

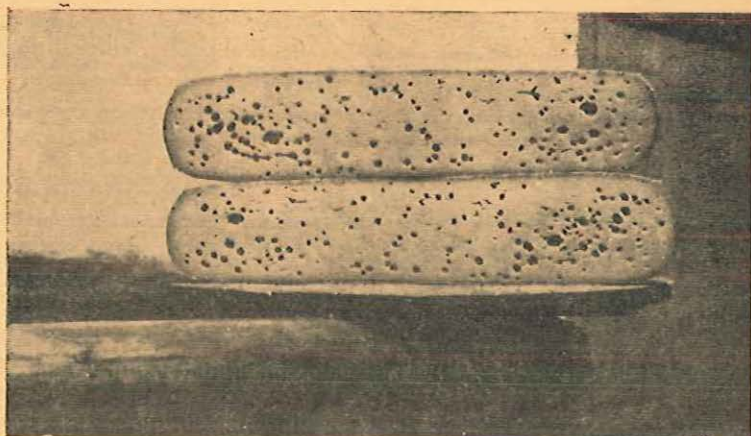
BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de P. BERNARDIN et L. DAVIAULT

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

LE GRUYÈRE



L'Imprimerie à l'Ecole
CANNES (A.-M.)

1^{er} Avril 1950

109

BROCHURES BIBLIOTHÈQUE DE TRAVAIL

1. Chariots et carrosses. — 2. Diligences et Malles-Postes. — 3. Derniers progrès.
- 4. Dans les Alpes. — 5. Le village Kabyle. — 6. Les anciennes mesures. —
7. Les premiers chemins de fer en France. — 8. A. Bergès et la houille blanche. —
9. Les dunes de Gascogne. — 10. La forêt.
11. La forêt landaise. — 12. Le liège. — 13. La chaux. — 14. Vendanges en Languedoc. — 15. La banane. — 16. Histoire du papier. — 17. Histoire du théâtre. —
18. Les mines d'anthracite. — 19. Histoire de l'urbanisme. — 20. Histoire du costume populaire.
21. La pierre de Tavel. — 22. Histoire de l'écriture. — 23. Histoire du livre. —
24. Histoire du pain. — 25. Les fortifications. — 26. Les abeilles. — 27. Histoire de navigation. — 28. Histoire de l'aviation. — 29. Les débuts de l'auto. — 30. Le sel.
31. L'or. — 32. La Hollande. — 33. Le Zuyderzée — 34. Histoire de l'habitation. —
35. Histoire de l'éclairage. — 36. Histoire de l'automobile. — 37. Les véhicules à moteur. — 38. Ce que nous voyons au microscope. — 39. Histoire de l'Ecole. —
40. Histoire du chauffage.
41. Histoire des coutumes funéraires. — 42. Histoire des Postes. — 43. Armoiries, Emblèmes et Médailles. — 44. Histoire de la Route. — 45. Histoire des Châteaux Forts. — 46. L'Ostréiculture. — 47. Histoire du chemin de fer. — 48. Temples et Eglises. — 49. Le Temps. — 50. La Houille blanche.
51. La Tourbe. — 52. Jeux d'Enfants. — 53. Le Souf Constantinois. — 54. Le bois Protat. — 55. La Préhistoire (I). — 56. A l'Aube de l'Histoire. — 57. Une usine métallurgique en Lorraine. — 58. Histoire des Maîtres d'Ecole. — 59. La vie urbaine au moyen âge. — 60. Histoire des cordonniers.
61. L'Île d'Ouessant. — 62. La taupe. — 63. Histoire des boulangers. — 64. L'Histoire des armes de jet. — 65. Les coiffes de France. — 66. Ogni, enfant esquimau. —
67. La potasse. — 68. Le Commerce et l'Industrie au moyen âge. — 69. Grenoble. —
70. Le palmier dattier.
71. Le Parachute. — 72. La Brie, terre à blé. — 73. Les Battages. — 74. Gauthier de Chartres. — 75. Le Chocolat. — 76. Roquesfort. — 77. Café. — 78. Enfance bourgeoise en 1789. — 79. Bêloti. — 80. L'Ardoise.
81. Les Arènes romaines. — 82. La vie rurale au moyen âge. — 83. Histoire des armes blanches. — 84. Comment volent les avions. — 85. La Métallurgie. — 86. Un village breton en 1895. — 87. La Poterie. — 88. Les Animaux du Zoo. — 89. La Côte Picarde et sa Plaine Maritime. — 90. La Vie d'une Commune au temps de la Révolution de 1789.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara. — 92. Histoire des bains (I). — 93. Noël de France. — 94. Azack. — 95. En Poitou. — 96. Goémons et Goémoniers. —
97. En Chalosse. — 98. Un estuaire breton : la Rance. — 99. C'est grand, la mer. —
100. L'Ecole Buissonnière.
101. Les bâtisseurs 1949. — 102. Explorations souterraines. — 103. Dans les grottes. —
104. Les arbres et les arbustes de chez nous. — 105. Sur les routes du ciel. —
106. En plein vol. — 107. La vie du métro.

Pour la collection complète : remise de 5 %

BROCHURES D'EDUCATION NOUVELLE POPULAIRE

1. La technique Freinet. — 2. La grammaire française en quatre pages. — 3. Plus de leçons. — 4. Principes d'alimentation rationnelle. — 5. Fichier scolaire coopératif. —
6. Page des Parents. — 7. Lecture globale idéale. — 8. La Grammaire par le Texte libre. — 9. Le dessin libre. — 10. La gravure du lino.
11. La classe exploration. — 12. Technique du milieu local. — 13. Phonos et disques. — 14. La reliure. — 15, 16, 17. Pour tout classer. — 18. Pour la sauvegarde des enfants. — 19. Par delà le 1^{er} degré. — 20. L'Histoire vivante.
21. Les mouvements d'Education Nouvelle. — 22. La Coopération à l'Ecole Moderne. — 23. Théoriciens et Pionniers de l'Education Nouvelle. — 24. Le Milieu Local. — 25. Le Texte Libre. — 26. L'Education Decroly. — 27. Le Vivarium. —
28. La Météorologie. — 29. L'Aquarium. — 30. Méthode de Lecture.
31. Le Limographe. — 32. Les correspondances interscolaires. — 33. Bakulé. —
34. Le théâtre libre. — 35. Le Musée scolaire. — 36. L'expérience tâtonnée. —
37. Les Marionnettes. — 38. Nos Moissons. — 39. Les Fêtes scolaires. — 40. Plans de travail.
41. Problèmes de l'Inspection. — 42. Brevets et chefs-d'œuvre. — 43. La Pyrogravure. — 44. Paul Robin. — 45. Technique d'illustration. — 46. Technique de l'imprimerie à l'Ecole. — 47. Les dits de Mathieu. — 48. Caravane d'Enfants. —
49. Ecoles de Ville. — 50. Commentaires de disques.

Pour la collection complète : remise 5 %

P. BERNARDIN & L. DAVIAULT

LE GRUYÈRE

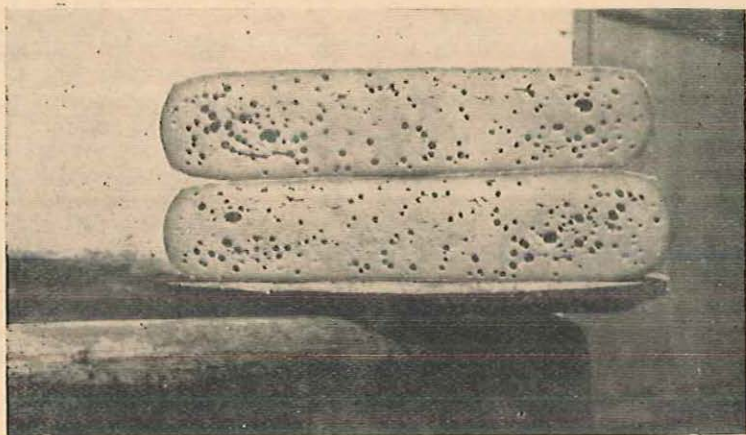


PHOTO DAVAL

Le gruyère

Sans doute as-tu déjà savouré une délicieuse tranche de fromage de gruyère ?

Tu as peut-être vu, dans les épiceries ou les fromageries, ces énormes meules, grosses comme des roues de voiture, que le marchand coupe par tranches avec un grand couteau.

Mais as-tu déjà pensé au travail qui est nécessaire pour transformer des quantités impressionnantes de lait en ces fromages de dimensions démesurées ?

C'est ce travail que vont te faire connaître des enfants de Franche-Comté.

*Un chalet*

PHOTO DAVIAULT

Voici une fromagerie du Jura. N'est-ce pas qu'il est joli notre « chalet » avec son toit rouge, sa façade ocre jaune, ses fenêtres fleuries de géraniums en été.

Contre le mur, des foncecs et des toiles sèchent au soleil.

*Transport du lait*

C'est là que, soir et matin, les cultivateurs du village apportent leur lait dans des seaux, des bouilles ou des bidons.

La bouille, en fer blanc, renforcée par trois cercles, peut être portée à dos d'homme ou accrochée au bât d'un âne. Pour que le lait ne batte pas trop, on y glisse une planchette de même forme qui flotte à la surface.

Quant aux gros bidons cylindriques, en fer ou en aluminium, on les descend dans des charrettes tirées par un cheval, un âne ou un chien.



La pesée du lait sur un pèse-lait automatique

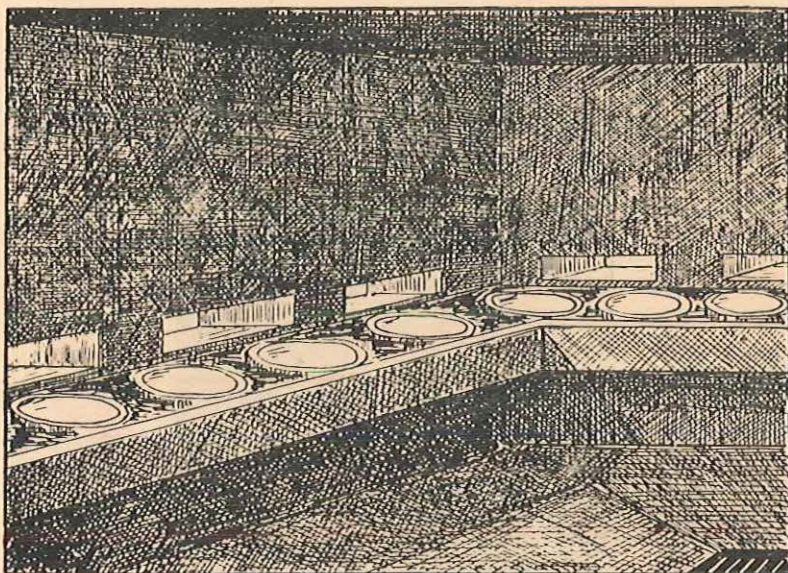
PHOTO ASSMANN

La coulée

« Ainsi, chaque jour, même le dimanche, le long défilé des cultivateurs apportant le lait de chaque traite, se renouvelle matin et soir : c'est la coulée. »

Le lait est versé dans un filtre et coule dans le seau du pèse-lait. Le fromager en inscrit le poids sur le carnet du paysan et sur son registre de fromagerie.

Dans certains établissements, le lait est payé d'après la quantité de matière grasse qu'il contient. Cette teneur en matière grasse est mesurée à intervalles réguliers à l'aide d'appareils spéciaux. Ce procédé est le plus juste et encourage les cultivateurs à bien nourrir leurs vaches.

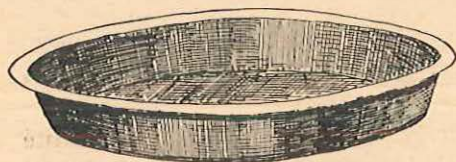


Dans la chambre à lait

La chambre à lait

Le lait du soir est déposé dans des récipients très larges et peu profonds, en fer étamé ou en aluminium, appelés « **rondots** ».

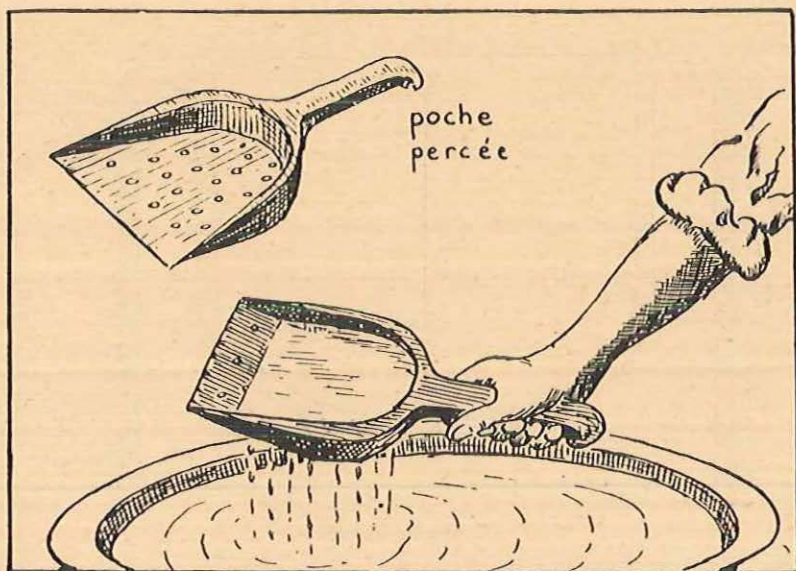
Ceux-ci sont placés dans une salle fraîche : la **chambre à lait**. Autour de cette salle court une auge de la profondeur d'un rondot.



Un rondot
(diamètre : 53 cm. ; profondeur : 10 cm.)

Les rondots pleins de lait y sont placés, et, en été, ils baignent dans un courant d'eau froide qui les maintient frais. En outre, un courant d'air, arrivant par des ouvertures étroites s'ouvrant au ras de l'auge, rafraîchit la surface du lait.

La coagulation du lait est ainsi évitée.

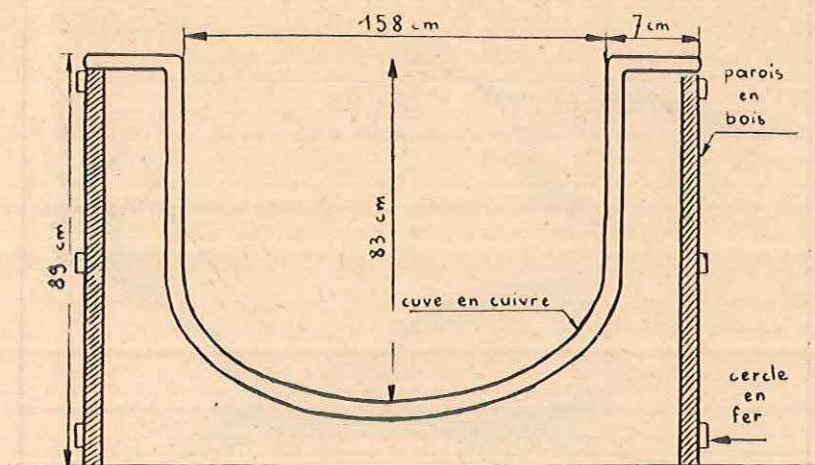
*Ecrémage*

L'écémage à la poche

Le matin, à l'aide d'une poche percée, le fromager écrème le lait des rondots, puis le verse dans une grande chaudière en cuivre pouvant contenir de 900 à 1.400 litres de lait.

Ensuite le lait du matin, entier ou très légèrement écrémé, est versé à son tour dans la cuve.

Ainsi, le gruyère est fait avec du lait partiellement écrémé, composé en parts à peu près égales de lait de la veille au soir et de lait du matin.



Coupe de la cuve

La cuve

Regarde la cuve dans laquelle on vient de verser le lait.

Comme tu le vois sur la gravure, elle est à double paroi :

1° **La paroi intérieure** est en cuivre rouge. Son fond est arrondi.

2° **La paroi extérieure** est presque cylindrique. Elle peut être en métal ou en bois. Les parois de bois sont formées de douves (comme celles des tonneaux) maintenues par des cercles de fer. Les parois métalliques sont en tôle rivetée.

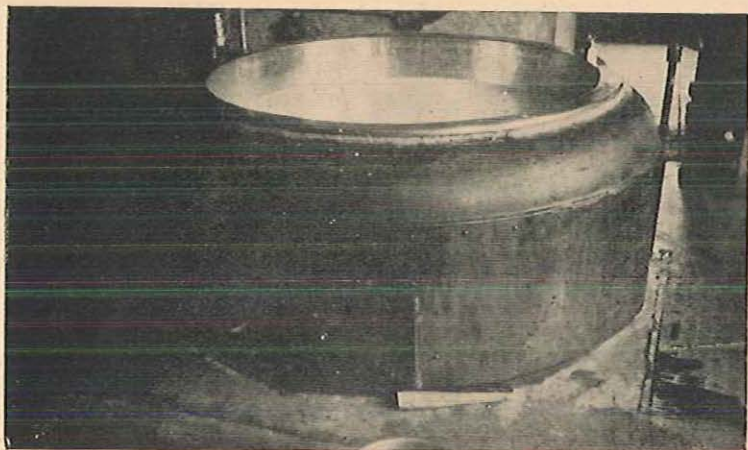
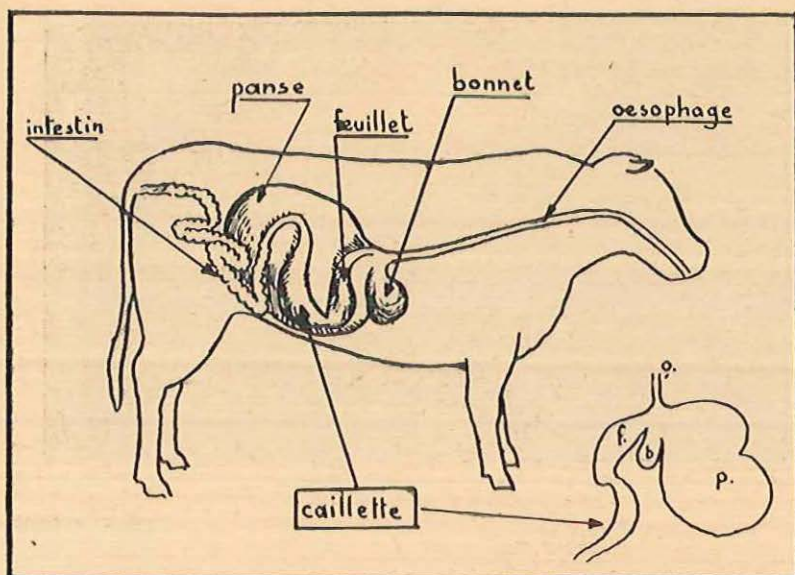
*Cuve à foyer mobile*

PHOTO ASSMANN

L'emprésurage

Il faut alors faire coaguler cette grande quantité de lait. C'est à une température de 33°-34° que cette coagulation se fait dans les meilleures conditions. Le fromager commence donc par chauffer le lait jusqu'à 33°. Puis, il arrête le chauffage et verse la présure tout en brassant soigneusement le lait.

La coagulation doit se faire en 30 minutes ; tant que cette opération dure, le lait, bien que n'étant plus chauffé, doit se maintenir aux environs de 33°. Aussi, en hiver, le fromager pose un couvercle sur la cuve pour éviter une trop grande perte de chaleur.



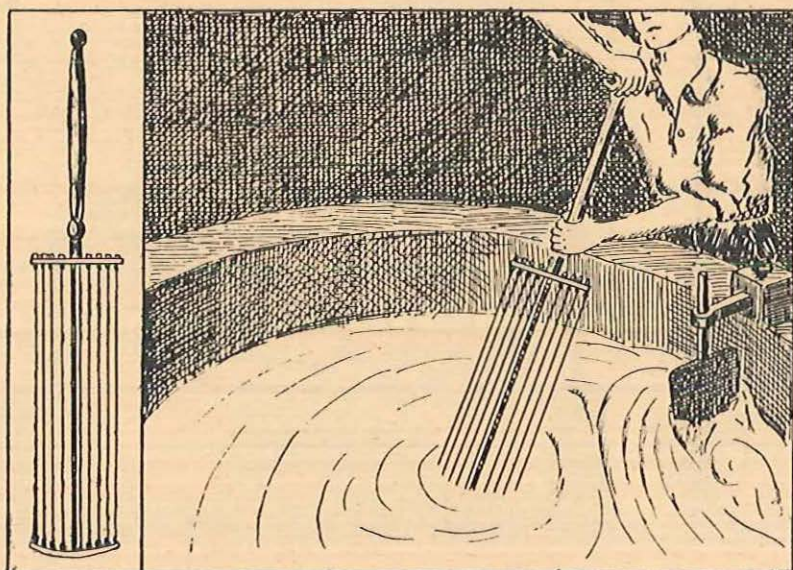
Appareil digestif d'un ruminant

D'où provient la présure ?

Comment la prépare-t-on ?

La présure est un ferment contenu dans une partie de l'estomac des jeunes veaux, nommée **caillotte**.

Lorsque le fromage du jour est terminé, le fromager prélève, dans **un pot de grès**, 3 ou 4 litres de petit lait. Il y fait macérer 70 à 80 gr. de caillotte de veau en feuilles. La macération se fait dans une étuve où la température est maintenue à 40°-45°. Au bout de 24 heures, le mélange est filtré dans une toile qui retient les déchets de caillotte. La dose ainsi préparée est suffisante pour 3 ou 4 jours. Chaque jour, pour 800 litres de lait, on en prend environ un demi-litre que l'on dilue dans 10 litres d'eau froide avant de l'ajouter au lait. La présure ne doit pas être préparée longtemps à l'avance car elle deviendrait acide.



Le tranche-caillé servant au décaillage

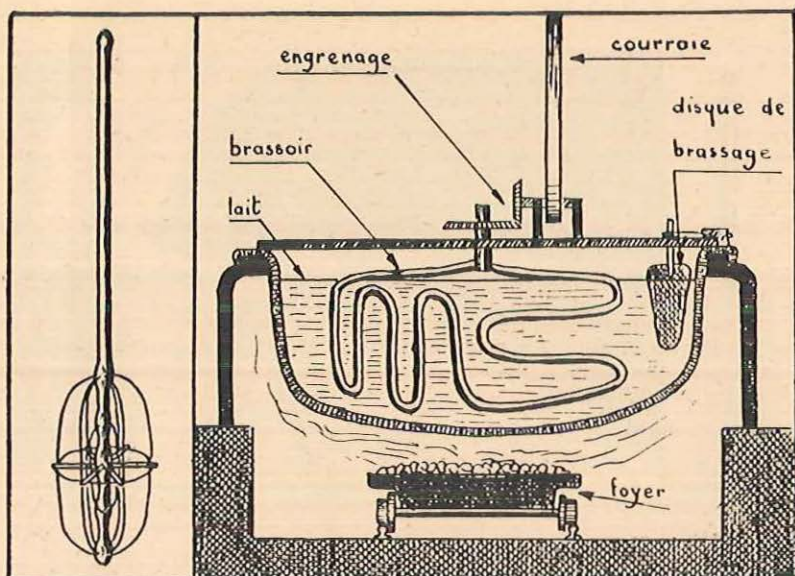
Le décaillage

Quand le lait est caillé, il forme une énorme masse compacte qu'il faut découper en tout petits morceaux pour séparer le petit lait du caillé. C'est le **décaillage**. Il se fait avec un outil appelé **tranche-caillé**, qui se compose d'une armature métallique portant de 8 à 16 fils de laiton, très fins et bien tendus.

Le fromager le promène en croix dans la chaudière, lentement d'abord, puis, plus rapidement.

Lorsque la masse est en mouvement et se déplace en tournant, il fixe au bord de la chaudière une plaque métallique qui crée un remous et oblige le caillé du fond à remonter à la surface pour être découpé à son tour.

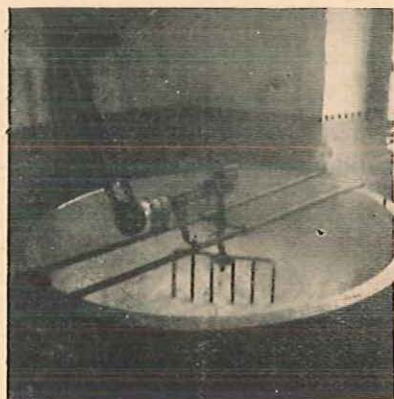
Le décaillage dure environ un quart d'heure. Quand il est terminé, le caillé doit être en grains de la grosseur d'un grain de blé.



Brassoir à main et brassoir mécanique

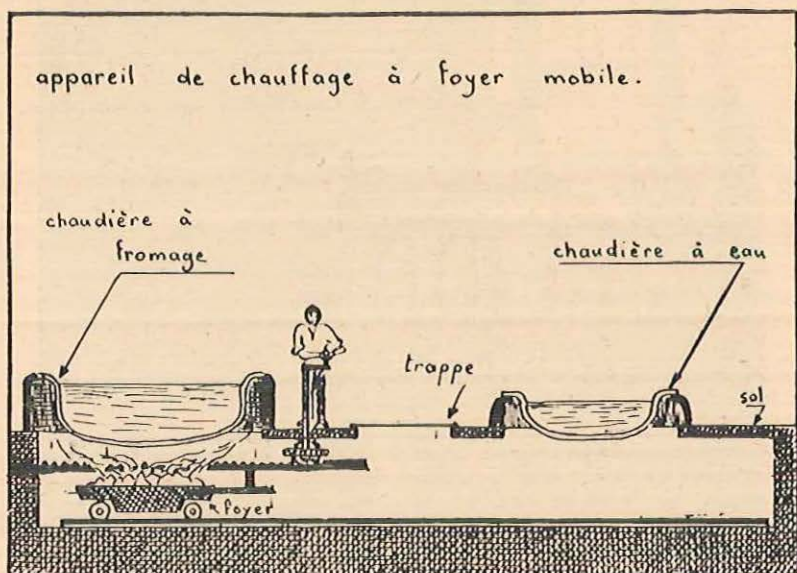
Le brassage

Puis, après un repos de 5 à 10 minutes, a lieu une nouvelle opération, le **brassage**, qui va achever la séparation du caillé et du petit lait. A la fin de ce brassage, les grains de caillé auront environ 2 mm. de diamètre. Autrefois, le fromager utilisait un brassoir à main. Aujourd'hui, le brassage se fait mécaniquement, à l'aide d'un brassoir mû par un moteur électrique.



Brassage automatique
PHOTO DAVIAULT

Au début, le brassoir, tournant à une vitesse régulière, assez lente, brasse la masse pendant 30 minutes environ. Les petits grains de caillé, qui étaient tombés au fond de la cuve, se mettent à remonter à la surface et à redescendre sans fin. « Quelle danse, mes amis! », remarque Liliane.



Le brassage

(suite)

Puis, après 5 minutes de repos, le brasseur reprend sa ronde pendant que le fromager chauffe la cuve jusqu'à 53°-54°, ce qui demande de 20 à 30 minutes.

Lorsque cette température est atteinte, le chauffage est arrêté, mais le brassage continue encore pendant trois quarts d'heure environ. De temps en temps, le fromager prend une poignée de grains qu'il presse entre ses mains : le fromage est fait quand les grains ne collent plus.

Alors, pendant quelques minutes, le fromager active le brassage pour rassembler les grains au milieu de la cuve, puis, il enlève le brasseur et le lave immédiatement à l'eau bouillante.

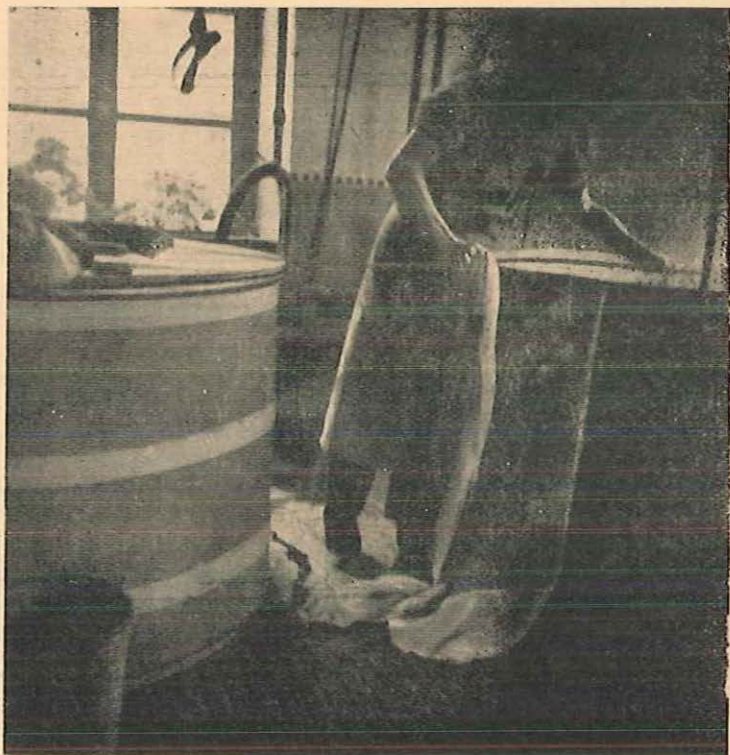
*Le fromager prépare la toile*

PHOTO DAVIAULT

Préparatifs en vue de la levée du fromage

Pendant que le caillé se repose, le fromager se dirige vers la presse.

Sur une table très épaisse, il place un **fonce**, cercle de bois d'environ 85 cm. de diamètre et 4 à 5 cm. d'épaisseur. Puis, sur ce fonce, il pose le moule cylindrique en bois, de 12 à 15 cm. de haut, dans lequel il déposera le caillé (voir page 15).

Ensuite, il mouille un côté d'une toile de chanvre de 2 mètres de côté, pour l'enrouler deux ou trois fois autour d'une tige d'acier très flexible, de 2 cm. de largeur. Si le tissage de la toile est assez lâche pour permettre un égouttage rapide, il est cependant assez serré pour empêcher les grains de passer à travers les trous.



Préparation de la levée du fromage

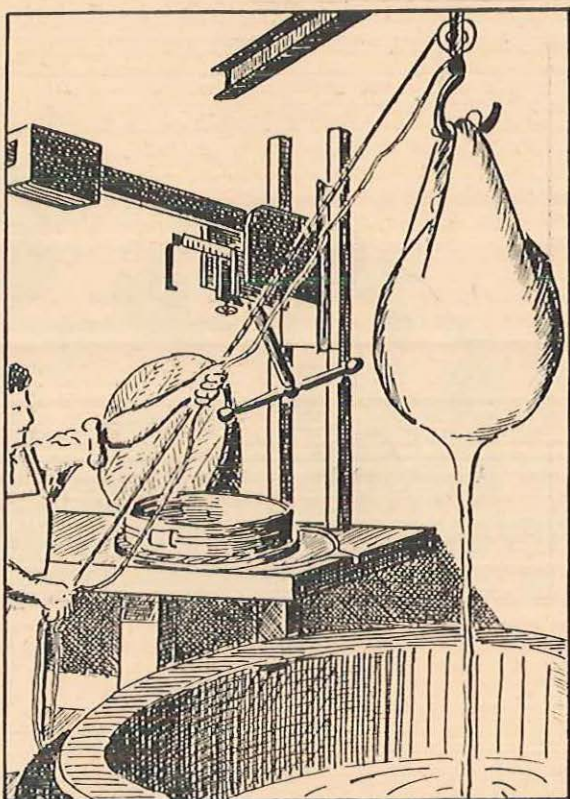
La levée du fromage

Le fromager se penche sur la chaudière, et, se retenant par les pieds à une barre d'appui scellée au mur, il glisse délicatement sa baguette sous le caillé, en ayant soin de bien râcler le fond. Il doit veiller à ne pas déranger les grains de caillé. Puis, il se redresse et sort la toile.

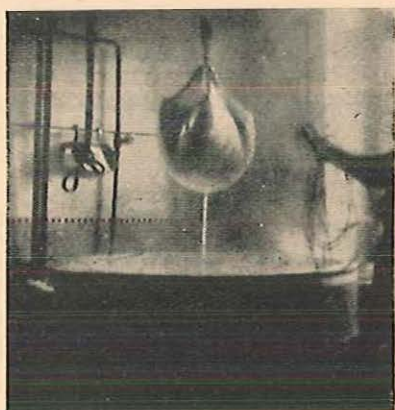
La levée du fromage (fin)

Des milliers de petits grains sont prisonniers de la toile ; le fromager noue les quatre coins et suspend le tout au crochet du palan. Le petit lait retombe dans la cuve. « On dirait une pompe qui se déverse là », dit Georges.

Puis le fromager fait glisser le palan sur un rail fixé au plafond et descend le fromage dans son moule.



La levée à l'aide d'un palan



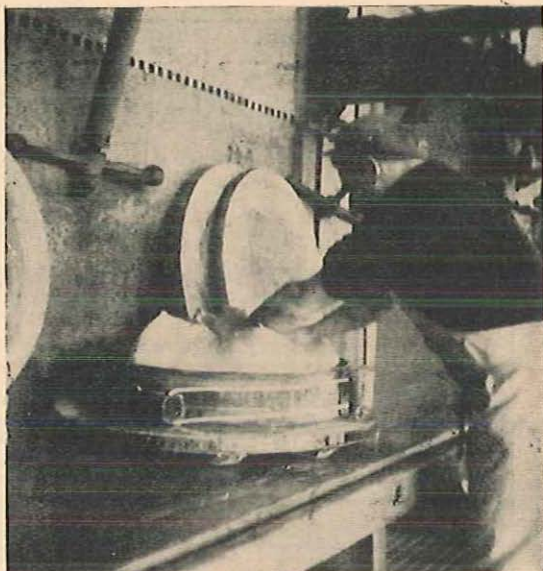
Parfois, le fromager récupère, avec une seconde toile, les grains qui peuvent être restés au fond de la chaudière et place ce petit **recherchon** au talon du fromage, contre le cylindre du moule.

Certains fromages font un **recherchon** de la grosseur d'une noix.

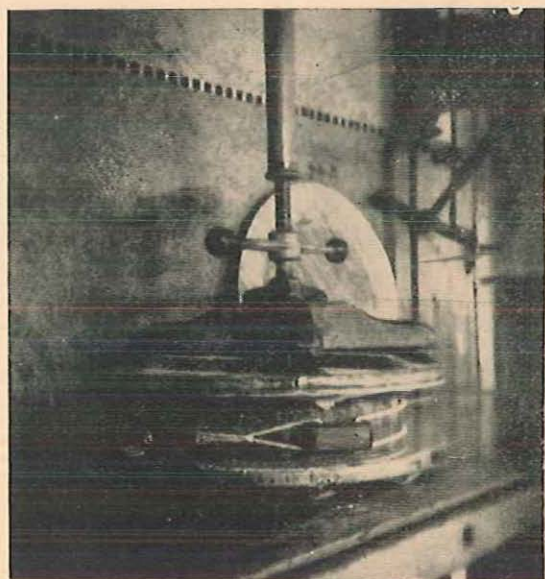
Sous la presse

Le fromager fait alors entrer le fromage dans le moule, puis il dénoue la toile, secoue les coins, et les étale soigneusement à la surface du fromage qui est placé sous un deuxième foncet.

Ensuite, il pose le croisillon, donne quelques tours de vis... et le petit lait s'écoule sur la table, tombe dans une gouttière creusée dans la table et se déverse dans un seau.



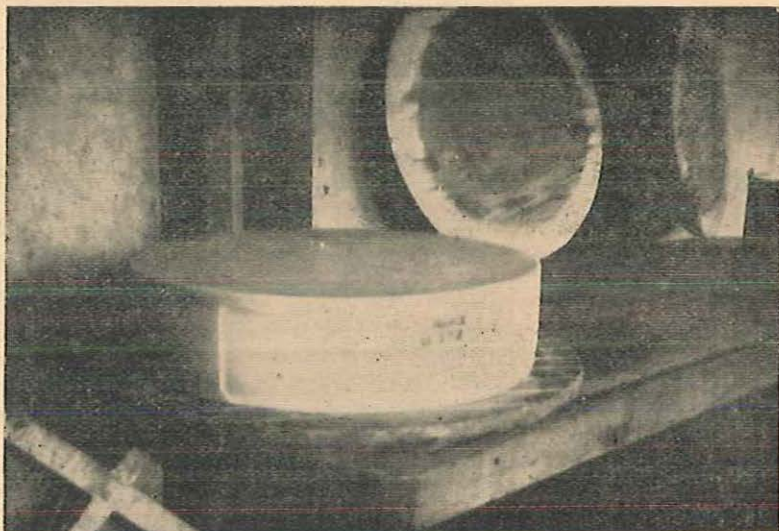
Le fromage est mis dans le moule



La presse est vissée

Au bout d'un quart d'heure, le fromager retourne la meule, change la toile, place sur le côté la marque d'origine, remet le fromage sous la presse et augmente la pression.

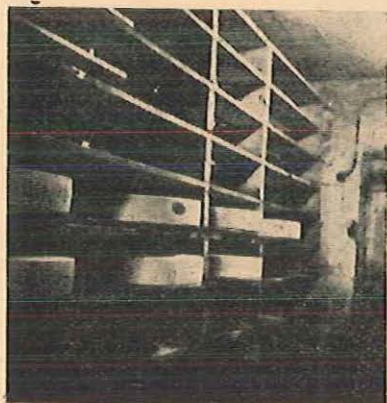
Pendant les 24 heures qui suivent, le fromager retourne la meule 6 ou 7 fois. A chaque retournement, il change la toile et, pour que le gruyère ait belle apparence, il en rogne les bords anguleux avec un couteau.



Le fromage est sorti du moule

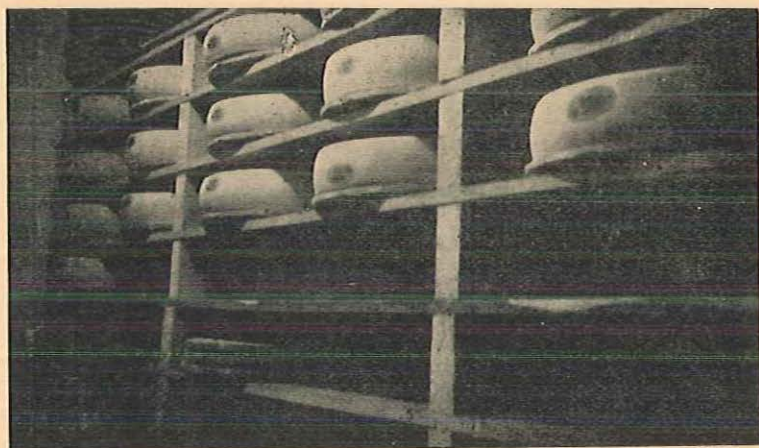
Affinage : la cave froide

Au bout de 24 heures, le fromager sort le moule de la presse et le débarrasse de sa toile ; il a un **fromage blanc** qui doit fermenter avant de pouvoir être consommé : c'est l'**affinage**, au cours duquel le fromage va passer dans trois caves.



La cave froide

Il restera d'abord **10 à 15 jours dans une cave froide** (12°). Le premier jour, il se refroidit. Le 2^e jour, une face est couverte de sel qui « tire » encore un peu de petit lait. Le 3^e jour, c'est au tour de l'autre face de recevoir du sel. Puis, ensuite, chaque jour, une de ses faces est frottée à la saumure, ce qui durcit la croûte.



Dans la cave chaude

L'affinage : la cave chaude

(suite)

Puis, la meule est portée dans une **cave chaude** (17° à 18°). C'est là que le gruyère fermente : il gonfle et les trous se forment. Le fromager surveille les meules de près. Parfois, avec une sonde, il vérifie si la fermentation se fait normalement. Quand un fromage gonfle trop vite, il le place sur un rayon inférieur où il fait moins chaud. Tous les deux jours, il retourne les meules et les frotte à la saumure. **Le fromage passera de 2 à 3 mois dans cette cave.**



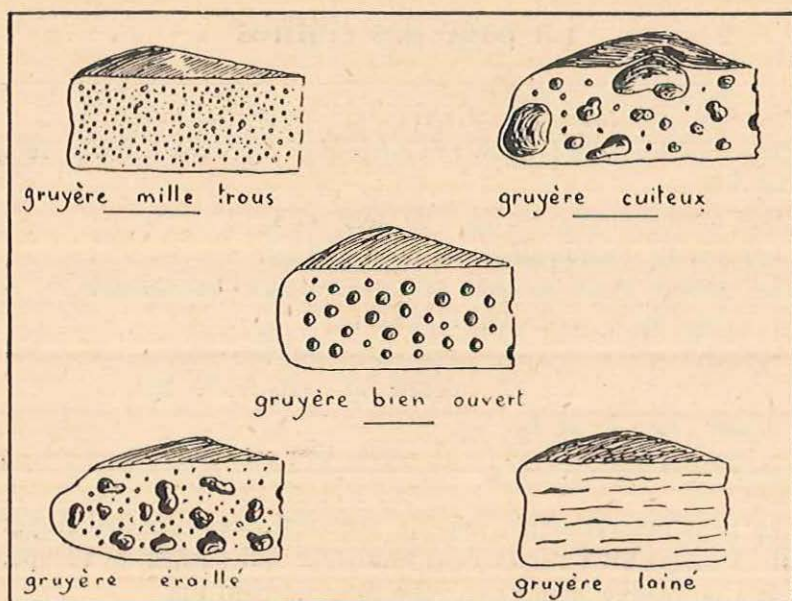
Dans la seconde cave froide

L'affinage : la seconde cave froide

(suite)

Quand la fermentation est terminée, la meule retourne dans une **cave froide** (12°). Elle y restera de 1 à 2 mois. Le fromage, ramolli par la fermentation, durcit. Deux fois par semaine, il est frotté au sel. Le gruyère est alors terminé, prêt à la vente.

Il s'est donc écoulé environ 4 à 5 mois entre le commencement de sa fabrication et celui où il peut être vendu.



Les diverses variétés de gruyère

Variétés de fromages

Mais, tous les fromages ne sont pas réussis. L'emploi de lait ou de présure de mauvaise qualité, le travail défectueux, le manque de soins en cave, font que l'on obtient des gruyères, dits **gruyères mille trous**, **cuiteux**, **éraillés** ou **lainés**, dont la valeur marchande est faible : on en fait la **crème de gruyère** que vous connaissez tous.

L'emmenthal est une variété de gruyère. La pâte est la même. Cependant, la meule, plus grosse, est mise 24 heures dans une saumure concentrée (15 à 18 %), sitôt après sa sortie de presse. La cave chaude a une température plus élevée (22° à 24°) : aussi, la fermentation, qui ne dure qu'un mois et demi à deux mois, fait apparaître des trous plus gros.

La page des chiffres

Quelques chiffres, maintenant.

Avec 850 litres de lait, on fait environ 75 kg. de gruyère et 10 kg. de beurre.

Une meule de gruyère pèse de 35 à 50 kg. ;

Une meule d'emmenthal, de 80 à 110 kg.

En octobre 1949, les prix pratiqués étaient les suivants :

Fromage blanc (non affiné) : 285 fr. le kg. ;

Fromage prêt à la vente : grossiste : 340 fr. le kg. ;
détaillant : 415 fr. le kg. ;

Beurre : 685 fr. le kg.

Le litre de lait payé 30 fr. au producteur est vendu 34 au consommateur.

Le petit lait est vendu pour la nourriture des cochons. Auparavant, il est passé à l'écumeuse centrifuge qui permet de récupérer jusqu'à un litre de crème pour 100 litres de petit lait.



Fromage sur le monte-charge

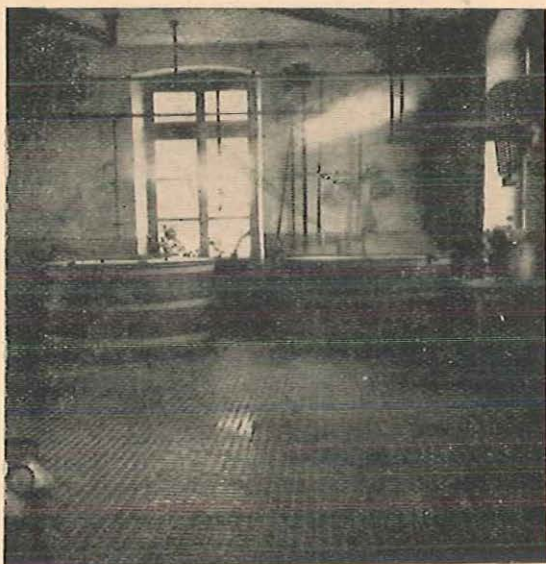
PHOTO DAVIAULT

La fromagerie

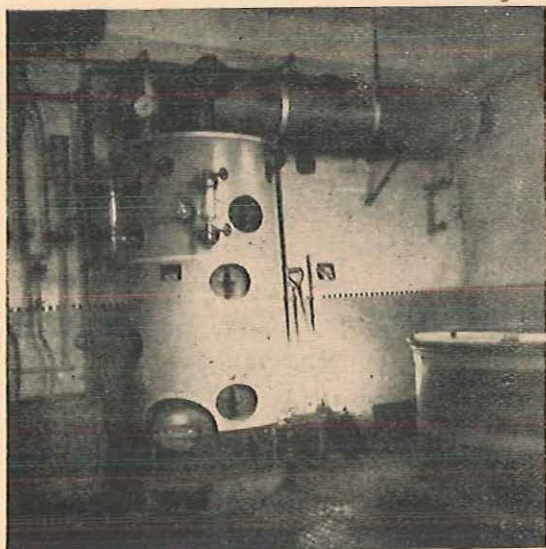
Voici la salle principale d'une fromagerie.

Nous remarquons de suite son sol carrelé, facile à laver à grande eau, ses murs clairs, ses grandes fenêtres : en effet, clarté et propreté sont absolument indispensables.

Vous pouvez y reconnaître quelques uns des outils dont nous avons parlé dans cette brochure.



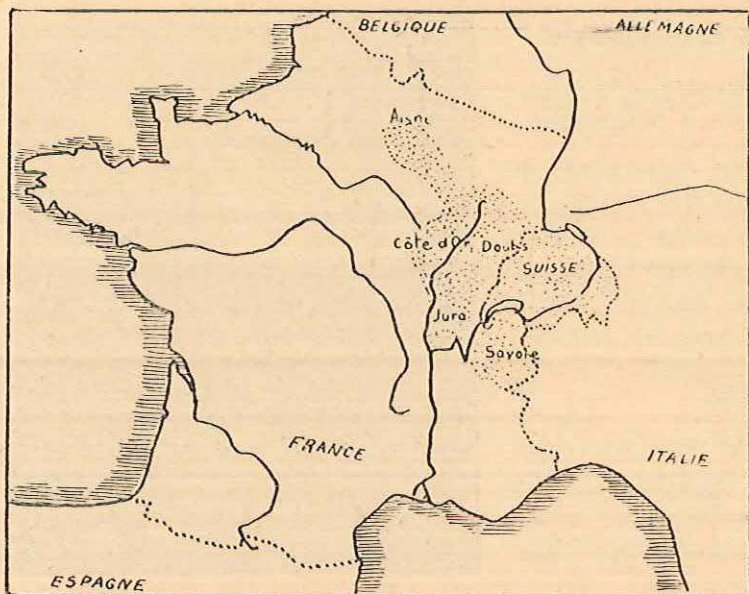
Intérieur de la fromagerie



La chaudière

A droite, vous apercevez une grande chaudière ; ici, la cuve est chauffée par la vapeur circulant dans un serpentin, entre ses deux parois.

Dans les fromageries très modernes, le chauffage se fait à l'électricité. Dans les anciennes, on utilise un foyer mobile (voir page 11) et même, parfois, c'est la cuve qui se déplace pour venir au-dessus d'un foyer fixe.



Historique

Le fromage de gruyère fut fabriqué pour la première fois, il y a très longtemps, dans la petite commune de Gruyère, en Suisse. Puis, peu à peu, la fabrication de ce gruyère s'étendit à la Suisse, à la Savoie, aux départements du Jura, du Doubs, de l'Ain, de la Haute-Saône, des Vosges, de la Haute-Marne, de l'Aisne, de la Côte d'Or. Aujourd'hui, la Charente elle-même fait des essais.

Dans les débuts souvent, la fabrication dans un village a commencé bien avant qu'une fromagerie ne soit installée. Les producteurs se faisaient des **prêts mutuels** de lait pour réunir chaque jour la quantité de lait nécessaire à la fabrication d'un fromage. Chaque sociétaire gardait pour lui le fromage qu'il avait fait. Naturellement, tous ne réussissaient pas aussi bien...

Historique

(suite)

Aussi, bientôt, le plus habile se spécialisa et, chaque jour, « suivit » le lait avec la chaudière et les outils.

Puis, très vite, dans le Jura par exemple, les paysans se groupèrent en coopératives pour construire un chalet (appelé **fruitière**) et y installer le matériel nécessaire à la fabrication du gruyère. Ce sont les plus anciennes coopératives fromagères organisées en France et tous les cultivateurs mettent leur point d'honneur à n'apporter que du lait de bonne qualité. Ils possèdent ce bel esprit coopératif qui doit vous animer tous au sein de votre coopérative scolaire.

A côté de ces nombreuses coopératives, il existe des petits patrons fromagers. Mais, à présent, le marché du fromage et de la crème de gruyère est pratiquement contrôlé par le trust « Bel, Graff et Nestlé » qui possède de nombreuses fromageries et de grandes caves d'affinages.

Actuellement, il est difficile à une nouvelle coopérative de s'installer dans un village où les paysans ne vivent que de l'élevage à cause du coût élevé de l'installation d'une fromagerie moderne et de la concurrence des grosses sociétés. En outre, il faudrait attendre 5 à 6 mois pour percevoir les premières recettes.



*Le camion Bel
vient chercher les meules de gruyère.*

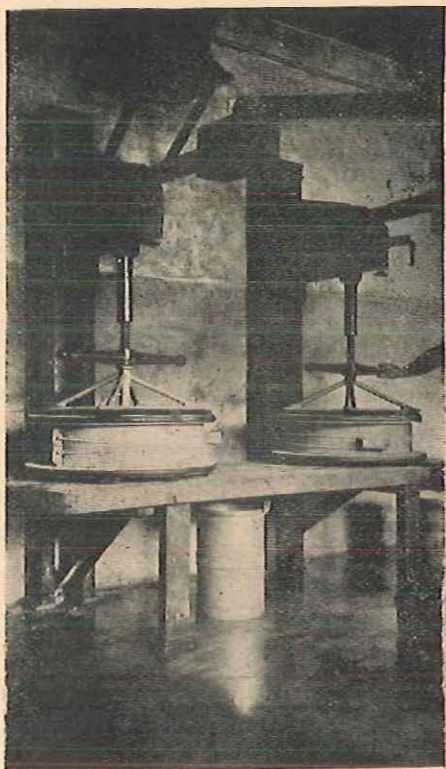
*Les presses*

PHOTO ASSMANN

Comment devenir fromager

Le jeune homme qui veut devenir fromager entre en apprentissage dans un chalet. Il y reste un an, puis il va travailler dans un autre pour parfaire ses connaissances. Plus tard, il peut entrer dans une école de laiterie (par ex. : Poligny dans le Jura, Mamirolle dans le Doubs) où, après 6 ou 8 mois d'études, il passe un examen et sort diplômé d'état.

Il peut alors exercer son métier. Il aura un net avantage à chercher à s'embaucher dans une coopérative où il sera payé au pourcentage des recettes. Il aura donc intérêt à bien travailler.

Le métier de fromager est très pénible. Il faut se lever tôt et, parfois, se coucher tard. Il faut être fort, car les fromages sont lourds à manier et à transporter.

Le dimanche, le fromager n'est pas libre, il travaille comme les autres jours.

Notre collection « *Enfantines* »

(Série de brochures entièrement écrites et illustrées par des enfants)

L'une..... 11 fr. — Collect. complète : remise 5 %



Liste complète des numéros parus

1. Histoire d'un petit garçon dans la montagne. — 2. Les deux petits rérameurs.
- 3. Récréations. (Poème d'enfant). — 4. La mine et les mineurs. — 5. Il était une fois. — 6. Histoire de bêtes. — 7. La si grande fête. — 8. Au pays de la soierie.
- 9. Au coin du feu. — 10. François, le petit berger. — 11. Les charbonniers. — 12. Les aventures de quatre gars. — 13. A travers mon enfance. — 14. A la pointe de Trévignon. — 15. Contes du soir. — 16. A l'Institution moderne. — 17. Le journal du malade. — 18. La mort de Toby. — 19. Gais compagnons. — 20. La peine des enfants. — 21. Yves, le petit mousse. — 22. Emigrants. — 23. Les petits pêcheurs.
- 24. Quenouilles et fuseaux. — 25. Le petit chat qui ne veut pas mourir. — 26. ...Malin et demi. — 27. Métayers. — 28. Bibi, l'oie périgourdine. — 29. La bête aux sept têtes. — 30. Au pays de l'antimoine. — 31. Maria Sabatier. — 32. Que sais-tu ? — 33. En forêt. — 34. L'oiseau qui fut trouvé mort. — 35. Diables. — 36. Le Tienne. — 37. Corbeaux. — 38. Notre Coopérative. — 39. Barbe-Rousse. — 40. Châmage. — 41. Pétoule. — 42. Pierre-la-Chique. — 43. Le mariage de Niko. — 44. Histoire du chanvre. — 45. La farce du paysan. — 46. La famille Loiseau-Loiseau en 1830. — 47. La Misère (contes). — 48. Les contrebandiers. — 49. Un déménagement compliqué. — 50. Arrière, les canons ! — 51. La plaine est vaste comme une mer. — 52. Musicien de la Famine (contes). — 53. Dans la mare du Beau Rosier. — 54. La Fleur d'Argent. — 55. Au Pays des Neiges. — 56. Le Pec. — 57. L'Ecole d'Autrefois. — 58. Histoire de Blanchet. — 59. Bêtes sauvages. — 60. Les Louées. — 61. Firmin. — 62. La Naissance des Jours (contes). — 63. Anes et Mulets. — 64. Sans Asiles... — 65. Ecoute, Pépée... — 66. Grand-mère m'a dit... — 67. Halte à la douane !... — 68. Histoires de Marine. — 69. Longue queue, plume d'or. — 70. Grèves. — 71. Au bord de l'eau. — 72. Les deux Perdreaux. — 73. La petite fille perdue dans la montagne. — 74. Conte d'une petite fille qui s'était cassé la jambe. — 75. Sur le Rhône. — 76. Christophe. — 77. Pâtre en Auvergne. — 78. Les Hurdes. — 79. Nouvelles aventures de Coco. — 80. Au bord du lac. — 81. Histoire de Porsogne. — 82. Six petits enfants allaient chercher des figues... — 83. En gardant. — 84. Barbichon, le lièvre malin. — 85. Saute-Rocher, le petit chamois de la montagne. — 86. Petit réfugié d'Espagne. — 87. Nomades. — 88. Vacher du Lozère. — 89. Les Enfants de Coco. — 90. Ils jouaient... — 91. Fatma raconte. — 92. Les Montagnettes. — 93. Joie du monde. — 94. Crimes. — 95. Diouf Sambou, enfant du Sénégal. — 96. La Mer. — 97. Houillos ou la découverte de la houille. — 98. Le Ramadan. — 99. Biquette. — 100. Tim et Grain d'Orge. — 101. Ame d'enfant. — 102. Les aventures de cinq Marcassins. — 103. Lettres du Sénégal. — 104. Merlin-Merlot. — 105. Les têtards des Bérudières. — 106. L'exode. — 107. Goupil le Renard. — 108. L'occupation. — 109. Conte de la Forêt. — 110. Les bombes sur la France. — 111. La fontaine qui ne voulait pas couler. — 112. Chantons le Mai. — 113. Rosée du matin. — 114. En faisant rouler sa noix. — 115. Purs mensonges. — 116. Pike, la Perche. — 117. Déporté. — 118. La Mésange Bleutée. — 119. Le Maquis Enfantin. — 120. L'Escargot Jaune et Gris. — 121. Premier Avril. — 122. Au temps des bergers. — 123. Vercors. — 124. Marie-Fraise des Bois. — 125. Les Triolets. — 126. Bour, le petit âne lunaire. — 127. Ah ! le beau lapin. — 128. Le pauvre Benjamin. — 129. La nuit de Noël. — 130. Marquise. — 131. La Pocera. — 132. Au temps où les fleurs volaient. — 133. Romain. — 134. Flo-Flo l'Ecuireuil. — 135. Saisons. — 136. Kriska le pêcheur. — 137. Long-Museau. — 138. Roy Louys Unzième. — 139. Saïd le berger. — 140. L'imprudente petite tulipe. — 141. Pataud. — 142. Jean-Marie Pen-Coat. — 143. Sans famille. — 144. Histoire vraie de la petite fille. — 145. Le Pauvre. — 146. Berg et Thal. — 147. Les dix Cochonnets. — 148. La vengeance de Jehan. — 149. Quatre bêtes dans le bois. — 150. Le miroir d'eau. — 151. La ferme abandonnée.

ENCYCLOPEDIE SCOLAIRE
COOPERATIVE

**BIBLIOTHÈQUE
DE TRAVAIL**

Pour travailler, les adultes utilisent les Bibliothèques.

Nous voulons, nous aussi, pour le travail de nos élèves dans nos classes modernes, des fichiers abondants et une BIBLIOTHÈQUE DE TRAVAIL adaptée à nos besoins.

Mais cette Bibliothèque, seuls des Instituteurs, à même leur classe, peuvent la préparer et l'enrichir.

Achetez nos brochures Bibliothèques de Travail !

Collaborez à nos Commissions de Travail pour la réalisation de votre B. T., section de notre grande encyclopédie scolaire coopérative.