



COUR DE LA FERME D'ECARDENVILLE-SUR-EURE.

A la ferme d'Écardenville, M. Bonvallet a annexé une importante fromagerie pour la fabrication du fromage de Brie.

AGRICULTURE PRATIQUE

UNE EXPLOITATION AGRICOLE ET INDUSTRIELLE

Par Paul MESSIER, Ingénieur E. N. G.

L'AGRICULTEUR DOIT ÊTRE A LA FOIS UN PRODUCTEUR ET UN INDUSTRIEL. - LES AVANTAGES QUE L'ON PEUT RETIRER D'UNE TELLE ORGANISATION. - LA FERME ET LA FROMAGERIE D'ECARDENVILLE-SUR-EURE. - FABRICATION ET VENTE DU FROMAGE DE BRIE. - UNE FERME MODÈLE.

Dans les conditions économiques actuelles, l'agriculture proprement dite, c'est-à-dire la pratique d'un travail ayant pour but de faire produire à la terre son maximum économique de rendement végétal, n'est pas, dans la majorité des cas, susceptible de donner à celui qui l'entreprend des résultats véritablement rémunérateurs.

Quelle que soit la nature des cultures, quelles que puissent être l'intelligence et l'activité dont peut faire preuve l'agriculteur, ce dernier ne peut compter tirer de bénéfices sérieux de son exploitation que lorsqu'il joint à l'agriculture l'industrialisation des produits qu'il a récoltés.

En un mol, l'agriculteur doit être non seulement un producteur, mais un transformateur.

L'éleveur se plie à cette nécessité économique lorsqu'il pratique l'élevage des bovidés et des ovidés en vue de la production de la viande, du lait ou de la laine.

L'agriculteur se double d'un industriel lorsqu'il annexe à son exploitation une distillerie, une laiterie, une fromagerie, voire même une minoterie ou une féculerie.



LA FERME DU BATIMENT

Cette cour de ferme est le type des cours des anciennes fermes normandes

Ils obéissent à cette loi, les agriculteurs des régions du Nord qui se sont en quelque sorte syndiqués pour monter à leurs frais d'importantes sucreries dans le dessein de s'assurer un débouché rémunérateur de leur production betteravière. Les résultats que l'on peut attendre de l'application d'une telle méthode sont d'autant plus bénéficiaires

qu'en agissant ainsi l'agriculteur supprime, d'une part, les frais de transport coûteux de la matière première ; d'autre part, utilise sur place la majeure partie des déchets industriels : enfin bénéficie, sur l'industriel proprement dit, des frais qui incombent toujours à l'intermédiaire et qu'il évite du l'ait qu'il est producteur. De tous les produits agricoles, le lait est certainement celui qui intéresse le plus le cultivateur.

Et cela parce que le lait, non seulement peut être produit en vue d'une vente directe à la consommation, mais aussi et surtout parce que les industries qui en dérivent : beurreries et fromageries, ne demandent pas, pour être entreprises avec chances de succès, une immobilisation immédiate d'importants capitaux.

Dans une étude parue dans notre numéro du 5 janvier dernier, nous avons montré dans quelles conditions se pratique la vente du lait en nature.

Les circonstances nous ayant permis de visiter une importante exploitation agricole normande à laquelle était annexée une fabrique de fromage de Brie, nous nous proposons aujourd'hui de donner à nos lecteurs quelques renseignements pratiques sur cette entreprise.



INTERIEUR DE LA FROMAGERIE

Le lait recueilli est, après passage au tamis, versé dans de grands bacs où l'on pratique la mise en présure. Le caillé est ensuite placé dans les formes que l'on remarquera au fond du local.

A la tête d'un domaine d'environ 200 hectares, M. Bonvallet élève, sur ses trois fermes d'Écardenville, de Fontaine-sur-Jouy et du Bâtiment, un troupeau d'au moins 35 têtes de vaches normandes.

Il relire de cet élevage un rendement moyen de 300 litres de lait par jour.

A cette production personnelle, M. Bonvallet s'est adjoint celle de la majorité des cultivateurs de la région.

Par cette entente, il s'assure une production journalière variant de 3 500 à 4 500 litres.

Un service spécial a été créé par lui pour le ramassage du lait.

Chaque jour, une équipe d'ouvriers, de débardeurs, passe chez les adhérents pour recueillir, dans des brocs d'une contenance de 20 litres, spécialement affectés à cet usage, le lait dont les cultivateurs peuvent disposer.



ENTREE DE LA FROMAGERIE.

Un service spécial de voilures rassemble le lait dans la campagne et le transporte directement à la fromagerie.

Avant leur départ de la fromagerie pour la tournée quotidienne, les récipients subissent de multiples travaux de propreté sur lesquels nous n'insisterons pas, nos lecteurs étant à même de trouver dans notre article sur la vente du lait en nature, précédemment signalé, tous les renseignements pratiques intéressant cette question d'entretien et de propreté.

Le prix moyen d'achat est par litre de 0 fr. 10 en été pour monter à 0 fr. 12 en automne et atteindre parfois en hiver le taux de 0 fr. 13.

Le règlement des sommes dues est effectué mensuellement par le chef d'exploitation.

Dès son arrivée à la ferme, le lait, par son passage au réfrigérant, est ramené, s'il y a lieu, à une température normale. Il est ensuite tamisé et versé dans des brocs d'une contenance de 120 litres.

C'est par ce versement que l'on pratique le mélange des produits de diverses provenances, dans le but d'obtenir toujours un lait dont la composition soit aussi peu variable que possible.

A l'encontre de certains fromagers, M. Bonvallet n'écume jamais.

La mise en présure s'opère dans un local spécial, à une température qui varie de 20° à 25° selon la saison.

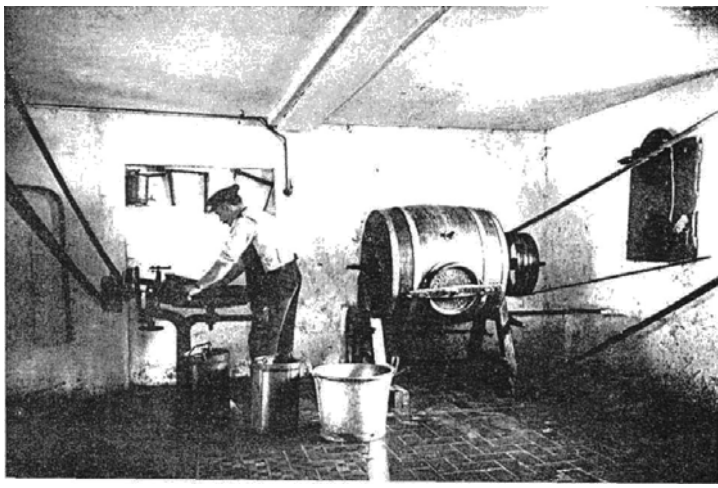
La quantité de présure employée est calculée de telle sorte que la coagulation s'opère lentement, c'est-à-dire pendant une durée de deux à trois heures.

Le caillé ainsi obtenu est alors transporté dans des moules cylindriques de 12 centimètres de hauteur et munis à leur partie inférieure d'une sorte de clayonnage qui permet au liquide de s'écouler.

Peu à peu le caillé finit par s'affaisser. Après vingt-quatre heures de repos, on retourne la masse, qui se contracte de plus en plus, et on profite de ces différentes phases pour saler le fromage sur les deux faces.

Lorsque l'on a ainsi obtenu une consistance suffisante, on retire les fromages de Brie du moule et on les porte dans une cave où, par un système d'aération ou de chauffage, suivant les époques, on s'efforce de maintenir la température aux environs de 12° centigrades.

Après cinq à six semaines de travail, les fromages fabriqués peuvent être livrés à la vente.



LA BEURRERIE.

En été, alors que le prix de vente des fromages est peu rémunérateur, le fermier a intérêt à s'adonner à la fabrication du beurre. Le barattage et le malaxage s'opèrent dans un local spécial.

M. Bonvallet s'attache surtout à obtenir des produits qui ne soient ni plissés ni frisés.

Les diverses manipulations que nous venons d'énoncer s'opèrent dans des locaux spéciaux.

Nous ne les décrivons pas ici, nos lecteurs étant à même de trouver dans les légendes explicatives des illustrations les renseignements qui les concernent.

Ce que nous dirons, pourtant, c'est que l'ensemble des pièces qui composent la fromagerie est entretenu avec le plus grand soin. Elles sont d'une propreté absolument rigoureuse.

L'énergie que nécessite le travail était primitivement fournie par un manège à cheval. M. Bonvallet a fait installer tout dernièrement un moteur à pétrole, dont la force suffit à la manœuvre des pompes et des appareils de laiterie.

Par cette méthode, il faut compter une moyenne de 15 litres de lait pour obtenir un fromage de 2kg,000, c'est-à-dire que 100 kilogrammes de lait peuvent donner 15 kilogrammes de fromage.

La totalité de la production fromagère de M. Bonvallet est vendue directement aux Halles centrales de Paris, par l'intermédiaire d'un mandataire assermenté.



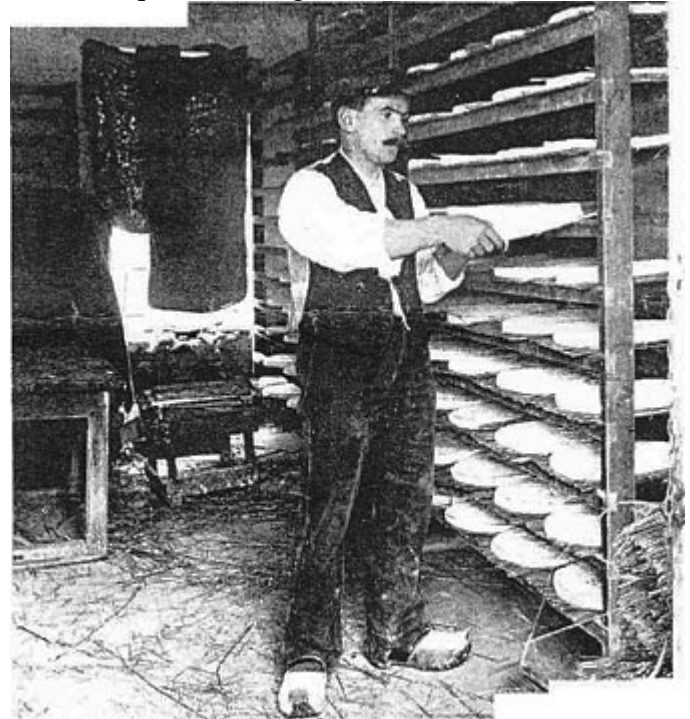
LA CAVE AUX FROMAGES.

Après avoir été salés, les fromages de Brie sont placés dans une cave dans laquelle on maintient une température de 12°.

Pendant toute la période qui s'étend d'octobre à juin, la vente du fromage de Brie s'opère facilement sur le marché de Paris, avec des prix qui laissent aux producteurs un bénéfice véritablement rémunérateur. Il n'en est malheureusement pas de même pendant tout l'été. Le transport et les grandes chaleurs altèrent parfois les produits: de plus, la consommation baissant dans de notables proportions, il arrive alors que la vente, non seulement ne paie pas les frais du producteur, mais que cette dernière est même parfois déficitaire.

C'est pourquoi M. Bonvallet, fort d'une expérience acquise, sans suspendre momentanément sa production fromagère, la ralentit pour utiliser la majeure partie du lait recueilli à la fabrication du beurre.

Une beurrerie a été installée, à cet effet, dans le même bâtiment que la fromagerie.



Copyright.

Phot. J. Boyé

LE SALAGE DES FROMAGES.

Le caillé, après vingt-quatre heures de repos, est salé alternativement sur les deux faces.

Nous n'insisterons pas plus longtemps sur cette question industrielle, puisque nous avons donné à nos lecteurs tous les renseignements généraux techniques qui leur étaient nécessaires pour les guider dans une telle entreprise.

Il nous reste maintenant à fournir quelques détails sur les conditions générales de l'exploitation.

La ferme d'Ecandeville comprend trois grandes cours : les deux premières sont affectées au service de l'exploitation agricole proprement dite; la troisième, avant une entrée spéciale, est réservée à celui de la fromagerie.

L'entretien des animaux, la disposition des bâtiments de la ferme ne présentent aucun caractère spécial qui mérite d'être plus particulièrement signalé, si ce n'est, pourtant, la porcherie.

Cette dernière, qui occupe une très grande place dans l'exploitation, est une conséquence même de l'existence de la fromagerie.

Les jeunes porcs qui la peuplent passent dès leur arrivée à la ferme sur une bascule spéciale, établie à poste fixe à l'entrée de la porcherie.

La préparation des rations se fait dans la porcherie elle-même. Une canalisation amène de la fromagerie le petit-lait; celui-ci est, par les soins du porcher, mélangé convenablement à de la farine d'orge.

Cette alimentation permet un engraissement rapide.

La porcherie assure à M. Bonvallet de très intéressants bénéfices. Il est vrai de dire que ce dernier intéresse le porcher à la vente de ses animaux.

Une des constatations qui frappent agréablement le visiteur à la ferme d'Ecardenville est indiscutablement l'état de propreté qui règne dans cette demeure.

Les bâtiments, qu'ils soient réservés au logement du bétail, des machines ou à celui du matériel de fromagerie, sont tous entretenus avec le plus grand soin.

Mais ce que nous pouvons dire, c'est qu'elle laisse à M. Bonvallet de très intéressants bénéfices.

Nous ne voulons pas dire par là que la production du fromage doit toujours être entreprise, même dans des conditions similaires.

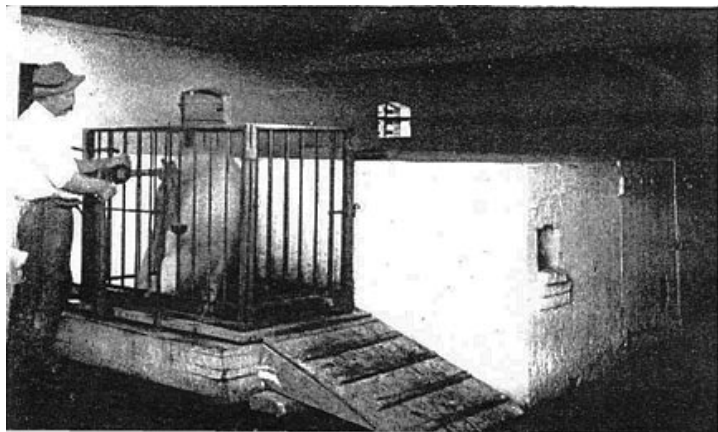
Dans une même région, placés dans les mêmes conditions d'exploitation, deux industriels d'égale intelligence n'obtiendront pas, avec une même entreprise, des résultats identiques.

Là où un agriculteur fera du lait, du beurre ou du fromage, un autre cultivateur entreprendra de l'élevage proprement dit. Et tous deux peuvent arriver, par des méthodes et des exploitations différentes, à obtenir de réels bénéfices.

Nous ne dirons donc pas à nos lecteurs : " Si vous avez une propriété dont les conditions d'exploitation ne diffèrent que peu de celles dans lesquelles se trouve M. Bonvallet, entreprenez la production du fromage ".

Mais, si cette fabrication les intéresse, ils seront à même de trouver dans cette étude des renseignements qui pourront les guider.

P. MESSIER.



LA PORCHERIE.

Pour l'utilisation des résidus industriels, il est indispensable d'entretenir une importante porcherie. Les porcs, à leur arrivée et à leur départ de la ferme, sont pesés sur une bascule spécialement construite à cet effet

Poussant même le soin de la propreté jusqu'aux plus extrêmes limites, M. Bonvallet obtient qu'aux heures des repas ses ouvriers ne se présentent au réfectoire commun que dans une tenue aussi propre que peut le permettre la nature des travaux qu'ils pratiquent.

Une innovation dont on peut, à juste titre, féliciter M. Bonvallet, est celle qui consiste à avoir installé dans toute la ferme l'éclairage à l'acétylène.

Un appareil producteur du gaz est d'un cubage suffisant pour assurer l'éclairage de tous les bâtiments. Un système électrique permet l'allumage instantané de chacun des becs. Ajoutons que l'appareil à acétylène en usage à la ferme est d'une disposition et d'une construction telles que les compagnies d'assurances n'ont point cru devoir augmenter le taux des primes payées.

Telle est l'exploitation agricole et industrielle de M. Bonvallet.

Nous ne pouvons pas, par discrétion, donner les chiffres exacts du compte de profits et pertes se rapportant à cette entreprise.