

Une histoire de fromages et de laiteries.



Par Jean BERSET



Les laiteries de la vallée de l'Ainan ont été créées en 1919. Auparavant les paysans fabriquaient leurs tomes et leur beurre pour leurs besoins familiaux. Ils vendaient le surplus au marché ou à des « coquetiers » disparus depuis longtemps dans nos régions. *Les résidus* « petit lait » du fromage ou « babeurre » du beurre servaient de nourriture pour les cochons qui n'étaient pas rares autour des fermes et des maisons.

Le ramassage du lait était alors assez épique ; il se faisait en voiture à chevaux de hameau en hameau et de ferme en ferme. Ces fermes étaient plus petites et plus nombreuses qu'aujourd'hui et il n'était pas rare qu'un producteur ne donne que quelques litres de lait au laitier. Le ramasseur s'arrêtait au café en été pour se rafraîchir et en hiver pour se réchauffer. La neige était abondante et les hivers rigoureux. Malgré ces transports lents, le lait pouvait se transformer sans pasteurisation car il n'y avait pas de silo mais seulement de *l'engrais naturel dans les près*. Aussi le beurre avait-il un bon *goût de noisette* que nous avons oublié aujourd'hui.

La fabrication du fromage :

Pour la fabrication des bons fromages locaux, le lait caillé par l'utilisation de présure (obtenue à partir de la caillette de bovins) était chauffé à la température nécessaire à l'emprésurage dans des *chaudières à potence* sous lesquelles on entretenait un feu. Assez rapidement sont apparues les chaudières en cuivre à double paroi qui permettaient la circulation d'eau chaude produite par des chaudières à vapeur chauffées au bois, puis au charbon en briquettes de dix kilos. Ce charbon provenait du Creusot ou du département du Nord.

La fabrication du beurre :

Elle posait un problème en été, les réfrigérateurs n'existant pas. Il fallait aller chercher des *pains de glace* pour refroidir la crème. La fabrication du beurre se faisait souvent la nuit à la fraîche. La crème était battue dans une *baratte en bois*. (Bois en provenance des pays nordiques pour l'étanchéité et la neutralité en goût) La baratte était mue par un moteur à essence jusqu'à l'arrivée de l'électricité en 1925.

Le beurre était mis en forme à la main dans des moules en bois puis conditionné à la main pour la conservation dans du papier sulfurisé. Il était mis en motte pour la vente au détail par les crémiers. Plus tard, en 1930, sont arrivées les *mouleuses à beurre*, mais l'emballage manuel s'est prolongé jusque vers 1950, date de l'apparition des *plieuses automatiques* et du papier aluminium.

A ces fromageries étaient associées des porcheries qui utilisaient les résidus, dans lesquels on faisait cuire des farines d'orge et de maïs pour nourrir les cochons. Etant donné la petite taille des laiteries, la concentration d'animaux était peu importante, quelques dizaines ou quelques centaines de porcs parfois. Par la suite les porcheries ont pris une autre orientation, en d'autres lieux, pour cause de pollutions organiques des cours d'eau et des nappes phréatiques.

Le travail du lait et son ramassage ont quitté leurs formes artisanales et se sont mécanisés. C'est vers 1930 que le Saint Marcellin (Tome) qui se faisait dans les fermes de la région du même nom s'est fabriqué industriellement en laiterie. En période de pointe de la production, en mai/juin, d'autres fromages de plus

longue conservation se fabriquaient, comme le gruyère, la Tome de Savoie... Mais pour des raisons de terroir leur goût n'a jamais égalé celui de nos illustres voisins !

Jusqu'à l'avènement de l'ère industrielle et le regroupement des activités (1970) il y avait beaucoup de fromageries dans le voironnais : Velanne, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-Geoire-en-Valdaine, Massieu, Chirens, Saint-Aupre, Rives, Voiron ... En exemple de dimension d'une production, en 1960 la fromagerie de Massieu exploitait environ 3000 litres de lait par jour en provenance de 120 producteurs de trois communes. Elle fabriquait ainsi 3000 fromages par jour. Le temps de production avoisinait les 12 à 15 jours, puis suivait l'affinage. On stockait là environ 45 000 Saint Marcellin, ce qui est peu au regard des chiffres actuels. Les grandes fromageries d'aujourd'hui traitent des centaines de milliers de litres / jour, voire des millions de litres / jour pour les usines productrices de poudres de lait ou les usines d'embouteillage.