

Les vaches

Avant de faire la traite il fallait laver les mamelles à l'eau tiède et les essuyer avec précaution pour ne pas les blesser.

Les premiers jets n'étaient pas recueillis.

Le lait aussitôt traité était immédiatement filtré et versé dans des bidons qui étaient mis dans l'eau très fraîche et remué régulièrement. Le lait de la traite du matin et celui de la traite du soir étaient livrés dans des vases séparés. Le lait des vaches nouvellement vêlées ne pouvait pas être livré pendant les 10 premiers jours après la mise à bas. Le lait qui avait trop d'acidité était refusé de même que le lait malpropre ou caillé.

La teneur moyenne du lait en matière grasse était fixée à 38% et le minimum à 30%.

Par suite, tout coopérateur qui apportait du lait dont la teneur était comprise entre 38% et 30% subissait une retenue calculée sur la base de un centime par deux grammes de matière grasse. En revanche, les laits ayant plus de 38% avaient une augmentation sur les mêmes bases, et tout lait ayant moins de 30% était refusé.

Les vaches devaient être particulièrement adaptées au relief montagneux, c'est pourquoi elles venaient principalement de Savoie. C'étaient des vaches relativement fines qui produisaient peu de lait: 7 à 15 litres par jour.

Il y a une trentaine d'années on comptait plus de 600 vaches et 6 vacheries.

La transhumance et le transport

La coopérative travaillait du mois de Novembre au mois de Mai. L'hiver les agriculteurs gardaient leurs vaches dans les étables et amenaient leur lait tous les soirs à la laiterie. A partir du mois de Mai commençait la transhumance qui se faisait en deux étapes : les éleveurs rejoignaient leur propre terrain en moyenne altitude où ils gardaient eux même leurs vaches, pendant 15 jours voire un mois.

Puis du 1er Juin à la fin Septembre les troupeaux partaient en haute montagne où deux personnes étaient chargées d'en assurer la garde: le vacher et son auxiliaire. Une personne faisait les fromages et un autre coupait du bois. Tous les instruments nécessaires à la fabrication du fromage et du beurre étaient amenés à la vacherie à 1700m d'altitude environ.

Pendant ces quatre mois, le vacher et son auxiliaire effectuaient 2 à 3 pesés du lait de chaque vache. A la fin de la période estivale, ils faisaient des calculs pour rendre, aux propriétaires des vaches, en fromage ce que leurs vaches avaient produit en lait, une fois les salaires enlevés.

Le lait était descendu en charrette jusqu'à Roquebillière, puis acheminé à la coopérative centrale située sur la plaine du Var. C'est à partir de 1920 qu'un camion monta chercher le lait à Belvédère. Chaque jour de 2000 à 3000 litres de lait étaient ainsi transportés sur Nice.

Bienvenue à **BELVÉDÈRE** Commune du Mercantour



Laiterie coopérative



Organisation de la coopérative

Créée en juillet 1911 la laiterie coopérative, portant le nom de "Avant garde Vésubienne de Belvédère", était une société anonyme à capital variable.

Fondée sur l'initiative et le concours de l'instituteur du village par quinze personnes dont le maire de l'époque M. Castellan, son adjoint et des propriétaires agriculteurs.

Elle avait pour objet d'assurer l'écoulement du lait et de ses dérivés à un prix rémunérateur par le traitement en commun à l'aide de l'établissement construit à Belvédère par les fondateurs.

Le capital fut fixé à la somme de 5300F, divisé en 212 parts de 25F (de 1911).

Tout souscripteur de parts devait être agriculteur, et chaque sociétaire devait être souscripteur d'au moins une part.

La société était administrée par un conseil composé de 15 membres pris parmi les porteurs de parts et nommés par l'Assemblée générale, représentant l'universalité des porteurs de parts.

Les administrateurs devaient être chacun propriétaire de deux parts et étaient nommés pour 3 ans.

Le conseil se renouvelait par tiers tous les ans, il nommait parmi ses membres, un bureau composé d'un Président, de deux vice-présidents, d'un secrétaire et d'un trésorier.

Fonctionnement de la laiterie

Chaque soir les agriculteurs portaient leurs bidons de lait à pied ou à dos d'âne à la laiterie. Le lait était pesé et la quantité notée sur un carnet nominatif, après avoir été filtré le lait était pasteurisé.

Une chaudière alimentée au charbon le chauffait à 70°, puis on le faisait refroidir en le versant manuellement sur un radiateur cylindrique contenant de l'eau froide.

Un système plus moderne fit son apparition dans les années 50, financé par M. Long propriétaire de la Riviera à Nice et possédant alors la moitié des parts de la coopérative de Belvédère.

Le lait, après avoir été filtré et pesé, était déversé dans un bac où il était aspiré par une pompe, qui le déversait sur un radiateur où circulait de l'eau froide. Il coulait le long de ce radiateur et parvenait dans une cuve où l'on pouvait ainsi le conserver un jour ou deux quand le camion ne descendait pas à Nice. Le lait n'était alors plus pasteurisé mais réfrigéré.

Situé à l'emplacement de l'ancienne coopérative, qui elle-même était installée sur un ancien moulin à grains, le musée du lait permet de découvrir la vie d'autrefois à travers une belle exposition d'objets et d'outils usuels d'époques révolues.

La fabrication du fromage et du beurre

Tous les soirs, les agriculteurs mettaient le lait à la surface, ils la récupéraient avec une écumoire.

Avec une baratte ils transformaient la crème en beurre qu'ils passaient ensuite dans un malaxeur pour enlever le petit lait.

Ils en faisaient des plaquettes et les gravaient.

Avec le lait restant ils faisaient les tommes.

Le lait était chauffé et on y mettait la présure (estomac des petits veaux de lait) pour faire cailler. On le sortait, le battait, l'enroulait dans un linge et le disposait dans un récipient où on l'écrasait avec une pierre pour l'égoutter. Le petit lait était ainsi récupéré pour les cochons.

Les tommes étaient conservées dans des caves où elles étaient retournées tous les jours.

Le but de l'association visant la vente en commun des produits sains et purs, tous les associés devaient suivre certaines prescriptions pour la préparation et la manipulation de leurs produits.

La propreté des étables et du bétail était vivement recommandée pour la conservation du lait et pour la santé des vaches.

