Les bâtons

Avant de pénétrer dans un système ancien de comptabilité lors des livraisons de lait en laiterie ou fromagerie, prenons note de quelques faits concernant l'industrie laitière au Pont au début du XIXe siècle :

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 exponentiel, 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 pâturant sur la Dent puisse rentrer chaque matin puis chaque soir au village pour être trait. D'où la construction pratiquement certaine de chalets sur cette sommité dès les premiers défrichements.

On sait 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 régisseaient cette fabrication.

Un livre de compte[1] des XVIIIe et XIXe siècle 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.

Les professionnels du lait, parce que justement il y en a des quantités, ne sont jamais nommés dans les listages du XVIIIe siècle. Il faut aller jusqu'en 1814 pour découvrir Félix feu Pierre Rochat fruitier. Tandis qu'on découvre déjà pourtant le terme de fruitier au début du XVIIIe siècle :

NA1, 1710 *Livré pour le tiers du vin aux fruictiers ayant marqué les fromages, ./7/.*

Il est possible que ce terme de fruitier pour désigné la profession soit d'application récente, tout au moins dans le langage populaire de notre région.

On ignore tout de ce Félix Rochat difficile à retrouver pour la simple raison que le prénom fut très usité au Pont à cette époque. On ne sait en conséquence pas s'il amodie lui-même un alpage, s'il en est même propriétaire, ou si tout simplement il est le simple maître d'un train de chalet.

Les amodieurs de montagne, au Pont, selon nos listes, sont relativement peu nombreux, laissant peut-être cette partie à d'autres hameaux, tel celui des Charbonnières.

Ce qui n'empêche pas le hameau du Pont d'être très en avance sur bien des autres dans la volonté de « mêler » le lait, seule manière de pouvoir en retirer un revenu digne de ce nom.

C'est ainsi qu'en 1811[3] le village construit sa fromagerie, au cœur du village, petit bâtiment à plan carré, toit pyramidal à la manière des anciens chalets d'alpage, avec la grosse cheminée posée dessus. Ce bâtiment existe encore.

On a vu plus haut, note très rare témoignant d'un système du tour à la Vallée de Joux, de quelle manière l'on procédait à la fabrication de fromage hors saison d'alpage dans nos villages. C'est-à-dire que l'on s'en allait d'une maison à l'autre au fur et à mesure que tel ou tel producteur avait ce que l'on nommait « le tour ».

Il serait trop long de nous attarder sur un système de tradition ancienne, où non seulement il y a cette habitude de changer de local de fabrication au gré de ceux qui ont le tour, c'est-à-dire le fromage, mais aussi cette façon de noter l'apport de lait de chacun sur des bâtons et non sur des carnets journaliers qui n'existent pas.

Ce système des bâtons fut encore employé dans les laiteries lors de leur création dans la première moitié du XIXe siècle.

Pourtant une seule note fait état des bâtons. Que l'on découvre dans les procès-verbaux du hameau de Combenoire, précisions en rapport avec la fromagerie que l'on avait construite à quelque distance du noyau principal, avec à l'étage la classe d'école. Ce bâtiment devait disparaître dans un incendie vers 1900. Il ne fut pas reconstruit.

Plus pour bois et façon d'une petite caisse pour mettre les doubles des coches, 0/8/.[4]

---

[3] Même année de construction pour la fromagerie de l'Abbaye. Y eut-il concertation, émulation ?

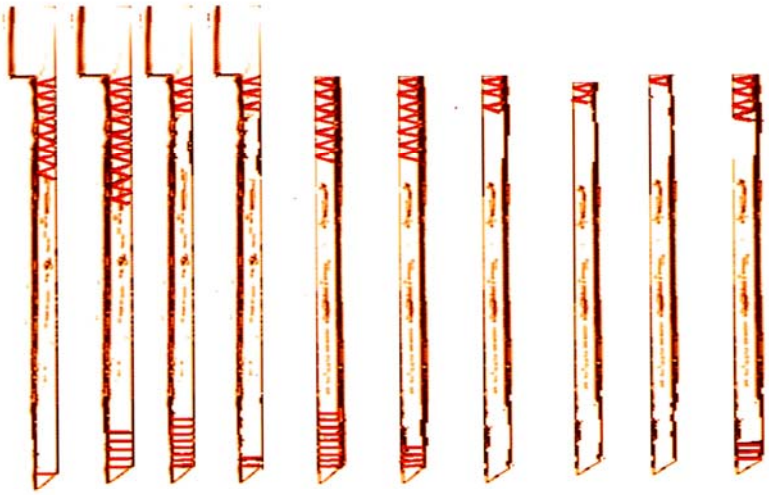
[4] Archives du hameau de Combenoire, NA1, année 1846.

Les coches, ce sont les bâtons.

Ceux-ci offrent une « comptabilité » dont la simplicité échappe quelque peu à notre compréhension plus moderne d'une manière de calculer un apport de lait. Nous allons laisser ci-dessous la place à Christian Pecqueur, qui, dans son ouvrage : La méthode du tour des fruitières[5], nous renseigne à souhait sur l'usage des bâtons et la manière dont on pouvait y inscrire le lait de chaque coulée.

Christian PECQUEUR

LA MÉTHODE DU TOUR DES FRUITIÈRES



ÉDITIONS TUROS

[5] Editions TUROS, 3, rue de Bizerte 75017 Paris, 2005.

Figure 1 : Une taille à encoche (grand bâton) et son échantillon (petit bâton)

Lequinio[9] indique quant à lui dans une relation de voyage effectuée dans le Jura en 1798 "Le fruitier marque ses recettes sur une double coche particulière pour chacun comme le font les boulangers dans les villes, pour le débit à leur pratiques habituelles ; mais tous ces différents laits se réunissent dans une cuite commune et le fromage se fait chaque jour alternativement pour l'une des maisons associées. A la fin de la saison, le fruitier fait avec chacun la récapitulation des pintes de lait qu'il a fournies et celle du poids des fromages dans les jours où son tour est venu "

Dans l'encyclopédie du Jura décidée par François de Neufchâteau[10] en 1787 et achevée vers 1801, on mentionne « les fruitières d'association sont celles où plusieurs particuliers ou même tous les habitants d'une commune apportent à la fruitière le lait de leurs vaches. Le fruitier marque chaque jour sur un morceau de bois appelé taille la quantité de lait que fournit chaque

[9] Voir Bibliographie 12

[10] M. Vernus Op. cit p. 90

19

particulier ; après la fabrication des fromages, leur vente et prélèvement des frais, chacun retire en proportion sa mise »

1.2.1.1 Le compte réciproque associé-fruitière

Figure 2 : Le bâton associé- fruitière servant de compte réciproque chez Lullin

Le chapitre 2 page 19 donne en détail sa fabrication: " On prend un bâton carré d'un pied et demi, avec la scie on le fend en deux dans les trois quarts de sa longueur, et on le sépare en deux bâtons inégaux dont l'un est double de l'autre dans le quart de sa longueur, sur le talon on trace avec un couteau le chiffre de celui auquel le bâton appartient "

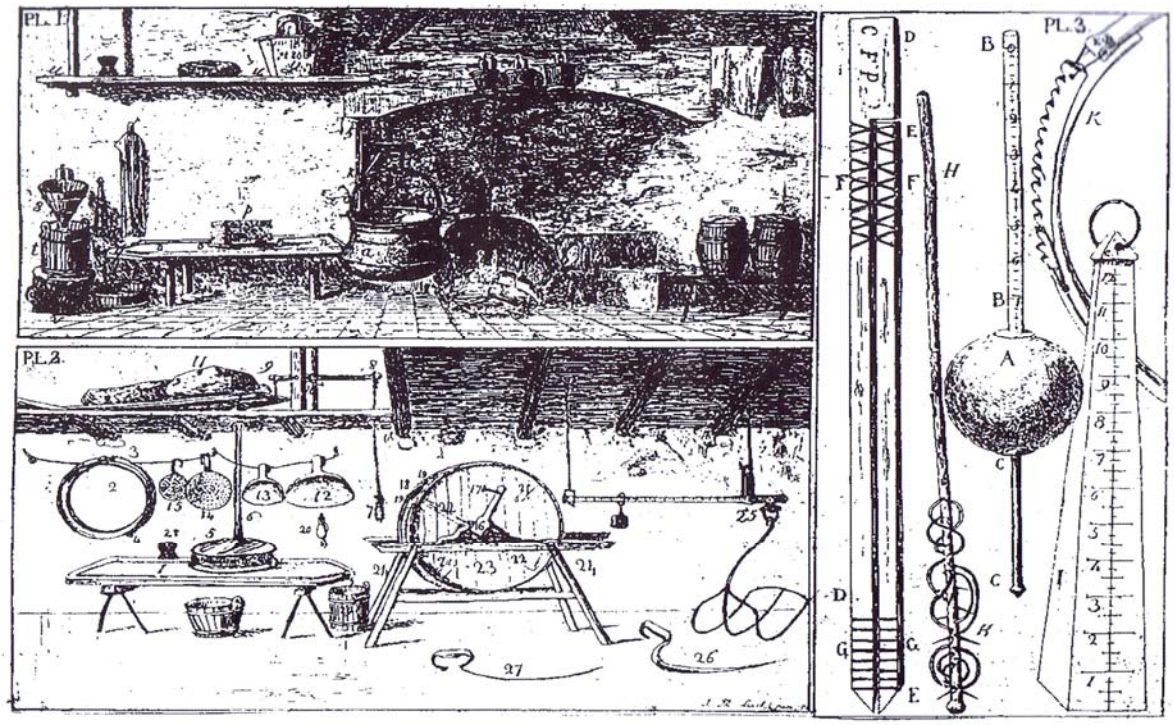
J'ai extrait des gravures jointes par Lullin le dessin représentant le compte réciproque. Il donne dans la légende plusieurs précisions sur les écritures : " Les fractions de litres sur le coté des bâtons . Quand un associé est en avance avec la société, on trace des marques sur le coté qui porte son chiffre. Quand il doit à la société on les trace sur le coté opposé. Ainsi l'associé nommé C.F.P dont le bâton est gravé a une créance de 78 litres contre la société. "

Dans son chapitre 2 page 16 il indique " Après avoir successivement employé différentes manières de tenir les comptes de cet échange journalier qui s'opère par le moyen de la fruitière, on s'est arrêté à celle-ci qui les surpasse toutes en commodité et simplicité".

p. 26

ANNEXE I

Description d'une Fruitière : les 3 planches de C. Lullin



ANNEXE IV

3 jours d'une Fruitière

JOUR 1

Pierre apporte 17 L

La Fruitière doit à Pierre & garde le petit bâton

JOUR 2

Pierre apporte 15 L en plus

Pierre a 32 L

JOUR 3 : Pierre apporte 17 L en plus

Pierre a 49 L

ANNEXE V

Pierre prend le tour le jour 4

- Après le tour de Jacques, Pierre est le plus gros créancier avec 49 L, le jour 3
- Le total livré le jour 4 est de 187 L et Pierre apporte 17 L ce même jour
- Son crédit est de 66 L ; **il prend le tour**
- **Les 2 parties du bâton sont effacées**
- **L'autre côté est utilisé** et il est débité de 187 L – 66 L = 121 L
- Comme il est débiteur de la Fruitière, **il garde le petit bâton**
- La Fruitière garde le grand bâton

Comprenne qui pourra ! Il est bien évident que ce système des bâtons n'est plus connu de personne, même Auguste Piguet n'en a jamais touché mot. Il s'est simplement exprimé sur le système du tour. De telle manière :

Insuffisamment fumés, trop souvent dépourvus d'écoulement, les prés fournissaient une chétive récolte. Les bêtes donnaient peu de lait. Pour tirer un meilleur parti de ce précieux liquide, des voisins s'associèrent pour fabriquer en commun beurre, fromage et sérac. L'existence de ces minuscules corporations d'avant la lettre nous a été révélée par divers ustensiles portant gravées les initiales des ayant-droit (début du XVIIIe s.). A signaler entre autres le curieux cercle à fromages dessiné par M. Boesch en 1944 ; un moule à beurre en ma possession, qui porte gravées au couteau les quatre paries d'initiales : MA, AP, IP et DP, celles de ses copropriétaires, un Aubert et trois Piguet de Derrière-la-Côte. On y voit aussi le millésime de 1716. Une autre de ces tapettes (moule à beurre) est plus ancienne (1698). Elle appartenait à un seul gros propriétaire du Campe, le nommé DR qui fromageait pour son propre compte.

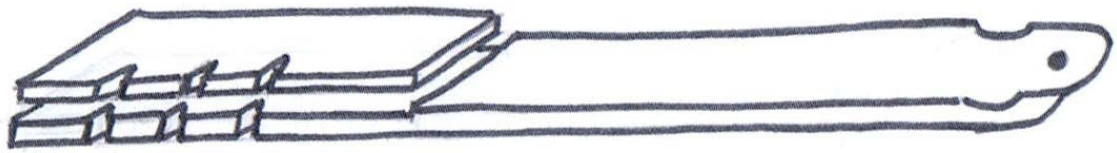
Rien n'a permis d'établir si ces consortiums ne remontaient pas au premiers temps de l'existence de la villa de Loco[6].

[6] Il n'y a aucune chance pour que telles associations soient si anciennes. Elles ont du se développer surtout au XVIIIe siècle.

Nos « fromagères » villageoises, basées pareillement sur le principe coopératif, datent du siècle dernier seulement[7].

Il est dommage que le professeur Piguet n'ait pas à l'époque gratifié le Musée du collège de tels objets. On sait les défaillances de celui-ci, et pourtant, malgré tout, le dit organisme présente dans ses collections quelques belles pièces en rapport avec l'industrie laitière.

Bâtons de notre fabrication offerts au Patrimoine en ce mois de novembre 2019.

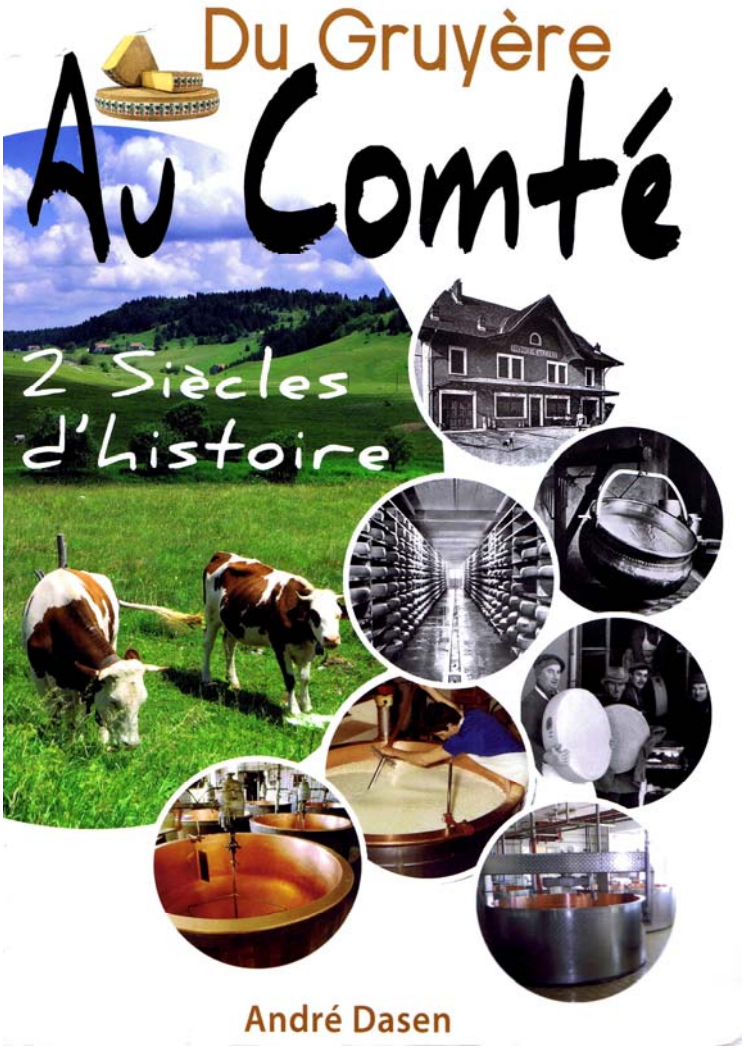


Autre forme de bâton qui ne nous reste plus qu'à fabriquer !

Il est bien évident que retrouver de tels bâtons est du domaine du rêve. Placés dans des caissettes en fromagerie, dès l'arrivée des carnets, ils furent purement et simplement brûlés. Il aurait certes pu en rester dans les domiciles des couleurs, et pourtant jamais aucun de ces objets n'est réapparu. Il faut considérer leur perte comme irréversible. Cela du fait de leur valeur nulle sur le plan d'une conservation en vue d'une réutilisation. On avait tout simplement tourné la page.

[7] Auguste Piguet, Vieux métiers, 1999, pp. 020 et 0.21

Un auteur moderne, André Dasen, dans son exceptionnel ouvrage : Du Gruyère au Comté, 2 siècle d'histoire, 2013, donne des explications très précises sur la taille.



Taille

La taille en bois est un instrument de comptabilité simplifiée pour enregistrer les quantités de lait fournies quotidiennement par chaque producteur et de connaître rapidement chaque jour son « avoir » et son « doit » (cf. chapitre 2). Plusieurs auteurs, notamment Lullin (1811), Buchon (1869), Bousson (1876), Friant (1899) et Martin (1908) décrivent d'une façon plus ou moins précise l'utilisation de la taille dans les fruitières. Si la synthèse de ces documents montre qu'il existe quelques petites variantes sur la façon de les utiliser, le principe de base reste le même.

Photographie 64.
Taille en bois (Friant).

Photographie 65.
Taille en bois (Martin).

Lullin (1811) décrit la taille comme étant un bâton de bois de section carrée d'environ 50 cm de longueur et 5,5 cm de côté. Avec une scie, on coupe le bâton en deux parties égales sur le 8/10ème de sa longueur et l'on sépare les deux morceaux par une encoche plus ou moins inclinée, différente d'une taille à l'autre. Sur les deux parties de la taille, on trace au couteau les initiales ou le numéro du producteur. Lorsque le lait est mesuré, le fromager réunit les deux parties du bâton en rapprochant les surfaces séparées. Il trace à la craie rouge sur la surface commune des deux morceaux de bois, des « X » sur la partie haute pour indiquer les dizaines de pintes et des traits horizontaux sur la partie basse pour inscrire les unités. Le croisement des jambes des « X » se trouve sur la fente et en séparant les bâtons, les dizaines sont représentées par la forme d'un triangle et les unités par des traits horizontaux. Quand l'associé possède un « avoir », le fromager trace les marques sur le côté qui porte son numéro. A contrario, lorsqu'il doit à la société, il les trace sur le côté opposé.

Quand un associé est crédité d'un « avoir », il emporte chez lui le petit bout de bois alors que lorsqu'il doit à la société, il emporte le grand bout appelé la « haute taille ». Ces bâtons sont conservés à la fruitière dans une armoire fermée à clef. A chaque fabrication, le fromager marque sur un grand bâton les quantités de lait apportées par chaque producteur et en fait l'addition pour régler d'après ce chiffre, le compte du producteur qui a le « tour de fromage ». Il soustrait le montant de l'« avoir » du producteur de la quantité de lait fabriquée pour son compte et inscrit sur son bâton, après avoir effacé toutes les marques précédentes, sa nouvelle dette appelée « le doit ». Chaque jour suivant, il efface la quantité de pintes livrée.

Friant (1899) présente dans son livre un dessin d'une taille utilisée dans les années 1860 et donne quelques détails sur son utilisation. La taille présentée ressemble à une planche en bois de forme parallélépipédique séparée en deux parties comme décrite précédemment. Le fromager inscrit au couteau ou à la craie rouge et en chiffres romains les dizaines au talon, les unités au milieu et les cinquièmes à l'autre extrémité de la tranche. Après avoir obtenu le « tour de fromage », la taille est « blanchie » (effacement des inscriptions précédentes) et le fromager inscrit sur la taille le « doit » du producteur. Chaque jour, les apports viennent en déduction du « doit » et le fromager efface les quantités livrées jusqu'à épuisement de la dette. Martin (1904) signale une façon différente pour inscrire les quantités de lait livrées sur les tailles. Dans ce cas, le fromager marque sur un côté de la taille en bois les quantités livrées en « avoir », et sur l'autre ce que le sociétaire doit à la société.

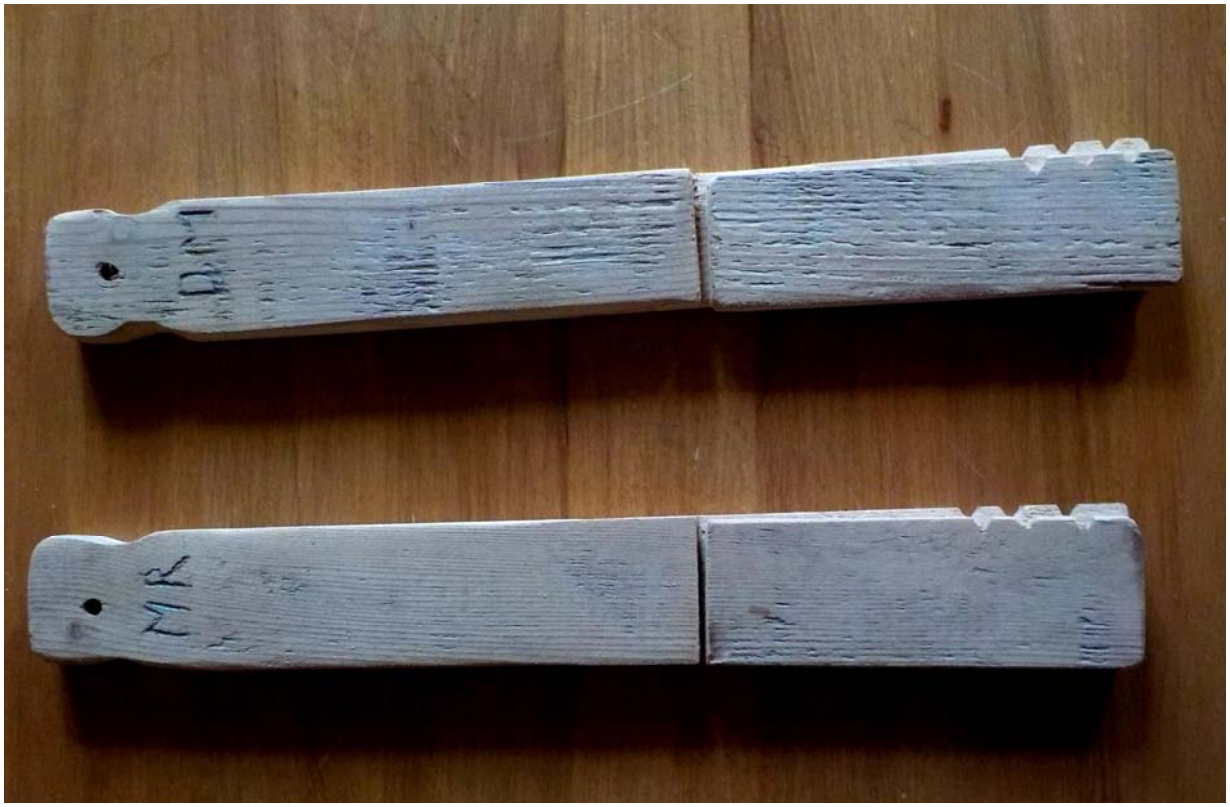
Bousson (1876) explique la façon pratique d'utiliser la taille. Au moment de la coulée, le fromager étale sur une table toutes les tailles des producteurs, de manière à pouvoir définir d'un seul coup d'oeil le producteur qui possède l'« avoir » le plus important. Ce producteur sera désigné pour bénéficier du « tour de fromage » le jour suivant. Chaque sociétaire selon son tour d'arrivée, donne sa taille au fromager et verse le lait dans l'entonnoir pour le débarrasser des corps étrangers qu'il peut contenir. Après la mesure du volume de lait livré, le fromager réunit les deux parties de la taille, inscrit les quantités si le producteur est en « avoir » ou les efface s'il est en « doit ». Lorsqu'un sociétaire est en retard, sa taille reste sur la table, permettant ainsi au fromager d'attendre pour commencer sa fabrication.

Gobin (1874) indique à cette époque qu'un tiers des fromagers savent à peine lire et sont incapables de tenir d'autre comptabilité que celle qui s'inscrit deux fois par jour sur une double taille en bois. Cette comptabilité permet à ces person-

nes de connaître les quantités de lait portées sur leur taille et de comparer leur compte avec ceux des autres associés. Cette comptabilité rudimentaire est critiquée dans les années 1870 car elle présente de nombreux inconvénients. Tout d'abord, elle ne permet pas de connaître les quantités de lait livrées quotidiennement ou mensuellement. De plus, les droits des producteurs se trouvent à la merci de la bonne foi et de l'appréciation du fruitier, les irrégularités sont en effet difficiles à constater. Sur ce sujet, Gobin écrit en 1884 **:** *« nos fruitiers se recommandent tous par la plus stricte probité ; mais, s'il n'en était pas ainsi, vous seriez bien obligé d'avouer que rien ne lui serait plus aisé et moins dangereux que d'effacer deux croix au lieu d'une, de marquer deux crans pour un au débit et au crédit de ses amis et de faire l'inverse pour ses ennemis, d'avancer le tour de fromage de l'un et de retarder celui de l'autre. On entend souvent dans les villages, faire des allusions à des faits de ce genre, faits bien rarement fondés. Mais comprenez-vous la situation de cet homme exposé peut être à la tentation, mais, qui, resté honnête, se sait, se sent exposé à toutes sortes de soupçons ! Tout cela pour conserver la taille des anciens temps.»*

A partir des années 1870, la taille disparaît progressivement. Les quantités de lait livrées au chalet seront inscrites, d'une part, sur un carnet individuel détenu par chaque producteur et, d'autre part, sur un registre de réception du lait tenu par le fromager.

On aura vu plus haut que les photos de bâtons représentent des reconstitutions et non des bâtons d'époque. Car il y a ce phénomène que pas plus en France, où cet ouvrage a été produit, qu'en Suisse, on n'a pu mettre la main sur de tels objets, tous disparus dans la chaudière du fromager, ne serait-ce que pour allumer son feu un beau matin. Ce qui fait que pour retrouver leur apparence physique, pas d'autre moyen que d'en reconstituer, avec du vieux bois, tel que ci-dessous.



Tailles reconstituées pour Moïse Rochat des Charbonnières et pour David Meylan de Derrière-la-Côte, cette dernière offerte au Patrimoine.

Le système de la taille – taille = tailler, c'est-à-dire faire des coches dans un bâton de bois – n'était naturellement pas propre à la Vallée de Joux, mais se retrouvait un peu partout, tant en Suisse qu'en France, avec les naturelles divergences quant à la manière de fabriquer les tailles et d'y inscrire ou tailler les informations comptables. On déjà dit, la taille pouvait aussi concerner les fourniers et autres métiers de ce type.

On trouve deux références à la taille dans l'ouvrage : L'Art populaire suisse, Editions Mondo, 1997.

Un mot sur ces éditions. Celles-ci avaient trouvé une excellente formule avec le format carré et une mise en page originale et aérée. Et pourtant c'est juste à ce moment-là que Nestlé a décidé de mettre un terme à ce genre de publication !

Rätisches Museum, Chur

De l'art populaire suisse «authentique»: les *Tessla*

Ces marques de bois, considérées comme une particularité helvétique, étaient utilisées aux fins les plus diverses. On en voit ici un «trousseau» d'une bonne vingtaine, toutes différentes, en provenance d'un alpage de Tschierv, dans le val Müstair (GR).

Rätisches Museum, Chur

Anciens témoignages de l'économie alpine suisse

La plus ancienne représentation d'un troupeau de vaches qui nous soit connue fut découverte dans une ferme de Gais et remonte à 1597/1598. Peinte sur un madrier, cette scène montre un berger en train d'appeler le troupeau qui rentre à l'étable. La signification des oiseaux n'est pas claire. En haut: jusqu'à la fin du 19e siècle, on utilisait encore à Tavetsch (GR) ces marques de bois pour faire le compte des produits de l'alpage et du bétail (voir aussi illustration page 11).

Lötschental Phot. P. Senn, Berne

Contrôle des droits d'alpage d'après les «tachères» des archives

Le paysan suisse, sa patrie, son œuvre, Brugg, 1939. Est-ce une survivance du système des bâtons ?