

## Histoire de la Fruitière à Innimond

En ce début de 19<sup>ème</sup> siècle, la population d'Innimond vit dans une extrême misère, ni la révolution ni l'empire n'ont apporté quelques améliorations à leur quotidien, deux années terribles 1817/1818 ont respectivement conduit au cimetière 19 et 20 personnes et parmi eux de nombreux enfants de l'assistance publique. Ces décès sont dus à la famine, ces deux saisons ont subi les températures très basses empêchant aux récoltes de prospérer, les blés ont pourri sur place sans mûrir, à la Toussaint les pommes de terre étaient toujours dans les champs prises dans la glace.

C'est à cette époque que le curé Ganneval est nommé à Innimond, ce dernier est envoyé en punition dans cette paroisse pour avoir répondu à son évêque, Monseigneur Devie qui ne supportait pas l'indiscipline. Ce prêtre inspiré par Montalembert désirait avant tout une collaboration avec le peuple, et devant la misère subit par ses ouailles ne souhaitait que leur apporter un peu de soutien. Heureusement il était jeune et plein de fougue aussi il tenta plusieurs expériences pour améliorer leur situation, quelques-unes échouèrent comme le moulin à vent, mais d'autres portèrent leurs fruits comme le peu d'instruction offerte gratuitement aux enfants, ou la mise en route de la fromagerie.

S'étant rendu compte qu'au cours de l'année les gens avaient à certaines périodes une surabondance de produits laitiers et de graves manques à d'autres moments, il leur proposa de créer une fruitière, répartissant la production tout au cours de l'an, et permettant au moment de la vente d'apporter quelque argent dans chaque ménage. Bien entendu la recette des fromages était répartie suivant les proportions de lait apportées, après déduction des frais de fonctionnement et le paiement du salaire du fruitier.

Pour mettre en application cette production artisanale, il fallait trouver un fromager, un bâtiment pour cuire la pâte, et une cave pour affiner le comté. Enfin acheter le matériel de base pour travailler (cuves, chaudières, baignoires, brassoir, toiles, etc). Après avoir examiné les diverses possibilités pour démarrer cette entreprise, il fut décidé de s'installer à la Combe dans la maison Fiard, on en trouve encore quelques traces, notamment des éviers de pierre qui déversaient à travers le mur, à l'extérieur du bâtiment. Les premières saisons ont dû être difficiles, les locaux étaient mal adaptés, il n'y avait pas d'eau courante et les pièces à petites ouvertures maintenaient en permanence un éclairage dérisoire.

Encouragés par l'apport substantiel de la vente du fromage et du beurre les paysans laissaient faire la comptabilité au curé, et en dehors de la pesée du lait faite par le fromager, personne ne s'inquiétait de la gestion de l'entreprise. Mais après un séjour de dix ans à Innimond le père Ganneval fut nommé curé à Attignat, il quitta donc notre village sans s'alarmer sur la suite à donner à la fromagerie pensant que nos concitoyens assureraient son fonctionnement sans difficultés. Cependant en fin d'année, il fallut répartir les bénéfices et les responsables furent vite débordés avec les divers registres comportant les entrées et sorties d'argent de la saison ; après maintes discussions ne voyant comment s'en sortir, ils décidèrent de rejoindre Attignat pour que le curé les sorte d'embarras. Ce dernier, bonne pâte, leur montra les différentes opérations à effectuer et avec un regard

biveillant et non sans une pointe d'ironie les renvoya en leur disant qu'il ne voulait plus les revoir pour un tel motif. Pendant quelques années le produit de leur vente était assez substantiel, aussi au lieu de se répartir tous les bénéfices décidèrent-ils d'améliorer les conditions d'exploitation. D'autre part Balthazar Fiard voulait récupérer ses caves, il avait acquis en 1887 un petit bâtiment mitoyen d'une remise qu'il possédait depuis longtemps, il offrit ces deux locaux pour y transférer la fromagerie. Cette dernière en profita pour les acheter et les transformer. Outre le fait que la société devenait indépendante, le fromager était à proximité de la fontaine, ce qui améliorait sérieusement ses conditions de travail. Malgré tout, cet aménagement n'était pas la panacée, le bâtiment était relativement petit et pas conçu pour une fromagerie, aussi le président proposa-t-il quelques années plus tard de construire une installation moderne mieux adaptée, pour pouvoir traiter une plus importante fabrication, les cultivateurs du village avaient nettement amélioré leur production de fourrage grâce aux luzernes et au sainfoin et pouvaient ainsi fournir un peu plus de lait.

Derrière cette nouvelle fromagerie, le président acheta un grand pré où il fut décidé de construire la nouvelle fruitière, les bâtiments précédemment acquis seraient conservés pour affiner le comté. La construction fut menée assez rapidement et dès 1895 la fruitière était érigée, la date figure encore aujourd'hui sur le linteau de la porte. Tout semblait aller pour le mieux dans le meilleur des mondes, cependant les frais engagés pour cet édifice avaient sérieusement plombé les finances de la coopérative, et des reproches commencèrent à s'entendre à droite et à gauche. C'étaient les plus petits producteurs qui en souffraient le plus car leurs revenus étaient tombés rapidement. De plus l'état d'esprit s'était radicalement dégradé du fait de l'arrivée des gauches au pouvoir, et en particulier les lois de 1905 prescrivant la séparation de l'église et de l'état avait déclenché une antinomie au sein du village. Deux camps ennemis s'étaient formés, l'opposition « rouges » contre « blancs » se manifestait dans tous les domaines, la politique prenait le pas sur la vie du village. En 1908, la décision fut prise de se séparer au sein de la fromagerie, la majeure partie décidant de garder la nouvelle installation, les autres se réfugiant dans l'ancienne fruitière, et en début d'année les cultivateurs séparèrent leur fourniture. Le président de la coopérative assigna en justice les opposants qui furent condamnés pour avoir enfreint aux règles initiales de la société de fromagerie. De toute façon le système ne pouvait durer, l'approvisionnement en lait une fois séparé ne permettait plus de fabriquer un fromage par jour, ni d'un côté ni de l'autre, et rendait impossible le paiement de deux fromagers. Les choses entrèrent dans le rang et tout recommença comme avant la crise.

## **Fonctionnement de la fromagerie**

Le fromager assurait la coulée matin et soir, c'est-à-dire il recevait chaque sociétaire, pesait le lait, et notait la quantité apportée sur le livret de chaque membre et sur celui de la fromagerie. La personne qui avait cumulé la plus grande quantité de lait, devait assurer l'aide au fruitier le lendemain. Ce travail consistait d'abord de l'aide à la coulée, puis de fournir le bois nécessaire à la chauffe de la chaudière, pendant toute la matinée un homme assurait toutes les tâches demandées par l'artisan, notamment la levée de la crème sur les baignolets, le transport du lait dans la chaudière, le lavage des divers instruments et les

manutentions qui nécessitaient un coup de mains. L'artisan s'occupait du dosage de la présure, de surveiller la cuisson, de retirer la pâte et de la mise en forme du fromage. Après le retrait de la pâte, le petit lait était passé par l'écrémeuse, puis envoyé par un canal en bois vers un grand bac où chaque sociétaire pouvait récupérer à l'aide de seaux la « laita » utilisée pour la nourriture des porcs. Vers les onze heures du matin une ribambelle de jeunes filles et garçons venaient chercher la précieuse mixture, comme à la coulée du soir ce rassemblement permettait un échange des nouvelles du pays, et pendant le retour à la maison parfois d'échanger un baiser discret à la belle qui n'aurait en aucun cas laissé à d'autre cette corvée. L'aide au fruitier était compensée en nature, tout le beurre produit pendant la semaine était réparti entre tous les sociétaires qui avaient apporté cette prestation, au meilleur moment de l'année chacun pouvait ainsi en recevoir jusqu'à une dizaine de kilos. C'était un peu la fête à la maison, souvent la maîtresse de maison en profitait pour faire cuire un chaudron de pommes de terre dévorées avec délice.

Pour le fromager la journée était loin d'être finie, les après-midi étaient passés à la cave pour assurer l'affinage des fromages, il s'agissait de les frotter, les passer au sel, les retourner. L'humidité qui y régnait demandait des hommes solides et résistants. Et puis, il restait une part de comptabilité, outre la tenue à jour des pesées de lait, il fallait noter les produits retirés par les sociétaires afin d'en déduire le montant lors de la liquidation des comptes de fin d'année. De plus la fruitière vendait aux personnes qui n'étaient pas sociétaires ; à des tarifs avantageux mais plus élevés.

La fromagerie ne fonctionnait pas toute l'année, pendant le plein hiver à la période des vêlages l'apport de lait était insuffisant pour faire un comté, aussi chacun se débrouillait pour tirer profit de sa production. C'était le moment de la fabrication des tommes du genre Saint Marcellin qui approvisionnait le ménage pour une assez longue période. Une partie de ces tommes étaient séchées puis mises à l'abri dans un pot de terre et après avoir passées servaient à la fabrication du fromage fort.

## **Quelle était la production de la coopérative laitière d'Innimond**

Je n'ai pas retrouvé la production laitière du 19<sup>ème</sup> siècle, mais on peut citer quelques chiffres du 20<sup>ème</sup> :

En 1918 : 94.922 litres  
1921 : 133.654 litres  
1927 : 170.375 litres  
1930 : 226.733 litres  
1934 : 195.593 litres  
1946 : 77.971 litres

Grosso modo, entre les deux guerres, la production tournait autour de 200 000 litres, les fluctuations étaient essentiellement dues aux sécheresses, le village souvent privé d'eau n'abreuvait pas suffisamment les bêtes, de plus l'herbe sèche dans les prés n'était pas favorable à une bonne lactation.

En 1918, la faible production était due à la guerre, les hommes au front en 1914/18 n'étaient plus là pour les gros travaux et les femmes seules avaient réduit le cheptel.

En 1946, les réquisitions du bétail avaient amoindri considérablement les effectifs bovins, et il fallut plusieurs années pour revenir à un certain équilibre.

Les charges sociales, le salaire du fruitier qui avait chaque année trois mois d'interruption, l'impossibilité de trouver un apport de lait suffisant a conduit à la fermeture en 1953.

La fromagerie a cessé de produire, cependant pendant encore quelques années le lait y fut toujours collecté, puis conduit dans la fromagerie de Saint Benoît, puis lorsqu'elle a fermé, vers celle de Brens.

Cette dernière a également fermé ses portes, le lait a pris la direction de Leyment. Mais la plupart des producteurs ayant pris leur retraite, les quelques cultivateurs restant s'équipèrent de tank à lait et la laiterie enlève leur production au domicile de ces derniers.

Voici résumé en quelques lignes la production de fromage pendant un siècle et demi à Innimond.

Paul Mellet



Les trois fromageries d'Innimond

- À gauche la première cave utilisée vers 1835
- À droite, en haut, la seconde mise en service vers 1880
- À droite, en bas, la dernière mise en service vers 1900