

# IX<sup>e</sup> Concours "Abbé Cerlogne"

1970 / 1971

## *La laiterie du village*

Chaque village ou fraction de votre commune a-t-il une laiterie ? Eventuellement établir une carte !

Où est (sont) situé(s) le(s) bâtiment(s) ?

dans quel village ?

où dans l'agglomération ?

Le bâtiment de la laiterie a-t-il toujours été à cet emplacement ?

À qui appartient-il ?

S'il s'agit d'une consortherie, quand a-t-elle été fondée ? si non qui (et quand) a fondé la laiterie ?

Le bâtiment est-il affecté à d'autres usages ? lesquels ?

Décrivez le bâtiment (photo ou dessin) en indiquant la fonction des diverses pièces et leurs noms éventuels.

Pour les pièces de la laiterie proprement dite, indiquez la situation des foyers,  
« tours », évier, égouttoirs, presse à fromage, etc.

La chaudière est-elle électrique ? à gaz ou s'agit-il d'un foyer à bois ?

### **L'organisation de la laiterie**

Existe-t-il un règlement (ou plusieurs de dates différentes) de votre laiterie ? Pouvez-vous en prendre copie - sinon consultez-les et prenez note des points intéressants.

Comment le comité est-il composé ? élu ? Quelles sont les différentes charges ? Président, secrétaire, etc.

Qui peut être membre de cette consortherie et sous quelles conditions ?

Y a-t-il différents types de membre ou de sociétaire, lesquels ?

Énumérez les devoirs et droits des consorts.

Comment choisit et élit-on, le fruitier ?

Quels sont ses droits et devoirs ?

Comment est-il rétribué (en nature ? comment ? en argent ?)

Combien d'assemblées de laiterie fait-on par années ? où ? quand ?

Qui effectue les paiements et encaissements ? Quand ?

De quelle date à quelle autre la laiterie fonctionne-t-elle ?

Existe-t-il un tour pour aider le fruitier ? pour avoir droit à du beurre, à de la crème etc... ?

Existe-t-il des laiteries régionales ? Comment fonctionnent-elles par rapport à votre village ? leurs rentabilité et celle des laiteries de villages ?

### *Le fonctionnement de la laiterie*

Qui peut porter le lait à la laiterie et quand ?

Combien de temps après la traite ? dans quel récipient ?

Y a-t-il du lait qu'on n'accepte pas ? Pendant combien de jours après le vêlage ? Le lait de vaches nourries avec du fourrage de silo ?

Le lait de vaches traitées aux antibiotiques ?

Défend-on de secouer le lait qu'on porte à la laiterie ? Pourquoi ?  
Qui contrôle la qualité et quantité du lait ? Comment ?  
Comment note-t-on les quantités de lait ? et jadis ?  
Qui réceptionne le lait et où ?  
Quels sont les récipients ou ustensiles pour « couler » le lait ? Photos, dessins, noms ! du temps de vos grands-parents ?  
Comment nomme-t-on cette opération ? Le faisait-on toujours ?  
Qui aide le fromager et pour quelles opérations, quels travaux ?  
Proverbes ou dictons en rapport avec le lait.

### *La fabrication des produits lactés*

Qu'advient-il du lait filtré et pesé ?  
Y a-t-il une différence de traitement le matin et le soir ?  
Fait-on une ou deux fois le fromage par jour ?  
Fabrique-t-on du fromage maigre ou gras ? à quel pourcentage ?  
Comment s'appellent les récipients dans lesquels le lait repose ?  
Écrème-t-on ce lait ? avec quel instrument ? quand ? qui ? nom de l'objet et du travail ?  
Que fait-on de la crème ? noms du produit - des barattes ou beurrières, dessins des ustensiles, plaques à beurre, etc.  
Pourquoi le beurre « ne vient » -il pas ? Croyances, récits, raisons (trop froid, etc.) Laver le beurre, le former, etc.  
Comment nomme-t-on le liquide qui reste après la fabrication du beurre ? utilisation ?  
Comment fabrique-t-on le fromage ? dans quel récipient ? Suivre et décrire tout le processus chauffer, degrés - adjonction de présure - formation du caillé. Son traitement jusqu'au « grain de riz », avec quels instruments (photos, dessins, noms, formes anciennes) ? liquide qui reste, les récipients,  
Fabrique-t-on du sérac ou séré ? Expliquez le procédé comme pour le fromage.  
Comment, avec quels ustensiles et gestes sort-on la pâte à fromage fraîche de la chaudière ? Où la met-on ?  
Décrivez les formes ou cercles à fromage, à sérac - la manière de les utiliser,  
Comment égoutte et presse-t-on le fromage ? où, quand ? combien de temps ?  
Comment sale et soigne-t-on le fromage frais ? Combien de jours ?  
Quelles sont les qualités et défauts de la pâte ? fromage qui gonfle ? pourquoi ?  
Les croyances a ce sujet.  
Notez tous les détails : la pâte à fromage (nom) qui dépasse de la forme, son usage, la ou les « brèches » Les différentes qualités de croûte, de moisissure, des trous de la pâte.  
Essayez d'obtenir les croyances, préjugés, récits ou légendes liés aux produits lactés et à leur fabrication.  
Quelles sont les vertus médicinales, curatives ou simplement nutritives d'attribuées au lait, beurre, etc. (de vache, de chèvre, de brebis).  
p. ex. en utilisant le lait pour soigner les yeux, le beurre pour les brûlures, la pâte fraîche pour mûrir les abcès, etc. le petit-lait guérissant de la phtisie.  
Quels sont les sous-produits donnés aux animaux ? Petit-lait aux porcs p. ex.

Notez les recettes où le lait ou ses produits jouent un rôle prépondérant. Excluez les mets de restaurant genre escalope à la valdôtaine qui ne sont pas traditionnels. Pensez par contre aux mets avec le lait de la vache qui vient de vèler, aux mets des mayens, etc.