Aubry⁸³². Il doit payer le montant de 8'783 francs. Les biens du fromager sont vendus en mise publique, le 2 septembre 1885, devant le local de la laiterie à Siviriez. Ils sont ainsi inventoriés :

⁸²⁶ *La Liberté*, 11 décembre 1887. L'article fait référence au procès qui a opposé la Société de laiterie de Surpierre et de Praratoud à son laitier Lehmann.

⁸²⁷ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 7 août 1889.

⁸²⁸ Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Vente du lait, 3 décembre 1890.

⁸²⁹ *Idem*, 24 septembre 1904.

⁸³⁰ Archives de la Société de laiterie de Belfaux, Registre des assemblées 1909, 9 octobre 1909.

⁸³¹ *La Gruyère*, 18 septembre 1885, p. 3.

⁸³² Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 23 août 1885.

« 3 chevaux, 9 porcs à l'engrais, une truie, une colonne de foin, de l'avoine en gerbe, un tas de fumier, 204 pièces de fromage gras, divers ustensiles de laiterie et de campagne, des chars et harnais, des meubles meublants, etc.⁸³³ ». La société de laiterie envers laquelle Joseph Ecoffey est engagé essaie d'empêcher cette vente en faisant valoir son droit de rétention sur les fromages qui sont dans les caves⁸³⁴. Elle n'obtient pas gain de cause.

Dix ans plus tard, la société de Siviriez connaît à nouveau des problèmes avec son laitier, Émile Maillard, qui achète le lait pour la première année. Elle doit d'abord se porter garante auprès de la Caisse d'amortissement à Romont pour toucher le montant de 7'200 francs en faveur de son laitier, afin qu'il puisse payer le lait aux sociétaires. Les fromages en cave servent de garantie à la société⁸³⁵. Puis elle met fin prématurément à son contrat, car Émile Maillard fait faillite. Pour que son lait ne se perde pas, elle trouve un arrangement avec Joseph Carrel, qui a déjà signé le contrat pour l'achat du lait pour l'année suivante, et qui entre en activité dès le 24 novembre 1892⁸³⁶.

Pour retrouver son argent, la société se tourne alors vers Jacques Maillard, de Mossel, père du laitier, qui s'était porté caution pour son fils. Il doit payer un montant de 1'800 francs⁸³⁷. Elle vend également les fromages en cave à la maison Chardonnens et Cie, mais sans tenir compte des engagements qu'Émile Maillard avait pris auprès d'un autre marchand, les fils de Jean-Joseph Oberson, à Romont. Ces derniers, Edmond et Auguste, déposent plainte, car ils se trouvent lésés dans l'affaire. Le laitier Émile Maillard leur devait en outre de l'argent et ils estiment que la Société de laiterie de Siviriez aurait dû faire un appel d'offres pour mieux vendre ses fromages et ainsi permettre aux négociants de retrouver leur dû. Ils n'obtiennent pas gain de cause.

Comme ces exemples le montrent, la caution est une garantie importante pour les membres de la société de laiterie, mais elle n'est pas toujours facile à trouver pour les fromagers. À Villaranon, en décembre 1899, le comité de la société examine les cautions proposées par le futur laitier Pierre Piccand. Un des cautionnaires qu'il proposait, Jean Ecoffey, s'est rétracté et a refusé de signer le contrat. Pierre Piccand propose une autre caution, Louis Pugin, laitier à Billens, et un certain Marcherette. Après de longues discussions, et « vue la saison avancée » (la réunion a lieu le 2 décembre), le comité décide de maintenir la convention avec le laitier, pourvu qu'il fournisse une troisième caution⁸³⁸.

L'année suivante, la société de laiterie demande à Piccand ses conditions. Il propose d'acheter le lait au même prix que l'année précédente, c'est-à-dire 9,8 centimes le kilo ; la société en veut 11 centimes, et refuse de passer le marché avec lui. Elle met le lait en vente dans la *Feuille*

⁸³³ *Feuille officielle du canton de Fribourg*, 27 août 1885.

⁸³⁴ *Idem*, 4 février 1886.

⁸³⁵ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 1^{er} août 1892.

⁸³⁶ *Idem*, 12 novembre 1892.

⁸³⁷ *Idem*, 26 juillet 1893.

⁸³⁸ Archives de la Société de laiterie de Villaranon, Registre des protocoles 1899-1968, 2 décembre 1899.

officielle. Catherine Pasquier, laitière à Berlens⁸³⁹, demande à acheter le lait, pour 11,5 centimes et 350 francs de location. Piccand offre alors 11,6 centimes et deux jours plus tard Catherine Pasquier offre 11,7 et 450 francs de location, « mais elle ne donne pas le sérac pour traire et demande un fourneau en molasse ». Pour garanties, elle offre des certificats de dépôts à la banque d'État et pour caution son beau-frère Pasquier. Le marché est conclu avec elle parce que les cautions qu'elle propose sont plus solides⁸⁴⁰.

Dans de nombreux cas, ce sont les marchands de fromage qui se portent « cautions solidaires » pour des fromagers. C'est le cas à Rossens, en 1893. Le laitier qui achète le lait pour 1894 est Théophile Frioud. Un des cautionnaires qui signent le contrat est Alphonse Gauthier, à Romont, qui est laitier et marchand de fromages⁸⁴¹. En 1885, à Mézières, le cautionnement de Cyprien Morel est le marchand Jacques Equey. En 1879, à Billens, la caution du nouveau laitier, Joseph Oberson, vient de la Maison Glasson Frères à Bulle, également marchands de fromage. Les marchands s'assurent ainsi l'achat des fromages du laitier qu'ils ont cautionné.

Des faillites problématiques

La situation économique difficile des années 1884 et 1885 provoque un certain nombre de faillites parmi les laitiers. Ils ont acheté le lait pour l'année 1885 en automne 1884, avant la vente des fromages qui se fait en hiver. Ils sont en mauvaise posture : le prix du fromage chute alors que le lait a été vendu à un prix assez élevé, comparable à celui de l'année précédente. Les laitiers n'ont pas obtenu l'argent nécessaire pour payer tous les trois mois le lait au prix fixé à l'automne. Pour faire face, ils demandent un rabais sur le prix du lait à la société de laiterie, ce qui est généralement accepté, car la société n'a aucun intérêt à ce que son laitier fasse faillite puisque cela la fragilise elle-même. Mais ce rabais n'empêche pas certaines faillites.

Les biens du laitier sont alors vendus en mise publique, y compris ses pièces de fromage. En 1885, Auguste Dougoud, laitier à Chavannes-sous-Romont, fait faillite déjà en mai. Ses biens comprennent 70 pièces de fromage, ainsi que du mobilier et des ustensiles de laiterie⁸⁴². Au mois d'août, trois laitiers font faillite : Henri Aubry laitier à Siviriez que nous avons déjà cité, le laitier d'Hauteville qui possède alors 108 pièces de fromage⁸⁴³, celui de Vallon qui en a 167

⁸³⁹ Catherine Pasquier est l'une des seules femmes qui achète le lait à être mentionnée dans les archives consultées. Elle est veuve et a vraisemblablement repris l'affaire de son mari. Elle reste cinq ans à Villaranon (1901-1905). En 1904, elle achète le lait avec son nouveau mari, Julien Moullet, qui était auparavant son employé. (Archives de la Société de laiterie de Villaranon, Registre des protocoles 1899-1968, 1900-1906).

⁸⁴⁰ Archives de la Société de laiterie de Villaranon, Registre des protocoles 1899-1968, 3 octobre 1900.

⁸⁴¹ Archives de la société de laiterie de Rossens, Registre des règlements et des conventions passées avec les laitiers, 1894.

⁸⁴² *Feuille officielle du canton de Fribourg*, 15 mai 1885, 21 mai 1885.

⁸⁴³ *Idem*, 27 août 1885.

pièces⁸⁴⁴. En décembre, des mises publiques ont lieu pour les biens de deux fromagers : Gratien Francey, laitier à Sâles, dont on mise les 152 pièces de fromages gras⁸⁴⁵ et Louis Delley, laitier à La Corbaz, dont on mise les 142 pièces de fromage gras et maigre⁸⁴⁶. En 1886, plusieurs autres laitiers font faillite. Le laitier de Romanens, déjà en janvier⁸⁴⁷, celui d'Aumont, Charles Staldelmann⁸⁴⁸, celui de Chavannes-sous-Orsonnens, Honoré Chammartin, celui de Ménières, Alfred Moret et celui de Chésopelloz, Louis Bovey⁸⁴⁹. Les sociétés de laiterie concernées doivent se réorganiser et trouver rapidement des solutions, car, sans laitier, le lait leur rester sur les bras.

Il n'est pas non plus aisé de récupérer l'argent perdu lors de la faillite d'un laitier. En 1892, le laitier de Vuippens, Dominique Maudry, connaît des difficultés financières. Il déclare au comité le 30 octobre 1892 ne plus pouvoir payer le lait des quatre derniers mois, soit depuis juillet. Le comité discute avec lui de sa situation et « Maudry consent à la mise sous séquestre de tout son mobilier et sur tout ce qui lui appartient⁸⁵⁰ ». Une assemblée générale des sociétaires est convoquée le jour même pour discuter de cette situation pénible. L'assemblée décide d'abord d'aller consulter un avocat pour lui demander conseil, car la faillite du laitier est déclarée.

La semaine suivante, une nouvelle assemblée est réunie, dans le but de « venir en aide aux sociétaires qui n'ont pas d'autres ressources que le produit du lait et qui se trouvent actuellement au dépourvu n'ayant plus reçu d'argent depuis le mois de juillet⁸⁵¹ ». L'assemblée accepte de faire un emprunt au nom de la société pour payer ce lait. Pour que la dette ne soit pas trop importante, les sociétaires décident également de baisser le prix du lait sur toute l'année, soit à 10 centimes le kilo au lieu de 11,5 centimes pour le premier trimestre et 12 centimes pour les suivants.

Le remboursement de cet emprunt pèsera longtemps sur la société. Il se fait d'abord sur l'argent que la société espère retirer de la faillite du laitier et sur la caution qui avait été apportée par sa femme, Stéphanie Maudry⁸⁵². Mais il n'est pas facile pour la société de récupérer cet argent. Les autres créanciers contestent à la société son droit de rétention sur les produits et objets garnissant les locaux de la société au moment de la faillite⁸⁵³. La société ne veut pas engager un procès pour faire valoir son droit et accepte de l'abandonner. Elle

⁸⁴⁴ *Idem*, 27 août 1885.

⁸⁴⁵ *Idem*, 17 décembre 1885.

⁸⁴⁶ *Idem*, 24 décembre 1885.

⁸⁴⁷ *La Gruyère*, 9 janvier 1886.

⁸⁴⁸ *Feuille officielle du canton de Fribourg*, 13 mai 1886

⁸⁴⁹ « 7^{ème} tableau des personnes condamnés à la privation de l'exercice des droits politiques, 1886-1887 », in *Feuille officielle du canton de Fribourg*, 1886.

⁸⁵⁰ Archives de la Société de laiterie de Vuippens, Livre des protocoles 1890-1919, 30 octobre 1892.

⁸⁵¹ *Idem*, 6 novembre 1892.

⁸⁵² *Idem*.

⁸⁵³ *Idem*, 10 février 1893.

touche 400 francs des créanciers pour cet abandon⁸⁵⁴. Comme la cautionnaire était la femme du laitier, la société essaie par ce biais de récupérer une partie de son argent. Stéphanie Maudry possédait des immeubles à Ménières, qui sont mis en vente. La société peut ainsi récupérer 480 francs. En juin 1894, la société a encore une dette qui se monte à 1'960 francs. Elle prélève pendant huit ans ½ centime par litre coulé pour payer les intérêts de cette dette et son remboursement.

Forces et faiblesses du système en laiterie

Dans l'organisation en fruiterie, si le fromage se vend mal, il n'y a pas de faillite, mais une situation difficile, car les agriculteurs reçoivent peu d'argent pour leur travail. Les familles de paysans peuvent alors se trouver elles-mêmes en difficulté, voire faire faillite, mais rarement la société de fruiterie. Dans l'organisation en laiterie, la faillite du laitier entraîne aussi une situation difficile pour les agriculteurs qui ne touchent souvent alors qu'une partie de l'argent du lait. La société de laiterie n'a aucun intérêt à ce que le laitier soit en difficulté financière et trouve des solutions lorsque la situation est tendue, par exemple en acceptant une diminution du prix de vente du lait en cours d'année. Des solutions à l'intérieur de la société peuvent être alors trouvées, comme lors de la faillite du laitier de Vuippens en 1892 où la société emprunte de l'argent pour payer le lait en vue d'aider les sociétaires qui sont dans une situation précaire à cause de cette faillite⁸⁵⁵.

C'est d'ailleurs souvent, comme nous l'avons vu, une mévente des fromages qui amène la coopérative à changer son organisation en laiterie. Ce sont alors les laitiers qui prennent seuls les risques de la vente du fromage ; ils en tirent parfois un bénéfice important, mais d'autres fois ils perdent aussi de l'argent.

Lorsque la conjoncture n'est pas bonne pour la vente des fromages, les laitiers peuvent négocier un prix plus bas pour le lait, car la société craint de ne pas trouver un laitier, ce qui aurait une incidence catastrophique pour ses membres. Lorsque la conjoncture est bonne, la société peut se permettre de ne pas accepter le prix de vente du lait du laitier en place et de mettre une annonce dans la *Feuille officielle* pour trouver un autre laitier.

Dans le système en fruiterie, les agriculteurs étaient les seuls bénéficiaires d'une bonne conjoncture, car le fruitier était payé selon un prix fixé à l'avance. Il pouvait négocier un meilleur salaire annuel pour l'année suivante, mais sa marge de manœuvre n'était pas grande. De bonnes conditions de vente favorisaient ainsi l'entier des agriculteurs. Dans le système en laiterie, ce sont les laitiers qui bénéficient en premier lieu d'une bonne vente des fromages. Les agriculteurs sont ainsi attentifs à ce que le prix du lait corresponde au marché pour qu'ils puissent aussi bénéficier des bonnes années.

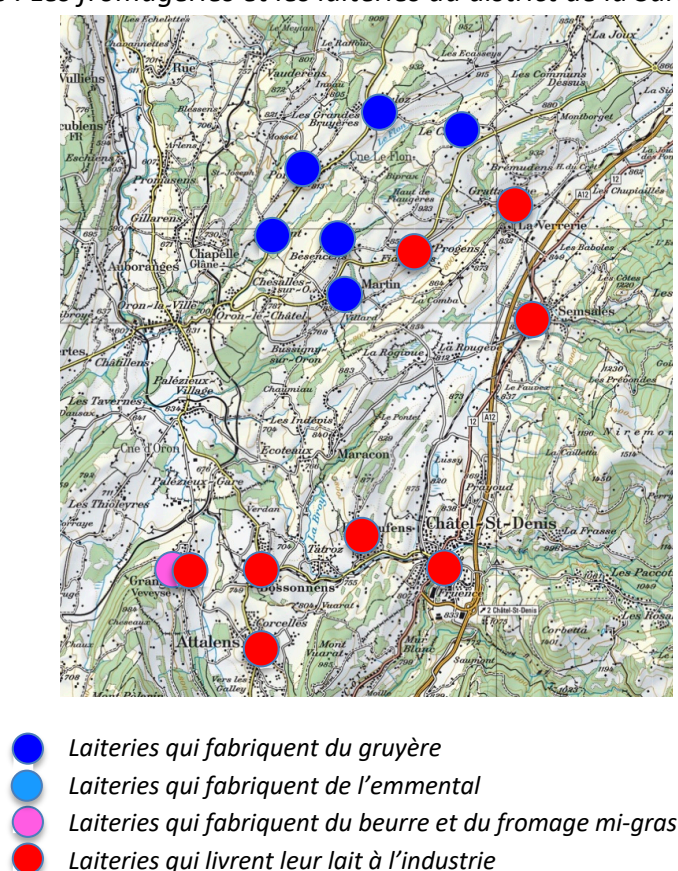
Les sociétés de laiterie ne sont pas toutes sur un pied d'égalité lorsqu'elles négocient le prix du lait. La laiterie de Belfaux a plus d'arguments (nouveau bâtiment, installation à vapeur,

⁸⁵⁴ *Idem*, 12 avril 1893.

⁸⁵⁵ Archives de la Société de laiterie de Vuippens, Livre des protocoles 1890-1919, 6 novembre 1892.

quantité de litres de lait livré importante) pour attirer une autre catégorie de laitiers. Ce sont des fabricants d'emmental, généralement originaires des cantons de Berne ou de Lucerne, qui viennent s'installer dans le canton de Fribourg. Tandis qu'une laiterie comme celle de Billens, comme nous l'avons vu, trouve des laitiers dans les villages voisins. C'est le cas des laiteries de moyenne importance qui continue à fabriquer. Les plus modestes, si elles se trouvent près d'une ligne de chemin de fer, reçoivent des offres des usines qu'elles acceptent généralement. Cela apparaît très clairement en Veveyse : les laiteries qui livrent leur lait à la condenserie Nestlé se trouvent sur le tracé de la ligne de chemin de fer Bulle-Châtel-Saint-Denis-Palézieux, alors que les autres continuent à fabriquer du fromage, souvent du fromage mi-gras ou maigre, car ce sont de petites laiteries⁸⁵⁶.

Carte : Les fromageries et les laiteries du district de la Sarine, 1906



Sources : « Inspections annuelles de laiteries dans le canton de Fribourg en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, p. 71-84.

Le système en laiterie s'impose aussi petit à petit parce que les meilleurs fromagers préfèrent être des indépendants plutôt que des salariés aux ordres de la société de laiterie. Celle de

⁸⁵⁶ « Inspection des laiteries dans les districts de la Veveyse et de la Broye en 1907 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1907*, Fribourg 1908, p. 51-54.

Vuisternens-en-Ogoz, dont l'organisation en fruiterie perdure jusqu'en 1892 (ce qui est relativement tardif par rapport aux autres sociétés), décide finalement de se transformer en laiterie, car elle ne trouve plus de bons fruitiers. En 1888, elle signe d'abord un contrat, avec Théophile Marchon, qui se rétracte, puis avec Joseph Bulliard, qui demande à être libéré de son contrat. Finalement, elle négocie avec Joseph Barras, fromager à Posat, qui accepte de fonctionner comme fruitier. Il reste en place quatre ans, mais son fromage ne réussit pas et finalement, les sociétaires décident de transformer leur fromagerie en laiterie⁸⁵⁷. Ils ont de la peine à trouver de bons fruitiers.

Les fromagers les plus entreprenants, ceux qui fabriquent de l'emmental et ceux qui ont une bonne capacité financière, préfèrent être à leurs comptes, même s'ils prennent des risques plus importants. Ils peuvent aussi mieux négocier pour ne pas changer trop souvent de fromagerie. En effet, cette « valse des laitiers » a aussi une incidence certaine sur la qualité du fromage. Celui-là doit être soigné pendant plusieurs mois et cela nécessite une bonne connaissance des caves où il est entreposé, ce qui est difficile lorsque le laitier ne reste qu'une année ou deux au même endroit.

⁸⁵⁷ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 7 octobre 1892.

8. La modernisation des équipements

8.1 Les inspections de la Station laitière : une incitation à moderniser les installations

Des inspections d'abord volontaires

La Station laitière de Pérolles est l'un des acteurs de la modernisation des fromageries. Elle le fait de manière assez expérimentale au début, au travers des inspections des fromageries. Elle reprend le principe des visites des fromageries et des chalets d'alpage qui avaient été mises sur pied par la Société fribourgeoise d'agriculture entre 1849 et 1853 et qui sont les premières de ce type organisées en Suisse⁸⁵⁸. Les modalités de ces inspections évoluent au fil des années et des expériences accumulées. On tâtonne pour savoir qui ou quoi subventionner et qui encourager par des primes, même si le but reste toujours le même : améliorer la qualité du fromage et ainsi renforcer sa valeur marchande. Ces inspections se font sous la forme de visites dans les fromageries lors desquelles les inspecteurs mettent des points selon des critères préétablis qui permettent de faire un classement ; elles ont aussi le nom de concours. Les premières inspections de laiteries et de fromageries, lancées en 1888, se font de manière volontaire. Les fromagers et les laitiers intéressés s'inscrivent et reçoivent la visite d'un groupe d'experts⁸⁵⁹. Celui-ci est composé du directeur de la Station laitière, Emmanuel de Vevey, d'un ou deux marchands de fromage⁸⁶⁰ ou d'un fromager reconnu pour être un bon fabricant⁸⁶¹. La première année, en 1888, sur les 272 fromageries du canton de Fribourg, seules 22 s'inscrivent pour recevoir cette inspection – 14 sont organisées en laiterie, 6 en commun et une est privée.⁸⁶² Les experts les visitent entre le 6 et le 12 août 1888 et établissent un classement, à partir de points qu'ils ont attribués sur cinq postes : l'installation de la fromagerie, la fabrication du fromage, l'épreuve de lait, le beurre et la comptabilité. La première place du classement est attribuée à l'établissement privé, la laiterie à vapeur de La Roche, propriété d'Adolphe Appenthel, grâce à son installation récente qui reçoit la note maximale. Dans les inspections suivantes, les laiteries privées ne sont plus visitées, car la

⁸⁵⁸ 50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft 1887-1937: Festschrift, Schaffhausen 1937, p. 415. PHILIPONA Anne, *Histoire du lait*, op.cit, p. 13-14. Elles sont ensuite organisées de manière ponctuelles, en 1863 et en 1864, et enfin en 1875.

⁸⁵⁹ « Inspections de fromageries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1888*, Fribourg 1889, p. 39.

⁸⁶⁰ On peut citer, en 1888, Menoud, négociant en fromages à Romont ; en 1889, Jean Gumy, négociant en fromage ; en 1894, Genoud-Colliard à Châtel-Saint-Denis, qui est l'un des plus importants marchands de fromage du canton, et Auguste Barras, qui tient une agence agricole à Bulle qui fait également commerce de fromage et qui est le siège de la Société des fromagers de la Gruyère ; en 1897 et en 1898, Jean Gumy et en 1901 Equey.

⁸⁶¹ En 1898, Jean-Joseph Schöpfer, laitier à Onnens, qui avait reçu la prime la plus élevée pour ses gruyères lors de la visite de 1889 et à nouveau lors de celle de 1897. Il est également expert en 1900 et 1901. En 1900, Jacob Bongni, laitier à Prez-vers-Noréaz, fonctionne aussi comme expert.

⁸⁶² Annexe 20, Liste des établissements participant à la première inspection des fromageries et laiteries organisée par la Station laitière de Pérolles, 1888.

Station laitière estime qu'elle n'a pas à subventionner des entrepreneurs privés, puisqu'elle est au service des collectivités.

L'année suivante, deux concours sont organisés : un concours de fabrication de fromage et un concours d'installation des fromageries. Les bénéficiaires de ces deux concours sont différents : pour le premier, les primes sont distribuées aux laitiers alors que pour le second, elles vont aux sociétés de laiterie, donc aux coopératives d'agriculteurs. Sur les 27 laitiers et fromagers qui prennent part au concours de fabrication de fromage, 19 le font pour du gruyère, un pour du vacherin et sept pour de l'emmental⁸⁶³. Dix-sept bâtiments participent au concours d'installations. Ils sont décrits de manière sommaire, en mettant leurs points forts et leurs points faibles en évidence. Aucun ne reçoit la prime maximale, car les experts estiment qu'aucun ne la mérite. Cinq des six laiteries primées sont alémaniques et fabriquent de l'emmental : Fraeschels, dans le district du Lac, reçoit 50 francs, Bundtels (Singine) reçoit 40 francs, Lustorf (Singine) 30 francs, Morat (Lac) 20 francs et Tavel (Singine) 10 francs⁸⁶⁴. La fromagerie d'Onnens (Sarine) est la seule à fabriquer du gruyère et à être située dans un district francophone. À part Tavel, ce sont des bâtiments neufs ou récents.

Après une pause de deux ans, les visites sont à nouveau organisées en 1892, avec l'aide de la Société laitière de la Suisse romande⁸⁶⁵. Celle-ci organise chaque année un concours de fromagerie selon un tournus par canton⁸⁶⁶. Un changement important a lieu dans l'organisation de ce concours. Il ne s'adresse plus à toutes les fromageries du canton, mais se fait selon un tournus par district. En 1892, les fromageries de la Sarine et de la Glâne sont visitées.

Une autre nouveauté de ce concours concerne les primes données aux installations. Dans les versions précédentes, les meilleures laiteries concouraient et celles qui touchaient des primes étaient les mieux installées. Ces primes étaient donc une récompense donnée aux sociétés de laiterie qui avaient investi dans leurs installations, mais n'encourageaient guère de nouveaux

⁸⁶³ « Inspections de fromageries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1889*, Fribourg 1890, p. 17.

⁸⁶⁴ « Inspections de fromageries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1888*, Fribourg 1889 p. 17.

⁸⁶⁵ La Société laitière de la Suisse romande est créée en 1886. Son but est l'amélioration de la qualité du fromage et, pour y arriver, elle organise des cours, des expositions, des conférences et encourage l'établissement de laiteries-modèles. Elle s'investit également dans l'établissement d'une Station laitière romande, mais ce projet n'aboutit pas : Fribourg et Vaud réclament cette station et n'arrivent pas à s'entendre. La Station laitière installée par Rudolf Schatzmann à Lausanne, qui devait faire office de Station laitière romande, ne survit pas au décès de son directeur en 1886. (*Rapport résumant l'activité de la Société depuis sa fondation jusqu'à la fin de l'année 1902*, présenté par le Comité à l'Assemblée générale des Sociétaires, le 4 avril 1903. Société laitière de la Suisse romande, Cernier 1904)

⁸⁶⁶ Le premier concours a lieu à Neuchâtel, puis en Valais, dans le Jura bernois, dans le canton de Vaud et, en 1892, dans le canton de Fribourg. Depuis 1888, la Société laitière de la Suisse romande obtient des subsides du Département fédéral de l'Agriculture pour organiser des conférences, des cours et les concours de fromageries. C'est donc elle qui paye les primes du concours de 1892.

investissements. De plus, tant que le concours était cantonal et volontaire, les mêmes établissements concouraient chaque année. Dorénavant, les primes sont données pour subventionner des améliorations proposées par les experts, voire de nouvelles constructions, et cet argent n'est versé qu'une fois l'amélioration prescrite effectuée.

Ce concours se fait encore sur une base volontaire, les fromagers et les sociétés de fromagerie s'inscrivant pour y participer. Emmanuel de Vevey espère changer cette façon de faire et imposer l'obligation de visiter toutes les laiteries d'un district. Mais pour cela, il faut une loi ou un décret puisque les fromageries sont privées et qu'une obligation de visite irait à l'encontre de la liberté de commerce et d'industrie. Emmanuel de Vevey argumente : l'État a déjà un droit de contrôle sur les laiteries, puisqu'il approuve les statuts des sociétés ; il doit aussi, d'un point de vue sanitaire, s'assurer de la qualité des matières premières et des produits fabriqués en vue de l'alimentation publique et enfin, il doit s'assurer du sort des ouvriers, selon la loi sur les fabriques⁸⁶⁷.

Comme les statuts des sociétés de laiterie sont soumis à l'approbation du Conseil d'État, ce dernier va imposer par ce biais-là l'obligation aux sociétés de laiterie d'ouvrir leurs portes aux inspecteurs laitiers en leur demandant d'ajouter un article à leurs statuts : « La société s'engage à recevoir les experts de la Station laitière de Pérolles lorsque celle-ci organise des visites dans le district de la société⁸⁶⁸ ». Dès lors, les sociétés de laiterie doivent accepter la venue des experts lors des concours par district.

Des concours obligatoires

Emmanuel de Vevey a ainsi obtenu gain de cause. Deux ans plus tard, en 1894, la visite se fait en Veveyse et pour la première fois, le concours est obligatoire. Un règlement est édicté :

1. « Toutes les laiteries d'un même district sont visitées.
2. Il sera distribué un subside en argent à chacune d'elles, au prorata de ses besoins.
3. Ce subside ne leur sera délivré qu'après que les améliorations indiquées par le jury auront été effectuées.
4. Quel que soit le montant du subside accordé, les Sociétés devront de leur côté dépenser en améliorations une somme égale au subside alloué.
5. Un terme sera fixé pour l'introduction des améliorations, au-delà duquel le subside sera périmé.
6. Les fabricants ne recevront aucun subside ; ceux qui le méritent obtiendront un diplôme de 1^{ère} ou de 2^{ème} classe »⁸⁶⁹.

Le concours s'adresse donc aux sociétés de laiterie. La Station laitière ne récompense plus par des primes les meilleurs fromagers. Elle choisit de n'aider que les sociétés de laiterie ou de

⁸⁶⁷ « Inspection de fromageries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1892*, Fribourg 1893, p. 11.

⁸⁶⁸ AEF, CE III 35, Le Crêt, Statuts de la Société de fromagerie, 1892, p. 293.

⁸⁶⁹ « Rapport sur les inspections de laiteries du district de la Veveyse », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1894*, Fribourg 1895, p. 37.

fromagerie, c'est-à-dire les coopératives d'agriculteurs. Elle laisse aussi de côté les laiteries privées – il y en a deux en Veveyse en 1894, l'une à Fiaugères et l'autre à Granges – selon l'argumentaire suivant : « Nous avons pensé qu'il n'était pas en notre pouvoir de nous introduire dans une propriété absolument privée pour en critiquer et en juger les installations et la fabrication⁸⁷⁰ ». Les laiteries qui livrent à l'entreprise Nestlé – il y en a quatre : Châtel-Saint-Denis, Attalens, Bossonnens et Semsales – ne sont pas non plus visitées, car elles ne fabriquent plus. Elles n'ont plus que des locaux de coulage. Elles sont généralement mieux installées que les fromageries, car les fabriques ont des règlements stricts relatifs à la propreté et à l'eau.

La Station laitière met l'accent, lors de ses visites, sur les installations, pour ensuite proposer aux sociétés de laiterie des améliorations qu'elle subventionne. Celles-ci sont nombreuses. Emmanuel de Vevey trouve que « la plupart des bâtiments que nous avons visités laissent beaucoup à désirer⁸⁷¹ », mais il espère, en renouvelant les visites selon le tournus des districts, améliorer, au bout de quelques années, les installations des fromageries.

Le rapport en 1894 propose pour la première fois une description de chaque laiterie visitée, en mettant en avant les points positifs et les points négatifs. Les dix fromageries visitées se partagent les 500 francs alloués, suivant les améliorations les plus urgentes à faire. Pour chaque laiterie, une liste des réparations ou des achats à effectuer est donnée à la fin du rapport de la laiterie. Par exemple, la laiterie de Progens reçoit un subside de 50 francs pour les réparations suivantes :

- « Reconstruction de la barrière à l'escalier extérieur.
- Cimentage et blanchissage de la cuisine à fromage.
- Remplacement de l'enrochoir et des plus mauvais baquets.
- Réparation de la cheminée pour activer le tirage.
- Achat d'un lactofermentateur⁸⁷² ».

Les subsides vont de 25 francs à 75 francs. La fromagerie de Bouloz ne reçoit que 25 francs. C'est un bâtiment qui a été construit quatre ans auparavant, en 1890. Selon l'expert, « c'est le meilleur que nous ayons rencontré ; tout y a été bien compris et bien installé⁸⁷³ ». Les améliorations sont donc minimales : construction d'un canal pour les eaux de lavage de la cuisine, pose d'une bascule dans la cheminée et achat d'un lactofermentateur⁸⁷⁴. La laiterie de Pont reçoit le subside le plus important, car, selon l'expert, « cette Société est bien disposée⁸⁷⁵ ». Ce subside sert à cimenter la chambre à lait et à la blanchir, à fermer le foyer et à blanchir la cuisine, à réparer la cheminée et à acheter un lactofermentateur.

Il n'y a pas de visites en 1895, et en 1896, les visites ont lieu dans les chalets d'alpage. De 1897 à 1904, le concours change à nouveau de forme : il devient un concours de fromages en cave.

⁸⁷⁰ *Idem*, p. 38.

⁸⁷¹ *Idem*, p. 39.

⁸⁷² *Idem*, p. 45.

⁸⁷³ *Idem*, p. 53.

⁸⁷⁴ *Idem*, p. 53.

⁸⁷⁵ *Idem*, p. 52.

Les primes sont données aux meilleurs fromagers. Cependant, les visites se font uniquement dans les fromageries qui appartiennent à des sociétés de laiterie (et non à des privés). Les inspecteurs visitent également les alpages où l'on fabrique du fromage. Des commentaires sont faits sur les installations, mais il n'y a plus de primes pour subventionner les améliorations à faire dans les laiteries. Ces visites sont organisées en 1897 dans le district de la Sarine, en 1898 dans celui de la Glâne, en 1899 dans celui de la Singine, en 1900 dans le Lac et La Broye, en 1901 dans la Veveyse et la Gruyère, en 1902 dans les salages de la Haute-Gruyère, en 1903 dans le district de la Sarine et en 1904 dans la Veveyse.

En 1905, on change à nouveau les bénéficiaires des subventions. Elles sont allouées aux sociétés de laiterie, afin qu'elles améliorent leurs installations. Cette année-là, le concours est une nouvelle fois couplé au concours de la Société laitière de la Suisse romande. Il a lieu dans le district de la Glâne. Ces visites sont subventionnées à hauteur de 3'000 francs par la Fédération des sociétés d'agriculture de la Suisse romande⁸⁷⁶.

En 1906, la Station laitière se réorganise. Elle crée un inspectorat permanent des laiteries, dont le but est de conseiller à la construction et aux améliorations des laiteries et des porcheries, d'organiser le contrôle et la police du lait, de conseiller sur des problèmes de fabrication et de visiter les chalets où l'on fabrique du fromage⁸⁷⁷. Un inspecteur cantonal est nommé par le Conseil d'État. Il s'agit d'Auguste Chardonnens⁸⁷⁸. Il se rend dans les laiteries du canton pour donner des conseils, pour chercher les causes de mauvaise fabrication et pour donner des cours sur les soins à apporter au lait et au fromage. Il visite aussi des écuries et inspecte le bétail. L'été, il visite des chalets d'alpage. Il présente dans le rapport de 1906 ses « itinéraires d'inspection » qui le mènent dans tous les coins du canton.

Cet inspectorat n'empêche pas les visites des laiteries par district de continuer. En 1906, elles ont lieu dans le district de la Sarine. Les deux inspecteurs sont Auguste Chardonnens et Ch. Perrier, qui est gérant de l'Entrepôt cantonal des fromages, dépendant de la Station laitière. Tous deux sont donc des employés de la Station laitière. Pendant les trois années suivantes, les subsides sont uniquement donnés pour les améliorations des installations et de l'outillage. Les visites ont lieu en 1907 dans le district de la Veveyse et de la Broye, en 1908 dans le district de la Singine et en 1909 dans celui du Lac.

Dès 1910, on organise deux concours : un concours de fromage en cave et des visites visant à l'amélioration des immeubles et de l'outillage. Les primes sont donc partagées entre les laitiers et les sociétés de laiterie. Le tournus continue. 1910 : Gruyère et Veveyse, 1911 :

⁸⁷⁶ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 176.

⁸⁷⁷ « Rapport de l'inspectorat permanent des laiteries en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, p. 43.

⁸⁷⁸ Auguste Chardonnens (1867-1947) est ingénieur agronome et professeur à la Station laitière de Pérolles. Il est directeur de l'École de laiterie (1903-1937) et inspecteur des laiteries jusqu'à sa retraite. Il est l'auteur de nombreux rapports concernant l'économie laitière, d'articles et de chapitres de manuels d'enseignement. (PHILIPONA Anne, *Histoire du lait... op.cit.*, p. 193).

Glâne, 1912 : Sarine, 1913 et 1914 : pas de visites, 1915 : Broye, 1916 et 1917 : Gruyère. L'inspectorat des laiteries devient une institution bien établie qui est renforcée en automne 1917 par la décision du Grand Conseil fribourgeois d'établir un Inspectorat permanent de laiterie, déjà organisé dans les faits, mais qui prend dès lors plus d'importance.

8.2 De la laiterie noire à la laiterie blanche

Installer l'eau courante : premier pas vers une laiterie plus moderne

Jusque dans les années 1880, l'intérieur des fromageries est noir. Il ressemble à celui des chalets d'alpage. Le foyer est ouvert sous la chaudière et les murs sont noircis par la fumée. Pour l'eau, il y a un bassin à l'extérieur, mais rien à l'intérieur.

Une des tâches principales des inspections de la Station laitière est d'améliorer la propreté et l'hygiène dans les fromageries. L'eau est un élément essentiel, surtout pour le lavage des instruments et des récipients servant à la fabrication du fromage, de la crème et du beurre. Elle sert aussi à refroidir le lait en plongeant les boilles dans un bassin de refroidissement pour que le lait se garde mieux.

Dans les premières descriptions de fromageries que donnent les inspecteurs de la Station laitière, le manque d'eau est systématiquement relevé. Par exemple, en 1889, lors de la deuxième inspection des fromageries, qui se fait encore de manière volontaire et où ce sont donc les meilleurs fromagers qui se sont inscrits, il n'y a pas d'eau dans quatre fromageries. Celle d'Écharlens est ainsi décrite : « Vieux bâtiment. Cuisine enfumée, dallée, sans pente, vieux foyer ; chambre à lait bien aérée, mais pas d'eau, une seule cave voûtée, humide, avec sciure sur le plancher ; rayons difficiles à sortir. Porcherie bien tenue ; il y a un tranche-caille, mais on ne l'emploie pas. Bon outillage⁸⁷⁹ ». À Marly-le-Grand, les inspecteurs constatent : « Locaux défectueux ; cuisine à fromages enfumée, mauvais foyer, mauvais plancher. Bonne chambre à lait bien aérée ; il y faudrait de l'eau. Il faut changer la baratte. Assez bonne cave, mais un peu humide⁸⁸⁰ ». Les deux fromagers, Denis Robadey à Écharlens et Papaux à Marly-le-Grand, réussissent pourtant leurs fromages, qui sont primés.

En 1892, lors des visites en Glâne et en Sarine, encore volontaires, seuls deux bâtiments sur les 18 visités ont de l'eau à l'intérieur. Les autres laiteries n'ont qu'une fontaine « parfois assez éloignée du bâtiment⁸⁸¹ », précise même le rapporteur qui ajoute : « On devrait mettre des robinets dans tous les locaux, tant pour faciliter le travail que pour provoquer les lavages. » Le manque d'eau est vu comme un problème majeur qui contribue au nombre important de fromages de piètre qualité ou manqués.

⁸⁷⁹ « Inspections de fromageries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1889*, Fribourg 1890, p. 18.

⁸⁸⁰ *Idem*.

⁸⁸¹ « Inspection de fromageries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1892*, Fribourg 1893, p. 15.

Le rapport de 1897 est particulièrement sévère quant à la propreté aux abords des fromageries : « Les abords de certaines laiteries sont absolument repoussants : citons, en particulier, celles de Matran, Avry-sur-Matran, Lovens, Neyruz, Ponthaux, Praroman, Grenilles, etc.⁸⁸² ». Le manque de canalisation et le voisinage immédiat des porcheries en sont responsables. Le rapporteur relève dans ce sens l'anecdote qui lui est arrivée l'année précédente, alors qu'il accompagnait un marchand de fromage étranger : « Ce marchand a refusé catégoriquement d'entrer dans une cave dont l'accès est impossible à décrire ! Il aurait dû traverser des fondrières de purin, au milieu de sales tonneaux à petit-lait, recouverts d'un pouce de crasse et d'un milliard de mouches qui s'envolaient en un véritable tourbillon au moindre mouvement ! »⁸⁸³

Dans les deux décennies qui suivent, les progrès sur ce point sont importants et la plupart des laiteries s'équipent de l'eau courante. Les inspecteurs de la Station laitière y sont particulièrement attentifs. En 1897, en visite dans le district de la Sarine, le rapporteur se réjouit qu'il y ait eu un progrès important pour que l'eau soit installée dans la chambre à lait⁸⁸⁴. Il déplore malgré cela la présence de quelques bâtiments qui n'en ont pas encore. Lors de la visite suivante dans ce même district, en 1906, les laiteries sont toutes équipées d'eau.

Le constat est un peu moins réjouissant dans le district de la Glâne. En 1905, il y a toujours un problème d'eau : « Trop rares sont celles où il y a de l'eau en suffisance et où on en fait usage pour la bonne conservation du lait et même pour les soins de propreté de locaux⁸⁸⁵ ». De plus, quatre fromageries n'ont toujours pas d'eau à l'intérieur : Hennens, Sommentier, Villariaz et Grangettes. Par contre, les 27 laiteries qui livrent leur lait à Nestlé sont toutes équipées d'eau. Elles sont, d'une manière générale, mieux tenues que les fromageries, parce que l'entreprise veveysane envoie ses propres inspecteurs et impose des règlements plus stricts que ceux des fromageries.

Dans de nombreuses laiteries, ce sont les condenseriers qui ont payé les tuyaux nécessaires à l'acheminement de l'eau vers le local de coulage, ce qui représente une aide non négligeable pour les sociétés de laiterie. C'est le cas pour celle de Mézières. Elle n'a pas d'eau dans la fromagerie. En 1905, elle vend son lait à un fromager, Schöpfer, qui demande la permission de vendre le lait à la condenserie de Payerne, ce que la société accepte. La condenserie propose alors à la société de transformer la cave en local de coulage et d'y amener l'eau. Elle paie les tuyaux. La société de laiterie doit organiser leur pose, refaire le canal d'écoulement de la cave, la déblayer en partie et la cimenter. Ces travaux sont effectués par une journée et demie de travail imposée à chaque agriculteur⁸⁸⁶. La Société de Mézières s'en sort donc bien

⁸⁸² « Inspections de laiteries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1897*, Fribourg 1898, p. 32.

⁸⁸³ *Idem*, p. 33.

⁸⁸⁴ *Idem*, p. 32.

⁸⁸⁵ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 177.

⁸⁸⁶ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1895-1910, 24 mars 1905.

puisqu'elle n'installe l'eau qu'une fois que l'entreprise Nestlé paie le matériel. Puis, pour les deux années suivantes, elle signe un contrat à nouveau avec un fromager, Louis Pugin. Dès 1908, elle vend à nouveau son lait directement à la condenserie.

Recherche d'eau à Prez-vers-Noréaz et à Hennens

Pour les sociétés de laiterie, le manque d'eau est un problème qui n'est pas facile à résoudre. Elles doivent trouver une source, l'acheter, puis installer des tuyaux jusqu'à la fromagerie. De nombreuses séances de comité ou d'assemblée sont consacrées à ces questions.

Prenons l'exemple de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz. Jusqu'au milieu des années 1890, la fromagerie de ce village de la Sarine ne possède pas d'eau courante, alors qu'il s'agit d'une fromagerie assez importante avec une trentaine de producteurs⁸⁸⁷ et une quantité de lait livré de 420'000 kilos par année (chiffre de 1906)⁸⁸⁸.

En 1892, la Société de laiterie prend part au premier concours de la Station laitière qui subventionne les améliorations des fromageries. Elle obtient une prime de 180 francs pour installer l'eau courante à l'intérieur de la laiterie, prime qui ne lui sera versée qu'une fois le travail terminé. Elle tarde à le faire et reçoit, en janvier 1894, un ultimatum pour effectuer les travaux, sans quoi elle ne touchera pas la prime. Ceci l'incite à trouver une solution. Elle fait d'abord appel à la commune. L'assemblée communale accepte l'installation d'une prise d'eau à la fontaine de l'auberge, mais, par la suite, l'un des ayants droit se rétracte, de peur de manquer d'eau. La question est alors débattue en assemblée de la société de laiterie. Après « un long débat », selon le protocole, l'assemblée décide de nommer une commission « pour installer la fontaine au mieux des intérêts de la société⁸⁸⁹ ». On garde donc la fontaine déjà existante, qui n'a pas un grand débit, et on amène l'eau dans la laiterie. Chaque sociétaire doit faire une demi-journée de corvée pour ce travail⁸⁹⁰.

Cette solution n'est que provisoire, car la source ne suffit pas et les problèmes d'eau sont récurrents. En 1897, la condenserie de Payerne, à qui la société vend son lait pour la première année, se plaint du manque d'eau et propose d'offrir 500 mètres de tuyaux en fer pour poser une nouvelle conduite. La société achète plusieurs sources. Elle décide de faire les travaux selon un système de corvées : chaque sociétaire doit effectuer une heure de travail par 1'000 francs de taxe cadastrale⁸⁹¹. L'année suivante, la société doit faire des travaux supplémentaires, car l'une des nouvelles sources n'a pas été captée assez profondément et inonde le pré d'un sociétaire⁸⁹². En 1900, ce sont toujours des problèmes de drainage qui

⁸⁸⁷ Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Registre des protocoles 1889-1922. Il y a 32 sociétaires en 1893, 37 en 1897 et en 1905.

⁸⁸⁸ « Rapport de l'inspectorat permanent des laiteries en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907.

⁸⁸⁹ Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Registre des protocoles 1889-1922, 14 avril 1894.

⁸⁹⁰ *Idem*, 16 mai 1894.

⁸⁹¹ *Idem*, 26 février 1897.

⁸⁹² *Idem*, 22 avril 1898.

occupent la société. De plus, la conduite qui amène l'eau dans la laiterie doit être changée. En 1904, l'eau ne suffit pas au refroidissement du lait, livré alors à la condenserie de Neuenegg. Celle-là se plaint déjà au mois de mai de l'état du lait, puis à nouveau en juillet avec l'arrivée des grandes chaleurs. Des travaux sont nécessaires. Les condenseries sont strictes : le lait doit impérativement être refroidi en arrivant à la laiterie pour pouvoir ensuite être transporté. La société de laiterie décide de contourner cette exigence en vendant à nouveau son lait à un laitier. Ceci demande un certain nombre d'aménagements, mais ne résout bien entendu pas les problèmes d'eau. Le laitier, Fritz Plüss, qui achète le lait dès 1905, s'en plaint également. La société entreprend alors d'importants travaux de drainage. Elle bénéficie d'un subside que l'État accorde pour des travaux d'assainissement.

Le cas d'Hennens, qui a une petite fromagerie (19 couloirs et 60 vaches en 1889), est aussi intéressant. Le bâtiment de la fromagerie appartient à la commune qui refuse d'améliorer les installations. La société de laiterie décide donc de construire son propre bâtiment en 1898. C'est un investissement important pour cette petite société. Elle se base sur les plans et les devis de la société de laiterie de Liefferens qui vient de construire un nouveau bâtiment. Mais, étonnamment, elle n'installe pas l'eau à l'intérieur de la nouvelle laiterie. Emmanuel de Vevey, qui la visite lors de l'inspection de 1898, est d'ailleurs assez sévère : « La laiterie est toute neuve, il est regrettable que la Société ne se soit pas entourée de tous les renseignements désirables avant d'entreprendre cette construction qui aurait pu être bâtie selon toutes les exigences de l'art [...]. Il est maintenant difficile de l'améliorer⁸⁹³ ». En 1905, le laitier Philippe Pittet demande qu'une conduite d'eau soit installée dans la chambre à lait. Mais l'assemblée refuse par dix voix contre cinq⁸⁹⁴. L'année suivante, Pittet met comme condition l'installation de l'eau dans la laiterie pour acheter le lait, sans obtenir gain de cause. Il refait la même demande pour 1907, sans succès, ce qui l'amène à quitter la fromagerie. Ce manque d'eau ne l'avait pas empêché d'ailleurs de recevoir une prime pour son fromage de rayon en 1904, qui avait été jugé très bon⁸⁹⁵. La fromagerie est vue par les experts de la Station laitière comme un bâtiment spacieux et bien organisé, mais ils relèvent, encore et encore, que l'eau courante fait défaut. Et malgré leurs conseils, « rien n'a été fait » conclut le rapport de 1905⁸⁹⁶.

En 1910, le laitier Philippe Pittet revient à la fromagerie d'Hennens. Il réitère sa demande d'avoir de l'eau dans la chambre à lait⁸⁹⁷. Enfin la société de laiterie décide en septembre 1911 d'acheter une source⁸⁹⁸. Le creusage et la pose des tuyaux se font par corvées réparties entre tous les sociétaires. La même année, Auguste Chardonens, qui signe le rapport de

⁸⁹³ « Inspections de laiteries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1898*, Fribourg 1899, p. 42.

⁸⁹⁴ Archives de la Société de laiterie d'Hennens, Livre des protocoles 1890-1924, 22 mai 1905.

⁸⁹⁵ « Concours de fromages en caves, districts de la Veveyse et de la Glâne », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1904*, Fribourg 1905, p. 75.

⁸⁹⁶ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 182.

⁸⁹⁷ Archives de la Société de laiterie d'Hennens, Livre des protocoles 1890-1924, 19 août 1911.

⁸⁹⁸ *Idem*, 1^{er} septembre 1911.

l'inspection des laiteries, peut se réjouir, car la laiterie a enfin l'eau courante. Il conclut son rapport : « S'il est une chose qu'un laitier ne doit pas économiser, c'est l'eau !⁸⁹⁹ », La laiterie d'Hennens était l'une des dernières du canton de Fribourg à ne pas avoir l'eau courante.

Les coûts d'installation de l'eau se sont élevés à 1'287.45 francs et sont constitués de l'achat de la source (200 francs), l'achat de tuyaux et accessoires (921.05 francs) et le creusage, le captage et la pose (166.40 francs)⁹⁰⁰. Cette charge est relativement importante pour une petite laiterie, dont la location s'élève en 1910 à 440 francs par année et qui a un apport de lait annuel de 125'000 kilos.

Catelles, dalles et blanchissement : de nombreuses améliorations conseillées.

Outre l'installation de l'eau, la Station laitière conseille des améliorations en matière d'hygiène. C'est l'un de ses grands combats.

D'abord, un effort de propreté. « D'une manière générale, on peut dire que l'ordre et la propreté manquent un peu partout. Il semble banal de faire aux laitiers et aux fromagers ces deux recommandations, tellement il est évident que seul un produit sera bon s'il est propre et soigné⁹⁰¹ », lit-on dans le premier rapport des inspections en 1888. La Station laitière dénonce le manque de propreté, une aération insuffisante, les cuisines à fromage noircies par la fumée, des défauts de canalisations des eaux d'égout. Les outils du fromager sont parfois peu développés.

Ensuite, les caves sont trop exposées aux variations de la température, ce qui gâte les fromages. La Station laitière conseille régulièrement de les chauffer en automne. Comme la fabrication d'hiver est souvent peu importante, surtout dans les petites laiteries, les laitiers ne chauffent pas. Pourtant, ce qu'on appelle « la partie d'été », c'est-à-dire le fromage gras fabriqué pendant la belle saison, va jusqu'à la Saint-Martin (10 novembre). La dernière pesée se fait aux environs de Noël, pour les fromages fabriqués dès le mois d'août et jusqu'en novembre, d'où l'importance de chauffer les caves pour qu'elles se maintiennent à une température minimum de 13°⁹⁰².

Enfin, pour parer au manque de lumière, les experts conseillent d'une part de passer à la chaux les parois pour éclaircir la pièce, d'autre part d'améliorer le tirage des cheminées qui contribue aux pièces enfumées, peu propices au travail de qualité.

Dans les années 1900, la Station laitière conseille de poser sur les murs un revêtement de ciment glacé sur 1 mètre 50, puis un revêtement de catelles de faïence sur la partie supérieure des murs, ce qui facilite le lavage quotidien de la laiterie. Le fond de la cuisine devrait être en

⁸⁹⁹ « Inspection des laiteries du district de la Glâne, pour l'amélioration des immeubles et de l'outillage en 1911 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1911*, Fribourg 1912, p. 28.

⁹⁰⁰ *Idem*, p. 28.

⁹⁰¹ « Inspections de fromageries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1888*, Fribourg 1889, p. 21.

⁹⁰² « Inspections de laiteries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1897*, Fribourg 1898

planelles de grès. Les fers apparents et les bois doivent être peints tous les deux ou trois ans. Dans son rapport de 1907, la Station laitière donne une liste des matériaux recommandables pour la construction et l'installation des fromageries (planelles, dalles, ciment, hourdis...) et en donne les prix⁹⁰³.

Les foyers sont devenus plus propres. Ce sont des foyers fermés sous la chaudière qui remplacent un feu ouvert. « La laiterie moderne doit être coquette et attrayante⁹⁰⁴ », rappelle Auguste Chardonnens. Elle doit perdre sa réputation d'être un endroit sale et nauséabond et trouver sa place au milieu du village, accessible et bien visible, et faisant la fierté de toute la communauté⁹⁰⁵. Les constructions de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle ont, pour certaines, grande allure pour démontrer l'importance de la société de laiterie dans le village.

L'arrivée de la force électrique

Dès les années 1900, la modernisation des laiteries se fait grâce à l'électricité. Les lignes électriques sont installées dans les campagnes au début du XX^e siècle⁹⁰⁶. En 1888, le canton a acheté la Société des eaux et forêts, qui produit de l'électricité dès 1890. Il devient ainsi le promoteur de l'électrification de la ville, puis de la campagne, surtout après la mise en service de l'usine d'Hauterive en 1902. La Société des eaux et forêts démarche auprès des communes pour les inciter à installer l'électricité. À Prez-vers-Noréaz, par exemple, elle promet de fournir l'électricité gratuitement aux habitants qui se raccordent avant le 1^{er} octobre 1902⁹⁰⁷. Elle organise également, dans les villages, des conférences sur l'emploi de l'électricité, comme au Mouret, le 6 avril 1902⁹⁰⁸ ou à La Roche, le 27 avril 1902⁹⁰⁹. D'autres entreprises électriques voient le jour à Bulle (1893), Châtel-Saint-Denis et Montbovon (1895)⁹¹⁰ et participent à la distribution de l'électricité dans les campagnes.

⁹⁰³ « Inspection des laiteries dans les districts de la Veveyse et de la Broye en 1907 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1907*, Fribourg 1908, p. 58-59.

⁹⁰⁴ « Rapport de l'inspectorat permanent des laiteries en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, p. 46.

⁹⁰⁵ Auguste Chardonnens raconte avoir entendu une réflexion d'une dame qui s'étonnait et regrettait que la nouvelle laiterie de son village soit construite sur l'un des plus beaux emplacements du village, à la vue de tout le monde, parce qu'elle ne pouvait imaginer qu'une laiterie soit propre et jolie. (*L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, p. 46).

⁹⁰⁶ WALTER François, STEINAUER Jean, PLANZI Lorenzo, *Paysages sous tension. Électricité et politique en Suisse occidentale*, Fribourg 2015, p. 87.

⁹⁰⁷ BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz*, Villars-sur-Glâne 2002, p. 81.

⁹⁰⁸ *La Liberté*, 5 avril 1902, p. 4.

⁹⁰⁹ *La Liberté*, 27 avril 1902, p. 4.

⁹¹⁰ WALTER François, STEINAUER Jean, PLANZI Lorenzo, *op.cit.*, Fribourg 2015, p. 84. Les installations de Châtel-Saint-Denis sont nées de l'initiative privée des entrepreneurs Genoud et Peyraud. Leur société au bord de la faillite est rachetée par l'État et c'est la fusion des Eaux et Forêts, de Thusy-Hauterive et Genoud&Peyraud en 1915 qui donne naissance aux Entreprises Électriques fribourgeoises (EEF) devenues Groupe E en 2005.

Les laiteries s'électrifient au gré des décisions des sociétés de laiterie d'installer l'électricité dans leur bâtiment. Ces installations procurent la lumière et l'énergie des moteurs qui servent à actionner les barattes, les écrémeuses centrifuges et les brassoires des chaudières à fromage, ce qui facilite grandement le travail des fromagers. Ceux-ci incitent les sociétés de laiterie à installer l'électricité, en acceptant parfois de payer une partie des travaux.

Quelques exemples : à Villaranon, l'électricité est installée en 1906, sur la proposition du laitier, André Gobet. On lui demande une contribution de 20 francs⁹¹¹. Un autre laitier, Émile Dick, toujours à Villaranon, demande pour 1910 un moteur pour l'écrémeuse et la baratte. La société accepte à condition qu'il paie l'abonnement à l'électricité.

À Rossens, il est question pour la première fois de l'électricité dans la convention passée avec le laitier Jean Friedly pour l'année 1902 : « L'abonnement pour l'éclairage à l'électricité de trois lampes dès leurs installations est à la charge du laitier⁹¹² ». En 1909, après avoir vendu quelques années le lait à la chocolaterie de Broc, la société de laiterie de Rossens vend à nouveau à un laitier, Adolph Wüthrich. Elle doit moderniser ses équipements et s'engage à installer un moteur électrique et une chaudière avec foyer mobile. En échange, le laitier paye le 5% des intérêts de la somme dépensée par la société pour les nouvelles installations.⁹¹³

À Mézières, le laitier Schöpfer installe l'électricité en 1905. L'année suivante, il s'en va. La société lui rachète l'installation électrique, pour le prix de 24 francs 50, soit la moitié de ce qu'il avait payé⁹¹⁴.

À Vuisternens-en-Ogoz, en 1905, le laitier, Théophile Marchon, propose d'avancer l'argent pour l'achat d'un moteur électrique coûtant 300 francs. La société renvoie cette proposition à plus tard⁹¹⁵. L'électricité est installée dans le nouveau bâtiment de laiterie qui est construit en 1908.

La première mention de l'électricité apparaît dans les archives de la société de laiterie de Vuippens en 1900 à propos de l'installation d'une lampe électrique entre l'école et la laiterie que propose la commune de Vuippens à la société, en lui demandant de payer la moitié des frais et l'abonnement, ce qu'elle accepte⁹¹⁶. En 1904, le nouveau laitier, Léon Rime, demande l'installation de trois lampes électriques, dont l'abonnement et l'entretien sont à sa charge⁹¹⁷. En 1912, la société de laiterie est d'accord d'installer un moteur électrique pour le nouveau

⁹¹¹ Archives de la Société de laiterie de Villaranon, Registre des protocoles 1899-1968, 16 octobre 1906.

⁹¹² Archives de la Société de laiterie de Rossens, Registre des règlements et des conventions passées avec les laitiers, 1902.

⁹¹³ *Idem*, 1909.

⁹¹⁴ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1895-1910, 11 février 1906.

⁹¹⁵ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 2 novembre 1905.

⁹¹⁶ Archives de la Société de laiterie de Vuippens, Livre des protocoles 1890-1919, 11 octobre 1900.

⁹¹⁷ Archives de la Société de laiterie de Vuippens, Livre des protocoles 1890-1919, 16 décembre 1903.

laitier, Adolphe Gremaud, qui paye l'intérêt sur l'emprunt que doit faire la société ainsi que l'abonnement⁹¹⁸.

Nous trouvons aussi trace de l'électricité dans les contrats de vente du lait. Dans la liste des contrats signés pour l'année 1910, il est mentionné si l'électricité est à la charge de l'acheteur, c'est-à-dire du laitier. En 1909, c'est le cas pour la société de laiterie de Nant-Vully : dans le contrat qu'elle signe avec Charles Ramseyer, il est écrit « eau et électricité à la charge de l'acheteur ». On trouve également mention de la force et l'éclairage électrique à la charge du preneur pour la laiterie de Praroman (laitier R. Zacchler), de Zénauvaz (laitier Meulimann), de Chevrilles (laitier Fritz Schmutz) et de Belfaux (laitier Alexandre Scheurer)⁹¹⁹.

L'installation s'effectue à la même époque dans les locaux de coulage : à Cousset, la société de laiterie vote l'installation de la lumière électrique en 1904 ; à Billens, on installe l'éclairage électrique dans la chambre à peser le lait en 1906.

La station laitière encourage ces installations, les subventionne parfois, mais n'est pas aussi interventionniste qu'avec l'eau et la propreté. Dans les années 1905 et 1906, elle constate, lors des inspections, que les installations électriques sont de plus en plus nombreuses. Elle ne signale pas d'installations électriques avant. Par contre, elle s'agacera plus tard du manque d'initiative de certaines sociétés de laiterie. Celle d'Hennens, qui s'était déjà distinguée en étant l'une des dernières à installer l'eau courante dans la fromagerie, reçoit des commentaires fâchés de l'inspecteur des laiteries, Auguste Chardonnens, en 1921 : « En outre, tout en exprimant notre surprise d'un tel retard dans l'ordre du progrès, nous avons vivement conseillé l'acquisition d'un moteur électrique. Il est, en effet, extraordinaire et presque inadmissible que dans une laiterie, qui possède déjà la lumière électrique, le laitier soit encore forcé de tourner sa baratte à bras⁹²⁰ ».

Les laiteries à vapeur

Quelques laiteries vont installer des installations à vapeur qui permettent de chauffer la chaudière à fromage et de faire fonctionner les barattes et les malaxeurs à l'aide de l'énergie produite par une machine à vapeur. Les premières installations sont signalées dans le canton de Fribourg dans les années 1880. Elles transforment les laiteries en petite industrie et ne sont pas le fait des sociétés de laiterie. Elles nécessitent des fonds importants et sont lancées par des entrepreneurs. Elles dépendent d'ailleurs de la Loi fédérale sur les fabriques du 23 mars 1887 et doivent déposer leur règlement en application de cette loi.

⁹¹⁸ *Idem*, 5 novembre 1912.

⁹¹⁹ « Vente de lait », in *Chronique d'agriculture et de l'industrie laitière*, 1909. Cette liste comporte les détails de 162 contrats passés avec les sociétés de laiterie. Ils sont publiés à mesure que ces informations arrivent à la Station laitière.

⁹²⁰ « Inspection annuelle des laiteries du district de la Glâne en 1921, en vue de l'amélioration des immeubles et de l'outillage », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1921*, Fribourg 1922, p. 37.

À Prez-vers-Noréaz, deux entrepreneurs bernois, Gottlieb Berger⁹²¹ et le marchand de fromage Henri Fehr⁹²², installent une fromagerie à vapeur entre 1880 et 1888, dans le bâtiment qu'ils achètent à la société de fromagerie. Ils installent également une usine à sucre de lait⁹²³.

Une laiterie à vapeur est ouverte à Bulle en 1883 par Alexandre Musy et Jules Glasson, tous deux députés et marchands de fromage. La force motrice sert à actionner une écrémeuse, une baratte, un malaxeur et un pétrissoir pour faire un beurre fin vendu jusqu'à Paris⁹²⁴. Une autre laiterie à vapeur ouvre à la Schurra, sur le domaine de Louis de Diesbach⁹²⁵, un propriétaire soucieux de progrès agricoles. La direction de cette laiterie est confiée à un fromager, Charles Chardonnens, qui fabrique du fromage mi-gras et du beurre⁹²⁶. Cette laiterie est citée en exemple et reçoit de nombreuses visites de délégations d'autres cantons qui se rendent également à la Station laitière de Pérolles.

À La Roche, Adolphe Appenthel met sur pied une laiterie à vapeur, entre 1880 et 1889, année où elle ferme pour cause de faillite⁹²⁷. L'entreprise est assez ambitieuse. La laiterie est couplée

⁹²¹ Gottlieb Berger (1826-1903) est un avocat et politicien bernois. Il est rédacteur, puis propriétaire de *l'Emmentaler Blatt*. De par son mariage avec une Fribourgeoise, Louise Delley, il possède d'importants domaines ruraux dans le canton de Fribourg. Très entreprenant, il exploite une tourbière à Prez-vers-Noréaz, une briqueterie à Lentigny, à Rosé et à Corbières et cette laiterie à vapeur. (STETTLER Berger, « Gottlieb Berger », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 3 mars 2011, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/004416/2011-03-03/>, consulté le 17 février 2016 ; BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz... op.cit.*, p. 96-97).

⁹²² Henri Fehr, associé à la famille Roth de Berthoud, est un marchand de fromage. Il achète le château de Prez-vers-Noréaz. Son beau-fils, Ferdinand Roth-Fehr, le vend, en 1891, à la commune, qui souhaite y mettre l'école des filles. (BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz... op.cit.*, p. 96-97).

⁹²³ On fabriquait le sucre à partir de la cuite du petit-lait : par évaporation, jusqu'à ce qu'il reste « un précité brun et grenu comme du sable ». Puis il est purifié « par des cristallisations répétées » avant de se trouver dans le commerce « sous forme de jolis cristaux d'un jaune clair ». Sa fabrication nécessite donc beaucoup de bois pour chauffer le petit-lait et est intéressante dans le cas d'une installation à vapeur. (RAEMY Antoine, « De l'industrie laitière », in *NEF* 1882, p. 1-8).

⁹²⁴ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1883, p. 397.

⁹²⁵ Louis de Diesbach (1843-1921) est propriétaire d'un grand domaine à la Schurra et d'alpages. C'est un éleveur reconnu. Il est aussi engagé dans les instances agricoles et est notamment président de la Société fribourgeoise d'agriculture (1876-1878) et membre fondateur de la Société laitière de Suisse romande. Il fait également une carrière politique, d'abord comme député conservateur de tendance modérée au Grand Conseil (1880-1881), puis comme conseiller national (1893-1896 et 1900-1911). (PHILIPONA Anne, *Histoire du lait... op.cit.*, p. 193.)

⁹²⁶ AEF, CE III35, Règlement de la Fabrique de La Schurra, en application de la loi fédérale sur les fabriques du 23 mars 1887, 1889, p. 157-158.

⁹²⁷ PHILIPONA Anne, *Histoire du lait... op.cit.*, p. 41. Le journal *La Gruyère* regrette d'ailleurs qu'il n'y ait personne pour reprendre cette fromagerie qui est démontée et dont l'installation est

à une importante porcherie et fabrique également du sucre de lait. La machine à vapeur sert à actionner des écrémeuses centrifuges, à chauffer le lait pour la fabrication du fromage, à chauffer le petit-lait pour la fabrication du sucre, et pour le maintien d'une température adéquate dans les caves pendant l'hiver⁹²⁸. Pour obtenir du lait, Appenthel propose par la voie de la presse d'acheter le lait à ceux qui seraient intéressés. Ce n'est donc pas la société de laiterie qui met son lait en soumission, mais l'entrepreneur qui fait des offres dans les journaux⁹²⁹. Le prix y est annoncé et est fixé d'après le prix auquel le fromage sera vendu : 11 centimes si le fromage se vend en dessous de 120 francs les 100 kilos ; 11,5 centimes s'il se vend entre 120 et 130 francs ; 12 centimes s'il se vend entre 130 et 140 francs ; 12,5 centimes s'il se vend au-dessus de 140 francs. Le lait d'hiver est acheté 12 centimes le kilo et il y a la possibilité de ne vendre que le lait d'hiver, ce qui est intéressant pour les producteurs qui possèdent des alpages. Il n'y a donc pas de négociations avec les sociétés de laiterie. À l'Exposition suisse d'agriculture à Neuchâtel en 1887, la laiterie de La Roche remporte de nombreux prix pour ses gruyères, ses vacherins, son sucre de lait, tout comme celles de la Schurra et de Bulle pour leur beurre⁹³⁰. La laiterie d'Appenthel gagne aussi le premier concours de visites de fromagerie organisé par la Station laitière en 1888.

8.3 Un financement difficile pour moderniser la production de fromage

Des dépenses élevées pour la société de laiterie

Les rénovations importantes sur le bâtiment de la fromagerie ou sa construction à neuf ont une incidence sensible sur les comptes des sociétés de laiterie. Elles doivent effectuer des emprunts importants pour payer les intérêts et l'amortissement de la dette. Elles exigent de leurs membres une contribution spéciale, dont le montant est fixé par rapport à leur propriété foncière ou au nombre de leurs vaches. Les emprunts se font soit auprès d'établissements bancaires, souvent nouvellement créés et qui accompagnent cette modernisation, soit auprès de particuliers. On trouve également l'Évêché de Fribourg comme bailleur de fonds. Celui-ci dispose de fonds qui lui permettent de prêter de l'argent. Par exemple, à Ponthaux la dette de la société de laiterie, qui se monte à 8'999 francs, est due à plusieurs créanciers : à la rente de l'Évêché pour 3'250 francs, à la Caisse d'amortissement pour 4'500 francs et à la Banque

vendue (*La Gruyère*, 1^{er} janvier 1890.) Lors de la mise en faillite, plusieurs mises publiques sont organisées. Plus de 4000 fromages sont mis en vente et plus de 150 porcs, l'immeuble et les machines, soit machine à vapeur, chaudière à vapeur, fourneaux, centrifuge, malaxeur, chaudières à fromage, réservoir à lait, bassins à lavage, fabrique de sucre de lait, puis les immeubles et terrains à Brünisried qui appartenaient à la famille d'Appenthel, dont Adolphe est le dernier descendant. La commune de La Roche décide de racheter le bâtiment d'abord pour y mettre les écoles communales, mais finalement, on y installe la laiterie et un fromager, Nicolas Siegenthaler, qui y fabrique des emmentals.

⁹²⁸ *Le Bien-Public*, 22 mai 1886.

⁹²⁹ *Le Confédéré de Fribourg*, 12 octobre 1887.

⁹³⁰ *Le Confédéré de Fribourg*, 18 septembre 1887.

populaire pour 1'249 francs⁹³¹. Chaque société doit trouver des solutions pour faire face à ses emprunts.

À Siviriez, en 1905, le bâtiment de la laiterie est jugé trop petit pour la quantité de lait qui y est livré. Le comité demande à l'assemblée s'il faut construire à neuf ou agrandir le bâtiment existant, ce qui est choisi⁹³². Cependant, après avoir consulté la Station laitière, la société suit les conseils donnés par l'inspecteur laitier et décide de démolir la laiterie pour la reconstruire à neuf. Elle loue un terrain pour construire un hangar afin d'avoir un local de coulage pendant la construction de la nouvelle laiterie. Celle-ci est devisée à 17'000 francs. Le paiement des intérêts et de l'amortissement de la dette se fait par moitié par un impôt sur le lait livré et par moitié sur un impôt sur la propriété foncière.

À Vuisternens-en-Ogoz, la société de laiterie décide de construire un nouveau bâtiment en 1906, lorsque la société du village fusionne avec la société dite de l'Abbaye. Après l'étude de diverses soumissions pour la nouvelle construction, l'assemblée favorise l'entrepreneur Léon Marchon qui habite le village et fait un devis pour le prix de 26'400 francs, plus 3'200 francs pour la porcherie. Un amortissement payé par chaque sociétaire est décidé en assemblée, chaque année, pour diminuer la dette. On lève également un impôt qui permet de payer le quart des frais généraux, fixé sur la valeur cadastrale des immeubles non bâtis de chaque sociétaire. La société ouvre un compte courant auprès de la Banque populaire de Fribourg pour la construction. En 1908, les dépenses finales se montent à 45'142.14 francs. Le comité propose d'offrir une prime de 100 francs à celui qui trouvera à emprunter la somme de 45'000 à 50'000 francs au taux de 4%⁹³³. Les archives ne dévoilent pas si un sociétaire trouve une solution ni à qui finalement cette somme est empruntée. L'année suivante, la société accueille de nouveaux sociétaires. L'agrandissement de la porcherie, les frais d'installation des chaudières à la laiterie, de l'électricité et des caves, nécessitent un emprunt de 20'000 francs. Pour diminuer les coûts, chaque sociétaire doit verser 10 francs ou faire un ouvrage de cette valeur sur la porcherie.

À Prez-vers-Noréaz, en 1888, la société de fromagerie se réorganise. Elle contracte un emprunt de 22'000 francs auprès de l'Évêché de Fribourg pour racheter le bâtiment de la laiterie⁹³⁴. Deux ans plus tard, d'importantes réparations doivent être effectuées. La cuisine est trop basse, la cheminée de la chaudière doit être réparée et on change l'emplacement de la chaudière. La société emprunte 1'000 francs pour payer ces frais auprès de la Banque

⁹³¹ AEV, CE III 35, Ponthaux, Statuts de la Société de laiterie ou fruiterie, 1888, p. 67.

⁹³² Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 19 février 1905.

⁹³³ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1906-1954, 7 mars 1908.

⁹³⁴ Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Acte de vente du 9 janvier 1888. Le bâtiment avait été vendu en 1880 à deux Bernois, Gottlieb Berger, un entrepreneur originaire de l'Emmental, qui avait des intérêts dans la région et Henri Fehr, un marchand de fromage qui avait acheté le château de Prez-vers-Noréaz. Ils y installent une fromagerie à vapeur. (BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz... op.cit.*, p. 96-97).

Glasson et C^{gnie} au taux de 4,5%⁹³⁵. Pour amortir ce montant, il est décidé d'utiliser la cotisation annuelle des membres, de 80 centimes pour 1'000 francs de valeur cadastrale, le montant du droit d'entrée payé par un nouveau sociétaire qui se monte à 200 francs, ainsi qu'une partie de la location de la laiterie. En 1904, lorsque la société de laiterie vend à nouveau son lait à un laitier, après l'avoir livré pendant huit ans à la condenserie Nestlé à Payerne, elle doit faire des aménagements : poser un foyer neuf qui coûte 620 francs, acheter une petite chaudière, installer des tablars à fromage à la cave⁹³⁶. Cela met la société dans les chiffres rouges : déficit de 758,15 francs. Comme le laitier demande encore que l'on répare les assots, le comité refuse tant que ces dettes restent impayées. Ce sera fait finalement deux ans plus tard, en août 1906, le laitier ayant accepté de payer les intérêts des dépenses occasionnées par ces réparations⁹³⁷ qui nécessitent un emprunt de 1'800 francs à la Caisse d'Épargne de Prez-vers-Noréaz⁹³⁸.

Un système de corvées toujours important

Pour diminuer les charges de la construction d'une nouvelle laiterie ou de réparations à un bâtiment existant, les sociétaires effectuent eux-mêmes, sous forme de corvées, ce qu'ils sont capables de faire, c'est-à-dire principalement les charrois et les travaux de creuses ou de déblaiement. Chaque société fait appel à ses membres pour accomplir ces tâches. Ce système, utilisé également au niveau communal, suit des règles qui sont établies chaque fois que l'on y a recours.

Le règlement de la société de laiterie d'Hennens précise les modalités des corvées. Les sociétaires sont payés en fonction du travail qu'ils effectuent et ceux qui ne font pas leur travail doivent payer une taxe ou une amende.

1. L'heure de corvée à bras est estimée à 30 centimes l'heure pour les bons ouvriers, ceux en dessous de 16 ans, les infirmes et les vieillards ne seront point admis.
2. L'attelage pour aller jusqu'à la gare de Romont sera payé à raison de quatre francs, sous réserve que la charge soit de quinze quintaux.
3. L'attelage pour conduite de sable depuis Villaz-Saint-Pierre sera payé sept francs, sous réserve que le char ne compte pas moins de 20 pieds cubes.
4. L'attelage pour conduite de molasse depuis Macconnens sera payé à raison de douze francs moyennant que la charge ne soit pas en dessous de quinze quintaux.

⁹³⁵ Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Registre des protocoles 1889-1922, 28 décembre 1890.

⁹³⁶ *Idem*, 28 décembre 1904.

⁹³⁷ *Idem*, 20 août 1906.

⁹³⁸ Cette dernière a été créée en 1897, sous l'impulsion de l'instituteur Alexis Rosset, qui en devient le caissier, puis le directeur lorsqu'elle prend de l'importance. (BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz... op.cit.*, p. 81).

5. Le mètre cube de pierre à fournir par les sociétaires est estimé à six francs.
6. L'heure de corvée sera fixée pour les mauvais ouvriers selon leur qualité.

Ainsi fait à Hennens le 29 mars 1896 pour la commission de bâtisse⁹³⁹.

Les tentatives de la Station laitière pour augmenter les subventions

La Station laitière de Pérolles s'inquiète du montant que doivent déboursier les sociétés de laiterie, surtout du fait que certaines ne se modernisent pas, car les investissements sont trop importants. Elle milite également pour que les sociétés de laiterie trop petites fusionnent entre elles pour être plus efficaces. Mais cela se fait rarement, car souvent de vieilles mésententes entre les villages empêchent ces rapprochements. Un certain nombre de fusions ont néanmoins vu le jour : Chapelle et Coumin, Coussey et Villarey, Ecublens et Eschiens, Botterens et Villarbeney, Pont-en-Ogoz et Le Bry, Font et Châtillon, Nant et Sugiez, Delley et Portalban, le Saulgy et Bionnens, Oberried et Agriswil, Middel et Torny-Pittet, Courtion et Misery, Biberen et Gempenach... Cependant, ces fusions ne vont pas toujours de soi. Entre Coussey et Villarey, les sociétaires ne forment qu'une société, mais avec deux entités différentes. Comme la société livre à la condenserie de Payerne, il n'y a que peu de frais et de décision à prendre. Mais lorsque les agriculteurs de Villarey proposent en 1913 d'établir un lieu de coulage dans leur village pour leur simplifier les trajets, l'assemblée de la société, qui réunit les deux villages, se prononce contre. Les agriculteurs de Villarey passent outre et ouvrent un coulage dans leur village, tout en rappelant dans une lettre qu'ils sont toujours membres de la société de laiterie de Cousset-Villarey et que si leur lait devait ne plus être vendu à Payerne, ils reviendraient le livrer à Cousset. Lorsqu'en 1934 la fabrique de Payerne ferme, le problème du coulage de Villarey se pose à nouveau. Les agriculteurs ne veulent pas livrer leur lait à Cousset et les premières tractations pour le vendre aux Laiteries Réunies de Genève sont longues parce que les agriculteurs doivent amener le lait au premier train, c'est-à-dire à 6 heures du matin. L'année suivante, ils vendent leur lait à l'entreprise Cremo et le problème du transport ne se pose plus, le local de coulage de Villarey étant à nouveau ouvert⁹⁴⁰.

La Station laitière, qui subventionne les sociétés de laiterie lors de ses visites pour un montant annuel total de 1000 francs, essaie d'obtenir un subside plus important de l'État. Par l'intermédiaire d'un député, Louis Chatagny, qui en fait la proposition en novembre 1906 au Grand Conseil, elle demande qu'une subvention annuelle de 2000 francs soit inscrite dans les budgets de l'État en faveur de la construction de laiteries. Les députés refusent cette proposition, suivant ainsi la réponse du gouvernement qui estime que l'État consacre déjà des sommes importantes à l'agriculture et à l'industrie laitière. L'État subventionne en effet l'agriculture au travers de la Station laitière, mais aussi par le biais de la Société fribourgeoise d'agriculture et de la Société fribourgeoise d'économie alpestre, qui, elles, redistribuent aux

⁹³⁹ Archives de la Société de laiterie d'Hennens, Livre des protocoles 1890-1924, 31 mars 1896.

⁹⁴⁰ Archives de la Société de laiterie de Cousset, Registre des protocoles 1892-1942, 2 octobre 1913, 23 novembre 1913, 1934.

sociétés de laiterie, par le biais des concours pour l'amélioration des bâtiments et de l'outillage ou par les services gratuits qui leur sont offerts. Pour l'année 1907, ces subsides se montent pour le canton à 379'392 francs et pour la Confédération à 162'252 francs. Le plus gros montant (plus de 150'000 francs) est alloué à l'assurance du bétail. L'élevage profite le plus de ces subventions cantonale et fédérale : les concours et primes du bétail pour 70'000 francs, les syndicats d'élevage pour 55'000 francs. La Station laitière reçoit plus de 60'000 francs. Les sociétés d'agriculture et d'économie alpestre 15'000 francs⁹⁴¹.

Les députés fribourgeois relèvent également que cette subvention « n'aiderait en rien le campagnard si on l'accordait, mais qu'elle profiterait purement et simplement à l'entrepreneur d'une industrie particulièrement prospère et florissante⁹⁴² ». Le conseiller d'État Antonin Weissenbach, directeur de l'Intérieur et de l'Agriculture argumente ainsi sa réponse : « La laiterie doit être envisagée comme une exploitation industrielle, dont les bénéfices sont partagés entre les membres de la société. Il n'appartient pas à l'État d'intervenir pour en améliorer les profits. Ce serait poser un précédent dont toute fabrique pourrait se prévaloir, à l'avenir, pour réclamer un subside en faveur de la construction ou de l'amélioration de son outillage⁹⁴³ ».

Auguste Chardonnens, directeur de l'École de laiterie de Pérolles et inspecteur des laiteries, regrette cette décision en mettant en avant que ce sont les paysans qui sont propriétaires de l'immeuble de laiterie et qu'une construction rationnelle et un bon outillage ne peuvent qu'augmenter la valeur de vente du lait, ce qui est une source de prospérité agricole⁹⁴⁴. Et surtout, ces aides permettraient de laisser une indépendance aux sociétés de laiterie et donc aux agriculteurs par rapport aux industries qui, note-t-il en 1907, ne sont pas « particulièrement prospères et florissantes » comme le suggère la réponse du Conseil d'État. Elles subissent en effet une première crise qui les amène à baisser le prix du lait, qui est alors moins haut que celui des fromagers. En 1907, le subside de 1000 francs que les jurys avaient mis à disposition a été distribué pour des constructions ou des rénovations pour plus de 43'000 francs. Auguste Chardonnens trouve que les subsides sont « un peu mesquins » et ne répondent ainsi pas à leur rôle d'incitation à moderniser les installations, si bien que de petites sociétés hésitent à construire ou à rénover⁹⁴⁵.

⁹⁴¹ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1910, p. 124-132. *Subsides de l'État et de la Confédération en faveur de l'agriculture dans le canton de Fribourg, de 1870 à 1909*.

⁹⁴² « Inspection des laiteries dans les districts de la Veveyse et de la Broye en 1907 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1907*, Fribourg 1908, p. 56.

⁹⁴³ *Bulletin officiel des séances du Grand Conseil du canton de Fribourg*, 1907, p. 107.

⁹⁴⁴ « Inspection des laiteries dans les districts de la Veveyse et de la Broye en 1907 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1907*, Fribourg 1908, p. 56.

⁹⁴⁵ *Idem*, p. 56.

8.4 Les nouvelles constructions du début du XX^e siècle

Une décision financière importante

À la fin du XIX^e siècle ou au début du XX^e siècle, les sociétés de laiterie sont confrontées à la décision de rénover ou de construire une nouvelle laiterie. Un grand nombre de laiteries sont encore propriété de la commune. On peut citer celles de Sâles (Gruyère), de Sales (Sarine), de Marsens, d'Écharlens, de Saint-Aubin, de Bouloz, de Domdidier, de Marly, de La Joux, de Billens, d'Hennens, de Corminboeuf, de Mossel. Certaines abritent l'école et la fromagerie. Elles sont signalées à Villaranon en 1875, à Villarlod en 1897, à Lussy en 1898, à Blessens en 1898, à Berlens en 1905, à Cheyres en 1907. Celle-ci est sans doute l'une des dernières à avoir encore l'école dans le même bâtiment qui d'ailleurs abrite aussi les assots. Celle de Berlens pose aussi problème : l'inspecteur de la Station laitière qui la visite en 1905 déplore que la cuisine serve à tous les usages domestiques de la famille du laitier, y compris la lessive et « les W.C. de l'école sont dans le voisinage immédiat d'une fenêtre vers laquelle se trouvent les récipients pour le petit lait qui dégagent aussi de mauvaises odeurs⁹⁴⁶ ». Il demande expressément de les déplacer. Ces bâtiments qui abritent l'école et la fromagerie sont de plus en plus rares et déconseillés par les experts de la Station laitière. Encouragées par cette dernière, la plupart des sociétés de laiterie rachètent les bâtiments, car elles ont ainsi une plus grande indépendance. Mais la dépense est importante et les sociétés de laiterie s'endettent pour cela.

Un certain nombre de sociétés de laiterie construisent de nouvelles fromageries. Emmanuel de Vevey, dans son rapport sur les inspections de fromagerie de 1897, relève le nombre réjouissant de nouvelles constructions dans le district de la Sarine : Arconciel, Ependes, Sales, Noréaz ou d'autres en voie de construction comme Chénens et Ponthaux⁹⁴⁷.

À côté de commentaires plutôt élogieux sur quelques fromageries, il se montre très sévère envers d'autres. « C'est peut-être les plus mauvaises laiteries que nous ayons visitées ; elles méritent d'être rasées et reconstruites. Il est regrettable qu'un beau et grand village comme Farvagny-le-Grand, qui a une splendide église, une très belle maison d'école et deux magnifiques auberges, n'ait qu'une sale et ignoble laiterie⁹⁴⁸ » écrit-il dans son rapport en parlant des fromageries de Farvagny-le-Grand et Farvagny-le-Petit. Il veut titiller les agriculteurs du village pour qu'ils construisent une nouvelle laiterie.

Neuf ans plus tard, en 1906, de retour dans le district de la Sarine, l'inspecteur Auguste Chardonnens signale la construction de trois laiteries neuves, à Corserey, Grolley et Zénauva, et deux projets de construction, à Marly et à Farvagny-le-Grand. Il mentionne huit autres laiteries datant des 15 dernières années, soit Sales, Arconciel, Ependes, Belfaux, Ecuwillens, Seedorf, La Sonnaz et Chénens, ce qui fait 13 laiteries, soit un tiers de l'effectif, « le nombre

⁹⁴⁶ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 192.

⁹⁴⁷ « Inspections de laiteries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1897*, Fribourg 1898, p. 32.

⁹⁴⁸ *Idem*, p. 42.

des laiteries répondant ou à peu près, aux exigences modernes ». Et il précise : « Les intéressés ne regrettent nullement d'avoir construit à neuf, car le revenu obtenu par le prix de location de l'immeuble et par la plus-value du prix du lait les indemnise largement des sacrifices qu'ils se sont imposés⁹⁴⁹ ».

Construire une nouvelle laiterie et engager la société pour une dette importante ne va pas sans créer des problèmes au sein des sociétés de laiterie. On voit des tensions apparaître lorsque les décisions à prendre ont des conséquences financières importantes.

À l'assemblée du 15 décembre 1906, la Société de Vuisternens-en-Ogoz décide de construire une nouvelle laiterie. Cette décision provoque des disputes. Léon Falconnet « s'attaque à M. le président en lui reprochant qu'il y ait dans le comité trop de membres qui fréquentent l'auberge et il vise principalement ce dernier. Ce reproche inconvenant anime tellement le chef du comité qu'il demande sa démission, mais l'assemblée n'approuvant pas ces manœuvres, la chose est tombée à l'eau.⁹⁵⁰ » Mais les brouilles ne s'arrêtent pas là. À l'assemblée suivante, le comité, soumis à de nombreuses critiques, démissionne en bloc. On procède alors à la nomination d'un nouveau comité, par votation au bulletin secret. Ce qui n'est pas simple. Au premier tour, sur 27 votants, il y a 12 billets blancs et 3 nuls. Il ne reste donc plus que 12 bulletins valides. Léon Falconnet et Joseph Bovigny sont élus, mais refusent leur élection et paient les 10 francs d'amende prévus dans ce cas. Finalement, après quatre tours de scrutin, un nouveau comité est nommé : Xavier Marchon est président, les autres membres sont Antoine Macheret, Julien Nissille, Charles Chavannaz et Pierre Niclasse⁹⁵¹. Personne ne voulant fonctionner comme secrétaire, on demande à Joseph Villet de garder son poste, ce qu'il accepte. Il restera d'ailleurs secrétaire jusqu'en 1928, soit pendant 30 ans. Ces péripéties révèlent que la gouvernance des sociétés de laiterie n'est pas toujours aisée. Des jalousies et des chicanes apparaissent dans les moments de tension.

La décision de construire ou de rénover est une décision importante pour la société de laiterie. On peut comparer deux d'entre elles, celle d'Hennens et de Villaranon, villages voisins dans le district de la Glâne. Ces deux petites fromageries continuent à fabriquer dans une période où les sociétés de laiterie sont nombreuses à vendre le lait aux usines. Leur production annuelle les place dans les fromageries plutôt modestes. La moyenne des livraisons de lait des sociétés de laiterie de la Glâne est de 220'000 litres en 1905, celle de la Sarine de 340'000 litres⁹⁵². Hennens a un apport annuel de 150'000 litres et Villaranon de 160'000 litres. La société de laiterie d'Hennens se compose d'une vingtaine de membres (pour 174 habitants), celle de

⁹⁴⁹ « Inspections annuelles de laiteries dans le canton de Fribourg en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, p. 68.

⁹⁵⁰ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1906-1954, 23 décembre 1906.

⁹⁵¹ *Idem*, 23 février 1907.

⁹⁵² Annexe 21, Apport de lait des sociétés de laiterie de la Glâne, de la Sarine, de la Broye, de la Veveyse et du Lac, 1905-1909. Ces données sont publiées dans le Rapport de la Station laitière pour ces années-là. Pour les autres années, elles ne sont pas relevées de manière aussi systématique. (*L'activité de la Station laitière de Fribourg, 1905-1909*).

Villaranon d'une quinzaine de sociétaires (pour 180 habitants). Les discussions autour de la rénovation et de la construction de la laiterie sont nombreuses et parfois assez agitées. Certains sociétaires ne voient pas la nécessité de se moderniser et ne sont pas d'accord de payer et de faire des emprunts importants pour une construction nouvelle.

Construction à Hennens

La laiterie d'Hennens appartient à la commune. Mais celle-ci ne veut pas payer pour les réparations. La société doit les faire elle-même. Pour réparer les assots, en 1891, elle organise les charrois des matériaux et le creusage est exécuté par les sociétaires⁹⁵³. Pour financer les réparations, elle contracte un emprunt de 1000 francs⁹⁵⁴.

En 1895, la société décide de construire des chambres pour loger le laitier. La même année, pour la première fois, elle doit lever un impôt « pour couvrir les frais et payer les intérêts de la société, vu que l'honoraire ne peut suffire au besoin⁹⁵⁵ ». L'honoraire correspond à la location demandée au laitier, Édouard Oberson. Il est de 220 francs en 1895.

L'année suivante, la société achète une parcelle de terrain pour construire une nouvelle laiterie. Elle décide d'ouvrir un crédit de 15'000 francs à la Banque de l'État de Fribourg, afin de disposer de l'argent nécessaire à la construction⁹⁵⁶. Mais cette décision ne fait pas l'unanimité et crée des remous au sein de la société. Trois sociétaires, Antoine Mugny, Pierre Mugny et Jean-Alexis Maillard, quittent la société « pour motif de ne pas vouloir participer à la construction projetée⁹⁵⁷ ». L'assemblée qui suit, le 29 mars 1896, est houleuse : des membres demandent un nouveau vote au sujet de la construction de la nouvelle laiterie, car ils estiment que l'assemblée qui l'a décidée n'a pas été convoquée de manière légale. On revote donc et, cette fois, le projet est rejeté par huit voix contre six. Antoine Mugny, Pierre Mugny et Jean-Alexis Maillard renoncent à quitter la société.

Cependant, le projet est à nouveau discuté le 3 mai 1896 et l'assemblée à la majorité de onze voix contre deux accepte enfin le projet de construction d'une nouvelle laiterie. On discute du plan, des devis, de l'adjudication des travaux et la construction commence. La société doit encore acheter à la commune les ustensiles de fromagerie qui lui appartiennent. Elle le fait pour le prix de 200 francs, montant qu'elle réduit à la suite de la visite du vérificateur des poids et mesures, venu en novembre 1896, et qui oblige la société à changer le pèse-lait⁹⁵⁸. En 1897, la société achète également les assots à la commune. La construction de la laiterie coûte 27'000 francs.

La construction faite, il reste encore à régler des problèmes internes à la société. Deux sociétaires, Antoine Mugny et Maurice Mugny, qui étaient contre la nouvelle laiterie, n'ont

⁹⁵³ Archives de la Société de laiterie d'Hennens, Livre des protocoles 1890-1924, 30 mars 1891.

⁹⁵⁴ *Idem*, 2 février 1891.

⁹⁵⁵ *Idem*, 6 janvier 1895.

⁹⁵⁶ *Idem*, 22 mars 1896.

⁹⁵⁷ *Idem*, 29 mars 1896.

⁹⁵⁸ *Idem*, 3 octobre 1896.

pas participé aux corvées. Ils doivent donc payer un certain montant. Antoine Mugny offre 70 francs pour la sortie volontaire de la société, l'assemblée lui en demande 160, finalement il payera 140 francs. Maurice Mugny demande un rabais de 80 francs sur sa part de répartition aux frais de corvées de bâtisse⁹⁵⁹ et reste sociétaire. Une sociétaire, Marie Bourqui, qui n'a pas fait de corvées, paye 80 francs pour sa part des frais.

Construire ou rénover à Villaranon

À Villaranon, la fromagerie se trouve dans le même bâtiment que l'école. La société de laiterie possède la moitié du bâtiment. Celui-ci est vieux. Le rapport de l'inspection des fromageries dans la Glâne en 1898 le décrit ainsi : « La laiterie est vieille ; il n'est guère possible de l'améliorer⁹⁶⁰ ».

La laiterie donne beaucoup de soucis au comité de la société. Des réparations doivent constamment y être effectuées. En 1900, « vu l'urgence », il faut remplacer la table à fromage de la laiterie⁹⁶¹. En 1901, on construit un fourneau en molasse. La même année, on entreprend de refaire le dallage de la cuisine à fromage. Le travail est donné à un maçon, la société fournit le gravier nécessaire et les charrois⁹⁶². Il faut également d'urgence refaire la cheminée. Les tablards à la cave sont dans un état lamentable⁹⁶³. On décide de les refaire, mais cela prend du temps et dans la nuit du 3 au 4 juin 1902, c'est la catastrophe : tous les rayons s'écroulent. Les sociétaires sont mis à contribution pour déblayer la cave et entreposer les fromages dans la cave de l'école. Très vite, on mandate un charpentier pour reconstruire les tablards de la cave.

En 1902, la laitière, Catherine Pasquier, demande l'installation de l'eau dans la laiterie. Il lui est répondu que la société fera son possible pour en trouver. Elle mandate un sourcier, Jean Conus. Mais aucune source n'est trouvée. On creuse finalement un puits dans la remise de la pompe à incendie. La société fournit un homme pour retirer la terre et amener les pierres jusqu'à la porte⁹⁶⁴. Puis l'eau est pompée jusqu'à la laiterie.

Pour financer l'emprunt de 5000 francs que la société a dû faire en 1899 pour l'organisation de la laiterie, la société fixe une cotisation de 5 francs par année pour chaque sociétaire et 1 franc par mille litres de lait coulé⁹⁶⁵. L'emprunt est fait à la Caisse d'épargne de Siviriez⁹⁶⁶.

⁹⁵⁹ *Idem*, 28 mars 1897.

⁹⁶⁰ « Inspections de laiteries », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1889*, Fribourg 1890, p. 44.

⁹⁶¹ Archives de la Société de laiterie de Villaranon, Registre des protocoles 1899-1968, 7 février 1900.

⁹⁶² *Idem*, 12 février 1901.

⁹⁶³ *Idem*, 27 août 1901.

⁹⁶⁴ *Idem*, 2 février 1903.

⁹⁶⁵ *Idem*, 8 septembre 1900.

⁹⁶⁶ La Caisse d'épargne de Siviriez a été créée en 1891, sur les restes d'une première Caisse paroissiale fondée déjà en 1873, sous le patronage du *Pius Verein*, section de Siviriez. (*Caisse d'épargne de Siviriez, 100 ans*, Siviriez 1991, p. 5.).

Le notaire Chatton de Romont s'est occupé de l'hypothèque. Chaque année, un impôt est discuté et levé. Il oscille entre 1 et 2 francs, suivant les réparations et les achats à faire à la laiterie. Les non-sociétaires paient un prix plus élevé, généralement d'un franc. Pour exemple, en 1906, l'impôt est de 1 franc 50 pour les sociétaires et de 2 francs 50 pour les non-sociétaires.

En 1905, le poids doit être réparé. Le vérificateur des poids et mesures a fait sa tournée et constaté qu'il n'était pas juste. Cette même année, les inspecteurs de la Station laitière font leur visite dans le district de la Glâne et leur rapport n'est pas très encourageant : « Vieux bâtiment avec cuisine basse et enfumée. Chaudière à potence avec foyer fermé et mauvais tirage. Matériel de fabrication rudimentaire et vieux. Une foule de produits de toute nature sont déposés sous la presse à fromage et y répandent des odeurs désagréables. L'eau est amenée à la cuisine au moyen d'une pompe. La chambre à lait est bien ventilée⁹⁶⁷ ». Les experts donnent des conseils et concluent : « Rien n'a été fait ».

Pourtant, de nombreuses réparations sont encore effectuées. En 1906, d'importantes rénovations sont faites aux assots et on remplace la petite chaudière. On mise les charrois nécessaires aux travaux à la porcherie. Sur la proposition du laitier, André Gobet, on installe également la lumière électrique à la laiterie⁹⁶⁸.

En 1908, on crépit la devanture de la laiterie : ce travail nécessite une mise de charrois pour le transport depuis la gare de Siviriez. En 1909, des drainages dans la cave où l'eau stagne sont nécessaires. On refait également le bassin de la chambre à lait. Le laitier Émile Dick demande pour 1910 un moteur pour l'écumeuse et la baratte. L'assemblée accepte à condition qu'il paie l'abonnement. En 1911, il faut à nouveau trouver de l'eau, car le puits est sec en période de sécheresse. La société achète, pour le prix de 1200 francs, une source exploitée par la société de l'eau de Villaranon et venant de la montagne de Brenles située à deux kilomètres du village.

En 1912, la société envisage d'agrandir et de rénover la laiterie. Pour cela, elle cherche un terrain et prend conseil auprès de la Station laitière qui vient visiter les bâtiments⁹⁶⁹. Auguste Chardonnens propose un projet de laiterie neuve, que la société trouve trop cher. Finalement, on choisit de rénover et d'agrandir la laiterie, selon les plans de rénovation d'un architecte de Palézieux, Auguste Gratz. La construction débute en 1913. La société fournit les charrois et le creusage⁹⁷⁰.

La société doit effectuer un emprunt important pour faire face à cette dépense. Elle décide d'emprunter 21'000 francs à la Caisse hypothécaire du canton de Fribourg et le reste, soit 12'000 francs, à la Banque populaire de la Glâne⁹⁷¹.

⁹⁶⁷ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 182.

⁹⁶⁸ Archives de la Société de laiterie de Villaranon, Registre des protocoles 1899-1968, 16 octobre 1906.

⁹⁶⁹ *Idem*, 22 novembre 1912.

⁹⁷⁰ *Idem*, 27 janvier 1913.

⁹⁷¹ *Idem*, 14 janvier 1914.

Le rapport de l'inspection de 1921 est élogieux : « Cette très jolie laiterie est une transformation complète de l'ancienne laiterie, d'après les plans de M. Auguste Gratz, architecte à Palézieux⁹⁷² ». Le laitier, Gottlieb Morgenthaler, y fabrique avec succès du tilsit. « Les caves de Villaranon sont installées de la façon la plus judicieuse et c'est un très joli spectacle professionnel, que celui des nombreux *Tilsiter*, alignés commodément sur leurs planchettes, dans la cave bien aérée et bien éclairée de Villaranon ». Et les experts concluent même en disant que « l'état des choses à Villaranon est si excellent » qu'ils ne savent pas quels conseils ils pourraient donner.

Il a donc fallu des années de discussions et des réparations petit bout par petit bout, pour que la société de laiterie de Villaranon ait finalement une laiterie neuve et bien installée.

La construction de la porcherie

La construction de la porcherie va généralement de pair avec le changement de statut de la société, c'est-à-dire quand elle passe du système en fruiterie à l'organisation en laiterie⁹⁷³. Dans la fruiterie, le petit-lait était restitué au sociétaire qui avait le tour. Dans le système en laiterie, le laitier achète le lait et n'a donc, en principe, pas à restituer le petit-lait. Toutefois, le contrat de vente du lait peut prévoir que le petit-lait soit rendu aux sociétaires. Cet arrangement est fréquent pour les laitiers qui fabriquent de l'emmental, qui sont originaires de régions où le petit-lait est rendu aux agriculteurs.

En 1906, lorsque les inspecteurs de la Station laitière visitent le district de la Sarine, ils relèvent que les porcheries ne sont pas très nombreuses. Auguste Chardonnens, qui établit le rapport des inspections, trouve que, pour des raisons de propreté, cette solution est meilleure, car, « bien rares sont les porcheries bien établies et placées à une distance suffisante des laiteries⁹⁷⁴ ». En 1910, sur les 105 laiteries fribourgeoises dont on connaît les conditions de vente⁹⁷⁵, 29 laitiers signent des contrats où il est stipulé que le petit-lait est rendu aux producteurs pour nourrir leurs porcs. Il s'agit surtout de grandes laiteries : 18 d'entre elles font partie des 27 laiteries qui ont un apport de lait de plus de 400'000 litres. Ces grandes laiteries fabriquent de l'emmental.

Dans le reste du canton, les sociétés de laiterie construisent une porcherie à proximité de la laiterie et la louent au laitier qui y tient ses propres porcs. La construction d'une porcherie représente une nouvelle dépense importante. La décision est prise en assemblée des sociétaires. Quelques exemples :

⁹⁷² « Inspection annuelle des laiteries du district de la Glâne en 1921, en vue de l'amélioration des immeubles et de l'outillage », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1921*, Fribourg 1922, p. 40.

⁹⁷³ C'est le cas dans les archives consultées dans lesquels on voit le changement d'organisation, comme à Siviriez, Billens, Mézières et Vuisternens-en-Ogoz.

⁹⁷⁴ « Inspections annuelles de laiteries dans le canton de Fribourg en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, p. 71.

⁹⁷⁵ Annexe 22, Vente de lait par laiterie, 1909, canton de Fribourg. *Chronique d'agriculture et de l'industrie laitière*, Fribourg 1909.

À Siviriez, la société s'organise en laiterie en 1880. Elle construit une étable à porcs qu'elle finance grâce à une contribution de 6 francs par sociétaire, le reste étant payé par les honoraires des laitiers. Son prix s'élève à 1180 francs⁹⁷⁶. Elle exige d'abord dans le contrat de vente du lait que le laitier reverse « la moitié de la cuètre », c'est-à-dire la moitié du petit-lait⁹⁷⁷, aux producteurs. Cette exigence est abandonnée deux ans plus tard et permet d'augmenter le prix de location de la laiterie. Il passe de 150 francs en 1880, à 250 francs en 1882 et 300 francs en 1883⁹⁷⁸.

À Mézières, la société de fromagerie devient une société de laiterie en 1883. Dans le contrat qu'elle passe avec le laitier, Jacques Pittet, elle doit lui fournir une étable à porcs. Elle doit donc en construire une. Pour cela, elle décide d'acheter un terrain jouxtant la fromagerie. Les négociations prennent du temps. Le terrain convoité appartient à François Golliard qui en demande 600 francs. Le 29 octobre 1883, en assemblée, lors du vote pour ratifier cet achat, 19 sociétaires disent oui, tandis que 19 disent non. La vente ne se fait pas et l'assemblée se termine sur un désaccord : certaines sociétaires décident alors de rentrer chez eux, « malgré la défense qui leur est faite par le Président⁹⁷⁹ ». La semaine suivante, après de longues tractations, le vendeur du terrain accepte de baisser son prix de 150 francs, à condition de ne pas faire les corvées pour la construction des assots (porcherie), ce qui est accepté par 19 voix contre 10 et 4 bulletins blancs. Mais, en décembre, le marché est résilié : 17 voix sont pour cette résiliation contre 12. La commission doit donc trouver une autre solution. Elle approche les hoirs de Joseph L'Homme, pour acheter un terrain près de leur maison au sud du four de la commune. Quelques conditions sont à nouveau établies : si les assots cessent, le terrain leur sera à nouveau vendu pour le même prix, mais avec des arbres fruitiers plantés dessus ; ils sont dispensés des corvées pour la construction des assots⁹⁸⁰. L'assemblée accepte cet achat. La commission propose encore l'achat d'un bout de terrain contigu, appartenant à Antoine Oddin, pour construire plus commodément les assots. Ce qui est accepté.

La construction des assots se fait par une mise au rabais pour préparer le bois et pour les charrois du bois. Le comité met en soumission leur construction. Le creusage des fondements et du creux à purin des étables est misé, tout comme le transport du sable depuis Villariaz et Estévenens, et le transport des sacs de chaux depuis la gare de Romont, le transport des billons depuis les bois de la commune à la scierie de François Golliard, les transports de deux wagons de briques depuis la gare de Romont, ce qui représente 19 voyages de 300 briques. Puis les transports de 2200 tuiles depuis la gare de Romont (par charrois de 300) et des drains.

⁹⁷⁶ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 20 octobre 1880.

⁹⁷⁷ *Idem*, 9 septembre 1880

⁹⁷⁸ *Idem*, 1880-1883.

⁹⁷⁹ Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1882-1895, 29 octobre 1883.

⁹⁸⁰ *Idem*, 10 janvier 1884.

La société de laiterie emprunte 2475 francs à la commune pour payer cette construction⁹⁸¹. La location payée annuellement par le laitier se monte à 400 francs.

À Vuisternens-en-Ogoz, la construction de la porcherie se fait quatre ans après l'organisation en laiterie, soit en 1896. Le laitier, Théophile Marchon, a demandé cette construction et accepte l'augmentation de son loyer qui passe de 250 francs à 400 francs⁹⁸². Pour cette construction, la société doit faire un emprunt hypothécaire de 4300 francs.

À Prez-vers-Noréaz, les assots sont un problème récurrent, car ils demandent de constantes réparations. En 1893, on décide de les rénover. Il faut emprunter de l'argent pour le faire. Pour réduire les coûts, une journée de travail par sociétaire est organisée pour le déblaiement et le terrassement des assots. Ceux qui ne la font pas payent 2 francs, soit 25 centimes de l'heure. La vente du purin sert à diminuer l'impôt prélevé pour payer les intérêts, qui sont pris en pour mille de litres coulés. En 1900, les assots sont en si mauvais état que l'on se demande s'il ne vaut pas mieux les abattre. Comme le lait est vendu à la condenserie, ils ne servent plus qu'aux chevaux qui font le transport du lait jusqu'à la condenserie de Payerne. Le comité de la société demande à la condenserie si elle accepte de participer à leur réfection. Cette dernière accepte de payer 350 francs de location à la condition que la société les consolide⁹⁸³. En 1905, lorsque la laiterie redevient une fromagerie, ils doivent alors subir d'importantes réparations qui les rendent à nouveau utilisables.

Avoir une porcherie permet ainsi d'augmenter le loyer de la fromagerie, et aussi d'attirer de meilleurs laitiers qui trouvent à compléter leur revenu avec l'engraissement des porcs, surtout s'il s'agit de petites laiteries pour lesquelles l'argument est important.

Des constructions de fromagerie prestigieuses

Les sociétés de laiterie qui en ont les moyens érigent de beaux bâtiments de laiterie, qui occupent une place importante dans le village. Les plus belles fromageries, comme celles de Villarepos (1905), Zénaüva (1906), Siviriez (1906), Montagny-la-Ville (1907), Marly (1907), Bulle (1907) et Belfaux (1909), sont destinées à la fabrication de l'emmental, qui se vend mieux et dont le commerce est plus rentable. À Marly, le bâtiment est imposant. Il est au centre du village, en face du bureau de poste, dominant la route cantonale. « Il offre toutes facilités pour l'accès des chars et pour la vente au détail⁹⁸⁴ », se réjouit l'expert qui visite la fromagerie en 1906. La laiterie de Bulle, inaugurée en 1907, s'impose aussi comme un bâtiment moderne qui a une place bien en vue dans la ville. Elle est construite par la nouvelle Société des producteurs de lait de la ville de Bulle, créée en 1905, qui n'arrive plus à s'entendre avec les laitiers de la place et qui préfère construire son propre bâtiment pour garder son

⁹⁸¹ *Idem*, 28 décembre 1884.

⁹⁸² Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 1 octobre 1896.

⁹⁸³ Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Registre des protocoles 1889-1922, 16 août 1900.

⁹⁸⁴ « Inspections annuelles de laiteries dans le canton de Fribourg en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, 1906, p. 72.

indépendance. Un terrain appartenant à la ville de Bulle est acheté. L'architecte Waeber est chargé de dessiner les plans d'un bâtiment imposant, qui comprend, en plus des locaux de la laiterie, deux appartements⁹⁸⁵.

L'exemple le plus audacieux de ces années-là est sans aucun doute la laiterie de Belfaux. La bâtisse, d'architecture Heimatstil, est prestigieuse. Elle mérite qu'on s'y attarde, car le projet diffère grandement des constructions des petits villages.

La société de laiterie de Belfaux est recréée en 1909, sous l'impulsion de Jules Repond⁹⁸⁶ qui a acquis en 1905 le domaine et le château de Chenaleyres, situé alors sur la commune d'Autafond. La laiterie de Belfaux appartenait à un particulier, Auguste de Muller, qui met fin au contrat de location de la laiterie pour la fin de l'année 1909. La société qui loue cette laiterie ne possède ni les capitaux ni les crédits nécessaires à la construction d'un nouveau bâtiment. Un comité d'initiative est alors formé, composé de Jules Repond, président, de Jean Quiot, syndic de Belfaux, de Siméon Audergon et Nicolas Dafflon de Belfaux et de Jacques Rudaz de Formangueires. Ce comité d'initiative forme également la commission administrative élue à la première assemblée générale le 18 avril 1909.

Lors de cette première assemblée, on décide de l'entrée de la société dans la caisse Raiffeisen de Belfaux, du montant de la part d'affaires fixé à 60 francs et de la contraction d'un emprunt de 65'000 francs⁹⁸⁷. La première tâche est de construire une laiterie. On choisit l'architecte, Rodolphe Spielmann, à Fribourg pour des honoraires de 1800 francs. Le terrain nécessaire, de 1400 m², est acheté à Charles de Buman pour le prix de 5000 francs. Puis, la commission administrative prend contact avec Gendre, géomètre à Fribourg, pour délimiter le terrain acheté à Charles de Buman, avec Émery, notaire à Fribourg, pour la stipulation de l'acte d'acquis et avec Gendre, fontainier, pour trouver des sources disponibles sur la commune de Belfaux.

Une eau de bonne qualité et abondante est indispensable pour une laiterie de cette taille. Deux sources sont inspectées avec le fontainier : celle de Prazborin et celle du Bois du Devin. Cette dernière appartient à la Bourgeoisie de Belfaux qui accepte de la céder gratuitement à la société de laiterie, avec le terrain nécessaire au captage. Elle est ainsi décrite : « Belle source apparente à côté du chemin, intarissable. Distance vol d'oiseau 1550 m. Roc peu profond. Terrain favorable, dans l'issue d'une large combe. Débit probable 60 litres⁹⁸⁸ ».

La société de laiterie est formée alors des agriculteurs de Belfaux et de Formangueires. Jules Repond organise une réunion pour convaincre les agriculteurs d'Autafond et de Chésopelloz

⁹⁸⁵ PHILIPONA Anne, *1905-2005, 100^e anniversaire de la Société des producteurs de lait de Bulle*, op.cit., p. 12.

⁹⁸⁶ Jules Repond (1853-1933) a été professeur à l'école de droit de Fribourg, député libéral au Grand Conseil fribourgeois, rédacteur au *Bien-Public* et correspondant pour *La Gruyère* et *La Gazette de Lausanne*. Il a fondé à Belfaux la première Caisse Raiffeisen du canton de Fribourg, en 1907. En 1910, il est nommé Commandant de la Garde pontificale à Rome.

⁹⁸⁷ Archives de la Société de laiterie de Belfaux, Registre des assemblées générales 1909-1952, 18 avril 1909.

⁹⁸⁸ *Idem*, Journal de la construction, 19 avril 1909.

d'entrer dans la société, ce qui doublerait l'apport de lait, qui passerait de 400'000 kilos à 800'000 kilos. Cette adhésion ne se fait pas facilement. Jules Repond raconte dans son journal de construction : « Mon exposé a été accueilli froidement. Même les fermiers d'Autafond, décidés à venir à Belfaux, avaient l'air contraints. L'accession à la laiterie de Belfaux a été combattue par Émile Audergon, ffeu greffier, et un autre paysan de Chésopelloz. Jakob Vogt a parlé dans ce sens. Voyant qu'il ne me servait de rien de réduire les contradicteurs au silence, j'ai invité Alexandre Bapst à signer. Il a commencé par refuser, puis s'y est décidé quand je lui ai déclaré que j'en ferais rapport à Mme Limat. Mis en demeure de signer, Vogt a fini aussi par s'exécuter, puis Delley a signé bien que Schueler le lui ait défendu. Là-dessus je suis parti. Les signatures obtenues comportaient virtuellement l'adhésion d'Autafond et Chésopelloz⁹⁸⁹. » Jules Repond fait donc du chantage auprès d'un agriculteur, Alexandre Bapst, qui est aussi fermier de Marie Limat, et qui est ainsi contraint de signer. Puis la venue des principaux producteurs de lait du village amène celle des autres⁹⁹⁰.

Deux emprunts sont signés pour que la société dispose des fonds nécessaires à la construction, l'un auprès d'Emma Drompt, née Repond, à Cluses (France) pour 30'000 francs à 4,5%⁹⁹¹, l'autre auprès de l'Université pour 45'000 francs, à 4,25%⁹⁹². Les statuts de la société imposent un amortissement rapide des installations, surtout des machines. La société, composée exclusivement de propriétaires fonciers, a pour ressources principales le loyer de son immeuble et une retenue de 4/10 de centime par kilos sur le prix du lait. Chaque sociétaire fournit une part d'affaire de 60 francs qui lui est restituée à sa sortie.

Le bâtiment est construit rapidement. Le 30 décembre 1909, il est béni par le curé Dubey⁹⁹³. Les dépenses pour la fromagerie se sont élevées à 80'000 francs. Le bâtiment a coûté 48'313 francs, les machines 18'000 francs, le mobilier 3'639 francs. Le loyer de la laiterie est fixé à 3000 francs. Le bâtiment possède aussi une salle de réunion, qui est louée entre 1 franc et 2 francs 50, suivant son utilisation⁹⁹⁴.

Cette laiterie est moderne. Elle est équipée d'une installation à vapeur fournie par la maison Fritz Marti, selon un système nouveau. Elle est signalée comme la première en Suisse romande, et même, « le canton de Berne n'en possède pas encore⁹⁹⁵ » insiste Jules Repond. Le système a fait ses preuves en Suisse orientale, où la commission est allée visiter des installations. Celle de Belfaux comporte notamment une chaudière à vapeur, deux chaudières à fromage, une centrifuge, une baratte, un malaxeur et les appareils nécessaires au chauffage d'une cave et du logement du laitier.

Le choix d'un bâtiment aussi prestigieux peut s'expliquer par le fait que les sociétaires de la Société de laiterie de Belfaux ont, pour certains, des moyens financiers plus importants que

⁹⁸⁹ *Idem*, 21 avril 1909.

⁹⁹⁰ *Idem*, Registre de la Commission administrative, 22 avril 1909.

⁹⁹¹ *Idem*.

⁹⁹² *Idem*, Journal de la construction, 21 décembre 1909.

⁹⁹³ *Idem*, 30 décembre 1909.

⁹⁹⁴ *Idem*, 21 décembre 1909.

⁹⁹⁵ *Idem*, Livre de comptes 1909, 20 mars 1910.

les agriculteurs des petits villages fribourgeois. En effet, si la majorité des membres sont des agriculteurs propriétaires du domaine sur lequel ils travaillent, on y trouve aussi des propriétaires de domaines affermés. Et, contrairement aux autres sociétés de laiterie, ce sont eux qui sont membres de la société de laiterie et non leurs fermiers⁹⁹⁶. Belfaux et les villages voisins sont situés aux environs de la ville de Fribourg, région où les familles patriciennes possédaient, sous l'Ancien Régime, des domaines et des maisons de maître. Au début du XX^e siècle, ces domaines sont toujours existants, même si la propriété a évolué par héritage ou par vente. Gaston Beuvain de Beauséjour, par exemple, est propriétaire du manoir Gottrau de Combes à Autafond et devient à ce titre sociétaire de la nouvelle société de laiterie. Cet aristocrate français a hérité de son père ce domaine. Il possède également un château à Motey-Besuche (canton de Pesmes en Haute-Saône), où il est actif dans les rangs du syndicalisme agricole. À sa mort en 1910, sa sœur Gabrielle devient la nouvelle sociétaire, en s'acquittant du droit d'entrée de 80 francs⁹⁹⁷. Dans la liste des sociétaires, on trouve aussi les noms de Marie Limat, déjà citée, et d'Amy Déclat, directrice religieuse du Château du Bois, qui accueille, depuis 1907, une Maison de relèvement moral tenue par les Sœurs de la congrégation de Saint-Charles de Lyon et qui possède un domaine loué à un fermier et celui du Chapitre de Saint-Nicolas, à Fribourg. Jules Repond est propriétaire d'un domaine qu'il loue à un fermier. Il s'investit beaucoup dans la mise sur pied de la société et dans la construction de la laiterie, jusqu'à sa nomination deux ans plus tard à la tête de la Garde suisse pontificale à Rome ; il quitte alors le comité, mais pas la société de laiterie.

Cette situation va poser assez rapidement un problème, car c'est l'assemblée des sociétaires qui choisit l'acheteur du lait et non les fermiers qui sont les premiers concernés. Jules Repond fait alors la proposition, à l'assemblée du 16 juillet 1911, de réviser les statuts et d'accueillir les fermiers comme sociétaires. Mais cette proposition n'obtient que quatre voix (sur 33 sociétaires présents). Par contre, l'assemblée admet que les fermiers aient leur mot à dire dans le choix du laitier et accepte l'article suivant : « La vente du lait est la charge du fournisseur (compris comme fournisseur les sociétaires ou leurs fermiers) sous réserve de la ratification du comité d'action qui, s'il le juge à propos, en référera à l'assemblée des sociétaires »⁹⁹⁸. L'assemblée des sociétaires garde ainsi le contrôle.

Le local de coulage

Comparées aux laiteries qui fabriquent, les laiteries qui vendent à des condenseriers ont des frais de bâtiments et d'installations moindres. L'inventaire des biens appartenant à la société de laiterie de Billens à deux moments distincts, soit en 1884, lorsqu'elle vend son lait à un laitier, et en 1905, lorsqu'elle vend son lait à la Condenserie de Payerne et s'est défait de son

⁹⁹⁶ Annexe 23, Sociétaires de la Société de laiterie de Belfaux, 1909. Archives de la Société de laiterie de Belfaux, Registre des séances de la commission administrative 1909-1913.

⁹⁹⁷ Archives de la Société de laiterie de Belfaux, Registre des séances de la commission administrative 1909-1913, 16 juin 1910.

⁹⁹⁸ *Idem*, Registre des assemblées générales 1909-1952, 16 juillet 1911.

installation pour la fabrication du fromage, le montre bien. Plus de chaudières, ni de baquets pour écrémer le lait, plus de fonceurs à fromage, ni de cercle à fromages, mais restent le poids, les mesures d'un litre et d'un demi-litre et surtout le matériel pour tester le lait : les éprouvettes pour sonder le lait. Le bâtiment lui-même ne nécessite plus qu'un local de coulage. C'est ainsi que l'on nomme le local où les paysans vont couler, c'est-à-dire livrer leur lait.

Tableau : Inventaire des ustensiles de la laiterie de Billens, 1884, 1905

Inventaire des ustensiles de la laiterie de Billens fait en janvier 1884	
1	Une grande chaudière en bon état
2	Une seconde chaudière neuve
3	Une grande romaine pour peser les fromages (kilos)
4	Une petite romaine par kilos et dixièmes
5	Un poids à peser le lait à aiguilles, par kilos et dixième
6	Une grande seille en cuivre avec le couloir pour peser et couler le lait
7	17 baquets pour pouvoir recevoir le lait
8	Une aiguillère en chêne
9	4 cercles à fromages
10	Un écrémoir en cuivre pour lever le séré
11	4 grands fonceurs pour la pression des fromages
12	Un moulin pour moudre le sel
13	Une mesure d'un litre et une de 5 décilitres
14	Deux éprouvettes à sonder le lait, une en argent et une de la Pharmacie Muller à Berne
15	Trente verres à sonder
16	Une sonde à fromage
17	Un bois de lit en sapin
18	Un garde-robe et une caisse en sapin
19	Un entonnoir pour le petit-lait
20	44 fonceurs à fromage, fait en 1884
Inventaire des ustensiles appartenant à la société de laiterie le 1^{er} janvier 1905	
1	Un poids à peser le lait par kilo et 1/10
2	deux seilles en fer blanc à recevoir le lait
3	un couloir avec passoir
4	une mesure d'un litre
5	une mesure d'un demi-litre
6	environ 30 verres à sonder le lait
7	deux éprouvettes à sonder le lait, une en argent et celle de la pharmacie Muller à Berne
8	un thermomètre

Sources : Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, janvier 1884, 1^{er} janvier 1905

Lors de la visite des laiteries du district de la Glâne, en 1905, sous les auspices de la Société laitière de la Suisse romande, l'expert relève que les laiteries qui vendent à la maison Nestlé sont mieux équipées que celles qui fabriquent. Il explique : « Grâce à de sages prescriptions,

à une continuelle surveillance et à des encouragements financiers largement distribués, la maison Nestlé exige et obtient une grande propreté de ses fournisseurs de lait ; elle en impose le refroidissement aussitôt après sa réception et les peseurs sont tenus de procéder régulièrement à un nettoyage et lavage complets des ustensiles et des locaux⁹⁹⁹ ». L'entreprise veveysane a également institué un règlement pour les agriculteurs, sur la manière dont ils doivent prendre soin de leurs vaches et sur ce qu'ils doivent leur donner à manger. La Station laitière reproduit ce règlement en espérant que les sociétés de laiterie prennent exemple et imposent un tel règlement aux agriculteurs. L'expert précise que ces règlements sont déjà en vigueur en Suisse allemande et que des inspecteurs officiels visitent les étables et examinent la propreté des ustensiles servant à la traite. L'expert se rend bien compte de ce que « l'immixtion de ce personnage peut avoir d'insolite au premier abord¹⁰⁰⁰ », mais estime que le résultat est concluant. Les inspections dans les étables ne seront organisées dans le canton de Fribourg que dans les années 1950.

Les mesures exigées par les fabriques sont donc favorables du point de vue des mesures d'hygiène. Le rapport de 1906 le répète : « La fabrique Nestlé impose le refroidissement du lait aussitôt après la réception et les sociétés de laiterie ont dû tenir compte de cette exigence qui constitue un réel progrès¹⁰⁰¹ ». Mais ce constat positif ne doit pas cacher une crainte que la Station laitière exprime régulièrement : ne plus avoir qu'un local de coulage met la société à la merci des fabriques. À partir de 1905, le prix du lait payé par les usines diminue et s'approche, ou est en dessous, de celui payé par les laitiers. Le rapporteur de la Station laitière regrette que les sociétés de laiterie qui ne sont plus installées pour fabriquer du fromage subissent les exigences des fabriques de lait condensé¹⁰⁰².

En 1907, à nouveau dans la Veveyse et dans la Broye, le rapporteur remarque en parlant des laiteries qui livrent à Nestlé : « Chez elles, on ne trouve généralement plus qu'une vieille laiterie, plus ou moins désaffectée, le plus souvent inutilisable comme fromagerie ; parfois la laiterie a complètement disparu ; elle est alors remplacée par de simples locaux de réception, petits, mais bien compris et aménagés, grâce aux conseils ou aux légitimes exigences de l'acheteur¹⁰⁰³ ». Par contre, le rapporteur met en garde : les sociétés de laiterie n'ont plus de locaux de fabrication. Elles ne peuvent donc qu'accepter les offres des fabriques, et les prix sont de moins en moins rémunérateurs. Il conseille aux sociétés de se regrouper en fédération pour avoir davantage de poids lors des négociations ou de se regrouper pour construire et aménager une laiterie qui puisse fabriquer du gruyère ou de l'emmental.

⁹⁹⁹ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 177.

¹⁰⁰⁰ *Idem*, p. 178.

¹⁰⁰¹ « Inspections annuelles de laiteries dans le canton de Fribourg en 1906 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1906*, Fribourg 1907, p. 68.

¹⁰⁰² *Idem*.

¹⁰⁰³ « Inspection des laiteries dans les districts de la Veveyse et de la Broye en 1907 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1907*, Fribourg 1908, p. 44.

Quelques considérations sur cette modernisation

Dès les années 1880, les fromageries se modernisent. Elles trouvent alors place au centre du village et certaines deviennent même des bâtiments prestigieux, qui font la fierté des agriculteurs. Elles sont le symbole de l'activité qui apporte des revenus aux familles paysannes fribourgeoises. Cependant les sociétés de laiterie ne sont pas toutes dans le même cas.

Nous pouvons distinguer trois sortes de situations des sociétés de laiterie : celles qui livrent leur lait à une usine, celles qui sont relativement modestes et qui fabriquent du fromage maigre et du beurre, du fromage mi-gras ou du gruyère et celles qui sont plus importantes et qui fabriquent généralement de l'emmental. Les sociétés de laiterie ne sont pas enfermées dans l'une de ces catégories : certaines passent de l'une à l'autre, pour autant qu'elles ont gardé leur outil de fabrication si elles vendent leur lait à une usine, ou qu'elles construisent une nouvelle laiterie.

Celles qui vendent à une usine, et qui le font de manière continue, ne gardent qu'un local de coulage. Elles ont moins de frais et leur organisation ne nécessite que peu de capitaux. Elles reçoivent une aide financière des condenseriers et des chocolateries pour l'entretien de leur bâtiment, en particulier pour y installer l'eau courante, et n'ont pas de frais d'outillage. À Cousset, la société n'a que peu de frais. Par exemple, en 1892, le total de ses recettes est de 40 francs 09, celui de ses dépenses de 33 francs, et donc, son bénéfice est de 7 francs 09¹⁰⁰⁴. Lorsque son bénéfice est plus grand, elle le met parfois à la banque, comme en 1904 : la société, ayant bouclé ses comptes avec un boni de 185 francs 95, décide de mettre 150 francs à la succursale de la Banque de l'État à Cousset¹⁰⁰⁵. D'autres fois, comme en 1905, la vingtaine de membres décident de se partager le bénéfice de l'exercice qui se monte à 268 francs 95, en le divisant selon une répartition de 1 franc 30 par mille litres de lait livrés¹⁰⁰⁶. C'est donc l'assemblée des sociétaires qui gère son argent et qui décide parfois de le garder pour un usage commun, parfois de le partager individuellement. En 1913, la société a un peu plus de 1500 francs sur un carnet d'épargne. Elle peut ainsi répondre favorablement à une demande d'emprunt de 900 francs « formulée par la Communauté du Village de Cousset¹⁰⁰⁷ ». Le taux de l'intérêt est fixé à 4,75%. La société de laiterie peut donc faire office de banque pour le village, car elle n'a que peu de dépenses et arrive à négocier chaque année quelques avantages avec la condenserie de Payerne.

Les petites fromageries qui ne vendent pas à l'industrie ont plus de problèmes à se moderniser, car elles ont peu de capacités financières. L'aide de la Station laitière est donc primordiale. Les inspecteurs qui visitent ces fromageries tentent d'apporter des solutions pour qu'elles puissent avoir un outil de production qui permet une fabrication réussie du fromage. Ils ont le droit d'entrer dans les fromageries puisque le Conseil d'État demande formellement que les statuts des sociétés de laiterie fassent mention d'un article qui les oblige à accueillir la visite des inspecteurs. Mais cela n'oblige pas les sociétés de laiterie à effectuer les

¹⁰⁰⁴ Archives de la société de laiterie de Cousset, livre de 1892, 4 décembre 1892.

¹⁰⁰⁵ Archives de la société de laiterie de Cousset, livre des comptes 1893-1915, 1904.

¹⁰⁰⁶ Archives de la société de laiterie de Cousset, livre des comptes 1893-1915, 1905.

¹⁰⁰⁷ Archives de la société de laiterie de Cousset, livre de 1892, 5 mars 1913.

changements qui sont conseillés. Parfois, le découragement guette les inspecteurs. « À côté des efforts louables que nous signalons, il y a hélas ! bien des ombres au tableau et les experts voyant l'état de saleté dans lequel un laitier laisse ses locaux, ont regretté qu'il n'y eût pas de disposition législative sur laquelle les autorités puissent se baser pour infliger à cet homme la punition qu'il eût certes bien méritée¹⁰⁰⁸ » s'exclame le rapporteur lors de la visite de 1905. Et les remarques générales sont toujours assez semblables : propreté qui laisse trop souvent à désirer, mauvais tirage de la cheminée, chauffage des caves très peu utilisé...

Cette volonté de changement qui vient de l'État, au travers de la Station laitière, n'est pas toujours comprise par les membres des coopératives qui veulent garder leur indépendance et qui ne voient pas quel est l'intérêt d'effectuer ces rénovations ou améliorations qui amènent des dépenses supplémentaires.

Les fromageries plus importantes, qui sont souvent construites ou rénovées dans les années 1900 pour la fabrication de l'emmental, ont généralement des moyens plus importants. La mise de départ est aussi plus élevée. La fromagerie de Belfaux a coûté, en 1909, 80'000 francs ; en comparaison, celle de Vuisternens-en-Ogoz 45'000 francs, celle de Lussy 48'000 francs (avec la porcherie) et celle de Chavannes-les-Forts 28'000 francs¹⁰⁰⁹. La société, composée d'agriculteurs et de propriétaires de domaines loués à des fermiers, n'a pas organisé un système de corvées pour diminuer le prix de sa fromagerie. Avec 800'000 kilos d'apport de lait, elle fait partie des plus grandes laiteries du canton. Vu son installation moderne, elle peut aussi exiger un loyer plus élevé (3000 francs, alors que la moyenne des locations en 1909 se monte à moins de 1000 francs), et un prix du lait sensiblement plus haut, de 16 centimes le kilo (les moins bien lotis touchent la même année 14,5 centimes le kilo¹⁰¹⁰). Son modèle d'organisation s'est éloigné du modèle des biens communs. Parce que sa capacité financière est plus importante, elle s'approche plus d'un modèle entièrement privé, de type capitaliste. Cependant, pour la majorité des sociétés de laiterie, l'organisation des corvées est importante. Elle permet de supporter le coût du bâtiment de la fromagerie. Chaque membre doit participer aux corvées et c'est donc le travail de chacun qui permet à la coopérative de rénover ou de construire un nouveau bâtiment. L'apport communautaire reste primordial pour que la fromagerie fonctionne et pour que ses membres puissent toucher un revenu.

¹⁰⁰⁸ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne en 1905 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 178.

¹⁰⁰⁹ « Inspection des laiteries du district de la Glâne pour l'amélioration des immeubles et de l'outillage en 1911 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1911*, Fribourg 1912, p. 26.

¹⁰¹⁰ « Vente de lait par laiterie, 1909, canton de Fribourg », in *Chronique d'agriculture et de l'industrie laitière*, Fribourg 1909.

9. La structuration du monde laitier

9.1 Le contexte de la création des organisations agricoles

À l'origine, les sociétés de fromagerie sont créées pour une raison purement économique : donner de la valeur au lait en fabriquant du fromage. Elles n'ont, dans un premier temps, ni de raisons ni d'intérêts, à s'unir à un échelon supérieur. Ainsi, elles ne rejoignent pas la Société fribourgeoise d'agriculture, créée en 1848, qui se réorganise dans les années 1870 pour intégrer les associations agricoles fribourgeoises. Elles n'en font pas partie non plus lorsqu'elle devient la Fédération des sociétés fribourgeoises agricoles en 1894, celle-ci estimant qu'elles n'y ont pas leur place puisque leurs activités sont purement commerciales et qu'elles ne contribuent pas à la diffusion du progrès agricole¹⁰¹¹.

Au niveau national, les organisations agricoles se développent surtout dès les années 1880. Le contexte économique n'y est pas étranger : elles prennent un essor important après la grande dépression économique qui touche fortement l'agriculture européenne. Elles sont aidées par la Confédération qui, depuis 1884 par le biais de l'Arrêté fédéral concernant l'amélioration de l'agriculture, accorde des subventions aux « Sociétés et corporations agricoles »¹⁰¹².

Avec la création de l'Union suisse des Paysans (USP) en 1897, les activités des sociétés agricoles se politisent fortement. L'USP est en effet fondée pour défendre les intérêts des agriculteurs et de l'agriculture au plan national et devient l'interlocuteur privilégié des autorités pour toutes les questions agricoles. Elle encourage la création de sociétés régionales dans des secteurs divers tels les syndicats d'élevages, les organisations spécialisées, les centrales d'achat, pour avoir une base aussi large que possible et favoriser une action commune et concertée. Les agriculteurs se mobilisent et l'USP devient l'un des groupements professionnels les plus influents du pays. Elle s'implique également dans la modernisation de l'agriculture pour qu'elle s'insère dans la société industrielle en plein développement¹⁰¹³.

Dans les deux premières décennies du XX^e siècle, des changements structurels importants touchent l'économie laitière. Celle-ci s'organise à l'échelon national dans une structure associative très forte, avec la création de fédérations laitières régionales, qui acquièrent un véritable poids politique. Elles ont pour but de défendre les intérêts des producteurs dans les négociations autour du prix du lait et d'obtenir ainsi le prix le plus rémunérateur.

Ces négociations se passent dans un contexte tendu. Les différents partenaires – producteurs de lait, transformateurs (industries ou fromagers), exportateurs de fromage et

¹⁰¹¹ CHARRIERE Michel, *Du progrès...*, op.cit., p. 42-48, p. 73-74. L'auteur montre pourtant que d'autres associations, membres de la Fédération des sociétés fribourgeoise d'agriculture, avaient des buts avant tout économiques (comme les syndicats d'achat), et avaient adhéré à la Fédération fribourgeoise, sans que cela pose problème.

¹⁰¹² Arrêté fédéral concernant l'amélioration de l'agriculture par la Confédération du 27 juin 1884, art. 11 et 12.

¹⁰¹³ TISSOT Laurent, MOSER Peter, «Binnenwirtschaft, Tourismus und Landwirtschaft», in HALBEISEN Patrick, MÜLLER Margrit, VEYRASSAT Béatrice (sld), *Wirtschaftsgeschichte der Schweiz im 20. Jahrhundert*, Basel 2012, p. 577.

consommateurs – se disputent sur la façon de déterminer le prix du lait. Jusque-là, il était fixé d'après le prix d'exportation du fromage. Mais la forte augmentation de la demande de lait de consommation ainsi que le développement des usines de lait condensé changent la donne. Les sociétés de consommateurs, tout comme l'industrie, demandent que le prix soit fixé d'après l'offre et la demande ; les agriculteurs voudraient que le prix soit négocié en intégrant les coûts de production et les normes de qualité¹⁰¹⁴. Ils défendent également une politique douanière qui devrait protéger les produits de l'agriculture indigène de la concurrence étrangère.

Ce climat tendu va donner lieu à des conflits qui ont pris le nom de guerres du lait (*Milchkriegs*). Elles ont un impact surtout en Suisse alémanique et sur l'arc lémanique. Peter Moser en délimite trois moments principaux entre 1908 et 1913¹⁰¹⁵ : le boycott des achats de lait par les fromagers et les acheteurs de lait de consommation et d'industrie en Suisse orientale en 1908 pour protester contre l'augmentation du prix du lait par les fédérations laitières ; l'échec des pourparlers avec le Syndicat des exportateurs suisses de fromage, en 1911, qui conduit à la création de la Société suisse pour l'exportation du fromage d'Emmental SA (*Schweizerische Exportgesellschaft für Emmentaler Käse AG*) par les fédérations laitières ; et en 1912 et 1913, une série de conflits qui ont lieu dans plusieurs régions du pays, dont deux particulièrement virulents : celui qui oppose les fédérations laitières à l'usine de Cham dans le canton de Zoug et celui qui les oppose à la Société de consommation de Bâle. Si l'enjeu central reste le prix du lait, la crainte d'une emprise trop grande des fédérations est aussi un déclencheur de ces crises et ni les sociétés de consommation ni les usines ne veulent négocier directement avec elles. Elles préfèrent avoir pour interlocuteur les sociétés de laiterie, plus facilement maniables.

Les producteurs de lait du canton de Fribourg ne sont pas directement touchés par ces « guerres du lait », si ce n'est qu'ils reçoivent des directives de ne pas livrer leur lait aux entreprises ou sociétés de consommation qui sont boycottées par les fédérations laitières. Celles-ci jouent ainsi sur la solidarité paysanne, en prenant comme canal les journaux locaux. Telle l'injonction lancée par l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL) dans un article de *La Liberté* du 25 avril 1913 intitulé « La guerre du lait » : « Que pas une goutte de lait ne soit livrée à Cham, que pas une goutte n'aille à la consommation de Bâle¹⁰¹⁶ ». C'est aussi un appel à rejoindre les Fédérations laitières régionales, dans un climat anxieux, l'article se terminant par ces mots : « Si la victoire devait rester à l'union des capitalistes, des sociétés de consommation et des socialistes, c'en serait fait de nos campagnards. Organisons-nous pour être forts dans la lutte. » Le journal publie également entièrement la conférence d'Ernst Laur donnée lors de l'assemblée des délégués de l'Union suisse des paysans à Berne le 19 juillet de la même année. Là aussi les ennemis sont désignés : « L'alliance de la puissante maison de Nestlé-Cham avec les sociétés de consommation, dans le but de provoquer une baisse des prix

¹⁰¹⁴ *Idem*, p.576.

¹⁰¹⁵ MOSER Peter, BRODBECK Beat, *Du lait pour tous...*, *op.cit.*, p. 55-72.

¹⁰¹⁶ *La Liberté*, 25 avril 1913.

du lait expose à un grand danger les fournisseurs des condenseriers et ceux du lait de consommation.¹⁰¹⁷ »

Comme ces tensions ont pour certaines comme point de départ des négociations avec les sociétés de consommation, le canton de Fribourg n'est pas directement impacté. En effet, il ne possède pas de grands centres urbains sur son territoire et les sociétés de consommateurs n'y ont pas un poids politique important. Elles s'inquiètent néanmoins lorsque les agriculteurs s'unissent en société de laiterie, comme c'est le cas à Bulle lorsque la société des producteurs de lait est recrée en 1905¹⁰¹⁸. Elle n'arrive d'ailleurs pas à regrouper tous les agriculteurs et certains restent fidèles à la *Coopérative de consommation* et lui livrent directement leur lait sans passer par la Société des producteurs de lait de la ville de Bulle, ce qui amène quelques conflits et animosités, mais qui ne prennent pas des dimensions importantes telles qu'on peut le voir dans d'autres régions¹⁰¹⁹. En ville de Fribourg, où la population double entre 1850 et 1910, passant d'un peu plus de 9000 habitants à plus de 20 000, la demande en lait s'est aussi fortement accrue. Les paysans n'arrivent à s'organiser en coopérative qu'en 1917, lorsqu'ils fondent la Société des producteurs de lait de Fribourg et environs et construisent la Laiterie centrale. Auparavant, les agriculteurs livrent directement aux laiteries de la ville le lait de consommation.

D'autres tensions se cristallisent autour des usines. Là, le canton de Fribourg est directement concerné, de nombreuses sociétés de laiterie livrant leur lait à des condenseriers. Ce sont elles qui vont en s'organiser en fédération et suivre le mouvement lancé par Ernst Laur.

9.2 Les fédérations laitières, premier maillon d'une organisation professionnelle

La création de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise

Les fédérations laitières sont créées dans les deux premières décennies du XX^e siècle. La première est le *Verband nordwestschweizerischer Milch- und Käsereigenossenschaften*, fondé à Bâle en 1904. Suivent en 1906, le *Verband bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften*, le *Milchproduzentenverband St.Gallen-Appenzell*, le *Verband nordostschweizerischer Käserei- und Milchgenossenschaften*, et en 1907 le *Verband zentralschweizerischer Milchverwertungsgenossenschaften*, le *Verband aargauischer Käserei- und Milchgenossenschaften*, la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise et la Fédération laitière de la Région du Léman¹⁰²⁰. Ensemble, elles fondent en 1907 l'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL).

¹⁰¹⁷ *La Liberté*, 23 juillet 1913

¹⁰¹⁸ PHILIPONA Anne, *100e anniversaire de la Société...op.cit.*, p. 14.

¹⁰¹⁹ La Coopérative de consommation de Bulle restera organisée en société de laiterie jusqu'en 1961, malgré les efforts répétés de la Société des producteurs de lait de la ville de Bulle de réunir tous les agriculteurs de la commune (PHILIPONA Anne, *100e anniversaire de la Société...op.cit.*, p. 26).

¹⁰²⁰ MOSER Peter, BRODBECK Beat, *Du lait pour tous...*, *op.cit.*, p. 15-20.

La Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise est donc la première qui accueille des sociétés fribourgeoises. Ce seront d'abord celles qui livrent leur lait à l'usine Nestlé de Payerne. Sa création se fait sous l'impulsion d'Ernst Laur, directeur de l'Union suisse des paysans, qui part en croisade pour convaincre les paysans de s'unir pour être plus forts et plus compétitifs. Invité par la Fédération des sociétés agricoles fribourgeoises et par la Société vaudoise d'agriculture, Ernst Laur donne une conférence à Payerne le 8 octobre 1905 sur le thème « La vente des laits et l'organisation des producteurs ». Cette conférence est suivie par plus de 1500 personnes. Elle est publiée intégralement dans *La Liberté*¹⁰²¹ et de larges extraits sont repris dans *La Gruyère* et d'autres journaux fribourgeois¹⁰²². À l'issue de cette conférence, un comité d'action est nommé et chargé de mettre sur pied une fédération laitière.

L'assemblée constitutive de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise a lieu le 24 mai 1906 à Payerne, où elle a son siège. Un comité d'administration est nommé, composé de 30 membres, 16 Vaudois et 14 Fribourgeois, ce qui correspond à la proportion des sociétés représentées à cette réunion : 149 sociétés vaudoises et 99 fribourgeoises, soit 40% de sociétés fribourgeoises. Le président de la fédération est l'un de ses initiateurs : Ernest Rubattel-Chuard, de Villarzel, qui est alors conseiller national¹⁰²³.

L'article 2 des statuts donne les raisons de cette nouvelle fédération : « Le comité d'action a voulu la formation d'une fédération forte et puissante qui puisse avantageusement lutter contre les forces qui rendent le marché du lait difficile et son prix surtout peu rémunérateur, que ce prix soit débattu par le vendeur et l'acheteur et non fixé par le vendeur, comme c'est le cas actuellement. Pour cela, il faut que les sociétés fédérées délèguent une partie de leurs attributions à l'organe central qu'elles nommeront¹⁰²⁴ ». Les sociétés de laiterie membres de la fédération s'engagent à ne vendre leur lait qu'au prix fixé par celle-ci. En échange, la fédération s'engage à mettre elle-même en valeur les laits invendus. Ce qui sera trop ambitieux : la première année, 22 sociétés de laiterie demandent à bénéficier de cette clause. Les finances de la jeune fédération ne lui permettent pas de tenir cette promesse. Du côté des fabriques, et surtout de celle de Payerne, directement visée, la direction avertit les sociétés de laiterie qu'elle ne traitera pas avec les sociétés liées à la fédération : elle ne peut pas l'exclure totalement, mais n'hésite pas à recourir au chantage pour faire plier les sociétés qui refusent d'accepter ses conditions.

Le comité invite les sociétés de laiterie à rejoindre la fédération. L'accueil est d'abord favorable, puisque 248 sociétés adhèrent à la fédération la première année, et treize l'année suivante. Mais la lune de miel est de courte durée et le nombre de sociétés ne fait ensuite que

¹⁰²¹ *La Liberté*, 10 octobre 1905.

¹⁰²² *La Gruyère*, 11 octobre 1905, *Le Fribourgeois*, 11 octobre 1905, *Le Confédéré de Fribourg*, 11 octobre 1905, *La Tribune de Fribourg*, 11 octobre 1905.

¹⁰²³ Ernest Rubattel-Chuard est élu quelques mois plus tard, le 12 novembre 1906, conseiller d'État. Il reste deux ans à la tête de la Fédération vaudoise-fribourgeoise, jusqu'à son décès soudain le 23 mai 1908. Il est remplacé par Jean Benninger de Salvagny (PARISOD Victor, *Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, Payerne 1906-1956*, Fribourg 1956, p. 7, p. 19-27).

¹⁰²⁴ *Idem*, p. 19.

de diminuer jusqu'en 1915 où il n'y a plus que 144 sociétés membres : 99 vaudoises et 45 fribourgeoises¹⁰²⁵.

La décision de se fédérer prise en assemblée

Du côté des sociétés de laiterie, la décision de participer à la Fédération laitière se prend lors de l'assemblée des sociétaires par un vote des membres présents. En 1906, la société de laiterie de Mézières décide, à l'unanimité, d'entrer dans la Fédération vaudoise-fribourgeoise¹⁰²⁶. Mais, en 1908, elle décide d'en sortir, alors qu'elle vend pour la première fois directement son lait à l'usine de Payerne : l'imposition, par la fédération, de 50 centimes par 1000 litres de lait coulé est jugée trop haute, vu que la société de Mézières prélève déjà un impôt pour la construction d'une nouvelle bâtisse¹⁰²⁷. Elle rejoindra la Fédération laitière « zone de la montagne » en 1920.

À Cousset, où la société de laiterie livre à la condenserie de Payerne depuis au moins 15 ans, l'appartenance à la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise est discutée dès les premiers contacts pris avec les sociétés de laiterie, soit le 6 mai 1906. Julien Chuard, qui fait partie du comité, invite les membres à voter en faveur de l'adhésion à la fédération, mais la proposition est rejetée par 11 voix contre 9¹⁰²⁸. Elle n'y entrera qu'en 1916, lorsque, selon la décision de la Confédération, le prix du lait est plus bas pour les sociétés non-fédérées. Elle se retire en 1923, estimant que cela ne lui apporte rien.

À Hennens, le 2 septembre 1906, le comité donne connaissance à l'assemblée de la lettre de la « fédération vaudoise et fribourgeoise laitière¹⁰²⁹ », qui est accueillie favorablement. Le 24 mai 1907, on décide pourtant de ne pas envoyer de délégués à l'assemblée de Payerne. La Société de laiterie d'Hennens rejoint la Fédération laitière « zone de la montagne » en juillet 1916, car elle fabrique du fromage et se sent mieux à sa place dans la fédération bulloise.

À Billens, le comité se réunit pour discuter du « syndicat de sociétés de laiterie des cantons de Vaud et de Fribourg, qui aura pour but la vente du lait ou de ses produits, fournis par toutes les sociétés qui en font partie à un prix rémunérateur correspondant autant que possible à son prix de revient¹⁰³⁰ ». On fixe une assemblée le soir du 1^{er} mai 1906. Par 13 non contre 5 oui, les membres présents refusent d'adhérer à la fédération. En 1915, la société reçoit une lettre de la nouvelle Fédération des sociétés de laiterie « zone de la montagne » qui l'invite à la rejoindre. Là aussi, elle décide de ne pas en faire partie. Cependant, en 1917 la Fédération

¹⁰²⁵ Annexe 24, État des sociétés de laiterie de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise avec le nombre de membres, 1906-1920.

¹⁰²⁶ Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1895-1910, 6 mai 1906.

¹⁰²⁷ *Idem*, 26 juillet 1908.

¹⁰²⁸ Archives de la Société de laiterie de Cousset, Registre des protocoles 1892-1942, 6 mai 1906.

¹⁰²⁹ Archives de la Société de laiterie d'Hennens, Livre des protocoles 1890-1924, 2 septembre 1906.

¹⁰³⁰ Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, 27 avril 1906.

laitière vaudoise-fribourgeoise l'informe que si la société n'entre pas dans une fédération, son lait sera payé un centime de moins que le prix fixé par la Confédération. La société accepte alors d'entrer dans la Fédération vaudoise-fribourgeoise. Elle livre depuis 1903 son lait à la condenserie de Payerne.

En 1906, l'assemblée de la société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz est convoquée pour donner son avis sur la création d'une fédération des sociétés de laiterie et de fromagerie vaudoises et fribourgeoises. Les membres acceptent cette idée à l'unanimité et remplissent le formulaire d'admission¹⁰³¹. Cependant il est difficile pour la société de respecter les engagements pris envers la fédération. Pour le lait de 1908, la société reçoit une offre de M. Gretener, directeur de l'usine Cailler à Broc. Il propose 16 centimes, mais la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise a demandé de ne pas accepter d'offres en dessous de 16,5 centimes, sous peine de pénalité. Cailler n'accepte pas ce prix¹⁰³². La fédération demande de ne pas céder. Le comité décide de mettre le lait en soumission. Un seul soumissionnaire se présente, l'ancien laitier Théophile Marchon, pour 15,75 centimes. Cailler maintient sa proposition qui est finalement acceptée¹⁰³³. Pourtant, la même année, la situation étant difficile pour la fabrique de chocolat, son directeur demande aux agriculteurs d'apporter le moins de lait possible. Il précise aussi que l'usine renonce à acheter le lait de nombreuses sociétés de laiterie pour 1909. La société vend donc son lait à un laitier, Gottfried Maeder. L'année suivante, en 1910, elle sort de la Fédération vaudoise-fribourgeoise. Elle participe en 1915 à la création de la Fédération des sociétés de laiterie « zone de la montagne » à Bulle, alors qu'elle livre à nouveau son lait à l'usine Cailler à Broc.

Une fédération fribourgeoise qui attendra encore

La décision de rejoindre une fédération est donc longuement discutée et les entrées et sorties sont fréquentes. Le contexte de la Première Guerre mondiale et des mesures de ravitaillement aura un effet décisif : le ravitaillement en lait de la Suisse est confié à l'Union centrale des producteurs de lait, l'organe faitier des fédérations laitières. Le prix du lait étant fixé par la Confédération, les sociétés de laiterie qui ne sont pas fédérées se voient imposer un prix inférieur pour leur lait. Elles ont donc grandement intérêt à se fédérer et le font dès 1915.

C'est dans ce contexte qu'est créée à Bulle la Fédération fribourgeoise des sociétés de laiterie « zone de la montagne », qui réunit principalement les sociétés de laiterie qui fabriquent du gruyère et qui ne sont pas encore fédérées. Elle est créée après l'échec d'une tentative de fédération cantonale fribourgeoise soutenue par les autorités politiques. À l'instar de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, elle s'organise sous l'impulsion d'Ernst Laur, qui vient donner une conférence très suivie à Bulle en avril 1915. Elle rejoint l'UCPL dès sa fondation. Comme pour les autres fédérations laitières, les tâches qui lui incombent sont

¹⁰³¹ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 26 avril 1906.

¹⁰³² *Idem*, Livre des protocoles 1906-1954, 10 octobre 1907.

¹⁰³³ *Idem*, Livre des protocoles 1906-1954, 30 octobre 1907.

nombreuses et évoluent au gré des ordonnances et des arrêtés fédéraux et cantonaux liés aux mesures de ravitaillement. Quant aux sociétés de laiterie de la Singine et du Lac, elles rejoignent la fédération laitière bernoise, créée en 1911.

Cette organisation en fédérations laitières résulte donc surtout de directives et d'incitations qui viennent d'instances supérieures, qu'elles soient liées aux organisations professionnelles comme l'Union suisse des paysans, ou politiques comme les mesures prises dans le cadre de la Première Guerre mondiale. Les acteurs principaux de ces organisations sont souvent des hommes politiques. Jusque dans les années 1990, le président de l'UCPL, à l'exception du premier, est toujours un conseiller national.¹⁰³⁴ À Fribourg, les principales figures des organisations agricoles, tels Antoine Morard, Auguste Barras, Louis Blanc, Louis Yerly, Joseph Blanchard, Éloi Moret, sont députés au Grand Conseil. Ils s'engagent pour la cause paysanne, même s'ils ne sont pas tous paysans. Le premier comité de la Fédération laitière « zone de la montagne », très actif durant la période du premier conflit mondial, est composé de Jean Guillet, lieutenant-colonel qui s'est installé sur le domaine de sa belle-famille à Bulle, d'Antoine Morard, alors préposé aux poursuites à Bulle et qui deviendra administrateur des Établissements psychiatriques de Marsens en 1919, de Louis Yerly, directeur du Syndicat agricole, d'Olivier Corboz, instituteur à Marsens avant de reprendre l'auberge du lieu, et de Louis Blanc, directeur de la succursale de la Brasserie Beauregard à Bulle.

Les sociétés de laiterie ne se regroupent pas par canton, mais par but commercial. La plupart de celles qui livrent à Nestlé sont dans la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, celles qui fabriquent de l'emmental dans la fédération bernoise et celles qui fabriquent du gruyère dans la Fédération laitière « zone de la montagne ». Cette dernière est la seule qui soit entièrement fribourgeoise¹⁰³⁵. Cette structure à cheval sur les frontières cantonales posera un certain nombre de problèmes dans l'organisation du ravitaillement, qui est confiée aux Offices cantonaux créés à cet effet. Un des exemples les plus parlants est celui de la Centrale beurrière fribourgeoise, créée en septembre 1917, sur l'ordre de la Confédération, pour l'organisation de l'approvisionnement en beurre. Comme ses consœurs d'autres cantons, elle est confiée aux fédérations laitières et ce sont donc les trois fédérations présentes alors dans le canton qui la gèrent. Le comité est ainsi formé d'Antoine Morard de Bulle pour la Fédération laitière « zone de la montagne », Éloi Moret de Ménières pour la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise et Joseph Blanchard de Tavel pour la Fédération bernoise. Emmanuel de Vevey

¹⁰³⁴ MOSER Peter, BRODBECK Beat, *Du lait pour tous...*, op.cit., p. 28.

¹⁰³⁵ Elle change de nom en 1981 pour devenir la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie (FSFL). Dès les années 1970, un mouvement s'opère pour réunir les sociétés de laiterie fribourgeoise dans la Fédération laitière « zone de la montagne ». En 1973, 68 sociétés quittent la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise et six sociétés quittent la Fédération laitière du Léman pour rejoindre la Fédération « zone de la montagne ». Dans les années 1990, cette dernière accueille également les sociétés de la Singine et du Lac. La plupart des sociétés de laiteries qui appartenaient à la Fédération vaudoise-fribourgeoise et à la Fédération bernoise l'ont ainsi rejointe. Mais elle ne représente toujours pas à l'heure actuelle l'entier des sociétés de laiterie situées en sol fribourgeois.

est nommé gérant. Les employés sont désignés par l'Office cantonal de ravitaillement. La Centrale beurrière fribourgeoise est donc un organe semi-étatique, contrôlé par l'État, mais dont l'organisation et la responsabilité incombent aux fédérations laitières, donc aux agriculteurs. D'interminables discussions auront lieu dans le cadre de l'organisation de la centrale par rapport aux frontières cantonales : toute la fabrication fribourgeoise de beurre doit passer par les comptes de la centrale. Elle est donc attentive à recevoir tout ce à quoi elle a droit. Elle intervient par exemple lorsqu'une partie du beurre fabriqué par des laiteries de la fédération bernoise située dans le canton de Fribourg lui échappe¹⁰³⁶ ou lorsque le beurre fabriqué à la condenserie Nestlé à Neuenegg est attribué à la Centrale beurrière de Zollikofen¹⁰³⁷.

En 1920, à la fin des mesures de ravitaillement, la centrale de beurre fribourgeoise aurait dû fermer, mais la situation économique devenant difficile, les fédérations laitières vaudoise-fribourgeoise et « zone de la montagne » décident de maintenir la centrale pour avoir un débouché supplémentaire pour le lait et investissent les bénéfices qu'elles en ont tirés¹⁰³⁸ dans une centrale beurrière privée qui prendra le nom, en 1927, de Crémo SA¹⁰³⁹. Les sociétés de laiterie singinoises et lacoises ne sont pas intéressées et n'entrent pas dans la nouvelle association. Le bénéfice qui leur revient est mis sur un compte à part à la banque de l'État de Fribourg par la Fédération bernoise.

Le canton de Fribourg avait bien essayé, à plusieurs reprises de créer une Fédération laitière fribourgeoise, mais sans succès. La Station laitière de Pérolles, par le biais de son directeur Emmanuel de Vevey, avait tenté une première fois au début des années 1900 d'unir toutes les sociétés de laiterie fribourgeoise. En 1914, sur l'initiative du député singinois Joseph Blanchard, le Département fribourgeois de l'agriculture avait convoqué, au restaurant de la Tête Noire à Fribourg, une assemblée de toutes les sociétés de laiterie du canton en vue de la fondation d'une fédération laitière cantonale. Les sociétés du district de la Singine n'étaient, pour la plupart, pas encore fédérées. Cependant, elles avaient comme interlocuteurs des laitiers qui étaient très bien organisés : ils avaient rejoint, en 1910, le *Bernischer Käserverein* qui, en 1914, décide de baisser le prix du lait de deux centimes¹⁰⁴⁰. Les sociétés de laiterie se rendent compte qu'elles ont peu de poids dans les négociations parce qu'elles ne sont pas

¹⁰³⁶ Archives de Crémo SA, Protocole des séances de la commission de la Centrale beurrière, 2 octobre 1917.

¹⁰³⁷ *Idem*, 26 octobre 1917.

¹⁰³⁸ Ces bénéfices se montent en tout à 270'000 francs qui sont partagés au prorata du beurre que chaque fédération a livré, soit 120'000 francs pour la Fédération laitière « zone de la montagne », 70'000 francs pour la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise et 80'000 francs pour la fédération bernoise (Archives de Crémo SA, Protocole des séances de la commission de la Centrale beurrière, 13 mai 1921)

¹⁰³⁹ Archives de Crémo SA, Protocole du conseil d'administration, 26 mars 1927. L'entreprise s'appelle Crémo SA jusque dans les années 1950. Puis elle prend le nom de Crémo SA.

¹⁰⁴⁰ IAG 2.6.7. Protocole de la réunion des représentants fribourgeois des quatre fédérations laitières, le 11 novembre 1927.

unies. Mais la proposition d'une fédération cantonale n'aboutit pas et les Singinois demandent alors leur admission dans la Fédération laitière bernoise¹⁰⁴¹.

9.3 Les associations de fromagers

Une société des fromagers fribourgeoise, puis gruérienne

Les fromagers s'intéressent aussi à des formes associatives. Une première Société fribourgeoise des fromagers, sous-section de la Société des fromagers des cantons de Vaud et de Fribourg, est créée en 1873. Elle devient rapidement autonome. Elle s'occupe de la formation des fromagers, d'une part en organisant des conférences et des cours donnés notamment par Rudolf Schatzmann, d'autre part en s'investissant dans la création de la fromagerie-modèle de Vuadens, expérience qui ne durera que six ans. Elle tente en 1881 de relancer une fromagerie-modèle, sans succès.

Dans les années 1880, la Société fribourgeoise des fromagers continue de mettre sur pied des cours et de conférences et d'organiser des concours de fromages. Ces activités s'adressent de plus en plus aux teneurs de montagne et aux agriculteurs, plutôt qu'aux laitiers indépendants. Dès 1886, les assemblées de la Société fribourgeoise des fromagers ne se passent plus qu'en Gruyère : à Sâles (1885), à Charmey (1886), à la Tour-de-Trême (1887), à Vaulruz (1888), à Charmey (1889) et à Bulle (1890). La société change alors de nom pour devenir d'abord la Société fribourgeoise des fromagers et d'économie alpestre, puis, l'année suivante, la Société fribourgeoise des fromagers et d'économie agricole. La convocation à l'assemblée générale de 1891 à La Roche annonce dans l'ordre du jour : « éventuellement réorganisation de la société ». Cette séance est publique et « les agriculteurs de la contrée sont instamment priés d'y assister nombreux¹⁰⁴² ».

¹⁰⁴¹ Il y eut encore plusieurs tentatives de former une fédération fribourgeoise des sociétés de laiterie. En 1918, la Direction de l'Intérieur et de l'Agriculture entreprend des démarches en ce sens, sans succès : les sociétés de laiterie sont liées aux acheteurs de lait et craignent pour la sauvegarde de leurs intérêts propres. En 1927, le conseiller d'État Émile Savoy tente de fédérer les sociétés de laiterie fribourgeoises. Mais les délégués envoyés aux réunions du 11 et 18 novembre vont préférer un comité inter-fédération ou une union comme l'ont fait les Vaudois. De plus, les Singinois fabriquent de l'emmental qui est mieux payé et ne veulent pas perdre leur réseau. En 1937, l'UCPL veut réorganiser les fédérations romandes en n'en faisant plus qu'une. Les Fribourgeois ont l'impression d'être sacrifiés sur les intérêts vaudois et genevois et tentent de créer une fédération fribourgeoise pour avoir plus de poids. L'action est menée par Jules Chardonnens, directeur de l'Institut agricole de Grangeneuve, mais à nouveau les Singinois et les Lacois ne veulent pas quitter le giron de la fédération bernoise. Ils ne se sentent pas concernés par les soucis du reste du canton, s'estiment mieux défendus par les Bernois et, surtout, ils touchent des primes plus élevées pour leur emmental.

¹⁰⁴² *La Gruyère*, 24 octobre 1891, p. 2.

Cette assemblée générale adopte le nom Société gruyérienne des fromagers et d'économie agricole¹⁰⁴³, au motif qu'elle ne s'adresse plus en priorité aux fromagers. Son secrétaire est Auguste Barras, qui tient une agence agricole à Bulle et qui est aussi marchand de fromages. Le comité, renouvelé en 1894, est formé de Henri Gauthier, économe à l'hospice de Marsens et, à ce titre, gérant d'un domaine agricole important¹⁰⁴⁴, qui préside la société, et de sept membres. Six d'entre eux – Auguste Favre à Vaulruz, Jean Pipoz à Charmey, Martin Morard à Bulle, Léon Jaquet à Estavannens, Jean Pasquier à Sâles et Casimir Gremaud à Écharlens – sont agriculteurs, propriétaires de domaines et d'alpages et donc fabricants de fromage. Le septième, Genoud-Colliard, marchand de fromage de Châtel-Saint-Denis¹⁰⁴⁵. Les fromagers de plaine n'y sont donc pas représentés.

La fondation, en 1897, de la Société fribourgeoise d'économie alpestre, sous les auspices de la Direction de l'Intérieur du canton de Fribourg et de la Fédération fribourgeoise des sociétés d'agriculture, restreint le rôle de la Société gruyérienne des fromagers et d'économie agricole, les buts de ces deux sociétés étant très proches. Elle cesse son activité en 1906¹⁰⁴⁶. Par sa présence et son activité, la Société gruyérienne avait d'ailleurs retardé la naissance de cette section fribourgeoise de la Société suisse d'économie alpestre, fondée 34 ans plus tôt¹⁰⁴⁷.

Une éphémère société des laitiers

Une autre initiative, motivée par la situation économique difficile des années 1884-1885, est la création d'une éphémère Société fribourgeoise des laitiers, qui tente de défendre les laitiers et les fromagers qui travaillent dans les fromageries de plaine. Une première assemblée a lieu le 28 juin 1885 à Romont¹⁰⁴⁸. Une centaine de laitiers ont répondu à l'appel. L'initiateur de cette assemblée est Gratien Francey, laitier à Sâles, qui se trouve lui-même dans une situation délicate. Il fera d'ailleurs faillite en décembre de la même année. L'assemblée propose de demander aux sociétés de laiterie un rabais de 1 centime sur le prix du lait. On tente aussi de trouver des solutions pour améliorer la situation, comme celle de changer la date du début

¹⁰⁴³ *La Gruyère*, 4 juin 1892, p. 3.

¹⁰⁴⁴ AEBY-MAGNIN Danielle, *Un hôpital psychiatrique mis en lumière, Marsens passé présent*, Les Sciernes d'Albeuve 2018, p. 29.

¹⁰⁴⁵ *La Gruyère*, 10 février 1894, p. 3.

¹⁰⁴⁶ De 1897 à 1906, la Société gruyérienne des fromagers et d'économie agricole et la Société fribourgeoise d'économie alpestre travaillent en parallèle et organisent de concert des conférences, comme celle du 17 janvier 1900, sur l'organisation de l'assurance obligatoire du bétail (*La Gruyère*, 17 janvier 1900).

¹⁰⁴⁷ CHARRIÈRE Michel, *100 ans au service de l'Alpe, 1897-1997*, Pensier 1997. En décembre 1875, l'assemblée de la Société fribourgeoise des fromagers, « ancêtre » de la société gruyérienne, avait en effet refusé à l'unanimité de devenir une branche de la Société suisse d'économie alpestre, de peur de « perdre tout intérêt pour le peuple fribourgeois », comme l'expliquait Nicolas Duvillard, un des membres actifs de la société. Il est décidé, par contre, à cette même assemblée, de s'abonner au journal de l'Économie alpestre, l'organe de la Société suisse d'économie alpestre. (*La Liberté*, 2 décembre 1875).

¹⁰⁴⁸ *Le Bien public*, 8 août 1885.

des contrats de vente du lait en la repoussant au mois d'avril, soit après la vente des fromages, au lieu du 1^{er} janvier.

À l'assemblée constitutive de la société, le 27 septembre 1885 à Romont, le comité propose encore une autre solution : négocier le prix du lait avec une plus-value si le fromage se vend bien. « Si les fromages se vendent plus de cinquante francs les 50 kilos, le lait devra se payer un dixième de centime en plus par litre et par franc de hausse, et autant en moins en cas de baisse¹⁰⁴⁹ » explique le président. Lors de cette assemblée, les laitiers fixent le prix d'achat du lait à 10 centimes le litre pendant les quatre premiers mois de l'année, puis à onze centimes le reste de l'année. D'autres décisions sont prises en lien avec la qualité du lait : ne plus laisser le sérac pour la traite, car cette habitude est jugée néfaste à la fabrication du fromage ; interdire l'utilisation des tourteaux de sésame comme fourrage pour les vaches, car le lait s'en trouve gâté. On ne trouve plus de traces par la suite de cette éphémère société fribourgeoise des laitiers.

Les journaux vont relever les baisses du prix du lait accordées aux laitiers par les sociétés de laiterie. *La Gruyère* cite par exemple Vuippens, Épagny ou Écharlens, non sans une pointe d'humour pour ce dernier village, car ses habitants ont la réputation d'être avares : « Nous annonçons avec plaisir que les sociétaires de la fromagerie d'Écharlens ont spontanément offert à leur laitier 1 centime de rabais par litre de lait pour les six derniers mois. Et cependant, à Écharlens, on connaît la valeur de l'argent ; mais on sait aussi qu'il y a une équité¹⁰⁵⁰ ».

9.4 La Société fribourgeoise d'industrie laitière

Dans le but de défendre l'économie laitière, la Société fribourgeoise d'industrie laitière est créée en 1904, sur l'initiative d'Emmanuel de Vevey, qui joue à la perfection un rôle de médiateur entre l'État et les organisations professionnelles. Cette société est une sorte d'interprofession avant la lettre : elle réunit, selon ses statuts, « toutes les personnes qui ont des intérêts directs en industrie laitière habitant le canton de Fribourg » (art.9)¹⁰⁵¹. S'y retrouvent donc les laitiers et les fromagers, les représentants des sociétés de laiterie et les marchands, ainsi que des représentants de la Station laitière de Pérolles et de la Direction de l'Intérieur et de l'Agriculture du canton de Fribourg. Cependant elle concerne avant tout les fromagers et les laitiers, qui se retrouvent en nombre dans le premier comité, ainsi composé : Emmanuel de Vevey, président, A. Folly, secrétaire, Félix Glasson à Bulle, marchand de fromage, Schoepfer, laitier à Chavannes-sous-Romont, Louis Michel, laitier à Cottens, Jungo, laitier à Bundtels (sur la commune de Guin) et Menoud, laitier au Crêt¹⁰⁵². Une quarantaine de personnes adhère à la société lors de sa fondation. L'année suivante, il y a déjà plus de 100 membres.

¹⁰⁴⁹ *Idem*.

¹⁰⁵⁰ *La Gruyère*, 19 septembre 1885.

¹⁰⁵¹ AEF CA 272.1. *Statuts de la Société cantonale fribourgeoise d'industrie laitière*, Fribourg 1904.

¹⁰⁵² *La Liberté*, 20 août 1905, p. 3.

Dès sa création, et tout en gardant un lien très étroit avec la Station laitière, la société prend en charge les concours de fabrication de beurre et de fromage¹⁰⁵³, et celui pour l'amélioration des immeubles et de l'outillage ; celui de fabrication du vacherin en 1915. Elle prend part également à des expositions, même à l'étranger. Elle tient, par exemple, un stand à l'Exposition universelle de Milan en 1906 et à celle de Turin en 1911, où elle soigne tout particulièrement la présentation des gruyères de rayon, dont le seul débouché est l'Italie. Elle propose aussi un service de contrôle du lait, en collaboration avec le chimiste cantonal. Elle soumet aux fromagers et aux producteurs un projet de règlement de police destiné à être affiché dans les laiteries¹⁰⁵⁴. Elle fait ainsi le lien entre la Station laitière de Pérolles et les agriculteurs, les laitiers et les marchands. Dans les faits, Emmanuel de Vevey est présent partout, et change simplement de casquette suivant les circonstances.

Pour redresser le commerce du gruyère, la société d'industrie laitière soutient diverses initiatives. On retrouve Emmanuel de Vevey, qui recommande un estampillage des fromages au moyen d'une marque officielle (difficile à réaliser pour le gruyère de rayon, la marque ne résistant pas au bouillissage), des réclames efficaces auprès des restaurants et des hôtels, des cours et des conférences pour améliorer la qualité. Pour diminuer les stocks de fromage, il propose que les paysans reçoivent en paiement une quantité de fromage proportionnée à leur apport de lait¹⁰⁵⁵, proposition qui sera reprise par l'Union centrale des producteurs de lait dans les décennies d'entre-deux-guerres.

Cependant, la Société d'industrie laitière peine à asseoir sa crédibilité en tant qu'association de défense professionnelle pour les fromagers et les laitiers. Certaines de leurs revendications ne sont pas satisfaites : les négociations autour du prix du lait avec les sociétés de laiterie sont difficiles, les conditions de travail pas toujours adéquates, et les laiteries souvent vieilles et mal installées, rendant le travail du laitier pénible. Les laitiers essaient de s'entendre sur un prix fixe du lait, ce qui éviterait le changement régulier des laitiers dans les villages. Mais ils n'y parviennent pas, car les sociétés de laiterie craignent un tel accord.

La Société fribourgeoise d'industrie laitière vit sa dernière assemblée en 1915¹⁰⁵⁶. Elle n'a plus sa raison d'être, car l'économie laitière est réorganisée dans le contexte des mesures de ravitaillement de la Première Guerre mondiale. Les sociétés de laiterie ont rejoint la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, la Fédération laitière bernoise ou la nouvelle Fédération laitière « zone de la montagne » à Bulle et les marchands et les exportateurs sont regroupés dans l'Union suisse des exportateurs de fromage. Seuls les laitiers ne sont pas organisés. Pour les intégrer, la Société fribourgeoise d'industrie laitière est transformée en Société des laitiers-fromagers fabriquant du fromage de gruyère, qui prendra plus tard le nom de Société des laitiers fribourgeois. Les fabricants d'emmental du canton n'étaient pas entrés à la Société fribourgeoise d'industrie laitière. D'origine principalement bernoise, ils ont rejoint

¹⁰⁵³ IAG 6.2.1. Livre de caisse de la Société fribourgeoise d'industrie laitière, 1908-1914.

¹⁰⁵⁴ *La Liberté*, 23 septembre 1908.

¹⁰⁵⁵ *La Liberté*, 16 août 1913.

¹⁰⁵⁶ *La Liberté*, 23 octobre 1915.

en 1910 le *Bernischer Käserverein* formé de plusieurs sous-sections dont le *Freiburgischer Käserverein* et son *Untersektion Murten und Umgebung*.

9.5 Coopératives pour la vente de fromage

Une marque protégée et un entrepôt

Pour défendre l'économie laitière et surtout le commerce de gruyère, Emmanuel de Vevey a l'idée, dès l'ouverture de la Station laitière en 1888, de créer un syndicat de laitiers et de sociétés de fromagerie qui déposerait une marque pour le gruyère fribourgeois et fonderait une maison de commerce. Il propose que ce syndicat se fasse de manière privée et que la Station laitière s'occupe des contrôles – ainsi, les inspecteurs qui en auraient la charge seraient mandatés et certifiés par l'État. Mais, revenant sur cet épisode en 1923, il explique que « personne n'en a voulu, ni les fabricants, ni les marchands : les premiers craignaient que les fromages non marqués soient rebutés par les marchands, et ceux-ci n'avaient aucune confiance dans une marque qui ne serait pas apposée par eux-mêmes.¹⁰⁵⁷ » Désabusé, il ajoute : « Voilà à quoi aboutit l'initiative privée ; elle a été dans le cas particulier absolument impuissante à organiser le commerce le plus important de notre canton¹⁰⁵⁸ ». Il se lance alors seul, en déposant, en 1889, une marque protégée pour les produits de la Station laitière. La marque représente la grue emblématique de la Gruyère.

En 1896, Emmanuel de Vevey crée un office commercial avec un entrepôt de fromages à côté de la Station laitière de Pérolles. Là aussi, il essaie d'abord de l'initier de manière privée, en poursuivant son idée d'un syndicat de producteurs de lait et de marchands, mais à nouveau sans succès¹⁰⁵⁹. Ce syndicat sera créé, mais ne durera qu'une année¹⁰⁶⁰. La Station laitière achète alors des entrepôts sis sur Pérolles pour le prix de 42'000 francs, achat ratifié par le Grand Conseil fribourgeois le 14 novembre 1896¹⁰⁶¹. Un gérant est nommé, A. Folly, qui achète les fromages des fabricants qui le désirent et apporte les soins nécessaires à la maturation des fromages. Il fait également les opérations de bouillissage requises pour les fromages de rayon destinés au marché italien. Il est aidé par les élèves de la Station laitière qui apprennent ainsi à soigner les fromages.

Cet entrepôt est placé sous l'égide de la Station laitière et financé avec des fonds de l'État. L'intérêt principal pour les fromagers est qu'ils touchent de l'argent plus rapidement, c'est-à-dire dès qu'ils mettent les fromages dans l'entrepôt pour être soignés. Les fromages leur sont payés grâce à un warrant à l'ordre de la Banque de l'État. La première année, 2'879 pièces sont entreposées ; le bénéfice est de 7.96 francs. La deuxième, 9'533 pièces sont entreposées, pour une valeur de 147'996 francs ; le bénéfice est de 1'291.14 francs. La Banque de l'État a

¹⁰⁵⁷ Copie d'une lettre d'Emmanuel de Vevey, du 23 juin 1923. IAG 2.6.7 Économie laitière.

¹⁰⁵⁸ *Idem.*

¹⁰⁵⁹ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1896.

¹⁰⁶⁰ *Idem.*

¹⁰⁶¹ *Idem.*

établi des warrants d'une valeur de 101'950 francs, soit une avance de 68,8%¹⁰⁶². Dans un premier temps, on se réjouit du résultat de l'entrepôt cantonal. Puis, en 1898, son activité diminue déjà : on y dépose plus que 3'374 pièces et le bouillissage passe de 2500 à 500 pièces¹⁰⁶³. Le commerce du fromage se porte mieux et les fromagers préfèrent passer directement par les marchands. Par la suite, il n'est utilisé que lorsque le commerce va mal, si bien que son activité finalement cesse.

La Société coopérative pour la vente du fromage de Gruyère

En 1913, le secteur du lait subit une crise sévère. Emmanuel de Vevey en explique ainsi les causes lors de l'assemblée de la Société fribourgeoise d'industrie laitière qui se tient à Bulle le 14 août 1913 : le prix du lait a subi une hausse fictive des prix en 1911, entraînant une hausse importante du prix du fromage et une forte réduction de sa consommation. En conséquence, les caves sont pleines de fromages invendus qui ne trouvent pas preneur et les marchands ont des stocks de l'année précédente. La situation est critique. « À tout cela s'ajoute, pour le gruyère, du fait de la cessation d'un gros commerce de fromages du chef-lieu du district, une diminution dans les chances d'un écoulement rémunérateur ou même simplement acceptable »¹⁰⁶⁴. En effet, la maison de commerce de fromage Joseph Seydoux est en faillite. Celle de Félix Glasson, autre maison importante, est en mauvaise posture. Il est donc urgent, selon Emmanuel de Vevey, de constituer une maison de commerce sous forme de coopérative, d'autant plus que la Société suisse pour l'exportation du fromage de Gruyère (Emmental) (*Schweizerische Exportgesellschaft für Emmentaler Käse AG*), créée à Zollikofen en 1911 par l'Union suisse des paysans, subit-elle aussi des revers de fortune et n'est donc d'aucune aide pour l'économie laitière fribourgeoise.

L'assemblée décide donc de créer, d'entente avec la Banque de l'État, un entrepôt de fromages dans le district de la Gruyère, qui fonctionnerait sur le modèle de celui de Fribourg, mis sur pied par la Station laitière en 1896, c'est-à-dire avec l'aide de warrants de la Banque de l'État. Un comité d'initiative est nommé dans ce but, composé de membres du comité de la Société fribourgeoise d'industrie laitière et de personnes qui sont intervenues durant l'assemblée : Alfred Reichlen, Louis Mossu, Alphonse Gauthier, François Rey, Jean Guillet, Joseph Gremion et Auguste Barras¹⁰⁶⁵.

La Société coopérative pour la vente du fromage de Gruyère est fondée le 4 septembre 1913. Auguste Barras en prend la présidence et Félix Glasson en devient le gérant¹⁰⁶⁶. Elle s'installe dans les anciens locaux de son commerce et parvient à relancer le commerce du fromage. Après une année d'existence, elle a joué son rôle : elle a accueilli 16'950 meules de fromage,

¹⁰⁶² *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1897.

¹⁰⁶³ « Entrepôt », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1898*, Fribourg 1899, p. 32.

¹⁰⁶⁴ *La Liberté*, 16 août 1913.

¹⁰⁶⁵ *Le Fribourgeois*, 17 août 1913.

¹⁰⁶⁶ Le premier comité est formé d'Auguste Barras, d'Alfred Reichlen, de François Rey, de Jules Repond, de Louis Mossu, de Placide Murith, de Jean Guillet et de Robert Colliard. *La Gruyère*, 10 septembre 1913.

qui ont presque toutes été vendues¹⁰⁶⁷. Mais, elle peine à trouver les fonds nécessaires pour être plus efficace. Le début de la Première Guerre mondiale la plonge dans des difficultés financières insurmontables. Elle se transforme en 1916 en Société pour l'amélioration de la fabrication du Gruyère, qui développe son activité auprès des teneurs d'alpages. Elle cède son activité à la société Fromage Gruyère SA, créée la même année.

Cette société de commerce de gruyère est créée sur le même principe que la Société suisse pour l'exportation du fromage de Gruyère (Emmental) devenue Emmental SA. Durant la Première Guerre mondiale, ces deux sociétés sont financées par les Fédérations laitières qui versent une part prise sur le bénéfice qu'elles font grâce aux rôles qu'elles jouent dans l'organisation du ravitaillement laitier en Suisse. Elles touchent des ristournes provenant principalement des bénéfices réalisés sur l'exportation des fromages. À la Fédération laitière « zone de la montagne », une partie de cet argent permet de répondre à une demande de souscription de l'UCPL pour une prise d'action dans Emmental SA à Zollikofen de 35'000 francs¹⁰⁶⁸. Elle n'a pas vraiment le choix de le faire¹⁰⁶⁹. L'UCPL impose à ses fédérations une participation pour pouvoir recapitaliser l'entreprise qu'Ernst Laur avait créée en 1911 pour contrer la toute puissante Société des exportateurs de fromage. Depuis, les élites agricoles sont très attentives à ce que les actions de ces entreprises ou des nouvelles qui sont créées restent en majorité entre les mains des producteurs de lait. Le financement est trouvé par la base, c'est-à-dire par les fédérations laitières régionales qui se voient imposer des prises d'action. Fromage Gruyère SA profite également de cette manne des fédérations. Pour obtenir des ristournes de la Confédération, la Suisse romande doit aussi s'organiser¹⁰⁷⁰ en créant une entreprise de commercialisation du gruyère. Le capital de la nouvelle SA, de 350'000 francs, est ainsi trouvé auprès des fédérations laitières romandes (140'000 francs), des commerces de fromage alémaniques (120'000 francs), de la société sœur Emmental SA (30'000 francs) et de la Société coopérative pour la vente du fromage de Gruyère (60'000 francs). Les actions fribourgeoises représentent un tiers du capital. Fromage Gruyère SA permet de donner au commerce du gruyère une assise plus solide et d'être un partenaire qui compte à l'Union suisse du commerce de fromage, qui reçoit le monopole des exportations de fromage en 1914¹⁰⁷¹.

9.6 Un réseau associatif divers

Cette mise en place des fédérations peut être abordée sous l'angle de la théorie des biens communs d'Elinor Olstrom exposée dans l'introduction. Le dernier des huit principes qu'elle a définis pour assurer une gestion efficace des biens communs concerne les communs de plus

¹⁰⁶⁷ *La Gruyère*, 25 juillet 1914.

¹⁰⁶⁸ FSFL, Protocole du Conseil d'Administration et AG, 1915-1926, livre 1, 18 avril 1918.

¹⁰⁶⁹ FSFL, PV du comité-directeur, 1917-1923, livre 1, 25 juillet 1918.

¹⁰⁷⁰ FSFL, Protocole du Conseil d'Administration et AG, 1915-1926, livre 1, 20 février 1916.

¹⁰⁷¹ MAILLARD Francis, *Les 100 ans de Fromage Gruyère SA*, Bulle 2016, SAVARY Pierre, *75 ans Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie = Freiburgischer Milchverband*, Bulle 1990.

grande ampleur. Il s'agit du rapport entre les institutions locales et celles de plus grande importance et donc, pour notre propos, du rapport entre les sociétés de laiterie et les associations qui les fédèrent. Les Fédérations laitières se créent lorsque les sociétés de laiterie ont besoin d'être représentées à un niveau plus élevé. Elles donnent plus de poids aux coopératives villageoises et leur permettent d'être mieux défendues, que ce soit sur le plan économique ou sur le plan politique. Elles deviennent même des partenaires du gouvernement, un rôle qu'elles acquièrent lors de la Première Guerre mondiale, et qui reste en place durant tout le XX^e siècle, jusqu'à la fin du « régime laitier¹⁰⁷² » en 1999.

Pour les sociétés de laiterie, habituées à leur indépendance, cette affiliation à une fédération n'est pas évidente. Elle est discutée en assemblée et ne fait de loin pas l'unanimité. La crainte de perdre une certaine liberté dans les négociations avec les acheteurs de lait, que ce soient des laitiers ou des industries, freine souvent leur adhésion. Elles ne comprennent pas toujours non plus l'utilité des fédérations. Celles-ci ne peuvent pourtant être efficaces qu'en réunissant un maximum de sociétés de laiterie et, tant qu'elles n'en représentent qu'une minorité, elles n'ont pas un poids considérable. Elles prendront une autre dimension avec l'obligation de s'affilier à une fédération dans le contexte des mesures de ravitaillement prises pendant la Première Guerre mondiale, où elles seront dès lors des partenaires influentes dans toutes les négociations de la politique agricole.

Des associations de fromagers se créent également, mais avec beaucoup plus de difficultés. Les premières associations de fromagers concernent aussi les tenanciers d'alpages qui sont, dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, encore nombreux. Elles regroupent ainsi les fromagers de plaine et des agriculteurs qui possèdent des montagnes. Dans les années 1885-1886, lorsque la situation est critique pour les laitiers, ils tentent une nouvelle association, mais celle-là ne sera pas pérenne. La création de la Société fribourgeoise d'industrie laitière sous les auspices de la Station laitière de Pérolles – et donc de l'État – aura un peu plus de succès. Son originalité est de regrouper tous les acteurs de l'économie laitière, mais elle ne survivra pas à la Première Guerre mondiale qui favorisera l'établissement de fédérations laitières où seules sont membres les sociétés de laiterie, donc les agriculteurs. Elle se transformera alors en Société des laitiers fribourgeois en 1915.

La mise en place de coopératives de vente appartenant aux fédérations laitières est aussi originale puisqu'il y a une volonté très forte des associations paysannes faitières de garder entre les mains des agriculteurs les maisons de commercialisation. Le mouvement est lancé avec la création de la première maison d'exportation de fromage en main des fédérations laitières, la *Schweizerische Exportgesellschaft für Emmentaler Käse AG*, en 1911. La situation économique et politique de la Première Guerre mondiale amplifie ce phénomène. Les fédérations laitières reçoivent l'ordre de l'UCPL d'investir une partie de l'argent qu'elles touchent pour l'organisation du ravitaillement de la Suisse en produits laitiers dans des maisons de commercialisation dont elles gardent ainsi le contrôle. Ceci va conduire, sur le sol

¹⁰⁷² En 1999, la garantie de prix et d'écoulement de lait accordée par la Confédération, en vigueur depuis la Première Guerre mondiale, tombe. C'est ce qu'on nomme communément la fin du régime laitier en Suisse.

fribourgeois, à la création de Fromage Gruyère SA en 1916, puis de la Centrale de beurre en 1917 (qui devient Crémou en 1927) et qui dès 1921 est entièrement entre les mains de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise et de la Fédération fribourgeoise des sociétés de laiterie « zone de la montagne »¹⁰⁷³.

Les premières années du XX^e siècle voient ainsi une structuration du monde laitier qui aura une influence déterminante sur la mise en place de la politique agricole durant tout le siècle. Ce développement est influencé, dès la fin du XIX^e siècle, par la demande de lait de consommation de plus en plus forte dans les villes. Sa distribution est organisée par des coopératives laitières et par des laiteries dont certaines sont créées par des sociétés de consommation qui s'organisent pour acheter le lait directement aux producteurs afin de baisser le prix du lait.

Le mouvement s'accélère également dans un contexte de conflits entre les acteurs principaux de l'économie laitière : les producteurs, les transformateurs, les commerçants, les exportateurs et les consommateurs. La fin de ces « guerres du lait » permet la mise en place d'un régime laitier nouveau, basé sur le principe de négociations pour fixer le prix du lait, principe qui prévaut donc déjà avant la Première Guerre mondiale et qui perdurera durant tout le XX^e siècle¹⁰⁷⁴. À ce stade, les paysans, réunis en société de laiterie ou de fromagerie, ont perdu une certaine indépendance, même si ce sont leurs représentants qui participent aux négociations. On assiste ainsi à un repositionnement stratégique et politique de la paysannerie au sein de la société suisse, d'un côté avec la place toujours plus importante des élites paysannes et des organisations laitières, de l'autre avec une perte d'indépendance dans les prises de décisions des sociétés de laiterie et donc de la base.

¹⁰⁷³ Archives de Crémou SA, Protocole des séances de la commission de la Centrale beurrière, 1917-1921, 13 mai 1921.

¹⁰⁷⁴ TISSOT Laurent, MOSER Peter, «Binnenwirtschaft, ...» *op.cit.*, p. 577-580.

Conclusion

Les laiteries font chanter les hommes à l'auberge

*Les laiteries fan a tsantâ lè j'omo ou kabarè,
dèpuchtâ lè fèmalè a l'othô
è vouilâ lè kayon ou bouêton¹⁰⁷⁵*

On peut traduire ainsi ce dicton en patois gruérien : « Les laiteries font chanter les hommes à l'auberge, gronder les femmes à la cuisine et hurler les porcs à l'écurie¹⁰⁷⁶ ». Il illustre les conséquences du changement d'organisation de la fromagerie qui, dans le dernier quart du XIX^e siècle, passe d'une activité communautaire à la simple vente du lait à un laitier : les hommes dépensent l'argent du lait à l'auberge, alors que les femmes ne reçoivent plus le beurre, la crème et le sérac pour préparer les repas et que les porcs ne sont plus engraisés avec le petit-lait.

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, le fromage à pâte dure n'est fabriqué qu'à l'alpage, pendant la belle saison. Dans la première moitié du XIX^e siècle, grâce à l'évolution des fourrages et de nouvelles façons de travailler, on peut aussi fabriquer du fromage en plaine, toute l'année. Dans les villages, les paysans s'organisent en coopératives. Ils constituent des sociétés de fromagerie, appelées couramment fruiteries puisqu'elles ont pour but de valoriser le « fruit » du lait. La société engage un fromager, auquel les paysans livrent leur lait, et commercialise les fromages. Dans le dernier quart du XIX^e siècle, les sociétés de fromagerie abandonnent le système en fruiterie et optent pour un système en laiterie : les paysans vendent leur lait à un laitier indépendant, qui l'utilise comme il l'entend. Cette réforme structurelle a de profondes incidences sociales.

Du temps des fruiteries, l'argent ne vient qu'une fois l'an, après la vente du fromage. Ce modèle est valable dans une société où les familles ne disposent que de peu d'argent. Les fonds propres nécessaires sont modestes. Cette économie est proche du troc, puisque, à tour de rôle, les producteurs livrent le bois nécessaire à la fabrication du fromage, nourrissent le fromager et touchent la production de la journée, c'est-à-dire le fromage, qui reste dans la cave de la fromagerie pour y être soigné puis vendu en commun, ainsi que le beurre, la crème, le sérac et le petit-lait, qu'ils emportent chez eux. L'usage du numéraire est limité.

Dans le système en laiterie, les paysans sont payés tous les trois ou quatre mois, puis chaque mois. L'argent est désormais disponible tout au long de l'année, avec les répercussions évoquées dans le dicton. L'organisation interne de la société de laiterie ne change pas fondamentalement lorsque de fruiterie elle devient laiterie. Mais ses responsabilités se modifient, alors que ses tâches et son pouvoir diminuent. Son travail est simplifié puisqu'elle n'a plus à organiser « le tour » afin de savoir qui a le produit de la fromagerie du jour. De plus,

¹⁰⁷⁵ Merci à Anne-Marie Yerly qui a relu ce dicton en patois et a corrigé son orthographe.

¹⁰⁷⁶ « Hommes qui chantent, femmes qui grondent, caïons qui grognent », in *Almanach Chalamala*, 1966, p. 66.

les agriculteurs sont payés régulièrement et ne supportent pas les risques de mévente du fromage. Cependant, ils perdent une partie de leur pouvoir décisionnel : ils ne choisissent plus quelle fabrication se fait à la fromagerie (fromage maigre, mi-gras, gras, beurre...), ni à qui le fromage est vendu. Ils n'interviennent plus dans le fonctionnement même de la laiterie, mais continuent à gérer la coopérative et à se réunir en assemblée pour prendre des décisions concernant la vente du lait, l'entretien de la laiterie, les contrôles de la qualité du lait et à nommer la commission qui s'occupe des affaires courantes.

Ce passage de fruiterie à laiterie va de pair avec une modernisation des fromageries. Elle est due à de nouvelles façons de travailler, à des avancées dans les connaissances en biologie, en chimie et en hygiène, et à l'arrivée de l'électricité. Ceci implique des améliorations dans les bâtiments, voire de nouvelles constructions. Le bâtiment devient une charge de plus en plus lourde pour les sociétés de laiterie. Pourtant, celles qui n'étaient pas propriétaires de la fromagerie la rachètent à la commune ou en construisent une nouvelle à leurs frais. Il y a une volonté d'indépendance très marquée de leur part. Elles trouvent les fonds nécessaires auprès des institutions bancaires nouvellement créées, qui accompagnent ainsi la modernisation dans les campagnes.

Les investissements que les sociétés de laiterie doivent consentir ne cessent d'augmenter : rénovation de la fromagerie, pose des conduites pour amener l'eau courante à l'intérieur de la fromagerie, exigences croissantes en matière d'hygiène, installation de l'électricité et des premiers moteurs à vapeur... Tout cela oblige la société à emprunter et à adopter une gestion moderne de son bien foncier.

Ce mouvement est important dès les années 1900. De nombreux villages construisent une nouvelle fromagerie. Les autorités cantonales constatent cette évolution et l'approuvent : « Ce mouvement en faveur de la construction de nouvelles laiteries va en s'accroissant d'année en année. De plus en plus, nos agriculteurs comprennent l'importance technique et économique des installations conformes aux exigences modernes. C'est certainement un des moyens les plus efficaces d'améliorer le prix du lait. Chaque société peut attendre, sans risquer d'être à la merci d'un acheteur, le moment de la vente de son lait¹⁰⁷⁷ », relate le *Compte rendu du Conseil d'État* pour l'année 1906.

La laiterie devient le cœur du village. Elle est dès lors un lieu de rencontres. Les paysans s'y rendent deux fois par jour, plus qu'à l'église ou à l'auberge. C'est là qu'on discute, qu'on prend des décisions, qu'on apprend les nouvelles, que l'on conclut des affaires. Alors que les premières fruiteries étaient placées derrière d'autres bâtiments, un peu à l'écart du village et qu'elles avaient la réputation d'être sales et nauséabondes, la laiterie moderne du début du XX^e siècle est un édifice prestigieux, qui fait la fierté des paysans et des villageois. Il montre une certaine aisance acquise grâce à la laiterie et à la fabrication du fromage.

Cependant, les situations des sociétés de laiterie ne sont pas toutes semblables. Certaines n'ont que peu de moyens financiers, car elles ont peu d'apports de lait et n'arrivent pas à faire des réserves pour rénover leur bâtiment. D'autres s'en sortent mieux. Celles qui ont un apport

¹⁰⁷⁷ *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1906, p. 35.

de lait important se tournent vers des fabricants d'emmentals, car ce fromage se vend mieux et elles peuvent espérer vendre leur lait plus cher. Les experts de la Station laitière commentent ainsi ce phénomène : « À cet égard, il faut relever que les laitages importants se vendent toujours le mieux, parce qu'ils attirent, outre les fabricants de Gruyère, aussi leurs collègues de l'Emmental. On peut regretter l'envahissement de ce dernier dans la patrie de notre gruyère national. Mais c'est un fait économique dont il est bon de tenir compte¹⁰⁷⁸ ».

Dans un premier temps, l'organisation en laiterie est vue comme plus dynamique que celle en fruiterie. Elle soulage les agriculteurs d'une part importante des risques, mais elle leur fait perdre en indépendance. Le constat des contemporains sur ce modèle évolue et on regrette parfois l'abandon progressif des fruiteries. En 1894, Emmanuel de Vevey, directeur de la Station laitière de Péroles, inspecte les fromageries qui participent au concours organisé par la Station dans le district de la Veveyse. Dans son rapport, il vante l'organisation en fruiterie encore bien présente dans cette région où les petits villages sont nombreux, même si elle tend à disparaître. Il estime que les produits y sont souvent meilleurs, « surtout du point de vue de l'écrouissage ; les fournisseurs ont moins d'intérêt à écrémer leur lait que dans une laiterie où le laitier a besoin à chaque instant d'argent comptant¹⁰⁷⁹ ». Il constate que sur les dix fromageries visitées, cinq sont des fruiteries et cinq des laiteries. Les premières ont eu de meilleurs résultats et il regrette la disparition de cette forme d'organisation. Pourtant, il reconnaît les mérites du système en laiterie, et encourage les laitiers à prendre leur indépendance et à devenir entrepreneurs.

Une des autres données de cette période est l'arrivée des condenseriers et des chocolateries qui utilisent le lait comme matière première. Elles se développent surtout dans les deux dernières décennies du XIX^e siècle. Dans un premier temps, elles sont vues de manière positive. D'une part, elles font remonter le prix du lait, d'autre part elles sont bénéfiques pour le commerce du fromage, dont le prix augmente puisqu'on en fabrique moins. Dans le même rapport de 1894, Emmanuel de Vevey estime que la fabrique Nestlé à Vevey constitue « un excellent débouché¹⁰⁸⁰ » pour les producteurs de lait fribourgeois, et ajoute : « On sait combien cette industrie, toute d'exportation, est florissante : les gros bénéfices qu'elle réalise lui permettent de payer le lait à un prix relativement élevé, prix que l'agriculteur ne peut atteindre que difficilement dans l'exploitation en laiterie ou en fromagerie. Il est donc à souhaiter que l'exploitation des condenseriers reste longtemps prospère¹⁰⁸¹ ». D'autre part, il relève les améliorations apportées dans les laiteries qui livrent aux fabriques, en particulier sur les questions de propreté et d'installation d'eau courante. Les fabriques sont plus exigeantes que les fromageries en matière d'hygiène et de refroidissement du lait, et elles apportent une aide financière pour les transformations nécessaires.

¹⁰⁷⁸ « Inspection des laiteries dans les districts de la Veveyse et de la Broye en 1907 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1907*, Fribourg 1908, p. 57.

¹⁰⁷⁹ « Rapport sur les inspections de laiteries du district de la Veveyse », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1894*, Fribourg 1895, p. 39.

¹⁰⁸⁰ *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1894... op.cit.*, p. 39.

¹⁰⁸¹ *Idem*.

Mais très vite, Emmanuel de Vevey émet des réserves. Il déplore que les sociétés de laiterie soient à la merci des industries lorsqu'elles ne possèdent plus qu'un local de coulage et milite dès lors pour qu'elles gardent leurs outils de fabrication. Les premières difficultés que connaissent les usines en 1903, puis surtout en 1906, ont pour conséquence que certaines sociétés de laiterie n'ont pas d'autre choix que d'accepter les conditions, peu favorables, de l'industrie, car elles ne peuvent plus fabriquer du fromage. Le constat du Conseil d'État est le même : « L'agriculteur fribourgeois est, au point de vue de la vente du lait, trop dépendant des grandes condenseries installées à proximité de notre territoire. Les grands établissements fixent un prix, qui n'est jamais discutable, parce qu'ils savent précisément que le producteur fribourgeois n'a pas l'embarras du choix¹⁰⁸² ».

La position du fromager évolue également. Lorsqu'il était fruitier, il était employé de la coopérative d'agriculteurs. Quand il devient laitier, il assume les risques d'un entrepreneur indépendant. En plus de son savoir-faire, il doit alors acquérir des connaissances pointues pour la gestion de sa laiterie. En cela, la Station laitière de Pérolles joue un rôle de premier plan.

Les laitiers ont plus de mal à s'organiser professionnellement que les agriculteurs. Ils n'ont pas de structure nationale pour défendre leurs intérêts, comme le font l'Union suisse des paysans (USP) et l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL). Ils s'organisent d'abord à un échelon régional. La Station laitière de Pérolles se met à leur disposition en créant la Société fribourgeoise d'industrie laitière qui regroupe les différents acteurs de la branche, soit les laitiers, les marchands, les agriculteurs, ainsi que des représentants de la Station laitière de Pérolles et de la Direction cantonale de l'Intérieur et de l'Agriculture. Pendant la Première Guerre mondiale, l'UCPL est chargée par les autorités fédérales d'assurer l'approvisionnement du pays en lait frais. En 1915, pratiquement tous les agriculteurs ont rejoint les fédérations laitières, car ils obtiennent un meilleur prix pour leur lait s'ils sont fédérés. La Société fribourgeoise d'industrie laitière n'a plus sa raison d'être et elle est transformée en Société des laitiers fribourgeois. Les fromagers qui fabriquent de l'emmental ont rejoint le *Bernischer Käserverein* en 1910.

Ni public ni privé : la place des coopératives d'agriculteurs dans le tissu économique

Décortiquer les statuts des sociétés de fromagerie pour montrer leur fonctionnement permet de mieux comprendre si l'idée de bien commun, développée dans l'introduction, peut s'appliquer aux sociétés de fromagerie du canton de Fribourg. Pour cela, je reprends les huit principes développés par Elinor Ostrom¹⁰⁸³ pour définir les biens communs présentés dans l'introduction. Ces huit principes s'appliquent aux associations de fromagerie créées dans le canton de Fribourg puisque

- le groupe d'ayants droit est formé des agriculteurs d'un village ou d'un hameau,
- leur production, prise ici dans le sens de ressource, est le lait,

¹⁰⁸² *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1906, p. 33.

¹⁰⁸³ Ostrom Elinor, *Governing the Commons...*, op.cit., p. 90

- les conditions locales sont définies par l'activité même de l'économie pastorale et fromagère
- les règles sont prescrites par des statuts qui peuvent en tout temps être modifiés par la majorité des ayants-droit
- l'autorité de surveillance est une commission nommée par l'assemblée
- les statuts proposent des sanctions envers ceux qui ne respectent pas les règles
- les statuts et règlements proposent aussi des moyens de résolution des conflits.

Le huitième principe, qui concerne les communs importants et les rapports qui s'établissent entre eux, apparaît plus tard, dès la création des fédérations laitières qui remplissent le rôle d'intermédiaires lorsque l'économie laitière est organisée à plus grande échelle.

L'organisation en fromagerie fait de la fromagerie un bien collectif (ou, si elle est louée, un bien à usage collectif) d'une communauté de personnes qui s'est accordée pour l'utiliser ainsi. Les règles qui la régissent sont indispensables et c'est la pratique (ou la non-pratique) qui va rendre obligatoire le contrôle de ces règles par l'autorité (Loi du 16 mai 1867 sur les fromageries).

Ces règles évoluent même si un grand nombre d'articles restent valables et forment la structure des statuts. Les statuts-modèles, présentés par la Commission d'agriculture en 1866, ne sont pas systématiquement suivis. Le cas le plus notable est la proposition de donner des voix d'après le nombre de vaches et donc d'après la richesse des agriculteurs. Les sociétés de fromagerie ne suivent pas cette proposition émanant de l'autorité et trouvent plus juste un système démocratique où chaque paysan a une voix, quelle que soit sa fortune. D'ailleurs, dans les statuts-modèles proposés en 1875, cet article mentionnant une différence entre associés par rapport au nombre de vaches disparaît et laisse place à la formulation : « Chaque associé a une voix ¹⁰⁸⁴ ». Les sociétés de fromagerie privilégient donc un système démocratique.

Un autre aspect intéressant que montre Ostrom est que ces communs sont souvent basés sur la propriété privée. Pour y avoir droit, il faut avoir un bien privé et l'accès au bien commun se fait généralement en proportion du bien privé. Elle en donne l'exemple dans la communauté villageoise de Törbel¹⁰⁸⁵, dans le Vispéral (Valais), où l'accès aux alpages se fait en proportion du nombre de vaches que l'on peut nourrir en hiver.

Là aussi, c'est une constante que l'on retrouve dans les associations de fromagerie : pour en faire partie, les sociétaires doivent avoir des vaches, qu'ils soient propriétaires ou locataires des terres qu'ils exploitent. Ils participent financièrement à l'association en proportion de leurs terres (selon la valeur cadastrale) ou du nombre de vaches.

Cette organisation communautaire n'empêche pas une individualisation du monde agricole. La structure agricole du canton de Fribourg est formée de petits propriétaires. Ce sont donc des indépendants, mais, qui, pour valoriser leur production, c'est-à-dire le lait, doivent le mettre en commun pour fabriquer du gruyère. Cette mise en commun du lait est

¹⁰⁸⁴ AEF, CE III 35, Ponthaux, Statuts de la Société de laiterie ou fromagerie, 1888, p. 69.

¹⁰⁸⁵ OSTROM Elinor, *Governing the Commons...*, *op.cit.*, p. 61-65.

indispensable pour que l'on puisse donner une valeur à celui-là : il ne se garde pas et ce n'est que transformé en fromage qu'il a une valeur marchande et qu'il rapportera de l'argent aux agriculteurs. De plus, chacun est utile, puisque même les paysans les plus aisés n'ont pas assez de vaches pour avoir assez de lait pour fabriquer un fromage gras. D'où l'importance d'une organisation en commun : c'est l'apport de chacun qui permet à la coopérative de fonctionner.

Le système en fromagerie reste une organisation proche du troc : peu d'argent est en circulation. Les paysans touchent l'argent des fromages une fois l'an ; ils paient alors le fromager et la taxe en pourcentage du lait qu'ils ont livré durant l'année et qui sert à l'entretien ou à la location de la fromagerie et à sa gestion. L'État intervient peu. Son intervention la plus importante concerne l'obligation de déposer les statuts auprès du Conseil d'État pour approbation. Cette mesure est prise suite à d'interminables procès qui pourrissent les relations villageoises. Il y a là un facteur humain à prendre en compte : l'organisation communautaire fonctionne si chacun respecte les règles, ce qui explique aussi pourquoi les sanctions envers ceux qui ont fraudé sont si sévères qu'elles mettent les fraudeurs dans un état d'indigence : confiscation des fromages en cave – ce qui peut correspondre au revenu annuel de l'agriculteur – amende et expulsion de la coopérative. L'État pratique donc une politique interventionniste dans un modèle économique privé, pour permettre à celui-ci de se maintenir ou de se développer.

Dans le système en laiterie, la question de la gestion des biens communs, centrale dans le système en fromagerie, n'est plus aussi pertinente : le laitier est un entrepreneur qui gère sa laiterie comme il l'entend, les agriculteurs lui vendent leur lait et lui louent le bâtiment. Celui-ci reste la propriété de la société de laiterie, qui gère son entretien, sa rénovation, voire sa construction en commun. Là l'organisation communautaire est toujours bien présente : les corvées, obligatoires pour les sociétaires, sont organisées pour diminuer les coûts élevés du bâtiment. Chaque sociétaire doit faire sa part de travail, selon un règlement préétabli. C'est l'effort de tous qui permet de garder la fromagerie, qui est centrale au bon fonctionnement de la société de laiterie.

Si l'application du modèle des biens communs diminue, en revanche, la question du rapport entre privé et public se pose avec une acuité croissante, sur le plan cantonal et régional d'abord, puis sur le plan national. Elle concerne tous les acteurs de l'industrie laitière.

L'incidence du public sur le privé est perceptible dès l'établissement de la Station laitière de Pérolles, en 1888. Créée dans un contexte de « marasme économique », comme le nomment les contemporains¹⁰⁸⁶, dû à une baisse sensible du prix du fromage et à la perte de marchés étrangers, cette institution d'État s'engage pour relancer le commerce du fromage en améliorant la qualité de sa fabrication. Dès sa création, elle abrite un bureau de renseignements et d'études laitières, une exposition d'ustensiles de laiterie, une bibliothèque et un laboratoire de chimie. Elle publie un journal professionnel, *La Chronique d'industrie laitière*. Sous l'impulsion de son directeur, Emmanuel de Vevey, elle s'implique dans la

¹⁰⁸⁶ *La Liberté*, 7 mai 1887.

formation des fromagers et dès 1891 dans celle des agriculteurs. Elle instaure des procédures et met sur pied des structures pour développer l'économie fromagère.

La Station laitière accompagne la modernisation des laiteries. Les sociétés de laiterie ont l'obligation d'ouvrir leurs portes aux inspecteurs de la Station laitière, mais ceux-là ne sont pas toujours les bienvenus. Alors que certaines, malgré des moyens modestes, s'ouvrent à une certaine modernité et apprécient leur venue et leurs conseils, d'autres ne voient pas l'intérêt d'améliorer leur fromagerie. Elles n'acceptent pas les décisions qui viennent d'une autorité qu'on leur a imposée, alors qu'elles se sont organisées pendant des décennies pour gérer elles-mêmes leur société. Les experts mettent aussi la faute sur un manque de dynamisme et une certaine passivité dus à l'organisation en laiterie : ils trouvent que certains comités de société de laiterie ne s'occupent plus de ce qui a trait à la propreté des locaux, puisqu'ils vendent leur lait à un laitier. « Dans les sociétés où la fabrication se fait au compte des associés, chacun profite de la bonne marche des affaires ; chacun, s'il comprend ses intérêts, doit faire tout ce qui est en son pouvoir pour faciliter la réussite de la fabrication¹⁰⁸⁷ ». Sur ce point-là, ils regrettent l'organisation en fruiterie.

Au même titre, l'ouverture de l'Entrepôt de fromages de Pérolles en 1896 – qu'Emmanuel de Vevey avait essayé d'abord de créer de manière privée – montre le rôle d'entrepreneur que prend la Station laitière en se substituant à une entreprise de commercialisation. L'entrepôt achète des fromages, les paie comptant grâce à un accord passé avec la banque de l'État de Fribourg¹⁰⁸⁸, les soigne pour les amener à maturité, puis les vend. Il ne sera plus utilisé après la fondation, en 1913, de la Société coopérative pour la vente du fromage de Gruyère. Cette maison de commerce est initiée par Emmanuel de Vevey, mais de manière privée cette fois, sous forme coopérative. Il se retire de son comité dès qu'elle est en état de fonctionner.

Cette dualité entre privé et public apparaît aussi lors des visites des fromageries et des laiteries. La Station laitière subventionne celles qui sont des établissements appartenant aux coopératives d'agriculteurs, mais pas celles qui appartiennent à des privés. Elle ne visite pas non plus celles qui livrent à une usine. En effet, elle apporte son aide aux sociétés de fromagerie, mais n'est pas censée aider les industries, puisqu'elles sont en main privée. Il y a donc une volonté de préserver et d'encourager une organisation en coopérative qui profite au bien commun. La Station laitière tient compte du fait que les sociétés de laiterie, même si elles sont des sociétés privées, sont d'utilité publique et reçoivent donc, sous forme de subsides pour l'amélioration de leur bâtiment, des aides de l'État. Elle donne aussi des renseignements sur les constructions et les réparations des laiteries.

Cependant, cette aide trouve des limites lorsqu'elle demande, en 1906, par le biais du député Louis Chatagny, un subside de 2000 francs pour aider les sociétés de laiterie à moderniser leur équipement. Le parlement cantonal refuse en rejoignant l'argumentation du Conseil d'État qui estime que ce subside aiderait des entrepreneurs privés, et non les agriculteurs¹⁰⁸⁹. Cela

¹⁰⁸⁷ « Inspection de laiteries dans le district de la Glâne en 1905 », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1905*, Fribourg 1906, p. 179.

¹⁰⁸⁸ « Entrepôt », in *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1898*, Fribourg 1899, p. 32.

¹⁰⁸⁹ *Bulletin officiel des séances du Grand Conseil du canton de Fribourg*, 1907, p. 107.

n'empêche pas ce même Conseil d'État d'autoriser, en 1910, une expropriation pour permettre la construction d'une laiterie par la société des producteurs de lait de Lugnorre-Mur, en justifiant ainsi sa décision : « L'industrie laitière étant l'une des principales richesses du pays, le caractère d'utilité publique peut, dans certains cas, être reconnu aux sociétés de laiterie¹⁰⁹⁰ ».

Le rapport entre les instances étatiques et l'agriculture se renforce encore dans la première décennie du XX^e siècle. On le voit dans d'autres domaines. En devenant secrétaire de la Société fribourgeoise cantonale d'agriculture, poste qu'il occupe de 1889 à 1926, Emmanuel de Vevey se met au service d'une société regroupant des représentants agricoles de tout le canton, tout en étant fonctionnaire cantonal. Cette position est encore renforcée lorsqu'en 1900 le comité de cette société devient l'organe de consultation du gouvernement fribourgeois pour toutes les questions liées à l'agriculture¹⁰⁹¹.

Les conflits qui se développent autour du prix du lait dans toute la Suisse dans les deux premières décennies du XX^e siècle accélèrent le mouvement de structuration du monde laitier. Les sociétés de laiterie s'unissent dans des fédérations laitières régionales afin d'avoir plus de poids pour négocier avec les usines et les sociétés de consommation. L'association faitière de ces fédérations, l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL) se bat pour que le prix du lait soit négocié entre les différents partenaires : producteurs, transformateurs, exportateurs et consommateurs et met ainsi en place les fondements de la politique agricole fédérale. En chargeant l'UCPL d'assurer le ravitaillement en lait et en produits laitiers de la Suisse pendant la Première Guerre mondiale, la Confédération consolide ce lien entre privé et État qui sera la base de toute la politique agricole suisse du XX^e siècle. Le XIX^e siècle libéral fait ainsi place à une politique protectionniste à même de garantir la sécurité alimentaire du pays, une politique dans laquelle les associations agricoles jouent un rôle de premier plan.

Un univers très masculin

Les femmes n'apparaissent que peu dans cette recherche parce que les sources principales sont les archives des sociétés de fromagerie où elles ne jouent qu'un rôle secondaire, mais il convient de leur donner une place dans cette conclusion, car elles en sont les actrices invisibles. Elles ne sont pratiquement jamais dans les instances dirigeantes des sociétés de fromagerie et elles n'y ont que rarement un rôle important. On ne trouve qu'une femme, Marie-Anne Marchon à Vuisternens-en-Ogoz, qui tient le poste de gouverneur en 1851 et aucune dans les autres postes des commissions ou des comités. Pourtant elles sont aussi membres de la société de fromagerie : lorsqu'elles ont hérité de ce droit ou qu'elles sont veuves. Si elles ont des enfants, elles le perdent alors à la majorité de leur fils aîné. Si elles se marient, c'est leur époux qui devient sociétaire.

Les femmes seules qui sont sociétaires par héritage font généralement partie des sociétaires les plus modestes. À Billens, où l'on connaît le nombre de kilos de lait livrés chaque année et

¹⁰⁹⁰ *Bulletin officiel des séances du Grand Conseil du canton de Fribourg*, 1910, p. 34.

¹⁰⁹¹ CHARRIERE Michel, *Du progrès...*, op.cit., p. 66.

le nombre de fromages touchés par sociétaire, les trois femmes nommées, Josette Sugnaux, Marie Sugnaux veuve de Jean et Marie Sugnaux dit Joly, livrent moins de 6000 kilos de lait par année¹⁰⁹², ce qui les place dans la deuxième moitié des sociétaires par ordre d'importance de livraison de lait. Les femmes seules qui sont aisées n'ont pas de peine à trouver un mari et, dès lors qu'elles sont mariées, n'apparaissent pas dans les archives.

D'autres femmes apparaissent dans les archives, parce qu'elles ont vendu un droit de sociétaire, par exemple à Vuisternens-en-Ogoz où les héritiers de Pierre et Marie-Anne Villet vendent leur droit en 1868¹⁰⁹³. Dans cette même société, plusieurs femmes demandent leur entrée comme sociétaire, ce qui est accepté en assemblée, mais qui ne se fait pas finalement. Par contre, on les accepte comme associées, et elles peuvent donc livrer le lait à la fromagerie, mais ne participent pas aux décisions. En 1880, sur les quinze paysans qui demandent à porter leur lait comme associés durant l'année, il y a quatre femmes, Verène Egger, Marie-Anne Phisfer, Marguerite Stoll et Geneviève Egger¹⁰⁹⁴.

Comme le droit de sociétaire ne peut pas être fractionné, beaucoup de droits de sociétés appartiennent à des hoiries, où les femmes sont également présentes. On en a la preuve dans le cas de fraude de lait révélé à Siviriez en 1872 : le lait incriminé est celui de l'hoirie Carrel et c'est une des sœurs, Marie, qui a rajouté de l'eau dans le lait¹⁰⁹⁵. Deux autres femmes qui apparaissent dans un cas de fraude sont les sœurs Maillard, également à Siviriez. Elles n'ont qu'un fromage en cave qui ne suffit pas à payer les 50 francs d'amende qui leur sont infligés¹⁰⁹⁶.

Dans le cas de fraude à la fromagerie de Vuisternens-devant-Romont en 1872, l'un des témoins, Pierre-Joseph Carrel, évoque la servante qui a été cherchée du lait à la fromagerie. Celle-ci n'est ni nommée ni citée comme témoin¹⁰⁹⁷. On trouve aussi parfois la mention des servantes qui apporte le lait à la fromagerie, comme dans les statuts de la société de fromagerie de Wallenried¹⁰⁹⁸. Mais, tout comme les domestiques, elles n'apparaissent qu'en filigrane de cette histoire, alors qu'elles sont bien présentes. On les trouve aussi dans les recensements cantonaux, liées à la famille pour qui elles travaillent et chez qui elles logent, puisque les recensements sont faits par maisonnée et qu'elles figurent à la suite des membres de la famille. À Siviriez, sur les 69 foyers qui sont comptabilisés dans le recensement de 1850,

¹⁰⁹² Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, Comptes de la laiterie de Billens pour 1872.

¹⁰⁹³ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 22 janvier 1868.

¹⁰⁹⁴ Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, 4 août 1879.

¹⁰⁹⁵ Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Registre des protocoles 1866-1918, 21 septembre 1867.

¹⁰⁹⁶ *Idem*, 26 juillet 1874.

¹⁰⁹⁷ AEF, TGI 27, 1873-1874, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, 22 janvier 1873, p. 1.

¹⁰⁹⁸ AEF, CE III 34, Wallenried, Règlement de la Société de laiterie, 1883, p. 681.

il y a trois servantes qui sont mentionnées dans des familles d'agriculteurs, et cinq femmes domestiques sur les dix répertoriés¹⁰⁹⁹.

On ne trouve également qu'une seule femme qui achète le lait comme « laitière ». Là aussi, c'est une femme veuve, Catherine Pasquier, qui était laitière à Berlens, sans doute au moment de son veuvage, et qui achète le lait de Villaranon pour l'année 1901¹¹⁰⁰. Elle épouse en 1903 Julien Moullet qui négocie l'achat du lait avec elle pour l'année suivante.

Les femmes se font encore plus discrètes lorsque le système en laiterie se met en place et lorsqu'on assiste à une modernisation des structures de fabrication. Aucune femme ne suit une formation à la Station laitière, ni comme fromagère ni comme paysanne, durant la période étudiée. La formation ne leur est pas ouverte. Elles ne font pas non plus partie des instances dirigeantes des organismes qui se mettent en place, telles les fédérations laitières ou les sociétés coopératives de vente de fromage. Pourtant, dans ces communautés villageoises, les femmes travaillent dans les fermes et sur les domaines. Même si elles n'apparaissent que peu dans les archives, leur rôle ne doit pas être minimisé.

Des biens communs à l'aube de l'industrialisation

Au début du XIX^e siècle, des théoriciens, comme Charles Fourier, ont vanté l'organisation en fructerie comme illustration d'un socialisme utopique. Plus de 150 ans plus tard, des scientifiques, dont l'économiste américaine Elinor Ostrom, ont mis en évidence l'apport de la gestion collective des biens communs. Le modèle de la coopérative séduit aujourd'hui encore, dans un monde où le système économique tourné vers la croissance continue a montré ses limites notamment en matière d'écologie. Pourtant, à Fribourg, personne n'a valorisé les coopératives d'agriculteurs comme des modèles économiques intéressants. On s'est contenté longtemps de ne parler que du retard économique du canton de Fribourg. Or, nous l'avons montré, ce retard est avant tout une représentation liée à la prédominance de l'agriculture.

L'analyse du développement du monde agricole fribourgeois au XIX^e et au XX^e siècle montre qu'il a été induit puis conduit par les agriculteurs eux-mêmes et qu'il a été dynamique. Les sociétés rurales ne sont pas restées figées face aux évolutions et aux avancées technologiques du XIX^e siècle. L'agriculture du canton de Fribourg s'est modernisée. Elle s'est tournée vers une économie laitière dynamique. Elle a adapté ses structures pour répondre aux exigences structurelles et aux défis conjoncturels d'une économie laitière en évolution. Ce développement n'a pas été qu'économique, mais aussi social.

Certes, cette agriculture n'a pas apporté la richesse dans les campagnes, mais, dans le contexte du XIX^e siècle, elle a permis néanmoins aux agriculteurs de vivre de leur métier. Ils se sont modernisés, encouragés en cela par le dynamisme de la Station laitière de Pérolles (inspection de fromagerie, cours pour les fromagers, pour les agriculteurs, journal professionnel, exposition...) et par les industries agroalimentaires qui se sont installées dans

¹⁰⁹⁹ AEF, DI IIa 51, Fribourg, recensement, 1850, Sarine, Siviriez.

¹¹⁰⁰ Archives de la Société de laiterie de Villaranon, Registre des protocoles 1899-1968, 3 octobre 1900.

le canton et sur son pourtour. Sans avoir poussé ou même encouragé l'industrialisation, au contraire en craignant qu'elle prenne des proportions trop grandes, les autorités politiques ont néanmoins donné des conditions favorables pour que se développe une économie laitière solide. Certes, les difficultés se firent sentir à maintes reprises. Elles étaient surtout dues aux fluctuations des marchés. L'économie laitière fribourgeoise reposait en effet principalement sur la fabrication du gruyère d'exportation puis, avec l'arrivée des industries, sur celle du lait en poudre et du chocolat au lait, produits destinés de même à l'exportation.

Contrairement aux consortages des régions alpines, qui ont perduré, les sociétés de fromagerie fribourgeoises se sont modifiées, passant d'une organisation en fruiterie à une organisation en laiterie, dans laquelle les producteurs vendent leur lait à un laitier indépendant. Cette évolution, nécessaire pour faire face aux exigences économiques de la fin du XIX^e siècle, s'est accélérée avec l'arrivée des condenseriers et des chocolateries, le système en fruiterie devenant caduque lorsque le lait est vendu à une usine. C'est une organisation plus capitaliste de l'économie laitière qui s'est développée et qui a été permise parce que les exploitations agricoles, même si elles sont restées petites, étaient viables et parce que le fromage fabriqué, le gruyère, est un fromage qui s'exporte et qui a donc une valeur marchande intéressante. Cette économie laitière était donc rémunératrice, malgré des périodes difficiles dues à une conjoncture économique variable.

Au travers des registres des protocoles des assemblées et des comités des sociétés de fromagerie, nous avons pu montrer comment cette organisation s'est mise en place et quel rôle y ont joué les paysans. Elle s'est faite dans un contexte politique favorable, c'est-à-dire dès la fin de l'Ancien Régime qui a laissé aux agriculteurs une liberté plus grande qu'ils n'avaient connue jusqu'alors. Ce sont eux qui tiennent en main leur avenir économique et qui mettent en place une organisation coopérative où ils gèrent ensemble un bien commun : le lait et le fruit de ce lait, à savoir le fromage. Ces sociétés de fromagerie deviennent des laboratoires de la démocratie villageoise, où chaque sociétaire prend part aux délibérations et aux décisions, où l'avis et la voix de chacun comptent. La laiterie villageoise est alors un lieu d'échanges, un espace de discussions sociales et politiques, non seulement pour les membres de la société de fromagerie, mais pour tous ceux qui s'y retrouvent. Le paysan-syndic y rencontre les autres membres du conseil communal, ainsi que ses administrés, à savoir tous les villageois.

Étudier la gouvernance des sociétés de laiterie, l'évolution de leur champ d'action, leur impact sur la vie économique, sociale et politique du village, leur insertion progressive dans des réseaux professionnels cantonaux puis nationaux, met en lumière le dynamisme des paysans fribourgeois, notamment leur capacité de créer un système équitable et solidaire pour défendre leurs intérêts, la manière dont ils intègrent les avancées technologiques, et leur résilience face aux aléas de la conjoncture.

Il montre aussi le passage vers une économie de marché. Celui-ci ne s'est pas fait sans difficulté : les moments de crise ralentissant le processus de confiance instauré dans l'établissement des sociétés de laiterie. Nombre de laitiers font faillite ou se trouvent en situation précaire, entraînant avec eux les agriculteurs qui dépendent de l'économie

fromagère. C'est là qu'intervient la Station laitière, et en particulier son énergique directeur Emmanuel de Vevey, qui met en place des structures intermédiaires, entre le privé et le public : visites des fromageries, conseils aux fromagers et aux coopératives, subventions pour moderniser les outils de fabrication du fromage... Dans une situation de libéralisme économique, elle crée une situation intermédiaire où elle accompagne les sociétés de laiterie tout en les laissant libres de s'organiser comme elles l'entendent. En vendant leur lait à un laitier ou à une industrie, les sociétés de laiterie sont entrées dans l'ère du capitalisme, même si leurs structures leur laissent une part d'organisation en commun.

De manière paradoxale, les paysans fribourgeois du XIX^e siècle finissant considèrent, de fait, le lait comme un bien commun, dont la gestion ne saurait être abandonnée ni à l'État ni au marché, mais qui doit faire sa place à l'esprit communautaire. Alors que la société d'Ancien Régime avait développé l'économie fromagère avant tout en jouant la carte de la propriété privée¹¹⁰¹, c'est au sein d'une société en voie d'industrialisation, au cap du XX^e siècle, que les agriculteurs ont retrouvé un sens communautaire, en développant les sociétés de fruiterie et de laiterie.

Les registres des sociétés de laiteries, retrouvés parfois dans les galetas ou des armoires poussiéreuses, sont des objets d'archives tellement humbles qu'ils ont souvent été délaissés. Pourtant, ils révèlent les préoccupations des paysans au fil des mois et des années, et racontent, par le menu, la vie économique et sociale des villages fribourgeois. Ils sont aussi, à leur manière, des outils de progrès et de démocratie. Il valait donc la peine de s'y plonger, ne serait-ce que pour montrer à quel point ils sont dignes d'intérêts et de sauvegarde.

Ces documents ont permis de mettre en évidence le dynamisme de ces communautés rurales, les coopératives qui s'autogèrent, la gouvernance locale, les solutions locales à des problèmes globaux... Autant de thématiques qui se concrétisent, dans notre société du XXI^e siècle, dans les jardins collectifs, la réappropriation collective d'espaces publics, les habitats communautaires, le travail collectif... des initiatives citoyennes qui fleurissent dans notre société qui cherche des solutions pour mieux vivre en commun et qui réinventent des formes d'organisation, comme l'ont fait, il y a deux cents ans, les paysans fribourgeois qui se sont réunis en société de fruiterie.

¹¹⁰¹ RUFFIEUX, BODMER, *op. cit.*, p. 41-49. Walter Bodmer montre qu'à la fin du XVI^e siècle les alpages sont morcelés et appartiennent à de nombreux propriétaires, avant tout des habitants des villages sur lesquels se trouvent ces alpages. Seul un nombre restreint de patriciens sont alors propriétaires. Les couvents tels celui des chartreux de la Valsainte, celui des cisterciens d'Hauterive ou la chartreuse de la Part Dieu, sont aussi propriétaires d'alpages. La situation change ensuite : dès le XVII^e siècle, les familles patriciennes placent leur argent dans la propriété immobilière alpestre et regroupe ces propriétés morcelées en alpages appartenant dès lors à un seul propriétaire. Leur présence s'affirme au XVIII^e siècle, même s'il reste des alpages communaux ou appartenant à l'État, ainsi que de nombreux alpages appartenant à des institutions ecclésiastiques.

Bibliographie

Sources

Fonds privés

Archives des sociétés de laiterie

Société de laiterie de Belfaux

Registre des assemblées générales, 1909-1952

Livre de comptes, 1910-1948

Journal des comptes, 1909-1933

Journal de la construction, 1909-1910

Registre des procès-verbaux des séances du comité de surveillance, 1909-1961

Registre des séances de la commission administrative, 1909-1913

Société de laiterie de Billens

Registre des procès-verbaux, 1868-1922

Société des producteurs de lait de la ville de Bulle

Contrats concernant la vente du lait, 1892-1905

Registre de protocoles, 1905-1906

Registre des protocoles, 1906-1915

Registre des protocoles, 1915-1926

Livre de comptes, 1905-1920

Société de laiterie de Cousset

Registre des protocoles, 1892-1942

Livre de comptes, 1893-1915

Société de laiterie d'Hennens

Livre des protocoles, 1890-1924

Registre des statuts, 1888, 1902

Société de laiterie de Mézières

Registre des protocoles, 1860-1882

Registre des protocoles, 1882-1895

Registre des protocoles, 1895-1910

Livre des statuts, 1869

Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz

Registre des protocoles, 1889-1922

Livre des comptes, 1902-1916

Société de laiterie de Rossens

Protocole des assemblées et des séances de commission, 1900-1950

Registre des règlements et des conventions passées avec les laitiers, 1886-1910

Société de laiterie de Siviriez

Cahier n° 3, Règlements de commune, 1815-1826.

Livre des comptes de la fromagerie de Siviriez, 1851-1875

Registre des PV des assemblées et des comités, 1866-1918

Registre des statuts de la société de la fromagerie de Siviriez, 1870

Société de laiterie de Villaranon

Livre des statuts, 1888

Registre des protocoles, 1899-1968

Société de laiterie de Vuippens

Livre des protocoles, 1890-1919

Livre des protocoles, 1919-1966

Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz

Livre des protocoles, 1850-1906

Livre des protocoles, 1906-1954

Archives Cremo SA

Protocole des séances de la commission de la Centrale beurrière, 1917-1921

Protocole du conseil d'administration, 1920-1925

Rapport d'exploitation, rapport de Louis Butty, gérant, sur les cinq dernières années, 19 septembre 1925

Protocole du conseil d'administration, 1925-1933

Archives de la Fédération des sociétés de laiterie fribourgeoises (FSFL)

Protocole du Conseil d'Administration et AG, 1915-1926, livre 1

Protocole du Conseil d'Administration et AG, 1926-1935, livre 2

Protocole du Conseil d'Administration et AG, 1935-1940, livre 3

Procès-verbaux du comité-directeur, 1917-1923, livre 1

Procès-verbaux du comité-directeur, 1923-1931, livre 2

Procès-verbaux du comité-directeur, 1931-1934, livre 3

Procès-verbaux du comité-directeur, 1934-1936, livre 4

Fonds publics

Archives de l'État de Fribourg (AEF)

AEF CA 179-306 Fonds de la famille de Vevey

AEF CA 182.2. Quelques mots sur la Congélation du lait et son application à l'Industrie du canton. Cahier manuscrit d'Emmanuel de Vevey, 1899

AEF CE I 67 Manuel du Conseil d'État, 1867, p. 840-841

AEF CE II A 132 Correspondance interne du Conseil d'État 1867 B, p. 577-580 : message du Conseil d'État au Grand Conseil du 20.12.1867

AEF, CE III, livres 31 à 37, Registres des règlements communaux, statuts des sociétés de fromagerie, 1873-1922

AEF, Chemise du Conseil d'État, 12 mars 1824, Pétition des frères Buchs de Marsens, le 20 janvier 1824, par l'intermédiaire de la préfecture de Bulle

AEF, Convention pour la vente du lait de la laiterie de Montet (Glâne) pour l'année 1888

AEF DI Ib12 Reg. de la correspondance de la Dir. de l'Intérieur, 1862-1863, p. 271-272

AEF, LI 640 Genoud-Cuony

AEF Manual du Conseil des Finances, 1830-1831, p. 351

AEF, Rapports administratifs des préfets, 1838-1851

AEF, Fonds Raemy d'Agy, n° 242 II : Fondation de la Laiterie du Moléson à Fribourg par Marro, aîné : Circulaire du 13.10.1845

AEF, OCDA I, Dossiers d'apprentis, 1908-1930

AEF, DI IIa, Fribourg, recensements, 1811-1880

AEF Tribunal civil

AEF, TSa, 46, 1854-1857, Ependes, la fruiterie contre Pierre Mauron, p. 529

AEF, TSa 47, 1857, Ependes, la fromagerie contre Mauron Pierre, p. 42, 104, 205, 223

AEF, TSa 48, 1857-1858, Ependes, la Société de la fromagerie contre l'hoirie Mauron, p. 3, 12, 16, 61, 144, 163

AEF TSa 56, affaires civiles 1865-1866, Corserey, fromagerie, contre Monney

AEF, TGI 23, 1865-67, Birbaum Philippe, laitier, contre la Société de la laiterie de La Joux, Mesure provisionnelle, p. 63

AEF, TGI 23, 1865-67, Berlens, la Société de laiterie contre Nicolas Thierrin, p. 317, 422

AEF, TGI 23, 1865-67, Spühler négociant et Vuisternens la Société de fromagerie, p. 332, 348, 387, 409, 425, 452, 480

AEF, TGI 24, 1865-67, Spühler négociant et Vuisternens la Société de fromagerie, p. 7

AEF, TGI 24, 1865-67, Berlens, la Société de laiterie contre Nicolas Thierrin, suite, p. 32

AEF, TGI 24, 1865-67, La fromagerie d'Ecublens contre Maillard Pierre, p. 415

AEF, TGI 26, 1870-1873, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, p. 574

AEF, TGI 27, 1873-1874, Maudonnet Jean contre Vuisternens la fromagerie, p. 1, 54, 81, 126, 137, 148, 201, 204, 218, 290, 347

AEF Dossiers judiciaires

AEF Casier 53, 1867/19, Sarine, Procédure contre Corserey, les membres de la Société de la fromagerie, 1867

AEF 1833/52 Procédure criminelle à la charge de Frédéric Sallin, Joseph Jacquaz et Xavier Clerc d'Hauteville, fruitier au dit Villaz, 1833

AEF Td SA-dp 1833,37, Uldrÿ Jacques, d'Avrÿ, District de Farvagny

AEF Td SA-dp 1824,3, Procédure criminelle contre Nannette femme de Joseph Waeber, née Stoll de Courtepin

Institut agricole de l'État de Fribourg, à Grangeneuve (IAG)

IAG 2.6.1. Economie laitière

IAG 2.6.2. Economie laitière

IAG 2.6.4. Economie laitière

IAG 2.6.7. Industrie laitière (gruyère)

IAG 2.6.8. Economie laitière (Gruyère)

IAG 2.7.1 Stations laitières 1894-1923

IAG 2.7.3 Inspection des laiteries

IAG 2.7.6 Divers

IAG 2.7.7 Divers 1935-1941 (Jules Chardonnens)

IAG 2.8.2 Divers lait (associations)

IAG 2.8.9 Archives station laitière, Union suisse du commerce de fromage

IAG 6.2.1 Sociétés d'agriculture et de laiterie dans le canton de Fribourg 1908-1941

IAG 2.8200 Archives station laitière, Interprofession du Vacherin fribourgeois, 1992-1997

Archives du Service de la formation professionnelle, Fribourg

Examen d'apprentis I, 1890-1909

Contrats des apprentis, 1908-1916

Autres fonds d'archives

Archives communales de Corminboeuf, Compte de la bâtisse de la laiterie, dressé par Joseph Bersier, membre de la commission de la bâtisse, depuis le mois de mai 1872 au 15 février 1873

Sources imprimées

Publications

A.C, « M. Emmanuel de Vevey, directeur honoraire de l'Institut agricole de Grangeneuve », in NEF 1930, p. 339-345

ANEX Aguste, *La laiterie du village*, Lausanne 1857

Arrêt du 18 février 1876, dans la cause de Descloux. BGE 2 I 73 – Jaques Descloux, Bearbeitung, zuletzt am 15.03.2020, durch Philipp Lengacher, A. Tschentscher. Online : <https://www.servat.unibe.ch/dfr/c1002073.html>, consulté le 20 juillet 2020

DE BUMAN Ch., « Fribourg à l'exposition universelle de 1867 », in NEF 1869, p. 63-67

BERCHTOLD Jean Nioclas Elisabeth, *Histoire du canton de Fribourg*, Fribourg 1841-1852

BRUNO G., *Le Tour de France par deux enfants*, Paris 1889 (191^e édition)

BUCHON Max, *Les fromageries franc-comtoises comparées à celles de la Gruyère et de l'Emmenthal*, Neuchâtel 1869, 120 p.

CHARDONNENS Auguste, « Le vacherin fribourgeois », in *NEF*, 1932, p. 191-201

Concours agricole de Fribourg du 17 au 24 septembre 1877. Catalogue des animaux, instruments et produits exposés, Fribourg 1877, 78 p.

Concours de taureaux et produits laitiers à Fribourg les 2, 3 et 4 mai 1891, Catalogue des exposants, Fribourg 1891, 16 p.

« Concours de Bulle », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1860, p. 49-66

Coup d'œil sur l'exposition de l'espèce bovine au concours agricole de Paris en 1856 suivi de quelques conseils aux éleveurs fribourgeois et d'une réponse à M. R. d'Erlach, Fribourg : imprimerie d'Héliodore Raemy, 1856

Coup d'œil sur le rapport de Mr Vogel-Saluzzi, commissaire fédéral au concours agricole de Paris en 1856 par un Fribourgeois, Fribourg, imprimerie d'Héliodore Raemy, 1857

COURTRAY Albert-Marie, *Histoire de la Valsainte*, Fribourg 1914, 210 p.

DAGUET Alexandre, *Notice historique sur la Société économique de Fribourg*, Fribourg 1863

« Discours du président M. le Général Nicolas de Gady, le 9 septembre 1914 », in *Mémoires de la Société économique du Fribourg de 1813 à 1816*, Fribourg 1816, p. 8

DE VEVEY Emmanuel, *L'industrie laitière à l'exposition de Paris en 1900*, Fribourg 1901

DE VEVEY Emmanuel, *Rapport sur l'exposition générale d'industrie laitière au point de vue de l'hygiène à Hambourg du 2 au 10 mai 1903*, Fribourg 1903

DE VEVEY Emmanuel, *Rapport du jury de la division IX industrie laitière* (version française rédigé par Edv), Exposition suisse d'agriculture de Lausanne, Lausanne 1910

DE VEVEY Emmanuel, *L'industrie laitière au Holstein et au Danemark*, Fribourg 1888, 40 p.

DE VEVEY Emmanuel, *Les essais du lait. Manuel pratique à l'usage des fruitiers et fromagers*, Fribourg 1890, 35 p.

DE VEVEY Emmanuel (sld), *Manuel d'agriculture à l'usage des écoles régionales et secondaires rurales*, Fribourg 1896, 607 p.

DE VEVEY Emmanuel, *L'industrie laitière et le commerce des fromages en Piémont et en Lombardie*, Fribourg 1897, 24 p.

DE VEVEY Emmanuel, *Manuel de la fabrication du beurre*, Cernier 1898, 83 p.

DE VEVEY Emmanuel, *Manuel de la fabrication du fromage de Gruyère*, Fribourg 1903, 96 p.

DE VEVEY Emmanuel, *Manuel d'industrie laitière*, Lausanne 1908, 356 p.

DE VEVEY Emmanuel, *Agenda d'industrie laitière*, Bienne 1913-1930

DE VEVEY Emmanuel, « La chimie appliquée à l'agriculture », in *NEF*, 1888, p. 1-8

DE VEVEY Emmanuel, « La situation de notre industrie laitière », in *NEF*, 1889, p. 1-5

DE VEVEY Emmanuel, « Les drawbacks et l'industrie laitière », in *NEF*, 1890, p. 19-24

- DE VEVEY Emmanuel, « La Station laitière de Fribourg », in *NEF*, 1891, p. 1-6
- DE VEVEY Emmanuel, « Agriculture. L'exposition des taureaux des 2,3 et 4 mai 1891 à Fribourg », in *NEF*, 1892, p. 9-14
- DE VEVEY Emmanuel, *Notice commémorative du 50^{ème} anniversaire de la fondation de la Société fribourgeoise d'agriculture 1848-1898*, Fribourg 1898
- DE VEVEY Emmanuel, « L'école d'agriculture de Grangeneuve », in *NEF*, 1917, p. 56-63
- DE WECK Rodolphe, *Examen des assolements usités dans le canton de Fribourg*, Fribourg 1813
- DE WECK Rodolphe, *Moyen d'extirper de nos champs le gramen, vulgairement appelé chiendent*, Fribourg 1813
- DUVILLARD Nicolas, *Compte trimestriel de la fromagerie-modèle de Vuadens*, Fribourg 1876, 13p.
- DUVILLARD Nicolas, *Compte trimestriel de la Fromagerie-modèle fribourgeoise à Vuadens*, Fribourg, 1876
- « Ernest Stœcklin », in *Revue judiciaire, Journal des tribunaux suisses et de législation*, Lausanne 1887, p. 1.
- « Fabrication du fromage », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1862, p. 70-73
- Feuille officielle suisse du commerce*, Berne 1886, p. 309
- DE FORELL Charles, *Tableau comparatif de la culture du lin à celle du chanvre*, Fribourg 1813
- GERBER N, OTTIKER A, *Traité pratique des essais du lait*, Berne 1919, 140 p. (traduction française d'Edv et d'Auguste Chardonnens)
- GOTTHELF Jeremias, *La fromagerie de Bêtlenval*, Neuchâtel 1904, traduction de *Die Käserei in der Vehfreude*, publié pour la première fois en 1850.
- GRIVET Cyprien, « Des sociétés de fromagerie, des caisses d'épargne, etc. », in *Revue judiciaire, Journal des tribunaux suisses et de législation*, 1887, p. 225-229, p. 241-246
- JAQUET J., *Aux montagnards de la Gruyère*, Echarlens 1879, 18 p.
- JOMINI Louis, *L'art du fruitier. Manuel à l'usage des armaillers, propriétaires de vaches, fermiers, éleveurs, fromagers et ménagères*, Fribourg 1857
- KUENLIN Franz, *Der Kanton Freiburg um 1810 : die ältestes systematische Beschreibung des Kantons Freiburg und seiner Bewohner, Texte von Franz Kuenlin, Vorwort von Moritz Boschung*, Fribourg 1981
- KUENLIN Franz, *Dictionnaire géographique, statistique et historique du canton de Fribourg*, Fribourg 1832
- LEQUINO Jean-Marie, *Voyage pittoresque et physico-économique dans le Jura*, Paris 1801, 2 volumes
- « L'industrie du lait condensé en Suisse », in *Revue de l'industrie laitière suisse, publiée à l'occasion de la 9^e Exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture à Berne 1925*, Berne 1925, p. 65-68

LULLIN Charles, *Des associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières*, Paris 1811, 124 p.

MUNIER Jean-Baptiste, *Manuel des fromageries ou traité de la fabrication des fromages de gruyère, septmoncel, chevrets, mont-d'or, etc.,etc.*, Lons-le-Saunier 1858

« Nécrologie, Ernest Stœcklin », in *NEF*, 1888, p. 104-106

NORRMANN G.P.H., *Geographisch, statistische Darstellung des Schweizerlandes*, Hamburg 1796
Projet de règlement soit acte de société pour les fruiteries, Fribourg 1866, 10 p.

Projet d'établissement d'une société dite d'agriculture à fonder par actions pour achat de domaines dans le canton de Fribourg, Fribourg 1878, 11 p.

Publications de la Société d'agriculture du canton de Fribourg, 1848-1853, Fribourg 1853, 314p.

« Quelle influence a exercé sur la culture et sur le prix des terres l'arrivée d'un grand nombre d'agriculteurs bernois dans le canton ? » In : *L'Émulation*. - Fribourg. - Année 3(1843-44), no 21, p. 162-163

RAEMY DE BERTIGNY Antoine, « Motif de la préférence à donner à l'agriculture comme carrière sociale », in *NEF* 1866, p. 1-6

RAEMY Antoine, « De l'importance de la culture des prairies », in *NEF* 1872, p. 1-12

RAEMY Antoine, « Agriculture. I. Des fromageries », in *NEF* 1870, p. 56-64

RAEMY Antoine, « De l'industrie laitière », in *NEF* 1882, p. 1-8

RAEMY DE BERTIGNY Antoine, *Observations sur l'Exposition suisse de l'agriculture à Berne en octobre 1857*, Fribourg 1857, 30 p.

RAEMY DE BERTIGNY Antoine, *Brochure concernant un concours sur la tenue des pâturages de montagne, organisé par la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1869, 8 p.

RAEMY DE BERTIGNY Antoine, *Mémoires pour servir à l'histoire du canton de Fribourg durant les 70 dernières années. 1796 à 1866*, Fribourg 1869, 321 p.

Rappart Willam E., *Le facteur économique dans l'avènement de la démocratie moderne en Suisse*, Genève 1912

« Rapport de la 2^{ème} division du comité central sur les fruiteries », in *Publications de la Société fribourgeoise d'agriculture*, Fribourg 1861, p. 185-194

« Rapport sur le Concours pour le perfectionnement de la Fabrication des fromages », in *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique publiés par la Société d'agriculture du département de la Seine*, Paris 1812, p. 34-40

Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864, Fribourg 1865, 8 p.

Rapport résumant l'activité de la Société depuis sa fondation jusqu'à la fin de l'année 1902, présenté par le Comité à l'Assemblée générale des Sociétaires, le 4 avril 1903. Société laitière de la Suisse romande, Cernier 1904

Règlement pour l'admission des apprentis et des élèves qui suivront les cours de perfectionnement à la fromagerie modèle de Vuadens, 10 avril 1876

Résumé de l'activité de la Société Laitière de la Suisse Romande depuis sa fondation jusqu'en 1910, Cernier 1910

Revue de l'industrie laitière suisse, publiée à l'occasion de la 9^e Exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture à Berne 1925, Berne 1925

« Revue fribourgeoise 1869-1870 », in *NEF* 1870, p. 46-47

SAVARY, *Mémoire adressé au Grand conseil du canton de Fribourg*, Fribourg 1837, 58 p.

SAVARY Nicolas, « Moyen de favoriser le commerce des fromages alpins dans notre canton », in *Mémoire de la Société économique de Fribourg, Premier cahier de 1813 à 1816*, Fribourg 1816, p. 44-49

SAVARY Nicolas, « De la fabrication des fromages dans notre canton et des moyens de la perfectionner », in *Mémoire de la Société économique de Fribourg, Premier cahier de 1813 à 1816*, Fribourg 1816, p. 39-43

SAVOY Émile, *Essai de politique agraire fribourgeoise : conférence donnée à l'occasion de la 35^e Assemblée générale de la Fédération fribourgeoise des sociétés d'agriculture, tenue à Morat, le 5 juin 1919*, Fribourg 1919

SCHATZMANN Rudolf, *De la fabrication du beurre*, Payerne 1869, 24 p.

SCHATZMANN Rudolf, *Manuel des fromageries ou introduction à l'industrie du lait*, Payerne 1873, 119 p.

SCHATZMANN Rudolf, *Bulletin de l'industrie laitière, Station laitière à Lausanne*, Lausanne 1876, 16 p.

SCHATZMANN Rudolf, *Réunions agricoles pour l'enseignement mutuel*, Lausanne environ 1876, 16 p.

SCHATZMANN Rudolf, *Vingt années d'économie alpestre suisse et rapport de la Station laitière à Lausanne, 1879 à 1880*, Lausanne 1880, 24 p.

Statuts de la Société fribourgeoise des fromagers, Fribourg 1876, 14 p.

Statuts de la Société fribourgeoise de Fromagerie-Modèle, Fribourg 1876, 14p.

Statuts et Règlement spécial pour des Associations et des sociétés anonymes de Fromagerie ou de Laiterie suivis d'un Projet de convention passée entre une société de laiterie et un laitier, Bulle 1887, 35 p.

Statuts de la Société cantonale fribourgeoise des fromagers et d'économie agricoles, Vaulruz 1888, 7 p

STÖCKLIN Ernest, « Des sociétés de fromagerie et des caisses d'épargne communales », in *Revue judiciaire, Journal des tribunaux suisses et de législation*, Lausanne 1886, p. 353-356, p. 369-371, Lausanne 1887, p. 2-3, p. 33-36

TECHTERMANN Louis, *L'alpiculture fribourgeoise et 25 ans d'activité de la Société fribourgeoise d'économie alpestre*, Fribourg 1923

THORIN J.-H., *Notice historique sur Villard-sous-Mont*, Fribourg 1876

Publications officielles

Bulletin officiel des lois du canton de Fribourg, 1845-1920

Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg, 1850-1950

L'activité de la Station laitière de Fribourg, 1888-1930

Journaux et périodiques

Chronique d'industrie laitière, organe de la Station laitière de Fribourg, Fribourg 1888-1907

Chronique d'agriculture et de l'industrie laitière, Fribourg 1907-1920

L'Agriculteur, Romont, 1927-1937

Le Bien public, 1879-1888

Le Confédéré, 1848-1907

Le Chroniqueur, 1854-1881

Le Fribourgeois, 1868, 1920

La Gruyère, 1882-1920

Le Journal du canton de Fribourg, 1830-1833

La Liberté, 1871-1920

Le Narrateur fribourgeois, 1840-1855

Littérature secondaire

Ouvrages généraux sur le thème

AGULHON Maurice, BODIGUEL Maryvonne, *Les associations au village*, Le Paradou, Actes Sud, 1981

ALARY Eric, *L'histoire des paysans français*, Paris 2016

« Albert Bitzios : Vie et Œuvre », Forschungsstelle Jeremias Gotthelf, Université de Berne, Online : https://www.gotthelf.unibe.ch/gotthelf/vie_et_uvre/index_ger.html, consulté le 20 juillet 2020

ANDRE Paul, *Lumière sur les berceaux. Histoire d'une révolution dans l'allaitement du nouveau-né*, Neuchâtel 1975

Agriculture, Socialisme et République, Cahiers Jaurès Paris 2010 (195-196)

BARATAY Eric, *Bêtes de somme. Des animaux au service des hommes*, Paris 2008

BAUMANN Werner, « Bauernstandsideologie und Rolle der Bauern in der Schweizer Politik nach der Jahrhundertwende », in TANNER Albert, HEAD-KÖNIG Anne-Lise (sld), *Die Bauern in der Geschichte der Schweiz. Les paysans dans l'histoire de la Suisse*, Zurich, Chronos 1992, p. 207-217.

BAUMGARTNER Werner, *Le Dernier des Six, Un paysan bernois en Suisse romande, 1925-2002*, Lausanne 2020.

BERTHOUD Gérald, CRET  AZ Bernard, PREISWERK Yvonne, « Races de bétail, modes d'élevage et identités régionales : la Vache : corps, symbole et décor » in *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* = *Archives suisses des traditions populaires*, 87, 1991, p.189-208

BOURGEOIS Lucien, *Politiques agricoles*, Paris 1993

CRET  AZ Bernard, *Histoire et sociologie d'une vallée de haute montagne durant le 19   siècle*, Genève 1979

CRET  AZ Bernard, DETRAZ Christine (dir.), *Suisse, mon beau village. Regards sur l'exposition nationale de 1896*, Genève, 1983

CRET  AZ Bernard, CRET  AZ-ST  RZEL Elisabeth, *Une communauté dans les Alpes : la Société de Cuimey en Anniviers*, Zinal 2017

DE MESTRAL Aymon, *Pionniers suisses de l'économie et de la technique*, T.4, Zurich 1958

DIETRICH Willy, « Reformierte Diaspora im Sensebezirk, Von der Isolation zur Integration », in *Freiburger Volkskalender*, Freiburg 2017, p. 87-91.

DELFOSE Claire, THOUVENOT Claude, « Les fromages maigres : aliments « de pauvreté » ? », in *Milieux, société et pratiques fromagères, Ethnozootechnie*, né 47, 1991, p. 99-106

DELFOSE Claire, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris 2007

DROZ Yvan, « Du lait comme valeur. Ethnologie des fermes jurassiennes », in *Ethnologie française* XXXII (2002, 2), p. 209-219.

FOTTORINO Eric, *J'ai vu la fin des paysans*, Paris 2015

GAUCHAT Louis, « Comment on nomme le fromage dans nos patois », in *Bulletin du Glossaire des patois de la Suisse romande* (6), 1907, p. 19-20

GILIBERT Jacques, « Evolution des races, des modes de productions et des transformations fromagères », in *Milieux, société et pratiques fromagères, Ethnozootechnie*, né 47, 1991, p. 83-97.

GRAF Ruedi, « Albert Bitzius, Jeremias Gotthelf », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 8 avril 2020, traduit de l'allemand. Online: <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/011835/2020-04-08/>, consulté le 20 juillet 2020

GRUNDER Hans-Ulrich, « Rudolf Schatzmann », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 12 juillet 2011, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/009066/2011-07-12/>, consulté le 12 mars 2016

GR  NE Niels, HÜBNER Jonas, SIEGL Gehrard (sld), *Ländliche Gemeingüter, Rural Commons, Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes*, Innsbruck 2016

GUILLAUME Pierre, *Histoire sociale du lait*, Paris 2003

GUZZI-HEEB Sandro, DUBUIS Pierre (sld), *Organisation et mesure du temps dans les campagnes européennes de l'époque moderne au XX   siècle*, Cahiers de Vallesia 30, Sion 2019

HARDIN Garrett, « The Tragedy of the Commons », in *Science*, 162, 1968, p. 1243-1248

HEAD-KÖNIG Anne-Lise, LORENZETTI Luigi, STUBER Martin, WUNDERLI Rahel, *Pâturages et forêts collectifs*, Zurich 2019

HEAD-KÖNIG Anne-Lise, « Common land and collective property in pre-Alpine and Alpine Switzerland » in GRÜNE Niels, HÜBNER Jonas, SIEGL Gehrard (sld), *Ländliche Gemeingüter, Rural Commons, Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes*, Innsbruck 2016, p. 232-243

HEER Jean, *Nestlé, cent vingt-cinq ans de 1866 à 1991*, Vevey 1991

HUMAIR Cédric, « L'influence de l'Union Suisse des Paysans sur la politique douanière de la Confédération suisse durant les années 1920 », in TANNER Albert, HEAD-KÖNIG Anne-Lise (sld), *Die Bauern in der Geschichte der Schweiz. Les paysans dans l'histoire de la Suisse*, Zurich Chronos 1992, p. 219-241.

HUMAIR Cédric, *Développement économique et État central (1815-1914) : un siècle de politique douanière suisse au service des élites*, Bern 2004.

INGOLD Alice, « Les sociétés d'irrigation. Bien commun et action collective », in *Entreprises et histoire* 2008/1, Vol 50, p. 19-35.

JOST Hans Ulrich, « Au royaume du fromage », in *À tire d'ailes*, Lausanne, p. 461-465.

KLEY Andreas, « La Constitution de 1874 », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 3 mai 2011, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/009811/2011-05-03/>, consulté le 15 juillet 2020

LORENZETTI Luigi, DECORZANT Yann, HEAD-KÖNIG Anne-Lise (sldr), *Relire l'altitude, La terre et ses usages. Suisse et espaces avoisinants, Xlle-XXle siècles*, Neuchâtel 2019.

MALASSIS Louis, *La longue marche des paysans français*, Paris 2001

MAYAUD Jean-Luc, *Les secondes républiques du Doubs*, Paris 1986

MAYAUD Jean-Luc, *La petite exploitation rurale triomphante, France XIX^e siècle*, Paris 1999

MELO Alain, « Fruitières comtoises. De l'association de voisins au district agro-industriel : une histoire montagnarde ? », In *Journal of Alpine Research/Revue de géographie alpine* (En ligne), 2015

MICHAUD G., « L'organisation des producteurs de lait dans la Suisse romande », in *Revue de l'industrie laitière suisse, publiée à l'occasion de la 9^e Exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture à Berne 1925*, Berne 1925, p. 20-23

MENDRAS Henri, *La fin des paysans*, Paris 1970

MOSER Peter, *Der Stand der Bauern: bäuerliche Politik, Wirtschaft und Kultur gestern und heute*, Frauenfeld 1994

MOSER Peter, BRODBECK Beat, *Du lait pour tous. Portrait en images, documents et analyses de l'économie et de la politique laitières en Suisse au 20^e siècle*, Hier+Jetzt, Baden, 2007

OSTROM Elinor, *Governing the Commons. The evolution of institutions for collective action*, Cambridge 1990

PAXTON Robert O., *Le temps des chemises vertes*, Paris 1996

PASTOUREAU Michel, *Les couleurs de nos souvenirs*, Paris 2010

PECQUEUR Christian, *La méthode du tour des fruitières*, Paris 2005

PFISTER Christian, *Geschichte des Kantons Bern seit 1798, Band IV, Im Strom der Modernisierung, Bevölkerung, Wirtschaft und Umwelt*, Bern 1995

PIFFNER Albert, « Anglo-Swiss Condensed Milk Co. », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 11 septembre 2008, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/041777/2008-09-11/>, consulté le 12 mars 2015

PIFFNER Albert, « Nestlé », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 7 septembre 2010, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/041776/2010-09-07/>, consulté le 12 mars 2015

POPP Hans, *Le siècle de la révolution agricole*, Berne 2000

PREISWERK Yvonne, « En Gruyère le gruyère », in *Milieus, société et pratiques fromagères, Ethnozootechnie*, n° 47, 1991, p. 39-52

RADEFF Anne, « Aspects de l'exploitation laitière à Genève et au Pays de Vaud au XVIIe siècle », in *Revue historique vaudoise*, 82 (1974), p. 65-76

RADEFF Anne, « Des Alpes au Jura : diffusion du gruyère en Suisse occidentale au XVIIe siècle », in *Revue suisse d'histoire*, 60 (2010), p. 428-436

ROCHAT Rémy, *Histoire laitière, fromagère et alpestre*, Online : http://www.histoirevalleedejoux.ch/histoire_laitiere, site consulté le 20 août 2020

ROSSFELD Roman, *Schweizer Schokolade. Industrielle Produktion und kulturelle Konstruktion eines nationalen Symbols 1860-1920*, Baden 2007

ROTH Alfred G., *Neues aus alten Papieren*, Schaffhausen 1969

ROTH Alfred G., *Emmentaler Rückblicke*, Burgdorf 1974

ROTH Alfred G., *Die Gründung der Käseunion GSK/SK 1914 : Referat vor dem Verwaltungsrat zum 60. Jahrestag*, Bern 1975

ROTH Alfred G., *Die Anfänge des Schweizer-Käse-Exportes*, Bern 1982

SAUERLÄNDER Dominik, DUBLER Anne-Marie, « Fromages », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 5 février 2018, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/013951/2018-02-05/>, consulté le 15 juillet 2018.

SCHMIDIGER Andreas, « Entlebucher Arbeitskräfte im Kanton Freiburg (1808-1850) », in *Blätter für Heimatkunde aus dem Entlebuch*, Schüpfheim 2014, p. 7-156.

STETTLER Berger, « Gottlieb Berger », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 3 mars 2011, traduit de l'allemand. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/004416/2011-03-03/>, consulté le 17 février 2016

TANNER Albert, HEAD-KÖNIG Anne-Lise (sld), *Die Bauern in der Geschichte der Schweiz. Les paysans dans l'histoire de la Suisse*, Zurich, Chronos 1992

TISSOT Laurent, MOSER Peter, « Binnenwirtschaft, Tourismus und Landwirtschaft », in HALBEISEN Patrick, MÜLLER Margrit, VEYRASSAT Béatrice (sld), *Wirtschaftsgeschichte der Schweiz im 20. Jahrhundert*, Basel 2012, p. 519-630.

VABRE Sylvie, *Le sacre du roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire*, Rennes 2015

VATIN François, *L'industrie du lait. Essai d'histoire économique*, Paris 1990

VATIN François, *Le lait et la raison marchande. Essais de sociologie économique*, Rennes 1996

VERNUS Michel, *Le comté, Une saveur venue des siècles*, Lyon 1988

VERNUS Michel, « Les fouriéristes et les fruitières comtoises », in *Cahiers Charles Fourier*, 1991, n°2, en ligne : <http://www.charlesfourier.fr/spip.php?article16> (consulté le 15 novembre 2016).

VERNUS Michel, *Une saveur venue des siècles, Gruyère, Abondance, Beaufort, Comté, Morges* 1998

WEISHAUPT Matthias, « Bauern : Hirten, « Bauern & Bürger » une Bauernsoldaten. Die Ideologische Vereinnahmung der mittelalterlichen Bauern in der nationalen Geschichtsschreibung der Schweiz », in TANNER Albert, HEAD-KÖNIG Anne-Lise (sld), *Die Bauern in der Geschichte der Schweiz. Les paysans dans l'histoire de la Suisse*, Zurich, Chronos 1992, p. 23-39.

ZUMKELLER Dominique, « Lullin, Charles-Jean-Marc (d'Evordes) », in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, version du 3 septembre 2007. Online : <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/026044/2007-09-03/>, consulté le 25 mars 2017.

Ouvrages fribourgeois

Annuaire statistique, 1971, Office cantonal de la statistique, Fribourg 1971

ANDEREGG Jean-Pierre, *La maison paysanne fribourgeoise*, T. 1, Lac, Sarine et Singine, Bâle 1979

ANDEREGG Jean-Pierre, *La maison paysanne fribourgeoise*, T. 2, Broye, Glâne, Gruyère et Veveyse, Bâle 1987

BARDY Christian, « Les écoles régionales et les écoles secondaires de garçons (1874-1919) », in *AF* 1988/1989, p. 91-117.

BARRAS Jean-Marie, *Onnens, chroniques et souvenirs*, Villars-sur-Glâne 1996

BARRAS Jean-Marie, *Histoire et histoires de Noréaz, Seedorf*, Villars-sur-Glâne 2001

- BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz*, Villars-sur-Glâne 2002
- BARRAS Jean-Marie, *Au temps de l'École normale, D'Hauterive à Fribourg, Chronique, contexte, témoignages*, Avry-sur-Matran 2005
- BERTSCHINGER Hafis, CHUARD Claude, *Riesemey*, Fribourg 1988
- BODMER Walter, « L'évolution de l'économie alpestre et du commerce de fromages du XVI^e siècle à 1817 en Gruyère et au Pays-d'Enhaut », in *AF* 1967, p. 5-162.
- BOLLE-ZEMP Sylvie, *Le réenchantement de la montagne : aspect du folklore musical en Haute-Gruyère*, Genève 1992
- BORCARD Patrice, *Joseph Bovet, 1879-1951 : itinéraire d'un abbé chantant*, Fribourg 1993
- BORCARD Patrice (sld), *La civilisation du gruyère*, Coll. *Les Cahiers du Musée gruérien* (2), Bulle 1999
- BRODARD Alexandre, *Une tentative de développement économique du canton de Fribourg au tournant du XX^e siècle. Projets et réalisations de Léon Genoud dans les domaines de l'enseignement et de la formation professionnelle*, Fribourg 2005
- BUCHS Denis, « Une culture de l'objet, de la fonction à la célébration », in *Cahiers du Musée gruérien*, Bulle 1999, p. 69-88.
- BUCHS Denis, *Au pays des sonnaillies*, Bulle 2000 (catalogue d'exposition, Musée gruérien)
- BUGNARD Pierre-Philippe, « A la recherche des pionniers de l'économie gruérienne », in *Cahiers du Musée gruérien*, 1987, p. 4-23.
- CHARDONNENS Auguste, « Le vacherin fribourgeois », in *NEF*, 1932, p. 191-201
- COLLAUD Béat, *Les associations agricoles*, Fribourg 1930
- CRETZAZ Rebecca, PYTHON Francis, *Enfants à louer, Orphelins et pauvres aux enchères*, Fribourg 2015
- DE VEVEY Emmanuel, « École de laiterie de Grangeneuve, Fribourg », in *Revue de l'industrie laitière suisse, publiée à l'occasion de la 9^e Exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture à Berne 1925*, Berne 1925, p. 51-53.
- Dictionnaire français patois de la Société cantonale des patoisans fribourgeois*, Fribourg 2013
- DORAND Jean-Pierre, *Paul Torche (1912-1990). Un homme d'État porteur de modernité*, Fribourg 2019
- DROUX Bertrand, PHILIPONA Jean-Charles, *100 ans de passion pour le taureau*, Posieux 1999
- FORNEY Jérémie, *Produire du lait, créer du sens. Adaptations et résistances quotidiennes chez les producteurs de lait suisses romands*, Neuchâtel 2010
- FORNEY Jérémie, *Éleveurs laitiers, peuvent-ils survivre ?*, Lausanne 2012

FASEL Sylvie, *100 ans de chocolat à la fabrique de Broc. Tradition Cailler et modernité Nestlé*, Fribourg 1998

FONTAINE Alexandre, *Aux heures suisses de l'école républicaine : Un siècle de transferts culturels et de déclinaisons pédagogiques dans l'espace franco-romand*, Paris 2015

FRACHEBOUD Christine, *La formation agricole dans le canton de Fribourg : La station laitière et l'Institut agricole sous la direction d'Emmanuel de Vevey. La constitution des bases d'une institution cantonale d'enseignement agricole*. Mémoire de licence, Université de Fribourg, 1989

GAUDARD Gaston, « L'économie du canton de Fribourg entre la marginalisation et l'intégration (1848-1998) », in *Fribourg et l'Etat fédéral : intégration politique et sociale. 1848-1998*. Fribourg, Société d'histoire du canton de Fribourg 1999, p. 245-261.

GAVILLET Gérald, *L'agriculture fribourgeoise face aux enjeux des dynamiques internationales*, Fribourg 1992

GENDRE Samuel, *Aux champs, Fribourg face au Plan Wahlen 1941-1945*, Fribourg 2013

Glossaire des patois de la Suisse romande, T 7, Genève 1989-2014

JACQUAT Sylvie, *Comment moderniser un canton ? Les actions et les projets de la Société économique de Fribourg (1813-1910)*, Fribourg 2002

JACQUAT Sylvie, « Le mouvement associatif à Fribourg. Illustration à travers la Société économique de Fribourg », in PYTHON Francis (éd), *Pouvoirs et société à Fribourg sous la Médiation (1803-1814)*, Fribourg 2005, p. 201-219.

JANIN Jacques, *Préhistoire de ORLAIT, Fédération laitière Vaudoise-Fribourgeoise*, Lausanne 1983

JELK Serge, *L'École normale d'Hauterive. De sa formation à l'ouverture de la section allemande. 1859-1909*, Fribourg 1983

JORDAN Samuel, *Chocolat Villars SA (1901-1954). Le parcours d'une entreprise atypique*, Fribourg 2001

JULAN Sébastien, « Le vacherin, à l'ombre du grand frère », in *Les Cahiers du Musée gruérien* (2), Bulle 1999, p. 117-120.

KOPP F. Peter, « Qui nourrit qui ? », in PYTHON Francis (éd), *Pouvoirs et société à Fribourg sous la Médiation (1803-1814)*, Fribourg 2005, p. 221-234.

KRONENBERGER Stéphane, *Des temps de paix aux temps de guerre : les parcours des travailleurs étrangers de l'Est et du Sud-Est de la France (1871-1918)*, Nice 2014

KRONENBERGER Stéphane, « Des fromagers suisses en Franche-Comté. Compétences, pluriactivité et réseaux (1850-1914) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2014/1 (Vol. 41), p. 55-87.

KRONENBERGER Stéphane, « Fromagers fribourgeois entre Gruyère et Franche-Comté, Une émigration passée au crible de la microhistoire », in *Annales Fribourgeoises*, Fribourg 2015, p. 71-79.

La Fête de la Poya, Estavannens, 1956-2000. Editions Alphil, Neuchâtel, 2013

La Roche, autrefois et aujourd'hui, La Roche 1998

MAILLARD Maryline, *Guigoz : les débuts d'une entreprise innovatrice dans l'industrie laitière (1908-1937)*, Fribourg 2002 (ASTP 10)

MAURON Christophe, RABOUD-SCHÜLE Isabelle (dir.), *La Gruyère dans le miroir de son patrimoine*, 5 vol., Neuchâtel 2011

MEYER Martine, *La Race bovine tachetée noire du canton de Fribourg (1890-1980). Le contexte de son évolution*, Mémoire de licence, Fribourg 1996

MORET Clément, *L'organisation de l'économie laitière au Châtelard et les possibilités de l'économie rurale*, Fribourg, 1977

MORARD Nicolas, « Origine et développement de l'économie alpestre en Gruyère », in *Le patrimoine alpestre de la Gruyère*, Bulle 1991, p. 7-16.

MORARD Nicolas, « Le fromage de Gruyère, une invention récente », in *Les Cahiers du Musée gruérien* (2), Bulle 1999, p. 25-32

OLIVIER Jean-Marc, « Quand le lait se transforme en or. Une diaspora discrète, les fromagers et vachers fribourgeois en Franche-Comté (XIX^e-XX^e siècles) » In *Diasporas, histoire et sociétés*, n° 9, 2006, p. 69-80.

PIERART Anne, *De la tradition agricole à la stratégie industrielle, La politique de développement économique du canton de Fribourg durant les Trente Glorieuses, 1945-1971*, Fribourg 2005

PHILIPONA ROMANENS Anne, PHILIPONA Adrien, *Vuippens, 2000 ans d'histoire*, Vuippens 2000

PHILIPONA ROMANENS Anne, « Le lait, or blanc de la Gruyère ? L'économie laitière au tournant du XX^e siècle », In *La Gruyère dans le miroir de son patrimoine, tome 1, Des armaillis et des ouvriers*, Neuchâtel 2011, p. 83-95.

PHILIPONA Anne, « L'invention du dzaquillon », in *Cahiers du Musée gruérien*, Bulle 2013, p. 73-83.

PHILIPONA Anne, « Le costume folklorique : une question de mode ? », in *Revue historique vaudoise*, tome 123, 2015, p. 75-89.

PHILIPONA Anne, *Histoire du lait, De la montagne à la ville*, Fribourg 2017

PHILIPONA Anne, « Registre des protocoles des assemblées de la société de laiterie de Prez-vers-Noréaz : le document expliqué », in *Annales fribourgeoises*, 2017, p. 124-130

PHILIPONA Anne, « Veau, vache, taureau, L'animal emblématique de la Gruyère », in *Cahiers du Musée gruérien* (11), 2017, p. 131-146.

- PHILIPONA Anne, « Un pionnier de l'industrie laitière en terre fribourgeoise », in *Passé simple*, février 2018 (32), p. 29-31
- PHILIPONA Anne, « Lactobutyromètre (fin XIX^e siècle) », in *Fiches du MAHF*, Fribourg 2019
- PHILIPONA Anne, « Le bon lait des Suisses : un symbole helvétique fort », in *Cahiers du Musée gruérien* (12), 2019, p. 205-212
- PYTHON Francis, *Histoire du Fribourg, Ancrages traditionnels et nouveaux (XIX^e-XX^e siècle)*, Tome 3, Neuchâtel 2018
- RIME François, « Bénies soient les bêtes ? Les animaux et l'Église », in *Cahiers du Musée gruériens, Bêtes et bestioles*, 2017, p. 105-112.
- Rime Pierre, « Fromages, richesse et émigration », in *Pro Fribourg* 1999, p. 4-11.
- RUDAZ Patrick, « Le Village suisse à l'Exposition nationale de Genève en 1896 », in *Cahiers du Musée gruérien*, Bulle 2009, p. 55-64.
- RUFFIEUX Roland, « L'économie alpestre et le commerce du fromage en Gruyère au XIX^e siècle (de 1817 à 1867) », in *AF* 1968, p. 5-153.
- RUFFIEUX Roland, BODMER Walter, *Histoire du gruyère en Gruyère du XVI^e au XX^e siècle*, Fribourg 1972
- RUFFIEUX Roland, Fribourg sous le choc de la modernité. Aspects de l'histoire fribourgeoise au XIX^e et XX^e siècles, Lausanne 1988
- SAVOY Émile, *L'ouvrier chocolatier à Broc en 1908*, Fribourg 1981, 63 p., réimpression de SAVOY Émile, *Chocolatier de la fabrique des chocolats au lait F.-L. Cailler, à Broc (canton de Fribourg, Suisse)*, Paris 1913
- SAVOY Émile, *Essai de politique agraire fribourgeoise*, Fribourg 1919
- SAVOY Émile, *L'agriculture fribourgeoise vers 1830*, Fribourg 1931
- SAVOY Emile, « L'agriculture fribourgeoise vers 1830 », in *Annales fribourgeoises*, n° 19, 1931, p. 1-38.
- SCHMUTZ Christian, HAAS Walter, *Senslerdeutsches Wörterbuch*, Freiburg 2000
- STEINAUER Jean, *Une histoire laitière de Fribourg, une histoire fribourgeoise du lait. Un projet de la Société d'histoire du canton de Fribourg*, 2013, non publié
- THIBAUT André, *Dictionnaire suisse romand : particularités lexicales du français contemporain*, Genève 2004
- TISSOT Laurent, « Pourquoi changer les nations agricoles en nations industrielles ? Le retard économique et le canton de Fribourg au XIX^e siècle », in *Fribourg et l'État fédéral : intégration politique et sociale. 1848-1998*. Fribourg, Société d'histoire du canton de Fribourg 1999, p. 263-277.

WALTER François, « Le temps des épreuves. Des années 1870 à la première guerre mondiale », in *Histoire du canton de Fribourg*, Fribourg 1981, p. 906-929.

WALTER François, *Les campagnes fribourgeoises à l'âge des révolutions : 1798-1856 : aspects économiques et sociaux*, Fribourg 1983

Livres commémoratifs

50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft, Festschrift unter gefälliger Mitwirkung einer Anzahl von Fachleuten, 1887-1937, Schaffhausen 1937

50^{ème} Jubilé de la Société suisse d'industrie laitière, Supplément au « Laitier Romand » du 4 juin 1937

50 Jahre Schweizerische Käseunion AG, Bern 1965

CHARRIERE Michel, *100 ans au service de l'Alpe, 1897-1997*, Pensier 1997

CHARRIERE Michel, *Du progrès à la politique agricole, 150 ans de l'Union des paysans fribourgeois, 1848-1998*, Fribourg 1998

DROUX Bertrand, PHILIPONA Jean-Charles, *100 ans de passion pour le taureau*, Grangeneuve 1999

ELSA Estavayer Lait (Estavayer-le-Lac), *Clin d'œil sur cinquante ans de passion*, Fribourg 2005

FRACHEBOUD Christine, GEX Philippe, *1888-1988 Grangeneuve*, Grangeneuve 1988

Grangeneuve, 125 ans au service de la formation et du conseil, Coll. *Pro Fribourg* (179), Fribourg 2013

MAILLARD Francis, *Un siècle de luttes et d'évolution sur les « chemins du lait », 1915-2015*, Bulle 2015

MAILLARD Francis, MAILLARD Jean-Claude, ROUX Gérald, *Un siècle d'une belle histoire pour un produit de légende. Les 100 ans de Fromage Gruyère SA*, Bulle 2016

PARISOD Victor, *Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise : Payerne 1906-1956*, Fribourg 1956

PAUCHARD Pierre, GYGAX Anne, HILBER Pierre, *Cremo : 1927-1977*, Fribourg 1977

PHILIPONA Anne, COUDRET Paul, *La savoureuse histoire du vacherin fribourgeois*, Fribourg 2015

ROTH Alfred G., *Streiflichter zu 75 Jahren VSKE*, Burgdorf 1972

SAVARY, Pierre, *75 ans Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie = Freiburgerischer Milchverband*, Bulle 1990

Schweizerische Käseunion : Von der Alphütte zum Weltmarkt 1914-1989, Bern 1989

STUCKI Jean-Rodolphe, MORET Clément, *75 ans de la Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie*, UCPL 1990

Un demi-siècle d'amélioration du sol dans le canton de Fribourg, Châtel-St-Denis, Bureau du génie agricole 1952

Brochures éditées à l'occasion d'anniversaires des sociétés de laiteries

BRÜGGER Alfons, BÄCHLER Guido, *Käsereigenossenschaft Mariahilf : 1902-1985*, Freiburg 1985

BRÜGGER Anton, GAUDERON Josef, ANDREY Peter, *100 Jahre Käsereigenossenschaft Wiler vor Holz: 1896-1996*, Fribourg 1996

BUCHS Karl, WIDER Marcel, KESSLER Arnold, *Käsereigenossenschaft Niedermuhren : 1885-1985*, Freiburg 1985

HASLER Albert, MAURON John, *100 Jahre Käsereigenossenschaft Blattishaus : 1888-1988*, Blattishaus 1988

Historique de la Société de laiterie d'Enney, document dactylographié, 1998

Käsereigenossenschaft Schwenny (Sankt Antoni) : 75 Jahre Käsereigenossenschaft-Schwenny : Jubiläum 25. Juli 1980, St-Antoni 1980

KÄSER Pius, *125 Jahre Käsereigenossenschaft Fendringen: Ihre Geschichte in Wort und Bild*, Bösing 1979

KÄSER Pius, *100 Jahre seit Abbruch der St. Cyruskirche; 100 Jahre Käserei Bösing: mit 1000 jähriger Ortsgeschichte in Wort und Bild*, Bösing 1990

LAUPER Peter, *Käsereigenossenschaft Zirkels-Lanthen-Berg 100 Jahre: ihre Geschichte in Wort und Bild*, Düringen 1987

PERLER Linus, *Jubiläumsbericht zum hundertjährigen Bestehen der Käsereigenossenschaft Bagewil/FR: 1873-1973*, Bösing 1973

PHILIPONA ROMANENS Anne, *100e anniversaire de la Société des producteurs de lait de Bulle*, Bulle 2005

RUBLI Markus F. , *150 Jahre Käsereigenossenschaft Murten: in alten Protokollen geblättert*, Murten 1996

SCHALLER Hubert, *125 Jahre Kaeserei Obermonten*, Obermonten 1980

TINGUELY Viktor, REIDY Josef: *Der Käsereigenossenschaft Wünnewil dreifaches Jubiläum: 50 Jahre 1924 - 1974, 75 Jahre 1899 - 1974, 100 Jahre 1874 – 1974*, Wünnewil; 1974

SCHUWEY Gabriel : *Die Entwicklung der Landwirtschaft im Jauntal des 20. Jahrhunderts : zum Anlass des 50. Milchkaufvertrages zwischen Käsereigesellschaft Jaun und der Familie Schuwey*, Jaun 1982

WIELAND-MEYER Fritz : *150 Jahre Käsereigenossenschaft Salvenach : 1835-1985*, Murten 1986

WIELAND-MEYER Fritz, *100 Jahre Käsereigenossenschaft Ulmiz : 1888-1988*, Murten 1988

Annexes

Annexe 1, Les archives des sociétés de fromagerie consultées pour cette recherche.

Belfaux

Les archives de Belfaux sont les plus récentes qui ont été consultées. Elles commencent avec la création d'une nouvelle société, créée dans le but de construire une nouvelle fromagerie. Elles se composent des documents suivants : un registre des Assemblées générales, commencé le 18 avril 1909 (première assemblée générale) et se terminant le 4 janvier 1952 et qui contient une liste des « noms des sociétaires de la société nouvelle de Belfaux », le livre de comptes : « Dépenses du premier établissement de la Société de laiterie de Belfaux (nouvelle) », commencé le 12 mars 1910 et se terminant en 1948 et contenant également les rapports annuels de la commission administrative présentés aux assemblées générales de la Société de laiterie, un journal des comptes 1909 à 1933, un registre « Journal de la construction », 1909-1910, un registre des procès-verbaux des séances du comité de surveillance, 1909-1961, un registre des séances de la commission administrative, 18 avril 1909 au 8 février 1913. Ce sont donc des archives très complètes.

Ces archives sont intéressantes, en particulier le *Journal de la construction*, tenu par Jules Repond (1853-1933) qui est l'initiateur de cette nouvelle société de laiterie. Jules Repond est devenu propriétaire du domaine de Chenaleyres en 1905. Habitué à tenir un journal, il décrit dans le *Journal de la construction*, par le menu, les démarches et les réactions autour de cette nouvelle société, donnant ainsi des indications que l'on ne trouve généralement pas dans les registres des procès-verbaux. Jules Repond ne participe à l'aventure qu'une année, puisqu'il est nommé commandant de la garde pontificale à Rome en 1910.

Le village de Belfaux est situé à 591 m. d'altitude. Il compte, en 1910, 522 habitants. La société de laiterie regroupe aussi les agriculteurs des villages voisins de Chésopelloz (152 habitants) et d'Autafond (113 habitants).

Billens

Billens est une commune du district de la Glâne, proche du chef-lieu Romont. Le village est situé à 744 m. d'altitude et a 175 habitants en 1865. Le plus ancien livre des archives de la société de fromagerie et le seul qui concerne cette période commence en 1868 et se termine en 1922. On ne sait pas si la société est recréée, si elle se réorganise ou si elle continue. Le livre des procès-verbaux fait aussi office de livre des comptes. La société s'organise en commun jusqu'en 1880.

Bulle

La société des producteurs de lait demeurant à Bulle est fondée en 1905. Il existait déjà auparavant une société de laiterie à Bulle dont les statuts de 1892 sont conservés dans les archives de la société. Ces archives se composent de deux registres de protocoles datées de 1905 à 1906 et de 1906 à 1911. La petite ville de Bulle a 3330 habitants en 1910 et est située à 760 m. d'altitude.

Cousset

Le village de Cousset est situé dans le district de la Broye, à 500 m. d'altitude. Il fait partie de la commune de Montagny-les-Monts. Le village possède déjà une fromagerie en 1848, date des premières visites de la Société fribourgeoise d'agriculture dans le district de la Broye. À part ce rapport qui y fait allusion, on connaît peu de choses de la société de laiterie de Cousset avant le début des archives datées de 1892. À cette date, la société livre son lait à la condenserie Nestlé à Payerne. Les archives sont composées de deux livres : le registre des protocoles qui commence le 7 octobre 1892 et se termine le 28 avril 1942 et un livre de comptes qui va de 1893 à 1915.

Hennens

Hennens est un petit village du district de la Glâne, voisin du village de Billens, situé à 766 m. d'altitude et ayant 152 habitants en 1880. Selon le rapport des inspections de 1888, il posséderait une fromagerie depuis 1856¹¹⁰². Pourtant, le recensement de 1842 signale déjà un fromager, Georges Fragnière, à Hennens. La société s'est peut-être réorganisée en 1856. Les archives de la Société de laiterie d'Hennens ne commençant qu'en 1891, alors que la société est déjà organisée en laiterie.

Les archives sont composées de deux livres : le livre des protocoles qui va de 1890 à 1924 et le registre des statuts. Dans ce registre se trouvent d'abord une « Révision partielle des statuts de la Société de laiterie d'Hennens », datée du 25 mars 1902, puis les statuts de la Société de laiterie d'Hennens du 20 juin 1888, signés par les 21 membres de la société, et le Règlement spécial de la Société de la laiterie d'Hennens daté du 20 juin 1888 également.

Mézières

Trois livres de protocole (1860-1882), (1882-1895), (1895-1910) ainsi qu'un livre des statuts de 1869 forment les archives de la société de fromagerie de Mézières. Le premier livre de procès-verbaux commence le 5 décembre 1860, date à laquelle la société se réorganise¹¹⁰³. La société fabrique en commun jusqu'en 1882, puis devient une société de laiterie. Le village de Mézières, situé dans le district de la Glâne à 760 m. d'altitude, avait déjà une fromagerie au moins en 1832¹¹⁰⁴. Il compte 312 habitants en 1865.

Prez-vers-Noréaz

Les archives de la société de laiterie de Prez-vers-Noréaz se composent d'un registre des protocoles, tenu entre le 20 mars 1889 et le 18 avril 1922 et d'un livre de comptes allant de 1902 à 1916. Les plus anciens statuts de la société de fromagerie de Prez-vers-Noréaz qui sont signalés datent de 1821.

¹¹⁰² *L'activité de la Station laitière de Fribourg en 1888*, Fribourg 1889, p. 40.

¹¹⁰³ Archives de la Société de laiterie de Mézières, livre des protocoles 1860-1882, 5 décembre 1860.

¹¹⁰⁴ KUENLIN Franz, *Dictionnaire géographique, statistique et historique du canton de Fribourg*, Fribourg 1832, vol. 2, p. 123.

En 1871, les deux sociétés de laiterie du village, celle de Pré-Rossier et celle de Prez-vers-Noréaz, fusionnent et se réorganisent¹¹⁰⁵. En 1872, un nouveau bâtiment est construit, qui est vendu huit ans plus tard à deux Bernois, Gottlieb Berger et Henri Fehr¹¹⁰⁶. Ils développent une fromagerie à vapeur. En 1888, une nouvelle société de laiterie s'organise et achète le bâtiment¹¹⁰⁷. Les archives retrouvées commencent avec cette réorganisation de la société de laiterie. La société compte alors 27 membres. Le village de Prez-vers-Noréaz se situe dans le district de la Sarine, à 646 m. d'altitude. En 1880, 366 habitants y résident.

Rossens

Rossens est un village du district de la Sarine. Situé à 708 m. d'altitude, il a 372 habitants en 1880. Les archives de la Société de laiterie de Rossens se composent de deux livres : le protocole des assemblées et des séances de commission, commencé le 15 février 1900 et allant jusqu'au 20 décembre 1950 et un registre comprenant des documents officiels : le règlement de la Société de laiterie ou fromagerie de Rossens daté du 21 mars 1885, les conventions passées avec les laitiers, la plus ancienne pour l'année 1886, la plus récente pour l'année 1910.

Siviriez

Siviriez est un village du district de la Glâne, situé à 778 m. d'altitude. Il a 342 habitants en 1860. Les archives de la société de fromagerie de Siviriez possèdent un document ancien : un cahier intitulé n° 3 et contenant les Statuts de commune (1823), le partage des communs (1821), le Règlement de fromagerie (1815), la Police du feu (1826). Les archives n'ont pas conservé d'autres documents aussi anciens. Les documents suivants sont le livre des comptes de la fromagerie de Siviriez, de 1851 à 1875, le registre des PV des assemblées et des comités de la société de laiterie, allant du 3 septembre 1866 au 21 avril 1918, un registre contenant les statuts de la société de la fromagerie de Siviriez, approuvé par le Conseil d'État le 23 mars 1870 (avec le sceau du Conseil d'État) et l'état nominatif des sociétaires. La société est organisée en commun jusqu'en 1880.

Villaranon

Les archives de la société de laiterie de Villaranon qui sont conservées commencent en 1899, alors que la société est déjà organisée en laiterie. Ce ne sont pas les plus anciennes archives, puisque Kuenlin signale une fruiterie en 1832¹¹⁰⁸. Elles se composent de deux registres : un livre des statuts et un registre des protocoles allant du 2 décembre 1899 au 15 mai 1968. Le registre des statuts contient uniquement les statuts de 1888. Ils sont signés par le secrétaire Isidore Maillard et par le président de la société Aimé Giroud. Quinze personnes ont signé ces

¹¹⁰⁵ *Feuille d'avis de Fribourg*, 28 septembre 1871.

¹¹⁰⁶ BARRAS Jean-Marie, *Prez-vers-Noréaz*, Villars-sur-Glâne 2002, p. 96-97.

¹¹⁰⁷ Archives de la société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Acte de vente du 9 janvier 1888.

¹¹⁰⁸ KUENLIN, vol. 2, p. 408.

statuts. Villaranon est un petit village du district de la Glâne, situé à 793 m. d'altitude. Il a 102 habitants en 1880.

Vuippens

Les archives de la société de laiterie de Vuippens commencent en 1890, alors que la société est déjà organisée en laiterie. Il existait une société plus ancienne déjà signalée au moins en 1864¹¹⁰⁹. Les archives se composent de deux livres de protocoles, l'un allant de 1890 à 1919, le second de 1919 à 1966. Vuippens est situé dans le district de la Gruyère qui a 221 habitants en 1890. Il est situé à 710 m. d'altitude.

Vuisternens-en-Ogoz

Les archives de la fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz commencent en 1850. Elles se composent de deux livres de protocoles. Le premier livre (1850-1906) commence par la copie des statuts de la société. Puis, pour les années 1850 à 1852, il n'y a pas de protocoles, mais seulement un extrait des comptes. Les protocoles des assemblées et des comités sont inscrits dès 1853. Il est difficile de savoir si la société est à ce moment-là créée ou réorganisée ou si ce cahier suit un autre cahier qui n'a pas été retrouvé. En 1869, les statuts sont réécrits, sur la base de ceux existants et déposés auprès du Conseil d'État pour approbation, comme le demande la loi cantonale sur les sociétés de fromagerie de 1867. Un deuxième livre de protocole va de 1906 à 1954. Il marque le début d'une nouvelle société et est accompagné d'un livre des règlements et statuts qui commence également en 1906. Cette nouvelle société est née de la fusion de deux sociétés de fromagerie du village : celle de l'Abbaye et celle dite « du village ».

Le village de Vuisternens-en-Ogoz possédait trois fromageries, déjà en 1832¹¹¹⁰ : l'une au village, les deux autres dans les hameaux de l'Abbaye et de Bouleyres. C'est un village de 537 habitants en 1850¹¹¹¹. Il est situé dans le district de la Sarine, au pied du Mont Gibloux à une altitude de 779 m. (village). La fromagerie dont j'ai pu consulter les archives est celle dite « du village ». La société fabrique en commun jusqu'en 1892, puis devient une société de laiterie.

¹¹⁰⁹ *Rapport sur la visite des salages, fruiteries et laiteries en 1864*, Fribourg 1865, p.6.

¹¹¹⁰ KUENLIN, vol. 2, p. 436.

¹¹¹¹ AEF, DI IIa 51, Fribourg, recensement, 1850, Sarine, Vuisternens-en-Ogoz.

Annexe 2, Liste des particuliers qui ont coulé leur lait à la fruiterie, 1851.

Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Livre des comptes, 1851-1875.

Livres de lait	Nom et prénom	frais
2 427	Badoud Jacques	2,60
542	Badoud Jean	0,60
21 079	Bay Claude de la fin	22,55
16 888	Bay les frères de la Pierra	18,07
7 271	Cary Alexis Charpentier	7,78
5 827	Cary Alexis ff Jean	6,23
2 317	Cary Jean ff Jean	2,48
1 567	Cary Jean-Joseph fils de Jean	1,68
3 934	Cary Joseph ff Jean	4,21
8 694	Cary Joseph ff Louis	9,30
5 758	Clavin Joseph ff Jean	6,16
28 586	Conus Claude du Saulgy	30,58
795	Conus Joseph	0,85
13 177	Conus Nicolas et indivis	14,10
4 389	Cottet Nicolas	4,70
1 977	Dellion Jacques	2,12
1 181	Dellion Jean Pionnier	1,27
2 009	Dellion Nicolas	2,15
20 056	Gauchon Sulpice	21,46
6 466	Jacquenoud Claude	6,92
12 676	Jaquier Sulpice	13,60
557	Maillard Jean Cordonnier	0,60
4 958	Maillard Jean Syndic	5,31
5 426	Maillard les frères Bernard	5,81
9 445	Maillard les frères des Jenièvres	10,10
392	Maillard Pierre ff Joseph	0,42
10 566	Maillard Sulpice à la veuve	11,31
10 766	Maillard Sulpice Liamont	11,52
6 368	Mesot Pierre Joseph	6,82
7 414	Oddin Pierre-Jospeh	7,94
5 486	Richoz Commissaire	5,87
2 684	Richoz Jean	2,88
2 624	Richoz Joseph	2,81
5 006	Roch Jacques	5,36
49 459	Simon les frères	52,92
3 833	Veillard Joseph	4,11
292 600		313,19

Annexe 3, Liste des particuliers qui ont coulé à la fruiterie de Siviriez, 1870.

Archives de la Société de laiterie de Siviriez, Livre des comptes, 1870.

Livres de lait	Nom et prénom	fromages gras obtenus	fromages maigre obtenus	impôts	nbre de personnes dans la maisonnée
3 812	Badoud Jacques	4	1	5,72	1
3 256	Badoud Jean	4		4,88	2
42 202	Bay Claude fermier de M le Doyen	46	6	63,30	
5 915	Bay Claude Joseph	7		8,87	1
9 289	Bay les frères à Losi	10	1	13,93	
4 241	Bays Henry	3	2	6,36	10
2 729	Carel Alexis à Joson	2	1	4,10	10
858	Carel Joseph ff Jean		1	1,29	2
10 085	Carrel Alexis le petit	10	2	15,13	5
8 189	Carrel Antonin	10		12,28	6
3 187	Carrel Julien	4		4,78	6
10 579	Chassot Jean (fromage Grivaz)	13		15,87	5
1 450	Clavin Jacques	2		2,18	13
3 499	Clavin Joseph ff Jacques	3	1	5,25	2
6 928	Clavin Théodore	7	1	10,39	3
5 346	Cochard Tailleur	6		8,02	4
2 981	Conus Joseph	4		4,47	5
11 464	Conus Maurice	13	1	17,20	3
14 107	Conus Nicolas	16	2	21,16	10
8 843	Conus Sulpice	8	2	13,26	3
6 472	Deillon Félicien	8		9,70	7
3 763	Deillon Joson	4	1	5,64	8
4 497	Deillon Nicolas ff Jean Joseph	5		6,75	6
1 449	Dellion Jacques	2		2,17	7
15 055	Dévaud François	18	1	22,58	4
4 224	Giroud Pierre	4	1	6,34	5
2 797	Grivaz Antoine	4		4,20	6
4 583	Grivaz Emmanuel	5	1	6,87	2
780	Grivaz Jean		1	1,17	4
2 302	Gué Pierre Joseph	2	1	3,45	2
5 626	Maillard Alexandre Barnaud	7		8,44	5
4 140	Maillard Antonin	5		6,21	4
3 151	Maillard Baptiste cloutier	4		4,73	3
10 521	Maillard Florantin à Frantz	12		15,78	8
3 783	Maillard Frantz Charpentier	4		5,67	5
14 265	Maillard Hilaire	17	1	21,40	6

3 179	Maillard Jean à Frantz	4		4,77	9
11 845	Maillard Jean à la Veuve	12	2	17,77	9
3 656	Maillard Joseph à Pierre	5		5,48	4
2 669	Maillard Joseph Scieur	3		4,00	2
13 667	Maillard les frères des Jenièvres	14	2	20,50	9
3 555	Maillard Nicolas Cloutier	3	1	5,33	1
4 353	Maillard Pierre Joseph	5		6,53	4
3 927	Maillard Sulpice Cordier	4	1	5,89	3
1 548	Maillard Théophile	2		2,32	3
3 156	Maillard Xavier	4	1	4,73	4
1 684	Mesot Jean fils de Pierre-Joseph	2		2,53	4
7 911	Mesot Jean-Joseph	10		11,87	4
17 090	Mesot Pierre Joseph	17	3	25,64	6
16 549	Python Joseph	19	1	24,72	
14 787	Richoz Commissaire	16	1	22,18	6
3 103	Richoz Jean Praz Cachat	5		4,65	4
4 502	Richoz Joseph	6		6,75	3
32 986	Rvd Eugène	37	3	49,48	
45 683	Simon les frères	47	7	68,52	18
10 940	Uldry Joseph	13		16,41	4
453 158		501	50	679,61	270

Annexe 4, Membres de la Société de laiterie d'Hennens, 1888.

Archives de la Société de laiterie d'Hennens, Registre des statuts, 20 juin 1888

Liste des membres qui signent les statuts de la Société de laiterie d'Hennens du 20 juin 1888.
Bourqui Bernardine
Bourqui Justin
Bourqui Placide
Jorand Auguste
Jorand Henriette
Jorand Jean-Joseph
Maillard François
Maillard Isidore
Maillard Jean
Maillard Joseph
Maillard Jules
Maillard Léon
Maillard Marc
Mugny Antoine
Mugny François
Mugny Georges
Mugny Isidore
Mugny Jules
Mugny l'hoir de Joseph Etienne
Mugny Pierre
Mugny Xavier Alfred

Annexe 5, Membres de la Société de fromagerie de Billens, 1869.

Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, statuts enregistrés à Fribourg le 2 janvier 1869.

Liste des membres de la société de fromagerie de Billens qui signent les statuts, 1868
Georges Sugnaux
Victor Maquelin
Elisabeth Sugnaux dit Joly
Madelaine Milliard
Nicolas Sugnaux ffeu Jean
Joseph Cuennet
Albert Eugène Sugnaux
Claude Sugnaux
Marie Sugnaux daniet
Pierre Jorand
Nicolas Sugnaux ffeu Claude
Joseph Maillard
Joseph Jorand
Jean Sugnaux aubergiste
Jacques Sugnaux dit Mesot
Maurice Sugnaux dit Joly
Jean Sugaux dit le petit
Joséphine Sugnaux veuve
Antoine Demierre
Joseph Sugnaux ffeu Antoine
Jean Pilloud
Oberson François
Marie Criblet
Isidore Demierre
Jacques Demierre

Annexe 6, Sociétaires propriétaires de la fromagerie de Mézières, 1869.

Archives de la Société de laiterie de Mézières, 10 mai 1869.

Liste des sociétaires propriétaires de la fromagerie, qui signent les statuts déposés à la chancellerie le 10 mai 1869
Antoine Golliard
Antoine Oddin
François Oddin
François Oddin
Félicien Morel
Antoine-Joseph Butty
Jean-Joseph Oddin
Jean f Claude Oddin
Adrien L'homme
Basile L'homme
Jean Golliard
Jean-Joseph Allaman
Jean-Joseph Golliard
Joseph Dénervaux
Jean Carrel
Joseph Golliard
Jean-Joseph Morel
Benoit Gachet
François Dénervaud
Jean Demierre
Jean Deschamps
Joseph Golliard instituteur
Jean Oddin
Cyprien Pittet
Ignace Morel
Anne Oddin
Joseph Pittet facteur
Léonore Golliard
Alphonse Dénervaud
Dénervaux ancien préfet
Jean Gachet
Victor Morel
Joséphine Allaman
Louis Golliard
Basile L'homme
Jean-Joseph Carrel
Jean Pittet
Florentin Dumas
Jean Golliard du Pont
Antoine Morel feu François

Annexe 7, Liste des gouverneurs/présidents de la Société de fromagerie de Vuisternens-en-Ogoz, 1850-1914.

Archives de la Société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz

Année	Gouverneur/président
1850	Pierre Grand
1851	Marie-Anne Marchon
1852	Pierre Villet
1853	Antoine Macheret
1854	Nicolas Macheret
1855	Antoine Villet
1856	Syndic J-J Macheret
1857	Jacques Villet
1858	
1859	
1860	Jean-Joseph Falconnet
1861	Jacques Glasson (juge)
1862	Jacques Marchon
1863	Jean-Joseph Villet
1864	Joseph Glasson
1865	
1866	
1867	Nicolas Macheret
1868	Jacques Marchon ancien syndic
1869	Antoine Macheret Syndic
1870	
1871	
1872	
1873	Pierre Falconnet
1874	Pierre Nissille
1875	Léon Villet
1876	Un des fils de Jacques Nissille
1877	
1878	Jacques-Joseph Villet
1879	Isidore Marchon
1880	Nicolas Macheret
1881	Jacques Marchon
1882	Antoine Macheret
1883	Jacques Villet
1884	Bruno Sudan
1885	Adrien Bovigny
1886	Léon Marchon
1887	Pierre Nissille

1888	Baptiste Falconnet
1889	Jacques Marchon
1890	Joseph Nissille
1891	Vincent Nissille
1892	Isidore Marchon
1893	
1894	Jean Marchon
1895	Villet juge
1896	Philippe Sudan
1897	Joseph Bovigny
1898	Joseph Bovigny
1899	Joseph Bovigny
1900	Joseph Bovigny
1901	Philippe Sudan
1902	Philippe Sudan
1903	Philippe Sudan
1904	Philippe Sudan
1905	Philippe Sudan
1906	Philippe Sudan
1907	Xavier Marchon
1908	Xavier Marchon
1909	Xavier Marchon
1910	Xavier Marchon
1911	Léon Falconnet
1912	Léon Falconnet
1913	Léon Falconnet
1914	Pierre Niclasse

Annexe 8, Commission de la Société de fromagerie de Mézières, 1861-1880.

Archives de la Société de laiterie de Mézières.

	Secrétaire	Membre	Membre	Membre
1861	Antoine Golliard	Jean Golliard	François Oddin	Jean-Joseph Morel
1862	Antoine Golliard	Cyprien Pittet	Xavier Python	Jean-Joseph Morel
1863	Antoine Golliard	Frantz Dénervaud (syndic)	Jean Golliard	Hyacinthe Combaz
1864	Antoine Golliard	Cyprien Pittet	Jean Golliard	Pierre Python
1865	Antoine Golliard	Frantz Dénervaud	Cyprien Pittet	Joseph Golliard
1866	Antoine Golliard	François Chaperon	François Oddin	Jean-Joseph Morel
1867	Antoine Golliard	Jean Golliard	Xavier Python	Jean-Joseph Morel
1868	Antoine Golliard	François Chaperon	Léonore Golliard	Jean-Joseph Morel
1869	Antoine Golliard	Jean Oddin	Jean-Joseph Golliard	Joseph Pittet
1870	Antoine Golliard	Pierre Python	Jean Golliard	Joseph Pittet
1871	Antoine Golliard	Pierre Python	Joseph Golliard	Cyprien Pittet
1872	Antoine Golliard	Pierre Python	Joseph Golliard	Cyprien Pittet
1873	Antoine Golliard	Pierre Python	Joseph Golliard	Cyprien Pittet
1874	François Golliard	Pierre Python	Antoine Golliard	Cyprien Pittet
1875	François Golliard	Alphonse Dénervaud	Florentin Dumas	Joseph Pittet
1876	François Golliard	Alphonse Dénervaud	Florentin Dumas	Joseph Pittet
1877	Antoine Golliard	Pierre Python	Antoine Golliard	Cyprien Pittet
1878	Antoine Golliard	Alphonse Dénervaud (syndic)	Jean Dénervaux	Jean Donzallaz
1879	Antoine Golliard	Pierre Python	Jean Dénervaux	Jean Donzallaz
1880	Antoine Golliard	Alphonse Dénervaud (syndic)	Florentin Dumas	François Golliard

Annexe 9, Présidents et secrétaires de la société de fromagerie de Billens, 1868-1918.

Archives de la Société de laiterie de Billens

	Président	Secrétaire-boursier
1868	Jorand Pierre	Sugnaux Georges (syndic)
1869	Jorand Pierre	Sugnaux Georges
1870	Jorand Pierre	Sugnaux Georges
1871	Milliard Pierre	Sugnaux Georges
1872	Milliard Pierre	Sugnaux Georges
1873	Milliard Pierre	Sugnaux Georges
1874	Milliard Pierre	Sugnaux Georges
1875	Jorand Pierre	Sugnaux Georges
1876	Demierre François	Sugnaux Georges
1877	Jorand Joseph	Sugnaux Georges
1878	Sugnaux François fils de Claude	Sugnaux Georges
1879	Jorand Martin	Sugnaux Georges
1880	Sugnaux Georges	Sugnaux Georges
1881	Demierre Isidore	Sugnaux Maurice
1882	Jorand Albert	Sugnaux Maurice
1883	Jorand Albert	Sugnaux Maurice
1884	Jorand Albert	Sugnaux Maurice
1885	Sugnaux François	Sugnaux Maurice
1886	Sugnaux André	Sugnaux Pierre
1887	Demierre François	Sugnaux Pierre
1888	Sugnaux Maurice	Sugnaux Pierre
1889	Sugnaux Maurice	Sugnaux Pierre
1890	Sugnaux Maurice	Sugnaux Pierre
1891	Jorand Sylvestre	Sugnaux Pierre
1892	Jorand Sylvestre	Sugnaux Pierre
1893	Jorand Sylvestre	Sugnaux Pierre
1894	Jorand Sylvestre	Sugnaux Pierre
1895	Jorand Sylvestre	Sugnaux Pierre
1896	Jorand Sylvestre	Sugnaux Pierre
1897	Jorand Sylvestre	Sugnaux Pierre
1898	Sugnaux Georges	Sugnaux Pierre
1899	Sugnaux Georges	Sugnaux Pierre
1900	Sugnaux Georges	Sugnaux Pierre
1901	Sugnaux Georges	Sugnaux Pierre
1902	Sugnaux Victor	Maillard Charles
1903	Sugnaux Victor	Sugnaux Maurice
1904	Sugnaux Victor	Sugnaux Maurice
1905	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon

1906	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1907	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1908	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1909	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1910	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1911	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1912	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1913	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1914	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1915	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1916	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1917	Sugnaux Cyrille	Sugnaux Léon
1918	Jorand Martin	Sugnaux Léon

Annexe 10, Comptes de la fruiterie de Billens pour 1872. Dépenses, recettes

Archives de la Société de laiterie de Billens, Registre des procès-verbaux 1868-1922, compte 1872.

1872		Les dépenses	
Janvier	16	Livré pour 1/2 pot d'huile	1,00
	28	Livré à Marie Demierre pour laver les linges du lit au fruitié	0,40
	30	Livré pour une aune d'étoffe pour froter les fromages	1,50
Février	14	Livré pour 1/2 main de papier	0,25
	29	Livré pour 1/2 pot d'huile et des plumes d'assier	1,10
Mars	20	Livré au ramoneur	0,40
	20	Livré pour mettre 2 cercles à un seillon	0,20
Mai	19	Livré à Marie Demierre pour laver les linges du lit au fruitié	0,40
	19	livré pour un bruteau	1,10
	21	livré pour quartette d'encre et plume	0,75
Juin	10	Livré pour une main de papier	0,50
	23	Livré au ramoneur	0,40
	29	Livré au ferblantier pour mettre une anse à la quartette	0,20
Juillet	23	Livré pour des plumes d'assier	0,10
	30	Livré pour 1/2 pot d'huile	1,00
Août	20	Livré pour un cercle de fromage	7,00
Septembre	26	Livré au ramoneur	0,40
Octobre	1	Livré pour un tonneau de sel	67,00
	1	Livré pour 1/2 pot d'huile	1,00
	28	Livré à Marie Demierre pour laver les linges du lit au fruitié	0,40
	28	Livré à la même pour empeser le lit au fruitié	0,70
Novembre	5	Livré pour 1/2 pot d'huile	1,00
	5	Livré à Benjamin Grandjean pour différentes fournitures 10 douzaines de cailles, 4 toiles de fromage et 3 bruteaux d'après sa note détaillée	48,90
Décembre	3	Livré pour 1/2 pot d'huile	1,00
	3	Livré pour une main de papier	0,50
	26	Livré à Marie Demierre pour laver les linges du lit au fruitié	0,40
	26	livré pour 1/2 pt d'huile	1,00
	26	livré au fruitier son salaire et 50 frs que le marchand à donné	350,00
	26	livré d'arrhes au fruitier pour 1873	5,00
	26	livré pour le loyer de la fruiterie	100,00
	26	Livré au ramoneur	0,40
	26	Livré pour 1/2 pot d'huile	1,00
	26	Livré pour un pot 1/2 de vin quand on a pesé le fromage	1,80
	26	Livré au boursier et secrétaire, sa paie	6,00
	26	Livré à ceux qui ont eu des pièces de rebus pour 6 qui ont pesé 401 livres à 5 ct par livre fait	20,05
		Total	622,85

	Les recettes	
	Reçu la redevance du compte de 1871	2,25
	Reçu pour avoir prêté le poids à différents particuliers	2,80
	Reçu pour 7 quarterons de cendres	2,10
	Reçu l'amende de ceux qui n'ont pas assisté aux assemblées	2,00
	Reçu les honoraires du marchand de fromage	100,00
1	de Jean Sugnaux pour les frais	17,87
2	de Pierre Jorand	49,83
3	de Joseph Jorand	19,03
4	de André Sugnaux	20,34
5	de Jacques Sugnaux dit Mesot	20,12
6	de Joseph Sugnaux	21,84
7	de Pierre Milliard	49,88
8	de Josette Sugnaux	12,59
10	d'Antoine Demierre	64,71
11	de Georges Sugnaux Syndic	26,08
12	de Nicolas Sugnaux ffeu Claude	4,95
13	de Marie Sugnaux Veuve de Jean	13,00
14	de Joseph Maillard	10,28
15	de Nicolas Sugnaux ffeu Jean	18,35
16	de Claude Sugnaux	67,58
18	de Isidore Demierre	8,45
19	de Victor Maquelin	5,85
20	de Cuennet Joseph	4,97
21	de Pilloud Jean	19,48
22	de Demierre François	14,43
23	de Pierre Cuennet	2,35
24	de Marie Sugnaux dit Joly	13,20
25	de l'hospice	14,59
26	de Eugène Sugnaux	17,29
	Total	626,21

Annexe 11, Prix moyen de vente du fromage gras dans les fromageries fribourgeoises, 1850-1874.

Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg, 1850-1874.

Année	Prix au quintal (50kg)
1850	27
1851	40
1852	
1853	41-45
1854	45-50
1855	46
1856	39-55
1857	50
1858	53
1859	55
1860	50
1861	50
1862	45
1863	51
1864	56
1865	52.25
1866	48.3
1867	51.75
1868	56.25
1869	59.15
1870	61.22
1871	65.79
1872	71.37
1873	75.59
1874	58.55

Annexe 12, Prix de vente du fromage par les sociétés de Vuisternens-en-Ogoz, Billens, et Siviriez, 1850-1892

	Prix de vente au quintal		
	Vuisternens	Billens	Siviriez
1863	50		
1864			
1865	54		
1866	48		
1867			
1868	56		
1869	58	58,5	
1870		63	
1871		66	
1872		71	
1873		76	
1874	57	48	
1875	60	60,5	
1876	77	76	75,5
1877		75	65,5
1878		57	60
1879	61	59	
1880	68		
1881			
1882	61		
1883	70		
1884	71		
1885	53		
1886	52		
1887	60		
1888			
1889			
1890	74,5		
1891			
1892	63		

Annexe 13, Prix de vente du lait par les sociétés de Billens, Cousset, Hennens, Mézières, Rossens, Siviriez, Villaranon, Vuisternens-en-Ogoz et Belfaux, 1880-1917

	Billens		Cousset		Hennens		Mézières		Rossens		Siviriez		Villaranon		Vuisternens-en-Ogoz		Belfaux	
	Prix du lait	Honoraire location	Prix du lait	Honoraire location	Prix du lait	Honoraire location	Prix du lait	Honoraire location	Prix du lait	Honoraire location	Prix du lait	Honoraire location	Prix du lait	Honoraire location	Prix du lait	Honoraire location	Prix du lait	Honoraire location
	en gras	vente à l'industrie																
1880	12	200									11,9	150						
1881	12,3	200									12	200						
1882	12,25	200									11,5	250						
1883	12,6	250					12	400			12,1	300						
1884	12	250					13	400			12,5	350						
1885	11,5	250					13,1	500			13	300						
1886	11,5	250					11	500	10	400	11	300						
1887	10,5	250					10,7	500	11	300	11	300						
1888	11	250					11,8	500	11	300	11,5	400						
1889	11,25	270					11,5	350	11	208,35	11,5	300						
1890	11,2	270					11,5	350			11,2	300						
1891	12,8	270			12,5	200	12,8	350	12,5	500	12,8	300						
1892	11,5	270			11	215	11,6	400			11,5	300			12,25	250		
1893	11,6	270	12,5		11,2	215	11,6	400	11,5	500	11,5	500			12,25	250		
1894	12,8	270	13,5		12	215	13	450	12,5	500	13,1	500			11,5	250		
1895	12,3	270	12,5		11,7	220	12,5	400	11,5	500	12	400			11,5	250		
1896	11,9	270	12		11,5	250	11,8	400	11,5	500	11,8	400			11,5	250		
1897	11,7	270	11,7		11,7	270	11,8	400			11,8	500			11,5	400		
1898	12	280	12,3		12	400	12	400	11,5	500	12	600			11,75	450		
1899	12	280	12,3		12	300	12	400	11,25	500	12	600			11,5	450		
1900	12	280	12,3	30	11,8	500	11,8	400			12	600	10,2	350	11,5	500		
1901	11,8	280	12	40	11,8	300	11,7	400	11,5	500	11,7	600	11,7	450	11,5	500		
1902	12,5	500	12,5	40	12,3	350	12,5	200	12,5	500	12,5	50	12,1	350	12,3	500		
1903	13,25	35	13,25	40	13,4	50	13,2	300	13,5	500	13,25	100	13,1	350	13,1	500		
1904	12,75	35	12,75	40	12,7	150	12,8	400	12,75	500	12,75	100	12,6	350	12,75	500		
1905	12	35	12	40	12	50	12,3	500			12	400	12	50	12,75	500		
1906	13	50	13	50	12	200	13,5	500			13,1		13,2	400	13,1	700		
1907	14	500	14	50	14,5	250	14,5	500			14,3	1500	14,2	600	14,75	1000		
1908	16	300	15,8	40	15,5	300	16	500			16	1500	15,3	400	16	1200		
1909	14,5	35	14,5	40	13,5	400	14,5	100	14	500	14,2	1500	13,5	500	14	1600		
1910	15,3	50	15,3	40	15	400	15,3	100	15	1000	15,3	1500	15	600	15	2000	16	3000
1911	16,5	50	16	40	16	400			16,5	1000	16,4	1500	16	600	16,4	2000	16,5	3000
1912	19,5	50	19,5		18,8	400					19,5	1500	19	500	19,3	2100	19	4000
1913	18,5	35	18,5		18	450					18,5	1500	16	300	17,5	2100	17	4000
1914	14,5	50			14,8	500					15,2	1500			15	2100	15	4000
1915	15,5	35	15,5		15	500					15,1	1500			15	1200	19	
1916	19,5	50	19		19	500					19,2	2000			19	2500		
1917	20,75	50	21,5	40	20,75	42					20,75	600			21,5	5000		

Annexe 14, Salaire des fruitiers, Billens, Mézières, Siviriez et Vuisternens-en-Ogoz, 1850-1890.

	Billens	Mézières	Siviriez	Vuisternens-en-Ogoz
	y compris honoraires ou bonne main			
1850				185,51
1851				185,51
1852				185,51
1853				
1854			150	241,88
1855			200	250
1856			175	250
1857			225	250
1858			270	250
1859			270	275
1860			270	
1861			270	300
1862		315	255	
1863		325	260	225
1864		325	270	275
1865		325	280	
1866		300	300	
1867		335	350	
1868		310	400	
1869	350	225	325	275
1870	370	285	325	
1871	350	285	320	
1872	350	225	300	
1873	380	300	300	
1874	320	400	350	
1875	445	400	400	305
1876	445	425	400	325
1877	375	425	410	430
1878	325	400	410	350
1879	325	400	410	350
1880		505		350
1881		455		450
1882		555		450
1883				420
1884				420
1885				325
1886				290
1887				325
1888				300
1889				300
1890				300

Annexe 15, Fabrication de fromage gras, mi-gras et maigre dans les fromageries fribourgeoises, 1875-1887.

Comptes rendus du Conseil d'État du canton de Fribourg (1875-1887)

	Fromage gras	mi-gras	maigre	Fromage gras	mi-gras	maigre
	en kilos			en pourcent		
1875	782 297	743 633	243 872	44	42	14
1876	767 710	703 655	230 246	45	41	14
1877	657 663	849 496	217 928	38	49	13
1878	570 996	1 170 565	313 797	28	57	15
1879	830 380	1 208 153	679 286	31	44	25
1880	1 291 526	973 568	210 853	52	39	9
1881						
1882						
1883	1 190 469	999 276	291 898	48	40	12
1884	1 360 797	1 198 985	383 862	46	41	13
1885	859 524	1 141 181	347 800	37	48	15
1886	310 713	573 106	259 544	27	50	23
1887	208 795	491 823	241 481	22	52	26

Annexe 16, Membres de la commission de la société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, 1889-1922.

Archives de la Société de laiterie de Prez-vers-Noréaz, Registre des protocoles 1889-1922.

	Président	Membre	Membre
1889	Chollet Jules		
1890	Joye Fortuné	Berger Capitaine	Berger Florentin
1891	Joye Fortuné	Galley Jacques	Berger Jacques
1892	Rothey François, Syndic	Joye François	Berger Antonin
1893	Chollet Jules	Rothey Joseph	Berger Jacques de la Sallaz
1894	Chollet Jean	Galley Antoine	Allaz Charles
1895	Robatel Louis	Egger Frantz	Berger Léonard
1896	Joye François	Chollet Jules	Rothey François, Syndic
1897	Rothey Joseph	Joye Jean	Berger Antonin
1898	Rothey Joseph	Joye Jean	Guisolan Edouard
1899	Rothey Joseph	Joye Jean	Guisolan Edouard
1900	Rothey Joseph	Joye Jean	Guisolan Edouard
1901	Rothey Joseph	Joye Jean	Guisolan Edouard
1902	pas de tractanda		
1903	Rothey François, Syndic		
1904	Joye François	Schöpfer Jean-Joseph	Chollet Jules
1905	Berger Jacques de la Sallaz	Pache Antonin	Chatagny Adrien
1906	Allaz Charles	Pache Antonin	Guisolan Edouard
1907	Allaz Charles	Pache Antonin	Guisolan Edouard
1908	Allaz Charles	Pache Antonin	Guisolan Edouard
1909	Berger Irénée	Egger Léonard	Codourey Etienne
1910	Broillet Louis	Egger Léonard	Codourey Etienne
1911	Codourey Etienne	Egger Léonard	Broillet Louis
1912	Broillet Louis	Guisolan François	Berger Théodore
1913	Corminboeuf Louis	Guisolan François	Chollet Amédée
1914	Guisolan François	Corminboeuf Louis	Joye Henri
1915	Joye Henri	Guisolan François	Corminboeuf Louis
1916	Joye Henri	Guisolan Jules	Berger Fidèle
1917	Berger Fidèle	Guisolan Jules	Joye Henri
1918	Berger Fidèle	Guisolan Jules	Joye Henri

Annexe 17, Élèves de la Station laitière de Pérolles, 1888-1914.

L'activité de la Station laitière de Fribourg, Fribourg 1888-1914

Année	Nom prénom	Domicile	Année	Nom prénom	Domicile
1888	Currat Jean	Fiaugères	1905	Bernahy Pierre	Vesoule (France)
1888	Limat Joseph	Brétigny	1905	Bischof Martin	Rorschach
1888	Monney Alphonse	Fiaugères	1905	Boyadjeff Costa	Sofia (Bulgarie)
1888	Monney Placide	Fiaugères	1905	Cokkonis Jean	Nauplie (Grèce)
1888	de Reyff Alexandre	Belfaux	1905	Descoux Ernest	Romanens
1888	de Gendre Francis	Fribourg	1905	Desbiolles Xavier	Bulle
1888	Panani Nicolas	Alexandrie (Egypte)	1905	Dimittroff Risto	Monastir (Bulgarie)
1888	Pogge N.	Mecklenbourg (Prusse)	1905	Dussaux Paul	Lausanne
1888	Bielmann Frédéric	Sonnewyl (Fribourg)	1905	Francopoulos Jean	Athènes (Grèce)
1889	Oddin François	Mézières	1905	Gisel Jacob	Wilchingen
1889	Bonvin Pierre	Lens	1905	Hennemann Paul	Boncourt
1889	Nussbaum Jacob	Wunewyl	1905	Jud Walter	Hatzwil
1889	Gaillard Basile	Mézières	1905	Kaeser Pie	Tavel
1889	Piller Maxime	Bonnefontaine	1905	Letter Paul	Oberaegeri
1889	Dupasquier Oscar	La Tour-de-Trême	1905	Magnin Vincent	Marsens
1889	Danion	Genillé (France)	1905	Métroz Maurice	Liddes
1889	Favres Jules	Romont	1905	Page Eloi	Neyruz
1889	Gillard Jules	Lussy	1905	Roch Fernand	Ballens
1889	Lehmann Charles	Bürglen	1905	Rübli Richard	Dachsen
1889	Levrat Pierre	Le Crêt	1905	Rauchenstein Joseph	Lachen
1889	Pittet Alphonse	Le Crêt	1905	Rorault Antoine	Corbigny (France)
1889	Tâche Joseph	Estavayer	1905	Simonet Henri	Estavayer
1889	Thoromanoff Dontcho	Philippopoli (Bulgarie)	1905	Siegrist Adolphe	Affoltern
1890	Bertrand Antoine	Périer (France)	1905	Schwyter Charles	Lachen
1890	Closuit Lucien	Martigny	1905	Simon Pierre	Reims (France)
1890	Gaillard Henri	Martigny	1905	Staver Marius	Tecucia (Roumanie)
1890	Hüsler Edouard	Steinhausen C ZG	1905	Subtil Paul	Reims (France)
1890	Kaeser Pierre	Bösingen	1905	Svetislav Bourgartschich	Kraljevo (Serbie)
1890	Rial Pierre	Bellegarde	1905	Vallette Pierre	Chamoson
1890	Sudan Raymond	Estavannens	1905	Vlahoff Dimitre	Konkronch (Macédoine)
1890	Biolley Max	Neuchâtel	1906	Arténians E.	Tiflis (Arménie russe)
1890	Blickenstorfer Robert	Wiedikon	1906	Bourée R.	Dijon (France)
1890	Dijon Alfred	Huy (Belgique)	1906	Brotschi Jean	Altishofen
1890	Fischer Gottlieb	Zuchwyl	1906	de Chevron-Villet	Annecy (France)
1890	Guérig Jean-Etienne	Guin	1906	de Morentin	Saint-Sébastien(France)
1890	Hayoz Joseph	Bösingen	1906	De Negreiros Lobato	St Joao d'El Rei (Brésil)
1890	Kleinboehl Ernest	Frankfort (Allemagne)	1906	Glavinet Gustave	Angers (France)
1890	Petitot Emile	Réclère	1906	Gisel Jacob	Wilchingen
1890	Thoromanoff Dontcho	Philippopoli (Bulgarie)	1906	Hattmer Léon	Bischoffsheim (France)
1891	Baechler Alphonse	Praroman	1906	Hemmer Xavier	Paris (France)
1891	Bertschi Emile	Frohmat	1906	Leisibach Rodolphe	Invyl
1891	Castella Arnold	La Tour-de-Trême	1906	Magnin Vincent	Marsens
1891	Chavallaz Amédée	Ecuvillens	1906	Moret Philippe	Ménières
1891	Guérig Jean	Jetschwyl	1906	Page Ernest	Orsonnens
1891	Roggo Joseph	Heitiwyl	1906	Pélissonnier R.	Dijon (France)
1891	Brèche Emile	Paris (France)	1906	Rondon Ludovic	Marseille (France)
1891	Perrin Louis	Semsaes	1906	Roussof D.	Sofia (Bulgarie)
1891	Rouge Paul	Lausanne	1906	Staver Marius	Tecucia (Roumanie)
1891	Spicher Charles	Ueberstorf	1906	Schwiter Edouard	Sion
1891	Clivaz Pierre	Mollens	1906	Tcharatschianz C.	Galourtoff
1891	Wuillomenet Ali	Savagnier	1907	Barmettler Aloïphe	Buochs
1891	Rappoz Emile	Alterswyl	1907	Bischof Antoine	Rorschach
1891	Rast François-Joseph	Neuenkirch	1907	Crausaz Jules	Cheiry

1891	Reichl Jacob	Budapest (Hongrie)	1907	Egger Nicolas	Vuisternens-en-Ogoz
1891	Ovtscharoff	Varna (Bulgarie)	1907	Pierroz Louis	Liddes
1892	Rast François-Joseph	Neuenkirch	1907	Schmidhausler Peter	Guin
1892	Fracheboud François	Vionnaz	1907	Tochet Alfred	Liddes
1892	Métroz F.	Liddes	1907	Artounians Erdatian	Alexandropole (Arménie)
1892	Maudonnet J.	Blessens	1907	Barbey Louis	Grandfontaine
1892	Nicolet Joseph	Chénens	1907	Baumberger Ernest	Pfyn
1892	Rappoz J.	Alterswyl	1907	Bielotcherkowsky	Russie
1892	Gremaud L.	Echarlens	1907	De Negreiros Lobato	St Joao d'El Rei (Brésil)
1892	Garin Pierre	Bulle	1907	Marty Aloys	Schwyz
1892	Mailler Emile	Liddes	1907	Romanens Edouard	Sorens
1892	Wuillomenet Ali	Savagnier	1907	Roussof Stara-Zagora	Bulgarie
1892	Mathile	Les Brenets	1907	Bellier de la Chavignerie	France
1892	Haussamann	Männedorf	1907	Goin Jean-Fernand	Tunis (Tunisie)
1892	Pflug André	Lessoc	1907	Golandjantz Aroutine	Erzerum (Arménie)
1892	Joran N.	Hennens	1907	Karitcheff Georges	Tiflis (Caucasie)
1892	Bourquenoud Joseph	Vaulruz	1907	Mauel de la Cuesta	Valladolid (Espagne)
1892	Javet W.	Chez-le-Bart	1907	Piot Alfred	Ferté-Chenesis (France)
1892	Ruwet E.	Thimister (Belgique)	1907	Roustang Joseph-Gabriel	Paris (France)
1893	Conus Pierre	Blessens	1907	Terris Patrick	Lauris (France)
1893	Clerc Emile	Rossens	1908	Hattmer Léon	Fribourg
1893	Sonderegg Charles	Appenzel	1908	Schmidhausler Peter	Guin
1893	Schürch Frédéric	Rain	1908	Bächler Eugène	Dirlaret
1893	Glanzmann Joseph	Soleure	1908	Bussard Oscar	Gruyères
1893	Javet Wilhelm	Motier	1908	Neuhaus Adolphe	Planfayon
1893	Kohler Arnold	Argovie	1908	Oehen Johann	Hochdorf
1893	Vidal Fulgencio	Espagne	1908	Repond Julien	Charmey
1893	Erhardt O.	Bavière (Allemagne)	1908	Charrière François	Charmey
1893	Chabory E.	France	1908	Thurler Joseph	Bellegarde
1894	Barras Gilbert	Broc	1908	Muggli Albert	Dirlaret
1894	Conus Pierre	Blessens	1908	Zurkinden Joseph	Guin
1894	Cuennet Léon	Grolley	1908	Schaffner Arnold	Moosleerau
1894	Cuennet Maximin	Grolley	1908	Berson Henri	Paris (France)
1894	Désandré Joseph	Aoste (Italie)	1908	Bapst Raymond	Fontainebleau (France)
1894	Collantes Vicent	Santander (Espagne)	1908	Wannebroucq Louis	Oran (Algérie)
1894	Jaquet Edouard	Grolley	1908	Bédon Jean-Marie	Salon (France)
1894	Jordil François	Granges	1908	de Courtivon Louis	Nièvre (France)
1894	Kohler Arnold	Hunzenschwyl	1908	Vagmay Henri	St-Jean la Bussière (France)
1894	Leuba Georges	Mont-de-Buttes	1908	Déneseu Nic	Bucarest (Roumanie)
1894	Morand Félicien	Gumefens	1908	de la Grange Pierre	Autun (France)
1894	Murga Pascal	Santander (Espagne)	1909	Andrey Edouard	Oberschrot
1894	Pignolet Alphonse	Misery	1909	Grangier Félicien	Montbovon
1894	Pollien Joseph	Assens	1909	Gredzeloff Aram	Tiflis (Russie)
1894	Schnieper Pierre	Emmen	1909	Lachat Arsène	Roche-d'Or
1894	Sigenthaler Bernard	Marly	1909	Momdjian Robert	Erzeroum (Turquie)
1894	Schnetzer Otto	Kempten (Allemagne)	1909	Neuhaus Adolphe	Planfayon
1894	Baudino Quirico	Saluzze (Italie)	1909	Aghassian Skon	Constantinople
1895	Morand Félicien	Le Paquier	1909	Bachmann Oscar	Schwyz
1895	Pignolet Alphonse	Misery	1909	Niederöst Joseph	Oberschönenbuch
1895	Morand Joseph	Le Paquier	1909	Schaffter Emile	Courtételle
1895	Schroetter Léon	Grolley	1909	Zimmermann Joseph	Kussnacht
1895	Carrel Cyrille	Misery	1909	Cottet Joseph	Farvagny
1895	Progin Jules	Courtion	1909	Gottrau Romain	Bulle
1895	Rohrbasser Alponse	Corsalettes	1909	Forn Raymond	Gérone (France)
1895	Godel Edouard	Domdidier	1909	de Kermaingny Georges-Simon	Dinard (France)
1895	Barmasso Antoine	Valtermanche (Italie)	1909	Montoblio Joseph	Barcelone (Espagne)
1895	Altherr Jean	Speicher	1909	Viaud Pierre	San-Salvador (Costa Rica)

1895	Tschann Candide	Buchenrain	1909	de Zahrzewski Sigismond	Osick-Kosten (Prusse)
1895	Amstad Edouard	Beckenried	1910	Bachmann Oscar	Schwyz
1895	Furrer Auguste	Hochdorf	1910	Ding André	Nuvilly
1895	Scheitlin Ernest	Lichtenstein	1910	Morand Léon	Enney
1896	Altherr Jean	Speicher	1910	Tinguely Alponse	La Roche
1896	Bersier Eugène	Cugy	1910	v. Bergen Nestor	Meyningen
1896	Berset Louis	Cormerod	1910	Chèvre Paul	Glovelier
1896	Buchmann J	Hohenrain	1910	Jobin Auguste	Bois-Français
1896	Cressier Félix	Lugnorres	1910	Johner Gottlieb	Chiètres
1896	Deschoux Jean	Grolley	1910	Moser Joseph	Wil
1896	Fassnacht Walter	Montilier	1910	Lüthi Mathias	Tägerschen
1896	Genoud Fernand	Csd	1910	Romanens Désiré	Sorens
1896	Jaquet Amédée	Grolley	1910	Viaud Pierre	San-Salvador (Costa Rica)
1896	Jenny François	Vuadens	1910	Menoud Henri	Vuisternens-dt-Romont
1896	Longchamp Henri	Corminboeuf	1910	Pauli Julien	Progens
1896	Moulet Prothais	Lovens	1910	Gremaud Auguste	Riaz
1896	Meunier Marc	Chemin	1910	Geny Marcel	Plaine-St-Denis (France)
1896	Nydegger Raymond	Corsalettes	1910	Renon Claude	Chaulieu (France)
1896	Stritt Félix	St-Ours	1910	Converte Camille	Montanay (France)
1896	Tschann Candide	Buchenrain	1910	de Fressanges Lucien	Autry (France)
1897	Affolter Albert	Kriegstetten	1910	Ortiez de Vidosolo Ernest	Vizeague (Espagne)
1897	Abowian Sarkis	Tiflis (Arménie russe)	1910	Erroy Canpains Pierre	San Sebastien (Espagne)
1897	Buchmann Georges	Hohenrain	1910	Puernes J.-Antoine	Sogrono (Espagne)
1897	Bardet Edouard	Villars-le-Grand	1910	Uribarenne Louis	Vizcayre (Espagne)
1897	Blanchard Louis	Tavel	1910	de Farza Adam	Biscaye (Espagne)
1897	Gobet Jacques	Fribourg	1910	de Suski Pierre	Pologne
1897	Longchamp Henri	Corminboeuf	1910	Deschenaux Hilaire	Blessens
1897	Muller Albert	Rudolfingen	1911	Baeriswyl Aloyse	Fribourg
1897	Muller Siegfried	Hergiswil	1911	Ding André	Nuvilly
1897	Papaux Emile	Treyvaux	1911	Dupasquier Michel	La Tour-de-Trême
1897	Perrolaz Jules	Sion	1911	Gendre Léonard	Enney
1897	Roumi Jean	Constantinople	1911	Girard Alponse	Martigny
1897	Raphaelian Léon	Alexandropole (Arménie)	1911	Guilland Louis	Môtier
1897	Sterroz Edouard	Fribourg	1911	Menoud Louis	Rueyres
1897	Turabian Cricor	Constantinople	1911	Perisset Juliet	Estavayer
1898	Andrey Benoît	Hauteville	1911	Tinguely Alponse	Ependes
1898	Banz Fridolin	Escholz matt	1911	Andrey Léon	Gumefens
1898	Bali Balian	Alexandropole (Arménie)	1911	Bächler Paul	Dirlaret
1898	Chappuis Séraphin	Lentigny	1911	Leite François	Rio de Janeiro (Brésil)
1898	Estermann Melchior	Willisaustadt	1911	Marincu Julius	Calafat (Roumanie)
1898	Heimoz Pierre	Autafond	1911	Monney Marius	Mossel
1898	Hassler François	Le Paquier	1911	Pasquier Henri	Le Pasquier
1898	Komorowski J.	Varsovie	1911	Villafranca François	San-José (Costa Rica)
1898	Morand Paul	Le Paquier	1911	Aragon de Albert	Vitoria (Espagne)
1898	Maire Ali	La Rougemonne	1911	Aizpuru Vincent	Villafranca (Espagne)
1898	Mettroz Joseph	Liddes	1911	Monney Joseph	Auboranges
1898	Moura Ernest	Grandvillard	1911	v. Moos Edouard	Lucerne
1898	Oeuvray Jules	Chevenez	1911	Theiler Emile	Sursee
1898	Perrollaz Jules	Sion	1911	Thomas Joseph	Lyon (France)
1898	Peter Emile	Aoste (Italie)	1912	Baeriswyl Alponse	Fribourg
1898	Stierli Walther	Aristau	1912	Bossens Louis	Pont-en-Ogoz
1898	Weber Henri	Aussingen	1912	Leite François	Rio de Janeiro (Brésil)
1898	Zollinger Albert	Hinweil	1912	Messerli Philémon	Ecuvillens
1898	Züger Anton	Muhlrütti	1912	Monney Marius	Mossel
1899	Baechler Robert	Rechtahlten	1912	Pasquier Maurice	Le Pâquier
1899	Banga Ernest	Mönschenstein	1912	Pilloud Marius	Châtel-St-Denis
1899	Besmer Joseph	Oberaegeri	1912	Progin Alphonse	Misery

1899	Besmer Charles	Oberaegeri	1912	Ayer Henri	Bonvillars
1899	Bosson Joseph	Cerniat	1912	Bucher Léon	Kerns
1899	Caille Alfred	La Tour-de-Trême	1912	Chappuis Louis	Estavayer-le-Gibloux
1899	Mouillet Raymond	Avry-dt-Pont	1912	Gabus Paul	Le Locle
1899	Niederberger Joseph	Dällenwyl	1912	Gauderon Ernest	Fribourg
1899	Oertle Henri	Teufen	1912	Lachat Joseph	Malnuit
1899	Pasquier Jules	Le Paquier	1912	Müller Ernest	Zurich
1899	Paquier Louis	Le Paquier	1912	Speck Albert	Appenzell
1899	Tochet Vital	Liddes	1912	Arriola Constantin	Lima (Pérou)
1899	Wymann Georges	Beckenried	1912	Bustanza Pablo	Mundaca (Espagne)
1900	Aesbacher Adolphe	Marly	1912	Charmetant Joseph	Lyon (France)
1900	Aesbacher Fritz	Marly	1912	Egger Othon	St-Gall
1900	Barras Alphonse	Chavannes-les-Forts	1912	Lomonte Edouard	Bilbao (Espagne)
1900	Frossard Adrien	Liddes	1912	Necsulesco Cov.	C. d'Arges (Roumanie)
1900	Gauderon Lucien	Gumefens	1912	Ortis de Urbina Pablo	San Sebastien (Espagne)
1900	Graber Alfred	Oerlikon	1912	Rescallah Nur	Tyr (Syrie)
1900	Lauper Julius	St-Ours	1913	Ayer Henri	Sorens
1900	Lauper Athanase	St-Ours	1913	Conus Edouard	Rue
1900	Schneuwly Théodore	Guin	1913	Monnard Robert	Bossonnens
1900	Toninelli Luigi	San Fiorano (Italie)	1913	Müller Ernest	Zurich
1900	Villiger Gaspard	Sins	1913	Risse Firmin	Ecuvillens
1900	Zurcher Alphonse	Küssnacht	1913	Robadey Pierre	Lessoc
1901	Combaz Edmond	Montbovon	1913	Saillet Alfred	Cottens
1901	Frossard Adrien	Liddes	1913	Weber Henri	Muri
1901	Guisolan Robert	Chénens	1913	Bienz Jean	Ittingen
1901	Joillet Désiré	Montbovon	1913	Bovet Louis	Autigny
1901	Joillet Henri	Montbovon	1913	Ecoffey Joseph	Sales
1901	Mailler Joseph	Liddes	1913	Faessler Séverin	Steinach
1901	Schneuwly Alphonse	Ueberstorf	1913	Farquet Robert	Martigny
1901	Toninelli Luigi	Codogno (Italie)	1913	v. Kaenel Alfred	Aeschi
1902	Biset Joseph	Aix-les-Bains (France)	1913	Rouiller Irénée	Vaulruz
1902	Blanchard Louis	Bourget-le-Lac (France)	1913	Abdurhmann Galib	Constantinople (Turquie)
1902	Cantin Théophile	Rueyres-les-Prés	1913	Bschara Jean	Salt (Palestine)
1902	Collet René	Lausanne	1913	Chevallier Antoine	Fougères (France)
1902	Delley Louis	Delley	1913	Lapérouse Vincent	Paris (France)
1902	Gélien Gontscheff	Sofia (Bulgarie)	1913	Nétopil Jean	Kremsier (Moravie)
1902	Jarre Alexis	Chambéry (France)	1913	Speck Albert	Appenzel
1902	Jarre Charles	Chambéry (France)	1913	Ticozzi Mario	Milan (Italie)
1902	Kandarian Yvan	Russie	1914	Ecoffey Joseph	Sâles
1902	Karakanian Mouche	Arménie	1914	Farquet Robert	Martigny
1902	Khzmalian Tatteaus	Alexandropole (Arménie)	1914	Sermier Norbert	Arbaz
1902	Leuba Fernand	Colombier	1914	Hotz Gaspard	Baar
1902	Mauron Georges	Sales	1914	Benoît Louis	Septmoncel (France)
1902	Niedermann Guillaume	Rorschach	1914	Bovet Louis	Autigny
1902	Palma Santiago	Buenos-Aires (Argentine)	1914	NowakowskiBarthélemy	Kleczew (Pologne)
1902	Sotiroff Christo	Silistra (Bulgarie)	1914	Oriosolo Antonio	Algrota (Espagne)
1902	Stauffer Alex	Rütti	1914	Paulin J.	Sainte-Solange (France)
1902	Sutter Charles	Appenzell	1914	Weber Victor	Guin
1902	Totoraitis Vincent	Bluwiski (Russie)			
1903	Braillard Joseph	Saint-Martin			
1903	Charbabtcheff Gregore	Tiflis (Arménie russe)			
1903	Débieux Joseph	Massonnens			
1903	Döll Emile	Valparaiso (Chili)			
1903	Döll Jules	Valparaiso (Chili)			
1903	Dubey Joseph	Gletterens			
1903	Dumas Henri	Sommentier			

1903	Hemmer Emile	Paris (France)			
1903	Menoud Pierre	Vuisternens			
1903	Messerly Albert	Ecuvillens			
1903	Morand Jules	Alle			
1903	Rappo Auguste	Cheyres			
1903	Varoli Mentore	Milan (Italie)			
1903	Vionnet Louis	Vaulruz			
1903	Waeber Joseph	Courtepin			
1904	Aebischer Jean	Guin			
1904	Andreazzi Edouard	Dongio			
1904	Beer Fritz	Trub			
1904	Bertoli Louis	Piavena (Italie)			
1904	Bianchini Paul	Marzalingo (Italie)			
1904	Bischof Joseph	Rorschach			
1904	Boyadjeff Costa	Sofia (Bulgarie)			
1904	Cattilaz Louis	La Tour-de-Trême			
1904	Chassot Henri	Prez-vers-Siviriez			
1904	Cougnassouz	Lyon (France)			
1904	Desbiolles Xavier	Bulle			
1904	Dimittroff Risto	Monastir (Bulgarie)			
1904	Frichet Henri	Lyon (France)			
1904	Hennemann Paul	Boncourt			
1904	Jungo Meinrad	Guin			
1904	Menoud Pierre	Vuisternens			
1904	Pelicier Henri	Châlon-Sur-Marne (France)			
1904	Schaller Paul	Corban			
1904	Siegrist Adolphe	Affoltern			
1904	Simonet Henri	Estavayer			
1904	Taupin Pierre	Reims (France)			

Annexe 18, Liste des apprentis fromagers, 1890-1914.

Archives du Service de la formation professionnelle Fribourg, Examen d'apprentis I, 1890-1909, Contrats des apprentis, 1908-1916.

Année	Nom prénom	Année naissance	Origine	Patrons d'apprentissage	Domicile
1890	Pugin Louis	1871	Riaz	Robadey	Echarlens
1891	Chardonnens Auguste	1867	Domidider	R.de Boccard et Cie	Fribourg
1891	Godel Auguste	1871	Domdidier	Balsiger Ernest	Saubroz (Vaud)
1893	Donzallaz Ernest	1871	Chaudoy	Michel Paul	Cottens (échoué)
1895	Vuarnoz Louis	1876	Corserey	Vuarnoz Théod.	Autigny
1896	Fisch Louis	1878	Lovens	Rossier E.	Billens
1897	Sciboz Amédée	1874	Treyvaux	Wicht Jacques	Ponthaux
1898	Curty Ionas	1880	Montagny-les-Monts	Gauthier A.	Romont
1898	Magnin Louis	1875	Hauteville	Oberson Frères	Fribourg
1899	Monney Louis	1880	Neyruz	Wicht Af	Neyruz
1902	Magnin Lucien	1881	Cottens	Michel Cottens	Cottens
1903	Romanens Napoléon	1884	Sorens	Dafflon Théodore	Marsens
1903	Pugin Louis	1876	Echarlens	Robadey Denis	Echarlens
1914	Sapin Arsène	1895	Autigny	Propard (?) Pierre	Orsonnens

Annexe 19 : Conditions de vente du lait émises par la Société de laiterie de Mézières.

Archives de la Société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles 1882-1895, 17 septembre 1883.

Conditions de vente du lait émises par la Société de laiterie de Mézières, 17 septembre 1883.

1. Le lait sera vendu au kilo et pesé au poids fourni par la société.
 2. La mise à prix ne sera pas faite inférieure à douze centimes et de là aucune enchère en dessous d'un dixième de centimes par kilo ne sera publiée.
 3. La société se réserve outre le prix d'adjudication du lait, le montant de 400 francs à titre d'honoraires qui seront exigibles la moitié au 1^{er} février et le solde au 1^{er} août 1884.
 4. Chaque miseur sera lié par sa dernière enchère.
 5. Il sera exigé une ou deux cautions, et au gré de la société exposante, lesquelles seront solidaires.
 6. Les paiements du lait se feront à la fin de chaque trimestre, soit tous les trois mois.
 7. Le laitier devra fournir gratuitement chaque jour et à chaque sociétaire, le sérac nécessaire pour la traite des vaches.
 8. La société s'engage à pourvoir des loges pour les bestiaux, mais le laitier devra en payer la location
 9. Le prix du lait pour la vente en détail de chaque jour ne sera pas supérieur à 15 centimes le litre pour les habitants de Mézières.
 10. Le laitier devra inscrire matin et soir sur des carnets portant les noms et les numéros des sociétaires, le nombre de kilos de lait que chaque sociétaire lui fournira.
 11. Le laitier devra se conformer aux règlement et statuts de la société.
 12. L'adjudication du lait ne sera donnée que six jours après la mise, soit le 23 courant.
 13. Les miseurs se reconnaîtront liés envers la société, pour le montant de leur dernière mise, jusqu'après le jour de l'adjudication, en apposant leur signature à la suite des présentes conditions et en mettant le Bon pour conformément à la loi.
 14. Une fois l'adjudication donnée, il sera rédigé un acte de vente qui sera signé par le Président de la société venderesse, l'acquéreur et sa caution.
 15. Les frais de timbre et d'enregistrement seront à la charge de l'acquéreur.
- NB : il est spécialement réservé que si le laitier fait du beurre de brèches, il ne le mélange pas avec celui de crème.

Mézières, le 17 septembre 1883

Le secrétaire
A. Golliard

Le président
Cyprien Pittet

Annexe 20, Liste des établissements participant à la première inspection des fromageries et laiteries organisée par la Station laitière de Pérolles, 1888

Commune	Fromagerie ou laiterie	Nom du fromager ou laitier
La Roche	Laiterie à centrifuges	Appenthel
Romanens	Laiterie	Seydoux
Vaulruz	Fromagerie	Clerc
Salvagny	Laiterie	Gutknecht
Ecublens	Laiterie	Richoz
Epagny	Laiterie	Lapp
Onnens	Laiterie	Schoepfer
Grangettes	Fromagerie	Donzallaz
Farvagny	Laiterie	Gauthier
Ponthaux	Laiterie	Maudry
Villarsiviriaux	Laiterie	Spicher
Cottens	Laiterie	Philiponaz
Chatonnaye	Fromagerie	J. Pasche
Léchelles	Laiterie	Wicht
Hennens	Laiterie	Moret
Massonnens	Fromagerie	Morel
Vuisternens	Fromagerie	Barras
Belfaux	Laiterie	Frossard
Villarvolard	Laiterie	Repond
Neyruz	Fromagerie	J. Broye
Rue	Laiterie	Berger

Annexe 21, Apport de lait des sociétés de laiterie de la Glâne, de la Sarine, de la Broye, de la Veveyse et du Lac, 1905-1909.

L'activité de la Station laitière de Fribourg, 1905-1909

Année	District	Village	Production	Apport annuel
1905	Glâne	Romont	Gruyère et Emmental	600 000
1905	Glâne	Billens	Nestlé	200 000
1905	Glâne	Hennens	Fromage de rayon	150 000
1905	Glâne	Villaranon	Fromage de rayon	160 000
1905	Glâne	Siviriez	Nestlé	200 000
1905	Glâne	Le Saulgy	Nestlé	
1905	Glâne	Montet	Nestlé	150 000
1905	Glâne	Es-Monts	Nestlé	250 000
1905	Glâne	Ursy	Nestlé	150 000
1905	Glâne	Vuarmarens	Nestlé	200 000
1905	Glâne	Ecublens	Fromage	230 000
1905	Glâne	Auboranges	Nestlé	80 000
1905	Glâne	Chapelle et Gillarens	Fromage	250 000
1905	Lac	Villarepos	Emmental	350 000
1905	Glâne	Villaz-Saint-Pierre	Nestlé	320 000
1905	Glâne	Lussy	Nestlé	300 000
1905	Glâne	Villarimboud	Nestlé	350 000
1905	Glâne	Châtonnaye	Nestlé	350 000
1905	Glâne	Middes	Nestlé	350 000
1905	Glâne	Fuyens	Nestlé	176 000
1905	Glâne	Chavannes-sous-Orsonnens	Nestlé	230 000
1905	Glâne	Orsonnens	Nestlé	230 000
1905	Glâne	Villargiroud	Nestlé	160 000
1905	Glâne	Villarsiviriaux	Nestlé	150 000
1905	Glâne	Massonnens	Nestlé	300 000
1905	Glâne	Mézières	Nestlé	250 000
1905	Glâne	Villaraboud	Nestlé	100 000
1905	Glâne	Sommentier	Gruyère mi-gras	60 000
1905	Glâne	Lieffrens	Gruyère mi-gras	100 000
1905	Glâne	Vuisternens	Gruyère mi-gras	100 000
1905	Glâne	Villariaz	Fromage maigre et beurre	200 000
1905	Glâne	Estévenens	Gruyère mi-gras	150 000
1905	Glâne	Grangettes	Fromage mi-gras et beurre	230 000
1905	Glâne	Châtelard	Gruyère	200 000
1905	Glâne	Berlens	Gruyère de rayon	200 000
1905	Glâne	Chavannes-sous-Romont	Nestlé	300 000
1905	Glâne	Chavannes-les-Forts	Gruyère mi-gras, beurre, vacherin pour la fondue	150 000
1905	Glâne	La Pierraz	Gruyère mi-gras	120 000
1905	Glâne	Prez	Nestlé	240 000
1905	Glâne	Mossel	Gruyère mi-gras	300 000
1905	Glâne	Blessens	Nestlé	150 000
1905	Glâne	Promasens	Nestlé	250 000
1905	Glâne	Rue	Nestlé	300 000
1905	Glâne	Vauderens	Nestlé	180 000
1905	Glâne	La Joux	Gruyère mi-gras	250 000
		Moyenne		220 818

Année	District	Village	Production	Apport annuel
1906	Sarine	Marly	Emmental	700 000
1906	Sarine	Sâles	Gruyère pour la consommation	300 000
1906	Sarine	Ependes	Emmental	500 000
1906	Sarine	Arconciel	Fromages de rayon	500 000
1906	Sarine	Treyvaux	Gruyère gras	350 000
1906	Sarine	Treyvaux	Emmental	500 000
1906	Sarine	Senèdes	Lait vendu	100 000
1906	Sarine	Promathaux	Gruyère	120 000
1906	Sarine	Le Mouret		280 000
1906	Sarine	Zénauva	Emmental	250 000
1906	Sarine	Praroman	Gruyère	250 000
1906	Sarine	Granges-Pacot	Emmental	400 000
1906	Sarine	La Sonnaz	Emmental	410 000
1906	Sarine	La Corbaz	Emmental	300 000
1906	Sarine	Belfaux	Emmental	400 000
1906	Sarine	Grolley	Nestlé	600 000
1906	Sarine	Noréaz	Emmental	500 000
1906	Sarine	Seedorf	Emmental	400 000
1906	Sarine	Ponthaux	Emmental	350 000
1906	Sarine	Chésopelloz	Nestlé	300 000
1906	Sarine	Autigny	Emmental et Gruyère	380 000
1906	Sarine	Cottens	Nestlé	500 000
1906	Sarine	Chénens	Nestlé	250 000
1906	Sarine	Lentigny	Gruyère gras	300 000
1906	Sarine	Corserey	Nestlé	300 000
1906	Sarine	Prez	Fromage maigre et beurre	420 000
1906	Sarine	Onnens	Emmental	410 000
1906	Sarine	Neyruz	Emmental	500 000
1906	Sarine	Matran	Emmental	400 000
1906	Sarine	Ecuvillens	Fabrique de Neuenegg	460 000
1906	Sarine	Corpataux	Fabrique de Neuenegg	300 000
1906	Sarine	Rossens	Broc	300 000
1906	Sarine	Farvagny-le-Grand	Gruyère gras	300 000
1906	Sarine	Farvagny-le-Petit	Gruyère pour le couteau	150 000
1906	Sarine	Vuisternens-en-Ogoz	Gruyère pour le couteau	350 000
1906	Sarine	Villarlod	Nestlé	150 000
1906	Sarine	Ruyres-St-Laurent	Gruyère	150 000
1906	Sarine	Villarsel-le-Gibloux	Gruyère	250 000
1906	Sarine	Estavayer-le-Gibloux	Nestlé	150 000
1906	Sarine	Grenilles	Gruyère pour le couteau	170 000
1906	Sarine	Posat	Nestlé	120 000
		Moyenne		337 073

Année	District	Village	Production	Apport annuel
1907	Broye	Montagny-la-ville	Fabrication	360 000
1907	Broye	Domdidier	Fabrication	
1907	Broye	Léchelles	Fabrication	350 000
1907	Broye	Font	Fabrication	74 000
1907	Broye	Forel	Fabrication	86 000
1907	Broye	Cheyre	Gruyère	120 000
1907	Broye	Estavayer-le-Lac		485 000
		Moyenne		245 833

1907	Veveyse	Granges près Attalens	Fromage	
1907	Veveyse	Châtel-St-Denis	Nestlé	350 000
1907	Veveyse	Le Crêt	Fabrication	250 000
1907	Veveyse	Saint-Martin	Fabrication	200 000
1907	Veveyse	Besencens	Fabrication	146 000
1907	Veveyse	Pont	Fabrication	100 000
1907	Veveyse	Porsel	Fabrication	293 000
1907	Veveyse	Bouloz	Fabrication	200 000
		Moyenne		219 857

1909	Lac	Burg-Altavilla	Emmental	267 420
1909	Lac	Lurtigen	Emmental	309 186
1909	Lac	Salvenach	Emmental	600 000
1909	Lac	Jeuss	Emmental	222 240
1909	Lac	Gurmels	Emmental	250 000
1909	Lac	Cressier	Emmental	450 484
1909	Lac	Liebistorf	Neuenegg	542 737
1909	Lac	Ulmitz	Emmental	470 000
1909	Lac	Gempenach		
1909	Lac	Büchseln	Emmental	245 000
1909	Lac	Oberried-Agriswil	Emmental	1 162 579
1909	Lac	Fraeschels	Emmental	350 000
1909	Lac	Galmiz	Emmental	350 000
1909	Lac	Courtion-Misery	Emmental	450 000
1909	Lac	Cormérod		258 700
1909	Lac	Cournillens	Emmental	356 214
1909	Lac	Courtepin	Emmental	311 620
1909	Lac	Courtaman	Emmental	190 134
1909	Lac	Cordast	Emmental	295 875
1909	Lac	Guschelmuth	Emmental	302 298
1909	Lac	Wallenried	Emmental	250 000
1909	Lac	Villarepos	Emmental	350 502
1909	Lac	Motier et Mur	Emmental	31 720
1909	Lac	Lugnorre	Emmental	183 744
1909	Lac	Nant	Emmental	238 574
1909	Lac	Morat	Emmental	1 200 342
1909	Lac	Courgevaux	Emmental	320 000
1909	Lac	Courlevon	Emmental	395 948
		Moyenne		383 530

Annexe 22, Vente de lait par laiterie, 1909, canton de Fribourg.

Chronique d'agriculture et de l'industrie laitière, Fribourg 1909

1909 (pour 1910)		Apport de lait	Destination		Prix	Prix hiver	Location	Remarques
1	Cousset	200000	usine	Payerne	15,3		400	plus 1 ct par litre sur vente au détail
2	Montagny-la-Ville	450000	laitier	Sigenthaler B.	15,5	14,5	1600	petit-lait non rendu
3	Bussy	200000	usine	Payerne	15,3		0	
4	Ménières	180000	usine	Payerne	15,3		50	plus 1 ct par litre sur vente au détail
5	Prévondavaux	97000	usine	Payerne	15,3		0	16 frs de vin plus 1 ct par litre sur vente au détail
6	Villars-le-Grand et Les Friques	423000	laitier	Dettwyler Fritz	15,2		1000	charrois à la charge des sociétaires, Villars-le-Grand: 389'000 kg et Les Friques 44'000 kg
7	Fétigny	180000	usine	Payerne	15,3		150	500 frs sur la vente au détail
8	Romont		laitier	Gauthier	16		1700	Pour la 13e année à Gauthier
9	Bollion	40000	usine	Payerne	15,3		0	sans vin
10	Barberêche	280000	usine	Guin	16,7	15,7	0	marchandise rendue en usine
11	Liebistorf-kl-Boesingen	600000	usine	Neuenegg	15,3	15	1500	fabrication en été, pour le compte de l'usine
12	Vallon	180000	usine	Payerne	15,3		120	
13	Morens	210000	usine	Payerne	15,3		0	
14	Vesin	170000	usine	Payerne	15,3		60	
15	Cutterwyl	140000	usine	Payerne	15,3		0	plus 1 ct par litre sur vente au détail, plus la demie des frais d'entretien de la laiterie
16	Middes et Torny-Pittet	390000	usine	Payerne	15,3		400	
17	Aumont	174000	usine	Payerne	15,3		0	52 francs d'honoraire plus 1 ct par litre sur vente au détail (ce qui fait 150-170 frs annuel)
18	Nuvilly	180000	usine	Payerne	15,3		0	1 fr par sociétaire plus 1 ct par litre sur vente au détail + 100 frs de subsides pour réparation au local
19	Rueyres-les Prés	220000	usine	Payerne	15,3		0	1 fr de vin par sociétaire
20	Gletterens	120000	usine	Payerne	15,3		140	
21	Montbrellonz	180000	usine	Payerne	15,3		0	25 frs d'honoraire plus 1 ct par litre sur vente au détail
22	Gurmels	250000	laitier	Fiechter Hans	14,5	13,5	500	petit-lait rendu
23	Villarimboud	350000	usine	Payerne	15,3		100	500 frs de vin plus 1 ct par litre sur vente au détail (environ 150 frs)
24	Jentes	220000	laitier	Walti Gottfried	15	13,5	650	petit-lait rendu
25	Grangettes		fabriqué en société					
26	Chables	200000	usine	Payerne	15,3		0	40 frs d'honoraires plus 1 ct par litre sur vente au détail
27	La Vounaise	150000	usine	Payerne	15,3		0	sans conditions
28	Buchillon	240000	laitier	Meister Fritz	14,75	13,5	1000	petit-lait rendu

29	Châtonnaye	300000	usine	Payerne	15,3		350	plus 1 ct par litre sur vente au détail
30	Autavaux	200000	usine	Payerne	15,3		0	plus 1 ct par litre sur vente au détail
31	Murist	150000	usine	Payerne	15,3		50	part au bénéfice de la vente au détail
32	Cheiry	175000	usine	Payerne	15,3		0	1 fr par sociétaire plus 1 ct par litre sur vente au détail
33	Montet	72000	usine	Payerne	15,3		0	plus 1 ct par litre sur vente au détail
34	Dompierre	230000	usine	Payerne	15,3		0	
35	Corminboeuf	280000	usine	Payerne	15,3		400	plus 1 ct par litre sur vente au détail (250-300 frs)
36	Frasses	160000	usine	Payerne	15,3		0	
37	Biberen-Gempenach	145000	laitier		15,5	14,5		petit-lait rendu
38	La Rougève	160000	usine	Vevey	15,3		0	50 frs d'honoraires
39	Cugy	450000	usine	Payerne	15,3		600	bénéfice sur la vente au détail
40	Surpierre-Praratoud	150000	usine	Payerne	15,3			38 frs d'honoraires plus 1 ct par litre sur vente au détail
41	Oberried-Agriswil	100000 0	laitier	Augsburger et Rytz	15,5	14,5	200	petit-lait rendu
42	Léchelles	300000	laitier	Gurthner Chs.	15,5	14,5	1600	
43	Fiaugères	200000	usine	Payerne	15,3		500	
44	Massonnens	310000	laitier	Donzallaz E.	15		1300	
45	Attalens	150000	usine	Vevey	15,5			moitié des bénéfices sur la vente au détail
46	Fruence	300000	usine	Vevey	15,5			bénéfice sur la vente au détail
47	Bossonnens	450000	usine	Vevey	15,5			40 frs de vin et moitié des bénéfices sur la vente au détail
48	Prez-vers-Siviriez	250000	usine	Payerne	15,3		140	plus 1 ct par litre sur vente au détail et 100 frs d'indemnité pour le blanchissage du local de pesage
49	St-Martin	300000	laitier	Rotzetter Emile	15,5	15	1000	
50	Mézières	500000	usine	Payerne	15,3		100	
51	St-Aubin	400000	laitier	Winz Adolphe	15,2		2000	
52	Vauderens	130000	usine	Vevey	15,3		25	plus 1 ct par litre sur vente au détail
53	Villaz-St-Pierre	300000	laitier	Pluss	15,2		1800	
54	Neyruz	500000	laitier	Aebescher père	15		1500	petit-lait rendu
55	Grattavache	220000	usine	Vevey	15,3			moitié des bénéfices sur la vente au détail, soit environ 800 frs
56	Courtion-Misery	400000	laitier		15,3	15,2	2000	petit-lait rendu et paiement tous les mois
57	Corsalettes	100000	usine	Payerne	15,3			10 frs de vin
58	Orsonnens	250000	laitier	Frossard Pierre	15		1100	
59	Promasens	220000	laitier	Tinguely E.	15		1000	

60	Delley-Portalban		laitier	Charles Siegfried	15,2		1200	
61	St-Loup	800000	usine	Guin	16,7	15,7		fabriqué en été (St.-Wolfgang, sur la paroisse de Guin)
62	Siviriez	350000	laitier	Jaeggi Jean	15,3		1500	
63	Domdidier	350000	laitier	Gasser Jean	15,2		1400	
64	Bourg-Altavilla	300000	laitier	Schoeni Alfred	14,75	13,5	650	petit-lait rendu
65	Billens	250000	usine	Payerne	15,3		80	50 frs d'honoraire plus 1 ct par litre sur vente au détail
66	Le Crêt	350000	laitier	Grandjean Louis	15,3		800	
67	Estavannens	80000	laitier	Pharisa Irénée	14,6		100	
68	Font-Châtillon	100000	laitier	Grau Rudolph	14,7		300	
69	Mannens	255000	usine	Payerne	15,3			plus 1 ct par litre sur vente au détail
70	Fuyens	150000	laitier	Oberson Emile	15		500	
71	Lussy	520000	laitier	Pluss	15,2		1500	30 frs d'honoraires
72	Lessoc	100000	laitier	Pernet Jacques	14,5		400	seulement le lait d'hiver
73	Rueyres-les-Prés	250000	laitier	Sieber Eugène	15,3		1000	
74	Lustorf	650000	usine	Guin	16,7	15,7	600	fabrique en été
75	Estavayer-le-Gibloux	160000	laitier	Michel Raymond	15	14	500	paiement tous les mois, pour la 3ème année
76	Villaraboud	240000	laitier	Pugin Louis	15			800 frs d'honoraires
77	Chavannes-les-Forts	170000	laitier	Equey Joseph	15		600	
78	Besencens	140000	laitier	Zullard Pierre	15		500	
79	Avry-sur-Matran	250000	laitier	Jacob Fritz	15,3		1400	
80	Chavannes-sous-Orsonnens	250000	laitier	Schöpfer	15,2		1000	
81	Semsaies	500000	usine	Vevey	15,5			
82	Corseroy	280000	laitier	Pluss	15,7			
83	Gumefens	350000	laitier	Guillet Joseph	15,5	15	850	paiement tous les mois
84	Cournillens	400000	laitier	Aebescher	15	14,5	1200	petit-lait rendu
85	Pont-la-Ville	280000	laitier	Brasey Joseph	15,5	14,8	1000	pour la 3e année, le laitier fournit le sérac pour la traite
86	Hennens	125000	laitier	Pittet Philippe	15		400	
87	Villarsiviriaux	200000	laitier	Curty	15		500	
88	Châtelard (En Bas)	280000	laitier	Monney Firmin	15		500	
89	Le Pâquier	190000	laitier	Robadey Anselme	16	15	500	pour la 3e année, charroi à la charge du laitier
90	Remaufens	310000	usine	Vevey	15,5			
91	Ecuvillens et Posieux	430000	laitier	Probst	15,5		1200	

92	Liefferens	130000	laitier	Monney Hilaire	15		200	
93	Romanens	270000	laitier	Guebey	15,5	15	1000	4e année
94	Courtepin	360000	laitier	Tschannen Fritz	16	15	1800	petit-lait rendu
95	Villarepos	380000	laitier	Helfer	16	15,5	1800	4e année
96	Sâles (Gruyère)	400000	laitier	Ramtzier	15,5	15	1000	
97	Treyvaux	400000	laitier	Mooser Ernest	15	14,5	1500	petit-lait rendu, pour la 4e année
98	Villaranon	200000	laitier	Dick Emile	15		600	
99	Bundtels	634000	usine	Guin	16,7	15	975	marchandise rendue en usine
100	Vaulruz	500000	laitier	Buchs Philippe	15,5	15	800	
101	Vuisternens-devant-Romont	150000	laitier	Pittet Alex	15,3		600	
102	Granges-Paccot	400000	laitier	Schick Gottlieb	16,5		900	petit-lait rendu
103	Ependes	450000	laitier	Schick et Anliker	15			petit-lait rendu, 8e année, charrois à la charge des preneurs
104	Lugnorre-Vully	200000	laitier	Ramstein et Hoffman	15,2		500	
105	Rueyres-Treyfayes	270000	laitier	Vaucher André	15,5	14,5	600	
106	Maules	200000	laitier	Frossard	15,5	14,7	500	charrois à la charge des sociétaires, 3e année
107	Pont (Veveyse)	100000	laitier	Wicht Pierre	14,8	14,7	400	2e année
108	Grolley	430000	usine	Payerne	15,3		1540	plus 1 ct par litre sur vente au détail
109	Marsens	170000	laitier	Magnin Jules	15,5	15,25	400	
110	Rossens	280000	laitier	Wütrich Ad.	15		1000	paiement tous les mois
111	Vuarmarens	150000	laitier	Richoz Martin	15		300	
112	La Corbaz	320000	laitier	Müngler, laitier à Belfaux	16	15,5	1100	
113	Belfaux (nouvelle)	800000	laitier	Scheurer Alexandre	16		3000	petit-lait rendu, force électrique et éclairage à la charge laitier
114	Praroman	270000	laitier	Zacchler R.	16	15	1200	force et éclairage électrique à la force du preneur, paiement tous les deux mois
115	Ecublens Eschiens	300000	laitier	Rawyler Fritz, laitier à Oron	15,5		1000	
116	Botterens Villarbeney	120000	laitier	Barras	15		400	
117	Grandvillard	130000	laitier	Moura Maurice	15		400	
118	Chénens	250000	laitier	Morgenthale r Gottfried	15		1000	
119	Broc	260000	laitier	Guex Louis	15		1100	
120	Porsel	300000	laitier	Cardinaux Léonard	15,3		1600	
121	La Joux	250000	laitier	Hofmann Alfred	15,5	15	500	

122	Pont-en-Ogoz Le Bry	250000	usine	Cailler	15		800	
123	Villarsel-le-Gibloux		laitier	Romanens Alfred	14,5		300	
124	La Pierraz	170000	laitier	Grandjean Alphonse	15		500	2e année
125	Cormérod	275000	laitier	Tschannen Fritz	15,5	15	800	50 frs d'honoraires, petit-lait rendu
126	Zénauvaz	300000	laitier	Meulimann	15	14,5	1250	petit-lait rendu et paiement tous les 2 mois, force électrique à la charge du preneur
127	Cottens	650000	laitier	Michel Louis	16	15	1500	22e année
128	Bouloz	200000	laitier	Pichonnaz Joseph	15,3		500	
129	Mossel	180000	laitier	Chassot Sulpice	15		800	Installation d'un fourneau à la cave à fromage à la charge de la sté
130	Estavayer-le-Lac	560000	laitier	Moser Fritz	15,8		2000	
131	Esmont	170000	laitier	Suard Isidore	14,5		600	charrois de lait à Ursy au frais de la sté
132	Nant-Sugiez	250000	laitier	Ramseyer Charles	15,5		600	eau et électricité à la charge de l'acheteur
133	Lentigny	400000	laitier	Magnin Alex	15,3		1400	7e année
134	Ursy	130000	laitier	Suard Isidore	14,5		900	paiement tous les mois
135	Riaz, le village	360000	laitier	Broccard	15,5		500	paiement tous les mois
136	Marly-le-Grand	119000 0	laitier	Mühlemann Ferdinand et Stettler Gottfried	16	15,5	4500	petit-lait rendu, paiement tous les mois, charrois de houille à la charge des preneurs
137	La Tour-de-Trême	400000	laitier	Robadey Denis	16	15,5	1500	
138	Cordast	550000	laitier	Wütrich Charles	16	15	2000	petit-lait rendu
139	Chevrilles	600000	laitier	Schmutz Fritz	16	15	1600	petit-lait rendu, force électrique et éclairage à la charge laitier
140	Le Saulgy-Bionnens	240000	laitier	Pasquier Joseph	14,7		1200	
141	Galtern	418000	laitier	Schaftrat H.	16	15		petit-lait rendu
142	Autigy	380000	laitier	Breschbuhl N.	16	15	1000	
143	Cressier-sur-Morat	600000	laitier	Jungo	16,25	15	1200	15e année, petit-lait rendu
144	Überstorf	650000	laitier	Augsburger	15,5		1200	seulement lait d'hiver, petit-lait rendu
145	Rueyres-St-Laurent	150000	laitier	Romanens Alfred	14,5		200	
146	Vuippens	240000	laitier	Gremaud Adolphe	15,5	15	500	
147	Guschelmuth	300000	laitier	Helfer Alfred	16	15	1650	petit-lait rendu
148	Sale (Sarine)	280000	laitier	Buttikofer Frédéric	15	14,5	1100	petit-lait rendu, charrois à la charge du laitier
149	Salvagny	600000	laitier	Zunger	16,5	15,5	1200	15e année, petit-lait rendu, si les fromages d'été se

								vendent 100 frs les 50 kg, le lait d'été sera payé 16,75
150	Lurtens	310000	laitier	Schädli	16	15	800	petit-lait rendu
151	Courgevaux	300000	laitier	Aebescher	15,5		900	petit-lait rendu
152	Corpataux	360000	laitier	Probst Fritz	15,5	15	1000	2e année
153	Tinterin	680000	laitier	Augsburger et Rytz à Neueneegg	16	15	3000	petit-lait rendu
154	Rechtalten	675000	laitier	Ritter Joseph	16	15	3000	petit-lait rendu
155	Blessens	150000	laitier	Ulrich Jean	14,8		250	
156	Villeneuve	150000	usine	Payerne	15,3			30 frs d'honoraire plus 1 ct par litre sur vente au détail
157	Fribourg				18	17		La sté des producteurs vient de traiter la vente de lait aux laitiers, le prix de vente est porté à 22 ct
158	pas de 158							
159	Châtel et Crésuz	160000	usine	Cailler	15,5		200	
160	Estévenens	200000	laitier	Pittet Victor	15,2	15	600	charrois de bois et de fromage à la charge des sociétaires
161	Estavayer-le-Lac	déjà mis						
162	Forel	150000	laitier	Schwarz	15,2		250	
163	Courlevon-Coussiberlé	430000	laitier	Wütrich Samuel	16	15	800	petit-lait rendu
164	Echarlens	550000	usine	Cailler	15,75		1000	frais de transport à la charge de la sté de laiterie et indemnisés sur la base de 1/2 ct par litre, payement tous les mois

Annexe 23, Sociétaires de la Société de laiterie de Belfaux, 1909.

Archives de la Société de laiterie de Belfaux, Registre des séances de la commission administrative 1909-1913

Nom prénom	Village
Audergon Emile	Chésopelloz
Audergon Louis	Chésopelloz
Audergon Siméon	Belfaux
Baechler Christophe	Belfaux
Baeriswyl Jean	Belfaux
Baudet Basile	Formangueires
Beuvain de Beauséjour	Motey-Besuche
Bossy Pierre	Chenaleyres
Chapitre St-Nicolas	Fribourg
Chatton Etienne	La Corbaz
Chenaux Jean	Chésopelloz
Corpataux Alexexandre	Formangueires
Dafflon Nicolas	Belfaux
de Buman Charles	Belfaux
Déclat Amy	Belfaux
de Gottrau Tobie	Léchelles
Eltschinger Casimir	Chésopelloz
Folly Etienne	Belfaux
Frossard Emma	Belfaux
Gauthier Louis	Belfaux
Gendre Lucien	Formangueires
Gendre Pierre	Belfaux
Gisler Lucien	Belfaux
Glauser Ernest	Belfaux
Guex Séraphin	Belfaux
Gumy Pierre	Belfaux
Hayoz Charles	Belfaux
Hayoz Henri	Belfaux
Hayoz Léon	Belfaux
Hayoz Louis	Belfaux
Kaech Simon	Belfaux
Limat Marie	Belfaux
Litzistorf Joseph	La Sonnaz
Litzistorf Nicolas	Autafond
Menoud Anna	Belfaux

Perriard Alex.	Belfaux
Poffet Joseph	Fribourg
Quiot Jean	Belfaux
Repond Jules	Chenaleyres
Rigolet Marie	Belfaux
Rolle Pierre	Belfaux
Rudaz Marie	Formangueires
Sallin Maurice	Belfaux
Schenevey Etienne	Belfaux
Schueler Henri	La Corbaz
Schueler Louis	Chésopelloz
Sottaz Edouard	Belfaux
Ulrich Xavier	Belfaux
Wicht Isidore	Formangueires

Annexe 24, État des sociétés de laiterie de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise avec le nombre de membres, 1906-1920.

PARISOD Victor, *Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise : Payerne 1906-1956, Fribourg 1956*

	Sociétés de laiterie par canton		Total	Membres
	Vaud	Fribourg		
1906	149	99	248	
1907	154	107	261	7516
1908	149	106	255	6996
1909	118	74	192	5285
1910	105	56	161	4424
1911	103	50	153	4263
1912	101	48	149	4181
1913	101	47	148	4127
1914	99	45	144	4064
1915	99	45	144	4068
1916	163	75	238	6851
1917	180	94	274	7391
1918	180	94	274	7436
1919	180	94	274	7385
1920	181	96	277	7398

Glossaire

Armailli	mot en patois fribourgeois, fromager responsable de la fabrication du fromage sur les alpages et qui passe l'été dans les chalets où l'on fabrique.
Assots	étable à porcs
Beurre de brèche ou de breiz	beurre fabriqué à partir du petit-lait
Boille	réipient, autrefois en bois, aujourd'hui en fer-blanc ou autres métaux, qui sert à transporter le lait
Caillet ou peau de caillet	peaux séchées de l'estomac du veau qui servent à préparer la présure, indispensable à la fabrication du fromage
Chaudière	grand réipient servant à fabriquer le fromage ; par métonymie, mot qui désigne la fabrication de fromage à l'alpage, utilisé dans l'expression «chaudière en activité»
Condenserie	fabrique de lait condensé ou de poudre de lait
Couler	livrer le lait à la laiterie ou à la fromagerie
Coulage	action de couler, local de coulage : local où les paysans livrent le lait
Écurie	nom que l'on donne communément à l'étable en Suisse romande
Fromage bouilli ou fromage de rayon	fromage qui a été séché dans des greniers et qui est vendu pour être râpé. Les gruyères bouillis ou gruyères de rayon ont été fabriqués dans le canton de Fribourg principalement dans les années 1870 à 1914 pour le marché italien. L'opération de bouillissage était faite soit à Fribourg, soit en Italie et consistait à sécher les fromages pendant deux à trois mois à une température de 27° ou 28°C. Après cette opération, parfois effectuée à deux reprises, ils pouvaient se conserver jusqu'à trois ans.
Fromagerie	endroit où l'on fabrique du fromage. La fromagerie abrite généralement également le logement du fromager
Fruiterie	ancien nom de la fromagerie ; ce mot désigne la fromagerie de plaine, en opposition au chalet d'alpage (première moitié du XIX ^e siècle). Le mot fait également référence à l'organisation en fruiterie, où la fromagerie est gérée en commun par la société de fruiterie que l'on distingue de l'organisation en fromagerie ou en laiterie, où la société des producteurs de lait vend le lait à un fromager qui gère l'exploitation de la fromagerie (deuxième moitié du XIX ^e siècle).
Fruitière	ancien nom de la fromagerie. Le mot <i>fruitière</i> , usitée dans le canton de Vaud, en Franche-Comté et en Savoie, n'est que rarement utilisé dans le canton de Fribourg

Fruitier	ancien nom du fromager. En patois fribourgeois, le fromage se dit <i>le fre</i> , c'est-à-dire le fruit, d'où le nom de fruitier pour celui qui fabrique le fruit, c'est-à-dire le fromage
Laiterie	endroit où travaille un laitier, c'est-à-dire un fromager qui fabrique à son compte le lait qu'il a acheté
Loï ou loyi	sacoche de cuir portée en bandoulière par les armaillis. Elle contient le sel destiné aux vaches et, dans les cornettes, petits récipients accrochés de chaque côté, le sérac ou la graisse utilisé pour la traite
Génisse	jeune vache qui n'a pas encore eu de veau et qui ne produit pas de lait
Gouverner	prendre soin du bétail, c'est-à-dire traire les vaches, leur donner à manger et nettoyer l'étable
Mouillage du lait	action de mouiller le lait
Mouiller	le lait: ajouter de l'eau dans le lait pour en augmenter la quantité, dans un but frauduleux
Ouverture	trous dans le fromage
Petit-lait ou lactosérum	résidu liquide issu de la fabrication du gruyère, récupéré au moment de l'égouttage du caillé de lait
Quintal	unité de mesure utilisée pour la vente du fromage. Il équivaut à 100 livres, c'est-à-dire à 50 kilos
Rebut, fromage de rebuts	fromage qui n'a pas réussi, qui est déclassé et qui est vendu à un prix moindre
Sérac	fromage maigre fabriqué à partir du petit-lait, considéré comme un sous-produit de la fabrication du fromage gras ou mi-gras. Au XIXe siècle, il est consommé dans les familles paysannes et est l'aliment de base des armaillis dans les chalets d'alpage. Il est aussi utilisé pour la traite. À partir de 1898, il est progressivement remplacé par de la graisse à traire.