Fabrication du beurre et des fromages autrefois à la ferme en pays de Loire-Beauce

Je vous propose ci-dessous un court récit de la fabrication du beurre et des fromages dans une ferme du pays de Loire-Beauce vers 1930. Le texte ci-dessous est extrait intégralement du livre « Mes souvenirs d'Etienne Gaullier » à la ferme de Séronville, commune de Prénouvellon – Imprimerie COPIE 45 – Dépôt légal 3ème trimestre 2000. Etienne Gaullier (1921-2007).

…Le vacher descendait le lait aussitôt après la traite dans la cave au lait, c'était la première cave. Le vacher déversait le lait dans des grands récipients métalliques étamés et carrés avec un fond en pente vers le centre ou se trouvait un robinet quart de tour sous lequel se trouvait un baquet en bois.

Il y avait trois ou quatre récipients de ce genre identiques. Donc le lait versé dans le grand récipient de deux mètres au carré y restait un ou deux jours, le temps nécessaire pour que la crème se sépare du petit lait et monte à la surface. Il ne restait plus qu'à ouvrir le robinet pour évacuer le petit lait qui servait à la fabrication des fromages après la mise en présure.

Fabrication du beurre

Quand la crème se présentait, on fermait le robinet et l'on retirait le baquet qui avait reçu le petit lait pour le remplacer par un plus petit qui recevait une partie de la crème, le reste était récupéré à la louche en ayant raclé le fond de l'appareil ayant servi à cette séparation. La crème était conservée à la cave jusqu'au jour de la semaine ou elle y était remontée pour se retrouver dans la baratte. La crème était barattée avec l'action d'une manivelle à chaque extrémité de la baratte, pendant un certain temps qui variait d'une demi heure à une heure ou deux suivant que les conditions de températures et autres étaient plus ou moins favorables. Une forte bonne et un homme requis en cour de ferme prenaient les manivelles en main.

Plus tard ce sera un moteur électrique.

Il se produisait encore une séparation, une matière ferme qui était le beurre et une matière liquide dite « petit lait » qui servait pour alimenter les porcs avec un mélange de farine d'orge. Maman transformait ce beurre en livre après lavage et malaxage ; après la pesée, un petit moule rond terminait le travail avant l'empaquetage dans du papier sulfurisé. La production maximum était de 200 livres environ par semaine, vendu le lendemain à un ramasseur avec les œufs, poulets, canards,…

La durée de conservation du beurre ne dépassait guère une dizaine de jours après il devenait rance ; à cette époque en ferme, on ne connaissait pas les conservateurs.

Fabrication des fromages

Les fromages étaient fabriqués à la cave au lait. Quand la présure avait fait un bon travail, on remplissait les cageots

en fer étamé percés d'une multitude de petits trous pour évacuer le liquide que l'on appelait maigre et qui servait pour l'alimentation des porcs avec la farine d'orge. Les dits cageots étaient mis à l'égout avant d'être renversés sur les éclisses de paille, d'avoine ou d'osier, pour commencer à sécher ; avec un couteau spécial, après les avoir salés on les reformait. Quand le séchage s'avançait, on disait « bleu », il fallait les remonter à la cuisine ou à la fromagère, suivant l'époque de l'année, pour les faire affiner.

On fabriquait aussi et principalement au printemps et en été la fromagée, faite avec du fromage blanc et frais auquel on ajoutait un peu de crème en le battant énergiquement. La fromagée se mangeait avec du sel ou du sucre, des radis ou des échalotes.

Je ne peux clore le chapitre des fromages sans vous parler de la célèbre poivrade qui était fabriquée dans une pôte avec tous les fromages récalcitrants qui ne voulaient pas affiner et qui coulaient. Tous ces fromages coupés en petits morceaux étaient introduits dans la pôte par couches sur lesquelles on déversait de grosses poignées de poivre avec foulage. On laissait macérer plusieurs jours avant de déguster et là je puis dire qu'il fallait une langue robuste. Les ouvriers s'en régalaient.

Donc tous les fromages étaient produits à la ferme, on n'achetait jamais de fromages et, si la production dépassait les besoins, on en vendait au ramasseur.

Nota :

Presque 100 ans après ce récit, il existe encore aujourd'hui, à la vente dans l'Eure et Loir (côté Châteaudun) les fromages suivants :

Le Bleu de Beauce qui est un fromage de lait cru de vache à pâte molle à croûte fleurie qui va légèrement bleuir en s'affinant.

La fromagée au poivre qui est un fromage double affinage confectionné à partir du Bleu de Beauce affiné, coupé en lamelles superposées et poivré entre chaque couche, puis affiné de nouveau.