

Lait et fromages – base -

Arrêtons-nous maintenant sur un objet très important de la vie campagnarde, du plus important peut-être, puisqu'il s'agit ici en fait du principal gagne-pain de toute une tranche de la population, **l'industrie laitière**.

On a vu que les Rochat à peine installés au Pont s'en allaient à l'assaut de la Dent de Vaulion, ancienne Chichevaux. Avec une population en développement en ces débuts exponentielle, il était nécessaire de libérer le plus possible de terres pour les productions céréalières. On avait donc tout intérêt à trouver des espaces pour le pacage d'été, d'où extension des communs dès qu'on en avait la possibilité, puis des pâturages.

Il est difficile de penser qu'un bétail pâture sur la Dent puisse rentrer chaque matin puis chaque soir au village pour être traité. D'où la construction pratiquement certaine de chalets sur cette sommité dès les premiers défrichements.

On a vu qu'un consortium de Rochat possédait la Dent. Voilà en conséquence une multitude de participants qui vont tremper dans la production laitière d'altitude, donc qui vont avoir à gérer des fabrications de fromage. On ignore tout des principes fondamentaux qui régissent cette fabrication.

Un livre de compte¹ des XVIII^e et XIX^e siècles va nous donner quelques « images » de l'économie laitière et alpestre de cette époque :

Du 12 juillet 1809, reçu de mon cousin soit de son domestique disant 30 livres de beurre, prix fait à cinq batz et une cruche la livre, monte à 39 fl. 4/6.

Du 29 9bre 1809, reçu seize livres et demi de seret saler prix fait à 5 fl.

Du 21 8bre 1811, reçu du cousin Jean Félix Rochat du Pont 18 livres de fromage, prix fait avec lui à trois batz la livre fait 13 fl. 6 sols.

Reçu de mon frère Louis pour mon cousin Félix pour ...

Plus doit pour la présonnerie ??? pour avoir fait le fromage à notre maison pour le lousage (pour l'usage ?) de tous les individus, monte pour demi année à 20 fl.²

Du 10 juillet 1812, reçu du cousin Jean Félix Rochat du Pont un fromage pesant 49 livres, sur quoi, il en rabat une livre pour ce qui les manger des souris, reste à 48 livres, prix fait à trois batz et une cruche la livre, fait 39 fl.

Du 23 août 1814, je dois pour avoir fait le fromage, 2 francs 5 batz 2 s.

¹ 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.

² Petite écriture en apparence anodine, en réalité extrêmement importante, puisqu'elle fait référence à un mode particulier de la fabrication du fromage qui s'apparente au mode du tour mieux connu et mieux décrit dans la littérature spécialisée de Franche-Comté.

Du 8^e juin 1811. Les chefs de famille du hameau du Pont étant assemblés, le projet de marché arrêté avec le citoyen Pierre Moyse Rochat charpentier pour l'établissement d'un bâtiment d'une fromagerie a été approuvé à condition qu'elle sera finie pour la St Michel 29^e 7bre prochain, et que ce marché sera rédigé sur timbre d'une manière régulière⁴.

Construction d'une fromagerie au Pont⁵ –

Moi soussigné P. Moïse Rochat du Pont, charpentier, m'engage de bâtir ou faire bâtir la maison pour la fromagerie du Pont dans tout son contenu, tant en charpente qu'en maçonnerie, et fournir toute la fermente qu'il faudra, la rendant à porte fermée, me réservant le bois qui est accordé pour cette bâtisse, bien entendu que s'il restait du bois accordé, il appartiendra au hameau du Pont, et s'il en manque, le hameau me le devra fournir.

Le bâtiment devra avoir quatre appartements, une cuisine et trois chambres, savoir une pour le lait, une pour les fromages et une pour y loger. Il devra avoir une allée entre la chambre du lait et la chambre à loger ; entre les chambres et l'allée, il y aura des parois. Les murailles devront avoir neuf pieds de hauteur à compter depuis le seuil de l'entrée de l'allée, et les murailles qui entourent le bâtiment auront deux pieds de Berne d'épaisseur. Et le fondement de la muraille du côté de vent aura un pied de fondement à compter depuis le chemin public. Il devra y avoir deux fenêtres du côté de vent, de chacune de vingt carreaux, savoir une à la cuisine et l'autre à la chambre à loger. Et les quatre coins du bâtiment devront être à pierre de taille, de même que la porte d'entrée et les fenêtres. Et il devra avoir soixante pieds de pavé à la cuisine en pierres plates et une cheminée en bois. Et il devra avoir des contrevents aux fenêtres du côté du vent.

Le tout fait à dit de bon maître prêt à y pouvoir faire le fromage. Et cela pour le prix de quarante-cinq louis d'or neuf, soit 620 francs, que le dit hameau devra me donner et payer à mesure que l'ouvrage avancera. L'assemblée se réserve l'approbation du public qui devra se décider lundi prochain. De plus il devra avoir des contrevents à la cheminée et je devrai faire les fenêtres convenables à la chambre du lait et à celle des fromages.

Pour foi je signe, au Pont, ce 3 juin 1811.

PM Rochat, charpentier

Remise à l'ordre pour le charpentier⁶.

⁴ AA1

⁵ GDF5, du 3 juin 1811

Au citoyen Moïse Rochat, maître charpentier du Pont, salut !

L'année dernière les particuliers composant le hameau du dit Pont vous ont donné à tâche la construction d'un bâtiment destiné pour une fromagerie, sous conditions et expresses réserves qu'il serait entièrement fini pour le 29^e 7bre 1811. Malgré cela et tous les sursis qui vous ont été accordés dès lors, vous n'avez pas encore rempli vos engagements, ce qui occasionne aux dits particuliers beaucoup de pertes.

En conséquence ils vous signifient par les présentes et toutes dues protestes :

1o Pour toutes les sommes livrées, soit à vous soit à d'autres à compte de cet établissement.

2o Pour les pertes résultantes du manque d'établissement pour la fromagerie.

3o Pour les bois destinés à y être employés qui se perdent en partie par votre défaut.

4o Enfin pour tous dommages et intérêts résultant de votre négligence qui feront régler en temps et lieu selon droit, laissant pour votre compte et à vos risques et périls le dit bâtiment et autres en dépendant si dans huit jours le tout n'est fini & reçu.

Ce qui pour conduite vous sera notifié sous les réserves de droit.

Donné ce 1^{er} juin 1812

Copie.

Je soussigné déclare avoir fait lecture du présent mandat d'autre part au citoyen Moyse Rochat, maître charpentier du Pont ; ensuite affiché à la porte de son domicile en présence de sa belle-sœur Etiennette pour due notification.

Atteste le 1^{er} juin 1812

Griottier cadet, gendarme.

Coût. On livre en acompte au constructeur, soit Pierre Moyse Rochat charpentier, la somme de 471.- , le solde en 1812 et 1813, soit 198 florins 6 sols et 28 florins 4 sols.

Réception.

Du 5^e juin 1812... On ensuite chargé les citoyens Jean David

⁶ GDFA4, du 1^{er} juin 1812

Rochat, David feu Tobie Rochat, Louis feu l'officier Rochat et Charles Louis Rochat hôte du Pont, d'examiner et recevoir le bâtiment de la fromagerie qui doit être fait à teneur du marché fait avec le citoyen Pierre Moyse rochat charpentier. Le dit examen et réception devant avoir lieu le mardi neuf du courant

Reçu du charpentier⁷ -

Moi soussigné Pierre Moyse Rochat maître charpentier au Pont, ai reçu du citoyen Louis Rochat recteur du hameau du Pont, la somme de six louis d'or neuf, soit nonante-six francs, pour acompte du bâtiment que je fais pour le dit hameau servant pour une fromagerie, m'engageant ici :

- 1o De couper, voiturer, faire et pendre toutes les chéneaux de dit bâtiment.*
- 2o De mettre et faire tous pendants nécessaires à la chambre des fromages.*
- 3o De finir le creux de feu et y mettre toutes les pierres nécessaires autour.*
- 4o De resserrer la cheminée et mettre les perches pour fermer les contrevents.*
- 5o De faire et pendre les contrevents des deux fenêtres de la chambre à loger et de la cuisine.*

6o De poser le bassin à la cuisine pour mettre la recuite.

Le tout à mes frais et risques, sans que le dit hameau ne doive rien payer ni fournir, et je fais que le bois sur son pied tel qu'il soit au bois des Brûlées, les dits ouvrages devant être faits et finis pour la prochaine Saint Martin.

Autre reçu

J'ai reçu du citoyen Charles Louis Rochat du Pont au nom de ce hameau la somme de L. 28 4 batz, qui, avec les 471 L. que j'ai reçus en 1811 du citoyen David feu Tobie Rochat et les L. 198 6 batz que j'ai reçu de Louis Rochat huissier, et les 22 L. que je dois au dit hameau, tant pour arrangement que intérêts relatifs, 720/0/, font l'entier paiement du bâtiment que j'ai fait pour ce hameau dont je tiens quitte le dit hameau.

Par foi j'ai signé au Pont le dit jour 22^e mai 1813.

Au moyen de quoi le dit bâtiment est reçu par les quatre députés soussignés au nom du dit hameau.

P.Louis Rochat, Jean David Rochat, David Rochat, Louis Rochat..... P.M. Rochat, charpentier.

Le village loue le bâtiment à ses utilisateurs. Il perçoit ainsi 18.- de la part des particuliers qui ont joui du bâtiment pour la fromagerie en 1817. Ce chiffre

⁷ GDF3, mai 1813

restera inchangé pendant des années voire même des décennies. Mais malgré ces chiffres qui prouvent une utilisation, il est presque certain que sitôt la fromagerie construite, des difficultés s'élevèrent entre les utilisateurs peu habitués à mêler et donc enclins à la moindre difficulté à retourner au système individualiste qui avait prévalu jusque là.

L'Etat de Vaud avait accordé 8 plantes pour cette bâtisse, curieusement inscrites dans les comptes seulement en 1825, et cela pour une valeur de 83.-



Le bâtiment de la fromagerie est à droite, avec un grand toit et peu de fenêtres !

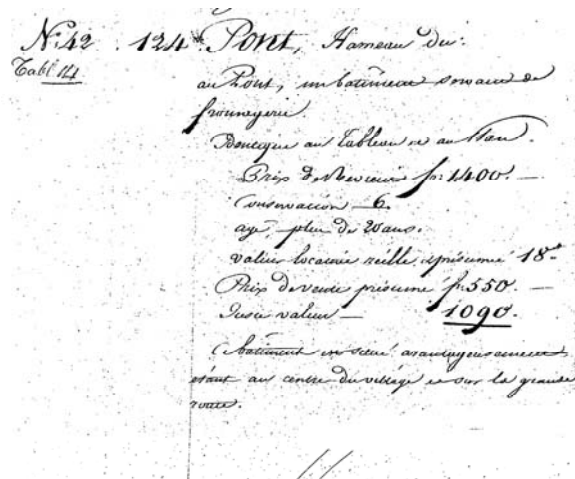
Le 11 mars 1823 la tâche de remettre les pendants à la chambre des fromages de la fromagerie, à fournir tous les bois et fers nécessaires, à faire le tout à dire de bon maître et suivant les directions du fromageur et à réception du recteur et à faire le tout dans la quinzaine, est échue à Frédéric Rochat charpentier pour huit francs pour toutes choses.

En 1828 la fromagerie est toujours louée pour le prix de 18.-

Le 24 août 1835 on décide de faire paver la cuisine de la fromagerie et de construire une petite muraille autour de la chaudière. Ce qui revient à dire que la fromagerie, dans sa première version, était conçue sur un plan très primitif.

En 1835 David Rochat paie la même somme pour la fromagère.

En 1836, ce David Rochat est dit fromageur, toujours locataire pour 18.-.



Enquête sur les maisons de 1837, ACV, GEB 139/1, p. 20, fromagerie du Pont

1846, réfection à la cheminée

Une société qui bat de l'aile...

Quand on veut vendre sa fromagerie⁸ ...-

Pont, le 24^e mars 1849

Le Conseil administratif du village du Pont,
 A Monsieur le Président du Conseil général,
 Monsieur !

Ayant décidé de proposer au Conseil général la mise en vente du bâtiment et jardin de la fromagère et la ratification de la convention du 23^e octobre 1848 pour l'acquisition de la maison appartement de Charles Rochat finisseur, veuillez faire convoquer en assemblée le Conseil général, le plus tôt sera le mieux, afin qu'il délibère sur ces propositions.

Agréez, Monsieur, l'assurance de notre considération.

P-S : il serait nécessaire que la convocation fut faite 2 ou 3 jours à l'avance.

Et toujours la vente⁹

Pont, le 5 mai 1849

Au Conseil d'Etat du canton de Vaud à Lausanne,

⁸ DA1, du 24 mars 1849

⁹ DA1, du 5 mai 1849

Monsieur le Président et Messieurs,

Le Conseil administratif du village du Pont a l'honneur de vous exposer que ce village avait fait bâtir il y a un grand nombre d'années un petit bâtiment contenant 12 $\frac{1}{4}$ toises pour servir de fromagerie, à quel usage il a été destiné dès lors. Il était loué aux sociétaires pour le prix annuel de 18 frs., ce qui était loin de payer l'intérêt du capital. La caisse du hameau a donc été en perte, d'autant plus qu'il a fallu faire à cette fromagerie quelques réparations. Maintenant il est indispensable de rétablir à neuf toute la couverture, ce qui coûtera au moins 200 francs.

L'on comprendra facilement qu'il n'est nullement dans les intérêts du hameau de garder cette fromagerie, surtout dans ce moment qu'il est appelé à faire des dépenses considérables pour une maison d'école. En conséquence le Conseil administratif et le Conseil général ont été d'accord pour l'exposer en vente publique, avec 10 $\frac{1}{4}$ toises de jardin le joignant du côté de bise et occident. Des publications ont eu lieu dans les formes voulues par la loi. Une mise aux enchères a été faite le 28 avril dernier, l'adjudication passée à Monsieur Georges Rochat du Pont, pour lui et ses adjoints, qui sont les sociétaires de la dite fromagerie, au prix de 700 frs., outre les vins à 5 pour %. Ainsi cet établissement utile sera conservé.

Le Conseil administratif et le Conseil général ayant ratifié cette adjudication, nous venons vous prier, Messieurs, de bien vouloir accorder l'autorisation nécessaire pour stipuler notarialement l'acte de cette vente du bâtiment et jardin prémentionnés, dont le prix doit être payé dans 3 mois.

...

Veillez, Monsieur le Président et Messieurs les Conseillers d'Etat, agréer l'hommage de notre respect.



Photo Auguste Reymond, vers 1890, la fromagerie du Pont se trouve à droite, avec sa cheminée et ses deux fenêtres à vent, absolument inchangée depuis sa construction de 1811. Il s'agit bien entendu de la première fromagerie, la deuxième, soit l'actuelle, ayant été placée à orient, à l'autre bout du village.

En fait la société de fromagerie du Pont ne prend son vrai départ qu'en 1869 quand elle se reconstitue, avec l'utilisation du même bâtiment que les sociétaires avaient racheté en 1849 selon les pièces ci-dessus, et avec d'emblée une production de vacherins qu'elle vendra à divers marchands de la région qui sont, pour les premières années :

- 1869 Samuel Rochat Sapeur, des Charbonnières
- 1870 Adrien Guignard au Solliat
- 1877 Ami Rochat, maréchal au Pont
- 1881 Emile rochat aux Crettets, Charbonnières
- 1883 Arnold Golay, Charbonnières
- 1886 Edgar Rochat, au Pont.

Mais tôt la Société de fromagerie va aussi faire sa réputation par la production conséquente de chevrotins et de tommes grasses.

Changement des statuts en 1888. La Société de fromagerie du Pont devient la « Société Laiterie du Pont ».

On engage des fromagers.

On demande à ce que la Société Laiterie du Pont fasse partie du Syndicat des Laiteries de la Vallée. Ce qu'elle refuse, on ne sait pour quelles raisons, indépendances toujours, ou simple peur des frais pourtant minimes que cela pourrait entraîner.

Edgar Rochat de l'Hôtel de la Truite, sera un client important de la Laiterie du Pont à la fin du siècle.

Le lait est vendu à un laitier dès 1901-1902.

On construit un bâtiment à neuf à la même époque à l'extrémité orientale du village, un laitier ne pouvant pas travailler avec efficacité dans les locaux exigus de la première fromagerie.

Celle-ci pourtant réutilisée – sauf erreur - par une nouvelle Société de laiterie, dite Laiterie centrale, cette dernière crée sous l'impulsion de Henri Rochat-Golay, marchand de fromage. Cette nouvelle société ne réussit pourtant pas à faire sa place et fusionnera avec sa consœur en 1912 sous le nom de « Nouvelle laiterie du Pont ».

Le système vente de lait restera désormais en vigueur jusqu'à la fin des coulages et fabrications, vers 1970 environ, le lait étant désormais pris en charge par la Laiterie du Séchey gérée par la famille Magnenat aussi responsable de la laiterie du Pont.

Les principaux laitiers du Pont furent :

Rochat Albert, dit Beud, de 1915 environ à 1937

Jean Simond, dès cette date jusqu'en 1960 environ

Robert Magnenat dès cette date à 1989/1990, laiterie reprise alors par son épouse Elise et sa fille Danièle.



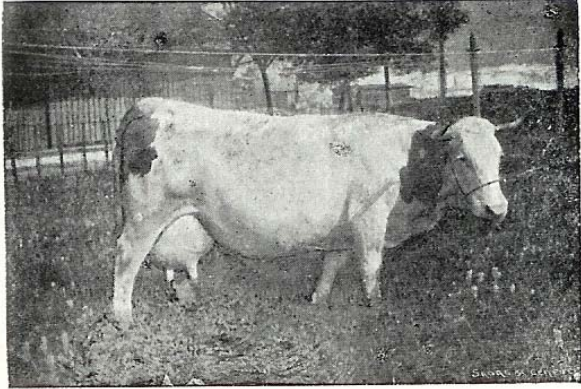
Le nouveau bâtiment de la Société Laiterie du Pont, à l'extrémité orientale du village. A l'arrière la porcherie.

Une société, mais aussi des marchands

On découvre Edgar Rochat faisant sa réclame dans l'Almanach-Annuaire du Val de Joux de 1895 :

Spécialité des vacherins de la Vallée de Joux. S'expédient dans tous les pays par colis postaux de 2 ½ à 5 kilos. Fromages du Jura. Edgar Rochat au Pont.

Edgar Rochat sera ce que l'on peut appeler un mordu du vacherin, commerçant ce produit de 1878 à 1929 environ, sur le tard naturellement au ralenti. Il racheta les vacherins de la société de laiterie du Pont, en 1886 et 1892 notamment, ceux de la laiterie des Charbonnières en 1898. Il commerçait aussi des chevrotins et tommes grasses qu'il avait pu acheter de la société de laiterie du Pont, notamment en 1879.



SPÉCIALITÉ
de
de Vacherins
(fromages pâte molle)

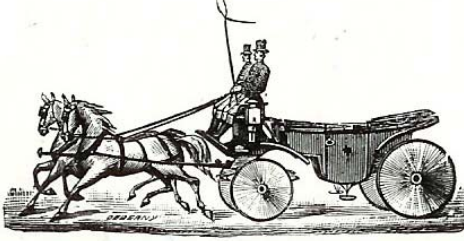
En boîtes de
2 à 3 kilogs
Expédition
par colis postal pour
tous pays.

EDGAR ROCHAT
Le Pont
Près la Gare

Voitures de promenades
et
Transports en tous genres

EDGAR ROCHAT
Le Pont

Téléphone. Près la gare



Réclame 1911

Un autre commerçant trempa lui aussi dans le vacherin :

Spécialité de Vacherins

(Petites tommes)



Alfred-Moïse Rochat

Mont du Lac, Le Pont

Vallée de Joux

Réclame 1911

Mais les deux plus grands marchands de fromages du Pont furent incontestablement Henri Rochat-Golay et François Rochat des Places.

Henri Rochat quitte l'entreprise familiale de son père Jules-Moïse Rochat dit Saïset des Charbonnières vers 1888 pour fonder son propre commerce avec l'aide de son épouse Fanny, fille de Jules Golay des Charbonnières, petit industriel en pierre fine. Le couple s'installe au Pont dans la maison laissée par Zélie Rochat, mère d'Henri. Il la démolira pour mettre en place le Chalet suisse, en 1906. Le commerce prendra de grandes proportions, dopés par la consommation suisse allemande pendant la première guerre mondiale.

Rochat Golay rachetait la production, tant gruyères que vacherins, d'à peu près tous les alpages de la région. Il affinait d'autre part les vacherins blancs de plusieurs laiteries de la Vallée ou du Pied du Jura.

Henri Rochat Golay décéda en 1954, son entreprise reprise par ses deux fils Jules et Alfred qui déplacèrent le commerce à Lausanne dans les années soixante.

François Rochat commença sa carrière d'affineur aux Places, dont il était originaire vers 1928. En 1938 il construisit le chalet Mont-d'Or, à proximité du Grand Hôtel du Lac de Joux. François Rochat fut membre fondateur de la Centrale du vacherin Mont d'or en 1951. Il créa un autre fromage à pâte molle, le « Petit Jurassien ». Son commerce fut ensuite repris par son fils Pierre Rochat qui le revendit presque aussitôt à Samuel Raymondaz installé au Pont puis à Vaulion.



COMMERCE DE FROMAGES ET VACHERINS
GROS ET DÉTAIL

FRANÇOIS ROCHAT

LES PLACES, LE PONT
VALLÉE DE JOUX

FROMAGES
GRAS DU JURA



VÉRITABLES
VACHERINS MONT D'OR

TÉLÉPHONE N° 50

COMPTE DE CHÈQUES
N° II. 4109

Les Places, le Pont, le

29 Juin 1936

A l'Administration du Village.
Le Pont

Monsieur le Président
et Messieurs.

Ayant le projet de faire bâtir une maison d'habitation au lieu dit "Es Pierres Plates" sur le Pont, je viens vous demander l'autorisation d'avoir l'eau du Village. Le point ^{de départ} de canalisation le plus rapproché est situé vers "Les Charmettes". Il y a une distance d'environ 200 mètres.

Les frais d'amenée d'eau me chargeraient particulièrement vu qu'il faut nécessairement traverser la route cantonale et la route communale de Talloire.

Veuillez me faire savoir quelles sont vos conditions et si vous faites quelque chose.

