

# LE BATIMENT DE LA FROMAGERIE A 100 ANS ...

## ... ET LA SOCIETE EN A 125 !

### Ce n'est pas d'aujourd'hui que l'on fait du fromage à Drom !

Il y a 200 ans de cela, les paysans de Drom, comme tous ceux des villages du Revermont, vivaient de polyculture (blé, maïs, arbres fruitiers) pour leur propre consommation ; leur principal revenu pécunier provenant de la vigne.

Malgré les encouragements de l'Etat pour une orientation vers l'élevage laitier (primes accordées à la création de nouvelles fruitières), on ne compte, en Revermont, que 7 fruitières sur une trentaine de villages dans les années 1850-1870 (Chavannes, Treffort, Germagnat, Simandre, Hautecourt, Sancier et Meillonas).

Avec l'arrivée du phylloxéra, en 1873/74, une grande partie des vignes du Revermont est détruite. Privés de revenu monétaire, les paysans sont réduits à la misère et vont, petit à petit, se tourner vers d'autres activités. C'est ainsi que l'élevage laitier va se développer, avec l'apparition de nouvelles fruitières.

(la fruitière est l'atelier d'où sortent les laitages, « fruits » du lait)

### Des essais parfois peu fructueux

En 1866, à Drom, certains paysans s'étaient déjà regroupés pour essayer de fabriquer du gruyère. Il faut savoir qu'à cette époque, chacun n'avait qu'une ou deux vaches (qui travaillaient aussi dans les champs) ; la production de lait de chaque bête était donc très faible (5 à 8 litres par jour, contre une trentaine aujourd'hui) et la production d'une seule meule de fromage nécessitait environ 500 litres.

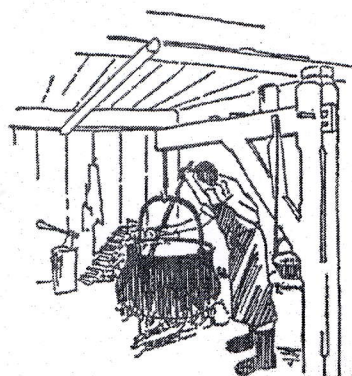
#### *Séance du 15 Septembre 1866*

*L'an mil huit cent soixante six et le quinze septembre le conseil municipal de la commune de Drom réuni extraordinairement au lieu ordinaire de ses séances sous la présidence de M le Maire en vertu d'une autorisation verbale de M le préfet M le Maire a fait observer à l'assemblée qu'un essai a été fait pour établir une fruitière à Drom et qu'au moment où le fruitier est arrivé avec tous ses ustensiles pour entreprendre son travail, les habitants de la commune qui avaient promis le lait de leurs vaches ont retiré leur parole. En conséquence le fruitier étant obligé de se retourner après avoir loué ses ustensiles il a exigé une indemnité et que pour éviter un procès qui aurait pu occasionner des frais, le Maire a convenu avec le Sieur Chauvin fruitier qu'il lui serait alloué une somme de Cent dix francs que le Sieur Chauvin fruitier a accepté. Monsieur le Maire invite le conseil municipal à délibérer sur cet objet et à voter la somme de quatre vingt dix huit francs pour désintéresser le sieur Chauvin fruitier.- Douze francs ayant été payé par quelques sociétaires.- Le conseil municipal après avoir délibéré reconnaît que la réclamation du Sieur Chauvin est juste vote la somme de quatre vingt dix huit francs pour payer l'indemnité accordée.*

### Création d'une société

C'est en 1881 que la société de fruitière de Drom est créée et que les premiers gruyères sont fabriqués. Dans les années 1890, le comté se faisait dans un bâtiment (« chalet ») acheté par la société à M. Auguste Carrier : il se situait au Nord du village (impasse Nallet Champion Palamède).

En 1889, la fruitière de Drom passe un acte d'association et devient alors une coopérative de production et de vente.





## Un nouveau local

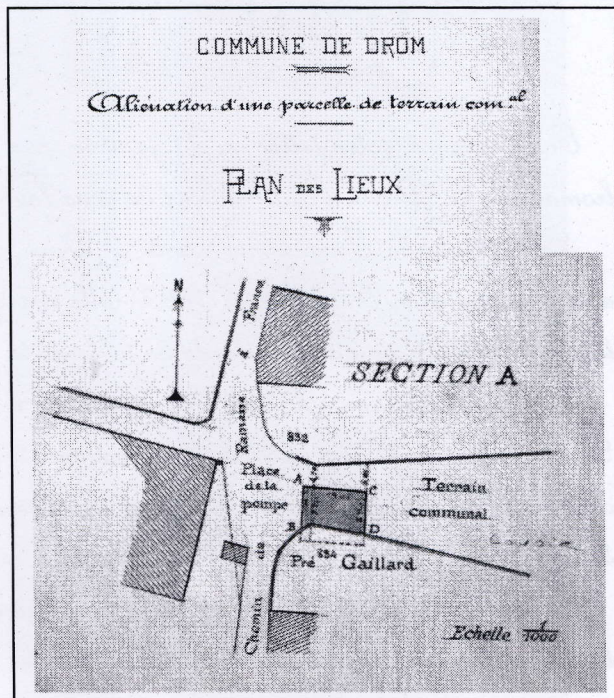
Le 12 avril 1906, on note, sur le registre des délibérations du conseil municipal :

*Le Président fait connaître au Conseil municipal qu'il a reçu une demande d'achat de terrain communal faite par le conseil d'administration de la S<sup>té</sup> de fromagerie en vue de pourvoir au remplacement des locaux actuels de fabrication.*

*L'emplacement des locaux actuels ne répond pas aux besoins de la fabrication et des plaintes ont été formulées sur le mauvais écoulement des eaux mères.*

*Le conseil, considérant 1<sup>o</sup> que l'emplacement demandé ne sert actuellement à rien, 2<sup>o</sup> que l'industrie de la fromagerie procure de réels bénéfices aux habitants ;*

*Accorde le terrain demandé, gratuitement et demande seulement que toutes les précautions nécessaires soient prises pour que l'écoulement des eaux issues se fasse régulièrement afin qu'aucune plainte ne puisse être portée contre l'établissement du local de la fromagerie sur le dit emplacement.*



Le 9 décembre de la même année, Albert Gaillard, Maire, et Auguste Grenodon, Président de la Société de Fromagerie, signent l'acte de vente « d'une parcelle de terrain située au lieu dit : Place de la Pompe, moyennant la somme de dix francs »

## La fruitière et la vie du village

Pendant plus d'un demi-siècle, la fruitière est l'un des centres de la vie sociale dans les bourgades du Revermont. Les allées et venues des paysans qui apportent deux fois par jour, à des heures fixes, le lait à la fruitière, animent les rues des villages et rythment les journées. Pendant que le fromager pèse le lait, on commente les nouvelles locales, on parle de la pluie et du beau temps, et des prochaines récoltes. Espace de sociabilité, école de coopération, la fruitière n'échappe pourtant pas aux querelles de personnes et parfois même aux conflits politiques qui opposent, au début du XX<sup>ème</sup> siècle, les laïcs aux cléricaux.

En janvier 1907, l'adjoint au maire de Drom dénonce au Préfet de l'Ain la manœuvre du conseil d'administration sortant de la fruitière du village ; il accuse les conseillers « fortement réactionnaires » d'avoir, pour se faire réélire, fait imprimer et distribuer, sans consulter les autres sociétaires de la fruitière, les comptes de l'exercice 1906, mais également des bulletins de vote en leur faveur. L'adjoint, lui-même adhérent de la fruitière et sans doute de tendance radicale et anticléricale, voit la main du curé de Drom dans cette manœuvre qu'il juge regrettable mais qui, pourtant, a été très efficace puisque tout le conseil sortant a été réélu.

En fait, les paysans de Drom ont approuvé les idées développées dans le tract imprimé que les anciens responsables de la fruitière ont distribué une heure avant la réunion : « Eh bien ! nous pensons, avec tous les gens censés, que, dans une société de fromagerie, la politique n'a rien à voir, nous pensons que les vaches de l'un ne sont ni plus républicaines, ni moins réactionnaires que celles de son voisin ; nous pensons qu'il faut avoir l'unique souci des intérêts de chaque sociétaire et non pas de ses opinions . . . »

(A. Abbiateci : Histoire des fruitières du Revermont)



L'Adjoint au Maire de Drom, Président de la commission chargée de la Construction du chalet-fruitière, à Monsieur le Préfet.

Monsieur le Préfet,

En réponse à votre lettre du 11 janvier, par laquelle vous me demandez des renseignements sur la fromagerie de Drom, j'ai l'honneur de vous fournir les indications ci-après :

La Société de Fromagerie existe à Drom depuis 1881. Régulièrement formée, elle a passé un acte d'association le 14 février 1899. Elle n'a cessé de fonctionner depuis cette époque et a rendu de très grands services aux habitants de la localité.

La Société, dans un état très prospère, a décidé de construire un chalet-fruitière. Le Conseil Municipal de Drom a très obligeamment cédé un terrain communal pour 10 francs et la construction, dont j'ai eu la direction, est terminée et, si les 5 000 francs ne sont pas tout à fait dépensés, c'est qu'il reste encore du matériel à acheter.

Jusqu'à cette année, la Fromagerie était une véritable société d'amis, très unis, laissant de côté toute préoccupation politique, n'ayant d'autre but qu'une simple association pour la défense des intérêts matériels des producteurs de lait.

Dimanche dernier, 13 janvier, ont eu lieu les élections pour le renouvellement des membres du Conseil d'Administration de la Société. Or, le conseil sortant, composé d'une majorité fortement réactionnaire, avait peur d'une défaite et par suite a fait imprimer la petite notice ci-jointe. Cette notice et les bulletins de vote imprimés ont été distribués une heure avant la réunion sans qu'aucun membre de la Société ne sache rien à l'avance. Grâce à cette opération électorale peu franche, tous les membres sortants ont été réélus.

L'inspiration de cette tactique viendrait du Curé de Drom qui s'est fait inscrire comme membre de la Société ; il a versé le droit d'entrée de 5 francs et a assisté à la réunion préparatoire des membres du Conseil d'administration.

Malgré cette manœuvre regrettable, je fais tout mon possible pour la prospérité de la Société, dans l'intérêt des cultivateurs de Drom et vous serai profondément reconnaissant de vouloir bien donner un avis très favorable à la demande de subvention.

Je suis à votre disposition pour tous les renseignements qui vous seraient utiles et vous prie d'agréer, Monsieur le Préfet, l'assurance de mon entier dévouement.

L'Adjoint au Maire de Drom  
Grandpierre



# FROMAGERIE DE DROM

---

DROM, le        Janvier 1906.

MONSIEUR ET CHER SOCIÉTAIRE,

*Les membres de la Commission de Fromagerie ont l'honneur de vous adresser les comptes de 1906 et de vous demander pour 1907, le renouvellement de leur mandat. Nous n'ignorons pas que quelques Sociétaires désireraient peut-être des hommes nouveaux à la tête de notre Société. Si nous avons conscience d'avoir mal géré vos intérêts, nous serions les premiers à nous retirer et à confier à des mains plus habiles la direction des affaires. Mais, si nous n'avons pas le bonheur de plaire à tous, ce n'est ni à cause de notre incompétence, ni à cause de notre mauvaise gestion, mais, croyons-nous, à cause de nos idées.*

*Eh bien ! nous pensons, avec tous les gens sensés, que, dans une Société de fromagerie, la politique n'a rien à voir, nous pensons que les vaches de l'un ne sont ni plus républicaines ni moins réactionnaires que celles de son voisin ; nous pensons qu'il faut avoir l'unique souci des intérêts de chaque sociétaire et non pas de ses opinions.*

*Et c'est pourquoi nous vous demandons avec confiance le renouvellement de notre mandat en vous promettant que nous aurons toujours à cœur, comme par le passé, de rendre de plus en plus prospère notre chère société.*

LES MEMBRES DE LA COMMISSION.



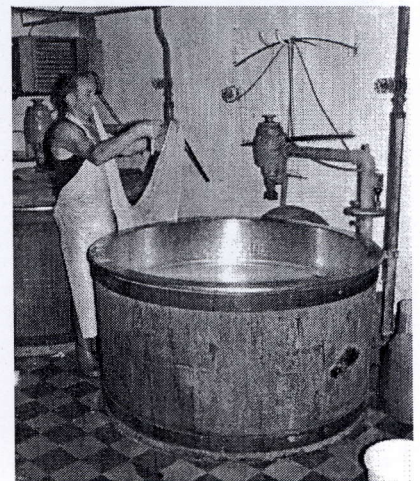
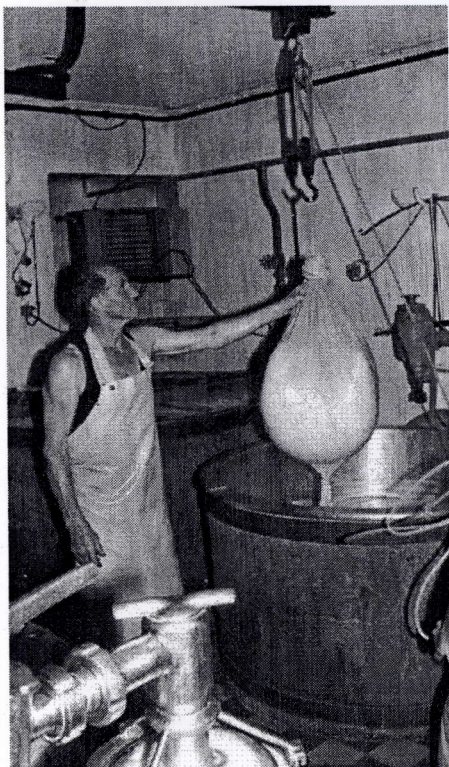
## Une société prospère

A cette époque, il y avait 52 sociétaires ; quelques-uns venaient du village des Combes (M. Clément Salette faisait la tournée de ramassage deux fois par jour avec un âne et une charrette). Le fruitier affinait le fromage un à deux mois à Drom, puis il était vendu à de plus grosses sociétés qui terminaient l'affinage.



En 1906, la fruitière a collecté 95 481 litres de lait, fabriqué et vendu 312 pièces de fromage pesant, au total, 7 227 kilos. Les recettes nettes, qui se montent à la somme de 10 768,40 francs, sont réparties de la manière suivante : 9 699,70 F. pour les sociétaires et 1 068,70 F. pour le fruitier. Cette société très prospère vient de construire un beau chalet fruitière qui a coûté 4 316,80 F. La dépense a été couverte « 1° par un secours de 550 F. accordé par la Société Nationale d'Agriculture ; 2° par des journées faites par les sociétaires, 3° par une somme de 493,55 F. que doivent verser les sociétaires au prorata du lait apporté en fromagerie cette année-ci ». La fruitière de Drom n'a donc pas eu besoin d'emprunter de l'argent pour la construction du bâtiment : c'est le bâtiment que nous connaissons à son emplacement actuel, qui a été réhaussé en 1950 pour agrandir l'espace de production et aménager un appartement au fromager

En 1990, Charles Dérudet est le dernier fromager à pratiquer la « pêche » manuellement, en emprisonnant le lait caillé dans une toile pour le porter jusqu'à la presse. Les locaux sont rénovés et le matériel modernisé. En 1999, le bâtiment est encore agrandi pour être relié, au Nord, aux caves aménagées de l'autre côté de la voie communale dans le cadre de travaux de mises aux normes et de modernisation de l'outil de production.



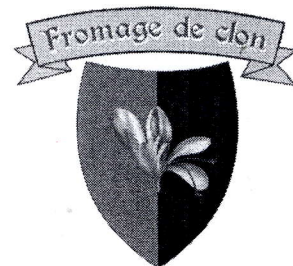
### Et maintenant

En 2005, 6 sociétaires (5 à Drom et 1 à Dhuys) ont livré 1 500 000 litres de lait, qui ont produit 3 331 meules de Comté (134 tonnes), 11 tonnes de beurre et 31 000 faisselles de fromage blanc moulu à la louche.





## Des vaches républicaines au fromage des aristocrates



En 2005, Bernadette et Christian Perrigot font la une de l'actualité départementale en faisant renaître le Clon, tombé dans l'oubli depuis plus de deux siècles alors qu'il était le fleuron de la gastronomie bressane depuis le Moyen Age jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle, produit de luxe réservé aux grands de ce monde et s'exportant jusque sur les tables du Vatican.

*Je m'appelle le Clon ou Fromage de Clon, je suis né dans l'Ain, il y a très longtemps, de parents inconnus à ce jour.*

*J'ai deux parrains qui viennent de me redonner la vie en 2004 : Jérôme DUPASQUIER, passionné d'histoire, qui m'a retrouvé au fond d'un carton, dans un cahier poussiéreux, et Jacques GIROD, passionné de cuisine et de produits de Bresse, qui a entendu parler de moi, lors d'une soirée, par un conteur, et qui, depuis ce jour, n'a eu qu'une envie : celle de me façonner à toutes les sauces . . . dans ses casseroles !*

*La rencontre de ces deux passionnés a renforcé leur volonté de trouver un fromager qui essaierait de fabriquer ce vieux fromage. Ils ont uni leurs énergies et Jacques s'est souvenu d'une cousine, agricultrice à Drom. Il a téléphoné à la fromagerie et a raconté ma petite histoire, mon passé glorieux, puis ma mise aux oubliettes.*

*Bernadette et Christian PERRIGOT, les fromagers, ont été séduits par mon passé et curieux de lire ma recette, heureux de répéter des gestes pratiqués par les fermiers autrefois.*

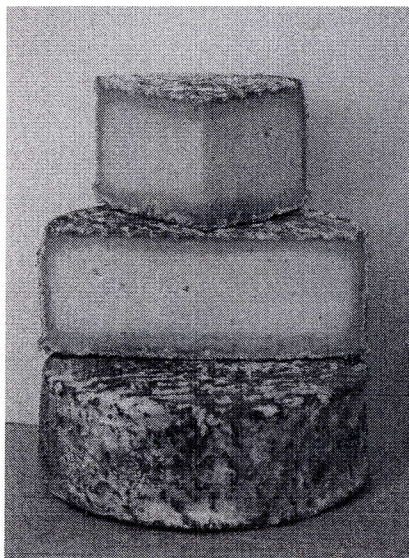
*C'est ainsi que, le 11 juin 2004, pour la première fois, les voilà tous les quatre à relever leurs manches et infuser le safran dans le lait ! Il m'a bien semblé , ce jour là, que Christian a eu plaisir à découvrir les différentes textures de mon caillé doux et soyeux, tout au long des surprenantes étapes de la métamorphose du lait en fromage . . .*

*Ce lait de Drom qui ressemble de près à celui que les paysans d'autrefois pouvaient transformer ; une délicieuse odeur se dégageait des bassines, tous se demandaient alors quelle couleur auraient ma pâte et ma croûte, quelle consistance, quelle odeur, quel goût ? Combien de temps avant de déguster les premiers fromages ?*

*Débuta alors l'attente de l'affinage avec quelques fabrications, au rythme de une par mois ; Christian tenant bien son cahier de fabrication pour retenir la meilleure façon, le meilleur dosage, la meilleure température, le temps de prise . . . à ce moment-là, le moulage s'effectuait dans des passoirs !*

*Au printemps 2005, on me donna, pour test, au restaurant « La Terrasse » à Jasseron. Le chef JOLY prépara un plat de poulet de Bresse, sauce à la crème et au Clon : tous furent emballés !*

*Il devint alors nécessaire de réunir tous les sociétaires de la coopérative de Drom autour d'une fabrication de Clon. On me retourna dans tous les sens, on me coupa, on me sentit, on me dégusta et décision fut prise que le fromager fabriquerait du Clon à un rythme régulier avec le lait de la Coop, en bonne et due forme avec investissement d'un matériel adapté, agrément sanitaire et tout ce qui se doit. L'aventure continua de plus belle !*



*Le 11 novembre 2005, je me suis présenté au grand public, moi, le petit Clon de Drom, pensant que certains me rejetteraient et que d'autres m'adopteraient peut-être pour garnir leurs plateaux de fromages, ou pour cuisiner. Je ne demandais qu'une chose : qu'on ne me range pas, à nouveau, dans un carton poussiéreux pour le restant de mes jours, mais qu'on me déguste sans modération ; il n'y a plus de roi, vous serez donc tous des princes et des princesses !*

Chacun connaît la suite : inspirant régulièrement la presse, victime de son succès, le Clon est redevenu un produit très recherché ; il suscite même un regain d'intérêt de la part de ceux qui n'avaient pas voulu croire en sa renaissance . . . !