

83. La romaine de la laiterie de Derrière-la-Côte

On le suppose tout au moins. Hermann Mollet, laitier de cet établissement qui ferme ses portes vers 1960, emporte une partie du matériel avec lui dans la maison familiale sise à quelques centaines de mètres à bise d'ici. La potence, qui voyait en plus autrefois la romaine, est montée au galetas où elle se retrouve pour gagner ensuite les stocks du Patrimoine. Simple problème, le bras de soutènement de la romaine est passablement cironné. A voir si le tout peut-être récupéré. Ce qui sera.

Dans un autre lot on retrouve la romaine proprement dite. Il ne restera donc plus qu'à nos successeurs désireux de remettre en place cet élément typique de nos laiteries ou fromageries d'autrefois, qu'à combiner les deux éléments, et à retrouver non seulement les poids, mais aussi la plaque ou grille sur laquelle on pouvait peser les fromages de fabrication locale.

Éléments divers devenus bien rares aujourd'hui, raison supplémentaire d'attacher de l'importance à ce qui, n'étant que partiel, pourrait être considéré à priori comme une vieillerie plus encombrante que rien d'autre !

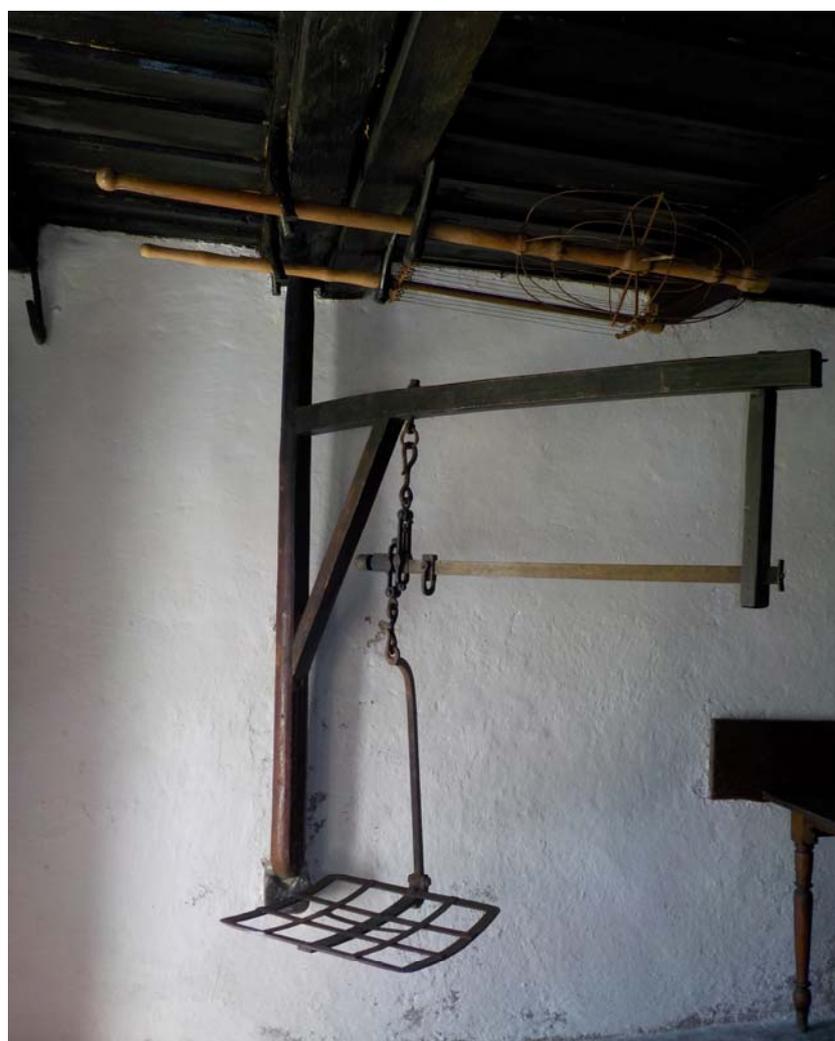
On ne travaille toutefois pas comme ça. On réfléchit, on analyse, on imagine, on reconstitue en pensée, et découle enfin la certitude qu'il y a intérêt à garder telle ou telle pièce, même incomplète. Cette démarche seule permettra un jour de retrouver un pan, si minime soit-il, de notre industrie laitière d'autrefois.



La potence de l'ancienne romaine de Derrière-la-Côte.



Une romaine provenant du fonds J.-M. Rochat des Charbonnières.



Ce que tout cela pourrait donner au final. Manque juste le poids.

