

Fruitières de Haute-Savoie

Autor(en): **Blanc, Andrée**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Familienforschung Schweiz : Jahrbuch = Généalogie suisse : annuaire = Genealogia svizzera : annuario**

Band (Jahr): **40 (2013)**

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-697796>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Fruitières de Haute-Savoie

Andrée Blanc

Le mot « fruitière » serait dérivé du latin « fructus » signifiant fruit, ce dernier désignant en l'occurrence le produit, le revenu, le fruit du travail. Une autre thèse prétend que le mot « fret », en patois fribourgeois signifie fromage, et les associations fromagères sont appelées « fretières », devenues par déformation « fruitières ».

Cité en 1381, le fromage « Abondance » fut créé par les moines du village éponyme proche du Valais et par les chanoines de Saint-Maurice d'Agaune, fournisseur de la papauté d'Avignon.

Faisant partie de la famille des Gruyères, le Comté a une origine millénaire, ainsi que l'Emmenthal qui viendrait de la vallée d'Emme en Suisse. Son homonyme français s'orthographie « Emmental ».

Pesant environ 1 kg. 500, la Tomme est un fromage à pâte pressée non cuite.

Sur un document de la Vallée d'Aulps apparut également le nom de Sérac, en 1282.

En Haute-Savoie, l'activité liée à la transformation du lait débute dans les chalets de montagne. Les premières fruitières datent du début du XIX^{ème} siècle, mais la fabrication du fromage remonte à une époque bien plus lointaine.

Avant l'établissement des fruitières on pratiquait le système du « tour », les agriculteurs se prêtant mutuellement le lait de leurs vaches pour confectionner le fromage à tour de rôle, dans leur propre habitation, nourrissant le fruitier. Ils devenaient possesseurs du gruyère fabriqué.

Le producteur savoyard ne coopère pas directement à la fabrication et à la vente du fromage. Il vend le lait au fruitier – très souvent de nationalité helvétique - que la société a installé dans son local. C'est souvent un gérant, aidé par un commis qui travaille pour le compte d'un fruitier le lait fourni par l'association de producteurs dans un local et à l'aide de l'outillage qui appartient à ladite société, l'esprit d'association ne jouant que pour la collecte et la vente du lait. Le fruitier peut acheter le lait de plusieurs fruitières.

Le prix du lait s'établit selon le prix de vente pratiqué dans plusieurs fruitières, mais depuis 1934, le cours du lait est basé suivant un mode insolite, ne suivant pas le prix de revient, ni la loi de l'offre et de la demande, mais institué à 1/10^{ème} du prix maximum du kilo de gruyère vendu aux Halles Centrales de Paris. Ce prix est étudié chaque mois par les soins d'une commission arbitrale, composée de producteurs de lait et de fromagers. Cependant c'est à un véritable bras de fer que se livre les sociétaires et le fruitier acheteur, notamment au sujet de conditions annexes.

Les réunions concernant la vente du lait se déroulent dans le courant décembre pour l'année suivante. Lorsque l'accord est paraphé, tout ce monde fait la fête, déguste une fondue, des saucisses...

En 1820, 12 fruitières sont installées dans notre département. En 1860, leur nombre s'élève à 241, puis à 417 en 1900 pour atteindre 437 en 1908. Dans l'arrondissement de Bonneville, en 1889, on recense 28 fruitiers français et 42 fruitiers de nationalité helvétique, travaillant 50 658 quintaux de lait produisant 5038 quintaux de gruyère gras, demi-gras ou maigres.

Au siècle dernier on trouve une fruitière dans presque chaque hameau.

Suprématie suisse pour la fabrication des fromages :

La réputation des suisses est si bien établie que certains villages de montagne savoyards leur confient l'exploitation de leurs alpages communaux. Les moines avaient ouvert la voie depuis longtemps n'hésitant pas à « engager des huguenots » au grand dam des curés qui en appelaient aux évêques.

En 1852, une commission mandatée par le Conseil Provincial du Faucigny, signalant des échecs, incitent les éleveurs à employer des ouvriers suisses pour faire le gruyère. Ainsi s'établissent des fruitiers, des grangers, venus du Valais, de Gruyère, du canton de Berne, appelés dans nos campagnes, pour la maîtrise de leurs techniques de fabrication fromagère. Ils arrivent par familles entières, et beaucoup d'entre eux feront souche dans notre région.

Avant 1600, plusieurs générations de Pasquier arrivent du baillage de Gruyères, s'installant à Bellevaux, au Reposoir, à Samoëns, suivies par les Vautey... Du canton de Fribourg, on trouve le père et ses fils Baechler, Chuard, Conus (Romont), des Genod, Grimod, Roch, Romanens, Ruffieux, Uldry, Vionnet (Edouard est arrivé à cheval, à Bogève) ...

Originaires du canton de Berne, on rencontre des Ambuhl, Buchs, Dumermuth, Fuess, Keller, Kobel, Luthi, Oberson, Riesen, Stephen, Von Dach...

Venant de différentes régions helvétiques, Aebi (Soleure), les Baldiger, Beetschen, Bersinger, Beytrisson (Evolène), Bosshard, Bochy, Bretscher, Buhler, Burkalter, Cottard, Droux, Frutiger, Frutschi, Gerber, Gobeli, Hirschlin-dach, Jaunin (canton de Vaud), Lehmann, Muller, Oberson, Pfister, Probst, Ratz, Reitz, Renaudin, Ritschard, Rotschi, Ruphy, Saurer, Schaler, Schlegel, Schtemann, Schwab, Siegfried, Stuber, Thierstein, Wenger, Wultrich ...

Cette liste est loin d'être exhaustive.

Les premiers fruitiers venus de Suisse furent les mal aimés et bien souvent décriés à tort. Les paysans craignaient un peu ces « étrangers », évoquant leurs pouvoirs secrets. On prétend qu'ils étaient capables de paralyser à distance des voleurs introduits dans les caves pour dérober des fromages et qui ne seraient libérés qu'à leur retour. De plus, le fruitier suisse connaissait une plante ensorcelante, dont la racine macérée dans l'alcool était un puissant aphrodisiaque, dangereuse pour les filles !

Leur présence pendant la guerre de 1914 – 1918, provoqua une vague de mécontentement envers « les fruitiers suisses qui ont fait de bonnes affaires pendant que les français combattaient sur les champs de bataille ».

Faisons fi de ces propos, et reconnaissons que les fruitiers suisses se sont parfaitement intégrés à la population indigène, et en amenant leur savoir-faire, nous ont appris à fabriquer de bons fromages.

Sources :

Archives départementales de Haute Savoie (ADHS) :

Recensements : 6 M 190.

Exposition : « *Et l'homme créa les alpages* ».

Fruitières : LIVRES 4105.

Bibliographie :

Guépin – Industrie laitière en Haute-Savoie – Depollier et Cie, 1930 – 783.

Bajulaz Lucien – Fillinges et son passé, Mémoires et documents Académie Salésienne, 2005.

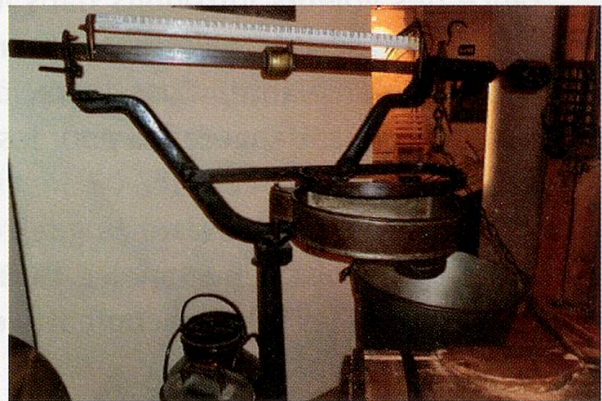
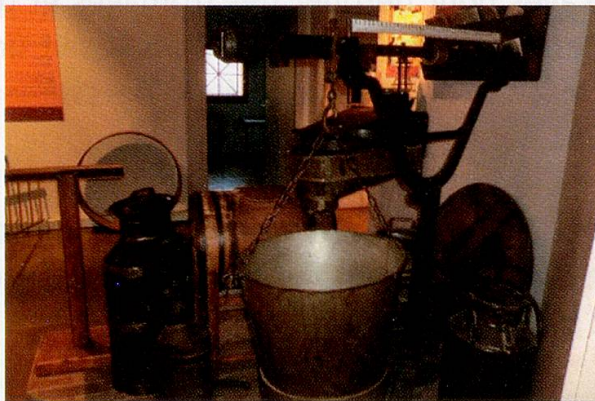
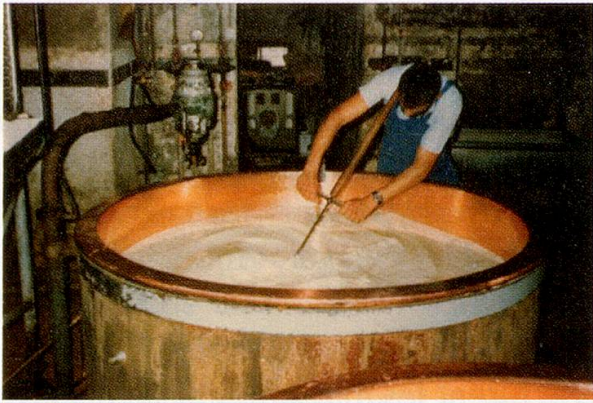
Vuichard – Nos fruitières – Presses de Pringy Offset, 1989

Dupont-Gonin, Pierre: La fruitière : toute une vie ! Le Petit Colporteur: Revue d'histoire locale. Faucigny 2006 (N° 13);
p. 23–30.

<http://www.lepetitcolporteur.com/documents/Numero-13.pdf> [visité le 19.01.2013]

Guérin, Jean-Paul: Les fruitières savoyardes (Savoie et Haute-Savoie)

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rga_0035-1121_1972_num_60_3_1278 [visité le 19.01.2013]



Photos Musée Paysan, Viuz-en-Sallaz