

Les tonneaux à fromage

On ne sait trop si les fromages destinés à l'exportation, fabriqués essentiellement en alpage à l'époque, étaient directement mis en tonneau au chalet ou si on les descendait avec un char à échelle dans de la paille pour être ensuite seulement compactés dans cette boissellerie rustique.

On fabriqua des tonneaux à fromages dans nos différents hameaux. Aujourd'hui ils ont tous disparu, sauf trois ou quatre, les derniers retrouvés il y a quelque vingt ans dans la maison Rochat-Golay au Pont, marchand de fromage.

Boissellerie rustique avons-nous dit, pour le simple fait qu'il n'y avait pas besoin de douves très épaisses ni que celles-ci se joignent de manière précise. Les fonds et couvercles étaient aussi de bois tout à fait passable. Rien qui ne soit ici raboté, simples planches brutes et d'épaisseur minimale.

Toute une étude serait à faire sur les tonneaux à fromage. Dans tous les cas on n'en a jamais retrouvés au chalet. Si autrefois ils ont pu y être et y rester quelque temps, sans aucun doute se sont-ils délités pour être ensuite repris par les cirons ou même servir de bois de feu, d'allumage en particulier, vu la finesse des douves.



Tonneau à fromage retrouvé dans la maison Saïset.