http://www.ayn.fr/spip.php?article100

Glossaire des termes techniques

- Histoire et Patrimoine - Mémoire & Histoire locale - La fruitière -



Publication date: mercredi 23 juillet 2008

Copyright © AYN en SAVOIE - Tous droits réservés

AVEUGLE :

Se dit d'un fromage qui ne possède pas d'ouvertures.

CAILLETTE :

Voir à présure.

CERCLE :

Partie du moule qui sert à maintenir le talon du fromage lors du pressage

FLEURAGE :

Terme technique dérivé de la fleur de farine, désignant un son fin donné comme aliment au bétail.

FONCET :

Cercle anciennement en bois utilisé pour mettre sur et sous le fromage lors du pressage et utilisé lors des manipulations.

FRUITIERE :

Pour ce qui est de l'origine du mot Fruitière, les auteurs se sont lancés dans des explications étymologiques compliquées faisant intervenir le mot fruit du latin fructus, dans le sens de résultat du travail, par rapprochement avec usufruit.

Nous n'allons pas nous lancer dans une longue et délicate étude et nous nous rapporterons au Dictionnaire Savoyard de A. Constantin & J. Désormaux dont la définition semble être particulièrement pertinente :

Â« *Fruitière : sf. : établissement où l'on fait le fromage. La fruitière-école de Pringy. Même mot en Franche Comté. Cf. V. Hugo (Les Misérables, I, p.190) : Â» Ils ont, dans le pays de Pontarlier, une industrie toute patriarcale et toute charmante. Ce sont leurs fromageries qu'ils appellent fruitières.* Â« M. de Rochas (de l'utilité d'un glossaire topographique, p. 17), fait remarquer que, fret dans le patois de Fribourg signifiant un fromage, fruitière doit être une corruption de frétière. Cette étymologie est, en effet bien préférable à celle de fruit. Â» (Littré, supplément).

Dans la même famille on retrouve le mot fratire : " La vente de Beaufort d'alpage constituait la majeure partie du revenu en espèce des éleveurs. Jusqu'en 1950 au moins elle se faisait sur place à l'alpage, le jour même de la démontagnée. On appelait cette opération la fratire (...)

Ce vocable signale une pratique commune à toutes les Alpes : on a frutère en Genevois et au pied du Jura et fretire en Suisse Romande... " Lucien Chavoutier : Les fruits communs d'alpage Tarins... in Fromages de Savoie... page

Copyright © AYN en SAVOIE

112.

Dans le Haut Jura, il existe des lieux dits la Fretière, appellation retrouvée sur des cadastres du XVII° siècle et toujours en vigueur aujourd'hui.

GRUYERE :

Le mot gruyère est très peu utilisé, le terme consacré pour signifier gruyère étant fromage. C'est un usage général en Savoie. Les autres variétés de fromage sont dénommées directement par leurs appellation générique : tomme, reblochon, persillé...

La plus ancienne mention du mot gruyére appelé aussi Â« grevire Â», se trouve dans une quittance du 6 juin 1638 : Â« vingt florins pour le reste de la vente de fromage en forme de gruiere... Â» Hélène Viallet : Les alpages et la vie d'une communauté montagnarde..., page 96.
On ne sait que peu de chose sur ce que devait être un fromage à l'époque. Une lettre de Me Ambroise Blanc du Beaufortain écrite en 1834, laisse supposer que les goût ont dus évoluer : Â« ...Il fait la marchandise trop ouverte, habitude qu'il a sans doute contracté dans la Comté, ce qui ne vaut rien pour nous, attendu que nous n'avons point de relation avec la France, où cette marchandise serait bonne, mais non pour le Piémont où on la veut serrée et à petit oeil de perdrix. Â» Hélène Viallet : Les alpages et la vie d'une communauté montagnarde..., page 186".

Cette citation montre bien les changements intervenus dans la fabrication. Actuellement seul le gruyère possède de grandes ouvertures (les trous !), le Beaufort n'ayant pratiquement pas d'ouvertures et toujours très petites. Le Comté quand à lui possédait il n'y a pas si longtemps des ouvertures conséquentes, puis suite à une lente évolution, il a peu à peu perdu cette caractéristique.

HERD-BOOK :

Ce nom emprunté à la langue anglaise désigne le livre de généalogie des races bovines.

OUVERTURE :

C'est le terme consacré pour nommer les trous du gruyère.

PRESURE :

La présure est un produit issu de la caillette de veau. Ce quatrième Â« estomac Â» des ruminants était autrefois traité avec le petit lait pour obtenir la présure. Les anciens fruitiers possédaient tous une manière plus ou moins personnelle de préparer leur présure et gardaient parfois jalousement leur secret. Le terme de caillette est parfois employé en lieu et place de présure.

TALON :

Partie latérale du fromage, flanc. Ses caractéristiques sont importantes dans la classification des gruyères. Les Beauforts et Abondances ont le talon concave et sont les seuls a pouvoir revendiquer ce type de talon. Les autres gruyères ont le talon convexe.

Copyright © AYN en SAVOIE

TOURTEAU :

Résidu du pressage des graines d'oléagineux.

Copyright © AYN en SAVOIE