

# Le beurre et l'argent du beurre



Paulette EYRAUD

**I**l fut un temps où le samedi était le jour du beurre dans beaucoup de fermes du plateau du Mézenc.

Affaire de femmes dans sa fabrication, il était peu consommé à la ferme car surtout destiné à la vente, donc économisé. Source de fierté pour les fermières dont le savoir-faire s'évaluait à la qualité du beurre produit qui faisait sur ce point la réputation des fermes, le beurre n'était pas toujours pour elles la source des subsides escomptés lorsque les hommes se mêlaient de "consommer" la recette...

## *La fabrication du beurre : un savoir-faire féminin*

Le beurre représentait quelque chose d'important dans les fermes. Sa vente permettait en effet d'acheter des denrées telles que café, sucre, huile, impossibles à produire directement. Il ne fallait donc pas "manquer" le beurre. En témoigne le caractère poignant des récits qu'en font encore les vieilles femmes du plateau.

On prenait soin de faire tremper les seaux de lait dans l'eau fraîche du *bachas* de pierre de l'*arcasse* ou de l'écurie, ou dans le puits extérieur. La crème qui remontait ainsi était recueillie tous les jours et conservée dans des biches de grès gris ou marron placées au frais à la cave, huit jours au maximum. Un peu plus tard vint le temps de l'écrémouse. Les premières sont apparues en 1930. Aux Estables, Antoinette, de Rioufrey, s'en équipa en 1936. Si elle donnait un meilleur beurre, elle n'améliorait cependant pas le fromage...

---

*Nos remerciements à Monsieur Jean Descours (Goudoffre) pour le prêt des objets illustrant l'article.*