

La fabrication de vacherins du 28 décembre 2016 à la laiterie des Charbonnières

L'une des toutes dernières fabrications dans cette laiterie de village qui avait commencé une première fabrication de vacherins lors de la saison 1865-1866. On n'avait donc pas arrêté de produire du vacherin depuis 150 ans dès le mois de septembre. Une page se tournait. Une de plus, mes amis.



Heure du coulage. Le laitier Markus est déjà derrière sa première chaudière.



Arrivent d'autres paysans pour livrer leur lait. Ici Bertrand Golay du Haut-des-Prés.



C'est encore la nuit complète sur le village.



- Allez, tchao, faut que je me remonte.



Un autre a aussitôt pris la place, Raphaël Rochat de l'Épine.



C'est là qu'on coule. Tout se fait maintenant par pompes et tuyaux.



Les moules sont prêts à recevoir le caillé.



Un caillé bientôt à point.



Vue générale de la salle de coulage et de fabrication. Y a pas trop de place pour se tourner quand même !



V'là l'Alain Genier troisième couleur.



Lui, il est venu avec son tracteur. Pour le lait, il n'y a plus que les boules. Avant de repartir, il est allé acheter sa livre de pain à la boulangerie.





Reste plus qu'au Titi (Richard Golay) à couler.



OK, le coulage est fini. En route pour la fabrication.



Le caillé est maintenant prêt pour la mise en moule.



Le caillé puisé dans la chaudière avec des seaux, sera versé dans le multimoule placé au-dessus des moules.





Dernière pochée de caillé prise tout au fond de la chaudière. Les deux chaudières servent seulement en belle saison, quand le lait est plus abondant et que l'on procède à la fabrication du gruyère.



Le caillé s'est tassé, tout est prêt pour le sanglage.



Les employées sont prêtes.



C'est néanmoins le patron qui coupe.



On sangle.



Idem.



Un beau produit quand même que ce vacherin. Il sera mis en presse sous des planches de plastiques, salés dans un bain de saumure, mis en cave et ensuite affiné pendant trois semaines. Trois semaine ? Alors dépêchez-vous, dans un mois tout au plus vous ne pourrez plus jamais manger du « véritable vacherin des Charbonnières » !

