

Une page de notre histoire

Le comté



Si un seul mot devait résumer notre région ce serait bien sûr le Comté ; ce fromage dont la réputation n'est plus à faire est un gage de fierté pour notre terroir. Il exprime le lien des hommes avec leur terre. Il fait partie intégrante de notre patrimoine depuis des siècles...

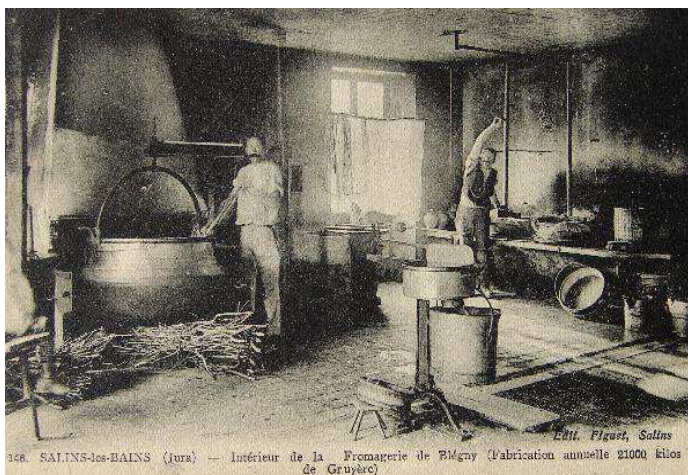
Mais que savons-nous de lui ? Nous en connaissons bien sûr tous le goût, nous savons également de quelle façon il est produit, comment le conserver ou encore comment le consommer... Mais que savons nous de ses origines ?

Depuis l'antiquité déjà, la Franche Comté était connue pour ses fromages ; les Romains en étaient particulièrement friands et ils ramenaient de Séquanie (ancienne Franche Comté) de grands fromages qu'ils essayaient de conserver roulés dans du sable enfermés dans des boîtes de plomb.

Mais au Moyen Age la rudesse des longs hivers incita les hommes à transformer le lait en un fromage de grande taille permettant ainsi d'écouler la production laitière et de conserver un produit de qualité pendant de longs mois neigeux. On trouve trace des premières productions de ce type de fromage appelé « vachelin » (par opposition au chevrotin) dès 1264 dans des écrits relatifs aux communes de Déservillers et Levier. Les producteurs de lait se fédèrent afin d'apporter la quantité nécessaire de lait à la fabrication des vachelins (400 litres de lait pour un fromage de 40 kg) ; il faut donc plusieurs troupeaux pour réaliser un tel fromage et, mettant ainsi en commun leur production pour la fructifier, nos paysans du Moyen Age créent les premières coopératives dites « fruitières » (fructeries à l'époque).

L'avantage de ce fromage repose essentiellement sur deux points : il peut nourrir la famille durant tout l'hiver et on peut le faire voyager donc le vendre plus facilement.

Peu à peu le système des fruitières s'étend et se développe. A la fin du XVI^e siècle les « rouliers » partent à l'automne livrer leurs fromages dans des villes en pleine croissance, notamment vers Lyon. A la fin de la guerre de 10 ans, après le passage des Suédois et après la conquête de la Franche Comté par Louis XIV, de nombreux franc-comtois expatriés en Suisse rentrent. La région est dépeuplée et de nombreux Suisses de la Région de Gruyère les suivent et viennent s'installer apportant avec eux la technique de la caillette ; auparavant on utilisait probablement des plantes pour le caillage du lait. On parle alors de « vachelin gruyère ».



146. SALINS-LES-BAINS (Jura) — Intérieur de la Fromagerie de Bligny (fabrication annuelle 21000 kilos de Gruyère) *E.H. Figeat, Salins*

Le développement de notre fromage se poursuit avec l'arrivée du chemin de fer. En 1850 une crise économique fait chuter le prix des céréales et les agriculteurs se tournent alors vers l'herbage et l'élevage. Les fruitières se multiplient...

En 1880 on veut insister sur la provenance régionale de notre vachelin gruyère ; on lui donne alors l'appellation de « gruyère de comté ». Durant le XX^e siècle, la production continue de se moderniser.

En 1958, le Comté est le premier fromage à recevoir une appellation d'origine contrôlée (AOC). Cette appellation garantit le respect d'un ensemble de critères concernant les procédés traditionnels d'élevage, de fabrication et d'affinage et détermine les zones géographiques de fabrication.



En 2008 l'AOC laissera sa place à l'AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Et chez nous à Bonnétague qu'en est il ? Que savons nous de nos fruitières ? Il est difficile de remonter à des temps très anciens ; quelques archives (recensement)

stipulent qu'en 1841 il existe 3 fruitières à Bonnétague :

- Une de 15 sociétaires comptant au total 60 vaches
- Une de 10 sociétaires comptant 52 vaches
- Et une de 3 sociétaires comptant 36 vaches.

Concernant la fromagerie du Grand Communal nous avons peu d'informations antérieures à 1934. Avant cette date, Paul Guillaume achetait le lait aux producteurs et il était transformé en emmental. En 1934, Joseph Guillaume avec d'autres agriculteurs décident de créer une coopérative de vente de lait ; deux fromagers arrivent : Mr Schultz et ensuite Mr Edouard Siegfried. En 1949, Paul Siegfried reprend l'affaire à la suite de son père. A cette époque on fabrique encore de l'emmental puis vers les années 1955 on produit du comté. En 1959, le bâtiment de la fromagerie est vendu à la Société Agricole de Fromagerie par la commune pour 1 Million de francs, mais la municipalité conserve une salle de mairie dans ces locaux, si bien qu'en réalité il fallait presque passer par l'appartement du fromager pour aller à la mairie ! En 1962-63 le lait du soir est refroidi et il n'est plus travaillé qu'une seule fois le matin. Les progrès mécaniques imposent des transformations et la fromagerie est agrandie. Parallèlement à la fabrication du comté, la maison Siegfried développe la fabrication de Petits Suisses et yaourts sous le logo du « Saut du Doubs ». Le 1^{er} janvier 1985, Paul prend sa retraite et René, son frère, lui succède dans les mêmes conditions. En 1987 l'arrivée des tanks à lait bouleverse les habitudes ; le lait est collecté par un camion. Auparavant on le transportait au « chalet » matin et soir soit à l'aide du cheval, du tracteur ou encore d'un chien attelé à la charrette.

Le 31 mars 1996, René cesse son activité ; la famille Siegfried a transformé du lait à Bonnétague durant une soixantaine d'années... Les agriculteurs se prennent alors en main et décident de créer une coopérative de vente directe ; ils conservent le fromager, Bernard Overney comme maître fromager et René Seignemartin comme affineur. Ils jouent la carte de la continuité. L'atelier soumis à de nouvelles normes est modernisé, plus pratique et moins pénible pour les utilisateurs. En 2006, ils ouvrent un magasin pour la vente de leurs fromages et autres produits régionaux, magasin qui a fêté ces 5 ans le 3 décembre dernier. Ils sont actuellement encore 11 producteurs dont 7 en GAEC ou EARL.

Cerneux Monnot : Après la fermeture de la fromagerie des Guinots (appartenant à la famille Monnot dans la maison actuelle de Michel Guillaume), un nouveau bâtiment fut construit par la commune à Cerneux Monnot dans les années 1890. Le lait des agriculteurs était acheté par des maîtres fromagers qui venaient souvent de Suisse et cela jusqu'en 1945.

Ensuite, les producteurs se sont rassemblés pour former la coopérative et ils décidèrent de transformer leur lait en gruyère de comté et d'adhérer à une union de coopérative nommée UCFFC (Union des Coopératives de Fromagerie de Franche Comté) pour affiner et commercialiser leur production et cela jusqu'en 1980.

Il ne restait à cette date plus que 6 producteurs qui acceptaient cette formule de conception coopérative. Car cette union à laquelle ils appartenaient s'essouffait pour disparaître complètement en 1982.

C'est alors que la coopérative de Cerneux Monnot prit une autre direction en demandant aux agriculteurs de pratiquer l'agriculture biologique, de fabriquer du Comté et de Mont d'Or.

A ce jour, 13 exploitations venant de 9 communes différentes du Plateau du Russey et de Maïche livrent leur lait pour la fabrication de comté, tome, beurre et crème sous l'appellation A.B. (produits issus de l'Agriculture Biologique).

Publicité des années 60

