

Ils descendent de la montagne

En ce temps-là, soit avant 1811 où se créent à la Vallée de Joux les deux premières sociétés de fromagerie, celles du Pont et de l'Abbaye¹, pas question de fabriquer du fromage au village, gruyère en particulier. Tout au plus prolonge-t-on encore à ce niveau-là le système du tour qui voit des sortes de consortiums de quartier fabriquer le fromage en commun au domicile de chacun des associés. Il s'agit-là d'un système archaïque dont nous parlerons prochainement.

La production de gruyère émane donc essentiellement des chalets. Avec l'importance du troupeau et une bonne production de lait, encore que les vaches ne donnaient qu'une quantité bien inférieure à celle d'aujourd'hui, l'on fabrique un ou plusieurs fromages. Admettons pour chaque chalet un fromage par jour en une seule fabrication. Cela vous amène à posséder dans votre cave en fin de saison une centaine de pièces, considérant qu'en septembre le lait a tant diminué que l'on ne pourrait plus fabriquer de gruyères de dimensions et de poids normalisés. On produit alors dans certains chalets des pâtes molles appelées vacherin. C'est ainsi que naquit ce fromage qui devait acquérir plus tard un si brillant avenir.

100 pièces à tourner et retourner, voilà ce qui attendait le fromager tout attaché à ce travail et à la fabrication, laissant les autres tâches à ses aides en lesquels on comptait le trancheur, le simple fruitier, le bovairon ou le râbleur et enfin le bouèbe, soit le gamin, que l'on nourrira certes d'un peu de laitia comme tout un chacun, mais aussi à coup de pieds au derrière, celui-ci étant le souffre-douleur d'adultes pas toujours compatissants à la peine d'un gamin séparé des siens pendant 4 mois, soit une éternité.

Venait alors en cette fin de saison le marchand de fromage qui déterminait la qualité de la marchandise, laquelle le même jour ou plus tard, suivant les circonstances, on venait prendre livraison après l'avoir pesée sur la romaine de la cuisine ou apportée par l'acheteur.

I doit y avoi un dopé de plus, pouvait dire parfois le propriétaire du lot au marchand, outré que celui-ci rabote sur le poids de ses fromages.

¹ Donnons la date de création de toutes les laiteries de la Vallée : Le Pont, 1811 – L'Abbaye, 1811 – Les Bioux, pour deux établissements, 1813 – Le Brassus, 1816 – Le Lieu, 1834 – Les Charbonnières, 1834 – Le Séchey, 1836 – L'Orient, 1840 – Le Solliat, 1866 — Le Sentier, date inconnue, mais cessation en 1860 déjà, avec la vente de tout le matériel - Derrière-la-Côte, au plus tard 1893.

Alors on mettait les fromages en tonneaux si l'on ne les avait pas préalablement descendus au village pour cette opération, ce qui put bien être le cas dans la majorité des cas. Mais restons quand même au niveau du chalet. Ces tonneaux pouvaient contenir jusqu'à huit pièces, dix nous apparaissant un chiffre excessif. Mettait-on quelque feuille de bois ou de papier huilé entre les fromages afin qu'ils ne se collent pas les uns aux autres ? On en pose la question sans pouvoir y répondre.



Les fromages ici ont été mis directement sur un char à échelles que l'on a recouvert d'une bâche.

Les tonneaux étaient alors placés sur un char à échelles, avec de la paille pour amortir les chocs résultant de chemins tout ce qu'il y a de moins commodes. Ils étaient rendus chez le marchand pour être bientôt acheminés vers des destinations diverses en fonction des clients du canton ou d'Outre-Jura. On en restait avec chars et chevaux, avant que les habitudes ne changent par l'arrivée du chemin de fer.

Tous ces fromages ne pouvaient donc se commercialiser sur le plan international qu'en tonneaux. Pour la Vallée le passage obligé était Jougne. Ces tonneaux étaient de fabrication locale ou achetés en Franche-Comté voisine. Cette fabrication émanait de boisseliers que l'on pourrait dire de seconde zone, ces tonneaux ne nécessitant pas un

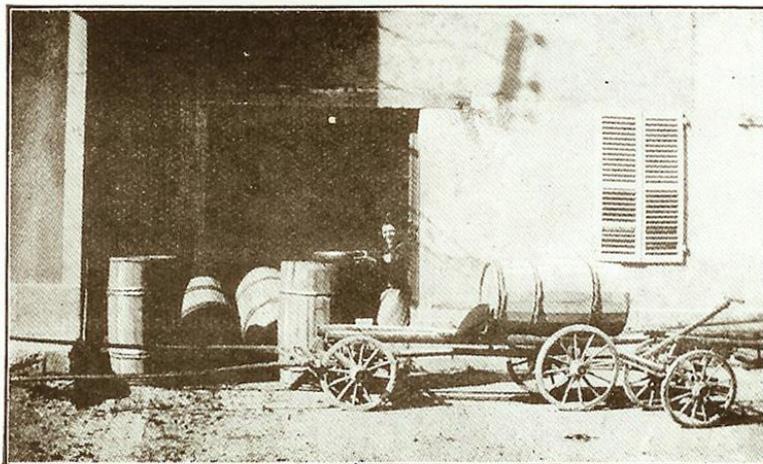
bois de grande qualité ni une manufacture impeccable pour être acceptés par les marchands. Ils étaient de pure utilité.

Imaginons une centaine de chalet de production fromagère, à 100 pièces la saison. Beaucoup trop, cher ami ! Alors ramenons ce chiffre à 50, ce qui nous permet quand même d'envisager le nombre de 5000 pièces de fromage produites en saison d'alpage dans la région Vallée de Joux. 5000 pièces qui se devaient de prendre place, à 8 pièces par tonneau, dans 625 de ceux-ci chaque année. Quoique l'on sache que les retours d'emballage étaient de rigueur, on peut quand même imaginer une casse assez sensible. Effectivement ces tonneaux étaient fragiles et d'autres part d'un prix relativement modeste. La perte de quelques-uns sur une grosse expédition ne devait pas être dramatique, encore que tout cela devait intervenir de manière précise dans une bonne comptabilité.

Mettre la main sur des fabricants locaux de tonneaux à fromage est d'une grande difficulté. Les comptes de ces professionnels ont tous disparu. On reste donc dans une ombre épaisse quant à cette production en quelque sorte courante, néanmoins marginale par rapport à la belle boissellerie.

Essayons tout de même de nous faufiler dans l'immensité méconnue de cette ancienne histoire fromagère.

On cite, dans un acte du 11 août 1745², un certain Pierre feu Pierre Capt du Chenit gagé pour avoir coupé illicitement du bois sur le pâturage des Combes de la commune de Bière pour faire des tonneaux à fromages.



Fromages mis en tonneaux quelque part à Mouthe ou dans sa proximité.

² ACL, VA3

Il y avait donc des fabricants de ce genre d'articles à la Vallée, qu'en conséquence l'on n'allait pas forcément tous les acheter en Franche-Comté voisine où l'on trouvait de nombreux fabricants, ces derniers devant même poursuivre cette activité jusque dans le premier quart du XXe siècle.

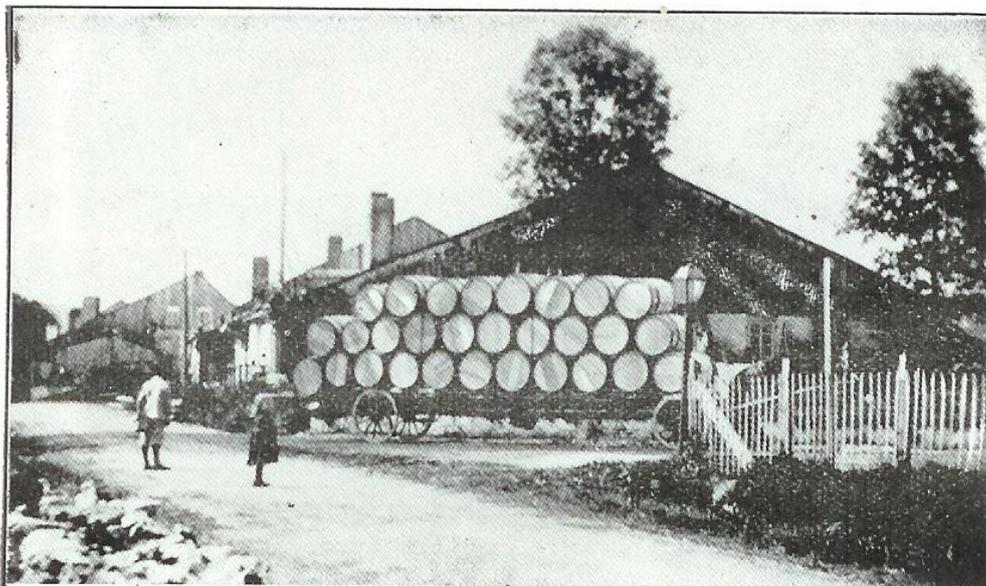
Dans une situation où nous n'avons pas pu dépouiller l'ensemble de nos archives communales, nous nous retrouvons à la fin du XVIIIe siècle, avec pour note :

21 août 1797, accordé à l'amodieur Le Coultre de la Joux deux plantes de bois noir pour des tonneaux à fromage au bois dit à la Rolaz³.

La fabrication se donnait sans doute en quelque hameau du Chenit et par un professionnel attelé à ce type de production.

Autre témoignage pour le début du XIXe siècle :

Ils font observer que les amodieurs Golay avaient coupé au bois dit Les Grands Crêts, trois plantes de bois noir maculé pour douves à tonneaux à fromage sans marque.



Charrois de tonneaux vides à Mouthe.

³ ACL, VA3 – il s'agit de procès-verbaux des assemblées des trois communes.

Selon une liste de professionnels, en 1816 il n'y avait qu'un seul fabricant de tonneaux à fromages dans la commune du Lieu, Joseph Guignard du Séchey⁴.

Les archives de la Société de fromagerie des Charbonnières nous permettent de mieux suivre ces presque insaisissables tonneaux.

Le 9 juillet 1866, on rendra les tonneaux pleins franco à Jougne. On ira rechercher les tonneaux vides à Vallorbe.

Le 20 mai 1867, on vend les fromages à Ferjeux-Michaud de Chaux-Neuve, à 58 frs. 50 le quintal. Les tonneaux vides sont rendus devant l'établissement. La société doit livrer les fromages en tonneaux à Jougne.

Le 24 juin 1867, on mise au rabais⁵ le voiturage des fromages dès les Charbonnières à Jougne. Il se fera deux pesées d'à peu près 5 tonneaux chacune. Le voituriers qui se chargera de ce transport est Henri Rochat de l'Épine.

Ainsi donc tous les transports des fromages que l'on souhaite exporter ne s'effectuent que des Charbonnières à Jougne. Cette exportation se fera surtout sur Paris.

Les comptes de 1870-1871 nous apprennent qu'un tonneau vide avait été vendu à Jules-Jérémie pour le prix de 4.- Cet article avait donc une certaine valeur.

En 1873-1874, ce ne sera pas moins de 24 tonneaux de fromages qui seront livrés à Jougne. A 8 fromages par tonneaux, selon nos estimations, cela nous donne un total de 192 fromages. La fromagerie des Charbonnières a donc une production fromagère tout à fait honorable.

Les tonneaux à fromage devaient être de moins en moins utilisés au fil du temps. Et peut-être que pour ce qui était des livraisons par chemin de fer dès 1886 en direction de Vallorbe, utilisait-on un autre emballage. Quoique cette précision quant à un amoindrissement des fabrications de tonneaux à fromage puisse être contestée. En effet, une carte postale de la gare de Mouthe, que l'on peut dater de 1910 environ, montre une quantité de tonneaux de ce type en attente sur le quai. Et que l'ouvrage : Au pays des sapins, de Henri Cordier, édité vers 1925,

⁴ ACL, Q5.

⁵ C'est-à-dire que c'est celui qui met le moins pour le transport qui obtiendra le contrat. Ce système était au désavantage de tous les miseurs, ici pour transport, ailleurs pour construction. Quoique fort pernicieux, il était couramment utilisé.

nous offre deux photos concernant les dits tonneaux. De tels clichés sont inexistantes dans les collections combières. Ce sont des documents de haute valeur contant toute une époque, aujourd'hui révolue.

Les tonneaux à fromage, alors qu'ils furent des milliers dans leur utilisation de l'époque, sont devenus aujourd'hui d'une rareté quasi absolue. En fait nous n'en connaissons que trois ou quatre pour l'entier de notre territoire, rescapés précieux de l'époque glorieuse où ils avaient pour fonction de protéger notre production fromagère lors des transports. Ils étaient par ailleurs si fragiles, comme tout articles de boissellerie en sommes, que la presque totalité tombait en vrac et qu'on brûlerait les douves et les cercles plutôt qu'on les remonterait pour un usage qui n'existait plus.



Un tonneau à fromage vide en terre combière.