

La fruiterieⁱ de Belfaux (la laiterie de Belfaux)

Recherche historique de **Michel Quiot, Belfaux**

Introduction

La société de laiterie de Belfaux, en tant qu'association à but économique, est la plus ancienne société du village. Il est utile de relever car en effet, peu de monde paraît le savoir. Son origine remonte probablement à la fin du 18e siècle. Elle est donc bicentenaire!

Le développement des fruiterie de plaine à la fin du 18e siècle

Alors que les alpages de la Gruyère produisent depuis des temps immémoriaux un fromage dont la réputation a largement dépassé les frontières, la fabrication du fromage en plaine est resté longtemps limitée à quelques fermes. Et encore, s'agissait-il souvent de fromage maigre, de petite dimension et peu susceptible d'être livré au commerce. On donnait la préférence à la fabrication du beurre qui était d'un meilleur rapport et qui requérait moins de savoir-faire et de matériel. La fabrication du fromage exige une certaine quantité de lait de lait frais, ce qu'à titre individuel, une ferme de plaine de cette époque n'est pas en mesure de produire à elle seule.

Parmi les faits dominant de la fin du 18e siècle, il faut citer l'apparition des premières "fruiteries" de plaine, grâce à la création d'associations de producteurs de laitages. Ces fruiteries se sont constituées en société de producteurs, pour réunir tous les jours le lait, dans une laiterie commune et faire fabriquer les produits dérivés du lait par un homme de l'art, le fruitier (fromager) aux gages de la société.

Il est difficile de dater avec précision l'apparition des premières fromageries de plaine. Elle remontent probablement à la seconde moitié du 18e siècleⁱⁱ.

En 1820, il y avait 17 fromageries dans le district de la Sarine, dont deux appartenaient à des communes (dont celle de Belfaux) trois à des privés et le reste à des coopérativesⁱⁱⁱ.

Dans l'origine, les sociétés fondées pour la fabrication du fromage, du beurre et du séré n'avaient guère de statuts écrits. Chaque associé apportait soir et matin son lait à la laiterie. Le fruitier le mesurait et tenait note de la livraison. A la fin du mesurage de la seconde traite, le fruitier additionnait les livraisons de chaque associé; celui qui avait livré le plus de lait avait le produit en fromage et en accessoire des deux traites.

De toutes les livraisons ainsi additionnées, on retranchait de ce total le lait fourni par l'associé devenu propriétaire du fromage et celui-là redevait le reste à la société. Le lait apporté dès lors chaque jour par lui était reçu en déduction de sa dette. Celle-ci finalement payée par l'apport journalier du lait du débiteur, ce dernier redevenait créancier de la société jusqu'au jour où sa créance devenant plus forte que celle d'aucun autre associé, il recevait de nouveau le fromage et ainsi de suite, chaque associé étant alternativement débiteur et créancier de la société, celle-ci payant chaque jour son plus fort créancier^{iv}.

En ce temps là déjà, l'association est gérée par un gouverneur et une commission de fruiterie de 3 à 5 membres (secrétaire- caissier, etc.) qui exercent une mission de surveillance tranchent les différends et répartit le produit net entre les membres.

Il existait déjà des mesures de police fixant les heures de l'apport du lait, le service propreté des ustensiles et du lait. Chaque associé est obligé d'apporter, soir et matin, tout son lait, sauf celui qu'il réserve exclusivement pour son ménage. Des amendes sont prononcées pour tous les cas de contravention, et s'il y a fraude dans la qualité du lait apporté, la pénalité peut aller jusqu'à l'exclusion du sociétaire été à la confiscation de ses fromages existant au magasin social.

Progressivement, le système de répartition a évolué, les fruiteries se sont dotées de statuts et règlements plus formels. Alors que les fruitiers ont longtemps été les employés de l'association de fromagerie, ils devinrent, vers la fin du 19è^m8 siècle fromager à leur propre compte Dès lors, partenaires de la société de laiterie, ils achetèrent le lait aux producteurs à un prix convenu et se chargèrent de la vente du fromage et des produits accessoires.

La première fruiterie de Belfaux

La date de création de l'association de la fruiterie de Belfaux n'est pas connue. Son origine doit remonter aux alentours de 1800. Son existence est mentionnée pour la première fois dans le "Registre de l'assurance-incendie", de 1818^v : "Fruiterie, bâtiment No 27 , en pierres, couvert de tuiles, taxé 900 francs ". (A titre indicatif: les bâtliments de l'auberge des Treize Cantons sont taxes 1600 francs). Selon la meme CC source, la fruiterie de Belfaux compte donc parmi les plus anciennes du district de la Sarine.

Selon le cadastre de 1844^{vi}, ce bâtiment est situé au sommet du chemin de la Rita, sur la gauche, soit à l'emplacement actuel de l'épicerie. Il ne s'agit pas du bâtiment actuel mais d'un bâtiment plus ancien. Sur une photo datant de 1890, on n'en distingue que le toit. Le bâtiment appartenait à la commune qui le louait à la société de fruiterie.

La fruiterie comportait un bâtiment de 13 perches à sa base, une place de 10 perches et un pré de 60 perches (1 perche est égale à 9 m²). Ce bâtiment est appelé la "maison de commune". Il abritait la fruiterie et ses installations qui était propriété de la commune de Belfaux. La fruiterie était louée à l'Association de fromagerie de Belfaux. L'association engageait à ses frais un fromager auquel elle confiait la fabrication du fromage et des dérivés du lait. Il semble qu'il furent assez nombreux à se succéder au cours du 19^e siècle. Notons: Mauron des Combettes, Claude Frossard, Amédée Sallin, Louis Rossier, Equey, Kaeser, etc.

Au début du 19^e siècle, "l'association de fromagerie de Belfaux" est gérée par une commission formée, d'un Gouverneur, d'un secrétaire et d'un caissier. Ces commissions étaient fréquemment renouvelées. Selon les sources que nous avons pu consulter, on retrouve les noms des bourgeois de la commune, des Angeloz, des Gendre, des Guex et des Quiot.

Au début du 19^e siècle, la production de cette fromagerie est estimée à une dizaine de quintaux de fromage gras. Cette production est, pour l'époque, considérée comme très faible par rapport aux autres fruiteries du district^{vii}. Cela tient probablement au fait que le système des dîmes imposé aux agriculteurs de la commune privilégiait la culture des céréales au détriment de l'élevage du bétail.

Lors de la guerre du Sonderbund en 1847, les troupes fédérales s'adonnèrent au pillage "Les étables à porcs furent vidées, les fromageries saccagées. Les fromages enlevés à Belfaux furent chargés sur des chars devant la maison Buman ou logeait l'état major de l'armée"^{viii}. Le village subit encore bien d'autres exactions mais cela est un autre sujet.

L'organisation de la société de fromagerie de Belfaux a également évolué au fil des années à l'instar des autres associations du même genre. En 1867, l'Etat promulguait une loi sur les fromageries (Loi du 16.5.1867).

Vers la fin du 1^{er} siècle les fromagers passèrent du statut d'employé à celui de partenaire de la société de laiterie prenant dès lors à leur compte les gains et les dommages de la fabrication. Une vue de Belfaux datant de la fin du 19^{ème} siècle (photo ci-contre) laisse apercevoir le toit de la fruiterie sur la gauche du bâtiment du Mouton.

Nous n'avons pas d'indications sur la participation des autres communes, au stade actuel des recherches. Il est probable que certaines d'entre-elles apportèrent également leur lait à Belfaux. Cette première fruiterie de la Rita s'est évidemment modernisée avec le temps. Elle a été exploitée à cet endroit jusqu'en 1909.

En 1909, sous l'impulsion du Colonel Repond de Chenaleyres^{ix}, notamment, les producteurs de Belfaux, Formangeires, Autafond et Chésopelloz décidèrent de constituer une nouvelle société de laiterie et de construire une nouvelle fromagerie régionale. C'est celle que nous connaissons actuellement. Une nouvelle société de laiterie fut constituée et de nouveaux statuts rédigés.

"L'emplacement de la laiterie a été acheté à M. Charles de Buman, propriétaire du château et du domaine du centre du village, pour le prix 1 ,36 fr. le mètre carré. Une source d'eau a été cédée gratuitement par la bourgeoisie de Belfaux au lieu-dit "Les Devins". L'architecture a été copiée sur celle de Selzach dans le canton de Soleure. Le coût total de la construction et des installations s'est élevé à Fr. 80'000.-. Cette fromagerie a été la première de Suisse romande à avoir le système de chaudière à vapeur. En ce temps là il y avait 52 producteurs qui coulaient environ 900'000 kg de lait"^x

L'ancien bâtiment, acquis par le châtelain Auguste de Müller de Belfaux, a été démoli pour laisser la place au bâtiment actuel du magasin Perler.

MQ/10.03.2001

ⁱ Les fruiteries sont des fromageries.

ⁱⁱ François Walter, Les campagnes fribourgeoises. ..., p.259

ⁱⁱⁱ Jean-Pierre Anderegg, La maison paysanne fribourgeoise, p. 98

^{iv} Nouvelles étrennes fribourgeoises 1870, p.58.

^v Cadastre assurance incendie 1818-1823, AEF

^{vi} Cadastre de la commune de Belfaux 1844, AEF, planche 1 Nos 27,28,29

^{vii} François Walter, Les campagnes fribourgeoises. ..p.263.

^{viii} Le Sonderbund, Pierre Eisseiva p.59

^{ix} Le Colonel Repond, ancien commandant de la Garde suisse à Rome.

^x Note de M. Jean Aebischer, ancien président, Autafond. -