

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 35 (1955)
Heft: 9

Artikel: L'économie laitière dans la région Bourgogne-Franche-Comté
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888151>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

L'économie laitière dans la région Bourgogne-Franche-Comté

Bien que cela puisse étonner à première vue, parler d'économie laitière en Bourgogne, région mondialement réputée pour ses grands vins, se justifie.

En effet, la Bourgogne est vaste. A côté du vignoble concentré, tout au long de « la Côte », nous trouvons des exploitations maraîchères dans la région d'Auxonne, betteravières de Dijon à Saint-Jean-de-Losne, alors qu'au nord-ouest, dans le Semurois, de verts pâturages signalent que nous sommes dans une région à vocation laitière. En fait, nous y trouvons des fromageries dont certaines très importantes (fabrication portant surtout sur des Emmenthals, Goudas BB, Bonbel). Bien entendu, à côté de ces productions industrielles, la Bourgogne nous offre quelques types régionaux de fromages fermiers : Époisses, Soumaintrain, Sainte-Marie, etc.

Si nous passons en Franche-Comté, la situation est autre. Bien que cette province soit assez diversifiée du point de vue du sol puisqu'elle s'épaule sur deux régions montagneuses, les Vosges et le Jura, géologiquement différentes, elle se prête néanmoins dans son ensemble au développement de la prairie et du pacage. Elle a donc toujours entretenu un cheptel relativement important. Depuis les époques les plus reculées de son histoire, la production laitière et les fabrications furent toujours les traits dominants de son agriculture.

L'utilisation des laits produits dans les régions où les communications sont difficiles, notamment durant les longs mois d'hiver, le besoin de conserver des denrées essentiellement altérables, soit pour la consommation familiale, soit pour les acheminer sur des centres urbains éloignés, ont incité les producteurs à fabriquer dès l'origine « des fromages de garde ». L'expérience leur a enseigné le moyen d'y parvenir.

Le travail en commun des laits s'est révélé une nécessité pour réunir les conditions de fabrication des fromages à pâte cuite, ayant une dimension appropriée. Ce qui explique l'ancienneté des « fruitières », c'est-à-dire des fromageries installées, entretenues et gérées à frais communs et donnant lieu à répartition des résultats ou « fruit du travail de la communauté ».

On trouve trace de leur existence dès 1264 dans la commune de Levier et 1267 dans celle de Déservillers.

Depuis lors, les fabrications fromagères sont effectuées par les coopératives-fruitières, le plus souvent communales, qui représentent traditionnellement dans la région la forme d'association des producteurs de lait. Cette particularité, qui fait de l'exploitant agricole un producteur de fromage, constitue un des traits originaux du pays.

Les pratiques, commandées par la nature, modelées par de longues habitudes tenant elles-mêmes aux modes de vie, aux mœurs de la population, ont relativement peu

varié à travers les âges. Cependant elles ont su, sans rien perdre de leur adaptation aux conditions du milieu, mettre à profit les acquisitions du progrès en agriculture et en technique laitière.

Le problème qui se posait il y a plusieurs siècles aux Francs-Comtois du versant ouest des Monts Jura était le même pour les Suisses du versant est; il était donc naturel que la solution soit la même.

C'est ainsi que, de nos jours encore, dans chaque village il se fabrique les fromages « Gruyère », si appréciés des gourmets.

Notons ici une nuance. Alors que, en Suisse, se maintient l'usage ancien du gruyère à ouvertures rares et peu développées (pois), le consommateur Français recherche de

préférence les fromages à ouvertures plus nombreuses et plus développées (cerise); la fabrication et l'affinage sont donc dirigés en conséquence.

Depuis quelques années, un Syndicat constitué pour la défense des gruyères fabriqués dans une région nettement délimitée, a obtenu le bénéfice de l'appellation d'origine « Gruyère de Comté » ou « Comté »; des normes spéciales ont été précisées qui sont impératives.

Si la fabrication traditionnelle du « gruyère » s'est maintenue dans l'ensemble du département du Jura; une évolution marquée s'est produite dans les départements voisins depuis le début du XX^e siècle.

La tendance du consommateur français à demander des fromages à grandes ouvertures a conduit à commencer en France la fabrication de l'Emmenthal. Il fut fait appel à des fromagers suisses qui, bien souvent, s'installèrent ensuite de façon définitive.

Leur nombre s'accrut, notamment au début de la guerre de 1914; il fallait pourvoir au remplacement des fromagers français mobilisés.

La fabrication de l'Emmenthal s'est beaucoup développée depuis dans le Doubs, la Haute-Saône, etc.

Autre évolution très importante à signaler dans l'industrie fromagère comtoise au cours des dernières décades : c'est la fabrication des fromages fondus pour tartines.

Ces petits fromages, très bien présentés, offrent aux détaillants et aux consommateurs des avantages appréciables et appréciés; d'où le succès qui se développe sans cesse.

La production annuelle française dépasse certes 16.000 tonnes; dont au moins 12.000 en Franche-Comté, plus particulièrement dans le Jura où se trouvent plusieurs usines très importantes dotées du matériel le plus moderne.

Nous ne saurions négliger de mentionner certaines spécialités fromagères de Franche-Comté, telles le « Bleu du Haut-Jura », le « Morbier » ainsi que la fameuse « Cancoillotte » chère aux anciens du Doubs et de la Haute-Saône.

