Les monteurs de boîtes à vacherin à domicile

Petit métier ingrat d'ordinaire par les gains, qui aurait néanmoins permis à d'aucuns, paysans pour la plupart, à compléter un revenu agricole limite.

La fourniture, pliures, fonds, couvercles, était livrée à domicile par les fabricants. Tout cela prenait place dans les caves, dans les granges, bref, là où il y avait la place et surtout où cette marchandise, d'ordinaire encore un peu humide, ne moisirait pas.

Nous nous sommes complu en d'autres lieux – voir : pour une histoire du vacherin Mont d'Or pas plus triste qu'il ne le faut – à décrire dans le détail comment se passait et se vivait ce petit métier qui a désormais disparu, tout au moins aux Charbonnières où il avait constitué le gagne-pain d'appoint de nombreuses familles.

C'était dans tous les cas, et quelque soit ses défauts, un petit métier qui procurait une animation toute particulière à ce village. Ainsi voyait-on passer, souvent en fin de journée, les charrettes pleines de boîtes montées, mises dans des sacs de papiers. Et cela atterrissait chez l'affineur qui, en général, ne daignait pas aller chercher les boîtes pourtant montées spécialement à son usage chez le monteur. Débrouillez-vous, cela fait partie de votre métier. Que vous n'ayez pas de véhicule, qu'il pleuve ou qu'il neige, encore une fois démerdez-vous. Et puis si vous êtes trop exigeants, surtout trop revendicateurs, on vous coupe les vivres !

Cela se passait ainsi, réellement.

Il n'en faut pourtant pas perdre ce que nous considérons comme la poésie du métier, être à domicile pour ce travail, dans la bonne vieille cuisine chaude, alors que dehors, ce qu'on voit par la fenêtre tout en clouant, il neige. Il neige tant que le chat, aujourd'hui, il n'a pas mis le nez dehors !

Madame Armand exerce un petit métier en voie de disparition : monteuse de boîtes à vacherin – 24 Heures du 30.12.1992, article signé Gilbert Hermann –

« Alors qu'on en comptait une douzaine rien qu'aux Charbonnières, il n'y a plus à la Vallée de Joux, que deux monteurs à domicile de boîtes à vacherin : Madame Armand, aux Charbonnières, et Victor Rochat, au Séchey », explique Jean-Michel Rochat, affineur et historien du vacherin Mont-d'Or. Autant dire que ce petit métier, qui constituait un apport économique intéressant pour les paysans de montagne, est appelé à disparaître. Aujourd'hui déjà, la grande majorité des boîtes sont livrées montées par des scieries.

La boîte en épicéa, c'est l'écrin du vacherin Mont-d'Or, ce fromage « pétri de forêts et de pâturages ». Il y a osmose entre le bois et la pâte : c'est sur des foncets – planches de sapin – que, sanglé dans une écorce, le vacherin est affiné, c'est-à-dire amené à maturité, avant d'être mis en boîte.

Parce qu'elle a épousé Armand Golay, Anna est devenue Madame Armand. Née à Premier, elle est montée à la Vallée en 1950 et a travaillé dans des fabriques d'horlogerie. Son mariage, en 1955, la fixe aux Charbonnières, où à côté des tâches domestiques et celles liées à une exploitation agricole, elle travaille à domicile pour une fabrique d'horlogerie.

« On a commencé à monter des boîtes à vacherin en 1957. On travaillait en famille : mon mari et moi montions les boîtes et les couvercles. Nos fils aînés Armand et Henri les clouaient et leur frère cadet Richard les assemblait. On travaillait surtout le samedi et le dimanche. Les pliures étaient alors fixées avec des goupilles qu'on enfilait avec les doigts. Puis elles étaient fixées sur le couvercle avec trois clous au minimum alors qu'il en fallait quatre pour la boîte. On a monté de la sorte jusqu'à 130 000 boîtes en une saison, pour deux affineurs.

Madame Armand au travail

Dès 1976, on a utilisé un pistolet-agrafeur ; ça supprimait la pose de la goupille. C'était déjà une bonne chose. Et depuis trois saisons Jean-Michel Rochat, l'affineur pour lequel je travaille, met à ma disposition une agrafeuse électrique. Mais la première agrafe, celle qui tient la pliure enroulée, est toujours posée avec une agrafeuse manuelle. En famille nous montions une centaine de boîtes à l'heure. Aujourd'hui, avec la machine, j'en fais autant en travaillant seule !

Je travaille au montage des boîtes de 4 à 6 heures du matin. Après, je m'en vais fourrager le bétail. Je me remets aux boîtes pendant une ou deux heures dans la matinée puis un moment l'après-midi. Je m'organise comme je veux : c'est la grande liberté ! Mais je dois travailler une moyenne de cinq heures par jour ! »

Afin que le bois ne se dessèche pas, ce qui le rendrait cassant, Madame Armand travaille dans une buanderie, où la température n'excède souvent pas 10 degrés. « Mais j'adore ce travail. Je suis une Combière heureuse ! » dit-elle, en prenant pour témoin le lac Brenet qui s'étend lascivement à ses pieds.

Gilbert Hermann

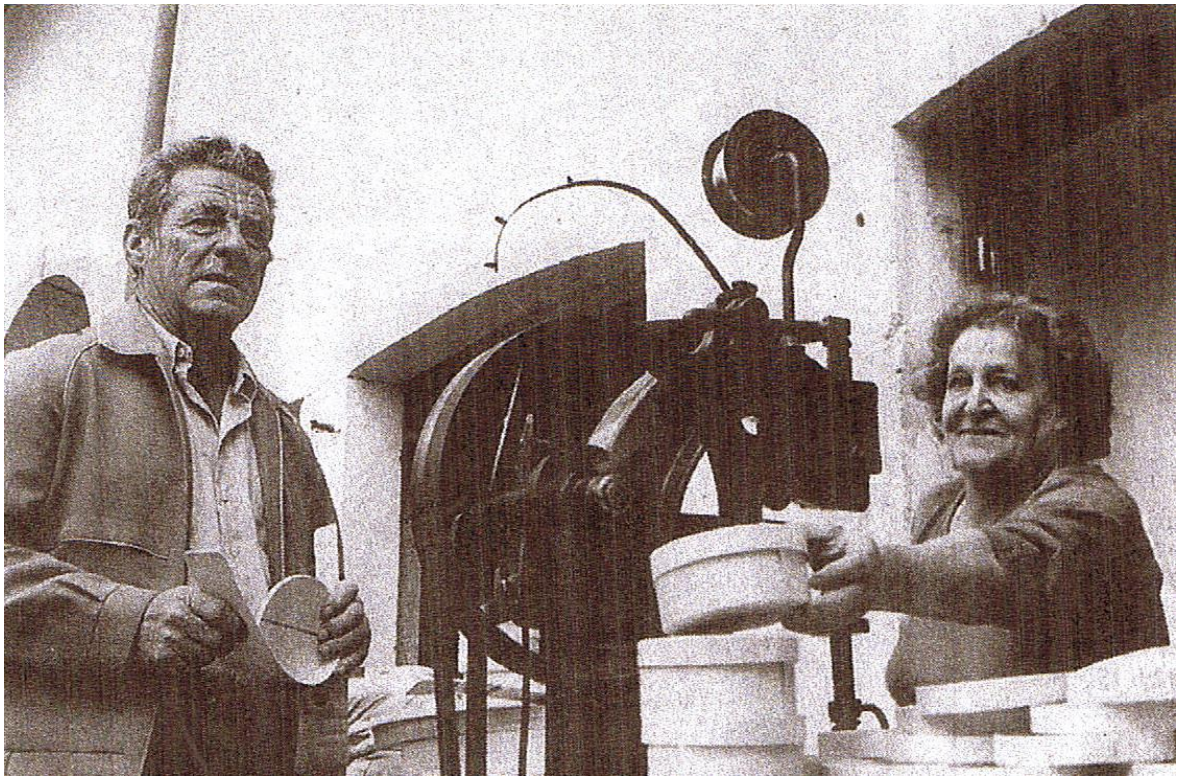
Un nouvel article de Gilbert Hermann, paru dans 24 Heures du lundi 29 septembre 1997, sitôt après la première fête du vacherin Mont-d'Or, témoignait encore du travail de Mme Armand qui participerait régulièrement dès lors à cette fête à titre de démonstratrice. Elle poursuivrait ses activités dans ce métier plus d'une dizaine d'années encore.

On put lire dans un article intitulé : **Le vacherin à la conquête des palais alémanique :**

En habit de fête

La boîte de sapin qui l'habille donne au vacherin son habit de fête. Aujourd'hui la plupart d'entre elles sont livrées montées par les scieries. Il ne reste que deux monteurs de boîtes à la Vallée : Mme Armand et Victor Rochat. Ils perpétuent une tradition qui a longtemps procuré un gain accessoire indispensable aux familles des Charbonnières. Village qui est La Mecque du vacherin. Pas étonnant qu'il ait tenu à le fêter avec une folklorique passion.

G.H.



Victor Rochat du Séchey et Mme Armand, les deux derniers monteurs de boîtes à vacherin des Charbonnières et du Séchey.

Toto (Victor Rochat, à ne pas confondre avec le premier) et sa deuxième épouse (dont il divorcera à près de huitante ans !) dans l'arrière-boutique du magasin dit précisément Chez Toto, aux Crettets. L'ambiance, vous la saisissez ? Photos Gilbert Hermann.

80 000 boîtes à vacherin pour Bernard et Françoise – Le Sillon romand du 14 janvier 1983 (rubrique : Les pieds sur terre, article signé Gilbert Hermann) –

Aux Charbonnières, à la vallée de Joux, le vacherin ne procure pas seulement du travail aux affineurs, mais également à six familles qui effectuent le montage des boîtes.

Pour Bernard et Françoise Rochat, un couple de paysans récemment établi, c'est là un gain accessoire absolument indispensable à l'équilibre financier d'une petite exploitation de montagne.

Fils de paysan, Bernard Rochat n'avait d'autre alternative que de s'établir à son compte… ou de quitter la Vallée de Joux, le domaine familial ne pouvant assurer l'existence de deux ménages.

En 1977, Bernard Rochat put louer, mais pour une durée limitée seulement, un domaine d'une dizaine d'hectares dans son village des Charbonnières. Cette exploitation – et c'est là le fait de tous les domaines d'une région située à plus de 1000 mètres d'altitude – est axée sur l'élevage et la production laitière. Les terres permettent la production du fourrage. Bernard Rochat peut faire estiver ses bêtes sur le domaine familial, son père amodiant une montagne propriété de la commune du Lieu.

D'ailleurs, dans un esprit de rationalisation, Bernard et son père collaborent de façon suivie. Ils ont acheté en commun un tracteur et une épandeuse à fumier. Ils se prêtent mutuellement leurs services sans qu'il y ait entre eux le moindre échange d'argent.

Une situation difficile

Bernard Rochat ne cache pas que sa situation est difficile. Le domaine qu'il loue est à la limite de la viabilité. « Il faudrait pouvoir louer une montage en été pour pouvoir bien faire », dit-il en souhaitant que la commune favorisera ses jeunes agriculteurs quand des alpages deviendront disponibles.

En 1977, Bernard Rochat a débuté avec un contingent laitier de 29 700 kg. Depuis l'an passé, son contingent a été porté à 44 700 kg., ce qui lui permet de garder une douzaine de vaches laitières et autant de jeunes sujets. Des tachetées rouges avec une base de Simmental et des apports de Red-Holstein et de Montbéliarde.

Françoise Rochat, une Lausannoise « émigrée » à la Vallée de Joux, participe à la gestion de l'exploitation. Elle a la haute main sur le potager familial et un petit élevage de lapins. Elle s'occupe également de deux oies qui, avec la chienne « Didine », gardent la maison. Avec Raphaël (6 ans) et Sandra (4 ans), deux chats dorlotés comme des pachas figurent parmi les préoccupations de la maîtresse de maison.

Pour tourner financièrement, Bernard Rochat a toujours dû recourir à des occupations accessoires. Il a fait des transports de bois, a fonctionné comme homme de piste au téléski du Crêt-Blanc. Il remplace régulièrement le buraliste postal quand celui-ci est en vacances. Mais c'est surtout du vacherin qu'il tire son gain accessoire.

Une cuisine transformée en atelier

En début de saison de fabrication, dès la mi-septembre et jusqu'à la fin décembre, il se rend trois fois par semaine à la laiterie de La Côte-aux-Fées pour ramasser la production du fromager et l'amener aux Charbonnières pour y être affinée dans les caves de Christian Golay. Un travail qui lui est payé selon un tarif horaire.

Pour Christian Golay parfois, mais surtout pour Gaston Rochat & Fils, Bernard et Françoise Rochat montent des boîtes à vacherin. L'automne venu, leur cuisine est transformée en un atelier où, huit heures par jour en moyenne, des milliers de boîtes sont assemblées.

Ce sont les scieries de Vaulion, L'Abbaye et Bois-d'Amont qui, sur ordre de l'affineur, livrent les fonds, les couvercles et les pliures en sapin du Risoud. Le travail consiste à assembler ces éléments afin de constituer ces boîtes sans lesquelles le vacherin ne serait pas ce qu'il est.

Il y faut plusieurs manutentions. La pliure est enroulée autour du fond ou du couvercle puis maintenue par une agrafe posée manuellement. D'autres agrafes (quatre en général) sont ensuite posées avec une agrafeuse mécanique louée par l'affineur. Le monteur reçoit quinze centimes par boîte plus un centime parce qu'il assure lui-même la livraison chez l'affineur. « Ce n'est pas beaucoup, concède Bernard Rochat sans se plaindre. Mais on est indépendant. On travaille à la maison. On s'organise comme on veut ! »

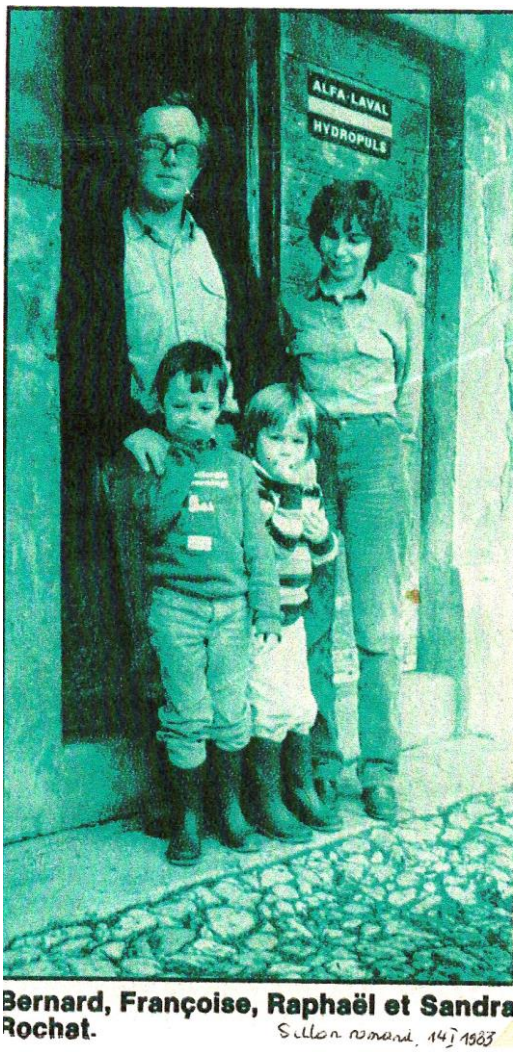
D'ici la fin de la saison, Bernard et Françoise Rochat auront monté plus de 80 000 boîtes.

G.H.

Dès l'automne, la cuisine est transformée en atelier.

e agrafeuse mécanique pour tout équipement.

Chez le Juge, la maison où logent Françoise et Bernard en 1983.



Bernard, Françoise, Raphaël et Sandra
Rochat. Sillon romand, 14 j 1983

On cloue dans la vieille cuisine… ou chez l'oncle Robert et la tante Aline

On entend les cloches des vaches par la porte laissée entr'ouverte. Il fait si beau dehors, même pas froid. Un client rentre parfois. C'est pas la foule, la vie au ralenti, quoi. Entre deux ventes j'emboîte, je me remets derrière ma place de travail où y a plein de caisses de boîtes vides. Que je regarde. Tout ça, c'est en bois. C'est beau, le bois, c'est noble. Il y a l'odeur. Et puis la matière aussi. Les pliures. On agrafe maintenant. C'est pas pour dire, mais les boîtes, autrefois, avec des clous, c'était plus beau. On était même persuadé, quand on a fait le passage, que certains clients, les vieux pénibles, ils ne voudraient pas les boîtes agrafées, qu'ils nous demanderaient encore des boîtes avec des clous.

On ne va quand même pas retourner au moyen âge, non ? Dis, tu te souviens de la tante Aline et de l'oncle Robert, au Vieux Cabaret, partie de bise, contre le Cygne ? Peut-être pas. T'étais trop jeune. T'as rien vu de ce vieux village, une fois de plus. Et pourtant pour moi, c'est comme si c'était hier, ou avant-hier, disons, et je n'ai rien oublié. Voilà, à la laiterie on m'avait envoyé chercher des boîtes manquantes avec le petit char que j'avais laissé juste sous le néveau devant leur maison, à la tante Aline et à l'oncle Robert. J'étais rentré dans le corridor sombre et puis au fond, à gauche, j'avais ouvert la porte vitrée qui débouchait directement sur la cuisine éclairée par une seule lampe. La cuisine, elle donnait par une fenêtre unique sur la ruelle du Cygne. Tout d'abord on n'y voyait goutte. Il fallait s'habituer. Ce qui permettait bientôt de distinguer l'oncle et la tante assis derrière la table sur laquelle il y avait une vieille toile cirée dont on voyait par endroits la trame, tant on l'avait servie. Ils clouaient. On entendait le bruit que ça fait, quand le petit marteau frappe les clous pour les enfoncer dans le bois. Des clous minuscules qu'il faut tenir entre le pouce et l'index. Ca va bien pour les doigts longs et fins, mais parfois pour ces gros boudins de paysans, tu vois la difficulté. Certains n'y arrivent pas, tout simplement. Alors ils se contentent de regarder leur femme et de mettre le couvercle sur la boîte, et plus tard d'aller empiler la production dans les caves ou dans l'arrière-boutique.

On tenait donc le petit marteau de la main droite, le clou dans la main gauche, pris entre le pouce et l'index, que l'on positionnait sur la pliure en le plantant un peu, et toc, toc, toc, en trois coups, à peu près, on l'enfonçait dans le bois. On le fichait jusqu'à la tête.

Ils clouaient ainsi des mille boîtes et enfonçaient des milliers de clous qu'ils prenaient en les pinçant dans une vieille boîte à vacherin qui montrait un service de plusieurs années, brunie, usée. Une belle boîte, n'empêche, que la main de l'homme avait touchée des mille milliers de fois.

Et l'on entendait ce bruit caractéristique du clouage dans la plupart des maisons d'ici, avant que l'on n'achète les boîtes déjà montées, toutes faites. Ces millions de coups donnés maintenant d'une main sûre, et même si au départ parfois l'on n'était pas trop habile. C'étaient les revenus d'appoint. Il faisait bon,

dans la vieille cuisine. Le potager chauffait qui n'était pas loin de la table et dans le foyer duquel de temps à autre on remettait une bûche. Ici la réserve de bois était à la grange, de l'autre côté du corridor, où l'on allait avec une corbeille d'osier. Deux pas et tu y étais.

On a eu pris le thé chez la tante aline, avec ma mère, et mangé des biscuits.

On les regardait ainsi un moment à leur ouvrage. Puis l'oncle délaissait la table pour venir nous remplir un sac à ras bord dans la cave arrière où une ampoule minable donnait moins de jour encore que celle de la cuisine. On était là, à l'arrière de la maison, côté Crêt-du-Puits. Ca sentait la cave et le bois, et l'humidité et les boîtes à vacherin qui n'attendaient guère longtemps. On tenait le sac pendant que l'oncle remplissait. Il avait peine déjà à se baisser. Flaubert, que les gens du village lui disaient. Tandis que son frère, qui habitait avec leur sœur, la Jeanne, la partie de vent du Vieux-Cabaret, Emile de son prénom, on lui disait Femil. Flaubert et Femil. Oh ! pas des gaillards à faire beaucoup de bruit dans le village, des types sans trop de sang dans les veines, qui vont comme ils peuvent, plutôt poussés par les nécessités de la vie que par leur volonté propre. Mais de bonnes gens, sans méchanceté aucune.

L'oncle Robert, que l'on disait même de petite santé, était aussi concierge de l'église. C'était lui qui sonnait les cloches les dimanches, et parfois même à midi, certaines périodes, pas toutes il me semble.

La tante Aline, originaire de l'Epine, sœur du grand-père Jules. Pour cela peut-être qu'on leur avait donné des boîtes à faire, parce qu'ils étaient parents. On se serre les coudes mais l'on ne se paie pas tout à fait en conséquence !

Clouer, ce que j'aimerais faire parfois. Ils mettaient la fourniture à la cave pour pas qu'elle ne se dessèche. D'une part ça gênerait pour le montage, d'autre part les affineurs n'aiment pas vendre des boites trop légères, ils préfèrent, et de loin, que les fonds pissent l'eau ! Ca maintient mieux le vacherin lorsqu'il va par le monde, qu'ils disent, ça évite aussi que les croûtes ne se dessèchent trop vite.

La tante quant à elle clouait toujours. Avec la pliure, pareil pour celle de la boite et celle du couvercle, elle faisait un cercle qu'elle fermait avec une goupille dont on recourbe les extrémités de part et d'autre. Une goupille pour le couvercle, deux pour la grosse pliure de la boîte. Ensuite on introduit le couvercle ou le fond dans la pliure ainsi assemblée, on tapote dessus pour l'enfoncer. Et ça tient même sans les clous, maintenant. Il faut clouer quand même. Toc, toc, toc, deux ou trois coups. C'est assez simple, en somme, mis à part qu'il faut le coup de main, pas que la pliure laisse un espace comme un doigt entre elle et le fond. Et nos vacherins qui pissent, alors tu y penses ? Parce que ce sont des durs au milieu et qu'ils sont clairs sous la croûte, et que quand tu mets le couteau dans la sangle, tout soudain ils se vident.

Il faisait bon dans la vieille cuisine que l'on quittait bientôt pour le corridor en charriant nos sacs. On remplissait le petit char, on refermait la porte d'entrée, et en route pour la laiterie qui n'est d'ailleurs qu'à deux pas.

On gardait encore en nous cette odeur pénétrante de sciure et de bois. Ca sent la forêt, ça sent les Charbonnières, pour tout dire. On est là au cœur de cette production artisanale. Nulle part au monde vous ne trouveriez autant de maisons où l'on cloue. Et autant de maison aussi où ça sent pareillement la sciure et le bois.

C'est un monde que notre village. Décidément !

Un village d'affineurs et de cloueurs de boîtes[1]

En ce temps-là, on clouait dans toutes les maisons, ou presque. On clouait à Haut des Prés, à l'Epine-dessous, deux maisons foraines. On clouait chez Jean Vuillémoz, bûcheron, chez Robert Fontannaz dit Roby, ces deux-là travaillaient pour Eric Rochat, affineur, dont la maison est à deux pas. On clouait chez la Louise à Pascal dont le frère n'était autre que René Rochat, le deuxième affineur en importance au village. Puis chez les Genier, avec le même commanditaire. Quittant le haut du village, on clouait chez Baruchet, au Crêt-du-Puits, pour Toti, puis chez la Maggi, belle-sœur du même René Rochat. On clouait maintenant aux Crettets, chez la tante Suzanne, chez madame Armand, chez Philibert. On clouait chez Pascal, à la Zenith, étage des locataires, avec un immense et impressionnant corridor où vous auriez pu jouer au foot, pas étonnant que les fils en furent enragés. Et puis chez Toto, l'épicerie du quartier où l'on planta des clous pendant soixante ans, une sacrée vuerdze. Chez Doret, la boîte à vacherin, c'était de temps immémoriaux. On clouait encore chez Bonny, là-bas, entre les deux villages. On cloua aussi au Séchey, chez Victor Rochat, paysan. Et dans ce village des Charbonnières, où tout le monde ne cloua peut-être pas tout à fait en même temps, on en oublie à coup sûr. Car il faut se souvenir, on cloua en plus au Vieux-Cabaret, partie de bise, au Bugnon, assurément, et plus anciennement encore au vieux village, avant qu'il ne brûle, chez Lolet et chez Tri où l'on fabriquait soi-même les fournitures.

Et où clouait-on dans toutes ces maisons ? On répugnait à chauffer une pièce exprès. Alors on clouait sur la table de la cuisine. Quand il s'agissait de souper, on repoussait le tout à l'autre bout de la table et l'on

[1] Ironie du sort, l'auteur de ces lignes fut lui-même affineur pendant quinze ans. Un parjure, en quelque sorte et qui va se faire taper sur les doigts par ses anciens collègues ! L'indépendance a son prix !

mangeait sur la partie de libérée. Ca sentait bon le bois et la sciure dans toutes les cuisines où l'on clouait et où il faisait chaud.

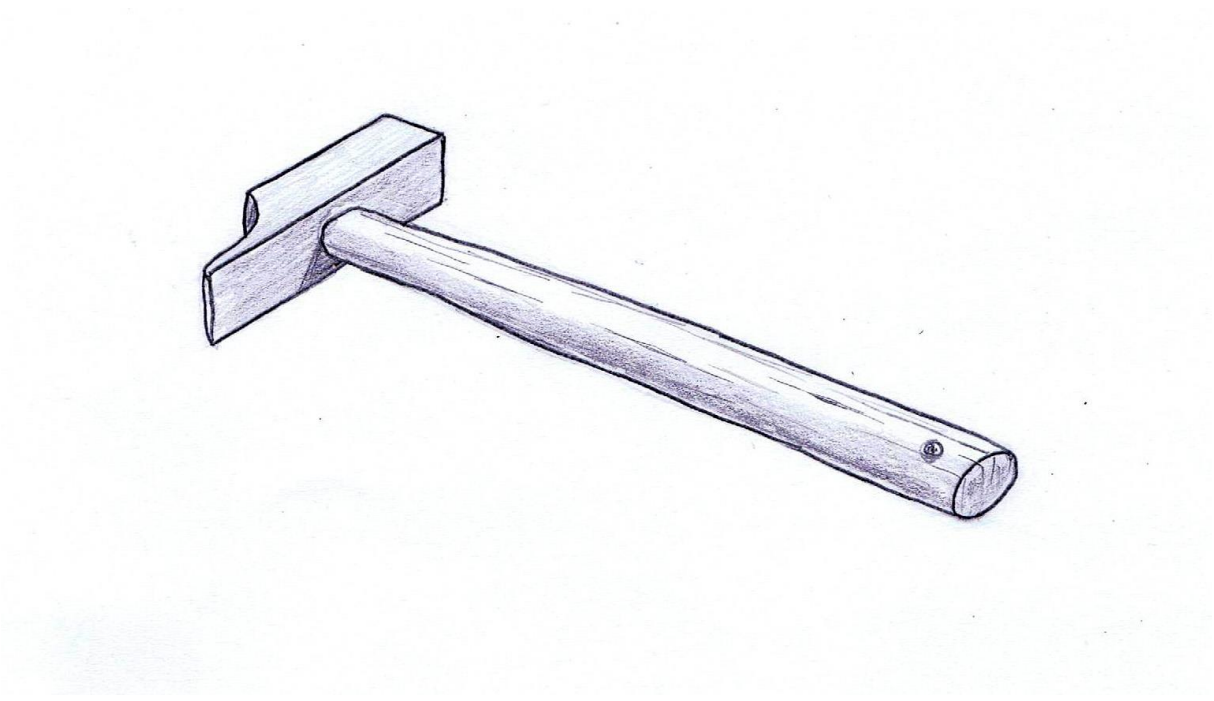
- Remets-voir une bûche sur le feu, disait le mari à sa femme, ou la femme à son mari.

C'est que dehors il ne faisait pas chaud. Il y avait même la bise. Ou du brouillard qui givrait les arbres.

- Quelle cramine. On est quand même mieux dedans que dehors, disait l'un.

Et quand la température descendait un peu, il suffisait de remettre une bûche. Et du bois, on en avait assez pour passer l'hiver. Il y en avait une grande têche devant la maison qu'on n'avait par encore entamée.

Et l'on clouait quand ? On le faisait l'après-midi surtout, et puis le soir. Aussi, sitôt après le souper, voilà qu'on reprenait son marteau. Ca remplaçait la télévision qu'on n'avait pas encore. Dans le fond, n'est-ce pas la télévision autant qu'autre chose qui a tué ce petit métier ? On ne sait pas toujours ce qui met fin à des activités traditionnelles. On va chercher midi à quatorze heures en fait d'explications, tandis que c'est tout simple, qu'on veut par exemple nous aussi un peu de bon temps en soirée pour regarder le petit écran.



Le petit marteau, l'un des grands investissements du monteur de boîtes !

On clouait, en ce temps-là, tout en écoutant la radio, les nouvelles, de la musique, ce qu'ils voulaient bien nous mettre, ces grands babillards de par Lausanne ou Genève, avec parmi eux quelques fois de bonnes têtes à claques !

On clouait aussi parfois le matin, quand ça urgeait, que l'affineur, charrette de gaillard, va, jamais à ne vous laisser tranquille, avait déjà téléphoné trois fois pour avoir des 13. Il avait fallu arrêter de clouer les grosses pour faire des 13. Et pas question de rechigner. Tu sais, quand ça presse, il n'est pas trop commode, le patron. Et y en avait jamais assez de ces treize, de la grosse graine. Et puis si l'on faisait par hasard des treize quand le téléphone sonnait, il fallait arrêter pour faire des grosse. Un besoin urgent…

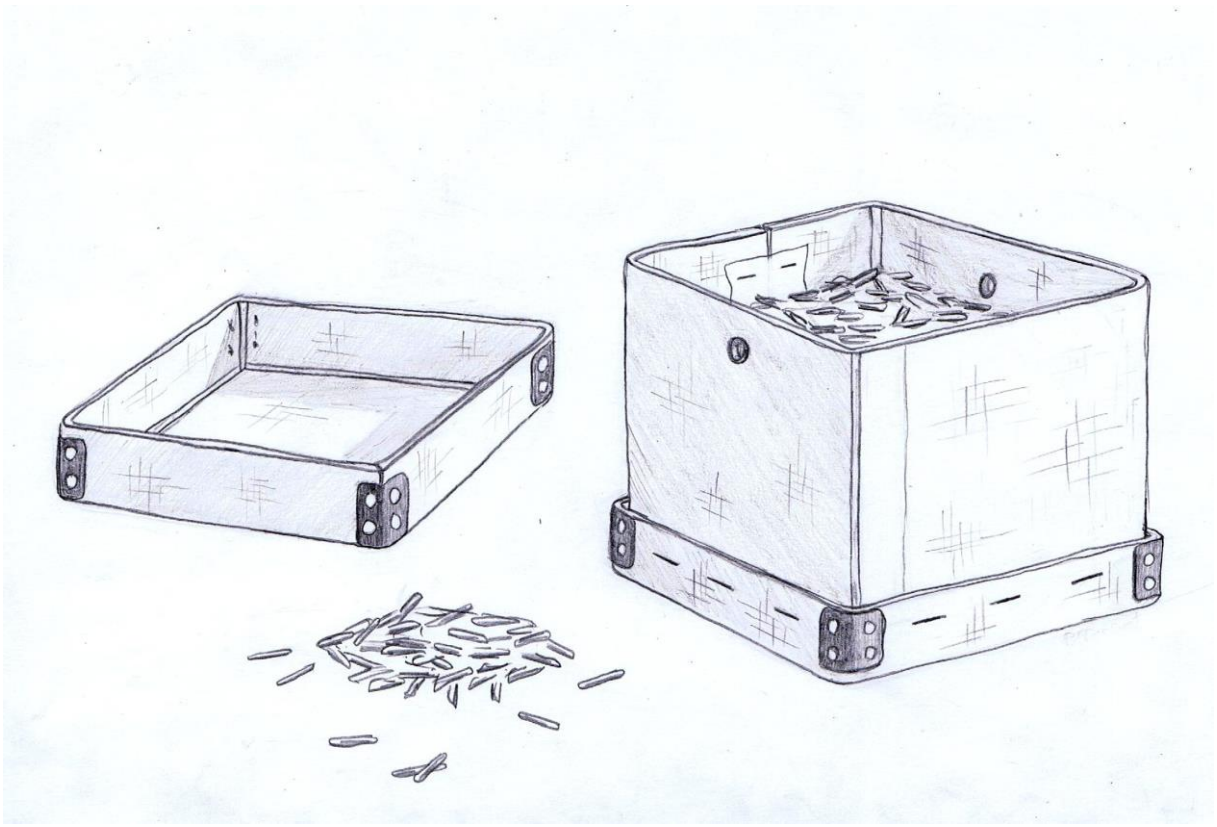
Les boîtes… Quand on avait mis le couvercle sur la boîte elle-même, on les empilait par séries de dix sur la table. Ca permettait de les compter plus facilement. Pour les compter, on faisait des rangées de cinq ou de dix de large et autant si ce n'est plus de long. Le compte était vite fait. La main courait sur le dessus, dix, vingt, trente… Et l'on marquait le chiffre dans un petit carnet ou sur un carton gris qui restait toujours sur la table avec le matériel. On écrivait au crayon ou au stylo sur le carton, de manière appuyée, afin que les chiffres, ils ne se perdent pas. On n'allait quand même pas leur faire des cadeaux, à ces Messieurs les affineurs, déjà qu'ils payaient pas cher et qu'ils gagnaient bien assez !

C'est curieux, quand on y pense, l'affineur, d'une saison, l'un dans l'autre, il vous faisait monter une vingtaine de numéros différents. On commençait au 11 et l'on finissait au 31 ou 32. La rationalisation, ce n'était pas leur affaire, ni même celle de leurs clients qui s'en fichaient, pourvu que ça se vende. Il leur fallait au contraire tous les numéros, aux affineurs. Il leur en manquait un, un seul, entre le 11 et le 31 ou le 32, et les voilà embêtés, qu'ils devaient aller chercher chez la concurrence le numéro qui manque. L'occasion quand même de se voir même si l'on ne s'aime pas. On ne s'aime pas car justement, car on voudrait ne pas avoir de concurrence, avoir bouffé tout le monde pour rester tout seul, maître et seigneur à vendre des milliers et des milliers de vacherins chaque saison. Et en chacune de celles-ci, en vendre toujours un peu plus. Mais voilà, l'autre, le concurrent, et si minable parfois soit-il, et de temps à autre on le lui fait sentir, on ne peut quand même pas l'assassiner ! Et les

boîtes qu'on lui emprunte et qu'on lui rend à la première occasion, elles font bien service. C'est ainsi que l'on fait.

Il faisait bon, dans les cuisines chaudes. Mais néanmoins l'on n'était pas toujours à noce. Car c'était un sacré boulot quand même que de clouer. Et surtout il y avait ce stress permanent qu'entretenait l'affineur toujours prompt au téléphone. Pas toujours agréable même à l'autre bout, le gaillard. A te menacer si tu voulais rechigner. Oh ! tu sais, ta place, elle ne tenait jamais qu'à un fil. Fallait filer doux. Bon, disons qu'on n'était quand même pas des contestataires nés. Qu'on avait l'habitude de se taire et d'obéir. Cette résignation, elle évitait bien des déboires. Elle permettait surtout de garder longtemps son petit gagne-pain que l'on l'aimait, dans le fond. Quand même l'affineur, on s'en souvient, il disait trop souvent :

- Je les veux tout de suite. Dans une demi-heure maximum je viens les chercher !



Les agrafes étaient mises dans une boîte de carton…

Quand il venait les chercher ! Car le plus souvent, c'est ce qu'il faut préciser, c'est le monteur lui-même qui allait chez lui pour les livrer.

Vous comprenez, ces monteurs de boîtes, ils étaient parmi les petits, tandis qu'eux, la plupart des affineurs, c'étaient des gros. Non, on n'aurait jamais osé dire non. Et l'on se mettait même à deux ou trois pour que ça aille plus vite dans la vieille cuisine, que les boîtes demandées, elles soient prêtes plus rapidement. Toute la famille, elle y participait. C'était le grand branle-bas de combat. Ça giclait, vous pouvez me croire.

Oh ! entendez le bruit du petit marteau sur les clous qu'il enfonce dans le bois… C'est-là un bruit de chez nous, un bruit familier. Ca et puis le fourneau qui ronfle, et le chat qui soudain demande à sortir par un petit miaulement. On ouvre la porte de la cuisine qui est vitrée, elle donne sur le corridor, et le chat s'en va dehors pour revenir bientôt. Il miaule derrière la porte, car il n'aime pas le froid trop longtemps.

Et toc, toc, toc, trois ou quatre coup. Et toc, toc, toc, tu tapes juste à la bonne place sans te taper sur les doigts. Quelle habileté quand même l'on attrape, à force d'habitude. On prend les clous dans une petite boîte, de la grenaille, des cents et des mille, tout gris et brillants, de si jolis petits clous que l'on achète à Vallorbe. Tu parles, c'est pas l'affineur qui va te fournir les clous pour monter ses boîtes. C'est encore toi le monteur qui les paie, parfaitement. Les clous et les goupilles. Les goupilles, ce sont les Lugrin-Frères qui les fournissent. On met quatre ou cinq clous pour le couvercle, autant pour les boîtes. On a brossé les fonds et les couvercles à la brosse risette pour enlever la sciure. Quand même, à la scierie, chez Binoce, s'ils le faisaient eux-mêmes, ça nous ferait gagner une masse de temps. Mais non, c'est encore nous qui devons le faire. Et l'on a alors de la sciure partout dans la cuisine, qu'on dirait un vrai atelier. Ca y sent la cuisine et la sciure et le bois.

La fourniture qu'elle nous livre, la scierie, on la met au fond de la remise. Et il y fait parfois tellement froid, que le bois, surtout les fonds qui sont plus humides, soi-disant pour que le vacherin, il se conserve mieux, ils gèlent et font bloc. Aussi on doit les laisser un bon moment à la cuisine pour qu'ils dégèlent.

On vous expliquera une autre fois comment on les monte, ces boîtes, de quelle manière l'on procède pour que les pliures, elles soient bien tendues sur le fond et le couvercle, pas qu'il reste un doigt d'espace. Ils n'aiment pas ces vides, les affineurs, surtout quand ils ont des vacherins qui pissent et se vident, d'abord dans la boîte, et puis ensuite, par les

espaces qu'il y a, sur les tables des clients qui râlent et vous les retournent. Quand même, le vacherin, et surtout quand il ne va pas trop bien, quelle marchandise !

Une fois nos belles piles faites sur la table, les boîtes, s'agit de les mettre en sacs. Des sacs que l'on a récupérés à la grange. Ils sentent souvent bon le poisson, les aliments que l'on donne au bétail. Et personne n'y trouve rien à redire, que nos vaches, elles mangent du poisson. Et que l'on mette des boîtes à vacherin dans des sacs qui sentent le poisson. On fait quatre à cinq piles dans un sac. On mène le sac plein à la cave ou à la remise. Où tous les sacs sont posés les uns à côté des autres sur des planches, pour pas qu'ils soient en contact avec le sol toujours humide, ici de la terre battue. On a la cave pleine de sacs. Et après l'on envoie les gamins les mener chez l'affineur. De grands sacs jaunes et vers, des Provimi. Ainsi l'on voit souvent des monteurs ou leurs gamins mener des sacs sur des carrioles. Et en route, direction les caves à vacherin. Quand c'est en fin d'après-midi, c'est parfois un peu triste, à la limite lugubre, dans le village, à ce moment-là de la journée. Voici les frères Genier qui poussent une remorque de la ferme chez les Rochat-Frères. Ah ! ces frères Genier, combien de fois n'ont-ils pas emprunté la petite ruelle qu'il y a entre le Cygne et le Vieux Cabaret, partie de bise, la maison où précisément, plus en arrière dans le temps, clouaient l'oncle Robert et la tante Aline. Et quand ils arrivent là-bas, les deux frères, ils déchargent leurs sacs contre le mur, dans la réserve. Et quand la remorque est vide, ils repartent avec les sacs vides qu'ils ont empilés dessus. Ils n'ont rien dit.

Ah ! ici au village, les monteurs de boîtes, ils en ont charrié, des boîtes. Des montagnes. Et ils charriaient presque tous. Sauf les monteurs à Gaston qui ne livraient pas à leur commanditaire considérant que cela leur aurait été une humiliation qu'on leur aurait faite, déjà qu'ils étaient pas trop payés. Et d'ailleurs la plupart de ceux-ci n'avaient même pas de véhicule. On n'allait quand même pas les obliger à charrier des boîtes sur leur dos.

Chez Gaston, ils allaient les chercher pour l'essentiel chez Mme Armand. C'est au Crettets. Et la remise donne sur l'arrière du village, sur le lac. S'il vient de neiger, il n'y a souvent rien d'ouvert. Alors là-bas tu marches dans la neige, tu brasses, elle te vient parfois jusqu'aux genoux, ou même parfois jusqu'à mi-cuisses. Tu traces ton chemin. Le triangle,

ici, c'est toi qui le fait. Et cela de la route à la remise, ce qui fait plus de vingt mètres. Et la porte de cette remise, elle n'est pour dire jamais fermée à clé. C'est plutôt de la ficelle qu'on utilise. Un tout vieux système. Des choses qui durent, même à moitié démontées, des éternités. Tu pousses la porte. Tu arrives dans un cagibi qui devait être une ancienne chambre à lessive, puisqu'il y a la baignoire contre le mur, à droite en entrant. Elle ne sert naturellement plus. On a mis des planches dessus sur lesquelles il y a les piles de boîtes déjà montées, ou les sacs remplis, quand elle a eu le temps, Mme Armand, toujours pressée. Ces fameux sacs jaunes et verts à l'odeur d'aliment. C'est drôle, on aimait cette odeur, en somme. Tu prenais un sac dans chaque main, à bout de bras pour pas qu'il touche la neige. Et c'est ainsi que tu allais à ton véhicule pour revenir encore deux ou trois fois. Tu prenais toujours le maximum pour ne pas être obligé de revenir trop souvent dans la journée. Car des fois, il souffle. Il souffle toujours, d'ailleurs aux Crettets, cette charrette de bise que le lac Brenet, sur plus d'un kilomètre, a lancée contre les maisons. Alors elle arrive là en force pour passer par dessous les portes et les fenêtres qui ont un doigt d'espace dans la partie inférieure. On les refera au printemps prochain, qu'elle nous dit, Mme Armand. Mais le printemps prochain, ici, il peut-être dans cinq ou dix ans. Comme jamais aussi.

Ah, les choses, elles durent, dans ce village.

Dans le cagibi, il fait parfois presque aussi froid qu'à l'extérieur. Les boîtes s'y gardent mieux. Mme Armand n'est pas là, elle gouverne, à la vieille maison qui est aussi la ferme. Elle a laissé un mot : « Je ferai des 14 ce soir », qu'elle a mis, « tu pourras passer les prendre ». Elle nous tutoie tous. C'est qu'elle nous a vus gamins, c'est qu'elle nous a toujours vus, à peine plus âgés que ses propres enfants. Et ce tutoiement, ici, il nous fait du bien, il rétablit l'équilibre, c'est-à-dire qu'il nous met exactement au même niveau. Il n'y a aucune différence entre l'affineur et le monteur de boîtes. Pour preuve, l'affineur, ses boîtes, pour les avoir, il doit parfois brasser la neige jusqu'au ventre !

C'est ainsi.

Et puis des fois, dans le cagibi si cher à nos souvenir, de manière à ce qu'on n'y oublierais pas un clou, pas un bout de ficelle qui serait attaché à un clou, il n'y a rien, qu'un maigre demi-sac. Le lendemain, elle nous dit, Mme Armand :

- Tu comprends, on a eu une vache qui a fait le veau. J'ai été dérangée tout le soir et même une partie de la nuit avec du bétail qui n'a rien fait que de dzemotter. Alors j'ai pas pu faire tes boîtes !

On comprend.

On n'est pas des bourreaux.

On ne l'a jamais été.

La preuve, Mme Armand, 15 ou 20 ans plus tard que ce que l'on raconte, elle monte encore des boîtes. Elle cloue à la même place qu'alors. Ou plutôt maintenant, elle agrafe. Elle trouve quand même que c'est une rude belle amélioration, que ça va surtout plus vite. Mais c'est toujours quand même dans la même petite remise, derrière le village, avec l'hiver la bise qui souffle et vous passe dessous les portes et les fenêtres. Ce local, c'est pas pour dire, mais il se chauffe difficilement. Surtout avec un radiateur électrique.

Combien de cents mille boîtes ont été clouées ici, dans ce petit local où l'on vient de l'étage du haut par un escalier que l'on n'a jamais emprunté. Car une maison, la maison des autres, on veut dire, ça reste secret, intime. On ne va pas se fourrer partout. Et ici, les murs ont-ils enregistré tous ces coups de marteau, et puis tous les tacs de ces agrafeuses successives, le système Bonny d'abord, puis le système français, une agrafeuse plus performante venue de Bois d'Amont ?

C'est curieux, là-bas, à vingt-cinq kilomètres, ou trente, ils agrafaient depuis des décennies, avec la vitesse que l'on devine, une dégaine incroyable pour ces femmes, tandis qu'ici l'on clouait encore. Et que même l'on n'avait guère l'intention de changer. Peut-être parce que pour clouer, l'investissement est moindre, tandis qu'il aurait fallu investir des mille et des cents pour se procurer une machine à agrafer digne de ce nom. Et vous voulez savoir ce qu'il fallait pour clouer ? Un minimum. Un marteau, une tenaille, mais ne devrait-on pas dire une paire de tenailles, pour enlever les clous mal plantés, une brosse risette pour éliminer la sciure sur les fonds et c'est tout. Juste en passant, concernant cette sciure, des fois même il fait tellement froid, qu'elle reste en paquet, toute gelée, et qu'on n'arrive pas à l'enlever. Et que même les fonds, qu'on est allé chercher tantôt au fond de la remise, ils adhèrent entre eux qu'on ne peut pas les décoller. Alors les fardeaux, on les amène à la cuisine pour les dégeler près du fourneau ou de la cuisinière. Et une fois de plus on dit, convaincu :

- Quelle cramine quand même !

Et une fois de plus on regarde par la fenêtre unique pour voir courir la neige sur les gonfles qui se forment au milieu de la route.

C'est en somme un pays terrible, mais on l'aime bien !

Pour le matériel, en plus du marteau et des tenailles et la brosse, on a besoin d'un petit carton dans lequel on met les clous, et d'un autre dans lequel on met les goupilles. Des fois on n'utilise pas un carton, mais une simple boîte à vacherin. Oh ! ce n'est pas ça qui va vous ruiner l'affineur ! Et l'on y puise tellement, dans ces cartons ou ces boîtes, que tout ça se patine, que tout ça devient usé mais beau, parce que sur ces objets, on y découvre la trace du labeur de l'homme. Ces gestes qu'on a fait des cents milliers de fois, tout au long d'une vie parfois, pour les plus assidus. On les ferait les yeux fermés. On les ferait même pendant la nuit encore. A se demander même si on ne les ferait pas alors qu'on serait couché dans son cercueil. Tant et si bien que maintenant ne plus faire des boîtes, l'automne et l'hiver, quand il commence à faire froid, ça nous manquerait. C'est certes une occupation, mais aussi un passe-temps. Un gagne-pain ? Un petit gagne-pain, alors, disons. On l'a vu plus haut, les affineurs, ils ne sont pas trop large question de prix à la boîte. Ils calculent juste. Plutôt en leur faveur qu'en la nôtre. Et le comble en plus, c'est que de ce qu'ils te donnent, il faut encore retrancher le prix des clous et des agrafes. C'est pas croyable, ça. Tu montes des boîtes pour eux et les clous et les goupilles, c'est encore toi qui les paies. Un scandale, dans le fond. Mais c'est ainsi. Ca toujours été ainsi. Ces coutumes professionnelles, elles viennent de loin en arrière, de temps immémoriaux. On les applique encore. On peut plus les changer, qu'on dirait. Qu'elles sont inscrites sur les tablettes mêmes de notre mode de vie.

Essayé, pas pu ! Cela se passe en 1972. On pourrait appeler cet épisode « la fronde des monteurs de boîtes ». Tout soudain ils en ont marre d'être pour la plupart si mal payés et se mettent ensemble pour signer une pétition. Et ce qu'ils demandent, ces pauvres bougres, ce n'est pas énorme, en tout cas pas le bout du monde ! Ce qu'ils essaient de demander, c'est que simplement les boîtes soient toutes payées au même prix, deux centimes de plus par la même occasion, et que les fournitures soient à la charge de l'affineur. Le Petit Louis, il écrit la lettre. Il comparaît ensuite devant messieurs les affineurs menés par le grand

Charles, le plus gros. Il devrait se défendre, le petit Louis, ruer dans les brancards, justifier ces revendications parfaitement légitimes. Mais non. Soudain il n'en a plus le courage. Il devient mou comme une chiffe. Il s'effondre. Il baisse ses pantalons. Il trahit l'entier des signataires. Il s'allonge. Il dit oui à tout, Il s'excuse même d'avoir été si exigeant. Il promet surtout de ne plus recommencer, devenu comme un petit garçon pris en faute.

Pitoyable, et autant pour les uns que pour les autres.

C'est que c'est ici le pays du vacherin, avec ses coutumes et son folklore !

Tu passes en traversant le village, en longeant ces rues tristes, devant cinq ou six maisons où ça sent le vacherin. Et ça sent pas la même chose que tu passes devant telle ou telle maison. Chaque commerce a son odeur. Cela tient-il aux provenances différentes des vacherins que l'on encave, à la disposition autre des locaux dans chacune de ces maisons, à la manière dont on soigne les fromages ? On ne sait pas.

C'est dans tous les cas, l'affinage, une industrie qui occupe du monde. Qui donne de l'activité. De jour passent ainsi les monteurs de boîtes, les affineurs qui reviennent d'aller chercheur leurs blancs en plaine ou à l'autre bout de la Vallée quand c'est le matin, ou en fin d'après-midi quand il s'agit d'aller livrer à la gare. Ca se croise en tous sens. C'est la vie. La vie d'ici, allez. Avec ses composantes multiples. Avec ses réalités impitoyables. Et en même temps avec son immense poésie. C'est surtout bon pour quand on s'en souvient. Car sur l'heure il faut y aller, et gratter pas mal, surtout dans le montage des boîtes, pour se faire un petit quelque chose à la fin du mois. Un petit pécule qui, au terme de la saison, servira à refaire une cuisine, à améliorer un salon, ce que l'on ne fait aucunement avec l'argent du patron qui vit modeste lui aussi certes, mais comptabilise passablement. Celui-là aime mieux les sous sur un carnet plutôt qu'une cuisine en ordre, du moment que ce n'est pas lui-même qui fait la popote ! On n'est pas plus large ici qu'ailleurs. On dira même plutôt moins, d'essence paysanne, un peu radin sur les bords, mais sans qu'on le reconnaisse. Alors on dit qu'on est simplement économe !

Monteurs de boîtes… Ils ont tous posé leur marteau, réduit leurs tenailles et jeté à la poubelle les cartons et les boîtes avec les clous et les goupilles qu'il y avait dedans.

Quelle ambiance de village. J'y ai plongé dès mon plus jeune âge. Nous allions parfois, et même souvent, à la laiterie où notre père était laitier. Nous descendions dans les caves. La première des deux caves, c'est là où l'on mettait le fromage de coupe. Il sentait si bon… le fromage. Il sentait le sel et le fromage. On s'approchait de la table où il reposait, une pièce à moitié entamée. On empoignait le couteau. On se coupait une lichette sur le côté juste pour le goûter. Ici, le fromage, de quelque fabrication il ait été, il était toujours bon. A cause de la fraîcheur et de l'humidité des lieux, des bonnes odeurs qu'il y avait aussi. Un fromage blanc gogeait dans l'eau salée d'une bassine de bois. Pour couper le fromage, tant il était dur, en somme, il fallait cisailler. On voyait la trace du fromage sur l'acier du couteau, en gras, appétissante. Et puis l'on poussait la porte qui donnait sur la seconde cave, la plus grande, où l'on mettait à s'affiner les vacherins sur les pendants qu'il y avait. Cette cave-là était plus chaude, à cause du boille d'expansion de la chaudière du haut qu'il y avait dans un coin. J'aimais sentir cette chaleur humide et sentir que je trouvais délicieuse cette odeur du moisi blanc des vacherins. Et voir encore à droite, posées en piles sur des tablars à fromages longs et larges, les boîtes à vacherin que l'on servirait tantôt, grandes et petites. J'aimais voir surtout mes gens emboîter. Ils étaient derrière la table appuyée au mur du fond, Ils patrigotaient dans les déchets de sangles et de pliures qui faisaient comme une litière sous leurs pieds. On enlèverait tout ça en fin de journée, pour le mettre dans un coin, près du boille, en attendant qu'on vous le sorte. J'ignore ce que l'on faisait de ces restes. Et ces gens, c'étaient ma grand-mère, mon grand-père, mon père et ma mère. Des jours, quelle ambiance si sympathique! Surtout quand les vacherins que mon père fabriquait n'étaient pas formidables et que les commandes tardaient à venir. Ils faisaient tout debout. Ils emboîtaient. Il n'y avait point de place. On était les uns sur les autres. Ca n'aidait pas. Les piles de vacherins à emboîter étaient devant eux, sur les fonds, les piles de vacherins emboîtés, on les mettait devant soi, contre le mur. Ils prenaient les boîtes vides dans des sacs de papier qu'ils avaient derrière ou à côté d'eux. Ca rebouillait. On perdait du temps. La place, je vous le dis, était limitée au maximum pour un maximum d'acteurs.

Quand il manquait un numéro de boîte, à cette époque, ça date tout de même d'il y a cinquante ans, on nous envoyait en chercher chez l'oncle Robert et la tante Aline. C'était à deux pas, en face de l'église, juste à côté

du Cygne. On prenait le petit char et les sacs vides. On laissait le véhicule devant la maison, sous le néveau, pour pénétrer ensuite dans le long corridor sombre, à l'ancienne. On poussait une première porte. On traversait un second petit corridor, on poussait une deuxième porte, celle-ci vitrée par laquelle ne passait pourtant qu'une lumière diffuse, presque brune. On aimait la pénombre en ce temps-là, et nous aussi, qui y trouvions parfois une certaine sécurité. Et les rares ampoules que l'on trouvait, elles étaient encore de faible voltage, ou plutôt d'ampérage. Non de voltage ! Pour l'économie. On pénétrait ensuite dans la cuisine chaude. Elle n'avait qu'une fenêtre qui donnait sur la ruelle et la haute façade du Cygne dans le coin supérieur gauche où l'on peindrait bientôt : Stop, ici on mange bien !

Et il avait là, dans la vieille cuisine, l'oncle Robert et la tante Aline. Oh ! pas des nerveux, de ces humains à vous attraper un infarctus toutes les semaines. Ils étaient derrière la table avec tout plein de choses dessus. Et ils clouaient. Alors l'oncle Robert se levait pour venir nous remplir les sacs à la cave arrière tandis que la tante Aline, elle, elle continuait à clouer. Avec l'oncle Robert nous allions donc dans l'arrière boutique, située étrangement au levant tandis qu'elle n'avait point de fenêtre. Le soleil pour la cave, entièrement murée, et l'ombre du nord pour la chambre ou même pour la cuisine ! Fameuse disposition de l'ancien temps que l'on a peine à croire. Et pourtant. Et dans cette cave, ça y sentait bon le bois et la terre. L'odeur du bois humide, c'est parfois un rien l'odeur de la pisse de chat. C'était mal éclairé. On voyait au plafond une ampoule toute nue.

- On voudrait des treize, qu'on disait à l'oncle Robert.

Alors celui-ci se baissait avec un peu de peine, prenait une pile, tenue dessus et dessous, qu'il mettait dans le sac que nous tenions ouvert. Il n'est jamais facile d'aller au fond. Il mettait quatre ou cinq piles. On emplissait deux ou trois sacs qu'on charriait ensuite le long du corridor pour retrouver le grand air devant la maison, en même temps que l'église, en face, où nous lisions à chaque fois l'heure au cadran. C'était la fin de l'après-midi, invariablement, sur le coup de quatre heures, quatre heures et demie. Une heure avant qu'il ne faille aller livrer à la gare avec le cheval.

Il semblait toujours que nous ressortions d'un trou, ou d'une grotte, en quittant chez la tante Aline, quand bien même ici l'on avait trouvé bon

accueil et respect. Car c'étaient de bonnes et braves gens, que l'oncle et la tante, sans autre ambition que de gagner leur pain, que de pouvoir nouer les deux bouts. L'oncle Robert, c'était le sonneur et le concierge de l'église. Il m'est arrivé, dans la vie, d'envier sa place ! J'aurais tant aimé moi aussi sonner les cloches de mon église !

On retournait à la laiterie pour replonger dans la cave tiède et pleine d'odeurs.

Et ces choses, c'est là vraiment qu'on a appris à les connaître. Comme ces boîtes à vacherin. De belles boites dont les clous pourtant, à cause de l'humidité de la cave, et parce que pour certains numéros on les laissait entreposées peut-être trop longtemps, rouillaient. Même le bois bleuissait parfois de trop d'humidité pour finalement devenir bientôt gris ou noir. On en perdait, des boîtes, de cette façon-là.

Nous faisions nos expériences. Nous apprenions à découvrir ce monde du vacherin qui nous était certes ordinaire, mais qui se révèle aujourd'hui dans le souvenir, alors que les affineurs ne sont plus que deux au village, et jusqu'à quand, proprement fascinant.

On en voit des choses, en une vie, quand même !

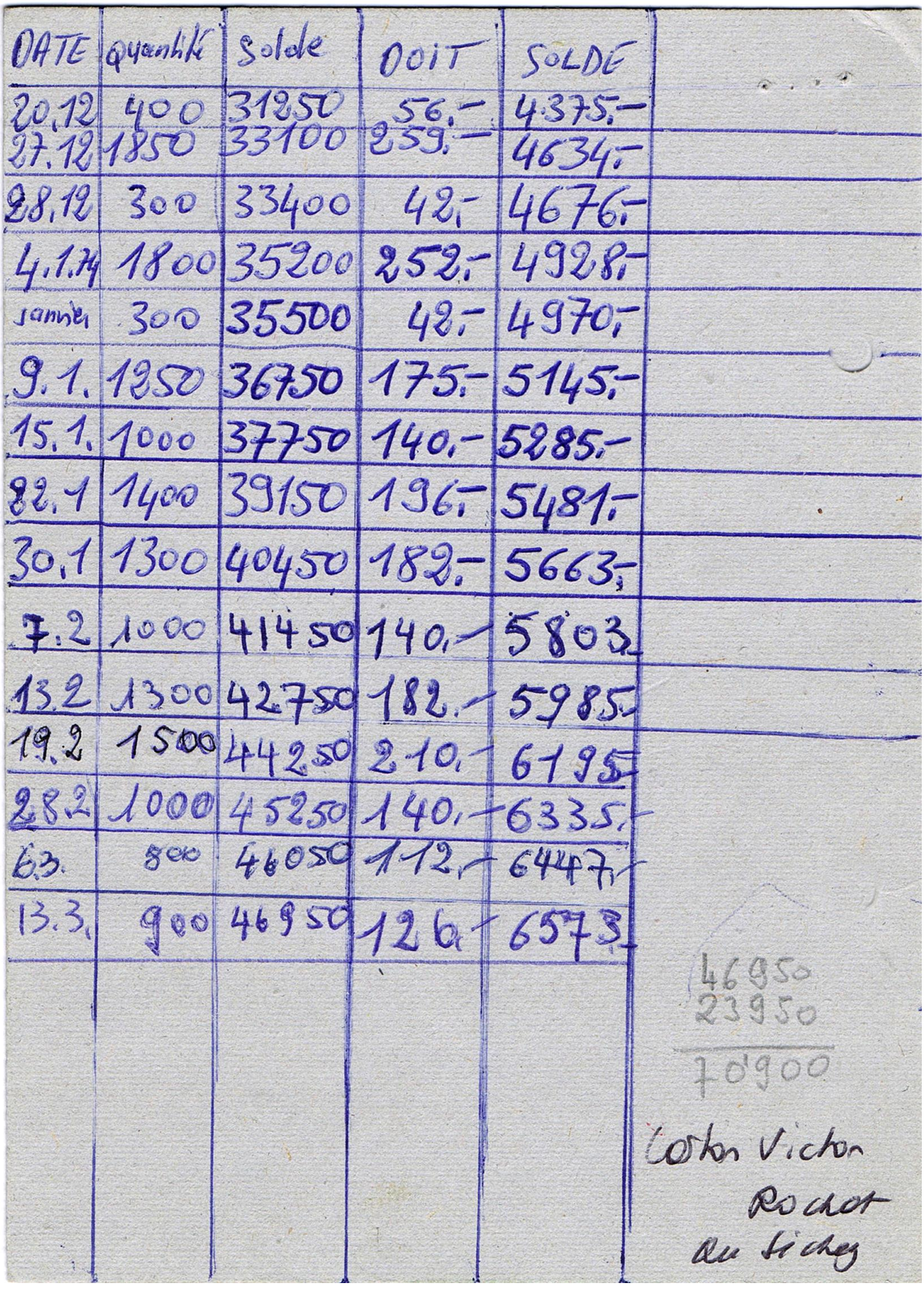
Un temps à clouer des boîtes… Laiterie et église des charbonnières.

Madame Eliane Rochat alors qu'elle monte sans doute pour la dernière fois de sa vie. Elle montait pour Danièle Magnenat fromagère au Séchey et pour Jean-Michel Rochat, affineur aux Charbonnières.

Mme Eliane Rochat apprend à agrafer les pliures à l'une de ses petites-filles. On travaille à la cuisine.

Victor Boiteux à Vacherins Saison 1973-74

Date	Quantité	Doit	SOLDE
10.9	1700	238.–	838.–
14.9	1200	168.–	406.–
18.	800	112.–	518.–
24.	2000	280.–	798.–
1. Oct.	1200	168.–	966.–
8.10	1000	140.–	1106.–
15.10	1750	245.–	1351.–
22.10	1650	231.–	1582.–
29.10	1700	238.–	1820.–
6.11	1550	217.–	2037.–
12.11	2050	287.–	2324.–
16.11	1500	210.–	2534.–
21.11	2250	315.–	2849.–
26.11	1750	245.–	3094.–
5.12	450	63.–	3157.–
6.12.	1950	273.–	3430.–
10.12	400	56.–	3486.–
11.12	2350	329.–	3815.–
14.12	1100	154.–	3969.–
18.12	700	98.–	4067.–
19.12	1000	140.–	4207.–
20.12	800	112.–	4319.–

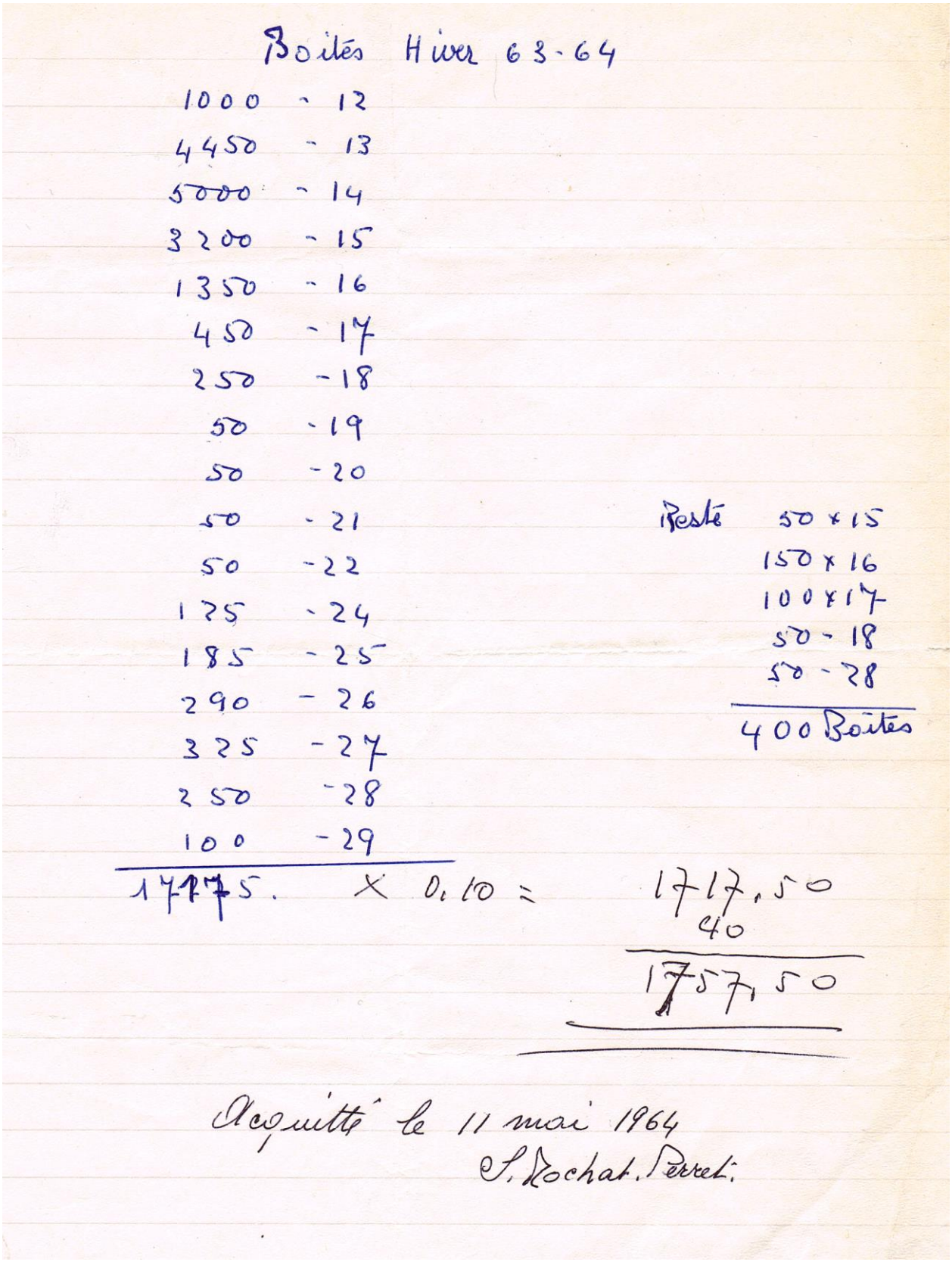


DATE	quantité	solde	DOIT	SOLDE
20.12	400	31250	56.–	4375.–
27.12	1850	33100	259.–	4634.–
28.12	300	33400	42.–	4676.–
4.1.74	1800	35200	252.–	4928.–
janvier	300	35500	42.–	4970.–
9.1.	1250	36750	175.–	5145.–
15.1.	1000	37750	140.–	5285.–
22.1	1400	39150	196.–	5481.–
30.1	1300	40450	182.–	5663.–
7.2	1000	41450	140.–	5803.–
13.2	1300	42750	182.–	5985.–
19.2	1500	44250	210.–	6195.–
28.2	1000	45250	140.–	6335.–
6.3.	800	46050	112.–	6447.–
13.3.	900	46950	126.–	6573.–

46950
23950
70900

Carton Victor
Rochat
au Sichez

Décompte Victor Rochat sur carton. Une pièce rare !



Boites Hiver 63-64

1000 - 12
4450 - 13
5000 - 14
3200 - 15
1350 - 16
450 - 17
250 - 18
50 - 19
50 - 20
50 - 21
50 - 22
125 - 24
185 - 25
290 - 26
325 - 27
250 - 28
100 - 29

17775. × 0,10 = 1717,50

Reste 50 × 15
150 × 16
100 × 17
50 - 18
50 - 28
400 Boites

40

17757,50

Acquitté le 11 mai 1964
S. Rochat-Perret

Suzanne Rochat-Perret, soit notre tante Suzanne, habitante des Crettets.

Pierre Pittet le Pont. Saison 1972 - 1973

Liaison	N° 3396	- 2800 boîtes	N° 3425	- 1700 b.
	3397	- 100 "	3426	- 1200 "
	3398	- 2750 "	3427	- 800 "
	3399	- 3150 "	3428	- 200 "
	3400	- 1500 "	3429	- 500 "
	3404	- 2450 "	3430	- 900 "
	3405	- 50 "	3431	- 700 "
	3406	- 2600 "	3432	- 1500 "
	3407	- 3300 "	3433	- 300 "
	3408	- 3050 "	3434	- 1000 "
	3409	- 50 "	3435	- 1300 "
	3460	- 50 "	3436	- 2100 "
	3411	- 700 "	3437	- 300 "
	3412	- 1500 "	3438	- 1100 "
	3413	- 1100 "	3439	- 150 "
	3414	- 50 "	3440	- 1000 "
	3415	- 1650 "	3441	- 1075 "
	3416	- 50 "	3442	- 150 "
	3417	- 1650 "	3443	- 900 "
	3418	- 300 "	3444	- 900 "
	3419	- 950 "	3445	- 950 "
	3420	- 1500 "		18725
	3421	- 2100 "		
	3422	- 2050 "		
	3423	- 50 "		
	3424	- 300 "		

35800
18725
54525
- 100 - 11 restant pas monté
total. 54425 à 0,13 h. = 7075,25 francs.
Sangle 1370 m. à 0,18 h. = 246,60 "
total 7321,85 francs.

Décompte Pierre Pittet, alors cantonnier d'état.

Gaston ROCHAT

LES CHARBONNIÈRES
Vallée de Joux

Les Charbonnières le 29 mars 1974

Compte boîtes à vacherins — Armand Golay les Charbonnières

Octobre	6350		
Novembre	6550		
Décembre	5350		
Janvier	2350		
Février	2300		
Mars	1050		
Total	23950 boîtes	à 0,13 cts la boîte	3113,50 Fr

- acompte du 15 janvier	2000 Fr	
- 1 kg de clous	9 Fr	
- vacherins 4,750 kg	33 Fr	
	2042 Fr	2042.- Fr
	Solde en votre faveur	1071,50 Fr

Anna Golay

Décompte avec Anna Golay.