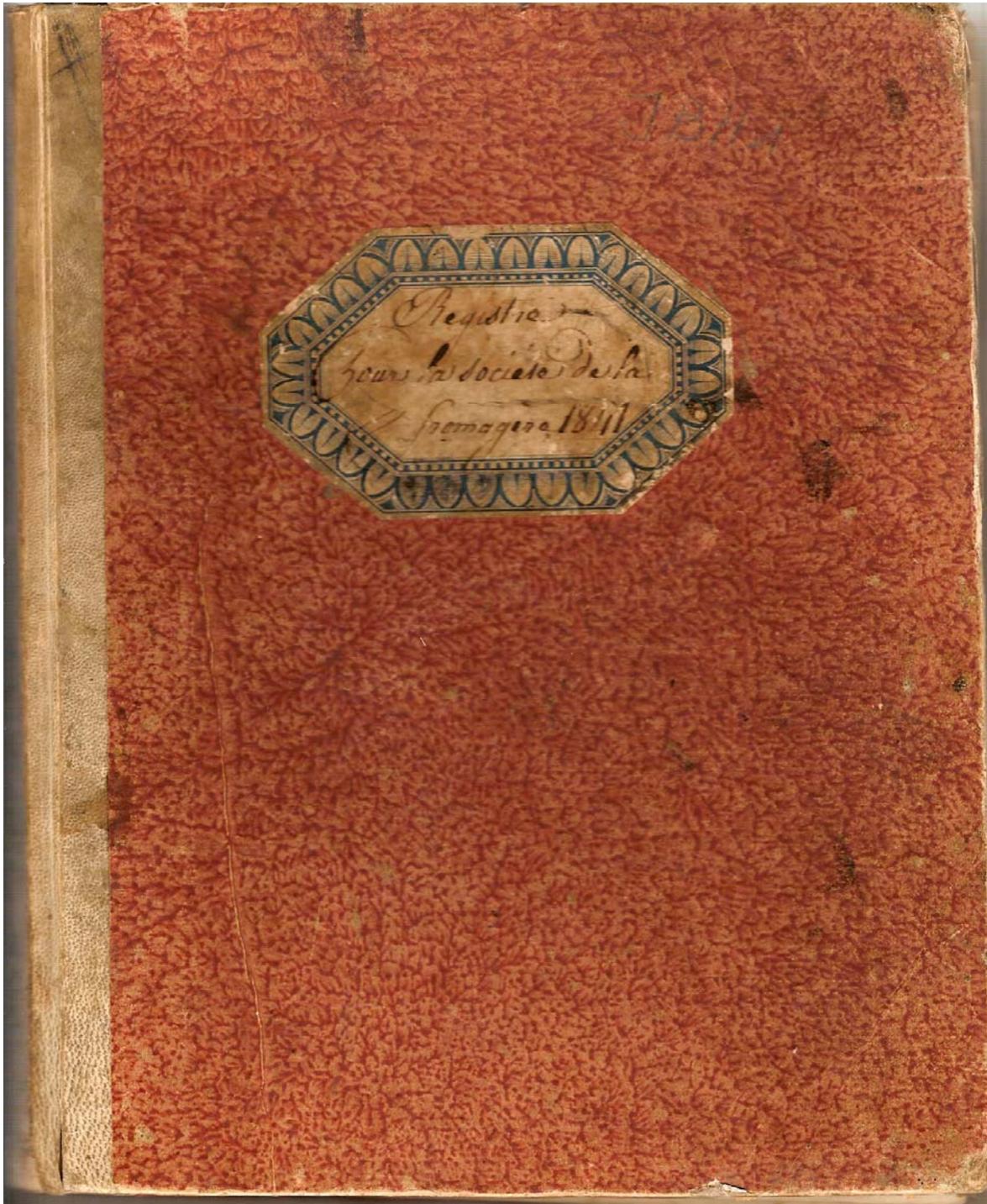
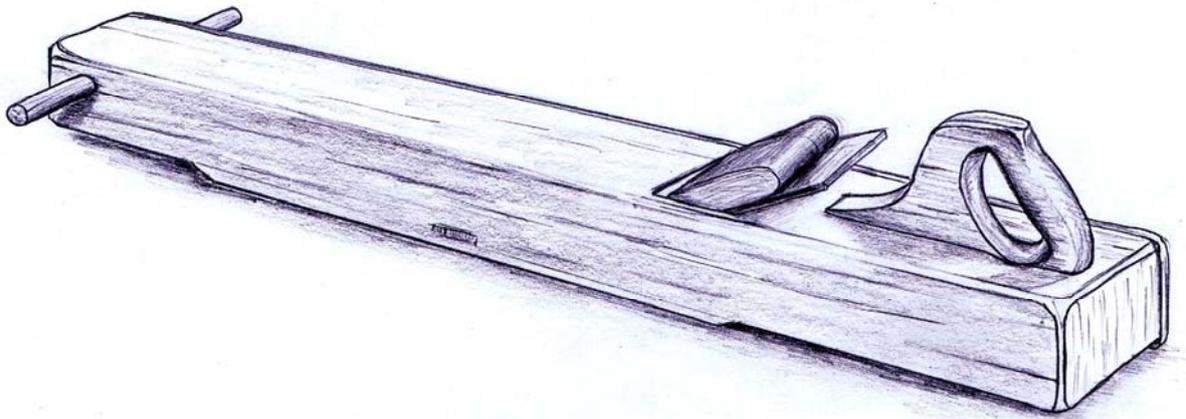


Le vacherin, par un certain nombre d'objets dessinés et par quelques photos – dessinateur : Pierre-Abraham Rochat

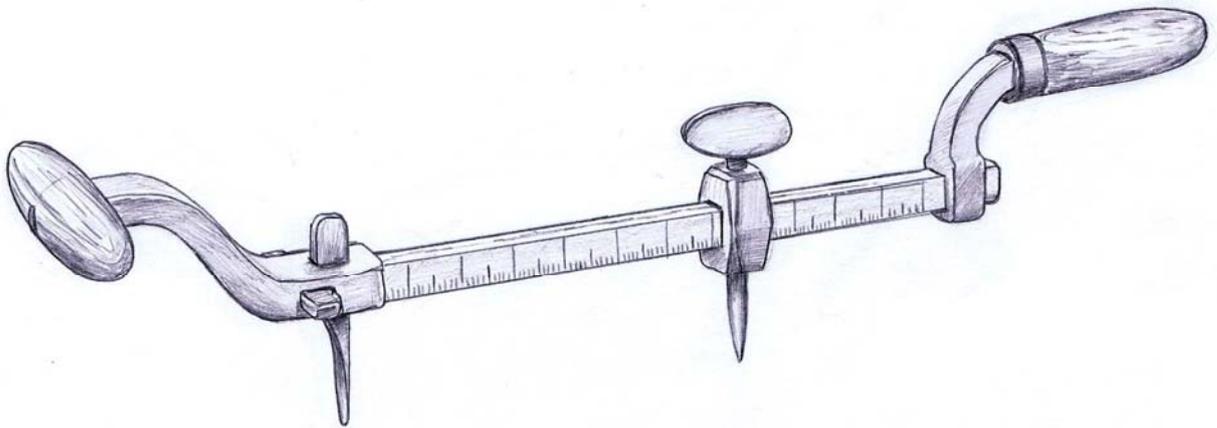


Signalons tout d'abord de premier livre des procès-verbaux de la Société de laiterie ou de fromagerie des Charbonnières qui, en fait, commence déjà en 1833. Archives de la commune du Lieu.

Le monde de la boîte à vacherin



La varlope pour délimiter les pliures.



La grive, pour tailler les fonds des boîtes ou ceux des couvercles.



LA "GRIVE"

Parmi les outils dont on a perdu et le nom et l'usage, il y a ce que les habitants de La Vallée de Joux appelaient "la grive".

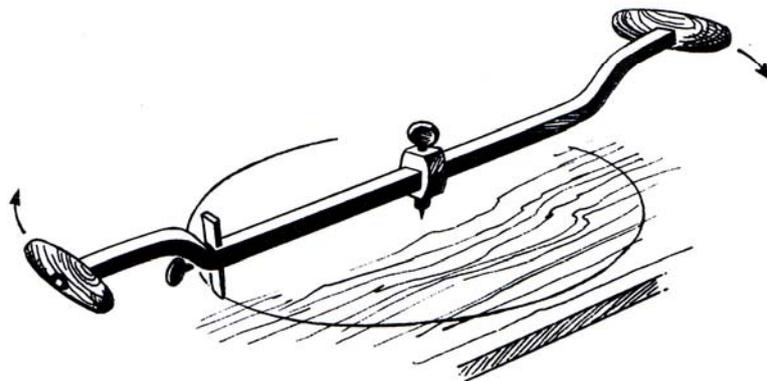
C'est une grosse tige carrée en fer coudée aux deux extrémités et munie de poignées en bois perpendiculaires. Au coude de l'une des branches la tige porte une lame acérée qui la traverse verticalement et qui est bloquée dans sa loge soit par un coin, soit par une vis à ailette horizontale. Un curseur massif, en fer, muni d'une pointe sur sa face inférieure, coulisse librement le long de la tige, sur laquelle on le bloque à volonté grâce également à une vis à ailette.

Conçu sur le même principe que le compas à verge ou que la "sauterelle" du tonnelier, cet outil appartient - ou appartenait - à l'arsenal du boisselier, et plus particulièrement du fabricant de boîtes rondes en bois.

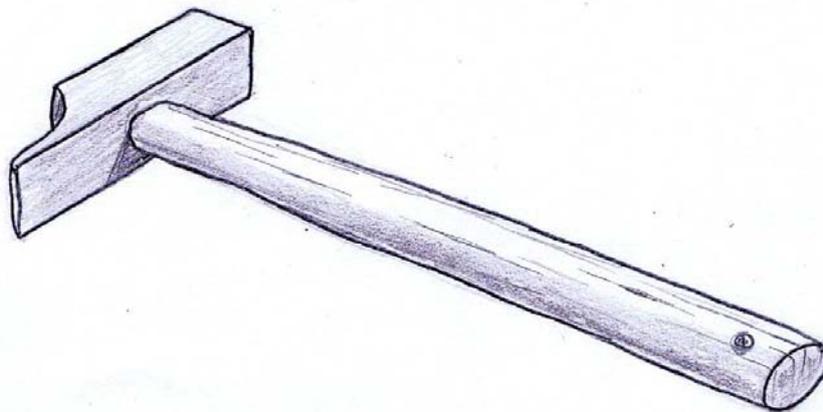
La grive est en effet un compas à emporte-pièce destiné à découper dans des planches minces les fonds de boîtes ou de couvercles. Le travail s'exécutait à 2 hommes.

Si La Vallée de Joux est un peu la patrie de cet outil, c'est qu'elle est aussi le fief du vacherin. Originnaire de Franche-Comté, ce fromage ne s'est pas cantonné dans la partie française du Jura. Il a pris ses titres de noblesse de ce côté de la frontière et a contribué à la notoriété des "Combiens" à partir du XIX^{ème} siècle seulement, soit dès le moment où on s'est mis à le fabriquer sur une échelle commerciale.

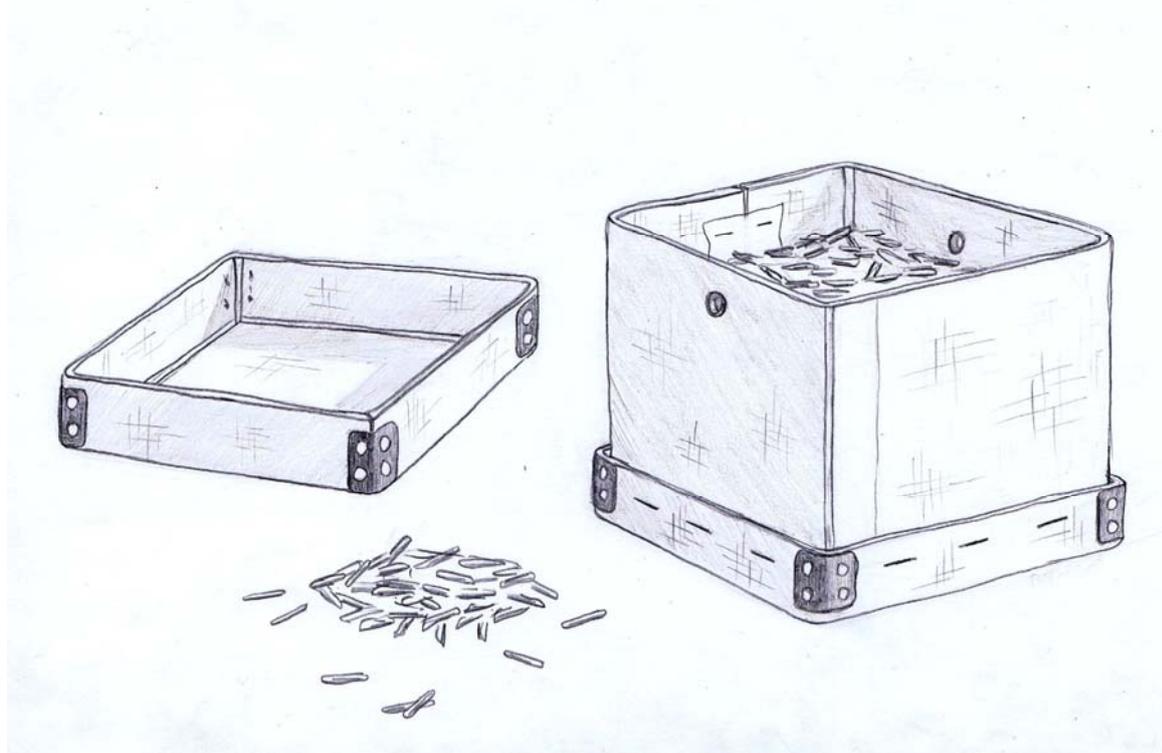
J.-F. R.



Jean-François Robert a parlé de la grive dans son ouvrage : Objets insolites du musée (Arboretum). Cela au milieu des années huitante.



Le sympathique petit marteau du monteur de boîtes à domicile. Il peut être de dimensions encore plus faibles.



Les goupilles contenues ici dans un carton aux angles renforcés. Fabriquées par la maison Lugin Frères aux Charbonnières. Plus anciennement il arrivait qu'on les coupe dans des boîtes de conserve en fer-blanc. Gaffe à tes doigts, mon coco !

Manquerait ici en ce qui concerne le montage des boîtes, la petite tenaille pour enlever les clous que l'on aurait mal plantés, les clous et la théière sur la table sur le coup de quatre heures !



Doret au clouage suivi par Gaston Rochat.

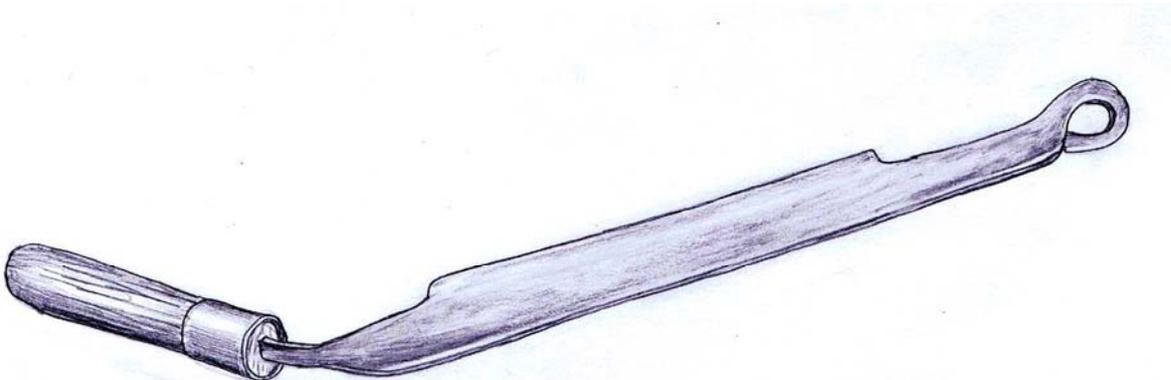




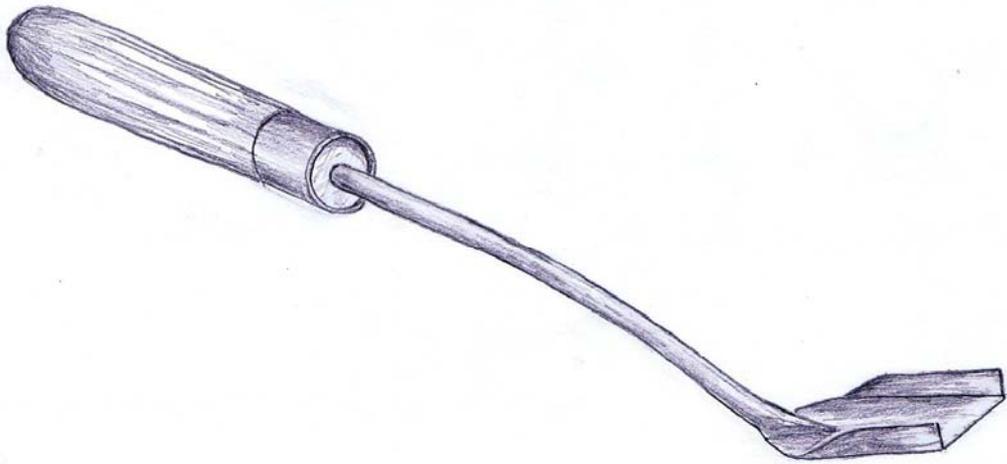
Ce serait un travail de ce genre, mis à part qu'ici nous avons affaire à des boîtes aux pliures décorées, production de la maison Firmin Berney aux Pignat-Dessous.

Les sangles

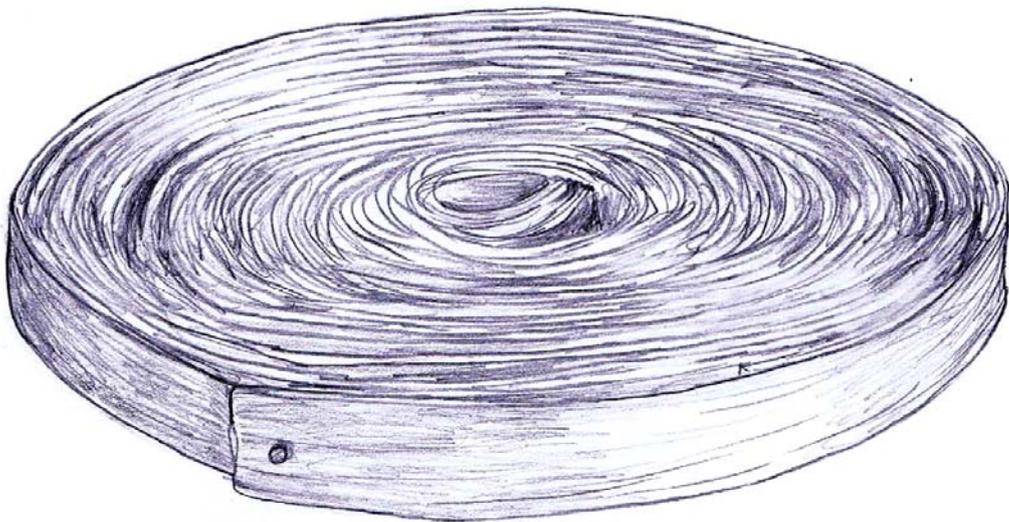
Tout un petit monde aussi que celui de la sangle. Mille reportages, autant écrits que télévisés ont déjà paru sur le sujet. Il s'agit de prendre des bandes dont la largeur égale l'épaisseur d'un vacherin dans l'aubier, qui est la partie tendre de l'écorce.



L'outil à batser.



La curette, naturellement de fabrication locale.

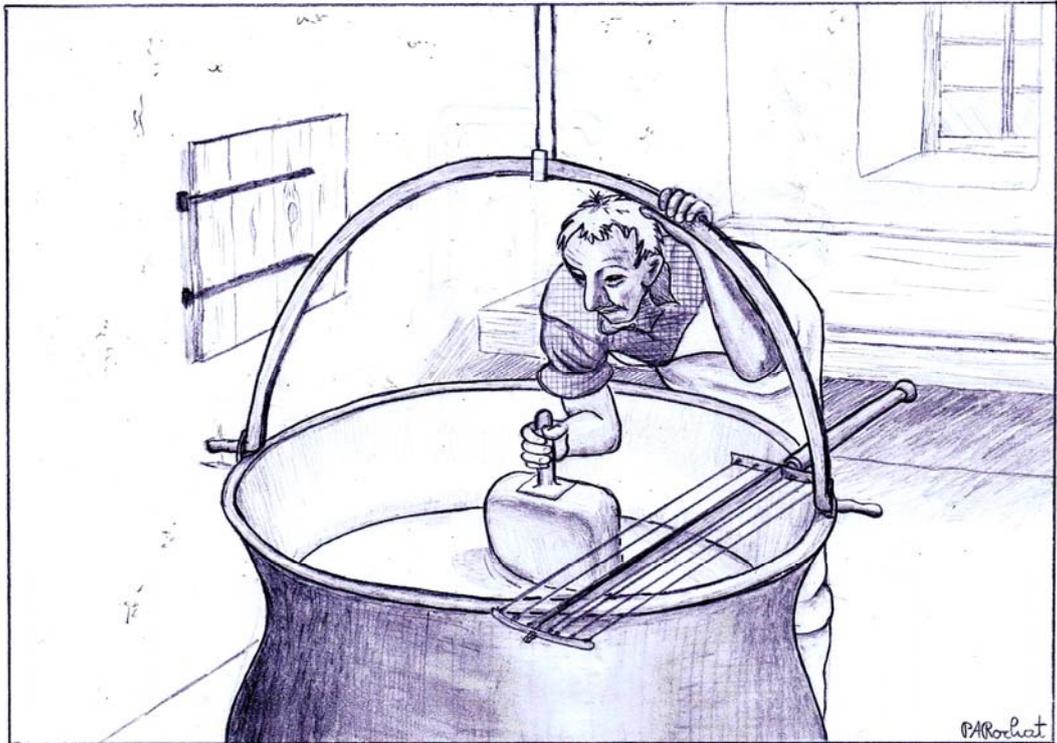


Et bien entendu la sangle, roulée jusque dans les années huitante, puis livrée sèche en fagots.



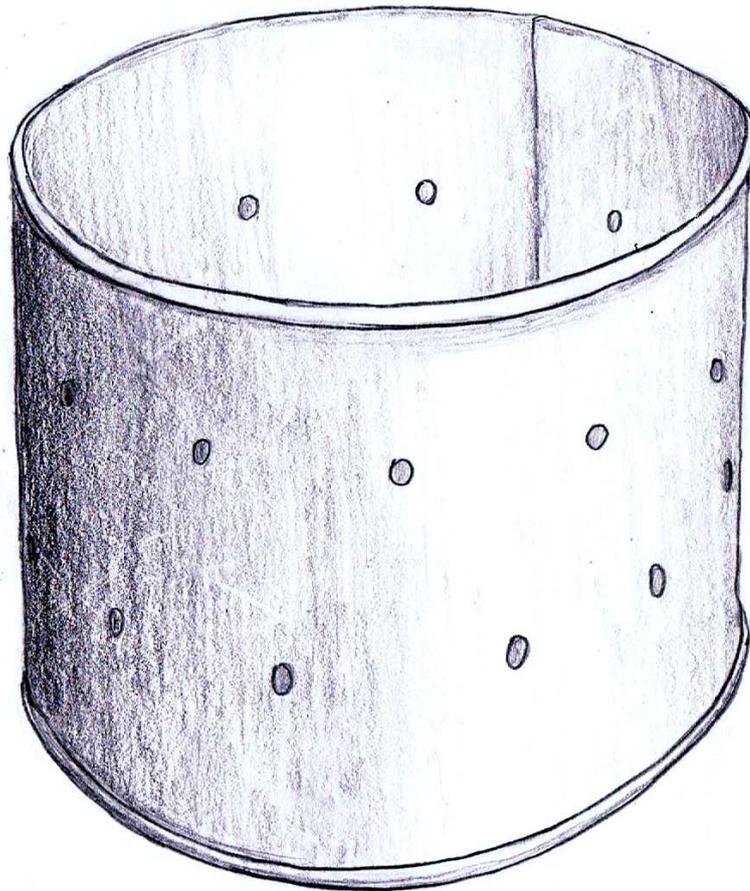
Des sangles roulées en pleine forêt. Manquerait le tourne-plot pour rester indépendant vis-à-vis du bûcheron qui vous aurait laissé une ou plusieurs plantes en arrière.

La fabrication et l'affinage



La fabrication pouvait se faire en chalet dès le mois de septembre.

Moule à vacherin en fer blanc



Diamètre: 21 cm.

Hauteur: 15 cm.



En laiterie, le fabricant coule le caillé dans des moules qui ont chacun leur toile, méthode naturellement à l'ancienne.



Le même sangle ses vacherins. Pour cela un petit couteau pour couper les sangles et faire la fente où passer le chevillon.



- Qu'ils sont beaux, mes chevillons, aurait pu dire le modeste artisan qui les a fait le soir au cœur de l'hiver !



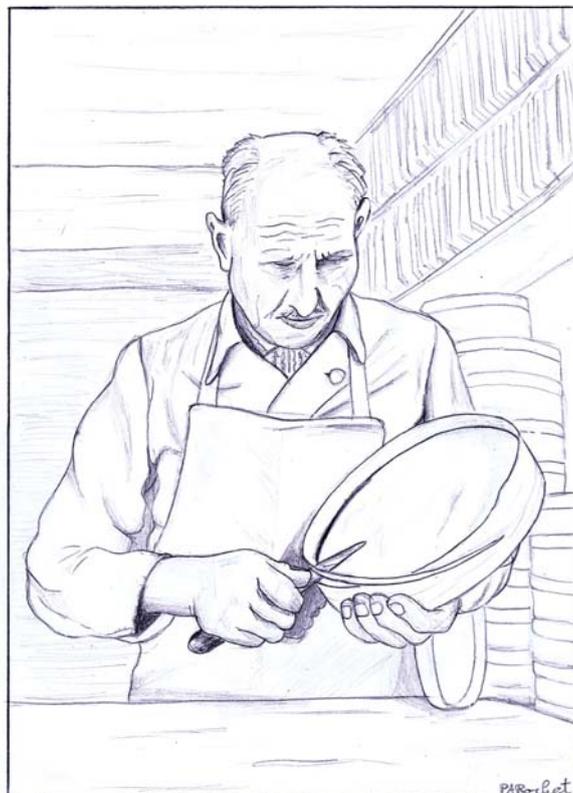
Le tablier en coton écru que passera l'affineur sur ses habits de travail lorsqu'il ira soigner sa « gomasse » en cave.



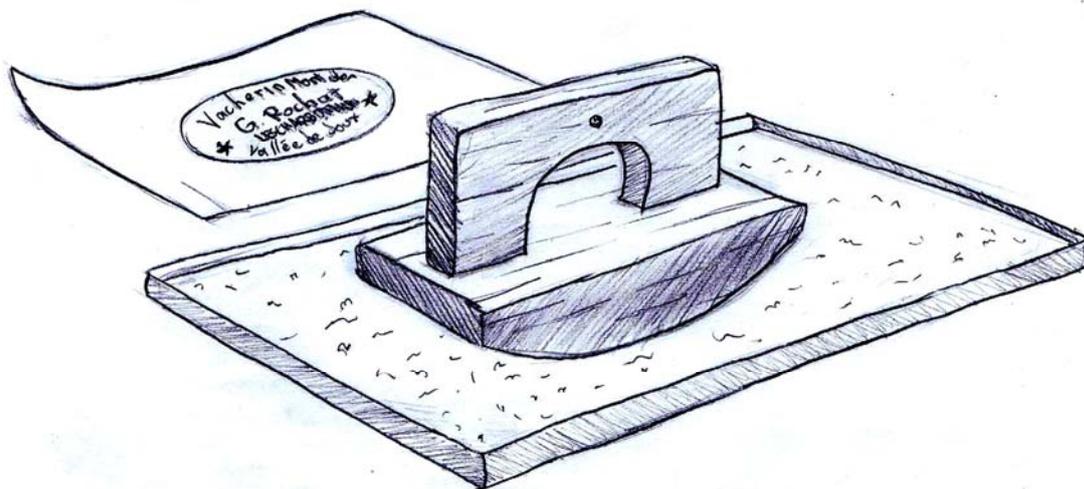
On sait que les vacherins, après leur fabrication, sont déposés sur des planchettes de bois, les « fonds », que l'on sèche tant bien que mal dehors l'hiver après leur lavage à la fin d'un cycle.



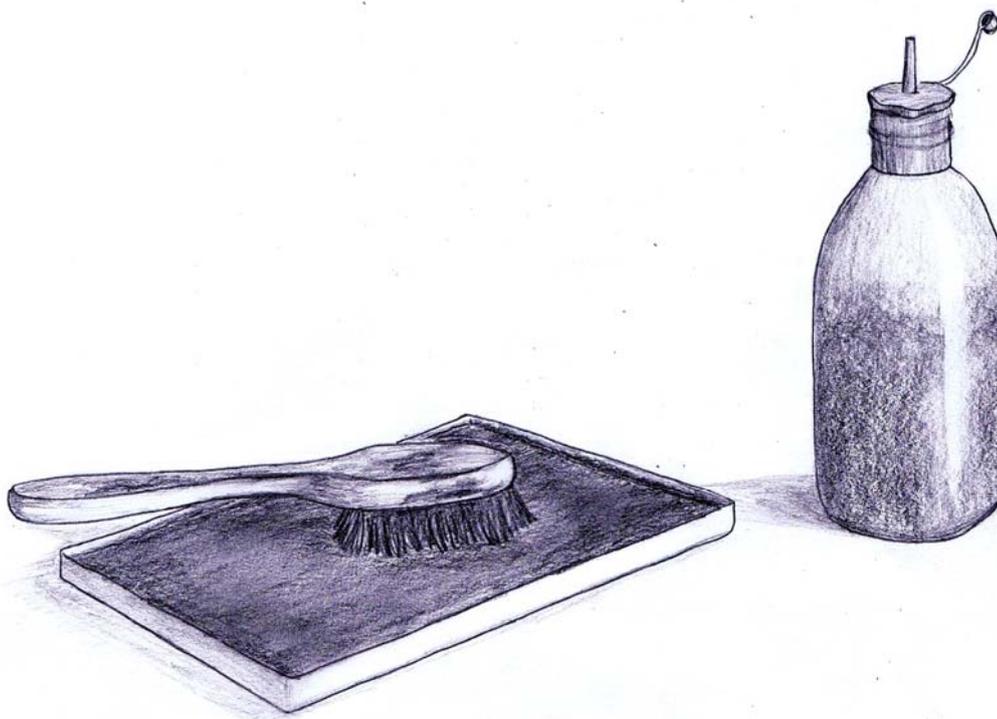
Le voilà, l'affineur, dans la béatitude de sa cave. Le vacherin s'y affinera en deux ou trois semaines suivant la saison, la température, la manière dont la pâte molle a été fabriquée, soit plus ou moins dure. Le tablier, une brosse, de l'eau tiède dans un bidon, un tabouret pour poser celui-ci, une baladeuse pour passer de couloir en couloir, et le tour est joué.



S'agira ensuite d'emboîter. Ici John Golay dit Jonet est maître d'œuvre.



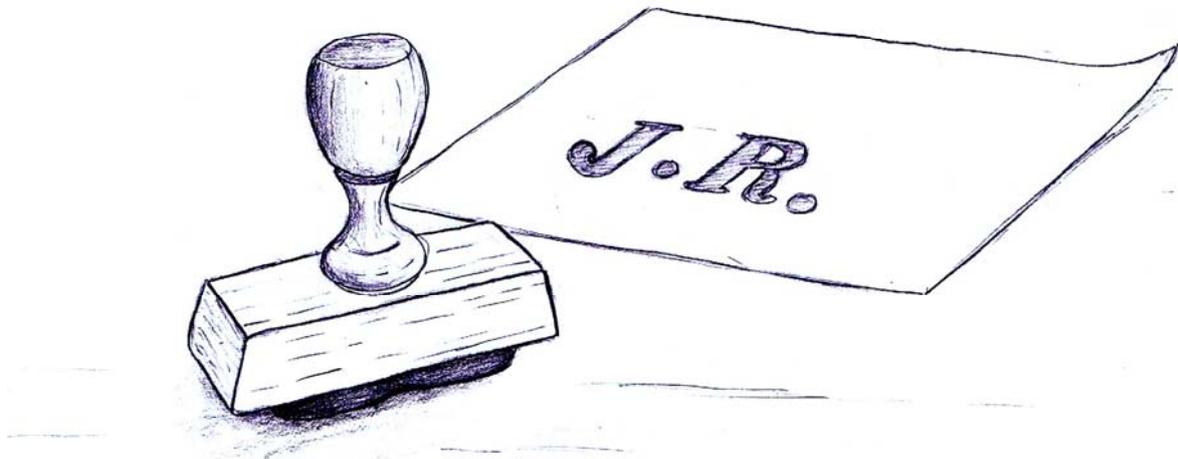
Après la mise en boîte, ce sera le tamponnage de la marque sur tous les couvercles, celui des numéros et des initiales du producteur sur le couvercle supérieur du fardeau de cinq. Puis viendra le ficelage de ces mêmes fardeaux.



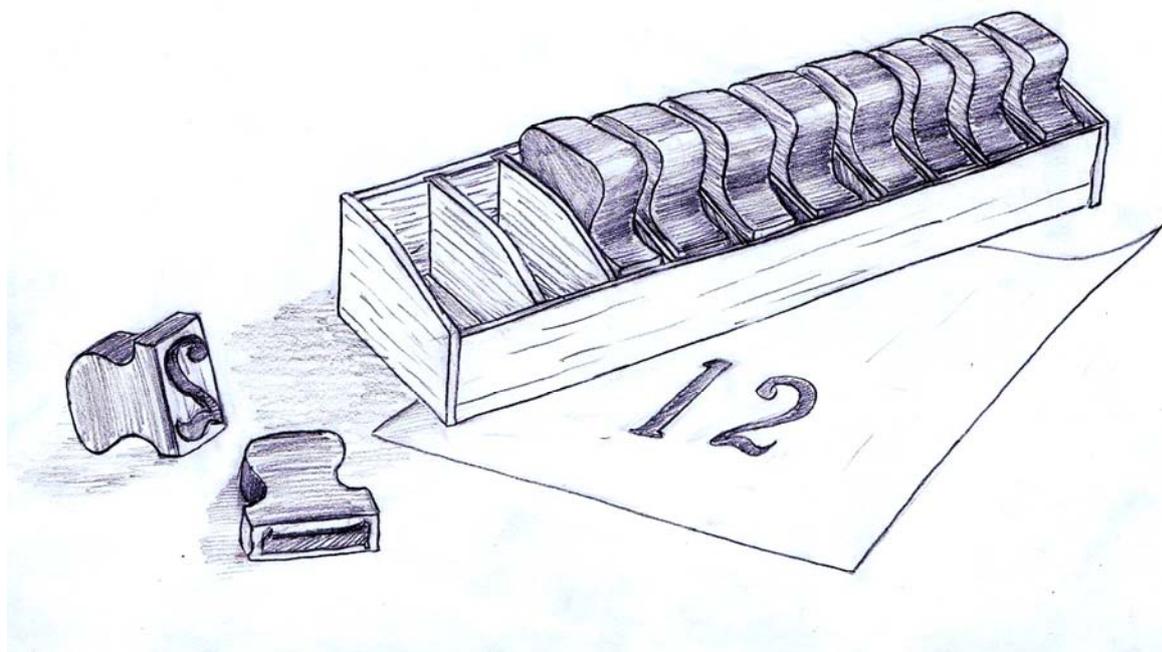
Pour cette opération le matériel est relativement simple : un buvard, de l'encre, une brosse pour étaler l'encre, la bouteille d'encre, et bien entendu le timbre, toujours semi-circulaire afin d'opérer un beau geste duquel résulte une marque bien apposée sur le couvercle.



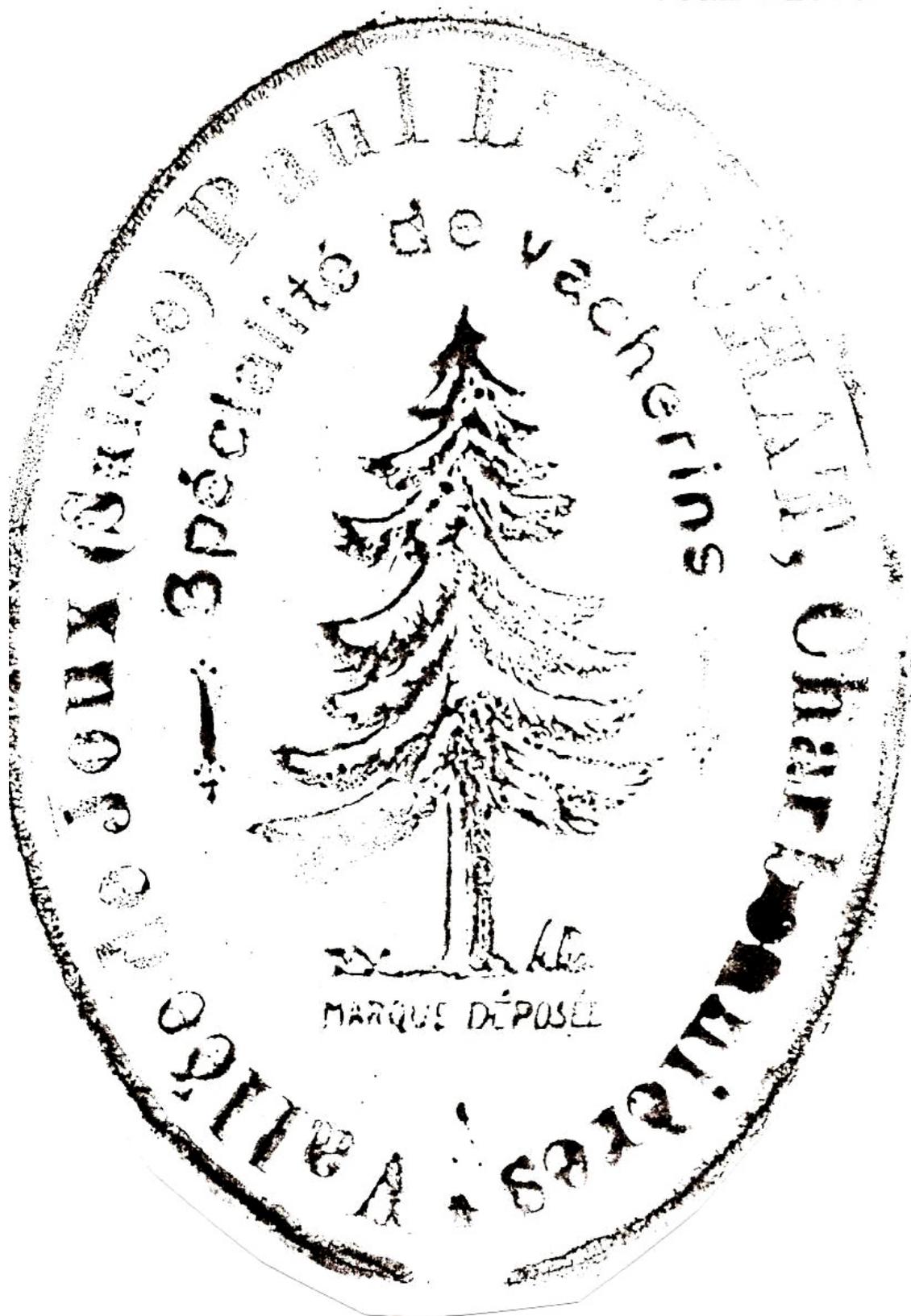
De l'encre ou bleue, ou noire, ou violette ou brune, et même de l'encre verte pour certains.



Les initiales pour Jules Rochat dit Tsun, laitier aux Charbonnières depuis 1926.



Et les numéros pour les colis de la semaine, commençant par un 1, pour finir on ne sait trop à quel chiffre.



La marque « Le sapin » à Paul-Louis Rochat dit Poly, dernier représentant des saïset aux Charbonnières.



Plus tard la marque sera directement apposée sur le couvercle par brûlage, opération effectuée par le producteur de boîtes.