

La laiterie à la ferme



Autrefois, dans chaque ferme on trouvait une laiterie. Un bien grand mot pour désigner ce local de dix mètres carrés environ ! Une fenêtre, garnie de trois barreaux, exposée plein nord, donnait à cette pièce une fraîcheur constante.

On y trouvait l'écrémeuse, la baratte, une balance Roberval avec ses poids, un garde-manger grillagé et le saloir contenant la viande de porc bien immergée dans la saumure. Une grosse pierre empêchait le lard de remonter à la surface. Sur les étagères, on voyait parfois une morue fraîche côtoyant les saucissons ou une andouille bien fumée.

L'écrémeuse

L'écrémeuse "Alfa Laval" était actionnée à la force des bras. Après avoir bien observé le montage des différents éléments avant de commencer, il fallait acquérir une certaine vitesse, sinon le signal sonore retentissait dans toute la maison !

Aux environs de Brest, beaucoup de citadins, sur le coup de cinq heures, allaient chercher le lait à la ferme la plus proche. Une occasion de sortie pour les enfants après l'école, surtout pendant la belle saison. Chacun avait son petit pot avec un couvercle. À Saint-Pierre, il y avait beaucoup de fermes près des habitations : par exemple, à la Cavale Blanche ou à l'ouest du bourg (Cruguel, Le Ru, Montbarey...)

Pour le lait livré aux commerces, il y avait deux appellations : le lait froid pour la traite de la veille au soir et le lait chaud pour celle du matin. Pour la réglementation, il y avait une bande bleue sur les pots du soir et une bande rouge pour la dernière traite du matin. Le restant encore tiède, était écrémé à la fin de la traite. Par la force centrifuge, la crème (10% environ) était récoltée pour la fabrication du beurre et le lait écrémé servait à la nourriture des porcs.

La baratte

La fabrication du beurre se faisait une ou deux fois par semaine, selon l'importance de l'exploitation. Il fallait cent litres de lait pour obtenir 4 à 5 kilos de beurre.

Quand il y avait suffisamment de crème, celle-ci était versée dans une baratte. Il y avait différents modèles,

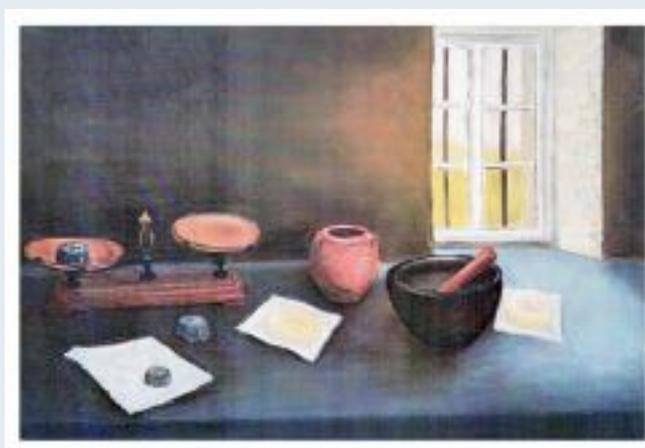
mais chez nous à la Cavale Blanche, c'était un tonneau avec un axe central. Le couvercle bien fixé, on tournait encore à la manivelle pendant ½ heure, parfois plus. On savait quand le beurre était séparé du babeurre (le lait "ribot"), au bruit et par un œilleton placé sur le couvercle. Encore un peu de patience et il fallait sortir le beurre, le saler, le malaxer à nouveau pour enlever le peu de lait restant.

Le beurre était ensuite mis en portions d'une livre. Certaines fermes avaient des moules représentant une vache ou une rose. Chez nous (comme sur la photo), la motte était ronde avec un X comme dessin, fait avec la cuillère en bois. La motte était placée sur du papier sulfurisé pour être vendue. Le goût du beurre changeait selon les saisons, surtout quand les vaches étaient nourries au colza. Les fermières de Plouzané et Locmaria prenaient "le car du beurre" tous les vendredis, pour proposer leurs marchandises aux commerçants ou aux particuliers de Brest. Le beurre était entreposé dans de grands paniers plats en osier et recouvert de torchons à carreaux rouges et blancs.

Tout cela, c'était hier...

Les citadins ne viennent plus quérir le lait à la ferme. Le charme a disparu et maintenant on le trouve en briquettes dans les grandes surfaces. Le réfrigérateur et le congélateur sont venus nous apporter le froid et les grandes laiteries de Ploudaniel et Plouvien ont pris le relais pour la collecte du lait et sa transformation.

Jean Pochart



Une peinture de la laiterie avec les outils pour travailler le beurre, le peser et le poser sur le papier sulfurisé.