

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article168>

La rubrique de Jeannine Cappy

Eclaires : Une fromagerie argonnaise méconnue

- Revue N°29 -

Date de mise en ligne : mercredi 19 octobre 2005

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

1924... Cette année-là, le village d'Eclaires voit naître une fromagerie qui restera une exception en Argonne : jusqu'en 1960, on y a fabriqué de l'emmental.

Ce fromage fait partie de la famille Â« gruyère Â». Il se distingue de ses cousins les comté, beaufort et autres par ses Â« yeux Â» et sa grande taille : une meule pèse environ 75 kg !

Originaire de la vallée d'une rivière suisse, l'Emme, la production de l'emmental a essaimé dans l'est de la France, particulièrement en Haute-Marne à Chalencey ou à Saulexures...

Des fromagers suisses ont en effet choisi de s'implanter au cœur de nos régions herbagères pour fabriquer leur fromage sur les lieux même de production du lait, cette matière première si fragile qui ne supportait pas les moyens de transport trop lents de l'époque. De plus, l'emmental, ne bénéficiant pas du label Â« origine contrôlée Â» peut être fabriqué partout.

C'est ainsi qu'une mini-colonie suisse s'est installée à Eclaires.



Vestiges de la première fromagerie

Je n'ai que peu de renseignements sur le démarrage de cette fromagerie, fondée par M.Schwab [\[1\]](#), appelée par tous ici, Â« la laiterie d'Eclaires Â».

"Les premières cuves en cuivre de 1000 litres sont arrivées à la gare de Villers-Daucourt et ont été transportées par camion jusqu'à Eclaires par mon père, Henri", se souvient Cécile Igier.

1927... La production en plein essor nécessite l'installation d'une porcherie en vue d'utiliser le petit-lait, ce résidu de fabrication qui est une excellente nourriture pour les cochons.

1930... « Maison du Val », la grande fromagerie meusienne des Desoutter, à Noyers le Val, devient propriétaire de la laiterie d'Eclaires. La production de l'emmental y continue comme avant, toujours sous la houlette des fromagers suisses, dont le savoir-faire est incontournable : d'abord M.Schaerer, puis, en 1933, Jean Schneider, également gérant du site, puis, plus tard d'autres encore...

1935... Le moulin d'Eclaires, grande propriété comprenant de nombreux bâtiments annexes est à vendre. La laiterie en fait l'acquisition, car au fil des années, la production n'a cessé d'augmenter et ses locaux sont devenus trop exigus. L'aménagement des dépendances et l'installation d'une porcherie pouvant accueillir 300 cochons demande plusieurs mois.

Le moulin lui-même a été transformé ultérieurement en logements destinés aux ouvriers. Il a été démoli au début des années 1980.

1936... Dès le printemps, la fabrication de l'emmental peut commencer dans la nouvelle laiterie [\[2\]](#).



Jacqueline, la fille de Jean Schneider, devenue plus tard Mme Fave, avait 2 ans à l'arrivée de ses parents à Eclaires. Non seulement elle a grandi avec la laiterie, mais elle y a aussi travaillé de nombreuses années, d'abord comme laborantine, puis contrôleur laitier, enfin chef de quai à la réception du lait. Elle raconte :

« Après chaque traite, le lait mis dans des bidons de 20 litres, d'abord en fer, plus tard en aluminium, devait être livré dans les plus brefs délais à la laiterie. Aussi, dans chacun des villages alentour, un particulier faisait le ramassage avec une voiture et un cheval, matin et soir, tous les jours de l'année quel que soit le temps. A Eclaires, c'est nous qui nous chargions de la tournée.

A Passavant, jusqu'en 1954-55, c'est Jean Lebail qui collectait le lait. Il utilisait un chariot muni de ridelles sur les côtés et d'une chaîne à l'arrière sensée maintenir les bidons, les vides qu'il rendait au client en échange des pleins qu'il ramenait à Eclaires. Ce chariot était attelé soit d'un cheval soit d'un mulet, beaucoup plus résistant. De crainte d'être en retard, il lançait toujours son attelage à fond de train. On l'entendait arriver de loin ! Il allait si vite qu'il lui arrivait de perdre des bidons sur la route appelée « voie d'Eclaires », et même quelques fois, de faire verser la voiture au fossé.

Été comme hiver, il commençait à 7h00 le matin et repassait le soir vers 18h00. Si, par malheur, la traite n'était pas terminée à l'heure, les bidons restaient sur le trottoir jusqu'au lendemain, avec toutes les conséquences que l'on imagine pour le lait.

Certains hivers très rudes, comme en 1956, la route verglacée empêchait toute circulation et pendant plusieurs jours, le lait n'était pas ramassé, il fallait le donner aux cochons.

Pendant la guerre, tout a été bouleversé. Mon père a dû faire le ramassage lui-même avec un camion à gazogène qu'il avait acheté de ses deniers. Beaucoup plus tard bien après la guerre, nous possédions trois petits camions et un gros et nous pouvions collecter le lait beaucoup plus loin, jusqu'à Sivry, Braux-Saint-Remy, la ferme des Mares, Givry... chez quelques 300 éleveurs dont certains très petits qui ne vendaient que quelques litres, le surplus de leur consommation familiale.

A la période la plus faste, nous ramassions jusqu'à 30.000 litres de lait par jour en été, la moitié en hiver, mais le lait était plus gras.

Dès son arrivée à la laiterie, le lait devait être tamisé car il contenait parfois des corps étrangers indésirables. On y trouvait de tout, même quelquefois des corps d'animaux, chats ou autres bestioles,

noyés, victimes de leur gourmandise.

Aussitôt la traite, les bidons de lait étaient mis sur le trottoir en attendant le passage du ramasseur. Mais les couvercles n'étaient jamais complètement fermés car le lait encore chaud risquait de fermenter. Alléchés par l'odeur, les bestioles réussissaient à s'y introduire mais ne pouvaient pas à en sortir !

Etape suivante : la pasteurisation. : le lait, après un écrémage partiel, était chauffé à 70-75 degrés dans une sorte d'autoclave, le pasteurisateur, puis refroidi brusquement aussitôt par ruissellement le long d'une paroi réfrigérante ondulée, ensuite versé dans les grandes cuves en cuivre de 1.000 litres. Plus tard nous en avions de 5.000 litres en inox.

Mais la pasteurisation, si elle détruit les germes de maladies potentielles, détruit aussi tous les éléments vivants du lait qu'il fallait réensemencer en y versant des ferments que nous fabriquions nous-mêmes. On ajoutait ensuite la présure et on mélangeait bien le tout avant de chauffer légèrement, grâce à la vapeur fournie par deux chaudières à charbon jusqu'à 30-35° pour faire cailler le lait. Le fromager surveillait attentivement son « caillé » à l'aide seulement de deux outils : le doigt et l'œil !



L'arrivée des bidons sur le quai : Ils sont rangés pour être comptés et pour vérifier le carnet de ramassage. Ce quai existe encore aujourd'hui.



Oscar Mathieu, de Villers en Argonne, avait mis au point un système permettant le basculement, le vidage et le transport automatique des bidons vides jusqu'au lave-pot dans lequel ils étaient nettoyés à l'eau et à la soude, ensuite rincés à la vapeur.

Dès qu'il le jugeait à point, il procédait au « décaillage », opération qui consistait à trancher le caillé à l'aide d'un outil genre gros tranche-tomate, d'abord dans un sens, puis dans l'autre de façon à obtenir des petits cubes qui étaient brassés ensuite à l'aide d'un moteur à palmes jusqu'à obtenir des grains.

Ces grains étaient chauffés à nouveau à 50-55° pour qu'ils durcissent et expulsent leur sérum (petit-lait), après quoi il s'agissait de les extraire des cuves. Dans celles de 1.000 litres, l'opération était très délicate. En effet, le fromager devait les retirer en une fois en les emprisonnant dans une toile glissée au fond de la cuve dont il rassemblait les angles pour en faire une sorte de sac qu'il tirait en s'arc-boutant hors de la cuve, à la seule force des bras, avant de le suspendre à un palan pour égouttage.

Les cuves de 5.000 litres que nous avons acquises par la suite étaient munies d'un robinet qui permettait au petit-lait de s'écouler. Un dur travail en moins !

Le petit-lait, qui avait été pompé dans les cuves de 1.000 litres ou soutiré dans celles de 5.000, passait à l'écrémeuse pour récupérer le peu de crème qu'il contenait encore. Ensuite, une installation entièrement automatique l'amenait directement dans les mangeoires de la porcherie. Les ouvriers de l'usine et les habitants du village venaient en chercher gratuitement, car il y en avait souvent trop.

Les grains égouttés étaient placés dans des moules et mis sous presse pendant deux heures. Puis chacune des meules de fromage ainsi formée était retournée dans un autre moule semblable pour un nouvel égouttage jusqu'au soir, moule qu'il fallait resserrer grâce à une charnière, car les volumes réduisaient.

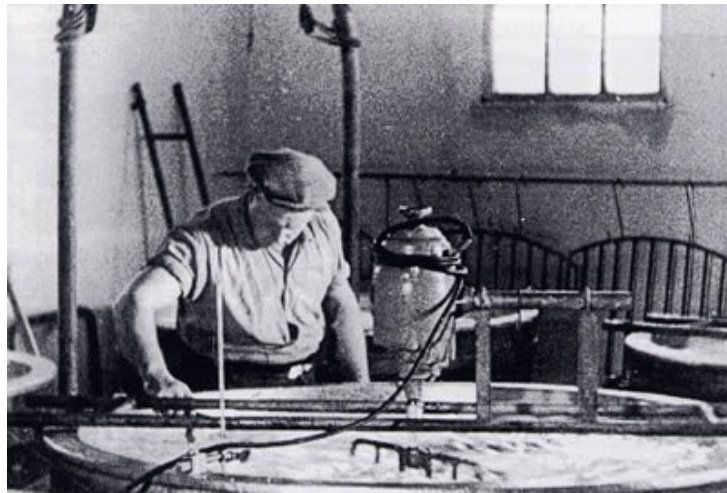
Les meules étaient retournées une nouvelle fois après que les « rognures » aient été enlevées. Le lendemain, à nouveau démoulées, elles étaient trempées entièrement dans des grands bacs en ciment contenant un bain de saumure très froid. Elles y restaient 24 heures avant d'être placées sur des rayons dans une cave.

Là, elles étaient lavées, brossées à l'eau saumurée et retournées chaque jour, d'abord pendant deux semaines dans une cave froide, ensuite pendant cinq semaines dans une cave chaude. Toutes ces manutentions demandaient une grande force physique, chaque meule pesant ses 75 à 80 kilos !

Nos fromages étaient alors prêts pour l'affinage qui se faisait dans un entrepôt à Bar-le-Duc, et durait normalement de 6 à 8 mois, quelques fois seulement 5 mois en cas de demande importante, mais jamais moins.

L'affinage était à point quand le petit cylindre retiré du coeur de la meule à l'aide d'une sonde, avait trois « yeux »

Quelques meules étaient conservées et affinées à Eclaires pour la vente sur place qui se faisait, soit par l'intermédiaire des camions de ramassage de lait, soit directement à la laiterie. Les commerçants de Menou, Châlons et même de plus loin venaient s'y approvisionner directement.



Jean Schneider procédant au « décaillage »....



... ensuite, au moulage. On aperçoit sur la droite un moule déjà mis sous presse.



Une vue générale de l'atelier



Les meules chargées sur le camion, prêtes à partir pour l'affinage.
Le foin qu'on aperçoit sert de cale et d'amortisseur.

Et chaque jour, le lait de la veille au soir était mélangé à celui du matin pour recommencer un nouveau cycle de cette fabrication si complexe.

Dans les meilleures périodes, nous fabriquions journalièrement jusqu'à 30 meules chacune d'elles nécessitant 900 litres de lait.

Les premières années, nous faisons un peu de beurre, mais après la guerre, toute la crème était envoyée à la fromagerie de Maison Du Val.

Il y a eu dans notre laiterie jusqu'à 24 personnes employées : 23 hommes, (fromagers, ouvriers, chauffeurs, porchers) et une femme, moi-même.

La laiterie logeait la plupart de son personnel et ces nouveaux habitants amenaient une certaine effervescence au village. Lors des premières élections municipales après la guerre, les Â« laitiers Â» ont même présenté leur liste contre celle du village ! On n'avait jamais vu une chose pareille.

Etienne Emond se souvient particulièrement de la classe de Madame Bassuel. C'était aussi un peu après la guerre, et sur ses 42 élèves, environ la moitié étaient des enfants de la laiterie. Certains d'entre eux avaient des ballons de foot, des patins à roulettes ou des vélos de course. Ea faisait bien des jaloux ! Les enfants du village qui ne possédaient pas ce genre de jouets, même s'ils en avaient d'autres, s'estimaient moins gâtés, et il se créait des clans.

En 1960, la fabrication de l'emmental a du être arrêtée, le lait étant devenu impropre à sa fabrication à cause des aliments fermentés ajoutés à l'alimentation naturelle des vaches. C'était le début des « ensilages » que certains éleveurs commençaient à utiliser.

Le matériel a été revendu et nous avons fabriqué du port-salut. Pas pour longtemps. En 1962, Maison Du Val, dont la fabrication principale était aussi le port-salut a fermé notre laiterie.

Les 24 employés ont été répartis dans les autres usines du groupe. »

En 1987, ce fut au tour de Maison Du Val de fermer ses portes et d'être sacrifiée sur l'autel de la concentration d'entreprise et de la rentabilité...

Eclaires : Une fromagerie argonnaise méconnue

On produit toujours de l'emmental en France, mais seulement dans les grandes fromageries, principalement en Bretagne.

A l'époque où il était fabriqué en Argonne, c'était un produit cher et, sauf chez les fromagers suisses, il n'était pas utilisé en cuisine, mais seulement mangé à la main.

« *Mon père en râpait dans sa soupe et sur tous ses légumes* » se souvient Jacqueline Fave qui évoque avec gourmandise une recette que sa mère, Marguerite servait en entrée.

La tarte au gruyère

Garnir une tourtière de pâte brisée, la remplir d'emmental râpé. Ajouter par dessus 2 œufs battus avec de la crème, du sel, du poivre et un peu de noix de muscade. Cuire une trentaine de minutes et manger chaud.

[1] J.Hussenet : Argonne 1630-1980

[2] Aujourd'hui ferme Bonnefille