

« CHALET DE FROMAGERIE »

Les producteurs de lait de Bulle depuis très longtemps étaient partagés en deux sociétés, une pour le bout du bas et une pour le bout du dessus, c'était ainsi qu'on appelait le village de Bulle à l'époque.

Au moment de la guerre de 1940, plus exactement à la débâcle de l'armée Française et l'arrivée de l'occupation Allemande sur notre territoire; le 11 juin 1940, les représentants des sociétaires du bas : Mrs Henri ANDRE, Onézime RIFFIOD et Laurent VIEILLE ont demandé aux représentants de la coopérative du haut : Mrs Georges MAIRE, Joseph PONTARLIER, Edouard CHAMBELLAND, et Joseph BOUTHER de les recevoir dans leur chalet de fromagerie : ce jour mémorable, les soldats allemands incendiaient aux lances-flammes une partie du village de Sainte Colombe, on voyait les flammes depuis Bulle, c'était la désolation.

Alors les 15 sociétaires de Bulle-bas qui vendaient leur lait à la maison « Rouy de Frasné », et qui, faute de camions et de chauffeurs mobilisés, ont fusionné avec les 29 sociétaires de Bulle haut.

Ceux-ci avaient un chalet pour transformer le lait en beurre et en fromage de gruyère, qu'on appelait à l'époque : « le chalet fruitière » (actuellement chez Mr et Mme Pierre BARTHELET en face de la salle foblant).

Mais avec le départ du fromager Mr PORTERET mobilisé, le personnel n'était pas très qualifié.

Dans un premier temps, deux jeunes du village (Victor et Jules) effectuaient le travail, et petit à petit la situation s'est améliorée ; surtout avec l'embauche d'un fromager Suisse retraité à Pontarlier, que notre marchand de fromage Mr SCHMOUTZ (Suisse également) nous avait présenté.

Par la suite un fromager spécialisé, Mr TARBY est venu, avec sa famille, travailler pour la société pendant quelques années.

Ensuite Mr Hubert BOUTTECON, avec sa famille également de deux garçons (plus tard deux autres garçons sont nés à Bulle, Christian et Alain) a travaillé à Bulle jusqu'à la fin décembre 1953. Il a été secondé par Mr André SANCEY, jusqu'au jour, où Mr BOUTTECON a acheté le bureau de tabac rue du Vieux Château à Pontarlier. Toujours en exercice actuellement, il est exploité par son fils Christian, quelquefois encore secondé par sa maman Marcelle que les anciens habitants de Bulle ont bien connu et apprécié.

Après ce départ, la société de fromagerie a vendu son lait à un jeune couple Mr et Mme Bertrand RYSER pendant trois ou quatre années, puis, c'est l'entreprise HADORN des Fourgs qui a acheté le lait pendant quelques années et ensuite l'entreprise SIMON, bien connue à Pontarlier, et dont Jean et Gabriel sont toujours Pontissaliens.

Mr KUNY, de Pontarlier également, a été acheteur du lait de Bulle. Ce marchand de lait a connu des difficultés, et la société a repris la transformation en confiant la fabrication à Mr Henri RAGUIN originaire de Supt, dans le Jura.

Les fromages vendus en blancs (non affinés) sortaient de la cave tous les mois, achetés par des courtiers en fromage qui travaillaient pour des affineurs.

Le dernier fromager Mr Henri RAGUIN et sa famille a quitté le village en 1970.

La coulée du lait se faisait deux fois par jour, le matin avant 8 heures et le soir à 5 heures ; le chalet était un lieu de rendez-vous très convivial où les paysans apprenaient les nouvelles du village et des environs, ils suivaient les cours des animaux.

Aux paysans se joignaient les non-paysans qui venait chercher un ou deux litres de lait pour leur famille : ces discussions amicales duraient quelquefois une heure de temps, quelle détente !!

Le transport des bouilles à lait se faisait en charrette, actionnée par un membre de la famille, et en période de neige, en traîneau.

On peut signaler que chaque jour vers midi, la majorité des producteurs de lait possédaient des cochons à l'engrais, ils venaient chercher le résidu du fromage, c'est à dire le petit-lait indispensable pour l'engraissement des porcs.

Les 44 sociétaires pendant la guerre de 1940 ont bien diminué pour n'être aujourd'hui en 2002 plus que 9 .

Le chalet a fermé ses portes le 31 Décembre 1970 , au moment où la société de fromagerie de Bulle a adhéré à la coopérative de Bannans, devenue aujourd'hui les Monts de Joux.

Avec la distance causée par le temps, peut-être quelques noms nous échappent, ces gens oubliés involontairement voudront bien nous excuser.

QUELQUES NOTIONS D'EVOLUTION

Le chalet fruitière du village a fonctionné jusqu'au 31 Décembre 1970. A cette date le contrat de fromager de Mr RAGUIN a été interrompu.

La fusion avec la SOCOREP (Société Coopérative Région de Pontarlier) est donc effective à compter du 1^{er} Janvier 1971.

Cette société s'est transformée en coopérative, comme son nom l'indique aujourd'hui : « Coopérative des Monts de Joux ».

Cette coopérative est la propriété des agriculteurs qui ont adhéré et donc acheté des parts sociales de 10 centimes (de francs) au kg de lait apporté.

En 1968	38 Producteurs	1 088 000 kg de lait produits	0 , 4193 F / litre
En 1969	38 Producteurs	1 254 000 kg de lait produits	0 , 5070 F / litre
		(le litre de fuel coûtait à l'époque	0 , 17 f)
En 2001	9 Producteurs	1 777 600 kg de lait produits	2 , 383 F / litre

Cette augmentation de production résulte de plusieurs facteurs :

Le changement de méthode de culture : polyvalente autrefois avec le foin, les céréales, les betteraves, pommes de terres, pois, etc... et spécialisée, actuellement, dans la recherche d'un foin et regain de qualité permettant la production d'un lait de qualité qui répond aux normes d'Appellation Origine Contrôlée.

L'amélioration génétique du troupeau laitier a beaucoup contribué au supplément de production, grâce à l'organisation du syndicat d'élevage, au contrôle laitier, à l'insémination artificielle.

La production moyenne par vache laitière et par lactation est passée de 4 000 kg de lait dans les années 1970 à 6 500 kg à 7000 aujourd'hui.

Avec cette évolution, la modernisation des exploitations a été conséquente. Elle a en même temps, résolu les problèmes de main d'œuvre familiale.

La coopérative des Monts de Joux regroupe aujourd'hui 200 producteurs, et transforme 32 millions de kg de lait par an.

Elle apporte dans les rayons de la grande distribution, ses produit A.O.C diversifiés, directement du producteur au consommateur, sans intermédiaire.

Elle est également un bassin d'emploi pour le secteur, de 125 à 130 salariés.