Zeitschrift: Cahiers d'histoire du mouvement ouvrier

Herausgeber: Association pour l'Étude de l'Histoire du Mouvement Ouvrier

Band: 37 (2021)

Artikel: Les sociétés de fromagerie fribourgeoises au XIXe siècle : un exemple de gestion collective au village

Autor: Philipona, Anne

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-953409

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LES SOCIÉTÉS DE FROMAGERIE FRIBOURGEOISES AU XIXe SIÈCLE : UN EXEMPLE DE GESTION COLLECTIVE AU VILLAGE

ANNE PHILIPONA

« L'union fait la force ». C'est par ces mots qu'en 1850 Jacques Marchon, un jeune agriculteur de Vuisternens-en-Ogoz, dans le canton de Fribourg, commence le nouveau registre des procès-verbaux des assemblées de la Société de fromagerie du village. Celle-ci regroupe quinze agriculteurs qui se sont réunis en association dans le but de mettre en commun leur lait. Sans cela, le lait de leurs quelques vaches ne leur rapporterait pas d'argent, car il ne suffirait pas à fabriquer un fromage gras, le seul qui s'exporte car il se conserve de longs mois voire plus d'une année. Cette évolution avant tout économique a une incidence sur l'organisation sociale et villageoise : au travers de la société de fromagerie, les paysan·ne·s expérimentent un mode de gestion collective [1].

Dès la fin du XVIIIe siècle, et surtout dans la première moitié du XIXe siècle, les paysan·ne·s des régions des collines ou de moyennes montagnes se tournent vers la production laitière[2]. Cette évolution est possible parce que la production de fourrage augmente et qu'elle est assez importante pour garder des vaches en plaine, même en été. Elle est due à des changements de pratique dans l'agriculture (fin de l'assolement triennal, enclosure des parcelles, vente ou mise à disposition des communs) et à la culture de nouvelles plantes (luzerne, trèfle, espar-

[1] Cet article est issu des recherches faites pour ma thèse de doctorat, *Le bien commun des paysans. Enfance et développement des sociétés de fromagerie dans le canton de Fribourg, 1850-1914*, défendue à l'Université de Neuchâtel en décembre 2020.

[2] Les trois grands ensembles topographiques suisses sont le Jura, le Plateau ou Moyen-Pays et les Alpes. Cependant, on peut aussi distinguer une région intermédiaire, située entre 600 et 800 mètres d'altitude, faite surtout de collines. Elle se prête particulièrement bien à la production laitière, car sa configuration géographique est plus propice à l'économie pastorale qu'à la culture de céréales.

cette). Auparavant, la production d'un fromage gras ne se faisait que durant la belle saison, sur les alpages, où on réunissait les bêtes de plusieurs propriétaires pour constituer de grands troupeaux et avoir ainsi assez de lait pour fabriquer du fromage.

À la même époque, Charles Fourier (1772-1837), l'un des précurseurs français du socialisme, fait référence aux fruitières du Jura dans son *Traité de l'association domestique agricole*: « (...) On voit chez les montagnards du Jura cette combinaison de la fabrique des fromages nommés gruyère: vingt 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 (...)»[3]. Originaire de Franche-Comté où les paysans sont organisés en association, Fourier connaît bien ce système et montre l'esprit communautaire qui en découle et qui, selon lui, est dû non pas à la science, mais à l'instinct. Il le propose comme un modèle de sa théorie associative. D'autres fouriéristes reprennent cet exemple, tel Wladimir Gagneur (1807-1889), ou Victor Considerant (1808-1893) qui s'exclame: « Et bien! les paysans qui ne connaissent pas l'économie politique et les théories de la libre concurrence ont inventé les vertus de l'Association »[4]. Les bienfaits de cette organisation sont aussi mis en évidence par Victor Hugo qui, dans le roman *Les Misérables*, explique le fonctionnement de la fruitière: « 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* »[5].

En Suisse, cette organisation en coopérative de paysans producteurs de lait n'a pas été mise en valeur comme un modèle d'organisation communautaire par les contemporains. Pourtant, le système est similaire et se pencher sur les sociétés de fromagerie fribourgeoises permet de montrer comment les paysans se sont organisés et quels mécanismes ont été mis en place pour qu'il fonctionne.

---

[3] Charles Fourier, *Traité de l'association domestique et agricole*, Paris; Londres, 1822, Avant-propos, p. XXXV.

[4] Victor Considerant, « Destinée sociale », 1834, cité dans Michel Vernus, « Les fouriéristes et les fruitières comtoises », in *Cahiers Charles Fourier*, 1991, nº 2, en ligne: www.charlesfourier.fr/spip.php?article16 (consulté le 18 décembre 2020).

[5] Victor Hugo, *Les Misérables*, Paris, 1862. En ligne: Bibebook, p. 105.

L'organisation en fruiterie

Dans les villages, les paysan·ne·s se réunissent en société de fruiterie[6]. Ils et elles achètent ou louent un local pour fabriquer le fromage et engagent un fromager qui vient généralement de la Gruyère où il a appris son métier auprès d'un maître-armailli, dans un chalet d'alpage. Ces premières fromageries sont organisées de manière très simple et ont une économie basée encore grandement sur le troc. Les paysan·ne·s livrent le lait tous les jours et sont, à tour de rôle à hauteur du lait apporté, propriétaires du produit de la fromagerie, c'est-à-dire du fromage fabriqué ce jour-là, mais aussi de la crème, du beurre et du sérac. En échange, les paysan·ne·s nourrissent le fromager, qui mange donc à la table des sociétaires à tour de rôle, et apportent le bois nécessaire à la fabrication du fromage. Le fromage est soigné en commun, dans les caves de la fromagerie, et vendu à un marchand à la fin de l'automne. On prélève alors une taxe au prorata du lait livré durant toute l'année pour payer le fromager, la location ou les intérêts de l'emprunt qui a été nécessaire à la construction de la fromagerie et les menues dépenses en lien avec la gestion quotidienne de la fromagerie tels l'achat des peaux de caillet (peaux séchées de l'estomac du veau qui servent à préparer la présure, un coagulant indispensable à la fabrication du fromage) et du sel pour laver la croûte des fromages afin de les conserver.

Pour diminuer les coûts de la fromagerie, la société organise des corvées que chaque sociétaire doit effectuer. Par exemple à Vuisternens-en-Ogoz, lorsqu'on construit une nouvelle fromagerie en 1855, les sociétaires sont convoqués pour déblayer le terrain, puis pour effectuer les charrois de sable, de pierre et de tuiles ou à Siviriez en 1878 où l'on fait des réparations à la cave : ceux qui ont un cheval doivent faire des charrois de pierre, les autres font des journées à bras pour déblayer et porter les pierres. C'est donc une mise en commun du travail de chacun qui permet de construire ou de rénover la fromagerie.

Les premières fruiteries, peu organisées, ne sont souvent pas pérennes. Pour la plus ancienne société du canton de Fribourg dont nous avons les archives, la société de fruiterie de Siviriez, un document de

---

[6] Le terme de *fruiterie* est le terme le plus usité dans le canton de Fribourg pour désigner la fromagerie ou l'association en commun (société de fruiterie). Le fromager s'appelle le fruitier, celui qui fabrique le « fruit », en patois le *fre*, c'est-à-dire le fromage. Dans le canton de Vaud ou de Neuchâtel, ainsi qu'en Franche-Comté et en Savoie, on connaît encore aujourd'hui le terme de *fruitière*.

1820 signale une première organisation en 1815, mais qui n'a pas perduré. La vingtaine de « communiers » qui l'a créée a établi une fromagerie dans une maison privée. L'association n'a duré qu'une année. Elle a été dissoute à cause de dissensions entre les sociétaires. Cinq ans plus tard, sept membres décident de former une nouvelle association avec douze autres paysans. Ils construisent une fromagerie et proposent en 1820 aux agriculteurs de la première association de se joindre à eux. Ils sont ainsi 32 sociétaires qui approuvent un règlement afin que la société parte sur de meilleures bases[7].

Ces règlements sont d'ailleurs souvent source de problèmes, à tel point que le parlement fribourgeois va édicter une loi en 1867, qui oblige les sociétés de fromagerie à déposer leurs statuts et leur règlement auprès du Conseil d'État pour approbation[8]. C'est ce règlement qui fait foi en cas de litige. Cette décision est prise suite à de longs procès qui mettent à mal la bonne marche des fromageries et de ce fait l'économie villageoise. Or le commerce du fromage et celui du bétail sont alors les principales sources de revenus du canton de Fribourg. L'intervention de l'État est d'ailleurs assez tardive dans ce domaine, puisqu'elle fait suite à une motion d'un député déposée douze ans auparavant[9]. Un arrêté édicté six mois après la loi propose deux règlements types aux sociétés de fromagerie[10], sans qu'elles soient obligées de s'y conformer. Elles s'en inspirent généralement. Cependant, pour certains points, qui concernent l'organisation interne, les sociétaires s'en éloignent, car ils veulent garder une certaine autonomie.

Un laboratoire de la démocratie villageoise

La société est gérée de manière démocratique. L'assemblée des sociétaires est l'organe de décision. C'est elle qui nomme une commission ou un comité qui gère la société. Elle 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). C'est aussi elle qui approuve le règlement et les statuts et qui vote l'entrée de nouveaux membres dans la société. Elle est également

---

[7] Archives de la société de laiterie de Siviriez, Règlement de fromagerie, 3 juin 1820.

[8] Loi du 16 mai 1867 sur les sociétés de fromagerie et de laiterie, in *Bulletin officiel des lois du canton de Fribourg*, 1867.

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

[10] Arrêté du 8 novembre 1867, destiné à régir les Sociétés de fromagerie et de laiterie, in *Bulletin officiel des lois du canton de Fribourg*, 1867, p. 127.

un organe de sanctions et punit celles et ceux qui ne respectent pas le règlement.

Les paysan·ne·s mettent 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. Ces règles ne sont pas les mêmes dans chaque société. Quelques exemples : la société de fruiterie de Vuisternens-en-Ogoz a un gouverneur qui gère la société. Il est en place pour une année et change chaque année selon un tournus préétabli[11]. Chaque sociétaire est donc à tour de rôle gouverneur. Fait intéressant, même les femmes occupent ce poste, comme c'est le cas en 1851 où le gouverneur est une femme, Marie-Anne Marchon, qui est veuve et qui reste sociétaire jusqu'à la majorité de son fils aîné[12]. À Léchelles, les membres du comité ne sont pas obligés d'accepter une seconde nomination tant que tous les membres n'ont pas été nommés une fois au comité[13]. À Montet (Glâne), la commission est rééligible, mais pas le président[14]. À Mézières, la société de fromagerie n'a pas de gouverneur ou de président, mais une commission composée de trois membres[15]. À Romont, une fois par année, on tire au sort le membre qui doit quitter le comité et il n'est pas rééligible[16]. À Prez-vers-Noréaz, les membres de la commission sont élus pour une année et non rééligibles dans les deux ans qui suivent[17].

Dans les premiers statuts modèles proposés par la Société d'agriculture du canton de Fribourg et publiés en 1866, puis dans ceux qui suivent la loi sur les fromageries de 1867, on trouvait des dispositions différentes qui proposaient de garder la commission pendant dix ans ou six ans. Dans les faits, les sociétaires préfèrent donc garder une plus grande indépendance et ne pas donner trop de pouvoir aux mêmes personnes. Sur les 78 sociétés de fromagerie qui donnent cette information dans les statuts déposés auprès du Conseil d'État, seules deux

---

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

[12] Archives de la société de laiterie de Vuisternens-en-Ogoz, Livre des protocoles 1850-1906, Extrait des comptes de 1851.

[13] Archives de l'État de Fribourg (AEF), CE III 34, Léchelles, Règlement de la Société de la laiterie, 1881, p. 408.

[14] AEF, Montet/Glâne, Statuts de la laiterie, 1868.

[15] Archives de la société de laiterie de Mézières, Registre des protocoles, 1860-1882, 5 décembre 1860.

[16] AEF, CE III 34, Romont, Statuts de la société de la laiterie, 1878, p. 133.

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

sociétés (Billens et Bouloz) proposent une élection tous les six ans comme le demandent les statuts modèles. La majorité opte pour un tournus annuel (42 sociétés), alors que d'autres choisissent de le faire sur deux (16 sociétés) ou trois ans (16 sociétés). Russy choisit une élection tous les quatre ans et Cressier-sur-Morat tous les cinq ans.

Un autre article des statuts modèles ne recueille pas l'adhésion des sociétés de fromagerie. C'est celui qui donne un poids plus important aux riches propriétaires en proposant 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 suite »[18] promulgue l'article 5 des statuts. Et une note est ajoutée : « Cette mesure est une innovation proposée, dont il peut être fait abstraction. Cependant, en principe, elle est de toute justice »[19]. Ce point qui favorise les propriétaires les plus riches a été introduit sur les conseils de la Société d'agriculture et de la Commission d'agriculture du Grand Conseil, c'est-à-dire sur les conseils de paysans ou de propriétaires de domaines qui font partie des élites agricoles. Très peu de sociétés suivent cette disposition. Seules neuf sociétés sur une centaine dont nous possédons les statuts entre 1867 et 1886 la font leur.

Un autre Comtois et fouriériste, le poète et romancier régionaliste Max Buchon (1818-1869), s'insurge d'ailleurs contre cette pratique. Il connaît bien Fribourg pour avoir étudié au collège Saint-Michel, puis pour y être retourné lorsqu'il est expulsé de France entre 1851 et 1856, alors qu'il réside à Berne. Il publie une étude intitulée *Les fromageries franc-comtoises comparées à celles de la Gruyère et de l'Emmenthal*, où il s'exclame : « Pourquoi fixer votre premier échelon à cinq, plutôt qu'à quatre ou à six ? Pourquoi ? Pure fantaisie ! [...] Ou bien accorder dix voix à celui qui a dix vaches et ainsi de suite ; ou bien proclamer comme la coutume fribourgeoise et la loi bernoise, que tous les sociétaires sont égaux devant le scrutin, sans vous occuper du nombre de leurs vaches »[20].

---

[18] Arrêté du 8 novembre 1867 destiné à régir les sociétés de fromagerie et de laiterie, in *Bulletin officiel des lois du canton de Fribourg*, p. 129.

[19] *Ibidem*.

[20] Max Buchon, *Les fromageries franc-comtoises comparées à celles de la Gruyère et de l'Emmenthal*, Neuchâtel, 1869, 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.

Il relève avec raison que la coutume fribourgeoise donne une voix à chaque sociétaire, privilégiant ainsi un fonctionnement démocratique.

Quant à la place des femmes, elle n'est que rarement dans les instances dirigeantes des sociétés de fromagerie. En revanche, elles sont sociétaires, comme les hommes, si elles ont hérité ce droit. Elles le perdent si elles se marient car il est transmis à leur époux. En cas de veuvage, elles restent sociétaires jusqu'à la majorité de leur fils, si elles en ont un. Les femmes seules qui apparaissent dans les archives des sociétés de fromagerie font partie généralement des sociétaires les plus pauvres. Celles qui possèdent plusieurs vaches trouvent vraisemblablement un mari et ne restent pas veuves ou célibataires longtemps. Ce n'est pas le cas de femmes qui n'ont souvent qu'une vache pour vivre. Elles apparaissent aussi, en filigrane, dans les hoiries. Comme le droit de sociétaire ne peut pas être fractionné, les fratries restent souvent en indivision. L'exemple de la société de fromagerie du petit village de Villaranon est en ce sens révélateur : elle n'a que neuf sociétaires dont sept en hoirie[21] et parmi les membres qui composent ces hoiries se trouvent des femmes célibataires qui vivent à la ferme familiale.

Punitions et sanctions

Une des conditions pour que le fromage réussisse est la qualité du lait. Lorsque le fromage était fabriqué sur l'alpage, le lait provenait de tout le troupeau et était conditionné de manière identique. Les fraudes n'existaient pas puisque le lait n'était pas pesé. Dans les fromageries de plaine, on mélange le lait de chaque paysan·ne, et parfois, la qualité diffère. La société de fruiterie est donc attentive à ce que la qualité du lait soit constante. Les statuts ou les règlements insistent sur ce point : le lait doit être « franc et loyal, c'est-à-dire comme la vache le donne »[22], expliquent les statuts de la fromagerie de Marly-le-Petit. Il doit être apporté matin et soir, dans des vases propres. Ce contrôle de l'hygiène est donc important, cependant, c'est surtout la fraude que l'on craint. Il y en a deux principales : le « mouillage de lait », c'est-à-dire l'adjonction d'eau dans le lait, et l'écrémage.

Ces fraudes occupent longuement les sociétés de fromagerie et les commissions, car elles impactent la bonne marche de la société. Si le lait est écrémé, le fromage sera de moins bonne qualité. S'il y a adjonc-

---

[21] AEF, CE III 33, Villaranon, Règlement normal de fromagerie, 1875, p. 875.

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

tion d'eau, le fraudeur aura une plus grande quantité de lait à son actif et ce sera donc plus rapidement son tour à avoir le produit de la fromagerie.

Un protocole est donc mis en place en cas de soupçon de fraudes. Le fruitier et au moins deux membres de la commission doivent « éprouver le lait », c'est-à-dire le tester à l'éprouvette ou au lactodensimètre, afin de mesurer la densité du lait, et donc sa teneur en matière grasse. On peut ainsi déceler si le lait a été écrémé ou s'il y a eu adjonction d'eau. De plus, la commission va assister à la traite chez le paysan soupçonné de fraude pour éviter des erreurs dues à des vaches qui donneraient un lait « plus léger » et qui aurait une densité moindre.

C'est ensuite à l'assemblée de décider de la sanction. Les statuts et règlements sont généralement clairs à ce sujet, mais ils sont parfois perdus ou ont été modifiés sans l'approbation de tous les membres, ce qui a déclenché des procès qui ont duré des années. Les archives judiciaires conservent les relations de ces procès liés à la falsification du lait, en particulier à l'adjonction d'eau. C'est aussi une des raisons qui a amené le parlement fribourgeois à édicter une loi qui oblige les sociétés de fromagerie à déposer leurs statuts auprès du Conseil d'État.

Les sanctions infligées sont souvent très sévères pour les « mouilleurs de lait ». Il y a d'abord un avertissement, puis une amende, l'expulsion de la société et la confiscation des fromages en cave. Cette dernière disposition va être interdite par le Conseil d'État. En effet, cette peine est jugée trop sévère, car elle représente, bien souvent, la totalité du revenu annuel du paysan fraudeur et elle met en état d'indigence la famille du fautif.

Pour illustration, ce cas découvert dans les archives de la société de fruiterie de Billens. En 1874, un dénommé Eugène Sugnaux est accusé d'avoir mouillé son lait. L'assemblée décide d'appliquer le règlement : 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 et par la confiscation de tous ses fromages, ainsi que par une amende de 20 à 50 francs[23]. Eugène Sugnaux possède dans les caves sept fromages gras qui sont vendus à un marchand et sept fromages maigres qui sont misés en société, ce qui rapporte 331 francs 24. En plus, il devrait payer 50 francs d'amende et les frais de fonctionnement de la fromagerie qui s'élèvent, pour lui, à 60 francs 30. L'assemblée des sociétaires débat à plusieurs

[23] AEF, CE III 33, Billens, Statuts de la société de fruiterie, 1874, p. 470.

reprises pour savoir s'il faut maintenir l'amende et les frais, car cette punition a mis le paysan dans une situation dramatique. Finalement elle accepte de ne pas lui infliger l'amende et les frais supplémentaires que l'on déduit du prix de vente des fromages. Et les 23 sociétaires se partagent le montant restant, soit 270 francs 94.

Si on essaye d'atténuer la fraude, c'est aussi parce que les sociétés de fromagerie ont besoin du lait de chaque membre pour fabriquer un fromage gras. La société de fromagerie de Billens fait partie des sociétés de grandeur moyenne pour le district de la Glâne où elle est située, avec 120 000 kilos de lait livrés annuellement. Eugène Sugnaux, même s'il ne possède sans doute que deux ou trois vaches, a un apport annuel d'environ 4000 kilos de lait, ce qui le situe dans la moyenne des paysan·ne·s s de son village[24], dont la moitié livre moins de lait que lui. Les fraudeurs sont souvent réintégrés dans la société de fromagerie quelques années après leur sanction. Ainsi, malgré des statuts ou des règlements qui sont assez stricts, les assemblées des sociétaires gardent une marge de décision qui permet d'atténuer la sanction.

La fin de l'organisation en fruiterie

Dans les années 1880, une autre organisation apparaît dans les campagnes fribourgeoises : l'organisation en laiterie. Au lieu de gérer eux-mêmes la fromagerie, les paysan·ne·s vendent leur lait à un laitier qui gère comme il l'entend la fromagerie. C'est donc lui qui encourt les risques économiques dus à une mévente du fromage. La coopérative gérée en commun se transforme en société de laiterie. Elle garde un certain nombre d'attributions comme celles de nommer une commission, de contrôler la qualité du lait, d'accepter de nouveaux membres et de s'occuper du bâtiment de la fromagerie qu'elle loue au laitier. C'est elle qui met en vente chaque année son lait et qui négocie son prix avec le laitier adjudicateur. Un des avantages de cette organisation est que ses membres reçoivent l'argent de la vente du lait tous les trois mois et non plus une fois par année à la vente des fromages. Par contre, ils perdent une partie de leur pouvoir de décision quant à la fabrication du fromage et à la gestion de la fromagerie.

Ce changement se fait à des moments différents, car c'est une décision prise par les assemblées de chaque société de fromagerie,

[24] Selon le chiffre donné dans le *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg* en 1873 (p.48), une vache produit alors en moyenne 2400 kilos de lait annuellement.

parfois après de longues discussions et plusieurs votes négatifs. Cependant, on peut voir une accélération du processus après l'année 1884 qui a été une année catastrophique du point de vue économique. La mévente du fromage a entraîné les sociétés de fruiterie dans des situations difficiles et nombre d'entre elles ont préféré vendre leur lait à un laitier.

De plus, dès les années 1880, les fromagers voient arriver un nouveau concurrent : les fabriques de lait condensé et les chocolateries. Elles sont nombreuses à venir acheter du lait dans le canton de Fribourg : les usines Nestlé de Vevey, Bercher, Neuenegg, Payerne et Guin, la condenserie Lapp à Épagny, les fabriques de chocolat Cailler à Broc et Villars à Fribourg, et la fabrique Guigoz à Châtel-Saint-Denis puis à Vuadens. La vente de lait à l'industrie simplifie l'organisation des sociétés de laiterie qui n'ont plus à maintenir des outils de fabrication du fromage et qui n'ont plus besoin que d'un « local de coulage », où le lait est livré deux fois par jour. Celui-ci ne nécessite l'installation que d'un bassin de refroidissement, généralement payé par les fabriques acheteuses de lait. Le pourcentage du lait fribourgeois livré à l'industrie, s'il n'est encore que de 20% au début des années 1880, va augmenter jusqu'à 50% en 1912.

Cette vente du lait à l'industrie est bienvenue, car elle arrive à un moment où le commerce du gruyère va mal. Les Fribourgeois ont peu développé leur outil de commercialisation et subissent la concurrence de l'emmental, surtout sur le marché français où les Bernois, qui ont fondé des maisons de commerce prospères, ont su s'imposer. Le lait livré aux fabriques est, dans un premier temps, plus rémunérateur. Cependant, les sociétés de laiterie deviennent dépendantes des industries. Pour celles qui n'ont pas d'autres choix, la gestion collective de leur société ne se limite plus qu'à discuter du prix du lait chaque année avec les usines acheteuses de lait, mais sans grande marge de manœuvre. Elles seront d'ailleurs soumises à rude épreuve au moment où celles-ci seront touchées par la conjoncture économique, comme ce sera le cas une première fois en 1906 et 1907 et surtout en 1922, lorsque la plupart des industries devront fermer ou fortement diminuer leurs achats de lait. Les sociétés de laiterie devront, de manière précipitée, se réorganiser pour fabriquer du fromage et ne pas laisser perdre leur lait.

Aujourd'hui encore, les producteurs et productrices de lait sont organisées en société de laiterie. Cette organisation a même été rendue obligatoire par la Confédération durant ce qu'on appelle le « régime

laitier suisse », c'est-à-dire la garantie du prix et d'écoulement du lait par la Confédération, une mesure mise en place dans le contexte de la Première Guerre mondiale et qui perdure durant tout le XXe siècle. Ceci va simplifier l'organisation des sociétés de laiterie, mais va aussi diminuer cet esprit communautaire qui était indispensable aux premières organisations en fruiterie du XIXe siècle, parce que le tissu économique agricole en Suisse est fait avant tout de petits propriétaires indépendants (à Fribourg, en 1900, 41% des paysans ne possédaient encore qu'une à deux vaches)[25], qui, seuls, ne pouvaient pas mettre en valeur leur production. Cette mise en place des sociétés de fruiterie montre également des paysan·ne·s dynamiques, qui prennent en main leur organisation économique, dans un contexte de nécessité et qui font l'expérience d'une organisation coopérative et démocratique.

[25] *Compte rendu du Conseil d'État du canton de Fribourg*, 1900, p. 104