

Fiche 15 a. L'économie du gruyère

1. Cinq siècles d'armaillis et de trains de chalet

La révolution agraire du 15^e siècle

La mortalité de la grande peste du 14^e s. pousse à l'élevage qui réclame moins de bras que les cultures, d'abord dans la Vallée de la Jogne. Phénomène qu'accentuera la détérioration climatique de la «petite ère glaciaire», dès le 16^e s. Parallèlement, l'essor des villes offre de nouveaux débouchés aux produits laitiers, au moment où les moutons des anciens tanneurs de Fribourg laissent la place aux vaches.

En clôturant les prés pour empêcher le parcours des troupeaux communaux après les foin, chacun peut engranger les 2^{ème} et 3^{ème} herbes. Avec de nouveaux pâturages gagnés soit sur d'anciennes zones fauchées, en déboisant massivement (*ciernes*, **Fiches 1, 2**) ou au-dessus de la forêt, les troupeaux ne passent plus l'hiver juste au-dessus des villages, autour des fenils, mais estivent avant d'hiverner en étable, entre logements et granges d'un nouveau type d'habitat.

Ainsi, avec assez du foin en bas et d'avantage d'herbe en haut, le cheptel augmente. En alpage, où il faut forcément transformer le lait en pâte dure, transportable, on peut désormais prélever des veaux pour obtenir de la présure en suffisance, fabriquer à 52° au lieu des 100° requis pour le séré, avec moins de combustible et à moindre prix (le gruyère passe sous le séré vers 1450). Les guerres d'Italie boostent les commandes des armées sur les places de Lyon et de Turin. Le commerce du gruyère au-delà «des Monts» et les grandes transhumances démarrent.

Tout ce qu'il faut pour le «roi des fromages»

Gros train de chalet sur «luges à cornes» pour les alpages du Jansegg au-dessus de Jaun (vers 1910, coll. Musée gruérien)

Le train de chalet

La norme pour une «montagne» (alpage) type de trois chalets où le bétail «remue» durant l'estivage, c'est 30 vaches, quelques veaux, un taureau («pour le service des vaches»), une jument ou un mulet, quelques porcs et quelques chèvres ; trois armaillis et un *buébo* (**Fiche 15 b**).

Pour fabriquer, soigner et transporter le gruyère d'alpage et ses dérivés, il faut monter au chalet 35 ustensiles en bois (répertoriés par Denis Buchs) dans le char bleu du «train» (convoi), orné d'une couverture rouge indiquant que l'armailli à qui l'on confie ses vaches est libre de dettes. Au départ, le troupeau est béni par la *dona* (la mère de famille) pour conjurer les dangers de la montagne.

Dans le *trintsàbyo* (cuisine), on suspend par une vis en métal à une potence la chaudière en cuivre de 450 litres pour deux meules de gruyère de 20 kg (un alpage de 30 vaches produit vers 1800 deux meules par jour). Le chaudron à vacherin, fabriqué en meules de 7 kg en début et en fin de saison lorsque le troupeau n'est pas complet, est accroché à une «crémaillère» en bois.



Sérac, séré, fromage...

Au 16^e siècle, le gruyère (fromage entier, gras de la crème de la veille) supplante le séré (*Zieger, Schabziger*... bien que ce ne soit pas du 'chèvre râpé'), fromage maigre.

Variété primitive du fromage, le séré s'obtient en laissant «tourner» le lait sans la présure tirée de la caillette, le 4^e estomac du veau. Écrémée pour le beurre, la masse est comprimée, «serrée», dans un récipient de bois perforé.

Le séré est souvent confondu avec le sérac qui provient, lui, du petit lait extrait de la fabrication du gruyère, consommé comme produit fade, mineur, ou donné aux porcs.

Les jalons archivés de l'invention du gruyère

Les premières mentions (ici en français) de l'économie du gruyère, repérées en archives par les historiens Walter Bodmer et Nicolas Morard, circonscrivent l'époque du démarrage :

. Fromage, sérac, 1312 . Chalet, 1328 . Installation en Gruyère de fromagers italiens (Douta, Sotta, Pettola...), 2^e moitié du 14^e s. . Séré, 'assez gros' fromage (attestation d'une meule de 7-8 kg), 1398 . Chaudière, fromagerie, vers 1400 . Caillette, 1411 . Vaches estivées, 1430 . Achat de caillette, 1445 . Fromage 'vieux' (pour les hôtes de marque), vacherin, 1448 . Caissons, chars et chevaux pour le transport de meules, dernier quart du 15^e s. . L'Hôpital des Bourgeois de Fribourg achète des fromages par douzaines à des Charmeyens, 1468 . Yverdon, Estavayer... centres d'import-export dotés de 'fromageries de gruyère', 1475 . Armailli, 1491... . Gruère (fromage façonné à la mode de...), 1655 en France. . *Fromage de Gruères*, article de *L'Encyclopédie*, 1757 (**Fiches 9c**).

Tout se met donc en place du 14^e au 15^e s. Et l'appellation 'gruyère' semble apparaître dès le moment où la commercialisation ne se fait plus dans la zone de production, à la fin du 15^e s., ce qui rend l'indication de provenance nécessaire.

L'architecture du chalet d'alpage

Le chalet classique est simple. Carré, puis en 'L' ou en 'T', avec à l'arrière l'étable et à l'avant les trois locaux pour la fabrication : cuisine et sa borne, éclairée par deux fentes, chambre à lait avec une aération allongée, saloir avec fenêtre à barreaux pour sécuriser les fromages.

La pente de la toiture permet la pause accroupi sur un genou de 12 couches de tavillons taillés à la main (100'000 pour un grand chalet, 50'000 clous). L'ethnologue J.-P. Anderegg a recensé 1'400 bâtiments d'alpage (1987). Une centaine ont disparu au 20^e s. (foudre, avalanches, abandons...). D'autres sont remaniés en résidences secondaires, pas toujours en respect d'une architecture rurale séculaire, noble et originale.



La Monse (Charmey)

Chalet carré de basse altitude, reconstruit en 1619 sur quelques éléments conservés de la fin du 15^e s.

(Photo P.-Ph. Bugnard, 2017)

SOURCES

- . BODMER Walter, Le commerce de fromage jusqu'à la fin du 18^e s., *Histoire du gruyère en Gruyère*, Fribourg, Éd. univ., 1972, 56-98.
. BUCHS Denis, Une culture de l'objet. De la fonction à la célébration, *La civilisation du gruyère*, *Cahiers du Musée gruérien* 2/1999, 69-88.
. MORARD Nicolas, L'élevage dans les Préalpes fribourgeoises : des ovins aux bovins (1350-1550), *L'élevage et la vie pastorale dans les montagnes de l'Europe* (...), Colloque international de Clermont-F. 1984, 15-26 ; Le fromage de gruyère. Une invention récente, *La civilisation du gruyère* ... 25-32.

Fiche 15 b. L'économie du gruyère

2. Organisation du chalet, poya, rëmuyaye et ryndia

Les travaux du chalet

L'organisation d'un chalet doit être rigoureuse, du rangement des 35 ustensiles pour la fabrication du gruyère dans le char de la *poya* (Fiches 15 a), à la répartition des tâches une fois sur l'alpage avec le troupeau.

Pendant que le *fretchi*, le maître armailli, fabrique en décidant «au coude» quand le lait est prêt (50-55°), puis sale et pré-affine, le *vuarda vatsé* trait, conduit et soigne les vaches. Le *barlatè* porte les fromages au saloir de l'alpage puis à la cave la plus proche. Pour les Morteys, c'est 12 km de sentiers escarpés et de chemins jusqu'aux caves de La Tzintre, à l'entrée de Charmey. Avec une production de 4 meules de 20 kg par jour (60 vaches), on imagine le pensum. Une meule sur les épaules par-dessus la tête, grâce à l'*oji* («l'oiseau»), ou deux voire quatre sur la mule. Le *buébo* s'occupe du petit bétail et des menus services (transports du lait des traites).

La chaudière (chargée sur le mulet au-delà des chemins) et le chaudron (à dos d'homme) sont portés de chalet en chalet au rythme de la *rëmuyaye*. Une quinzaine de «remues» pour un grand alpage. Les deux traites quotidiennes se font sur l'herbe. Le troupeau est gardé. Par contrat, les armaillis ont à tailler les piquets (depuis le barbelé), épierrer, entretenir chalets et sentiers, étayer avant l'hiver et retourner les bardeaux du toit tous les trois ans (avant l'introduction du tavillon avec le clou industriel au 19^e s.).

Les Morteys, haut lieu du gruyère d'alpage

Les témoignages du 19^e s. concordent : « C'est dans cette chaîne des Alpes (les Morteys) qu'on fabrique les meilleurs fromages de la Gruyère » (KUENLIN, 1832). Les Morteys s'étendent de l'alpage d'Oussanna («d'août»), à 1500 m, à ceux des Morteys de Folliéran et Dessus, culminant à 2200 m. Ils forment vers 1900 une montagne de 8 chalets (3 aujourd'hui et une cabane) sur 192 ha dont 144 improductifs (pierreux, rocheux ou en «névé noir»), pour une contenance de 62 «pasquiers». C'est-à-dire que 62 vaches peuvent y alper durant 124 jours (1906). C'est relativement peu par rapport aux alpages voisins du Grand et du Petit Monts. Celui de la Hochmatt, à des altitudes semblables, absorbait 136 jours de vaches à l'hectare contre 78 aux Morteys. Mais ici, dans ce vallon en entonnoir, abrité, au sous-sol pierreux, si l'herbe est plus rare, elle est aussi plus belle, telle celle d'un « jardin où Flore étale ses plus grandes richesses » (KUENLIN).



Le haut des Morteys, sous le Vanil-Noir (2'389 m)

Vue prise du sommet de la Dent de Folliéran (P.-Ph. Bugnard, été 2007)

La rëmuyaye d'un troupeau gruérien en 1986

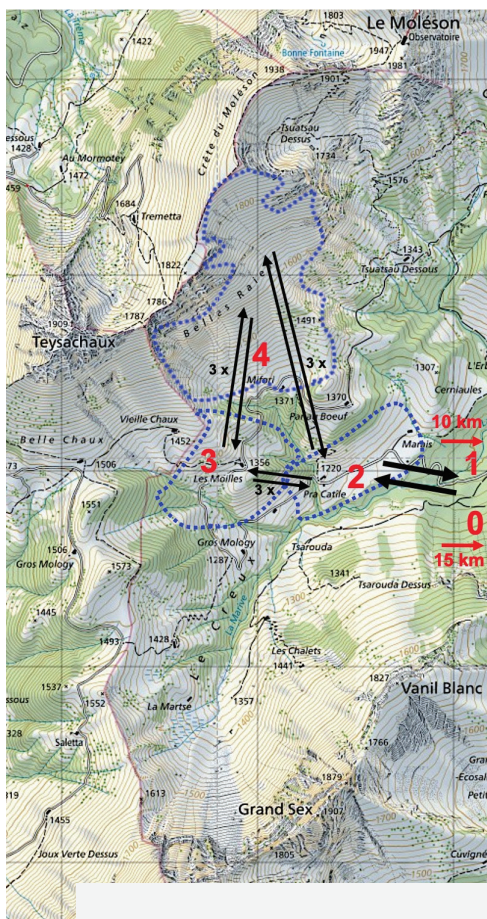
Les 60 vaches de Simon Borcard quittent le village de Vaulruz (0), à 800 m d'altitude, fin mai pour la gîte des Plains au-dessus de La Tour-de-Trême, à 5 km (1). Après une première halte de 15 jours, le troupeau se rend à l'alpage de Pra Catile (Catillaz), 10 km plus haut, entre Dent de Lys et Moléson, à 1200 m d'altitude (2). À partir de là, le troupeau «remue» : il passe trois périodes de 10 jours aux Moilles (3) à 1300-1500 m, trois de 25 jours à Mifori (4) à 1400-1900 m, et donc trois de 7 jours à Pra Catile. Au total, en comptant les deux haltes de 15 jours aux Plains à la *poya* (montée) et à la *ryndia* (désalpe, quand les vaches sont «rendues»), on arrive à plus de 150 jours de pâturages.

La loi cantonale de soutien aux «chemins d'alpage» (1960) bouleverse le mode d'accès des troupeaux aux chalets ainsi que l'acheminement de la production aux laiteries et aux caves. Le *barlatè* disparaît et la *ryndia* se fait de plus en plus rarement en troupeaux, désormais mis en scène pour un public nostalgique. En une décade, la route d'alpage clôt des siècles de transhumances «à pattes» de 30'000 / 40'000 têtes (1750 / 1950) et scelle l'évolution de la production estivale en alpage de 52 % (1888) à 1,5 % (2019), dans le canton de Fribourg.



Entrée Dent de Lys au premier plan et Moléson, au fond,

(Photo P.-Ph. Bugnard, 2019)



SOURCES . Mortais (Morteys), *Dictionnaire géographique, statistique et historique du Canton de Fribourg* (KUENLIN Franz), Fribourg, 1832, t. 2, 194-196.
REICHLIN Alfred ; DR BISIG, *L'économie alpestre du canton de Fribourg, Statistique suisse des alpages*, Fribourg, Société suisse d'économie alpestre, 1906.

3. Barons du fromage et journaliers du bois à Charmey



(Photo P.-Ph. Bugnard, 2020)

La maison des Pettolaz au Gros Plan (1798)

François Pettolaz, au faite de sa force économique, vient d'être admis au patriciat de Fribourg. Il se fait construire, devant le hameau du Pra, cette superbe demeure de style seigneurial, carrée, en pierre. Une réalisation à la hauteur de la dynastie Pettolaz frères et neveux dotée d'un capital de 500 000 à 600 000 écus vers 1780 -au moins 10 millions d'€ actuels-.



La ferme de La Délèze (1750)

(À droite, photo P.-Ph. Bugnard, 2020)



Au 19^e siècle, la plupart des villages de la Gruyère doublent leur population. Charmey permet aux familles de journaliers travaillant comme bûcherons ou dans les scieries locales de s'installer sur un terrain communal peu fertile. Ainsi, entre les années 1860 et 1900 se crée un nouveau quartier, le Perré, réservé aux familles peu aisées qui y construisent leurs petites maisons à toit à deux pans, avec la place pour un potager, préfigurant les quartiers de maisons familiales de la deuxième moitié du 20^e siècle, ou de maisons ouvrières, comme à Broc, autour de la fabrique Cailler, à partir de 1910 (**Fiche 5**).

Le gruyère, deuxième source de profit après le mercenariat

Au centre d'une vaste zone d'élevage, Charmey, avec son hameau de La Tzintre, devint un véritable «hub» des transhumances entre plaine et montagnes. Aux 17^e et 18^e s., avec le Pays d'Enhaut et le Gessenay, Charmey participe à l'essor de l'économie herbagère et à l'exportation du gruyère vers Lyon surtout, la France en général et Turin. Un commerce qui fait la fortune des plus gros marchands et excite les convoitises du patriciat de Fribourg. Le gruyère devient leur deuxième source de profit après le mercenariat. 36% du terroir charmeysan est au patriciat en 1756, contre 34% à des propriétaires roturiers, en particulier gruériens, 17% à l'église et seulement 13% aux indigènes qui semblent toutefois garder le contrôle local sur le commerce du gruyère avec six gros marchands, les fameux «barons», très prospères. Il y a de quoi ! Sur les 50'000 meules de 20 kg de gruyère comptées au péage de Vevey, près du tiers proviennent de Charmey (**Fiche 10**).

La Délèze, dernière maison du village

Délèze signifie 'clédar', porte à claire-voie en patois. Il s'agit d'un lieu-dit situé à l'extrémité d'un village, à l'entrée des zones de pâture.

À Charmey, les demeures des gros commerçants de gruyère -dits les «barons du fromage»- sont construites autour du centre villageois, comme la maison du Gros Plan, ou ici à l'est, sur le chemin des Arses, avec cette magnifique ferme à pignon en berceau. Une bâtisse en bois sur socle de trois caves en pierre, dont une voûtée, dotée d'un rural à l'arrière, de caves pour le fromage et d'un habitat luxueux pour l'époque avec plusieurs pièces chauffées (9 pièces habitables) par deux fourneaux à bancs et un four. Les statuts communaux de Charmey de 1757 stipulent qu'il faut six fûts de sapin noir pour une maison, quatre de sapin blanc pour une grange. Sans doute en aura-t-il fallu d'avantage pour une telle demeure.

Le Perré pour les journaliers

À droite de l'église, le vieux village de Charmey (Fédières), centre d'un ensemble de plusieurs hameaux. Au premier plan, ceux du Perré, un peu masqué, à gauche, et de Saint-Jacques, au milieu (La Tzintre commence sur la droite).

Le centre du village est formé de rangs de maison de 8 m de large, occupées par les bourgeois habitants, paysans pour la plupart jusqu'au 19^e siècle, et commerçants.

Autour, se sont donc établis, au 18^e s., les riches marchands du gruyère avec leurs belles demeures en pierre ou en bois, certaines coiffées d'un toit Mansart imité du style patricien urbain.

SOURCES

. ANDEREGG, Jean-Pierre, Charmey, *La maison paysanne fribourgeoise*, t. 2, Broye, Glâne, Gruyère et Veveyse, Société suisse des traditions populaires, Bâle, 1987, pp. 457-458 (renvois aux textes et illustrations).

. Charmey entre tradition et modernité..., *Pro Fribourg*, n° spécial, 12/1999 (RIME, Pierre ; BUGNARD, Pierre-Philippe), pp. 5-25.