

Musée

La laiterie

Guide explicatif pour la visite



Bourgeoisie de Vernamiège

Introduction

La laiterie de Vernamiège fut active jusqu'en 1969. En cette année, suite à un inventaire du lait pouvant être livré l'année suivante par les différents propriétaires de bétail, il fut décidé de cesser l'activité.

Les locaux furent laissés en l'état et la poussière s'accumula pendant près de 40 ans. Témoin ouvert au public d'une activité autrefois centrale dans nos vallées, désormais pratiquée de manière artisanale ou industrielle, cet ensemble illustre la transition du monde agricole de l'autarcie à l'industrie. Construit en 1935, mise en service en 1936, il intègre des éléments ancestraux, tels que le refroidissement à l'eau courante, et l'ajout des premières machines avec l'apparition de l'électricité.

Le bâtiment tel que présenté ici est à son état lors de la fermeture, montrant l'économie de place, voire l'exiguïté forcée en raison d'une économie de montagne ayant de faibles rendements.

La livraison du lait

Face à l'entrée se trouve **le filtre et la balance** servant à mesurer toute livraison du lait. Celui-ci était filtré et pesé et le résultat était inscrit dans un **cahier du lait**. Chaque propriétaire en possédait un et ils étaient suspendus, chacun à son numéro, directement à droite de l'entrée. A terre se trouve le plateau pour peser les fromages.

Le laboratoire

En contournant la balance, il est possible d'entrer dans une pièce appelée le laboratoire, en raison de **l'armoire** se trouvant fixé au mur. Dans cette armoire se trouvent les différents éléments nécessaires au fromager : la présure à

rajouter dans le chaudron, les éprouvettes pour vérifier le lait livré.

Le lait est versé dans les **plats creux** disposés au-dessus d'une rigole où coulait de l'eau fraîche. La livraison du soir était ainsi conservée. Il était aussi possible de récolter la crème qui flottait et qui pouvait être recueillie à l'aide d'un ustensile rappelant une ramassoire. La crème est destinée à la fabrication du beurre, le reste du lait à celle du fromage. Les nombreuses **boilles à lait** entreposées dans la laiterie témoignent de la quantité de lait qui pouvait être livré et devait être entreposé en attendant le processus de transformation.

La chaudière

Il s'agit du cœur du processus de fabrication du fromage. Ici, le lait est chauffé à la température nécessaire, la présure est ajoutée et le caillé est fabriqué. Celui-ci est découpé en fin morceau à l'aide du **tranche-caillé** jusqu'à former des grains fin : le pré. Le chauffage est réalisé à bois : la **cheminée** est visible dans le mur et derrière le chaudron, sous le plancher, se trouve le **foyer mobile** qui peut être déplacé grâce à une manivelle. Ainsi la température peut être gérée et il est possible et de faire chauffer l'eau mise dans le deuxième chaudron, placé vers le mur. Par contraste, la **pompe électrique** placée contre le mur et servant à vider le petit lait vers une bassine fait très moderne.

La presse à fromage

Une fois le pré extrait du chaudron à l'aide d'un linge en lin, il était mis dans les **cercles** à fromage et soumis à la pression **de la presse**, afin d'en extraire le liquide et de compacter la matière qui va mûrir afin de constituer le fromage. **Des moules à beurre** en bois se trouvent également présentés à cet endroit.

La fabrication du beurre

La dernière partie de la laiterie, proche de l'entrée est consacrée à la fabrication du beurre. Au premier plan se trouve **une centrifugeuse électrique** permettant de séparer les différents corps gras du fromage. Derrière se trouve **une baratte**, également mue par la force électrique, pour battre la crème et fabriquer le beurre. Le mélange de modernité entre l'entraînement à courroie et la baratte en bois est ici également marquant. Devant la baratte se trouve placée l'**essoreuse**, utilisée lorsque les draps servant à faire le fromage étaient lavés. Sa position est correcte (ainsi qu'en témoignent les marques sur le carrelage) mais elle fut retirée lorsque la centrifugeuse fut achetée.

La cave à fromage

En sortant de l'étage de la laiterie, il est possible de descendre et de visiter la cave à fromage. Ici, une fois pressé, le fromage est mis à mûrir : salé, il est tourné et frotté deux fois par jour en attendant que la croûte se forme. Seulement une fois ce processus terminé, il pourra être vendu ou distribué aux propriétaires et être stocké verticalement dans les râteliers.

Remerciements

La bourgeoisie de Vernamiège remercie :

- le consortium de la laiterie de Vernamiège
- la société de développement de Vernamiège
- la commune de Vernamiège
- la société de développement de Mont-Noble
- la commune de Mont-Noble