

Comprendre le « nomadisme fromager¹ » et le système du tour

De nombreux auteurs, surtout français, ont décrit ces deux pratiques de manière très convaincante. Ainsi :

Le fromager se déplaçait de ferme en ferme avec son matériel, c'est-à-dire le chaudron, le tranche-caillé et le brassoir à main. Ce nomadisme du fromager a perduré longtemps jusqu'au milieu du XIXe siècle. Dans la région de Salins (Jura) en 1788, le subdélégué représentant l'administration royale déplore encore en avril 1788 : « Il est très peu de communautés où il y ait des maisons communes destinées à la formation du fromage, on le fait dans celles de chaque particulier, tour à tour... »².

Pour la Vallée de Joux on ne connaît qu'une seule écriture quant au « nomadisme fromager », et puis encore, on verra que cette fabrication se fixait déjà dans une maison particulière plutôt que de se voir toujours pratiquée chaque jour dans un bâtiment différent.

Du 21 8bre 1811. Plus doit pour la Prèsonnerie pour avoir fait le fromage à notre maison pour le lousage³ de tous les individus, monte pour demi-année à 20 florins⁴.

Ces deux lignes, fondamentales pour retrouver les bases de l'histoire fromagère de notre région, sont à expliquer.

Le terme de Prèsonnerie concerne sans doute une personne dont on ne donne que le surnom. La Prèsonnerie serait en fait un fromager qui loue ses services pour la fabrication des fromages. Ici, il aurait procédé au village même pendant la belle saison avec le lait des vaches pâturant sans doute sur les communs et rentrées chaque soir à l'écurie.

Ce professionnel a fait le fromage dans la maison de Siméon Rochat⁵, soit dans celle qui échoira un jour à Zélie Rochat du Pont, épouse de Jules-Moïse Rochat, mère de Henri Rochat-Golay. Maison que l'on découvre plus bas⁶.

On paie donc la location de la cuisine où l'on fabrique. On peut imaginer ici cette pièce sombre et de grandes dimensions, et surtout dotée d'une vaste cheminée sous laquelle on peut fabriquer sans trop de complications. La

¹ Expression des auteurs français.

² Michel Vernus et Daniel Greusard, *Le pays des fromages*, La Franche-Comté, 2001, 23. Rappelons ici que le fromager devait trouver à manger à midi chez celui qui l'avait accueilli pour la fabrication du fromage.

³ Pour l'usage

⁴ 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. Tout cela lié au Chalet Suisse et à l'histoire de son constructeur, Henri Rochat-Golay.

⁵ Non précisé selon le manuscrit ci-dessus, mais bâtiment déterminé selon déduction de la note qui précède.

⁶ Elle sera démolie au début du XXe siècle pour céder la place à ce même Chalet Suisse.

chaudière est alors pendue à sa potence qui accueillera le lait des sociétaires. La location porte sur une demi-année. Les individus constituent une société avant la lettre. Les fabrications découlent, selon ce qui se passe ailleurs, du système du tour. C'est-à-dire que le fromage appartient à celui qui a le plus gros total de lait en cours, son actif étant aussitôt effacé après la fabrication du fromage qui lui appartient.



A droite, la maison de Siméon Rochat qui deviendra chez la Zélie. On peut facilement imaginer la grande cheminée dont l'extrémité pointe sur le toit. Henri Rochat-Golay, devenu propriétaire du bâtiment, le fera démolir au début du XXe siècle pour construire son fameux chalet suisse. La photo est de la fin du XIXe siècle. Remarquons le petit bâtiment du centre en forme de chalet. Il s'agit de la première fromagerie du Pont construite en 1810.

Ce vieux système n'a été évoqué que deux fois à notre connaissance par des auteurs combiers. Honneur à Auguste Piguet⁷ :

Le lait et ses dérivés jouèrent de tout temps un rôle capital dans l'alimentation de notre population montagnarde. Outre de pain et de bouillies et légumes, le colon subsistait surtout de lait et de produits laitiers.

⁷ Auguste Piguet, Vieux métiers de la Vallée de Joux – nourriture – habillement, Monographie folklorique, cahier A, Editions le Pèlerin, 1999, p. 020, p. 021.

...

Les bêtes donnaient peu de lait. Pour tirer le 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 siècle). 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 -DP, celles de ses copropriétaires, un Aubert et trois Piguët 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 premières temps de l'existence de la village Loco⁸.

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

Daniel Aubert traite aussi de ce vieux système⁹ :

1804-1816.

Avec le lait on fabriquait des fromages appelés tommes, et en l'absence d'une fromagerie, l'opération avait lieu à tour de rôle au domicile des producteurs.

1835-1850

Jusqu'alors le fromage du village était fabriqué au domicile des producteurs, comme on l'a déjà dit. Mais en 1839 on prévoyait un changement, car Philippe II cotisait pour la construction d'une fromagerie dont le « chésal » était déjà choisi.

Ce système du tour n'a jamais fait l'objet d'une photographie chez nous, chose regrettable. Il a par contre été fixé par deux fois au moins en France voisine. Il vaut la peine d'accorder de l'attention à l'un de ces deux documents exceptionnels qui permettent de se représenter de manière précise notre propre système du tour.

⁸ Il n'y a pas lieu de croire que ces « consortiums » existèrent avant la fin du XVIIe siècle-début du XIXe siècle.

⁹ Daniel Aubert, *Le siècle des deux Philippe*, texte de 1978^86, repris par les Editions Le Pèlerinj en 2003.



Photo tirée de « Le Pays des fromages », de Michel Vernus, 2001, p. 22. On pouvait lire en rapport : La construction de chalets spécialisés fit disparaître progressivement le nomadisme du fromager, qui venait fabriquer le fromage chez le producteur possédant le tour avec ses appareils, notamment la cuve. Quelques cas de cette manière de faire, survivance d'un passé lointain, sont encore signalés à la fin du XIXe siècle.

Le fromager se rend chez celui qui a le total de lait le plus élevé pour y fabriquer le fromage du jour qui appartiendra à ce dernier. Tous les producteurs participants de cette association devront venir livrer leur lait dans ce même lieu de fabrication, cela rappelant la situation de chez la Zélie vue plus haut. La chaudière est volumineuse. Preuve que le fromage pourra être de la taille d'un gruyère. Le fromager n'est d'aucune manière un « miquelet ».

Les hommes de gauche se tenant le bras, sont certainement des maquignons à qui on ne confierait ni son porte-monnaie ni la clé de sa maison ! Il y a naturellement en tout cela une mise en scène quasi certaine.