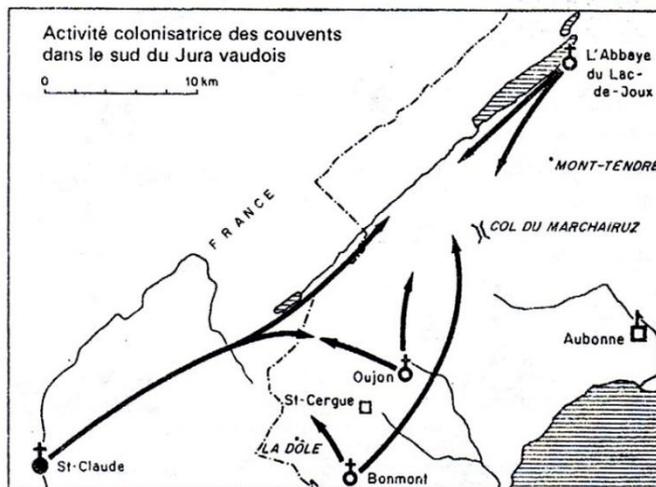


BREF SURVOL DE L'HISTOIRE GENERALE DES ALPAGES A LA VALLEE DE JOUX^{1.}

L'économie alpestre à la Vallée de Joux, ce premier terme pour désigner la vie de chalet, avec tout ce que cela englobe, est pratiquement aussi vieille que la colonisation elle-même.

Ainsi voit-on très tôt, au début du XI^e siècle déjà, si ce n'est pas plus tôt, dans les années 1200-1300, quatre centres religieux se disputer la possession d'une vaste zone de pâturages comprise dans la région du Marchairuz et des Amburnex. Il s'agit des monastères de St-Claude, de Bonmont, d'Oujon et de l'Abbaye-du-Lac-de-Joux. Peu à peu cependant les propriétés de ces couvents, par des abergements successifs, par des ventes, passent aux mains des communes de plaine qui établissent bientôt des chalets (ou fruitières) sur ces territoires nouvellement acquis. Ce sont-là les premiers pas vers une authentique économie alpestre. Car qui dit chalet dit bétail. Et qui dit bétail dit lait. Et que peut-on en faire là-haut afin de le mettre en valeur, si loin des villages, si ce n'est assurément fabriquer du fromage ? Fromage à pâte dure on le suppose, c'est-à-dire à lait cuit, afin d'être apte à supporter un temps d'entreposage long. Premiers rudiments d'une fabrication dont par ailleurs on ne sait rien.



Le Jura vaudois, la vie à l'alpage, de Paul Huggler, 24 Heures 1975. p. 18.

1. Cette petite étude faite dans le cadre de la réalisation du film "Samuel et Bernard Rochat amodiateurs", de Michel Renaud, production 1995 des Caves du Pèlerin aux Charbonnières.

La situation change après l'arrivée des Bernois. La population se développe. On cherche de nouveaux espaces. On les trouve en défrichant les forêts, surtout sur le Risoud, la région du Mont-Tendre étant déjà occupée depuis fort longtemps, notamment sur les hauts, comme on vient de le voir, par les communes de plaine. Naissance alors de la plupart des montagnes que l'on connaît de nos jours sous les appellations de: Chez Lucien, Les Esserts, Le Bonhomme, Les Crêts-à-Châtron, La Muratte, Les Cernies, etc... Montagnes où bien entendu se construisent aussi les premiers chalets de la commune desquels pourtant, à cause des incendies trop fréquents et des abandons, il ne reste hélas rien.

La situation évolue encore à partir du milieu du XVIIe siècle qui voit l'introduction du gruyère, procédés de fabrication apportés dans notre région, comme aussi dans les zones françaises voisines, par des ressortissants du canton de Fribourg où la population se développe tant que les sols n'arrivent plus à nourrir autant de monde. On s'expatrie, on va dans les autres cantons, même à l'étranger, en France principalement. Formé à la fabrication du gruyère dans les alpages familiaux ou locaux, on emporte avec soi les secrets de cette pratique qui s'implantera dans toute la chaîne jurassienne. Le gruyère ainsi se répand, pénètre dans la totalité de nos alpages. Et devient très bientôt le fromage à pâte dure no un dans notre pays, si ce n'est pas en Europe.

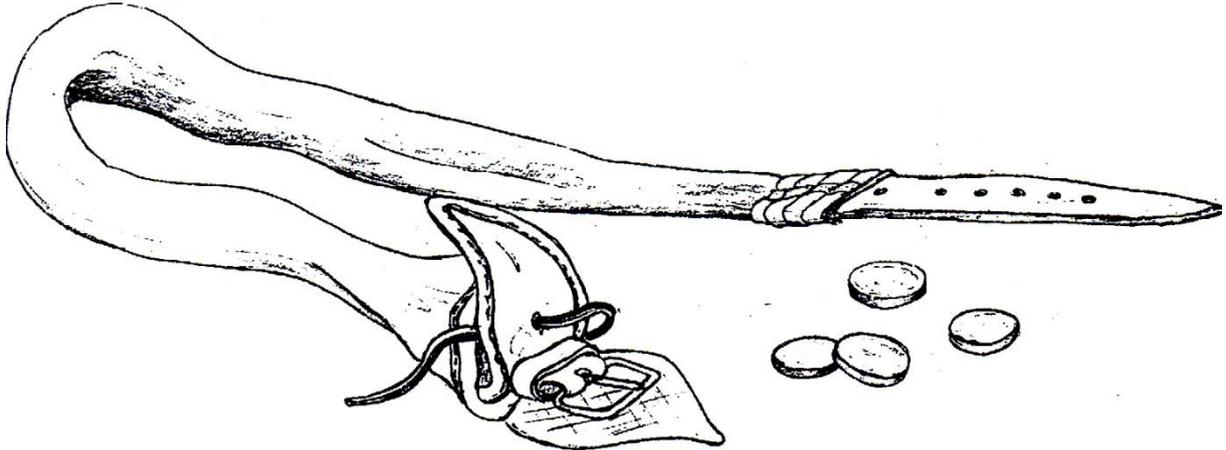
D'un excellent rendement, les pâtures désormais augmentent de valeur, deviennent placement. S'y intéressent nobles et grands bourgeois qui détiennent la finance et qui trouvent judicieux de faire fructifier leurs capitaux de cette manière.

C'est l'âge d'or du gruyère. Il dure encore! Des dizaines et des dizaines de chalets fabriquent. Il se fabrique à vrai dire partout. Les pâturages progressent encore au détriment de la forêt. Les gruyères s'exportent. Le principal centre d'achat, sur France, est la place de Lyon.

Au début du XIXe siècle, Moïse Rochat du Haut-des-Prés, son père, son oncle et ses frères, exploitent en commun, outre le domaine et son pâturage attenant, La Muratte, en dessus du village des Charbonnières. A l'automne, Moïse, le plus courageux, part à Lyon avec chars, boeufs et fromages. Il y vend le tout et revient au pays le produit de ses ventes, en pièces

d'or ou d'argent, mises en sécurité dans une ceinture de cuir creuse portée autour de la taille.

*La ceinture à Moïse Rochat
du Haut des Prés. En cuir.
Une pièce rare entre toutes!*



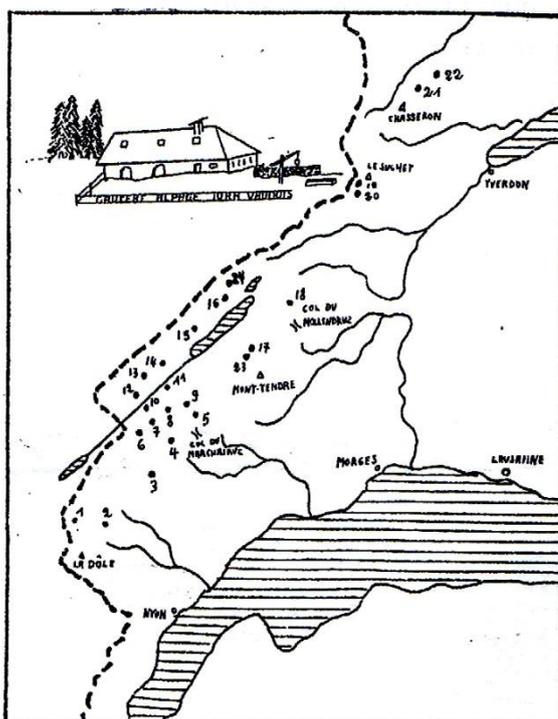
C'est l'époque aussi où les alpages se ceignent de murs en pierre sèche qui remplacent avantageusement les palissades de bois que l'on faisait auparavant et qui, autant que les autres industries, participaient à la surexploitation des forêts d'où découlerait bientôt un état proche de l'anéantissement.

Cette haute époque de la fabrication des fromages dans les chalets du Jura se poursuivra dans la plupart de ceux-ci jusque dans les années cinquante. Les facilités accrues de communications, la construction de maints chemins d'alpage mettant désormais à portée de char ou de voiture les laiteries de village, ne sont pas étrangères à cette disparition progressive des fabrications de chalet. Si bien qu'en 1969 leur nombre dans tout le Jura vaudois n'était plus que de 17. Ce qui fit écrire à Paul Hugger:

"Ainsi arrive à son terme une époque d'économie alpestre qui s'était développée dès la fin du 16^e siècle".¹

Auteur qui voyait déjà la fin prochaine et définitive de cette forme d'activité. Heureusement il n'en fut rien. Et ce

1. Paul Hugger, La fromagerie d'alpage dans le Jura vaudois, Société suisse des traditions populaires, Bâle, 1971, p. 3.



Chalets du Jura vaudois qui fabriquent en 1995

1. La Baronne
2. Fruitière de Nyon
3. La Bassine
4. Les Amburnex
5. Fré de Bière
6. Grands Flats de vent ♡
7. Grands Flats de bise
8. Le Cerney
9. La Meylande-Dessus ♡
10. La Burtignière ♡
11. La Suraine
12. Fras-Rodet
13. Commune de bise
14. La Moissetta ♡
15. Chalet de Combenoire ♡
16. Les Esserts du Lieu ♡
17. Le Bucley
18. Grand Boutavent
19. La Sagne
20. La Poyettas ♡
21. La Grandsonnaz
22. Grand Beauregard
23. La Duchatte ♡

Tous ces chalets fabriquent à la vapeur sauf ceux désignés par le signe ♡ qui s'en tiennent encore au feu de bois.

24. Nous rajouterons le Chalottet qui fabrique dès cette année 1997 au feu de bois.

chiffre de 17 dès lors ne diminua pas. Même, il progressa. Si bien que nous voyons aujourd'hui, 1997, des fabrications d'alpage dans 24 chalets au moins.

Economie alpestre, alpages, quel monde! Les troupeaux de la Vallée ne suffisent plus à occuper tous les alpages jurassiens, tant sur Suisse que sur France. Alors des troupeaux venus de la plaine les complètent. C'est la grande époque des montées. Le village des Charbonnières se trouve être au carrefour des routes des alpages. Et dernière localité avant la France. Aussi s'y arrête-t-on pour se reprendre un peu. Les troupeaux sont parqués sur les rues adjacentes et gardés par les gamins tandis que les adultes, patrons, bergers et fromagers, vont boire un verre au Cygne ou au Café vaudois.

Et ce sont les hauts où l'on arrive enfin. Et où l'on vivra désormais isolé, d'une vie fruste et monotone pendant 4 mois. Existence pénible en plus, avec des lever à 3 heures du matin pour aller rapercher puis pour traire afin que le lait soit dans le chaudron pour la fabrication au moins à 6 heures, 6 heures et demie du matin.

La composition d'une équipe de chalet a pu varier au cours des âges et suivant l'importance des exploitations. Pour la

fin du XIXe siècle, Auguste Piguet avait pu la détailler de la manière suivante:

"Dans les grands trains, on trouvait invariablement au-dessous du patron (*lu mètr*), lequel faisait apparition de temps en temps: le fromageur (*frūmaidjao*), aussi qualifié parfois de maître; le trancheur (*trātso*), le simple fruitier (*fratè*); le bovéron (*bòvèrò*) et le bouèbe (*boueb*).

Chacun avait des obligations strictement définies.

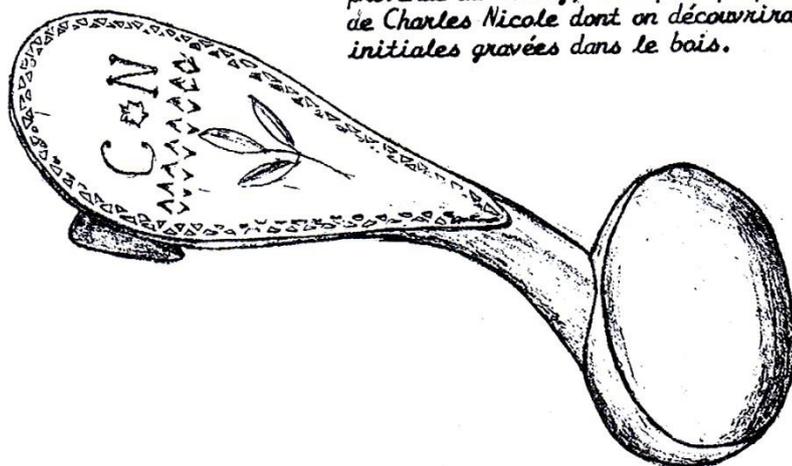
Et voulez-vous savoir comment ils se nourrissent là-haut ? Et de manière identique durant quatre longs mois ?

"Au déjeuner: du lait additionné de crème, du pain et du sérac. A midi: laika (ou laitia), soit sérac frais nageant dans du lait, plus du pain taillé dans de grosses miches de quatre livres. A 4 heures: une tasse de lait, du pain et du fromage. Le soir de la laika (laitia) du pain et du sérac".

Une seule exception, le jour du Jeûne où le patron apporte un bouilli ¹.

Retournons au présent. Si Paul Hugger, en 1969, avait pu craindre une fin de cette mythique vie d'alpage, par conséquent de la fabrication de gruyère en chalet, il n'en fut rien. La preuve peut vous en être donnée grâce au film de Michel Renaud "Bernard et Samuel amodiateurs aux Esserts" qui relate une journée de la vie de chalet alors que le matin l'on a procédé à la fabrication du fromage.

*La voilà, la cuillère à crème, celle-ci
provenue du Séchey, autrefois propriété
de Charles Nicole dont on découvrira les
initiales gravées dans le bois.*



1. Renseignements tirés de: Auguste Piguet, Monographie folklorique de la Vallée de Joux, 1950 env. ACV.

Vous qui vous vous promenez sur le pâturage, si nous y sommes, entrez donc au chalet. Il n'y aura certes plus de crème, mais un bon verre ne saurait-il pas faire l'affaire ? ou une simple tasse de thé ?

Dessin de notre ami Charles Lecoultre de Perpignan, pasteur, qui prêche encore à l'occasion à l'âge de 90 ans!

Combien exilé, se dit-il encore.



