

**Zeitschrift:** Annales fribourgeoises  
**Herausgeber:** Société d'histoire du canton de Fribourg  
**Band:** 83 (2021)

**Artikel:** Entre État et marché, une modernité paysanne  
**Autor:** Philipona, Anne  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1048293>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 17.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# ENTRE ÉTAT ET MARCHÉ, UNE MODERNITÉ PAYSANNE

En guise de bonnes feuilles, un résumé des conclusions du livre qui raconte « l'enfance des sociétés de laiterie », des années 1850 à la Première Guerre mondiale.

PAR ANNE PHILIPONA

Les laiteries *fan a tsantâ lè j'omo ou kabarè, dépuchtâ lè femalè a l'othô è vouilà lè kayon ou bouêton*, elles « font chanter les hommes à l'auberge, gronder les femmes à la cuisine et hurler les porcs à l'écurie<sup>1</sup> » : le dicton gruérien illustre les conséquences du changement d'organisation de la fromagerie qui, dans le dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle, passe d'une activité communautaire à la simple vente du lait à un laitier. Les hommes dépensent l'argent du lait à l'auberge, alors que les femmes ne reçoivent plus le beurre, la crème et le sérac pour préparer les repas, et que les porcs ne sont plus engraisés avec le petit-lait.

Jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le fromage à pâte dure n'est fabriqué qu'à l'alpage, pendant la belle saison. Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, grâce à l'évolution des fourrages et de nouvelles façons de travailler, on peut aussi fabriquer du fromage en plaine, toute l'année. Dans les villages, les paysans s'organisent en coopératives. Ils constituent des sociétés de fromagerie, appelées couramment fruiteries puisqu'elles ont pour but de valoriser le « fruit » du lait. La société engage un fromager, auquel les paysans livrent leur lait, et commercialise les fromages. Dans le dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle, les sociétés de fromagerie abandonnent le système en fruiterie et

Gabriel Lory (fils),  
*Fribourg*, aquatinte  
coloriée, 1824. ©  
Bibliothèque nationale  
suisse.



<sup>1</sup> « Hommes qui chantent, femmes qui grondent, caïons qui grognent », in *Almanach Chalamala*, 1966, p. 66. Merci à Anne-Marie Yerly qui a relu ce dicton en patois et corrigé son orthographe.

Johann Georg Volmar,  
*Laitier des environs de Berne*,  
gravure aquarellée, env.  
1805. © Bibliothèque  
nationale suisse.



*Laitier des Environs de Berne .*

optent pour un système en laiterie : les paysans vendent leur lait à un laitier indépendant, qui l'utilise comme il l'entend. Cette réforme structurelle a de profondes incidences sociales.

## LA MODERNISATION DES FROMAGERIES

Du temps des fruiteries, l'argent ne vient qu'une fois l'an, après la vente du fromage. Ce modèle est valable dans une société où les familles ne disposent que de peu d'argent. Les fonds propres nécessaires sont mo-

destes. Cette économie est proche du troc, puisqu'à tour de rôle, les producteurs livrent le bois nécessaire à la fabrication du fromage, nourrissent le fromager et touchent la production de la journée, c'est-à-dire le fromage, qui reste dans la cave de la fromagerie pour y être soigné puis vendu en commun, ainsi que le beurre, la crème, le sérac et le petit-lait, qu'ils emportent chez eux. L'usage du numéraire est limité. Dans le système en laiterie, les paysans sont payés tous les trois ou quatre mois, puis chaque mois. L'argent est désormais disponible tout au long de l'année, avec les répercussions évoquées dans le diction. L'organisation interne de la société de laiterie ne change pas fondamentalement, mais ses responsabilités se modifient, alors que ses tâches et son pouvoir diminuent. Son travail est simplifié puisqu'elle n'a plus à organiser « le tour » afin de savoir qui a le produit de la fromagerie du jour. De plus, les agriculteurs sont payés régulièrement et ne supportent pas les risques de mévente du fromage. Cependant, ils perdent une partie de leur pouvoir décisionnel : ils ne choisissent plus quelle fabrication se fait (fromage maigre, mi-gras, gras, beurre...), ni à qui le fromage est vendu. Ils n'interviennent plus dans le fonctionnement interne de la laiterie, mais continuent à gérer la coopérative et à se réunir en assemblée pour prendre des décisions concernant la vente du lait, l'entretien de la laiterie, les contrôles de la qualité du lait et à nommer la commission qui s'occupe des affaires courantes.

Ce passage de fruiterie à laiterie va de pair avec une modernisation des fromageries. Elle est due à de nouvelles façons de travailler, à des avancées dans les connaissances en biologie, en chimie et en hygiène, et à l'arrivée de l'électricité. Le bâtiment devient une charge de plus en plus lourde pour les sociétés de laiterie. Pourtant, celles qui n'étaient pas propriétaires de la fromagerie la rachètent à la commune ou en construisent une nouvelle à leurs frais. Il y a une volonté d'indépendance très marquée de leur part. Elles trouvent les fonds nécessaires auprès des institutions bancaires nouvellement créées<sup>2</sup>, qui accompagnent ainsi la modernisation dans les campagnes. Les investissements que les sociétés de laiterie doivent consentir ne cessent d'augmenter : rénovation de la fromagerie, pose des conduites pour y amener l'eau courante, exigences croissantes



Johann Karl Müllener, *Paysannes en train de faire du beurre*, aquarelle et crayon sur papier, fin XVIII<sup>e</sup> siècle. © Bibliothèque nationale suisse.

<sup>2</sup> Voir l'article d'Anne de Steiger dans les *Annales* 2020.



MEZIERES. (Fribourg) Ecole et laiterie

Mézières (Fribourg), école et laiterie. © Bibliothèque cantonale et universitaire Fribourg. Collection de cartes postales.

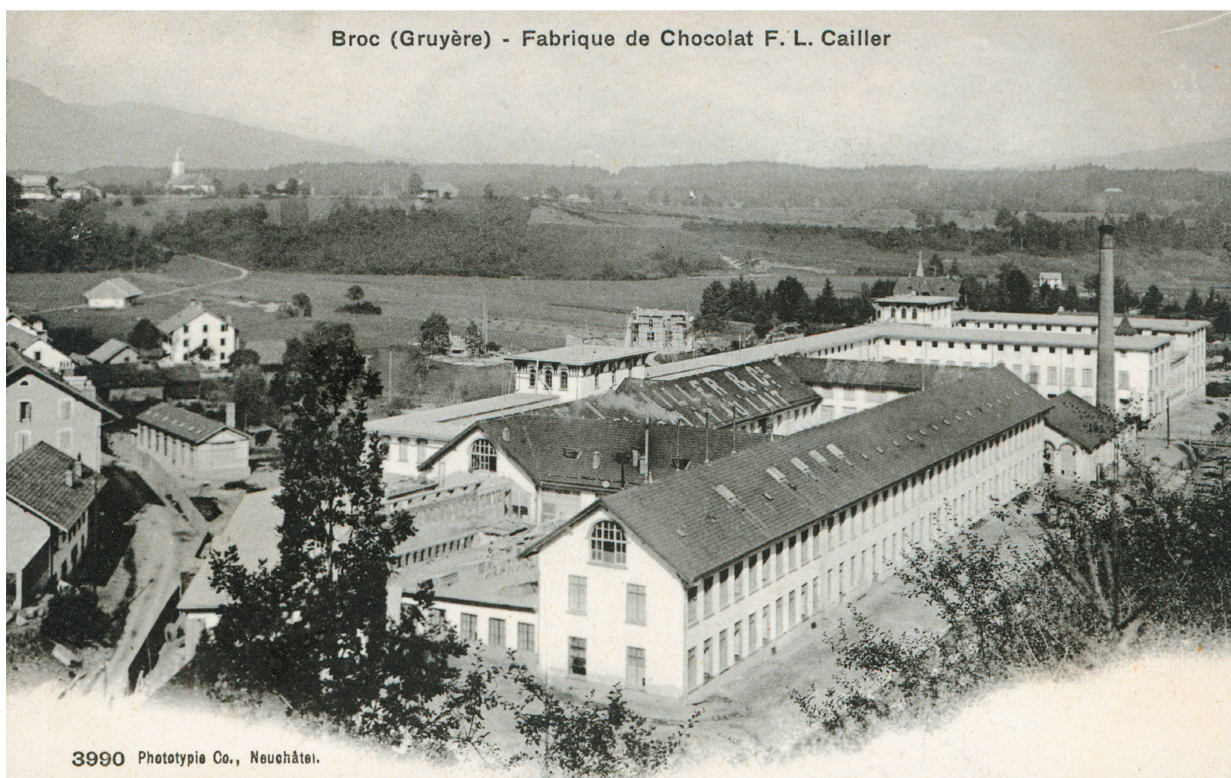
en matière d'hygiène, installation de l'électricité et des premiers moteurs à vapeur, etc. Tout cela oblige la société à emprunter et à adopter une gestion moderne de son bien foncier. Ce mouvement est important dès les années 1900. Les autorités cantonales constatent cette évolution et l'approuvent.

La laiterie devient le cœur du village, un lieu de rencontres où les paysans se rendent deux fois par jour, plus qu'à l'église ou à l'auberge. C'est là qu'on discute, qu'on prend des décisions, qu'on apprend les nouvelles et que l'on conclut des affaires. Alors que les premières fruiteries étaient placées derrière d'autres bâtiments, un peu à l'écart du village et qu'elles avaient la réputation d'être sales et nauséabondes, la laiterie moderne du début du XX<sup>e</sup> siècle est un édifice prestigieux, qui fait la fierté des paysans et des villageois. Il montre la relative aisance acquise grâce à la fabrication du fromage.

## UN RISQUE : DÉPENDRE DE L'INDUSTRIE

L'organisation en laiterie est d'abord jugée plus dynamique que celle en fruiterie. Elle soulage les agriculteurs d'une part importante des risques, mais elle leur fait perdre en indépendance. Le constat des contemporains sur ce modèle évolue et on regrette parfois l'abandon progressif des fruiteries. En 1894, Emmanuel de Vevey, directeur de la Station laitière de Péroilles, inspecte les fromageries qui participent au concours organisé dans le district de la Veveyse. Dans son rapport, il vante l'organisation en fruiterie encore bien présente dans cette région où les petits villages sont nombreux, même si elle tend à disparaître. Il estime que les produits y sont souvent meilleurs, « surtout du point de vue de l'écémage ; les fournisseurs ont moins d'intérêt à écrémer leur lait que dans une laiterie où le laitier a besoin à chaque instant d'argent comptant ». Sur les dix fromageries visitées, cinq sont des fruiteries et cinq des laiteries. Les premières ont eu de meilleurs résultats. Pourtant, de Vevey reconnaît les mérites du système en laiterie et encourage les laitiers à prendre leur indépendance et à devenir entrepreneurs.

Fabrique de chocolat F. L. Cailler, Broc (Gruyère).  
© Bibliothèque cantonale et universitaire Fribourg.  
Collection de cartes postales.



Souvenir de la réception  
Peter-Cailler-Kohler, Broc.  
© Bibliothèque cantonale  
et universitaire Fribourg.  
Collection de cartes  
postales.



Une autre donnée de cette période est en effet l'arrivée des usines, condenseries et chocolateries, qui utilisent le lait comme matière première. Elles se développent surtout dans les deux dernières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans un premier temps, elles sont vues de manière positive. D'une part, elles font remonter le prix du lait, d'autre part elles sont bénéfiques pour le commerce du fromage, dont le prix augmente puisqu'on en fabrique moins. Dans le même rapport de 1894, Emmanuel de Vevey estime que Nestlé à Vevey constitue «un excellent débouché» pour les producteurs de lait fribourgeois. Il relève aussi les améliorations apportées dans les laiteries qui livrent aux usines, en particulier sur les questions de propreté et d'installation d'eau courante. Les industriels sont plus exigeants que les fromagers en matière d'hygiène et de refroidissement du lait, et ils apportent une aide financière pour les transformations nécessaires.

Mais très vite, Emmanuel de Vevey émet des réserves. Déplorant que les sociétés de laiterie soient à la merci des industries lorsqu'elles ne possèdent plus qu'un local de coulage, il milite pour qu'elles gardent leurs outils de fabrication. Les premières difficultés que connaissent les usines en 1903, puis surtout en 1906, ont pour conséquence que certaines sociétés de laiterie n'ont pas d'autres choix que d'accepter les conditions, peu favorables, de l'industrie, car elles ne peuvent plus fabriquer du fromage. Le Conseil d'État fait le même constat en 1906 : «L'agriculteur fribour-

geois est, au point de vue de la vente du lait, trop dépendant des grandes condenseriers installées à proximité de notre territoire.»

La position du fromager évolue également. Lorsqu'il était fruitier, il était employé de la coopérative d'agriculteurs. Quand il devient laitier, il assume les risques d'un entrepreneur indépendant. En plus de son savoir-faire, il doit alors acquérir des connaissances pointues pour la gestion de sa laiterie. En cela, la Station laitière de Péroilles joue un rôle de premier plan. Les laitiers ont plus de mal à s'organiser professionnellement que les agriculteurs. La Station se met à leur disposition en créant la Société fribourgeoise d'industrie laitière qui regroupe les différents acteurs de la branche, soit les laitiers, les marchands, les agriculteurs, ainsi que des représentants de la Station elle-même et de la Direction cantonale de l'Intérieur et de l'Agriculture.

## LA GESTION COLLECTIVE D'UN BIEN COMMUN

L'organisation en fruiterie fait de la fromagerie le bien collectif (ou, si elle est louée, un bien à usage collectif) d'une communauté de personnes qui s'est accordée pour l'utiliser ainsi. Les règles qui la régissent sont indispensables, et la pratique va rendre obligatoire leur contrôle par l'autorité (Loi du 16 mai 1867 sur les fromageries).

Ces règles évoluent même si un grand nombre d'articles quasiment immuables forment une sorte de structure statutaire des sociétés de fromagerie. Les statuts modèles, présentés par la Commission cantonale d'agriculture en 1866, ne sont pas systématiquement suivis. Le cas le plus notable est la proposition de donner des voix d'après le nombre de vaches, donc d'après la richesse des agriculteurs. Les sociétés de fromagerie ne suivent pas cette proposition émanant de l'autorité et trouvent plus juste un système démocratique où chaque paysan a une voix, quelle que soit sa fortune. D'ailleurs, dans les nouveaux statuts modèles proposés en 1875, cet article disparaît et laisse place à la formulation : «Chaque associé a une voix.» Les sociétés de fromagerie privilégient donc un système démocratique.

Pour en faire partie, les sociétaires doivent avoir des vaches, qu'ils soient propriétaires ou locataires des terres qu'ils exploitent. Ils participent financièrement à l'association en proportion de leurs terres (selon la valeur cadastrale) ou du nombre de vaches. L'organisation communautaire n'empêche pas l'individualisme agraire, elle tient compte du réel.



Reportage TV «Les Fromagers», tournage, Le Crêt, 1966. © Bibliothèque cantonale et universitaire Fribourg. Fonds Jacques Thévoz.

La structure agricole du canton de Fribourg est formée de petits propriétaires. Ce sont donc des indépendants, mais qui doivent mettre en commun leur production de lait, pour la valoriser en fabriquant du gruyère. Car le lait ne se garde pas, et seule sa transformation en fromage lui donne une valeur marchande et rapporte de l'argent aux agriculteurs. De plus, chacun est utile, puisque même les paysans les plus aisés n'ont pas assez de vaches pour que leur lait permette de fabriquer un fromage gras. C'est l'apport de tous qui permet à la coopérative de fonctionner.

Le système en fromagerie reste une organisation proche du troc : peu d'argent circule. Les paysans touchent l'argent des fromages une fois l'an ; ils paient alors le fromager et la taxe, en pourcentage du lait qu'ils ont livré durant l'année, servant à l'entretien ou à la location de la fromagerie et à sa gestion. L'État intervient peu. Son initiative la plus importante concerne l'obligation de déposer les statuts auprès du gouvernement pour approbation. Cette mesure est prise suite à d'interminables procès qui pourrissent les relations villageoises. L'État pratique un interventionnisme léger dans un modèle économique privé, pour permettre à celui-ci de se maintenir ou de se développer. Dans le système en laiterie, la question de la gestion des biens communs, centrale dans le système en fromagerie, n'est plus aussi pertinente : le laitier est un entrepreneur qui gère sa laiterie comme il l'entend, les agriculteurs lui vendent leur lait et lui louent le bâtiment. Celui-ci reste la propriété de la société de laiterie, qui gère son entretien, sa rénovation, voire sa construction en commun. Là, l'organisation communautaire est toujours bien présente : les corvées, obligatoires pour les sociétaires, sont organisées pour diminuer les coûts élevés du bâtiment. Chaque sociétaire doit faire sa part de travail, selon un règlement préétabli. C'est l'effort de tous qui permet de garder la fromagerie, élément central du bon fonctionnement de la société de laiterie.

## LE RAPPORT PRIVÉ/PUBLIC

Si l'application du modèle des biens communs diminue, en revanche, la question du rapport entre privé et public se pose avec une acuité croissante, et concerne tous les acteurs de l'industrie laitière.

L'incidence du public sur le privé est perceptible dès l'établissement de la Station laitière de Péroles, en 1888. Créée dans un contexte de marasme économique dû à une baisse sensible du prix du fromage et à la perte de marchés étrangers, cette institution étatique s'engage à relancer le commerce du fromage en améliorant la qualité de sa fabrication. Dès sa création, elle abrite un bureau de renseignements et d'études laitières, une exposition d'ustensiles de laiterie, une bibliothèque et un laboratoire de chimie. Elle publie un journal professionnel, *La Chronique d'industrie laitière*. Sous l'impulsion de son directeur, Emmanuel de Vevey, elle s'implique dans la formation des fromagers et dès 1891 dans celle des agriculteurs. Elle instaure des procédures et met sur pied des structures pour développer l'économie fromagère.

La Station laitière accompagne la modernisation des laiteries. Les sociétés de laiterie ont l'obligation d'ouvrir leurs portes à ses inspecteurs, qui ne sont pas toujours les bienvenus. Alors que certaines sociétés, malgré des moyens modestes, s'ouvrent à une relative modernité et apprécient la venue et les conseils de ces experts, d'autres ne voient pas l'intérêt d'améliorer leur fromagerie. Elles n'acceptent pas les décisions d'une autorité qu'on leur a imposée, alors qu'elles se sont organisées pendant des décennies pour gérer elles-mêmes leurs affaires. Les experts mettent aussi la faute sur un manque de dynamisme et une certaine passivité dus à l'organisation en laiterie : ils trouvent que certains comités de société de laiterie ne s'occupent plus de ce qui a trait à la propreté des locaux, puisqu'ils vendent leur lait à un laitier. Sur ce point-là, ils regrettent l'organisation en fruiterie. Au même titre, l'ouverture de l'Entrepôt de fromages de Pérolles en 1896 – qu'Emmanuel de Vevey avait essayé d'abord de créer sur une base privée – montre le rôle d'entrepreneur que prend la Station laitière en se substituant à une entreprise de commercialisation. L'entrepôt achète des fromages, les paie comptant grâce à un accord passé avec la banque de l'État, les soigne pour les amener à maturité, puis les vend. L'entrepôt ne sera plus utilisé après la fondation, en 1913, de la Société coopérative pour la vente du fromage de Gruyère. Cette maison de commerce est initiée par Emmanuel de Vevey, de manière privée cette fois, sous forme coopérative. Il se retire de son comité dès qu'elle est en état de fonctionner.

La dualité entre privé et public apparaît aussi lors des visites des fromageries et des laiteries. La Station laitière subventionne celles qui sont des établissements appartenant aux coopératives d'agriculteurs, mais pas celles qui appartiennent à des particuliers. Elle ne visite pas non plus celles qui livrent à une usine. En effet, elle apporte son aide aux sociétés de fromagerie, mais n'est pas censée aider les industries, qui sont en mains privées. Il y a donc une volonté de préserver et d'encourager une organisation en coopérative qui profite au bien commun. La Station laitière tient compte du fait que les sociétés de laiterie, bien que de nature privée, sont d'utilité publique et reçoivent donc, sous forme de subsides pour l'amélioration de leur bâtiment, des aides de l'État. Elle donne aussi des renseignements sur les constructions et les réparations des laiteries.

Le rapport entre les instances étatiques et l'agriculture se renforce encore dans la première décennie du XX<sup>e</sup> siècle. On le voit dans d'autres domaines. En devenant secrétaire de la Société fribourgeoise cantonale d'agriculture, poste qu'il occupe de 1889 à 1926, Emmanuel de Vevey se met au service

d'une société regroupant des représentants agricoles de tout le canton, tout en étant fonctionnaire cantonal. Cette position est encore renforcée lorsqu'en 1900 le comité de cette société devient l'organe consultatif du gouvernement fribourgeois pour toutes les questions liées à l'agriculture<sup>3</sup>.

## DES OUTILS DE PROGRÈS ET DE DÉMOCRATIE

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, des théoriciens, tel Charles Fourier, ont vanté l'organisation en fruiteirie comme illustration d'un socialisme utopique. Cent cinquante ans plus tard, des scientifiques, dont l'économiste américaine Elinor Ostrom, ont mis en évidence l'apport de la gestion collective des biens communs. Le modèle de la coopérative séduit aujourd'hui encore, dans un monde où le système économique tourné vers la croissance continue a montré ses limites notamment en matière d'écologie. Pourtant, à Fribourg, personne n'a valorisé les coopératives d'agriculteurs comme des modèles économiques intéressants. On s'est contenté longtemps de ne parler que du « retard » de ce canton, une représentation liée à la prédominance de l'agriculture.

Les protocoles des assemblées et des comités des sociétés de fromagerie montrent que le développement – économique et social – du monde agricole fribourgeois aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles a été induit puis conduit par les agriculteurs eux-mêmes. L'agriculture du canton s'est modernisée en se tournant vers une économie laitière dynamique. Certes, elle n'a pas apporté la richesse dans les campagnes, mais dans le contexte du XIX<sup>e</sup> siècle elle a permis aux paysans de vivre de leur métier. Une organisation plus capitaliste de l'économie laitière a pu se développer, parce que les exploitations agricoles, même restées petites, étaient viables et parce que le gruyère, un fromage qui s'exporte, a une valeur marchande intéressante. Cette économie laitière était donc rémunératrice, malgré des périodes difficiles dues à une conjoncture économique variable.

La fin de l'Ancien Régime a laissé aux agriculteurs une liberté qu'ils n'avaient pas connue jusqu'alors. Ce sont eux qui tiennent en main leur avenir économique et qui mettent en place une organisation coopérative où ils gèrent ensemble un bien commun, le lait et son fruit le fromage. Ces sociétés de fromagerie deviennent des laboratoires de la démocratie villageoise, où chaque sociétaire prend part aux délibérations et aux décisions, où l'avis et la voix de chacun comptent. De manière paradoxale, les paysans fribourgeois du XIX<sup>e</sup> siècle finissant considèrent, de fait, le lait

<sup>3</sup> CHARRIÈRE 1998, p. 66.

comme un bien commun, dont la gestion ne saurait être abandonnée ni à l'État ni au marché, mais qui doit faire sa place à l'esprit communautaire. Alors que la société d'Ancien Régime avait développé l'économie fromagère avant tout en jouant la carte de la propriété privée et de la concentration de propriété alpestre<sup>4</sup>, c'est au sein d'une société en voie d'industrialisation, au cap du XX<sup>e</sup> siècle, que les agriculteurs ont retrouvé un sens communautaire, en développant les sociétés de fruiterie et de laiterie. Les registres de ces sociétés, objets tellement humbles qu'ils ont souvent été délaissés, révèlent les préoccupations des paysans et racontent, par le menu, la vie économique et sociale des villages fribourgeois. Ces documents sont aussi, à leur manière, des outils de progrès et de démocratie. Ils mettent en lumière le dynamisme des communautés rurales, des coopératives qui s'autogèrent, de la gouvernance locale, des solutions localement apportées à des problèmes globaux... Autant de thèmes réinterprétés par les multiples initiatives citoyennes qui fleurissent dans notre société du XXI<sup>e</sup> siècle en quête de solutions pour mieux vivre ensemble, et qui réinventent des formes d'organisation comme l'ont fait, il y a deux cents ans, les paysans fribourgeois se réunissant en société de fruiterie.

A. P.

### **Bibliographie**

CHARRIÈRE Michel, *Du progrès à la politique agricole, 1848-1998, 150 ans de l'Union des paysans fribourgeois*, Fribourg, 1998.

OSTROM Elinor, *Governing the Commons. The evolution of institutions for collective action*, Cambridge, 1990.

PHILIPONA Anne, *Histoire du lait, de la montagne à la ville*, Fribourg, 2017.

PHILIPONA Anne, *Le bien commun des paysans. Enfance des sociétés de laiterie*, Fribourg, 2021.

RUFFIEUX Roland, BODMER Walter, *Histoire du gruyère en Gruyère du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle*, Bulle, 1972.

---

<sup>4</sup> RUFFIEUX, BODMER  
1972, pp. 41-49.