

## Enquête sur les tonneaux à fromages, leur fabrication, leur usage

Dans le rôle de ceux de la commune du Lieu qui prétendent travailler dans les joux communes rière la Vallée de Joux, de 1720<sup>1</sup>, on découvre une bonne huitantaine de personnes dont les vœux figurent sur quatre colonnes : fustes – douves – moules – brantes. Si la plupart de ces professionnels figurent dans la première colonne, ceux de la deuxième colonne, pour douves, une douzaine en tout, s'inscrivent pour des quantités allant de 100 à 300. Par moules on entend probablement bois de feu. Quant à la dernière colonne, elle n'est pratiquement pas utilisée.

Il convient donc maintenant de s'intéresser à la différenciation entre les fustes, travail probablement de bonne qualité, et les douves, travail, vu le nombre que l'on demande, requérant des qualités professionnelles plus modestes. Faut-il voir avec ces douves la fabrication des tonneaux à fromage ?

Une seconde liste, du 7 juin 1746<sup>2</sup>, permet de procéder à la répartition de deux cents plantes prises au bois des trois Chalets. Il y a ici la séparation entre les différents villages intéressés. Aux Charbonnières il se demande surtout du bois pour ais (planches) et encelles.

Pour le Lieu, apparaissent en quantité des amateurs de douves. Idem pour Fontaine aux Allemands. Combenoire est partagé entre les douves, encelles et ais. Retour aux douves pour le Séchey.

Il est très difficile dans tous les cas de découvrir ce qui se cache derrière le terme de douves. Douves pour articles de qualité, ou douves pour tonneaux à fromage ? On n'en saura pas plus. Néanmoins il faut bien envisager que nous nous trouvons à l'époque en plein âge d'or du gruyère, et que la demande en tonneaux à fromages doit être importante. Il ya donc de fortes chances que les matériaux de base soient compris sous le terme de douves.

Une note d'un an plus tôt signale des tonneaux à fromage (s) :

*Du 11 août 1745. Nous soussignés faisons rapport qu'ensuite de la charge de forestier qui nous a été commise par les trois honorables communes de la Vallée le 9<sup>e</sup> du courant sous l'approbation des deux Seigneurs Baillifs d'Aubonne et de Romainmôtier, nous nous sommes transportés dans les bois appartenant aux dites communes hier et aujourd'hui, ayant commencé sur la montagne de l'honorable commune de Bière, dit les Combes, où moi officier avait gagé Pierre feu Pierre Capt du Chenit le 7<sup>e</sup> du courant, faisant des douves et fonds pour **des tonneaux de fromages**, à ce qu'il m'a dit, nous avons compté les plantes qui se montent à dix huit, tant de celles qui sont travaillées que celles qui sont encore sur la place abattues. Aujourd'hui étant allés sur la montagne appartenant à l'honorable commune du Vaud, nous avons trouvé Abraham*

---

<sup>1</sup> ACL, BC VA .

<sup>2</sup> ACL, A 4, pp. 27 et suivantes.

*Isaac Guignard et Joseph son frère de l'Abbaye qui avaient chacun un fourneau à feu du bois qui a été coupé dans les bois des dites communes de la Vallée. De là étant descendus sur la montagne appartenant à l'honorable commune de Bursins où nous avons trouvé Abraham fils d'honnête Jean LeCoultre du Chenit qui a fait un grand abatis de bois pour réduire en charbon dans les bois de réserve, de même Pierre LeCoultre et son fils dans le même endroit. Etant retournés à la Rolaz, nous avons trouvé un dégât que l'on avait fait, et étant allés aux grand chalet de l'honorable commune de Bière où nous avons trouvé David feu Daniel Nicole et Joseph fils de Joseph Nicole de Dessus le Crêt rière le Chenit où nous leur avons demandé qui avait fait les douves<sup>3</sup> et fonds qu'il y avait auprès du dit chalet, ils nous ont répondu que c'étaient eux, et étant entrés dans le bois, nous avons trouvé neuf plantes coupées avec quoi on a fait les douves et fonds, et ayant regardé à l'entour des dites plantes, nous en avons trouvé une fraîchement coupée que l'on a faite par quartier et qui était cachée dessous des branches d'arbres toutes couvertes où nous les avons marquée une partie avec la marque du Pont, ne connaissant pas que ce soit pour des tonneaux de fromage. De là étant allés sur la montagne appartenant à LL.EEexs qu'ils ont acquise de l'honorable commune de Cheserix où nous avons trouvé David fils feu Louis Golay du dit Chenit qui travaillait une plante dans le bois de bamp appartenant aux dites communes de la Vallée où il n'y avait aucune marque qu'on peut connaître, lui ayant demandé qui lui avait donné où de qui il tenait cette plante, et d'autre autour de lui n'étant pas marquée, nous ayant répondu que c'était un homme du Lieu, sans que pouvoir nous dire le nom, lui ayant dit qu'au cas qui ne le trouva pas, qu'il en répondrait par devant qui de droit. Et quant à ceux qui ont fait les abatis, ils les ont faits contre les arrêts et mandats souverains et notamment du mandat qui a été lu dans les trois églises de la Vallée ce printemps passé, le tout que nous relatons et pour foi nous nous sommes signés ce 11 août 1745.*

*Jacques David Rochat du Pont, forestier, JDROchat officier et forestier<sup>4</sup>.*

Il faut aller jusqu'à la fin du siècle du XVIIIe pour découvrir une nouvelle note au sujet de tonneaux à fromage :

*21 août 1797, accordé à l'amodieur Le Coultre du Chalet de la Joux deux plantes de bois noir pour des tonneaux de fromage au bois dit à la Rolaz<sup>5</sup>.*

Il s'agit probablement du chalet de la Joux de Bière, situé à proximité des bois de la Rolaz. Ainsi donc il se pourrait que des tonneaux à fromages soient fabriqués au chalet lui-même. A moins qu'il ne faille envisager que le bois est

---

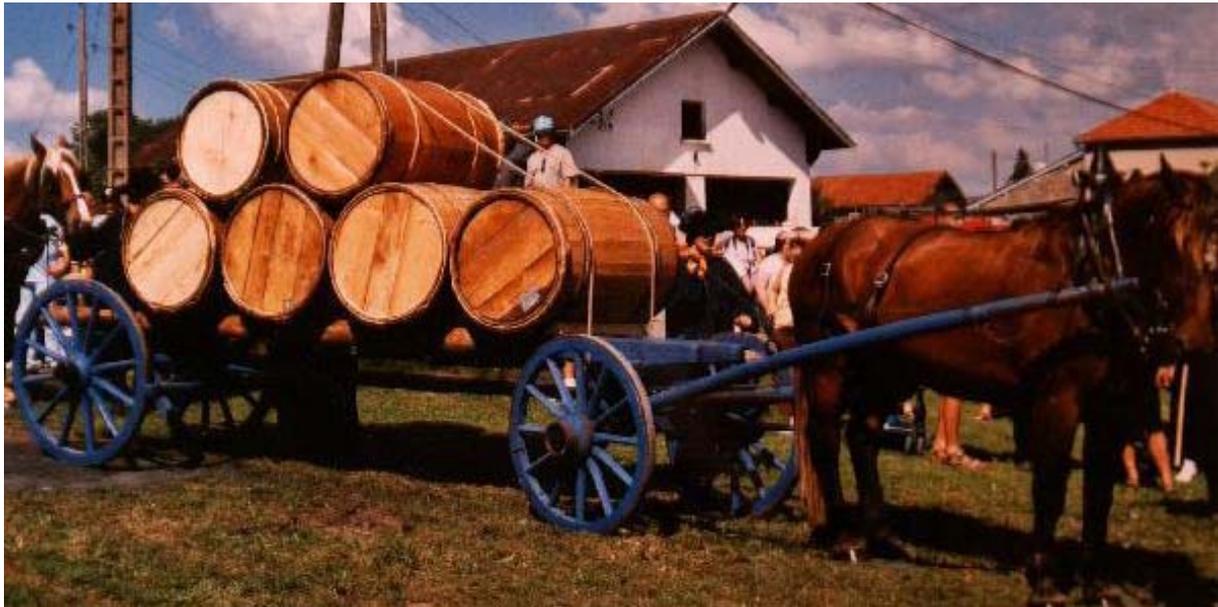
<sup>3</sup> Ecrit douès

<sup>4</sup> ACL, VA3

<sup>5</sup> ACL, N8.

descendu quelque part en notre région pour être débité afin d'en faire des tonneaux à fromage, objets rustiques qui ne nécessitent pas lors de leur fabrication des connaissances aussi étendues que pour la confection des tonneaux à vin et autres seilles de tout usage.

Une question, dans quelle catégorie pourraient rentrer les tonneaux à sel dont LL.EEExces, propriétaires des mines de sel de Bex, faisaient large usage, par ailleurs comptant sur les Combiens pour leur fournir des quantités considérables de cet article.



Reconstitution en France des chargements de tonneaux à fromages effectués par les Grandvalliers, leurs lourds véhicules et leurs solides chevaux. Cette scène n'est peut-être pas trop réaliste, car si les tonneaux étaient pleins – 6 pièces à 10 fromages par pièce, poids de chaque fromage 25 à 30 kg – cela ferait plus d'une tonne et demie, poids de beaucoup trop considérable pour un seul cheval. Alors imaginons que ces tonneaux sont parfaitement vides.

Le livre de la Régie du Lieu<sup>6</sup>, du 22 juillet 1801 parle à son tour de tonneaux à fromages :

*Les conseillers Néhémie Dépraz et Frederich Lugrin, forestiers des bois de la commune, ont fait rapport de leur tournée qu'ils viennent de faire dans ceux qui sont rière la commune du Chenit le 20 juillet courant, 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. La Régie a connu que les propriétaires de la montagne qui nourrit le bois à droit d'en couper pour dit usage. Cette coupe n'a été réputée pour dégât, mais comme aucune plante ne doit se fabriquer que préalablement la commune qui doit fournir pour l'année dite plante, on ne l'ait requise, à ordonné à son forestier de les marquer, ce qui aura été trouvé nécessaire à ...*

---

<sup>6</sup> ACL, BA1

Un seul fabricant de tonneaux à fromages dans la commune en 1816<sup>7</sup>, Joseph Guignard du Séchey :

*Joseph Guignard fabriquant de tonneaux à fromages.*

La suite des informations nous provient des livres de procès-verbaux ou de comptes de la Société de laiterie ou de fromagerie des Charbonnières<sup>8</sup>

Du 9 juillet 1866. Louis de Pierre qui se rend à Mouthe, est chargé de traiter avec Mr. Michaud de Chaux Neuve pour la vente des fromages sur l'offre à prix de 53.- qu'il a faite, à condition de les rendre franco à Jougne. Aller chercher les tonneaux vides à Vallorbe, faire un tonneau de rebus.

Du 20<sup>e</sup> mai 1867. Vente des fromages à Ferjeux-Michaud de Chaux-Neuve. 58 frs. 50 le quintal, dix francs de vins, les tonneaux vides sont rendus devant l'établissement. Peser la moitié courant juin, le restant courant août. Paiement comptant à chaque pesée. Livrer 5.- d'arrhes et d'à compte. La société doit rendre les fromages en tonneaux à Jougne, l'acquis de Suisse étant à notre charge.

Du 24<sup>e</sup> juin 1867. Procéder à la mise au rabais du voiturage des fromages dès les Charbonnières à Jougne. Il se fera deux pesées d'à peu près 5 tonneaux chacune ; l'adjudicataire sera tenu de les conduire aussi en deux fois. La mise se fera par tonneau. Adjudication faite à Henri Rochat de l'Epine pour le prix de trois francs par tonneau.

Du 25<sup>e</sup> mai 1868. Engagement d'un saleur. Auguste Golay. Un centime par jour et par pièce. On accepte à condition qu'il lave les tablars à fromages et à vacherins et les rende au galetas.

Bonne main de 10.- à donner au fromager.

Mise des sérais le 1<sup>er</sup> juin.

Mise des tonneaux à conduire à Jougne. Trois francs par tonneau, faite à Constant Rochat d'Isaac et Paul Rochat .

Du 30<sup>e</sup> juin 1868. Pesage de 88 pièces de fromage du poids de 5282 livres.

Du 12<sup>e</sup> juillet 1869. Fromages. La chaleur est excessive, les fromages grands et les tonneaux petits.

---

<sup>7</sup> ACL, Q5.

<sup>8</sup> ACL, JBH, nous ne donnons pas le détail des références.

Du 26<sup>e</sup> mai 1870. Chaudière louée pour 20.- à Eugène Roy de la Saboterie. Engagement d'un saleur. Charrois de tonneaux vides ou plein des Charbonnières à Jougne et vice-versa.

Du 19<sup>e</sup> 9bre 1870. Connaissance est ensuite donnée à l'assemblée d'une lettre de femme Longchamp en réponse à la nôtre du 15, par laquelle elle prie la société de faire emballer les fromages par Mr. Faley, leur commis, car leur maison prendra livraison des fromages dès que Paris sera débloqué<sup>9</sup> et aux conditions de la première vente.

1870-1871

Pour octobre à décembre, vacherins

Livré aux sociétaires, 14211 pots

Valeur de 1216 boîtes et sangles à 23 ½ cts., 286 frs. 76

Pesé à Moïse en deux fois, 1998 frs. 70

Pesé à Auguste, en deux fois, 2192 frs. 03

Pour janvier à février, vacherins

Livré aux sociétaires pour 7684 pots

576 sangles et boîtes

Moïse, 306 boîtes, 970.-

Auguste, 270 boîtes, 857 frs. 50

Pour février à juin, fromages

Livraisons des sociétaires, 36840 pots

Léopold soigne les fromages pendant 82 jours, 114 frs. 890

Vente des fromages à Auguste, 5854 frs. 64

Un tonneau vide vendu à Jules-Jérémie Rochat, 4.-<sup>10</sup>

1871-1872

Compte des vacherins du 4<sup>e</sup> 8bre au 1<sup>er</sup> février 1872

Auguste, 1103 boîtes, à 54 cts.  $\frac{3}{4}$ , 3881 frs. 31

Sapeur, 1107 boîtes, à 54 cts.  $\frac{3}{4}$ , 3861 frs. 51

Livraison aux sociétaires pour 28037 pots, 7822 frs. 55

Fromages, deux pesées pour environ 7900.-

Livré aux sociétaires, 45929 pots, 9757 frs. 32

1872-1873

Compte des vacherins du 1<sup>er</sup> 8bre au 31 XIIbre 1872

Jules Moïse Rochat, 1137 L, à 56 cts.  $\frac{1}{2}$ , fait 642 frs. 40

Sapeur, 9894 L, fait 5590 frs. 40

---

<sup>9</sup> Cela fait allusion aux problèmes de Paris et de la Commune.

<sup>10</sup> Il n'est nullement dit où on se l'est procuré.

Payé pour 1843 boîtes et sangles, 442 frs. 32  
Livré aux sociétaires pour 21043 pots, 6155 frs. 25  
Comptes des fromages  
Payé aux sociétaires pour 56908 pots, 12798 frs. 61  
Transport de 22 tonneaux à Jougne à 3.-, 66.-  
Vente des fromages, 10402 frs.

1873-1874

1620 boîtes à 24 cts.  
24 tonneaux de fromages livrés à Jougne  
Réparations diverses à la fromagerie  
Location de la chaudière à Piguet pour la Lande, 25.-  
Location de baquets à Reymond de Versagne, 2.-

1874-1875

2166 boîtes à 24 cts.

1875-1876

1964 boîtes à 23 ½ cts.  
Vacherins pesés à Auguste Rochat, Louis d'Isaac, Emile et Jules Jérémie  
Fromages, 10 400 L.

1876-1877

Vacherins vendus à Auguste Rochat et à Jules-Jérémie Rochat  
1390 boîtes environ  
En deuxième partie de saison vacherins vendus à Emile et Louis d'Isaac  
320 boîtes  
Fromages, 4053 kg à 166 frs. les 100 kg  
Voiturage de 13 tonneaux jusqu'aux Hôpitaux, 51 frs. 35

Fin des informations écrites et dans l'attente de nouveaux documents qui pourraient préciser certains points encore obscurs de ce court exposé.

## Les images

*Tonneliers au travail.*



Michel Vernus, *L'œil de Léon*, Editions du Belvédère, 2005.

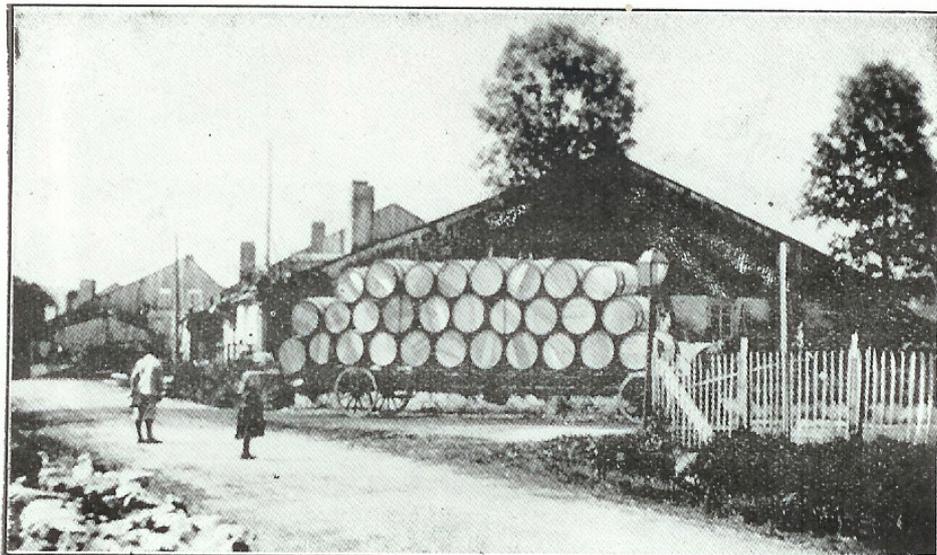


*Fabricants  
de tonneaux.*



Michel Vernus, L'œil de Léon, Editions du Belvédère, 2005.

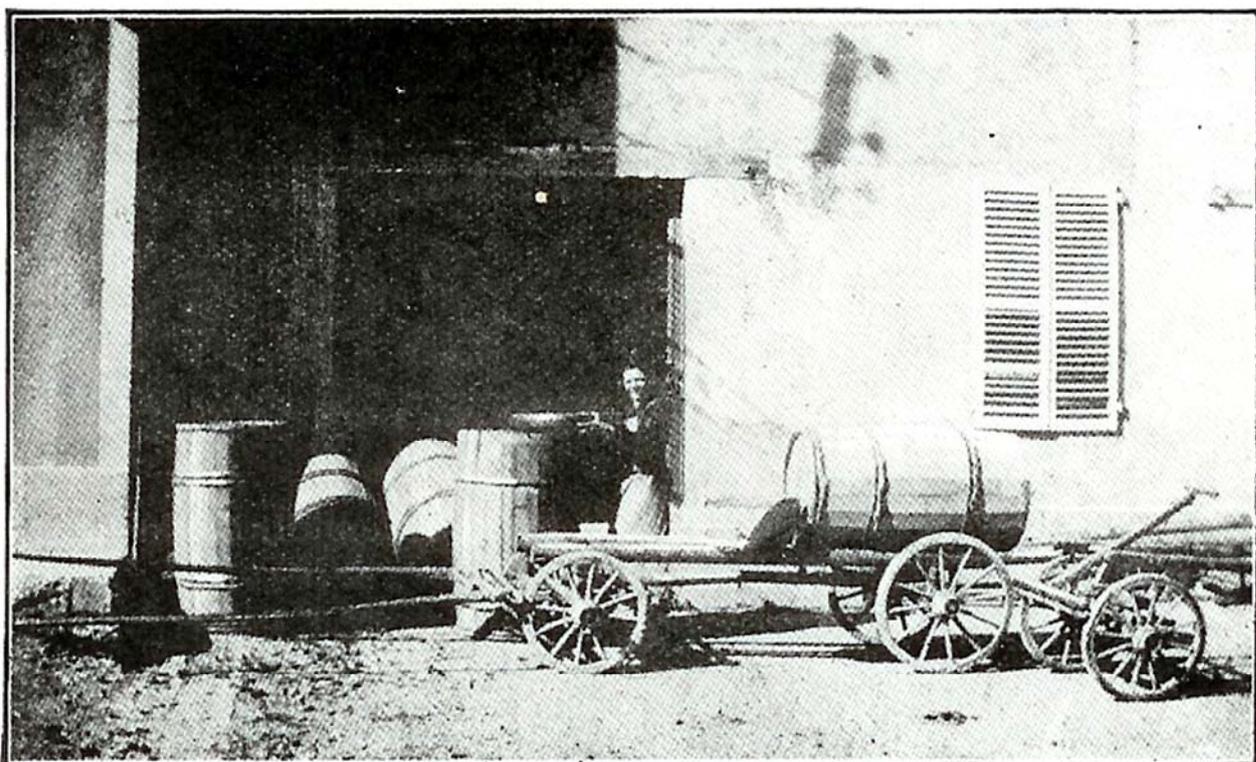
Les deux photos ci-dessus sont exceptionnelles, en ce sens qu'elles sont les seuls documents que nous connaissons d'une fabrication de tonneaux à fromages. Certes, on ne voit pas tout, mais l'on peut tout de même s'imaginer un peu la manière dont on procédait. Il fallait être rapide, car le prix auquel on pouvait vendre ces tonneaux aux marchands de fromages n'étaient pas excessif.



Tonneaux pour l'Expédition  
des  
Meules de Gruyère

---

Tonneaux et fromages, transformations des sapins et de  
l'herbe de la montagne, s'en iront côte à côte, bien loin, remplir  
leur rôle dans l'œuvre de solidarité humaine.



L' " ENTONNAGE "

ou

Mise en Tonneaux des Meules de Fromage

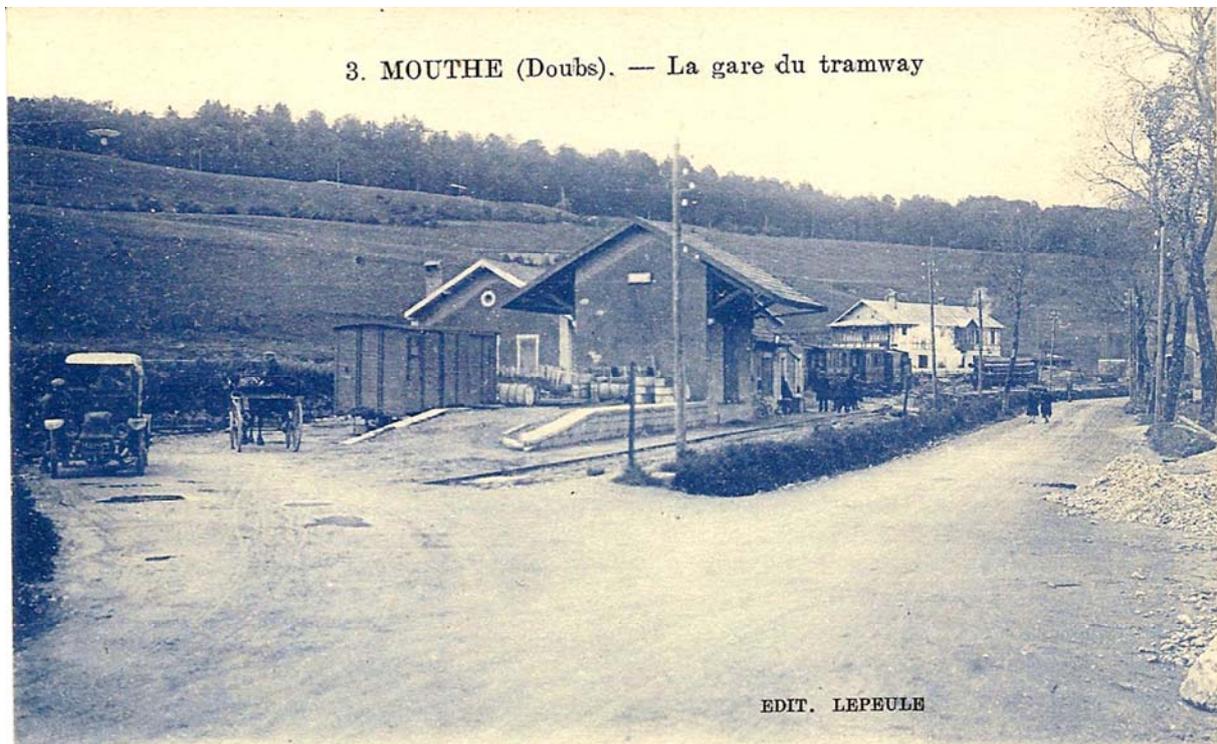
---

Les tonneaux contiennent de neuf à onze pièces. Ceux  
qui en renferment moins sont désignés sous le nom de *cuveaux*.

L'entonnage, ou la mise en tonneau des fromages, seule représentation photographique que nous possédions. On précisera de plus que toutes ces images proviennent de la France voisine tandis que la Suisse, pour l'heure, ne nous en aura livré aucune.

Des mises en tonneaux qui étaient pourtant des pratiques courantes, c'est-à-dire tout à fait ordinaires, raisons pour laquelle les photographes, encore plus les simples pékins, se fichait comme d'une guigne de fixer de telles scènes pour la postérité.

Les deux photos ci-dessus sont de Henri Cordier et figurent dans son ouvrage illustré : Au pays des sapins. Rendons hommage ici à cet homme exceptionnel, ethnologue avant l'heure, qui a si bien su décrire par le menu son pays du Doubs.



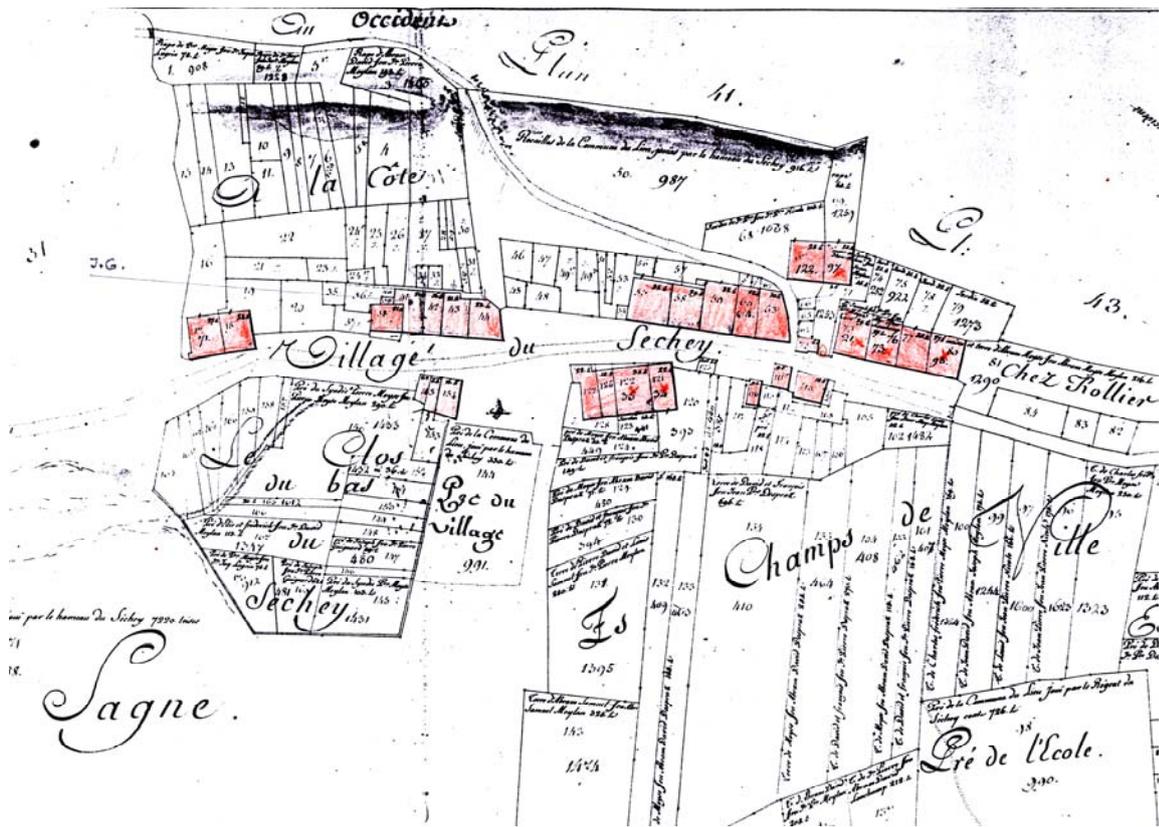
Gare de Mouthe. Les tonneaux à fromages, vides ou remplis, attendent d'être repris par les marchands de fromages ou au contraire d'être enwagonnés pour des destination inconnues, via Pontarlier.



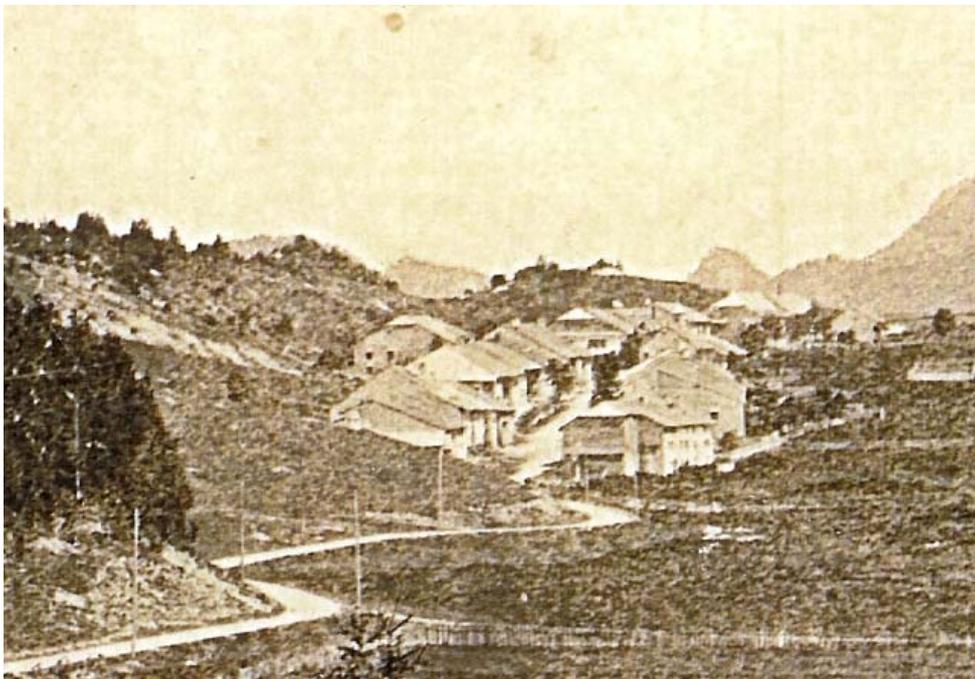
L'un des derniers tonneaux à fromages de la Vallée de Joux !



Franchement, ça n'était pas bien solide, et pourtant on les réutilisait jusqu'à ce qu'ils tombent en ruine, remplacés par d'autres de la même fabrication. Joseph Guignard du Séchey aurait pu tout vous dire de la manière dont on les fabriquait.

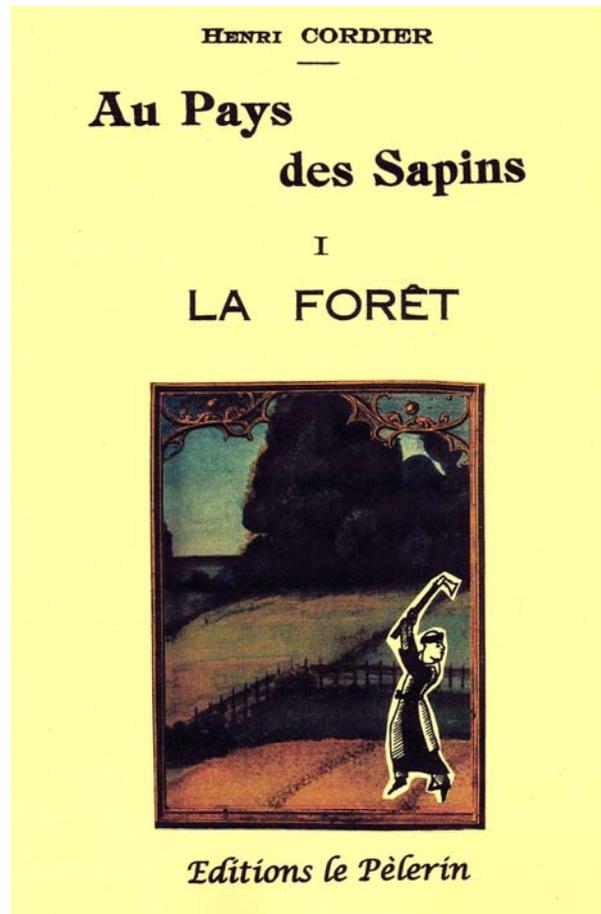


Cadastre Séchéy 1814. La maison de Joseph Guignard est à l'extrémité gauche du voisinage de quatre maison de gauche !



Le Séchéy vers 1860, photo d'Auguste Reymond. On croit pouvoir s'autoriser à dire que le voisinage des quatre maisons dont l'une habitée par Joseph Guignard, est encore debout. Il disparaîtra peu après dans un incendie.

Henri Cordier, dans son ouvrage : Au pays des sapins, tome I, La forêt, 1925, réédition Le Pèlerin 2003, décrit de manière attentive le travail du boisselier spécialisé dans la fabrication des tonneaux à fromages :



Les cultivateurs de la montagne, non seulement connaissent la solidarité, ils la pratiquent. Il n'est personne en France qui n'ait entendu parler des puissantes coopératives de production de fromages de gruyère qui existent depuis longtemps dans le Jura. Un cultivateur, seul, risquerait de perdre le lait de ses vaches. Associé à ses concitoyens du même quartier ou du même village, ils pourront, ensemble, chaque jour, faire un ou plusieurs fromages et n'auront plus qu'à se partager les frais et les bénéfices.

Ces fromages ou *meules* de gruyère sont expédiés dans le monde entier, et pour voyager sans dépréciation, ils sont emballés dans des tonneaux confectionnés spécialement pour cet usage. Chaque tonneau renferme un nombre de pièces variable suivant leur provenance : onze pour les meules fabriquées dans les chalets de la montagne ; neuf pour celles des chalets de villages. Il y a des demi-tonneaux ou des *cuveaux* pour contenir de deux à huit pièces. Le prix d'un tonneau varie avec le cours du bois. En 1910, il était 3 fr. 50 ou 4 fr.

Pour les fabriquer, le tonnelier achète des plots d'un faible diamètre, par exemple la base des *perches* qui serviront à faire les poteaux télégraphiques. Il les débite en tronçons de 1 m. 20 de long et les conduit à la scierie. Là, on passe les billes de bois à la scie circulaire pour obtenir des douves ayant au plus un décimètre de large et un centimètre d'épaisseur. Un guide spécial permet d'obtenir une plus grande largeur, au milieu de la douve, et sur la tranche, l'inclinaison nécessaire à l'assemblage.

Le tonnelier s'est également procuré de grandes tiges de coudrier de trois à quatre mètres de long. Il les fend dans toute leur longueur pour en faire des cercles. Comme le diamètre des meules varie entre 60 et 65 centimètres, les tonneaux ont au petit bout un diamètre correspondant.

Le montage présente quelque analogie avec celui de la seille. L'ouvrier se sert d'une presse actionnant une grosse corde pour forcer les douves à se joindre en attendant la pose du cercle. Les douves et les fonds sont préparés d'avance, les cercles se font à mesure. Un tonnelier habile monte un tonneau en une heure; il le livre complètement terminé au marchand de fromages.

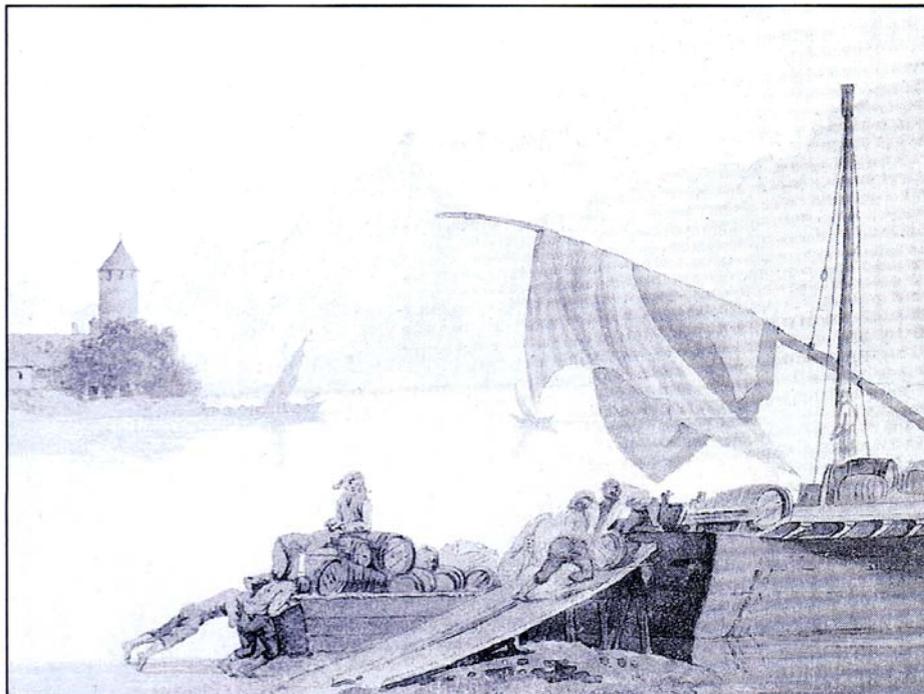
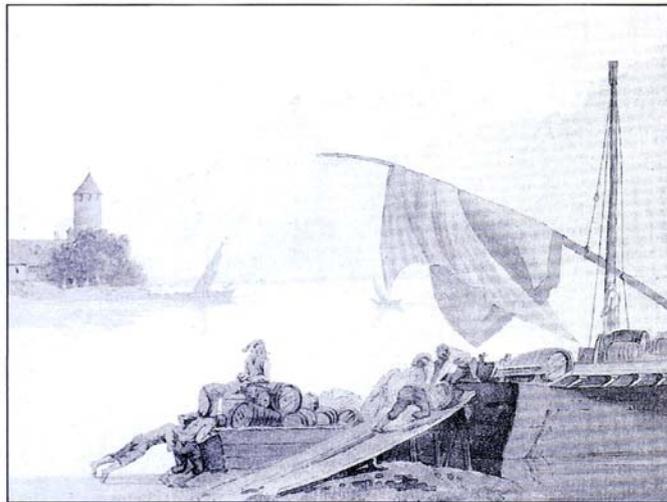
Celui-ci, pour *entonner* les meules, enlève le cercle supérieur, puis le fond, et place ses pièces une à une, en les séparant par des *faux-fonds*. Ce sont des planchettes d'épicéa ou de sapin, minces comme du carton. On en a cousu avec de la ficelle plusieurs qu'on a ensuite découpées en cercle. Elles valent 1 fr. 50 la douzaine (1910). Au milieu du tonneau, le marchand place le double-fond fourni par le tonnelier, et formé de lambris solides. Quand le tonneau est plein, on le referme en plaçant le fond supérieur, puis le cercle et l'on fixe le fond à l'aide d'un faux-cercle cloué à l'intérieur du jable.

Fromages et tonneaux de bois ne sont après tout que des végétaux de la montagne, transformés, qui partent côte à côte jouer leur rôle dans cet organisme compliqué qu'on appelle la société.

## Suppléments

Il est d'une grande difficulté de rencontrer des éléments historiques, gravures ou textes, plus encore photos, qui puissent alimenter notre documentation tonneaux à fromages. Ce n'est au final que peu à peu, en consultant beaucoup d'ouvrages, ou en piochant une fois encore dans nos archives publiques ou privées, que l'on peut ou pourra mettre la main sur des informations originales. Notre supplément verra ainsi s'inscrire tout ce que nous trouverons à la suite de notre étude menée en novembre 2014.

*Chargement de barques à Vevey.  
Les fromages étaient exportés  
dans des tonneaux contenant une  
dizaine de pièces. Malgré un trafic  
de marchandises assez important,  
Vevey n'avait pas de port bien aména-  
gé. Les barques à fond plat accos-  
taient soit au bas de la place  
du Marché, soit à l'est, comme ici,  
du côté de la Tour-de-Peilz.  
Aquarelle de Michel Vincent Brandoin  
(1733-1790).  
Musée historique du Vieux-Vevey*



La civilisation du gruyère, cahiers du Musée gruérien, sauf erreur 1998.