

LA PROPRETE DES ETABLES ET L'INDUSTRIE FROMAGERE

Le succès des fromageries dépend de plusieurs causes : habileté et savoir du fromager, zèle et sollicitude du conseil de surveillance, absence de toute falsification du lait par les patrons. D'une manière générale, ces conditions sont habituellement remplies. Mais quelquefois, cependant, la fromagerie périclite ; il arrive parfois que des fromages sont manqués, les ventes se font alors au rabais et les cultivateurs se plaignent. Quand les cultivateurs se plaignent, ils trouvent toujours quelqu'un pour l'accuser d'être la cause de leurs déboires et très rarement ils songent qu'ils doivent s'en prendre à leur propre négligence. On accuse le fromager, on se plaint du conseil d'administration et les petites révolutions locales prennent leur source dans les conflits qui se greffent sur ces accusations.

Evidemment il peut arriver que fromager ou surveillants soient en faute ; mais dans ce cas, il est rare que les intéressés ne s'en aperçoivent pas. Ce que nous voulons examiner ici, ce sont les causes d'insuccès qui dépendent plus spécialement des cultivateurs ; il faut, dans leur intérêt même, leur signaler leur négligence et leur faire comprendre comment cette négligence est si habituelle qu'ils n'y pensent nullement.

Le principe de la fabrication des fromages réside dans ce fait que des ferments spéciaux opèrent, dans la masse du lait, des modifications déterminées qui ne peuvent être modifiées sans qu'il en résulte un changement dans la qualité du produit définitif.

Aussi est-il facile de comprendre que le cultivateur doit apporter tous ses soins à ne pas introduire dans le lait des ferments qui peuvent contrarier ou empêcher la marche régulière de la fabrication. On peut dire, à ce point de vue, que la fabrication du fromage commence dès le moment de la traite. Il faut donc, que dès ce moment les précautions soient prises. On le sait dans certaines grandes exploitations, mais chez beaucoup de petits cultivateurs on agit comme si les principes les plus élémentaires de propreté étaient ignorés. Cette propreté est absolument nécessaire et non pas simplement pour la satisfaction du coup d'œil, mais surtout pour la réussite des opérations dont le fromager a la charge. Dans certaines étables, les soins sont entendus de telle ma-

nière qu'il est impossible d'entrer et de poser le pied ailleurs que dans le fumier. Des flaques de purin croupissent derrière les animaux qui ne peuvent se coucher sans se salir et l'on voit des vaches dont les jambes et le ventre sont couverts d'une couche de fumier desséché. Le pis est plus ou moins baigné de purin, bref les animaux, dans ces étables sont dans un état pitoyable. Lorsque le vacher ou la vachère viennent traire leurs bêtes, ils endossent leurs vêtements les plus malpropres et se mettent à l'ouvrage sans prendre soin de se laver les mains. Il est vrai que la partie interne de ces mains est bientôt un peu dégrassée et voici comment : La personne qui opère la traite commence par faire tomber quelques gouttes de lait dans ses mains et avec ces quelques gouttes frotte le pis de la vache afin de favoriser les mouvements de glissement que l'on exerce en trayant. Au bout de peu de temps le pis de la vache et les mains de l'opérateur sont ainsi un peu moins malpropres ; j'ai vu des vachers dont les mains étaient à l'intérieur de la couleur rosée naturelle tandis que le dessus de la main était couleur de fumier. Le nettoyage intérieur s'était fait pendant la traite. Il faut avoir le courage d'entrer dans l'examen de ces détails répugnants et de dire aux cultivateurs qui sont assez négligents pour permettre de pareilles habitudes qu'ils sont coupables vis-à-vis d'eux-mêmes et de leurs co-associés. Par le défaut de propreté on introduit dans le lait des germes de toutes sortes qui altèrent sa composition et nuisent au travail régulier de fermentation qui doit s'accomplir à la fromagerie.

Quand du lait subit la fermentation normale, il commence par se cailler, c'est-à-dire à prendre l'aspect d'une masse blanche coagulée, baignée de petit lait. A ce moment, de nouveaux ferments sont prêts à entrer en œuvre si la masse de caillé est placée dans des conditions favorables. Le talent du fromager consiste précisément à réaliser ces conditions de développement des ferments, qui sont spéciaux à chaque espèce de fromage. Ces ferments, ces microbes, sont comme les ouvriers microscopiques qui vont travailler à l'intérieur de la masse caséuse produisant des sucs qui donneront au fromage les qualités recherchées. Mais il est évident que pour que ces ouvriers puissent travailler il ne faut pas que le chantier soit déjà occupé par d'autres ouvriers malfaisants.

Les bons ferments, ceux qui feront la bonne besogne, sont répandus dans la fromagerie. L'air de la fromagerie, les ustensiles, les vêtements du fromager en sont imprégnés. Il ne faut pas permettre que l'établissement soit envahi par d'autres microbes et par conséquent, il ne faut pas que le lait apporté à la fromagerie en contienne. A une époque où on ne connaissait pas la théorie de la fermentation, où la fabrication du fromage était simplement routinière, on savait déjà par expérience que les personnes étrangères à la fromagerie ne devaient pas pénétrer dans les salles de fabrication, le règlement interdisait l'entrée. Maintenant que l'on connaît mieux le mode d'action des microbes, il faut profiter de ce que l'on sait pour augmenter encore les chances de réussite. Que les cultivateurs se persuadent donc bien que toutes les causes qui peuvent diminuer la pureté du lait, peuvent entraver la réussite d'une fabrication dont ils attendent des bénéfices ; il n'est pas inutile d'insister en leur donnant le conseil de maintenir dans le plus grand état de propreté, leurs étables, leurs animaux, leurs ustensiles destinés à recevoir le lait. Il faut enfin que les personnes chargées de la traite prennent l'habitude de n'entrer à l'étable qu'avec des vêtements et des mains propres. On peut se salir, il est vrai, dans les étables les mieux tenues, mais il faut que la sécheresse soit bien exceptionnelle pour qu'il n'y ait pas moyen de se laver les mains et de passer à l'eau un vêtement de toile.

Les fromageries ont des moyens pour faire disparaître les dernières résistances de la routine. Elles peuvent prononcer des exclusions contre ceux des membres qui ne se soumettent pas au règlement. Le règlement est tel qu'on le fait, et en plus d'une localité, il ne serait pas chargé d'un article inutile si on y inscrivait l'obligation de la propreté.

La question a, pour les bénéfices des agriculteurs, une assez grande importance pour qu'il nous paraisse utile d'insister, non pas sur les mesures à prendre par les sociétés fromagères, mais surtout sur celles qui dépendent de l'initiative individuelle. L'application des règlements agira par une sorte d'intimidation sur les associés négligents, il est préférable encore de voir ces associés revenir des anciens errements par le seul fait qu'ils comprendront que ces errements sont mauvais.

Ainsi que nous le disions plus haut, le lait prend dès le moment