

## La fermière poitevine et la fromagerie à l'ancienne en Poitou entre 1850 et 1960.

### Auteurs :

- Philippe MONTAZEAU 12 bis, rue Foucauderie 79500 MELLE, ancien directeur des industries laitières.
- Frantz JÉNOT : Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Charentes-Poitou (ou FRESYCA) et Université de Poitiers (Laboratoire Icotem)- 12 bis, rue Saint Pierre 79500 MELLE.

### I – Le contexte historique de la production de fromages de chèvre au XIX<sup>e</sup> siècle en Poitou-Charentes

Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle en Charentes-Poitou, l'élevage de chèvres est peu coûteux ; dans chaque maison, une femme ou un enfant est toujours disponible pour suivre deux ou trois chèvres le long des chemins ou sur les chaumes une fois les moissons terminées. En plus de la consommation domestique, des fromages sont vendus sur les marchés locaux. La vente de ces fromages sur les marchés assure alors la trésorerie du ménage. Dans cette fin de XIX<sup>e</sup> siècle, les spécialités fromagères caprines régionales qui font l'objet de transactions commerciales sur les marchés régionaux sont nombreuses : Gros Fromage de Ruffec, Chabichou, Mothais (ou Sur Feuille), Rond ou Carré de Couhé... pour n'en citer que quelques uns. Cette diversité de fromages représente un patrimoine traditionnel de la région qui s'est grandement perdue au fil des années. La commercialisation de ces fromages de chèvre du Poitou Méridional se développe alors pour répondre à la demande de la clientèle citadine et des gros bourgs : Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort, Poitiers, Angoulême ou Paris.

Les chèvres fournissaient un peu de lait qu'on transformait aussitôt en fromage, que l'on consommait ou que l'on vendait sur les marchés locaux à des volaillers et crémiers. Le nombre de chèvres ne dépassait alors pas le nombre de dix ; on en comptait en moyenne cinq.

### Photographies de fermières allant au marché au début du XX<sup>e</sup> siècle



La commercialisation des fromages de chèvre du Poitou Méridional s'est vraisemblablement développée localement au cours du XIX<sup>e</sup> siècle pour répondre à la demande de la clientèle citadine et des gros bourgs de Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort ou Poitiers. Les marchés hebdomadaires permettaient d'écouler ce que les femmes fabriquaient une fois la consommation familiale réalisée. Elles parcouraient alors jusqu'à 40 km par jour pour aller au marché vendre leurs produits, dont les fromages.

Cet article décrit et présente quelques uns de l'utilisation ces ustensiles quotidiens de la paysanne jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle ainsi que des précisions sur l'art des potiers et de la poterie.

## I - La fermière, ses trois ustensiles de fromagerie et ses principes de fabrication

L'âge d'or de la production fermière élaborée à la maison se situe en gros en Poitou-Charentes de 1850 à 1920 puis se généralisera la collecte du lait de chèvre.

Les ustensiles de fabrication du fromage sont au nombre de trois à cette époque ; il s'agit de :

- la jatte (ou jhalonaïe ou jhalon) : caillage du lait
- l'égouttoir (ou essourou) pour l'égouttage du caillé
- la faisselle (ou *fisselle*) pour la mise en forme du fromage

Ces ustensiles en terre cuite ou grès, plus tard en métal et encore plus tard en plastique, de facture plus ou moins recherchée étaient fabriqués par des potiers de village (marais poitevin, Civraisien, Saintonge) ou dans des ateliers spécialisés dont notamment celui de Borne dans le Berry.

### ✓ Le caillage du lait

Dans la jatte, ou pots droits, le lait est emprésuré à l'aide d'une présure sèche ou liquide extraite des caillettes de chevreaux ou de veaux. La durée du caillage varie de 24h à 48 h selon les saisons.

**Figure 1** : photographie de la jatte (ou jhalonaïe ou jhalon)



Les jhalons permettent de cailler le lait. Le plus souvent pots droits de 2 à 10 litres. Ils ont été très tôt remplacés par des pots en grès mieux vernis donc plus étanches.

Le caillage pouvait également se faire en jattes plates que l'on recouvrait d'un linge même d'une planche de bois.

### ✓ L'étape d'égouttage du lait

Le caillé est versé dans l'**égouttoir** cylindrique ou légèrement tronconique muni d'un linge et repris 2 ou 3 fois. Il possédait cinq ou six rangées de trous permettant l'écoulement du sérum.

**Figure 2** : photographie de l'égouttoir (ou essourou)



Cette étape d'égouttage terminée, souvent la fermière récupérait du fromage mou, aliment de choix pour petits et grands.

✓ **La mise en forme du fromage avec les faiselles**

Suivant le caillé égoutté disponible, la fermière utilisera des grandes ou petites **faiselles** rondes ou carrées selon les régions pour la mise en forme du fromage. La pâte suffisamment compacte dans une faiselle prendra forme ronde dans le cas du « Sur-feuille », de bonde pour le Chabichou etc... (Notons qu'un petit égouttoir pouvait aussi faire office de faiselle).

**Figure 3** : photographie de faiselles (ou fisselles)



Les faiselles sont également tapissées d'un linge et celui-ci remplacé plusieurs fois. Plusieurs retournements auront lieu. Les *fisselles* sont trouées également. Leur diamètre varie de 10 à 15 cm pour une profondeur de 2,5 à 5 cm. De la sorte les fromages « Sur -feuille » pesaient de 200 g à 300 g.

Les plus gros restaient à la maison surtout si la tablée était nombreuse. Les *normaux* se retrouvaient sur les marchés et le produit de la vente était l'argent de la fermière, « son argent à elle ».

Ce matériel fromager de couleur noire dans sa quasi-totalité, conçus pour être fonctionnel, avait un simple rebord sur les pourtours supérieurs. Egouttoirs et faiselles reposaient sur sa base ou sur un socle, quelquefois sur 3 ou 4 pieds selon la taille et le maître d'œuvre.

On compte autant de formes de faiselles que de formes de fromages et de coutumes régionales ! La fermière possède également des plats pour recueillir le sérum et homogénéiser son caillé. Ces jalons, égouttoirs, faiselles, plats, de forme et de tailles diverses au regard du lait disponible, étaient le plus souvent poteries de terre cuite, plus tard viendra le grès moins poreux. Détail important ces poteries seront enduites intérieurement d'un vernis.

## II - Le travail du potier

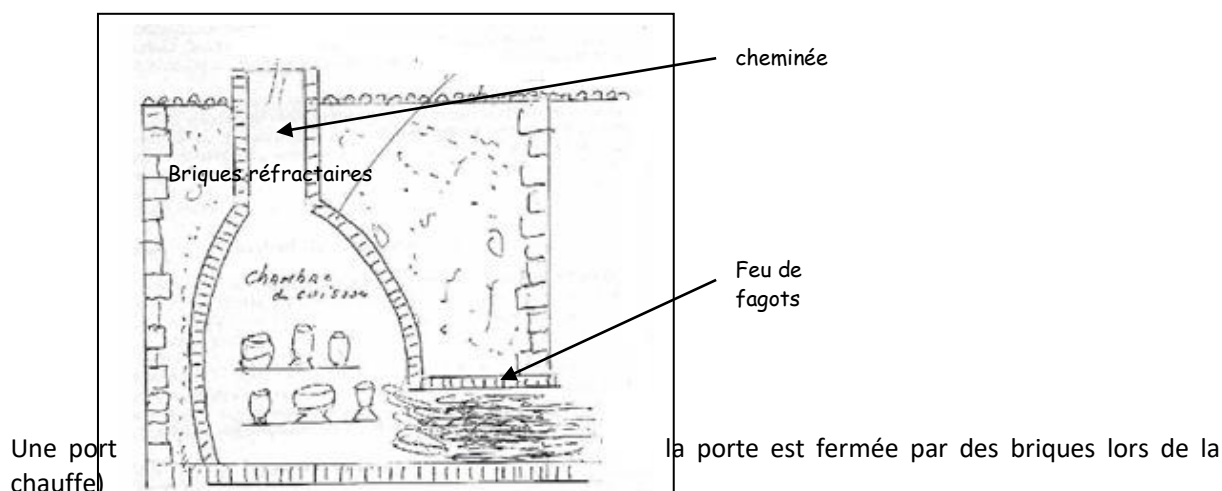
Le matériel fromager des anciennes fermières n'était pas toujours le premier marché de nos potiers, bien des secteurs produisant peu de fromages, la poterie fromagère étant outil de travail et non ménager..

L'argile, matière de base, selon son origine, est de couleur différente : blanche, grise, rouge, verdâtre, plus ou moins chargée en sable, extraite par larges pelletées alors entassées en un lieu abrité, remuées plusieurs fois, l'argile alors *mûrira*.

Retournements, malaxages, mélanges éventuels, le potier jugeant sa matière première valable prendra une boule d'argile bien homogène, s'installera sur le banc de son tour qu'il actionnera avec ses pieds (d'autres systèmes existaient). Toute son habileté, son coup de main feront qu'après avoir fait un vide au milieu de sa boule, des mouvements de haut en bas réaliseront la forme recherchée, des lamelles de bois en guise de mesure, un *estoc* pour lisser la surface un poinçon pour réaliser quelques traits décoratifs, quelques moulures aux doigts, dernières interventions pour une bonne finition, puis pose des anses, becs suivant le modèle.

La fabrication séchera sous abri aéré, parfois au soleil, avant le passage au four, phase finale et capitale.

**Figure 4** : type de four campagnard



Une pose verticale est faite des objets dans le four selon un certain ordre et l'on met le feu aux fagots ; La chauffe se fait jusqu'à 800 – 1000 ° C pendant une durée de 12 heures environ. Une journée plus tard on sort les objets, ou *biscuits*, qui recevront une couche de vernis à base d'oxyde de plomb au pinceau ou trempage. Ce vernis donnera une surface noire et l'étanchéité à l'objet. L'ajout de composants minéraux ou chimiques au vernis permettait d'obtenir d'autres teintes.

Une nouvelle chauffe s'effectue jusqu'à 1200 degrés pendant une douzaine d'heures.

Au bout du quatrième jour les objets sont sortis. Une réussite à cent pour cent relevait du miracle malgré bien du travail et un savoir-faire indiscutable.

## IV - Les lieux de production des poteries: « là ou se trouvaient argile et bois »

- ✓ **En Deux-Sèvres**, la Gâtine fut un haut lieu de fabrication avec les communes de Parthenay, Ménigoute, Vasles, St Pardoux, Verruyes, La Chapelle –Thireuil. il se trouvait des poteries dans le nord du département également : à Rigné, Pugny, Airvault ainsi qu'à Saint Porchaire qui, à la Renaissance, avait déjà été un lieu très renommé de production de faïence. A côté de cette production de luxe, se trouvaient dans ce pays de nombreux potiers qui fabriquaient en terre cuite divers objets utilitaires. Le dernier potier cessait son activité en 1962.

*(Note : le Château d'Ecouen a présenté une exposition où l'histoire de Saint-Porchaire était relatée. Sa faïence était réservée au roi et aux notables de l'époque. Il existe 25 à 30 pièces actuellement officiellement identifiées de Saint Porchaire).*

Au sud du département, plusieurs communes étaient concernées également : Melle, Lezay, Clussais, Périgné, dans cette région, le déclin de cette production débuta dès le XVIIIème siècle.

- ✓ **Dans la Vienne** : à Poitiers (deux en ville), à Châtelleraut, Chauvigny, Lussac, Bonneuil-Matours, Buxeuil sur Creuse, Charroux et Genouillé près de Civray ou l'on dénombrerait 40 potiers en 1850, 8 en 1900, 1 en 1930 qui fermait en 1932.
- ✓ **En Charente**, de la fabrication en Charente limousine, à Bioussac, Vouharte, mais de nombreuses poteries vers Barbezieux notamment au Tarte, capitale du câlin, de la faisselle et des égouttoirs à pieds de couleur verte.
- ✓ **En Charente Maritime** autour de St Jean d'Angely, St Sauveur d'Aunis, Saintes et près de cette dernière ville La Chapelle aux Pots qui allait connaître avec ses faïences l'essor que l'on sait, comme dans la Vienne Chauvigny avec la porcelaine.

Il suffit de se promener dans notre région pour découvrir ici ou là ces lieux-dits : la Poterie, la Potière, la Potrie, le Potet, le petit Potet à Melle, le Four, la Fournière, les Fournets, Production mais aussi commerce, les Gâtinais amenaient leur marchandise au marché de La Créche, tandis, qu'un grossiste de Lezay s'approvisionnait à Genouillé et revendait dans tout le Pays Mellois et vers Couhé-Vérac, ailleurs autres directions et clientèles.

Nos grand'mères pouvaient donc s'équiper et renouveler leur équipement, la production suivait.

Plus tard, dans les maisons, la faïence ou la porcelaine ont remplacés la terre cuite. Dans nos fromageries artisanales et industrielles ce sont le fer étamé puis l'inox et le plastique qui remplacent aujourd'hui les éléments de base du fromager.

Et vous, faïsselles, égouttoirs, rescapés de chocs violents, endormis dans la poussière .... des sauveteurs vous protègent, vous admirent et vous collectionnent comme pièces singulières de notre petit patrimoine rural.

#### **Références bibliographiques:**

- ✓ M Demezil .J. C. Vallette « Genouillé » « La Poterie » pages 125 à 131 - Editeur Les amis de Genouillé 1993
- ✓ La revue « Le Picton » N° 156 « Artisanat : les poteries du Tâtre (16) Au pays des calins» - 86002 Poitiers
- ✓ J-Y Hugionot « Terres de Saintonge »
- ✓ H. Beauchet - Filleau - « Dictionnaire géographique des Deux-Sèvres » Edition Librairie Clouzot NIORT 1873