

Notice sur l'Ecole cantonale de fromagerie de Moudon.

Par M. Gueux, directeur de l'Ecole pratique de fromagerie de Moudon.

I. Origine et organisation.

Le 23 août 1888, le Grand Conseil rendit un décret accordant le crédit annuel de fr. 15,000 demandé par le Conseil d'Etat pour organiser une station laitière au Champ-de-l'Air et favoriser la création d'écoles de fromagerie. Le 15 septembre de la même année paraissait un arrêté du Conseil d'Etat qui prévoyait l'organisation de cette station. A la même époque, des relations entre le Département de l'Agriculture et la Société de laiterie de Moudon sont entamées et suivies pour aboutir ensuite à la création de l'établissement qui existe aujourd'hui.

Le 3 janvier 1890, une convention générale fut signée par le représentant de la Société, M. Victor Freymond, et M. Viquerat, chef du Département de l'Agriculture pour l'Etat de Vaud; par cette convention, la Société met à la disposition de la nouvelle institution ses locaux et son exploitation.

Il fut admis dès le début que, pour assurer une marche régulière de l'Ecole, il était nécessaire d'avoir un fromager chef de pratique payé et nommé par l'Etat, capable d'initier les élèves dans les divers genres de fabrication des fromages et qui restât en fonctions malgré les changements qui pourraient survenir en la personne de l'acheteur du lait.

Le nombre des élèves fut d'abord fixé à 4 et la durée de l'apprentissage à un an. On estimait alors que ce nombre était suffisant, attendu qu'il est nécessaire de leur donner de l'occupation suivie dans tous les services réguliers de la laiterie. D'autre part, l'oisiveté ne saurait que nuire à la discipline de jeunes gens trop nombreux dans une école où l'on a nécessairement à s'occuper non seulement de leur instruction, mais encore d'éducation.

Les clauses essentielles posées dans la convention encore en vigueur entre la Société et l'Etat consistent en subsides payés par ce dernier.

1° Un subside égal aux deux dixièmes des frais d'acquisition et d'aménagement de l'immeuble utilisé pour la laiterie moyennant que le subside fédéral lui soit acquis.

2° Il est en outre alloué annuellement une somme pour l'utilisation des locaux et du mobilier de la laiterie, somme au moins égale aux deux dixièmes du prix de location. Le prix de location de la chambre d'études est fixé à fr. 80. La location des locaux supplémentaires est payée à part.

3° Le lait et les produits nécessaires aux études seront payés par la station laitière au prix courant de la vente au public.

Au 1^{er} janvier 1893, il est survenu une modification fondamentale dans l'organisation de la Société de laiterie; ses membres avaient décidé la fabrication des produits *en commun*. Il n'y aurait à l'avenir plus de preneur ou laitier. Le soin des intérêts de l'exploitation serait confié à un gérant nommé et payé par la Société.

En prenant cette décision, les sociétaires revenaient à un système pratiqué pendant longtemps, dès l'origine de l'association. La modification subie pour arriver au système qu'elle venait d'abandonner était due à des circonstances exceptionnelles et momentanées.

A ce moment, le Département témoigna encore de sa sollicitude envers l'Ecole en lui adjoignant un sous-chef fromager; ainsi la surveillance des travaux et des élèves pouvait être beaucoup plus effective.

II. Elèves.

Jusqu'en 1895, les élèves étaient logés à leurs frais en ville, ordinairement où ils prenaient pension. Pour cette année, le Département fit meubler deux chambres suffisamment grandes, dans le bâtiment de l'Ecole, pour servir de dortoirs. Il y a aujourd'hui huit lits avec le nécessaire, armoires, etc. Nous n'avons eu qu'à nous louer de cette amélioration qui répond à l'hygiène et facilite singulièrement tout le service. C'est aussi une économie pour le prix de pension des élèves. Notre établissement a été ainsi peu à peu transformé en demi-internat, non obligatoire il est vrai, mais qui a été accepté volontairement par tous nos élèves réguliers. La lingerie et le service des dortoirs sont sous la surveillance d'une personne payée par l'Etat.

Jusqu'à fin 1895, les élèves réguliers ont reçu un subside mensuel de fr. 10; dès et y compris 1896, le Département porta ce chiffre à fr. 20.

A chaque fin d'année, des bourses ¹⁾ ont été accordées aux élèves diplômés qui en ont fait la demande, dont l'application, la bonne conduite et les conditions de fortune justifiaient cet encouragement.

Les élèves admis à fréquenter l'Ecole ont été chaque année plus nombreux; à partir de 1894, on a dû en refuser; pour les deux derniers exercices, les inscriptions étaient le double des admissions.

L'expérience avait néanmoins démontré que le nombre de 4 élèves fixé au début pouvait être augmenté sans inconvénient; cette augmentation paraissait d'ailleurs répondre à un réel besoin, vu les nombreuses demandes qui nous étaient adressées.

Tableau des admissions.

En 1890 ont été admis à fréquenter l'Ecole	3	élèves, diplômés	3
1891	"	"	4
1892	"	"	5
1893	"	"	5
1894	"	"	6
1895	"	"	7
1896	"	"	7
1897	"	"	7
1898	"	"	7
Total	48		37

D'après les pays d'origine, les élèves ci-dessus se répartissent comme suit: Neuchâtel 2; St-Gall 1; Fribourg 1; Valais 1; Tessin 1; Vaud 42.

Pour satisfaire à de nombreuses demandes d'admission d'élèves temporaires, le Département organisa deux cours spéciaux pour eux; ils ont eu lieu pendant les mois d'avril 1895 et 1897. L'enseignement théorique était donné pendant l'après-midi, tandis que les travaux pratiques absorbaient la matinée. Le premier de ces cours comptait 17 élèves; origine: Genève 2; Grisons 1; Neuchâtel 2; St-Gall 1; Zurich 1 et Vaud 10. — Le second cours a été fréquenté par 13 élèves, soit: Neuchâtel 1; St-Gall 1; Hollandais 1; 10 Vaudois. Au dire de chacun, ces cours ont bien réussi et laissé un bon souvenir à l'Ecole ainsi qu'à ceux qui en faisaient partie comme élèves.

Dans les diverses périodes des années écoulées, l'Ecole a été visitée par diverses personnes qui y séjournaient depuis deux semaines jusqu'à plusieurs mois et même une année, suivant leur genre d'études. Nous citerons 11 Suisses de différents cantons, 1 Italien, 1

¹⁾ Les bourses sont payées par le Département après la sortie des élèves de l'Ecole; nous ne pouvons indiquer aujourd'hui le chiffre qu'elles ont atteint.

Français, 1 Bavaois, 1 Anglais, 2 Russes, 1 Hongrois et 1 Arménien.

Assez souvent et spontanément, un bon nombre des anciens élèves nous ont donné de leurs nouvelles. Quelques-uns ont rendu service immédiatement à leurs parents, agriculteurs et fruitiers; d'autres se sont placés avantageusement dans des industries laitières faisant non seulement la fabrication, mais le commerce des divers produits laitiers. Enfin, d'autres ont acheté des laiteries pour leur compte.

Nous en connaissons deux qui ont émigré aux Etats-Unis, Amérique du Nord, un en Roumanie, ce dernier est bien placé aujourd'hui. — Plusieurs ont complété leur apprentissage en allant travailler dans le canton de Berne (Emmenthal) ou encore dans le nord de la France, où la fabrication des fromages spéciaux les avait attirés.

III. Personnel.

Nous ne voulons pas clôturer la partie de cette notice sans mentionner les changements survenus dans le personnel enseignant théorique et pratique de l'Ecole durant les neuf années écoulées.

M. G. Martinet, professeur, chef technique de la Station laitière du Champ-de-l'Air, Institut agricole, aujourd'hui directeur de la Station fédérale du contrôle des semences, à Lausanne, a été remplacé par M. C. Pelichet, ingénieur agronome, pour l'enseignement de l'industrie laitière et de l'économie alpestre.

M. C. Wüthrich, fromager, chef de pratique, a été, ensuite de démission, remplacé par M. Adrien Dubrit.

M. H. Joly, du collège de Moudon, aujourd'hui professeur à l'Université de Lausanne, fut remplacé par M. A. Droz, lequel à son tour aussi laissa la place vacante pour aller enseigner au Gymnase classique de Lausanne. Aujourd'hui les notions de sciences naturelles sont enseignées par M. Ducret, Dr ès-sciences, professeur au collège de Moudon.

M. L. Paccaud, chimiste à Lausanne, a donné des leçons spéciales de bactériologie.

M. le professeur Chuard, de l'Université de Lausanne, a continué jusqu'à présent ses leçons spéciales de chimie appliquée à l'industrie laitière.

M. Gavillet, gérant de la laiterie, chargé des leçons de comptabilité, a été remplacé, sur sa demande, par M. Masson, son successeur. Ce dernier ayant quitté l'établissement, l'enseignement de la comptabilité est confié à M. Louis Augsburg, gérant actuel.

La Direction de l'Ecole et les leçons de zootechnie par H. Guex, médecin-vétérinaire.

IV. La Société de laiterie industrielle et l'École pratique.

La Société de laiterie de Moudon date de 1845. La fabrication des produits s'est faite en commun jusqu'en 1881, date de la première vente à un laitier. L'association s'est reconstituée sur de nouvelles bases le 10 mai 1893; à cette époque elle comptait 51 sociétaires.

Le lait apporté à l'établissement-école est fourni par 370 vaches environ.

Voici un résumé de l'exploitation de la laiterie pendant les trois années écoulées de 1895-1896-1897. Ces chiffres représentent le travail pratique exécuté par les élèves et leurs chefs durant cette période.

Il a été apporté à la laiterie 2,204,688 kilos de lait dont 792,567 kilos ont été vendus pour la consommation dans la localité, laissant un solde de 1,412,120 kilos destiné à la fabrication des divers produits tels que: fromage, chevrotins, vacherins, lait stérilisé, etc.

La fabrication des différentes espèces de fromages à pâte dure a exigé l'emploi de 1,064,061 litres de lait, lesquels ont produit 3093 pièces de fromage soit gras, mi-gras et maigre, représentant un poids de 90,620 kilos.

Une quantité de lait de 112,850 litres destinée à la fabrication des fromages à pâte molle, soit chevrotins, vacherins, a produit 119,596 pièces.

Le chiffre de crème obtenu par l'écumage naturel et artificiel se monte à 87,345 litres qui ont fourni une production de beurre de 22,368 kilos vendu dans la localité ou expédié au dehors (Neuchâtel).

La fabrication du lait stérilisé qui se pratique dans l'établissement, surtout en vue de l'instruction à donner aux élèves, a employé 16,956 litres de lait, représentant un chiffre de 84,394 bouteilles de 2 décilitres. Le solde du montant total du lait a été centrifugé, le lait écramé fabriqué, vendu aux propriétaires ou particuliers pour l'élevage des veaux, des porcs, etc.

La porcherie est exploitée par un particulier qui paie les résidus au prix de 40 centimes par hectolitre de lait fabriqué.

Le résultat financier des trois années dont nous venons d'indiquer le mouvement d'exploitation a été assez favorable, il a permis de payer le lait aux so-

ciétaires 13,2 centimes pour 1895, 13,8 centimes pour 1896 et 14 centimes en 1897, tous frais d'exploitation déduits.

V. Bâtiments et installations.

Il y a dix ans que l'on commençait à aménager l'ancien bâtiment de laiterie pour en faire l'„École“. — Quoique ayant ses avantages reconnus avec sa situation en ville et son apparence, certains locaux du bâtiment actuel ont été reconnus insuffisants ou mal disposés. C'est le cas de la chambre à lait et de l'une des caves (grenier). Engagée par le Département, la Société rechercha un terrain approprié pour construire un bâtiment à la hauteur des exigences actuelles. Le terrain a été heureusement choisi, croyons-nous, et les plans se préparent pour l'exécution.

En terminant, nous dirons que pendant les neuf années bientôt écoulées, les rapports réciproques entre l'École et la Société de laiterie ont toujours été des meilleurs; avec cette bonne intelligence et aidés par le Département de l'Agriculture, les difficultés survenues ont été facilement surmontées à l'avantage des intéressés.

Annexe.

Indépendamment de la gérance de la propriété, qui possède une comptabilité spéciale, celle de la Société d'exploitation de laiterie est assez complète. Elle se divise en deux parties distinctes qui sont: la comptabilité commerciale et la comptabilité de matières et de rendement. Chacune d'elles comprend un certain nombre de livres principaux et auxiliaires qui sont:

- a) Pour la partie commerciale: 1 inventaire, 1 livre de caisse, 1 journal, 1 grand livre, 1 registre de réception et de paiement du lait, 1 compte courant, 1 livre de compte spécial pour les frais d'exploitation, 1 compte de crédits, 1 registre de notes, ainsi qu'un copie de lettres et factures.
- b) Pour la comptabilité de matières et de rendement:
 - 1 registre de réception du lait;
 - 1 livre d'emploi et répartition du lait;
 - 1 livre de fabrication;
 - 1 registre de cave;
 - 1 livre de magasin;
 - 1 registre des bulletins mensuels de rendement.

Résumé de l'exploitation. Année 1897.

Lait apporté à l'établissement, kilogrammes						730,887. ^s	
Différence entre le poids et la mesure						21,926. ^s	
					Total litres nets	708,961. ^o	
Total du lait vendu					297,037	708,961	
" " " fabriqué					411,924		
				Total litres			
Répartition du lait							
Lait vendu à la laiterie, litres					211,002	297,037	
" " au dépôt, "					71,580		
" " à crédit, "					14,455		
				Total litres			
Lait travaillé							
Lait entier employé à la fabrication du fromage					104,812	411,924	
" écrémé à 12 heures					121,614		
" " " 24 "					60,813		
" " " la centrifuge					84,920		
" entier employé à la fabrication des chevrotins					31,960		
" " " " " " " vacherins					800		
" " " " " stérilisation					7,005		
" écrémé vendu, litres 24,973.							
				Total du lait travaillé			
				Total litres			708,961
Fabrication du fromage gruyère							
Lait employé		Fromage gras et mi-gras					
Lait entier	Ecremé à 12 heures	Kilogrammes	Pièces	Poids moyen	% de rendement		
104,812	37,905	13,130	370	35	9. ^s		
Lait employé		Fromage maigre					
Ecremé à 12 heures	24 heures et centrifugé	Kilogrammes	Pièces	Poids moyen	% de rendement		
83,709	86,120	12,927	529	24 ¹ / ₂	7. ^e		
Fabrication des chevrotins							
Lait employé, litres	31,960		Pièces fabriquées	34,048			
Fabrication des vacherins							
Lait employé, litres	800		Pièces fabriquées	34			
Fabrication du beurre							
Crème produite			Crème		Beurre obtenu		
Baquets	Centrifuge	Total	Barattée	Vendu	Kilogrammes	% de rendement	
14,824	19,816	34,640	33,129	1511	7120 ³ / ₄	21. ^s	
Lait stérilisé							
Lait employé, litres	7005		Bouteilles fabriquées	34,825			