

FROMAGERIE à L'ANCIENNE ET FAISSELLES...

Ces dernières années en Poitou, les Fêtes de la Chèvre permettent d'admirer une belle et importante exposition d'objets anciens utilisés autrefois par la fermière pour fabriquer ses fromages ... de chèvre en particulier ! Depuis des années, deux poitevins passionnés, Bernard et Gisèle OULHIER recherchent faisselles ou égouttoirs anciens, que ce soit *chez nous* ou dans d'autres régions. Ils sont animés, comme tous les collectionneurs, par l'attrait de l'ancien, et dans ce cas, c'est par une attache évidente à ce qui rapporte à notre ruralité, qui voit aussi la fermière à l'ouvrage.

Cet article décrit et présente quelques uns de l'utilisation ces ustensiles quotidiens de la paysanne jusqu'au milieu du XX^e siècle ainsi que des précisions sur l'art des potiers et de la poterie.

I - La fermière et son matériel de fromagerie ... en terre cuite

L'âge d'or de la production fermière élaborée à la maison se situe en gros en Poitou-Charentes de 1850 à 1920 puis se généralisera la collecte du lait de chèvre. Vers 1960, une production fermière renaissait mais dans des locaux séparés et aux *normes*.

Un mot sur cette production à la MAISON : Le lait est emprésuré dans des jalons ou pots droits (durée 24-48 h), le caillé versé dans un égouttoir cylindrique ou légèrement tronconique muni d'un linge et repris 2 ou 3 fois, la pâte suffisamment compacte dans une faisselle prendra forme ronde dans le cas du « Sur-feuille », de bonde pour le Chabichou etc... La faisselle du « Sur-feuille » est également pourvue d'un linge, plusieurs retournements auront lieu.

La fermière possédera également des plats pour recueillir le sérum et homogénéiser son caillé. Ces jalons, égouttoirs, faisselles, plats, de forme et de tailles diverses au regard du lait disponible, étaient le plus souvent poteries de terre cuite, plus tard viendra le grès moins poreux. Détail important ces poteries seront enduites intérieurement d'un vernis. Notons qu'un petit égouttoir pouvait aussi faire office de faisselle.

II - Le travail du potier

L'argile, matière de base, selon son origine, sera de couleur différente : blanche, grise, rouge, verdâtre, plus ou moins chargée en sable, extraite par larges pelletées alors entassées en un lieu abrité, remuées plusieurs fois, l'argile alors *mûrira*.

Retournements, malaxages, mélanges éventuels, le potier jugeant sa matière première valable prendra une boule d'argile bien homogène, s'installera sur le banc de son tour qu'il actionnera avec ses pieds (d'autres systèmes existaient) Toute son habileté, son coup de main feront qu'après avoir fait un vide au milieu de sa boule, des mouvements de haut en bas réaliseront la forme recherchée, des lamelles de bois en guise de mesure, un *estoc* pour lisser la surface un poinçon pour réaliser quelques traits décoratifs, quelques moulures aux doigts, dernières interventions pour et une bonne finition, puis pose des anses, becs suivant le modèle. La fabrication séchera sous abri aéré, parfois au soleil, avant le passage au four, phase finale et capitale.

De taille très variable ces fours de village, pour le potier son seul métier ou complément de revenu. Qui dit poterie dit production d'argile mais tout aussi déterminante est la ressource en bois. Un grand four pouvait *avaler* 200 fagots plus deux stères de bois par cuisson, un autre 30 et bûches en proportion. Comme nous le verrons, des potiers se trouvaient en beaucoup de lieux, d'où activité intense liée à l'approvisionnement en bois.

Abordons rapidement le sujet sur la cuisson de ces objets en terre cuite : d'abord, pose délicate des objets dans le four selon un certain ordre et l'on met le feu aux fagots ; conduite progressive du feu avec entrée d'air plus ou moins grande, chauffe jusqu'à 800 - 1000 ° C, durée 12 heures environ et

arrêt du feu, l'expérience devant suppléer l'absence de thermostat et ventilateur électrique cela va s'en dire.

Une journée plus tard on sort les objets : *le biscuit*, ils recevront une couche de vernis à base d'oxyde de plomb au pinceau ou trempage (... point d'objection à cette époque !), ce vernis donnera une surface noire et étanchéité à l'objet. L'ajout de composants minéraux ou chimiques au vernis permettait d'obtenir d'autres teintes. Nouvelle chauffe jusqu'à 1200 degrés... encore du bois pendant une douzaine d'heures, au bout du quatrième jour sortie des objets, une réussite à cent pour cent relevait du miracle malgré bien du travail et un savoir-faire indiscutable. (*)

III - Poteries et lieux de production

Les poteries culinaires et domestiques constituaient de loin l'activité principale de nos potiers de villages, certains cependant fabriquaient des épis de faitage, des nids à pigeons, des porte- parapluies, des ponnes à *bugée* ou bujaie selon le lieu...des marottes supports de coiffes, des chaufferettes pour les pieds ... bref, tout un éventail.

Revenons au domaine alimentaire. Pour la cuisson des aliments nous trouvons le CALIN, ancêtre de la cocotte, doté de cette particularité de pouvoir recevoir de la braise sur son couvercle ; le Pot TRIPOTE à deux anses la SOUPIERE, le Petit POELON, le CABRET pour emporter la soupe aux travailleurs dans des champs , le PORTE-DINER servant lui à emporter le *fricot* ; le DIABLE pour les châtaignes, n'oublions pas les assiettes et plats de toutes grandeurs .

Pour l'élément liquide : eau boissons et huiles des BUIRES, des CRUCHES, la MOQUE comme verre de table, des PICHETS pour servir à boire. Le CHARNIER (saloir), PINATES pour conserver la viande et la graisse.

Variété dans les tailles et couleurs, ces ustensiles grossiers d'aspect néanmoins solides.

Parmi tout cela, le matériel fromager des anciennes fermières n'était donc pas toujours le premier marché de nos potiers, bien des secteurs produisant peu de fromages, la poterie fromagère étant outil de travail et non ménager..

Les JALONS pour mettre à cailler le lait, le plus souvent pots droits de 2 à 10 litres qui furent très tôt remplacés par des pots en grès mieux vernis donc plus étanches. Le caillage se faisait également en jattes plates que l'on recouvrait d'un linge même d'une planche de bois.

L'EGOUTTOIR ou *égouttou voir éssorou* contenance de 2 à 10 litres, droit ou légèrement tronconique possédait 5 ou 6 rangées de trous permettant l'écoulement du sérum, enfin la reine de tout ce matériel, la FAISSELLE ou *fisselle*, trouée également, d'un diamètre de 10 à 15 cm pour une profondeur de 2,5 à 5 cm, de la sorte ces sur-feuilles pesaient de 2 à 300 g , les plus gros restaient à la maison surtout si la tablée était nombreuse, les *normaux* se retrouvaient sur les marchés et le produit de la vente était l'argent de la fermière, son argent à ELLE. Autant de forme de faisselles que de formes de fromages et coutumes régionales !

Ce matériel fromager de couleur noire dans sa quasi-totalité, conçu pour être fonctionnel, avait un simple rebord sur les pourtours supérieurs. Egouttoirs et faisselles reposaient sur sa base ou sur un socle, quelquefois sur 3 ou 4 pieds selon la taille et le maître d'œuvre.

IV - Les lieux de production : là où se trouvaient argile et bois.

Dans les Deux-Sèvres la Gâtine fut un haut lieu de fabrication. : Parthenay, Ménigoute, Vasles, St Pardoux, Verruyes, La Chapelle -Thireuil ; également au nord à St Porchaire (qui allait devenir célèbre pour sa faïence), Rigné, Pugny, Airvault, des poteries mais plus éloignées les unes des autres. Au sud, à Melle, Lezay, Clussais, Périgné, en cette région dès le 18^e siècle débuta le déclin de cette production.

Dans la Vienne : à Poitiers (deux en ville), à Châtellerault, Chauvigny, Lussac, Bonneuil-Matours, Buxeuil sur Creuse, Charroux et Genouillé près de Civray ou l'on dénombrerait 40 potiers en 1850, 8 en 1900, 1 en 1930 qui fermait en 1932.

Dans la Charente, de la fabrication en Charente limousine, à Bioussac, Vouharte, mais de nombreuses poteries vers Barbezieux notamment au Tarte, capitale du câlin et de la faisselle et égouttoir à pieds et de couleur verte.

En Charente Maritime autour de St Jean d'Angely, St Sauveur d'Aunis, Saintes et près de cette dernière ville La Chapelle aux Pots qui allait connaître avec ses faïences l'essor que l'on sait, **comme dans la Vienne** Chauvigny avec la porcelaine

Des sites, parmi d'autres, car il suffit de se promener dans notre région pour découvrir ici ou là ces lieux-dits : la Poterie, la Potière, la Potrie, le Potet, le petit Potet à Melle (près de l'usine Rhodiale monde change), également le Four, la Fournière, les Fournets,

Production mais aussi commerce, les Gâtinais amenaient leur marchandise au marché de La Créche, tandis, qu'un grossiste de Lezay s'approvisionnait à Genouillé et revendait dans tout le Pays Mellois et vers Couhé-Vérac, ailleurs autres directions et clientèles.

Nos grand'mères pouvaient donc s'équiper et renouveler leur équipement, la production suivait. Pays de potiers mais aussi tuiliers, briquetiers ...

La faïence, la porcelaine ont remplacés la terre cuite à la maison, et dans nos fromageries artisanales et industrielles le fer étamé puis l'inox et la matière plastique sont éléments de base du matériel.

Et vous, faisselles, égouttoirs, rescapés de chocs violents, endormis dans la poussièreau rebut, adieux Non point, des sauveteurs vous protègent, vous admirent, vous humbles objets, pièces singulières de notre petit patrimoine rural.

Philippe MONTAZEAU

Biblio : Genouillé M Demezil .J-G Vallette
Le Picton N° 89 et 156
Terres de Saintonge J-Y Hugionot
Dictionnaire géo des 2-Sèvres 1874
Poteries de terre R. Rousseau

Figure 1 : type de four campagnard (une porte sur un côté permettait de remplir le four ; la porte est fermée par des briques lors de la chauffe)

