

## Comprendre le « nomadisme fromager<sup>1</sup> » et le système du tour

De nombreux auteurs, surtout français, ont décrit ces deux pratiques de manière très convaincante. Ainsi :

*Le fromager se déplaçait de ferme en ferme avec son matériel, c'est-à-dire le chaudron, le tranche-caillé et le brassoir à main. Ce nomadisme du fromager a perduré longtemps jusqu'au milieu du XIXe siècle. Dans la région de Salins (Jura) en 1788, le subdélégué représentant l'administration royale déplore encore en avril 1788 : « Il est très peu de communautés où il y ait des maisons communes destinées à la formation du fromage, on le fait dans celles de chaque particulier, tour à tour... »<sup>2</sup>.*

Pour la Vallée de Joux on ne connaît qu'une seule écriture quant au « nomadisme fromager », et puis encore, on verra que cette fabrication se fixait déjà dans une maison particulière plutôt que de se voir toujours pratiquée chaque jour dans un bâtiment différent.

*Du 21 8bre 1811. Plus doit pour la Présonnerie pour avoir fait le fromage à notre maison pour le lousage<sup>3</sup> de tous les individus, monte pour demi-année à 20 florins<sup>4</sup>.*

Ces deux lignes, fondamentales pour retrouver les bases de l'histoire fromagère de notre région, sont à expliquer.

Le terme de Présonnerie concerne sans doute une personne dont on ne donne que le surnom. La Présonnerie serait en fait un fromager qui loue ses services pour la fabrication des fromages. Ici, il aurait procédé au village même pendant la belle saison avec le lait des vaches pâturant sans doute sur les communs et rentrées chaque soir à l'écurie.

Ce professionnel a fait le fromage dans la maison de Siméon Rochat<sup>5</sup>, soit dans celle qui échoira un jour à Zélie Rochat du Pont, épouse de Jules-Moïse Rochat, mère de Henri Rochat-Golay. Maison que l'on découvre plus bas<sup>6</sup>.

On paie donc la location de la cuisine où l'on fabrique. On peut imaginer ici cette pièce sombre et de grandes dimensions, et surtout dotée d'une vaste cheminée sous laquelle on peut fabriquer sans trop de complications. La chaudière est alors pendue à sa potence qui accueillera le lait des sociétaires. La

---

<sup>1</sup> Expression des auteurs français.

<sup>2</sup> Michel Vernus et Daniel Greusard, *Le pays des fromages*, La Franche-Comté, 2001, 23. Rappelons ici que le fromager devait trouver à manger à midi chez celui qui l'avait accueilli pour la fabrication du fromage.

<sup>3</sup> Pour l'usage

<sup>4</sup> Livre de comptes de David Siméon Rochat, en possession de M. Jean-Philippe Rochat, descendant de la famille Rochat-Golay du Pont qui le possédait antérieurement. Tout cela lié au Chalet Suisse et à l'histoire de son constructeur, Henri Rochat-Golay.

<sup>5</sup> Non précisé selon le manuscrit ci-dessus.

<sup>6</sup> Elle sera démolie au début du XXe siècle pour céder la place à ce même Chalet Suisse.

location porte sur une demi-année. Les individus constituent une société avant la lettre. Les fabrications découlent, selon ce qui se passe ailleurs, du système du tour. C'est-à-dire que le fromage appartient à celui qui a le plus gros total de lait en cours, son actif étant aussitôt effacé après la fabrication du fromage qui lui appartient.

Photo véritablement historique, avec la fromagerie, petit bâtiment, troisième depuis la gauche, et juste après, la maison de Zélie Rochat. Chose curieuse, la note concernant la Prémonstratensienne du 21 8bre 1811, est de la même année que la construction de la fromagerie qui se trouve juste à côté de cette maison où l'on fabriquait entre individus. Coïncidence ou au contraire logique ? Ce petit bâtiment de l'une des toutes premières fromageries de la Vallée, quoique transformé, existe encore.

Les coulées, selon la tradition, sont toujours inscrites non encore sur un carnet, mais sur un bâton dit coche. Celui-ci est constitué de deux parties, la plus grande reste propriété du fromager, et la plus petite appartient au couleux. Le même chiffre de lait coulé est naturellement inscrit sur chacune des deux parties. Quand les deux bâtons sont entièrement recouverts, de marques, on efface le tout d'une manière ou d'une autre, via même un ponçage du bois, et l'on recommence.

Pour quant au système du tour lui-même, dès que l'un des couleurs aura à son tour le plus gros chiffre du total des coulées, il se retrouvera propriétaire du fromage en cours de fabrication. Le fromage suivant sera pour le deuxième qui suit immédiatement en terme de volume de sa production. Et ainsi de suite. Il est évident qu'un gros producteur de lait aura plus souvent son tour, et donc plus de fromages en fin de saison qu'un modeste livreur de lait.

Tout cela à découvrir plus en détail et de manière plus explicite dans les ouvrages spécialisés, plus facilement français que suisses, notre pays ignorant encore une bonne partie de son histoire fromagère qui semble ne pas l'intéresser outre mesure.

Reconstitution de deux bâtons de marquage du lait. Aucun original n'a jamais été retrouvé à la Vallée, tous ces bâtons un jour inutilisés ayant été jetés au feu.

La preuve de l'existence du système des bâtons plutôt que des carnets est donnée dans l'un des registres de l'ancien hameau de Combenoire<sup>7</sup> :

*1846... plus pour bois et façon d'une petite caisse pour mettre les doubles des coches, 0/8/1*

Les de l'inventaire du 19 janvier 1890 du mobilier de cette même fromagerie, ce modeste article n'y figurait plus, le tout, inutilisé depuis longtemps jeté sans doute directement au feu, à moins que l'un des habitants du hameau n'ait repris la caisse pour un autre usage.

Dans le règlement du 2 avril 1846, même registre que dessus, on peut trouver en quelque sorte confirmation du système des bâtons ou coches :

*7o Le fromageur doit être ponctuel à l'heure pour mesurer, marquer et couler le lait en présence de celui pour qui ont le reçoit. Il doit marquer exactement et*

---

<sup>7</sup> AHC, NA, 1846

à l'instant et selon les directions qui lui seront données par la commission qui vérifie ou fait vérifier **les marques du lait** par deux délégués au moins tous les huit jours.

Quant au système du tour, il est en parfaite vigueur :

*Elle fixe aux diverses époques quand la fabrication des fromages doit commencer et finir, comme chacun doit recevoir le lait et avoir le fromage à son tour et d'après la quantité de lait. Le propriétaire qui a le lait fournira le bois nécessaire, tant pour la fabrication du fromage que pour tous autres objets<sup>8</sup>.*

Ce système du tour pratiqué avant la création des fromagerie dans notre région est aussi évoqué de manière claire et formelle dans le règlement de 1836 de la fromagerie du Séchey construite cette même année :

*Nous les soussignés, propriétaires des fonds et de bétail du village du Séchey, ayant eu une parfaite connaissance du bénéfice qu'il y a de mettre son lait afin de fabriquer du fromage, **bénéfice qui a été constaté par le mélange qui a déjà eu lieu à différentes époques**, étant animé d'un intérêt commun afin que chacun puisse tirer parti de son lait, nous avons fait les convenus de ce qui suit<sup>9</sup>.*

Il restait encore en en vigueur en cette fromagerie en 1869<sup>10</sup>.

*Article 36. Il adjuge le produit du lait destiné à faire le plus prochain fromage au sociétaire qui a le plus de lait inscrit à son avoir et lui donne connaissance dès la veille.*

Ce qui signifie que le sociétaire concerné aura le fromage du lendemain. On en reste donc à cette époque-là au système du tour qui sera bientôt abandonné au profit d'une fabrication commune, avec paiement du lait à chaque sociétaire, ceci au prorata du volume coulé, ou, situation plus tardive et plus moderne, à la vente du lait à un laitier.

Chose amusante, dans des règlements postérieurs de la fromagerie du Séchey, on trouvait encore un article concernant le système du tour, cela alors qu'il avait été abandonné depuis plusieurs années ou décennies. La tradition avait la vie dure, à moins que le secrétaire qui établissait un nouveau règlement à présenter et à valider par les sociétaires, recopiait en partie le précédent ! La paresse n'était pas interdite chez nos gratte-papier !

---

<sup>8</sup> NA, règlement du 2 avril 1846, article 4 fixant les tâches de la Commission nommée pour le contrôle de la fromagerie.

<sup>9</sup> Archives de la Sté de fromagerie du Séchey, prêt de Mme Eliane Rochat en 2010.

<sup>10</sup> Rôle du fromager, règlement de 1869, ACL, JBK 1

Ce système du tour n'a jamais fait l'objet d'une photographie chez nous, chose regrettable. Il a par contre été fixé par deux fois au moins en France voisine. Il vaut la peine d'accorder de l'attention à l'un de ces deux documents exceptionnels qui permettent de se représenter de manière précise notre propre système du tour.

Photo tirée de le Pays des fromages, de Michel Vernus, 2001, p. 22. On pouvait lire en rapport : La construction de chalet spécialisés fit disparaître progressivement le nomadisme du fromager, qui venait fabriquer le fromage chez le producteur possédant le tour avec ses appareils, notamment la cuve. Quelques cas de cette manière de faire, survivance d'un passé lointain, sont encore signalés à la fin du XIXe siècle.

Le fromager se rend chez celui qui a le total de lait le plus élevé pour y fabriquer le fromage du jour qui appartiendra à ce dernier. Tous les producteurs participants de cette association devront venir livrer leur lait dans ce même lieu de fabrication, cela rappelant la situation de chez la Zélie vue plus haut. La chaudière est volumineuse. Preuve que le fromage pourra être de la taille d'un gruyère. Le fromaer n'est d'aucune manière un « miquelet »

Des auteurs combiens ont aussi témoigné de cette méthode du tour. Le premier, Samuel Aubert, dans « Souvenirs de jeunesse », Le Pèlerin, 2011 :

*En ce temps-là la fromagère existait déjà, mais les agriculteurs ne vendaient pas leur lait à un laitier de profession. Chacun apportait son lait, et lorsque la quantité de lait était suffisante pour faire un fromage, il avait le droit de faire le fromage sous la direction d'un fromager embauché qu'il devait nourrir ce jour-là. Le fromage était marqué à son nom et il en prenait possession quand il avait acquis la maturité voulue et en disposait à son gré, de même du beurre fabriqué le même jour. Peu à peu on s'est rendu compte que ce régime était peu rentable, aussi les agriculteurs, groupés en société, ont décidé de vendre leur lait à un*

*professionnel et d'en retirer directement la valeur mois après mois. Au début de cette nouvelle organisation, la fromagère n'allait que l'hiver. En été chaque agriculteur gardait une vache laitière à l'écurie ou sur la pièce dont il était copropriétaire, vendait du lait aux non agriculteurs ou fabriquait des tommes avec le surplus. J'ai vu ma grand-mère procéder à cette fabrication. Parfois en septembre la vache gardée n'avait plus ou pas assez de lait pour le ménage ; dans ce cas on faisait de la soupe pour le déjeuner ou le goûter.*

Le second, son fils Daniel, dans « Le siècle des deux Philippe », texte de 1986, édité aux Editions Le Pèlerin en 2003 :

*1804-1816.*

*Avec le lait on fabriquait des fromages appelés tommes, et en l'absence d'une fromagerie, l'opération avait lieu à tour de rôle au domicile des producteurs.*

*1835-1850*

*Jusqu'alors le fromage du village était fabriqué au domicile des producteurs, comme on l'a déjà dit. Mais en 1839 on prévoyait un changement, car Philippe II cotisait pour la construction d'une fromagerie dont le « chésal » était déjà choisi.*

C'était en cette première moitié du XIXe où chaque village se dotait d'une fromagerie, certains de ceux-ci en possédaient même deux, alors que les nouveaux sociétaires établissaient des règlements précis voire très compliqués où rien n'était désormais laissé au hasard.

Rémy Rochat

Le hameau du Séchey en 1899. La fromagerie est le modeste bâtiment de gauche, construit en