JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

JSFS

La production fromagère dans l'Oise

Journal de la société statistique de Paris, tome 16 (1875), p. 252

<http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1875__16__252_0>

© Société de statistique de Paris, 1875, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Journal de la société statistique de Paris » (http://publications-sfds.math.cnrs.fr/index.php/J-SFdS) implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (http://www.numdam.org/conditions). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme
Numérisation de documents anciens mathématiques
http://www.numdam.org/

IV.

VARIÉTÉS.

La production fromagère dans l'Oise.

La production beurrière atteint actuellement dans l'Oise le chiffre de 2,292,723 kilogr., et celle du fromage 3,058,760 kilogr. Le prix du beurre étant, en moyenne, 2 fr. 50 c. le kilogr., et celui du fromage de 1 fr., on obtient pour valeur totale de de la production:

Beurre	5,732,307 fr.
Fromages	3,058,760
Valeur totale . . .	8,791,067 fr.

Il est à remarquer, dit l'*Indépendant de l'Oise*, que 44,255 vaches seulement ont concouru à cette production en 1872-1873, alors qu'il existe dans l'Oise près de 92,000 vaches ou génisses. Mais, outre les non-valeurs, le lait d'un grand nombre de vaches sert exclusivement à l'élevage des veaux, à la consommation sur place ou à l'alimentation parisienne. Par suite de cette dernière destination, il se trouve qu'aux environs de Beauvais la race hollandaise tend à se substituer à toutes les autres.

Les fromages dits de Compiègne proviennent des environs de cette ville; comme pour les rollots et beaucoup d'autres, les meilleurs ne se font qu'en octobre, novembre et décembre. On compte qu'il faut deux litres de lait pour faire un fromage.

Le fromage de Macqueline n'existe plus, au moins en partie; sa réputation a dû céder devant celle des excellents fromages que l'on fabrique à Thury-en-Valois. Enfin, dans plusieurs communes du canton de Chaumont-en-Vexin, on fabrique annuellement environ 350,000 fromages dits de Mont-d'Or, d'une valeur approximative de 70,000 fr., et dans la commune d'Eragny (même canton) 27,000 kilogr. de fromage façon Brie, d'une valeur de 29,000 fr.

Le Gérant, O. BERGER-LEVRAULT.