

COLLECTION "ECONOMIES LAITIÈRE ET ALPESTRE"

NO 52

Document no XIV pour l'histoire du vacherin Mt-d'Or

Rémy Rochat

DE MAIN D'HOMME, OU L'HISTOIRE DU VACHERIN MONT-D'OR

1992

EDITIONS LE PELERIN

2003

Histoire documentaire du vacherin Mont-d'Or

- 39. I Quelles origines pour le vacherin ?
- 40. II Journaux et journalistes racontent le vacherin, tome I
- 41. III Journaux et journalistes racontent le vacherin, tome II
- 42. IV Fichier des fabricants et des affineurs
- 43. V Laiteries de la Vallée et syndicat
- 44. VI Les marchands de vacherins
- 45. VII AOC et compagnie
- 46. VIII Centrale du vacherin Mont-d'Or: rapports annuels
- 47. IX Centrale du vacherin Mont-d'Or: statuts, promotion, divers
- 48. X La boîte à vacherin
- 49. XI Le vacherin roi des fromages fins, techniques de fabrication
- 50. XII C'est la fête au vacherin
- 51. XIII 1838-1873, premier registre pour la Société de fromagerie des Charbonnières
- 52. XIV De main d'homme, ou l'histoire du vacherin Mont-d'Or
- 53. XV Henri Rochat-Golay, marchand de fromages au Pont
- 54. XVI Henri Rochat-Golay, mon premier registre de comptes, 1895-1904
- 55. XVII Une affaire de famille
- 56. XVIII Blanc comme neige, ou souvenirs d'un autre temps
- 57. XIX Quand fromages, tommes et chevrotins précèdent le vacherin
- 58. XX Correspondance entre deux amateurs de fromages
- 59. XXI Petit lexique rapide et amusant de l'affinage

Introduction 2003

C'était il y a quelque dix ans. En période de chômage j'avais consacré trois mois pleins, janvier-février-mars, à établir l'histoire du vacherin Mont-d'Or grâce à la documentation de Jean-Michel Rochat, à la mienne aussi. Je comptais alors frapper un grand coup. Enfin le vacherin tenait son histoire qui serait publiée. Des contacts avaient été pris, était-ce avant, était-ce après, avec la maison Ketty & Alexandre à Chapelle-sur-Moudon. Un contrat avait même été signé. Nous étions sur de bons rails. L'ouvrage pourrait sortir.

Or nous voici plus de dix ans après et rien encore. Que s'est-il passé ?

C'est que nous obéissons à nos pressentiments. L'histoire n'était pas mûre encore. Et puis aussi le simple fait qu'elle soit imprimée, qu'il faille retrancher tel ou tel chapitre, amplifier tel autre, au gré des désirs d'un éditeur, que l'on doive choisir ensemble un lot de photos, c'est-à-dire à coup sûr abandonner certaines au profit d'autres qui nous plairaient moins, nous paralysa. A tel point que le climat ne nous sembla plus propice à une telle édition et qu'il fallait attendre encore. Les calendes grecques peut-être ?

Ainsi trois mois, entre cinq cents et sept cents heures, de notre vie se voyaient congelés ! La chose nous étant ordinaire pour nombre de nos études, il n'y avait pas là de quoi s'affoler. L'édition n'était par ailleurs pas notre gagne-pain ni même nous ayant aidé à faire bouillir un peu mieux la marmite.

On oublia le vacherin. Ce qui ne gêna personne, et encore moins le milieu professionnel pour qui une bonne saison est plus important qu'une belle histoire. Que celle-ci ne voit jamais le jour n'affecterait que peu nos affineurs.

Ce n'est en fait que par hasard que nous reprenons nos dossiers pour les mettre à jour, mais que surtout nous reprenons ce texte, non pas pour le revisiter, pas question, il gardera quoiqu'il devienne sa forme de 1993, mais pour en éliminer les ratures et les innombrables surcharges, ce qui est déjà en soit un travail considérable. Mais voici qu'il a sa récompense, puisqu'un texte de dix ans revoit le jour et que son tapuscrit constituera la base même de l'édition que vous tiendrez entre les mains.

Ce texte est naturellement incomplet, il s'en passe des choses, en dix ans, ce texte aussi est imparfait. Toute la partie consacrée aux origines du vacherin serait à revoir. Si celui-ci peut être signalé en Franche-Comté au XVII^e déjà, il y a tout lieu de croire que son origine véritable serait la Savoie où des documents beaucoup plus anciens en font état. Et avant la Savoie, est-il permis de penser qu'il fut créé au Val d'Aoste où se découvrent les plus anciennes mentions ? Certes il y a vacherin et vacherin. Deux fromages pourraient porter la même désignation. Et l'on pourrait admettre aussi que le seul vacherin qui trouvera plus tard son bonheur en Franche-Comté puis en Suisse, serait ce fromage de crème cerclé d'aubier.

Notre connaissance des origines était relativement faible, on le découvrira plus loin. Mais l'ensemble garde une cohérence qui nous fait dire que nous n'avions pas fait un si mauvais travail que ça. Et que celui-ci, tel il se présentait, mérite bien de voir le jour, ne serait-ce qu'à une dizaine d'exemplaires. En attendant mieux.

Car ce grand et gros livre sur le vacherin, publié quant à lui à quelques centaines d'exemplaires, richement illustré, passionnant à tous points de vue, verra-t-il vraiment le jour ? Un jour ? Nous l'espérons sans y croire tout à fait !

Les Charbonnières, en mars 2003:

Dumoulin



TABLE DES MATIERES

Introduction	2
I Il y a vacherin... et vacherin	5
II Bref survol de l'économie alpestre à la Vallée de Joux des origines à nos jours	10
III La naissance d'un grand fromage	13
IV Les Charbonnières	17
V Un village de longue tradition commerçante	22
VI Où se popularisa le vacherin	28
VII Fabrication en commun - la Société de laiterie ou de fromagerie des Charbonnières	36
VIII Naissance et organisation d'un Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux	48
IX Le temps des affineurs:	
1. Introduction	56
2. Trois entreprises d'importance:	
a) Les Saïset - Jules-Moïse et ses fils	57
b) Les Tsalottet - Louis Golay et consorts aux Charbonnières	62
3. De Tchiyri à FROMCO, ou l'entreprise Rochat-Golay au Pont	68
3. Fournisseur de la Reine d'Angleterre, l'affineur des Charbonnières	73
4. Quand le vacherin venait au secours de l'horlogerie	74
5. Le plus âgé des affineurs	75
6. Dès l'après-saison	76
7. Irruption dans l'un des hauts-lieux du vacherin aux Charbonnières	77
8. Adieu le soleil du Mexique... bonjour le vacherin	78
9. Conclusion	79
X Naissance des organisations	81
XI Les secrets d'une fabrication	88
XII Au pays des affineurs	102
XIII La boîte à vacherin	
XIV Les sangles à vacherin	124
XV Commercialisation... et histoires de vacherins!	129
XVI La Centrale du Vacherin Mont-d'Or	147
XVIII La grande cassure	164
XVIII Ce grand frère français	172
XIX Du bois à l'inox - quel avenir pour le vacherin ?	177
XX Le vacherin dans tous ses états	187
Principaux ouvrages consultés pour l'établissement de l'histoire du vacherin Mont d'Or	204
Petit dictionnaire des termes techniques, des noms de lieux difficilement repérables sur les cartes et des termes familiers, locaux ou populaires employés dans le texte.	
Les Charbonnières, le 6 février 1988. Quelques réflexions sur la marche d'une entreprise d'affinage de vacherins Mt d'Or - Gaston Rochat aux Charbonnières - sur l'affinage en général comme sur les structures internes de la Centrale du vacherin Mt d'Or, siège social à Moudon	221
L'avenir du vacherin aux Charbonnières, 12 V 1988	234
Lettre à M. Jacques Martin, chef du département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce à Lausanne, du 27 novembre 1988, copie	240

Introduction

Voici l'histoire du vacherin. Pas toute l'histoire. Une partie seulement. Car le vacherin... c'est un monde, c'est une immensité. Et l'on arrêterait pas de vous le conter, lui et ses couleurs... peu éclatantes il est vrai... et ses odeurs, là par contre on est gâté, on est riche!

C'est une histoire qui vous paraîtra peut-être parfois légère, marrante. C'est vrai. Je ne fus pas tous les jours triste en l'écrivant. Qui n'en reste pas moins authentique. Aucun chiffre qui ne soit dûment posé, aucun document dont l'authenticité n'est à mettre en doute, aucune situation qui n'ait existé, mis à part peut-être les essais de reconstitution de la naissance de ce fabuleux fromage à laquelle personne n'aura eu le privilège d'assister, que "l'humble" fromager de ce chalet quelconque sis en notre région franco-suisse du Risoud.

C'est l'histoire vivante du vacherin. Ainsi que l'ont connue les hommes qui ont hanté ce petit monde en lequel j'ai vécu moi aussi. Car il se trouve qu'enfant des Charbonnières j'ai connu le lait, le fromage et le vacherin toute ma vie, ce dernier que j'ai même pu affiner pendant plus de quinze ans. Produit dont l'odeur aigrette ne me quitte pas. Elle est là d'ailleurs dans la maison mère qui voit encore la poursuite d'un commerce de vacherin. Et quand je la sens, cette odeur, ici, autre part, n'importe où, par la seule magie de la mémoire olfactive, je vois mon père. Qui lui aussi sentait le petit-lait. Par toutes les fibres de ses habits de travail mandzons ou gilets divers, et salopettes larges pour pouvoir enfiler une autre paire de pantalons par dessous! Mon père qui aura passé le gros de sa vie derrière la grande chaudière de la laiterie du village, avec sa mauvaise jambe comme il disait, et à qui, pour ce labeur journalier et ingrat, je rends hommage.

C'est par son métier, astreignant en diable, pénible en ce temps où n'existaient pas encore ces appareils qui en ont facilité l'accomplissement, ces techniques qui en ont raccourci les opérations, qui ont surtout soulagé l'homme de ses peines les plus lourdes, que j'ai pénétré dans ce milieu que de cette manière j'ai appris à connaître de l'intérieur. Toutes choses qui transparaîtront à l'évidence, je présume, au travers des pages qui suivent.

Précisons maintenant que cette histoire du vacherin, "De main d'homme", n'est pas un livre ordinaire ainsi qu'aurait pu le faire un historien "classique" qui s'en serait approché avec plus de rigueur, mais aussi avec moins de fantaisie. Pour ça oui. Car bien que je vous donne de même des chiffres et que je vous offre des documents dont la connaissance est primordiale, je vous offre en prime le reste, c'est-à-dire le vécu, le vivant. Restitué plus que par l'histoire, par des histoires. Qui essayent vraiment de faire renaître les heures et les jours et les années et les deux siècles bientôt de la longue, longue existence de ce fromage et des hommes qui l'ont accompagné.

Par contre peu de place je le reconnais, pour ceux qui produisent le lait, les paysans. Leur histoire, de peine et de courage aussi, est ailleurs. Du vacherin, ils n'en ont guère conscience. Ils coulent. Et désormais le lait ne leur appartient plus. C'est au fromager de poursuivre et d'en faire un ou des fromages, avec tous les problèmes et toutes les responsabilités que cela comporte. Ces paysans ont-ils d'ailleurs été au plus profond des caves de leur laitier. Pour moi, aux heures déjà lointaines de mon enfance, je ne me souviens pas de les y avoir rencontrés.

Le vacherin vient très certainement de France. Il est fait maintes fois allusion à cette origine probable sans que néanmoins des recherches aient été menées outre-Risoud. Car alors, pour venir à bout de la complexité de la matière, il eut fallu un autre livre. Qui mériterait pourtant bien sa place. Quelque autre chercheur de là-bas, qui souhaiterait fixer l'histoire du vacherin français, se plaira-t-il un jour à nous les offrir ?

Cette histoire du vacherin Mont-d'Or, il faut le reconnaître, n'aurait jamais pu se faire sans l'extraordinaire collection de mon frère Jean-Michel. Qui l'a commencée il y a plus de vingt ans, âge où il débutait dans l'affinage, et qui dès lors n'a cessé de l'enrichir. Coupures de presse et photocopies de pièces anciennes en possession des plus conservateurs des habitants de ce village et des environs, ou en provenance des archives officielles ou de celles, source intarissable d'informations de toutes sortes, véritable pilier de cet ouvrage, de la société de laiterie du hameau des Charbonnières. Que complètent les informations issues des archives des sociétés similaires du Séchey et du Pont. Plus ces documents uniques qui n'aurait pu n'être

jamais découvert et dont la récolte doit autant à la chance qu'au flair et à la patience. Mais quels documents! Il en est de proprement étranges. Qui vous feront rire. Et bien tant mieux. Voilà au moins un livre qui ne vous tombera pas des mains, ni qui ne vous coupera l'appétit ou vous perturbera la digestion!

De cette immense et fabuleuse collection, n'ayons pas peur des mots, proviendront également une série des photos que vous découvrirez sans doute avec plaisir. Et qui prouvent une fois de plus le titre: "De main d'homme". Car c'est un fait. Rien ou presque de ce fromage ne passe par la machine. A aucun stade. Ni pour le faire, ni pour l'affiner, ni même pour l'emboîter. Et encore moins finalement pour y mettre le couteau, quand vous l'avez acheté et que mûr à point sur votre table, vous offrant sans pudeur sa croûte rosée, il n'attend que l'heure d'être apprécié.

Seule monographie d'un fromage véritablement vaudois - ils ne sont que deux d'ailleurs, lui et sa commère la tomme - je souhaite que son contenu vous intéresse et vous plaise, mais qu'aussi il vous fasse comprendre, par le voyage dans le temps qu'il vous propose, que la plupart des choses fondamentales qui nous entourent, nous ne les avons pas inventées, qu'au contraire, qu'elles sont là et que nous n'avons fait que les hériter de nos prédécesseurs à qui nous devons de l'attachement et du respect.

Honneur donc aux hommes qui ont fait le vacherin. Et quels qu'aient été leurs caractères. Nom de sort, il en fut de sacrément difficiles! Car maintenant qu'ils s'en sont tous allés au paradis des affineurs, là où les vacherins sont sans exception tendres et rosés, délicats de croûte, parfaits de goût, et où l'on s'en raconte de bien bonnes entre gens de ce métier, il leur est pardonné même leur vilains coups! Et que vive longtemps, très longtemps, cette pâte molle, ce vacherin, ce prince des fromages d'Helvétie dont le le gruyère serait, paraît-il, l'incontestable roi.

Les Charbonnières, février 1993

"Vous tous qui d'un coeur serein
Aujourd'hui venez nous serrer la main,
C'est ici, dites-le vous bien,
La patrie du vacherin!"

1. Fête d'inauguration de la ligne du chemin de fer Pont-Brassus, les 19 - 20 - 21 août 1899. Inscription figurant sur la porte de la fromagerie des Charbonnières.

Il y a vacherin... et vacherin

Désigner un fromage issu de lait de vache... vacherin, n'est pas très original. D'où le fait qu'il exista de nombreux fromages nommés vacherin dans l'histoire fromagère française et suisse. Qui n'ont cependant pas la même origine et surtout pas les mêmes caractéristiques. De ce fait il serait malvenu de les confondre, encore plus de les apparenter tous au point d'en faire un amalgame d'où serait sorti finalement notre vacherin Mont-d'Or.

La fabrication du vacherin relève d'une opération simple et naturelle. Caillage à température du lait "tel qu'il sort du pis de la vache", avec de la cailllette* de veau mise en chaudière, faible travail du caillé*, égouttage* de celui-ci dans des moules de bois percés de trous, salage et maturation ordinaires dans une cave de ferme ou de chalet. Avec frottage* découlant de la formation rapide d'une moisissure blanche, l'oospora lactis qui, sans soins, se transforme après quelques jours en moisissure noire qui rend très tôt le fromage inconsommable. Toutes ces phases de fabrication et d'affinage ayant pu être connues partout sans problèmes. L'une des seules caractéristiques du vacherin tel que nous le connaissons qui le limiterait géographiquement, est sa sangle d'écorce. Qui nécessite dans son immédiat la présence de l'épicéa qui seul permet, lors de son abattage, de la prélever sous la partie rugueuse de son écorce.

Vacherin avait été précédé par vachelin*. Qui s'appliquait à un fromage à pâte dure, en quelque sorte un ancêtre du gruyère, qui aurait été fabriqué autrefois autant en France qu'en Suisse. On ignore ses caractéristiques exactes:

"Ne seraient-ce pas ces fromageries bourgeoises qui auraient les premières embauché des fromagers de la Gruyère et introduit sur les alpages jurassiens une meilleure technique de fabrication, qui auraient fait reculer le "vachelin" devant le "gruyère".^{2.}

2. Suzanne Daveau, les Régions frontalières de la montagne jurassienne, étude de géographie humaine, 1959, p. 255.

Ou encore:

"On ne peut plus établir sans équivoque quel était le fromage qu'on fabriquait dans le Jura à côté des "tommes". C'était probablement en partie le "vachelin", fromage cuit, qui, selon Lebeau, ressemblait dans une certaine mesure au gruyère sans pour autant atteindre sa qualité. On en parle déjà au 16e siècle comme d'un fromage de la région de Pontarlier qui se fabriquait dans des "fruitières"³.

Le terme vacherin est connu au moins depuis le XVIIe siècle. Mais alors utilisé non pour un fromage, mais pour l'homme qui le fabrique, le vacher-amodiateur*, dans la région de Nods, dans le Jura neuchâtelois:

"Les vachers amodiateurs. - Ces personnages essentiels, appelés en ce temps-là vacherins, furent très souvent au nombre de deux depuis que la vacherie avait été dédoublée"⁴.

Documentairement, pour nous tout au moins, le terme de vacherin ne réapparaît qu'au XIXe siècle. Pour notre propre fromage comme aussi pour d'autres dont nous allons suivre les traces.

Extrait d'une lettre signée Clarvel et adressée à Madame Martin née Guinard à Orbe. Date probable: 27 octobre 1824:

"Je pense que la messagerie vous aura remis le petit pot de moutarde qui vous était destiné. C'est un produit de mon cru qui n'a pas une influence sensible sur ma récolte, mais je n'en aurai pu vous l'envoyer une autre année. Si vous l'échangeiez contre les vacherins qui, quoique vous en disiez, ne se produisent plus sur vos montagnes quoique envoyés du Pays d'Enhaut, Monsieur Albert n'en fabrique plus. D'ailleurs nous ne mangeons presque plus de fromages, ma femme et moi. Les vacherins surtout ne vont pas à nos débiles estomacs"⁵.

Il y aurait là toute une enquête à mener du côté du Pays d'Enhaut. Comme ailleurs dans le reste du Pays romand. Paul Hugger ne dit-il pas:

"Autrefois cette fabrication automnale de vacherins était répandue dans tout le Jura vaudois, de la Dôle au Creux du Van. Actuellement, elle a disparu. Maintenant, c'est exclusivement l'affaire des laiteries; la Vallée de Joux, en particulier, s'en est fait un nom"⁶.

³. Paul Hugger, la fromagerie d'alpage du Jura vaudois, 1971, note 5, p. 4.

4. Actes de la Société Jurassienne d'Émulation, année 1926, p. 235.
 5. ACV, fonds Martin PP 293.
 6. Paul Hugger, op. cit. p. 46
-

Moré, littérateur bien oublié de nos jours, en 1839, parle aussi du vacherin. L'affaire se passe non loin de la Combe de Mijoux en France:

"Quoique haletant, force fut de pousser jusque chez notre vieil ami des monts qui, en nous voyant, fit unsaut de joie et nous offrit tout ce qu'il possédait, c'est-à-dire du pain noir, des vacherins frais et de la crème" ⁷.

Nous ignorons de quelle sorte de vacherin il peut s'agir.

Plus tard en 1846, Alfred de Bougy nous dit:

"C'est là (il s'agit du monastère d'Aulps en Savoie) que proviennent des laitages estimés et notamment les vacherins, préparations presque liquides et fort délicates que l'on coule dans des cerceaux de sapin raboteux, quelques fois garnis encore de la mousse des forêts et rustiquement fabriqués" .

Cerceaux de sapin ... nous nous rapprochons diablement de notre Mont-d'Or. Il mériterait donc amplement que nous fassions un tour du côté de Savoie. Ouvrons deux ouvrages consacrés à notre sujet:

Le premier, le Larousse des fromages, de Robert J. Courtine, de l'Académie Rabelais, dédié à la mémoire de Jacques Casanova de Seingalt, en dit beaucoup, preuve évidente de la prolifération du vacherin dans cette contrée. En une certaine époque tout au moins.

Ces différents vacherins de Savoie, fromage gras, rappellent dans la plupart des cas le vacherin Mont-d'Or avec croûte cerclée d'écorce de sapin. Y aurait-il filiation avec le vacherin franc-comtois et le nôtre ? Possible, sans qu'il n'y ait aucune preuve cependant.

7. Jean-Louis Moré, une course dans le genre touriste, réédition, Le Pèlerin 1979, p. 6.

8. Alfred de Bougy, Tour du Léman, 1846, p. 410.

Parmi ceux-ci le vacherin d'Abondance qui pourrait bien être celui dont parle Alfred de Bougy:

"Petit fromage fermier à pâte molle et à croûte lavée, produit dans la région de Thonon. Bonne époque d'octobre à mars. Matière grasse 45 p. cent. Fabriqué à partir du lait entier coagulé très lentement à 27°, ce fromage "domestique" vendu enroulé dans une écorce d'épicéa, aurait été d'abord le fait des moines de l'Abbaye d'Abondance..." ^{9.}

Etrange ressemblance avec le nôtre. Il aurait néanmoins tendance à disparaître.

Le vacherin des Bauges est quant à lui une autre pâte molle. Variété affinée dans des cercles d'écorce de bouleau et lavé au vin blanc. Il a $\approx$ 25 cm de diamètre et 6 cm de hauteur.

Reste encore pour cette région, le vacherin des Aillons et le vacherin des Dranses.

Bien entendu ce dictionnaire cite également le vacherin du Hauts-Doubs pour la Franche-Comté. Et pour la Suisse, outre le vacherin fribourgeois qui se présenterait de deux manières différentes, le vacherin à main et le vacherin à fondue, le vacherin Mont-d'Or. Ces trois sortes, princes des fromages d'Helvétie, dont le Gruyère est roi!

Tous éléments qui avaient été établis d'une manière beaucoup plus précise par Pierre Androuet, le plus célèbre des fromagers de France^{10.}, dans son Guide des Fromages édité aux Editions Stock en 1971. Et qui, autant pour manger notre vacherin: "le vacherin coulant, pour être apprécié, n'est pas détaillé en tranches, mais servi à la cuillère après avoir ôté toute la croûte superficielle"^{11.}, ce que nous réprouvons absolument, que pour nous offrir des précisions assez particulières des caractéristiques de ce fromage et de son homologue français, n'y alla pas... avec le dos de la cuillère!

Ainsi si le vacherin français d'après lui s'affinerait en 2 à 4 mois, le nôtre serait prêt après 2 à 3 mois déjà!

Mais mon pauvre Monsieur, à cet âge, il y a longtemps qu'il est digéré!

^{9.} Robert J. Courtine, Larousse des fromages, 1973, pp. 11 et 243.

^{10.} La maison ANDROUET, sise au 41, rue d'Amsterdam, à Paris est célèbre dans le monde entier. Elle est née en 1909, date

de l'acquisition d'un fonds de crèmerie par Henri Androuet. En 1929 M. Androuet créait une dégustation de fromages dans les caves de son établissement. Son fils, Pierre H. Androuet, allait lui succéder après guerre.

11. Androuet, Guide du Fromage, Stock, 1971, note p. 489

Quant au vacherin Pierre Androuet cite;

Le vacherin d'Abondance: - lait de vache - 45% de mat. grasse - pâte molle, croûte lavée - affinage en 3 mois - prod. fin d'automne et début de l'hiver - vallée d'Abondance - 25 cm de diamètre, 4 cm d'épaisseur, poids 1,5 kg environ - cerclé d'écorce d'épicéa - serti dans une boîte à laquelle il adhère au fond.

Le vacherin des Bauges qui ne serait autre que celui des Aillons, mêmes caractéristiques que le précédent.

Le vacherin fribourgeois, meules de 9 à 10 kg.

Le vacherin Mont d'Or de Franche-Comté.

Le vacherin Mont-d'Or de Suisse dont il donne 45% de mat. grasse, alors que celui-ci en a en réalité 50 %. Dont il définit les critères de qualité: croûte lisse et rosée, humide; pâte molle presque liquide; odeur légère de moisissure et de résine; saveur douce, légèrement balsamique.

Qu'il préconise de manger à la fin des repas et d'accompagner de tous vins légers et fruités blancs du canton de Vaud et de Neuchâtel.

* * *

La conclusion de ce chapitre qui ne donne certainement qu'un aperçu de toutes les désignations vacherin, n'y eut pas qu'un seul fromage à porter ce nom, mais plusieurs. Et que notre vacherin Mont-d'Or suisse, s'il a su se développer d'une manière remarquable, n'en a été somme toute qu'un parmi d'autres. Et que le temps se chargera d'apporter des éléments nouveaux qui permettront encore de faire la lumière sur cette appellation vacherin, et d'en mieux situer toutes les variantes nées au cours des siècles et en différents endroits.

II Bref survol de l'économie alpestre à la Vallée de Joux des origines à nos jours

Nous avons fixé intuitivement les débuts de la fabrication du vacherin dans la partie nord de la Vallée de Joux, sur les alpages situés entre les différents villages de la commune du Lieu et ceux de la région française de la vallée de Mouthe. Le tout tendant en direction du massif du Mont-d'Or en vertu du complément d'appellation qui sera un jour accolé à ce fromage.

L'introduction d'un nouveau fromage appelé vacherin qui utilisait un lait dont la quantité, en fin de saison, au mois de septembre, ne pouvait plus permettre au fruitier ou fromager de fabriquer un fromage de dimensions normales, découle d'une très longue tradition fromagère dont l'histoire un peu approfondie reste à faire.

On sait seulement que très tôt les communes du Pied du Jura, dépendantes du Baron d'Aubonne, occupèrent une partie importante des hauteurs situées dans la région du Marchairuz. Des chalets d'alpage apparurent au Pré de Mollens, au Pré de Ballens, en Druchaux, etc.

Tandis que du côté du Risoud, zone qui nous intéresse plus particulièrement, jusqu'au milieu du XVII^e siècle, il semblerait qu'il n'y ait pas eu de chalet d'alpage, les bêtes qui pâturaient sur les hauteurs étant ramenées le soir au village pour y être traitées.

Et pourtant c'est à la fin de ce même XVII^e siècle que dans le canton de Fribourg commence déjà la fabrication intensive du gruyère avec en parallèle le développement d'un marché d'exportation. Le succès de ce fromage s'explique.

"Le gruyère est avant tout un fromage de bonne conservation qui peut s'expédier au loin. C'est son principal avantage. Lorsqu'il était mûr, dans le courant de l'hiver, car il fallait alors au moins six mois pour faire un bon fromage, on l'emballait soigneusement dans des tonneaux de sapin que l'on chargeait sur les grands chariots des voituriers. Ceux-ci allaient le vendre au loin dans toute la France, mais surtout aux grands marchés de Lyon et d'Orléans, ou même directement jusqu'aux ports maritimes...

Les gruyères étaient appréciés dans les ports comme vivre de réserve pour les longues traversées" ⁴²...

⁴² Suzanne Daveau, op. cit. p. 263

Mais le canton de Fribourg, s'il exporte ses fromages, de par une forte augmentation de sa population qu'aucune activité intérieure n'est capable de résorber, expatrie aussi bon nombre de ses habitants, gruyériens en tête qui, initiés très tôt aux techniques de la fabrication du gruyère, trouvent à se placer dans les alpages du Jura français, en Franche-Comté, ou en Suisse. Ils s'y rendent temporairement, revenant au pays sitôt la saison achevée, ou s'y fixent d'une manière définitive.

Alors bientôt dans nos alpages la fabrication du gruyère remplace peu à peu, par sa supériorité incontestable, par les gains supérieurs qu'elle permet de réaliser aussi, les fabrications de type local:

"Les habitants de la Vallée ne savaient faire autre chose du lait de leurs vachers que ce qu'ils appelaient des tommes ou petits fromages de mauvaise qualité, pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement et son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des présures. Les fruitiers et fruitières d'autrefois mettaient détremper la peau du cailler dans la chaudière pour obtenir le fromage"⁴³.

Ces fromagers de Gruyère qui fréquenteront ainsi nos chalets d'alpage pendant des siècles, contribuèrent en partie par leur savoir-faire à la naissance d'une véritable industrie fromagère régionale dont les produits purent être vendus, soit en Suisse, soit , en France, avec priorité sur le marché de Lyon. Ils apportèrent un gain appréciable à notre région que l'industrie horlogère seule n'arrivait pas à faire vivre.

Ces ventes favorisèrent l'émergence d'une nouvelle classe de marchands spécialisés dans le commerce en gros de fromage. L'un de ceux-ci, David Nicole du Lieu, est inscrit à la douane de Lyon en 1724. Les difficultés qu'il eut en 1738 à la douane de Jougne qui portaient sur mille pièces de fromages suisses qui auraient dû être transportées en Dauphiné prouvent son importance.

⁴³ Lucien Reymond, la Vallée de Joux, Notice, 1887, p. 122.

Un second marchand de ce type, David Golay, originaire du Chenit mais résidant à Morges, se serait inscrit à la même douane de Lyon en 1745 ¹⁴.

D'autres se joignirent à cette corporation:

"Au 19e siècle, par contre, la Vallée de Joux exportait beaucoup de fromage en France, le marché étant presque exclusivement orienté vers le grand pays voisin. Un vieux berger des Charbonnières m'a raconté comment son arrière-grand-père, Moïse Rochat, exerçant le métier de marchand de fromage, partait chaque fois avec quatre véhicules en direction de Lyon, y vendait tout, fromages, véhicules et chevaux, rentrait à pied l'or cousu dans sa ceinture" ¹⁵.

C'est vers le milieu du XVIIIe siècle que nos alpages auraient atteint leur plus grande extension, à la suite d'un fort accroissement de la population et grâce surtout à cette nouvelle fabrication. Qui encourage l'augmentation de la production laitière. Par l'amélioration du bétail dont le rendement s'accroît, par la mise en valeur des zones pâturées - dépierrage accru, fumure mieux comprise - mais souvent aussi par un défrichage inconsidéré.

Avec l'introduction du gruyère nous entrons dans l'âge d'or de notre économie alpestre où la construction et la reconstruction de nos chalets, la pierre remplaçant dès lors le bois, tout au moins pour les soubassements, résulta dès lors de la nouvelle disposition des locaux intérieurs déterminée par les exigences de cette nouvelle technique de fabrication.

Et cette fabrication s'inscrivit de façon si durable dans la tradition jurassienne, qu'on la retrouva pratiquement inchangée encore au milieu de notre siècle. Où malheureusement s'amorça soudain, et cela d'une manière très brutale, la diminution du nombre des chalets où l'on fabriquait de fromage. Ce qui amena Paul Hugger à dire en 1971:

"Presque chaque année leur nombre décroît et l'on peut prévoir le moment où l'on ne fera plus de fromage dans aucun alpage" ¹⁶.

Ainsi arrivait à son terme une époque d'économie alpestre qui s'était développée d'une manière remarquable dès la fin du XVIIe siècle et qui vit au passage, début du XIXe, la naissance de notre vacherin.

¹⁴. Renseignements tirés de: Histoire du gruyère, Roland Ruffieux et Charles Bédmer, Fribourg 1972, p. 131.

¹⁵. Paul Hugger, op. cit. p. 58. Ce vieux berger s'appelait Emile Rochat dit Milet, frère de Jules Rochat laitier.

¹⁶. Paul Hugger, op. cit. p. 3 - 12.

III La naissance d'un grand fromage

Né par hasard ou grâce à des techniques de fabrication fromagère déjà existante, dans la région ou en des contrées plus éloignées, importées par suite de contacts réguliers ou fortuits ? Qui le saura un jour ?

Par hasard cependant ne serait pas impossible. Les conditions sont réunies. On habite un pays de forêts où l'épicéa croit en quantité. De pâturages aussi, avec des troupeaux en nombre qui produisent un lait abondant. Qui nécessite en automne, en période de fin de lactation, les vaches en cette région étant orientées pour une velaison* s'étendant dans la plupart des cas d'octobre à janvier, alors qu'on ne peut réaliser une pièce de fromage de dimension normale, seule condition pour être acceptée par des marchands pointilleux, de trouver des solutions ! Le chevrotin* poursuit sa belle carrière et la maintiendra tout au long du XIXe siècle. Habitude par conséquent d'une production secondaire de fromage à pâte molle. D'où découle peu à peu et en souplesse, par tâtonnements, par affinements, la fabrication d'un fromage nouveau qui trouva le succès parce qu'il correspondait d'une façon parfaite au goût des consommateurs.

On ne peut que se plaire à réimaginer cette naissance. Un fromage dont la molesse même pose problème. Parce qu'il s'étale sur sa planche lors de l'affinage, et à tel point que les mouches finissent aussi par s'y intéresser ! Rien pour l'enserrer en un chalet où le matériel est rare, pour ne pas dire inexistant, outre ce qu'il faut pour la fabrication du gruyère. Un minimum. A peine y trouveriez-vous un bout de ficelle. Un seul élément à disposition. Quand l'on complète la réserve de bois de chauffage pour la fabrication des gruyères, sapin exclusivement, en longues bûches d'un tiers de mètre, il se trouve qu'écorçant les arbres après les avoir abattus, l'on puisse disposer d'une matière dont la partie inférieure est souple. Ecorce dont certains ont déjà l'usage. Les tanneurs pour traiter leurs cuirs, les charbonniers qui parfois les prennent toutes grandes sur l'arbre pour se construire des cabanes primitives sous lesquelles ils s'abritent pour surveiller nuit et jour leur charbonnière en fonction.

Supposons qu'on enlève le rugueux, ces grosses écailles, avec un couteau à deux manches ou une simple hache ? Le dessous en est flexible quoique résistant, dont on peut faire facilement

des lanières, les sangles*, qui ont la propriété, une fois sèches, de retrouver leur souplesse dès qu'on les mets à bouillir dans de l'eau. Utilisable à l'évidence pour cercler un fromage. Mais le goût n'en sera-t-il pas affecté ? L'écorce ne sécréterait-elle pas quelque mystérieux poison qui en rendrait la consommation impossible ? On essaye, on déguste. Au contraire, le goût du fromage en est rehaussé, particularisé, qui rappellera toujours bientôt où qu'il aille, ces forêts profondes où il a pris naissance. Sangles aussitôt adoptées. Et technique qui se redit, passe d'un chalet à un autre, va par dessus la frontière sans s'arrêter. Le vacherin est né, mes amis, c'est une grande et belle journée!

Cette sangle maintenant, comment la fixer ? On pourrait l'entourer d'une ficelle qui la maintiendrait en place. Ce serait faisable. Mais de la ficelle, on en a déjà pas pour l'usage courant. Par contre tout près du creux de feu, il y a des buchilles, reste de la fabrication des petits bois dont on use pour allumer le feu. On les appointit, et on les pique dans les deux épaisseurs de la sangle. Le tour est joué. Le tout tient en place. La matière du vacherin ne s'étale plus, sa pâte dut-elle être plus tendre et plus douce et chaude que le sein d'une jolie dame!

Etonnement, surprise, consternation.
Tels sont les sentiments de toute la maison
Depuis l'arrivée inopinée et postale
De cette ronde boîte toute hivernale.

Chère, douce, affolante pâte molle,
Tu nous grises, nous excites, nous affoles!
Permits qu'à genoux, doucement on te dise
Extasié: Adorable marchandise!

Tu nous fais rêver au rose et généreux pis
De cette brave vache allaitant son petit;
A cette laiterie ambulante, à ce sein
Bovin, gonflé, plein de promesse. Nom d'un chien!

Et ce rêve nous porte dans ce vert Jura
Aux pâturages frais, solitaires et gras,
Au point de souhaiter, risquant fouet et cravache,
Devenir - pourquoi pas, - une honorable vache.

Tout comme Pierrot contemplant Colombine,
Un sacré désir nous monte à la bobine!
Te couvrir de baisers, de folles caresses,
Peloter et pétrir ta tendre mollesse!

Dire que pas loin d'ici, un funeste Imbécile
A fait dire à son peuple asservi et docile:
"Plutôt beaucoup de canons, moins de vacherins!"
De la vache, il en est qui ne comprennent rien.

Ton odeur, vacherin, à nulle autre pareille,
Me poursuit jour et nuit, me tracasse et m'éveille,
Et ma vie devient un infini merci
A ce bon créateur: Jules Rochat-Massy.¹⁷

Ainsi à l'écart du monde, loin des techniques sophistiquées de la grande industrie, dans un chalet d'alpage un fromage est né, le vacherin. C'est à sept ou huit kilomètres de Mouthe ou de Rochejean, autant des Charbonnières, du Séchey ou du Lieu. A mi-distance afin de ne léser personne. C'est à la Gentille, au Pré-Loin, à la Landoz, Vieille, Petite ou Grande. C'est aussi peut-être, qui le sait, au Pré-Gentet, au Bonhomme, au Crêt-à-Châtron. Ou à la Laisinette, Chez Bougaud, aux Cernicolets. A moins que ce soit encore à la Grange-Raguin, au Chalet-Brûlé ou à la Boissauze. C'est n'importe où dans ces pâturages. Un fromage plus dur assurément en cette lointaine époque qu'il ne le sera un jour bientôt par le désir des consommateurs. Mais plus tendre que le gruyère dont on dit parfois, quand il est bon, qu'il a un goût de noisette. Et un fromage dont l'affinage ne durera guère plus de six semaines. Car aller au-delà, simplement les croûtes ne le supporteraient pas.

On apprend à le laver à l'eau salée, avec un chiffon qui pourrait bien n'être qu'une simple toile à fromage. Ses particularités gustatives sont nouvelles: Goût de lait, goût de crème, plein, enrobé, onctueux, qui emplit la bouche, qui comble les papilles qu'il caresse en un velouté sans pareil. Mais hélas piquant quand le vacherin est devenu trop vieux et que ses arômes, auparavant si subtils, pactisent désormais avec l'ammoniac^{*}. Pour cela qu'il ne sait pas vieillir et que par conséquent il ne faut pas le garder trop longtemps. Jamais. Acreté de la croûte et de la pâte. Non, Monsieur Androuët, pas 2 à 3 mois. Deux à trois semaines plutôt. Et avant la thermisation^{*}, dix jours même parfois pour les plus tendres. Un brin acide, goût de tomme autant que de vacherin, mais si bon tel avec des rôtis qui noient avec aisance et bonheur cette légère acidité.

¹⁷. Poésie faisant partie d'une lettre envoyée en 1946 probablement, à Jules-Rochat Massy par un dénommé Milo. d'Aubonne. Qui précise "Tu brûleras cette lettre au plus vite car suivant en quelles mains elle viendrait à tomber, on pourrait croire à l'oeuvre d'un fou. Or, nos maisons hospitalières pour détraqués sont déjà si abondamment pourvues, et la situation financière de l'Etat de Vaud si inquiétante, que je ne voudrais pas être à la collectivité le souci d'une charge supplémentaire. D'ailleurs, so: rassuré, c'est une folie assez tranquille qui ne me préoccupe qu'en rares instants".

Et ce goût s'affine encore avec les années qui passent. La fabrication gagne en efficacité. La pâte en tendresse. Les palais suivent et se se font délicats. A la Vallée surtout. . . Où Meylan, Golay ou Rochat, de vacherins désormais n'en voudront plus qu'à point, crémeux et non pas crayeux, lisses et non pas ridés, roses plutôt que bruns.

Fabrication qui commence à l'automne au chalet*, quand les journées se raccourcissent déjà et que l'on prépare la descente, et qui se poursuit plus tard au village.

Et si le vacherin se consomme en famille, bientôt on ne peut plus suivre. Alors il se vend. Dans la région d'abord. Puis bientôt à Lausanne où depuis longtemps notre chevrotin a préparé la place. Le vacherin ne l'y éjecte pas. Il l'accompagne depuis les premiers jours d'automne jusqu'à la fin de l'année. Et s'y fait apprécier à son tour, et de plus en plus.

Tandis que là-haut se transmettent d'une génération à l'autre les secrets d'une fabrication. Pas trop compliqués il est vrai. Mais qu'importe. Ca marche. Ca se vent. Et l'avenir, fouette cocher, est tout doré. C'est une grande époque qui commence.

IV Les Charbonnières

On ne saurait appréhender l'évolution du vacherin sans comprendre aussi l'histoire du village qui l'a vu naître, les Charbonnières.

Façon 1820-1840. 320 habitants environ. Deux familles. Les RoCHAT pour le 90 %, les Golay pour le reste. Avec un autre patronyme qui s'y coince de temps en temps. Pas qu'il y ait forcément racisme, le simple fait que ce village, de fort développement démographique, ne nourrit déjà pas tous ses habitants. Comment diable ferait-il donc pour en accueillir d'autres ? Ressortissants qui s'en vont en plaine et en ville. Y réussissant de belles carrières de paysans, d'industriels, de régents ou de pasteurs. Mais aussi parfois, et même souvent, retombant dans la misère qu'ils avaient cru quitter et dans l'obligation d'implorer la commune qu'ils ont délaissée et dont ils restent bourgeois.

Là encore c'est la vie campagnarde plus qu'industrielle telle qu'on peut la découvrir dans la commune voisine du Chenit, la plus importante de la Vallée. Quoiqu'il fasse partie de la commune du Lieu où il délègue ses représentants politiques, ce village a en plus, depuis un bon siècle déjà, une administration propre. Composée des chefs de famille. Qui gèrent le pâturage commun proche de l'agglomération, qui entretiennent l'école et la chapelle où se trouvent aussi le four et la salle du conseil. Avant qu'il n'y ait bientôt, parce que l'église paroissiale est trop éloignée, en hiver surtout, à cause des enfants, des vieillards, des malades et des femmes enceintes qui ne peuvent faire le déplacement, un temple neuf. Achevé en 1834.

Si l'on y connaît quand même l'industrie, avec des meuniers, des scieurs, des cadraturiers*, des horlogers, des lapidaires*, le village des Charbonnières reste agricole. Avec une mentalité paysanne issue de contacts nombreux avec la plaine. La saison s'alpage surtout. D'où cet accent qu'y ont les gens. Qui est un mélange des parlers locaux d'avec ceux d'en bas.

C'est ainsi qu'en ce village, au printemps, fin mai, début juin, quelle activité, quelle prodigieuse activité. Montés de la plaine, voilà des troupeaux par dizaines qui s'arrêtent-là, sur la place centrale. Pour boire à la fontaine de l'église. Tandis que les hommes, eux, s'étanchent à l'auberge proche et comblent un petit creux. Qui leur venu sur ces routes poussiéreuses ou au contraire toutes embourbées parce que ces derniers jours il a trop plu. Vin vieux, eau de vie, pain et fromage, chevret*, tel est le cassecroûte. On emporte de plus du lard et de la saucisse de foie. Pour repartir pour les alpages de la région française de Mouthe, sur Franche-Comté. Qu'on dit aussi Bourgogne*. Avec pour ceux qui l'habitent, d'aussi longtemps que l'on s'en souviendra, le terme de Bourguignons. Qui à l'occasion viennent nous voler nos bois, les plus belles plantes du Risoux, celles qui nous restent, parce qu'on a trop coupé nous aussi.

Ces paysans de plaine, en saison, qui montent ou descendent, qui franchissent dix fois les cols, apportent avec eux, outre une mentalité particulière, des produits nombreux. Ils entretiennent ainsi de par une activité puissante le goût de l'échange et du commerce en ce village qui est ouvert au plat pays et à la France, et non pas replié sur lui-même comme se sont plu à le dire d'aucuns.

Les saisons sont rudes. Les chemins malaisés, mais on est ingénieux, plein de ressource et puis l'on s'arrange. On fait avec. On s'habitue à tout, même aux climats les plus difficiles, même aux conditions les plus ingrates. Ici comme ailleurs. Partout. Et les distances, par l'usage, ne se raccourcissent-elles pas ?

Ainsi l'on va et l'on vient, l'on passe. A pied, avec chars et chevaux. Les paysans, les militaires, les douaniers, les gendarmes, les marchands de fromages, les marchands de bois, les boisseliers, les charbonniers. On rencontrera même bientôt des diligences! C'est le progrès.

On va au Lieu, au Sentier, et puis à Vallorbe, à Vaulion, à Lausanne le vrai centre. A Genève à l'occasion. Et même à Lyon ou certains, marchands de fromages, commercent. A leurs risques et périls. C'est la grande aventure.

Routes et chemins déblayés à la pelle en hiver, quand il s'est neigé longtemps, foulés avec chars et chevaux quand la tasser suffit. Les premiers triangles* ne viennent qu'à la fin du XIXe siècle où on les verra attelés à huit, dix ou douze chevaux. Et sitôt le printemps revenu, il y a tout à raccommoder en ces routes de terre où les premières grandes pluies ont creusé des rigoles profondes comme l'avant-bras.

Où, des hivers bien rudes, cette vallée, placée longitudinalement, dans le sens exact des courants dominants, en connaît. Où, alors, quand les vents fraîchissent, que la neige a cessé, d'un ciel limpide comme une eau de source, un froid immobile tombe sur les villages et environs. Gelant les ruisseaux, puis les lacs et bientôt aussi les fontaines dont il faut casser la glace des bassins deux fois par jour pour laisser boire le bétail. Dieu qu'il fait froid. Les tas de fumier fument, les hommes qui se déplacent, et ils ne sont pas nombreux, fument. Où fument nuit et jour les cheminées, où tout fume dans l'air plus dur que du cristal. La réserve de bois suffira-t-elle pour passer l'hiver, se dit-on ? Il fait - 20° maintenant. Et ça descend encore. Il fait - 30°, et ce n'est pas fini. Vous n'arrivez plus à mesurer la température* avec votre thermomètre de pacotille tant il fait froid. Et si vous vous aventurez dehors et que vous craquez, il tombe un glaçon par terre ! Et les nez, et les oreilles, et les doigts de pied dans des chaussures mal adaptées, car nul encore n'a su vous façonner un équipement digne de ce pays, font mal. Et quand vous rentrez trop au chaud près de la cheminée, c'est la débattue qui vous ferait crier. Quel pays, mon Dieu quel pays. Et c'est pourtant celui-ci, qui va bientôt donner au canton son plus extraordinaire fleuron gastronomique, le vacherin !

Les maisons de ce village restent traditionnelles. "Murs blancs, toits de bardeaux". Presque. Avec en plus le néveau*, la caractéristique architecturale essentielle de la région, sorte de renforcement ouvert dans la façade qui permet à l'habitant de couper son bois, de préparer des tavillons, d'y tout faire. Protégé des vents et des pluies. Par contre pas de fenêtres jumelles au pignon*. L'horlogerie reste trop limitée. Maisons de fonction agricole surtout et dont les plus anciennes doivent

bien remonter à plus de trois siècles, vieilles et revieilles qui disparaîtront toutes depuis lors en trois ou quatre grands incendies.

La vie de ce village est simple. L'hygiène élémentaire. La nourriture ordinaire. Les produits que l'on tire de nos terres - orge, seigle, avoine, pomme de terre - plus ce que nous offrent les jardins, mais surtout le bétail par son lait et sa viande: vaches et chèvres. Pour les fruits il faut les attendre de la plaine: pommes et noix. Et des spécialités nous arrivent parfois de la ville dont on a plus idée.

Il y a deux classes sociales dans cette population de même origine et de mêmes noms. Ceux qui ont une profession commerciale, industrielle ou libérale et qui brassent de l'argent et qui achètent des terres ou des maisons. Et les autres, paysans, pleins d'enfants qui partiront dès qu'ils en auront l'âge. Ceux-là tirent le diable par la queue. Mais ils rechignent à se vendre. Et quand ils se sentiront de taille à pratiquer une activité secondaire, ils se mettent à leur compte pour faire du commerce. Du commerce de vacherins!

Mais ne le quittons pas encore, ce village où, s'il y a des échanges avec la plaine, avec la Franche-Comté les contacts sont nombreux. Fromages, boîtes, sangles, bétail qui passe, toujours dans le sens Suisse-France, foires agricoles de Mouthe ou de Pontarlier pour les amodiateurs qui n'en sont pas si loin. Quand bien même l'on est pas du même pays, et de la même religion. Nécessité fait loi. Parlez pas de loi. Il y a ce qui y est en marge. La contrebande. Une façon comme une autre de nouer les deux bouts. Pour certains que l'aventure talonne. Il y a de tout. Des Français surtout. Qui vont au bord du Léman où ils se ravitaillent. Et qui s'arrêtent au village, à la Croix-Blanche, quand ils en reviennent, chargés comme des mulets.

Ces personnages, la face longue et osseuse, taillée à la hache ainsi que l'ont les Franc-Comtois, la peau tannée par le grand air, ce sont Antoine Guyon Champagne, le garçon de Philippe Vue de Mouthe, Ferréol Cart et ses porteurs. Ce sont

encore Claude, Antoine et Joseph Rouget, François et Jean-Jean Marie, Guillobez, Antoine Cart, Bressenant, le Petit Lambaude de Métabier et la Poupée. Et tous ou presque, après s'être restaurés à l'auberge, étape indispensable, font encore escale à l'Epine* pour être plus près de la frontière, maisons foraines où il y a des caves auxquelles on accède par un trappon. Ils s'arrêtent encore aux Plainoiz* et à la Tépaiz*. Et eux tous créent autant que les bergers et les amodiateurs, des liens entre leur pays perdu et cette vallée dont ils connaissent les vieux chemins mieux que nous. Et les auberges où ils reviennent avec leurs porteurs quand ils ont aperçu les gabelous qui rôdaient et qu'ils ont du "rétrograder" comme ils disent. Pour se remettre à table. Avec tel ou tel. Paysan ou notable. Ainsi avec Louis de Abram David Rochat, municipal, qui devra finalement , onze bouteilles à l'hôtelier!

C'est un village étonnant que ces Charbonnières. Qui s'est découvert un jour le goût du commerce. Qui a vécu de grandes heures, pleines d'aventure et de mystère, de misère aussi et qui les a toutes oubliées. Qui s'est même tant banalisé, depuis lors, surtout en cette fin de XXe siècle, que rien, non rien, ne rappelle plus une histoire si féconde. Est-ce donc là le lot de tous les villages ?

V Les Charbonnières, un village de longue tradition commerçante

La fabrication intensive du gruyère déboucha sur une vraie tradition commerçante à la Vallée de Joux en général, aux Charbonnières en particulier. Comme on l'a déjà vu, de par l'excellence de sa situation géographique, ce village est situé en plein sur les routes du bétail et du trafic de fromage, qui de plaine conduisent aux alpages de la région franco-suisse du Risoud* où ils sont plus nombreux que partout ailleurs. Village que l'on ne saurait 'pas' éviter, parce que placé juste après le pont qui franchit le canal de la Goille* qui unit les lacs de Joux et Brenet, véritable barrière naturelle. Etape ainsi obligée pour les grands troupeaux qui vont sur France et pour leurs propriétaires et bergers, qui tous, plusieurs fois dans la saison, s'y arrêteront, créant par cela même des liens d'où le facteur commercial n'est jamais exclu.

La naissance du vacherin, sa rapide progression, s'inscrira tout naturellement dans cette tradition. Le marché n'était pas à faire. Il existait. Il n'avait qu'à se greffer dessus.

Outre Moïse Rochat qui se rendait à Lyon pour y vendre ses fromages, activité qu'il avait probablement reprise de son père Louis, bien d'autres marchands des charbonnières se découvrent fin XVIIIe siècle, début XIXe.

Ainsi Frédéric Rochat, cité en 1782, 1783 et 1785 où il est qualifié de marchand de fromage.

Le Doyen Elie, fondateur de la Bourse Rochat, destinée à aider les étudiants qui pratiquent des études supérieures, lui aussi fils de marchand, de Jacques David Rochat dit Pirod, Conseiller des douze de la commune du Lieu et propriétaire d'une solide fortune en liquide et de plusieurs bâtiments. C'est dire si la profession nourrit son homme!

Marchands qui non seulement se livrent au commerce de gruyère, mais aussi, avant l'apparition du vacherin, et cela sur une échelle plus importante qu'on ne le croit d'ordinaire, à celui de fromages à pâtes molles, en particulier chevrotins*.

"Sur quelques pâturages, notamment rière le Lieu, on fabrique ce qu'on appelle vulgairement de petites tommes* ou chevrotins. Ce produit est vendu en détail sur les marchés de plaine" 18.

18. Lucien Revmond. Notice de 1864, p. 72.

Chevrotins qui se fabriquaient en toutes saisons, aussi bien au chalet pendant les mois d'estivage, que plus tard au village, dès la descente des troupeaux. Tout au moins pendant la première moitié du XIXe siècle. Car il semblerait que dans la seconde moitié sa fabrication se soit réduite aux quatre mois d'estivage pour céder la place au vacherin dès l'automne.

Fromage de toute évidence à pâte molle que ce chevrotin. Qui, s'il prépara en quelque sorte l'avènement du vacherin, ne se laissa pas vraiment supplanter au XIXe siècle, avec des fabrications très importantes même à la fin de celui-ci.

On peut s'interroger. De par son nom, pur chèvre, quand celles-ci étaient nombreuses au début du XIXe siècle. Mi-chèvre quand leur nombre diminua. Et bientôt au seul lait de vache quand il fut fabriqué en laiterie et que le cheptel caprin eut fondu comme neige au soleil ?

Réponse difficile. Car il faut savoir que pendant la saison d'été la plupart des vaches alpaient, tandis que le gros des chèvres demeurait au village pour l'alimentation des familles. Ainsi trouve-t-on aux Charbonnières, restées au hameau pour l'été 1805: 4 vaches, 15 génisses de 2 ans, 23 d'un an et 72 chèvres, dont 30 du printemps.

L'importance de cette fabrication de chevrotins, et son ancienneté, est révélée par les comptes de Frédéric et Samuel fils de Henri Rochat régent. Où l'on trouve, du 9 juin au 21 octobre 1808, pas moins de 17 pesées de ce fromage, qui font un total de 813 livres. Chevrotins qui avaient été probablement fabriqués sur l'alpage de la Gentille.

Ils trouvaient déjà peut-être des preneurs sur le marché de Lausanne. L'écriture suivante prouve au moins les transports occasionnels qu'on pouvait y faire:

"Du 11 juin 1807, fait une voiture à Lausanne avec le cheval 15 l."

Ce chevrotin, dit plus familièrement chevret*, a aussi joué un rôle très important dans les fabrications en commun des laiteries. Notamment au Pont et aux Charbonnières où il fut produit en quantités importantes dès la création de celles-ci jusqu'à la fin du siècle.

"Pont, le 10 juin 1880
Convention faite entre la Société de Laiterie du Pont et M.
Schwizgäbel, négociant à Lausanne, pour la vente des chevrotins

et fromages de la susdite Société.

Les fromages devront être pesés et livrés à la Laiterie la moitié au 15 juillet et le reste au 15 août 1880. Les paiements se feront à chaque pesée pour le prix de un franc vingt-quatre centimes le kilo.

Les chevrotins seront rendus franco en gare à Vallorbes. Les paiements s'effectueront à la fin de chaque mois pour le prix de un franc six centimes le kilo. Les pesées de chevrotins ne seront pas faites à moins de vingt-cinq kilos à la fois.

La fabrication des chevrotins commencera le 11 juin jusqu'au 1^{er} septembre 1880, date où commencera la fabrication des vacherins.

La Société s'engage à fournir la marchandise recevable deux fois par semaine, soit le lundi matin et le vendredi matin.

Signé: Jean Schwitzgäbel.

Le déclin de ce fromage qui a lui seul mériterait son histoire, s'explique-t-il par une diminution progressive des chèvres ? On peut en douter, sachant qu'en laiterie où il vint à se fabriquer désormais, il n'y avait apparemment pas d'apport de lait de chèvre. Un changement du goût des consommateurs nous apparaît plus vraisemblable. Qui se porta dès lors sur le vacherin qui allait devenir le maître incontesté des fromages à pâte molle, non pas seulement dans la Vallée de Joux, mais dans tout le pays.

Remarquons aussi qu'en plus du chevrotin, tout au long du XIX^e siècle, il se fabriqua quantité de tommes grasses qui pourraient bien avoir été les aïeules de nos tommes vaudoises actuelles, bien que beaucoup plus lourdes et volumineuses, allant jusqu'à peser plus de 2 kg.

Mais revenons à nos marchands de fromage qui tissent un réseau commercial très serré entre les Charbonnières et le reste du pays.

En octobre 1822 Louis-Siméon Rochat achète de Moyse Rochat du Pont 633 livres de fromage de la montagne de la Dent. Le même, en novembre 1823, achète 20 pièces, d'un poids de 934 livres et pour un prix de 22 francs les cents livres, à David Rochat du Chalet Devant.

Ce Louis Rochat n'est autre que le cabaretier de la Croix-Blanche aux Charbonnières, auberge qui prendra plus tard, après qu'elle ait cessé toute activité hôtelière, le nom de Vieux-

19. Archives de la Société de laiterie du Pont déposées aux Archives du hameau de ce nom.

Cabaret. Louis Rochat qui fera commerce de fromage, lui et ses successeurs, dès 1814, date approximative de la reprise de la patente, à . 1900 environ. En gros, traitant avec les amodiateurs de chalet, ou en détail, dans le cadre de son auberge où il fournit régulièrement en pain, vin, fromage, tommes grasses et chevret, plus tard en vacherin, ses clients de passage parmi lesquels on compte nombre d'amodiateurs, de bergers, de professionnels du bâtiments, et sans oublier bien sûr nos contrebandiers!

Si les rapports de la Commission d'enquête commerciale et industrielle de 1831 n'indiquent aux Charbonnières que Rochat Louis et fils marchand de fromages et autres en détail - qui n'est pas forcément le nôtre, puisqu'en ce temps-là on dénombre une bonne quinzaine de Louis Rochat aux Charbonnières - ne nous y fions pas. François Jéquier le dit lui-même:

"Le Cercle du Pont apparaît moins industrialisé que son voisin du Chenit. Les métiers traditionnels dont certains comme fruitiers et autres marchands de fromages ne sont même plus recensés dans la partie méridionale de la Vallée occupant encore une partie non négligeable (16 %) de la main d'oeuvre du bas vallon"²⁰.

Ce qui prouve une corporation en réalité bien plus importante. D'ailleurs comment se fier à une enquête menée de façon toute approximative qui fixe par exemple, pour trois fruitiers, du Pont, de l'Epine et du Séchey, le nombre invraisemblable de 69 personnes employées!

Quoiqu'il en soit nous trouvons encore en 1832 David des Charbonnières qui achète à Gabriel Jouisson, fermier du Sapelet, 6693 livres de fromage à 27 batz la livre, pour un total de 1806,91 L. Qui reconnaît également devoir deux ans plus tard, avoir reçu d'Abraham Jaillet de Vallorbes, fermier au Chalet-Neuf du Crachatron (Crêt à Châtron), de juin à octobre, 1943 livres de chevrotin à 22 livres par % pour un total de 427 livres 46 rappes.

L'indicateur général du canton de Vaud, année 1857, est plus révélateur de l'importance des Charbonnières en tant que "cité"

²⁰ François Jéquier, La Vallée de Joux en 1831 d'après les rapports de la Commission d'enquête commerciale et industrielle, 1971, p. 126.

paysanne et commerçante. Où l'on peut lire:

'LES CHARBONNIERES

Rochat, Alexandre, détailleur.

Rochat, Armand, en Bonport, moulin, scierie.

Rochat, Charles et adjoint, amodieur de montagnes.

Rochat, Isaac-Louis, amodieur de montagnes.

Rochat, Ic.-Elie, juge au tribunal, amodieur de montagnes.

Rochat, Isaac de David-Louis, amodieur de montagnes.

Rochat, Louis-Siméon, aubergiste à la Croix blanche.

Rochat, Moïse, amodieur de montagnes.

Rochat, Moïse-Edouard, amodieur de montagnes.

Rochat, Moïse, du haut des prés, amodieur de montagnes.

Rochat, Moïse, des Cretets, amodieur de montagnes.

Rochat, Samuel, de l'Epine, amodieur de montagnes.

Rochat, Samuel, amodieur de montagnes."

Si nous ne sommes pas jusqu'au cou dans le lait et le fromage, alors que nous soyons pendus!

Amodieur - d'aucuns disent amodiataire, ou encore amodiateur - ne veut pas dire forcément marchand. Certes, mais remarquons tout de même que beaucoup de ces noms, s'ils n'ont pas déjà été cités dans les chapitres précédents, se retrouveront plus loin au fil des pages, eux ou leurs descendants. Car si on amodie, on fabrique. Et si on fabrique, en fin de saison, ayant les caves bourrées, il faut vendre. Et pour vendre, si l'on ne s'adresse pas à un marchand de gros, il faut le faire soi-même, ce qui advint dans bien des cas.

On peut s'en rendre compte à l'évidence, inutile de poursuivre le raisonnement, c'est bien grâce à cette tradition marchande solidement établie dès le milieu du XVIIIe siècle, que ce village, qui traite couramment avec les villes de l'arc lémanique, développera la production du vacherin d'une manière si rapide.

La première fabrication de vacherin fut peut-être le fruit de circonstances diverses où le hasard eut son rôle. Mais sa commercialisation par contre, et par cela même sa popularisation, repose sur des bases déjà existantes: méthodes de fabrication, matériel, locaux, marchés, clients, moyens de transport, expérience, finance, goût du commerce, etc.

Tout cela existe réellement. Le vacherin s'y glisse en douceur. Il ne révolutionne rien. Il ne fera que s'y tailler une place de choix d'année en année plus importante. Jusqu'au jour où il pourra faire croire qu'il n'a jamais existé que lui, le prince des fromages d'Hevétie!

VI Où se popularisa le vacherin

Or donc, si le tissu commercial existait, il restait à l'utiliser pour le vacherin.

"C'est au Bonhomme que pour la première fois, on fabriqua du vacherin en Suisse. Le chalet du Bonhomme est à trente minutes des Charbonnières sur la commune du Lieu. Il était, au milieu du siècle dernier, une ferme appartenant à plusieurs personnes du village" 21.

Affirmation d'un secrétaire de société de laiterie qui vaut bien le détour mais qu'on ne saurait prendre pour argent comptant, car reposant seule sur la tradition orale et non prouvée par l'écrit.

En fait la première mention écrite relative au vacherin est du 8 janvier 1823. On la découvre dans un livre de comptes de Louis-Siméon Rochat, entr'aperçu au chapitre précédent. Tracée de sa grosse plume qui râcle et d'une encre brun-noir délavée, elle signale qu'il a reçu de Charles Lugrin du Séchey, quainze soit 15 livres $\frac{1}{2}$ (?) de vacherin à dix crutz la livre, pour un total de 38 $\frac{1}{2}$ batz.²²

Preuve évidente que si le vacherin était alors connu aux Charbonnières, il ne l'était pas moins au village voisin du Séchey qui peut même se targuer, dans l'attente d'une preuve contraire, d'avoir été le premier village de la Vallée de Joux à en fabriquer.

21. Lectures du Foyer, 1939. Article: "Notre reportage sur un secret bien gardé: la fabrication du vacherin", par Jules-Jérémie Rochat, troisième du nom, journaliste.

22. Les monnaies et unités de mesure en usage à la Vallée de Joux au XVIIIe siècle étaient les suivantes:

- Le batz ou bache est une subdivision de la livre ou franc, valant un dixième de celle-ci.
- Le kreutzer ou cruche, ou encore crutz, est une monnaie valant le quart d'un batz.
- Le rappe est une monnaie valant le dixième d'un batz, équivalant à peu près au centime (devenu en allemand rappen avec l'adoption du système décimal)
- Le florin est une ancienne monnaie d'or venue de Florence, utilisée pour la comptabilité au XVIIIe siècle. Le florin de compte, appelé petit poids, d'usage courant au Pays de Vaud, valait 12 sols lausannois

ou 4 batz, soit 72 deniers.

- la livre est une monnaie de compte, appelée aussi franc. La livre dite de Suisse valait 10 batz en Pays de Vaud.

Cette date de 1823 correspond-elle vraiment à la naissance du vacherin en notre région. Ne serait-il pas autorisable, la reculant de quelques décennies, de la faire coïncider avec la fin du XVIIIe par exemple ? Si ce n'est pas impossible, en apparence difficile. Car cette date de 1823 est corroborée par une note de 1883 qui dit:

"Les vacherins se fabriquent aux Charbonnières depuis environ 60 ans. Cette industrie a été importée de chez nos voisins d'Outre-Jura. Pendant 40 ans les Charbonnières ont eu le monopole exclusif de cette marchandise qui ne franchissait guère les limites de la Suisse française" ²³.

Jules-Jérémie Rochat, premier du nom, l'auteur de ces lignes, né en 1832, pouvait-il se tromper de beaucoup en avançant ces dates, lui dont le père ou le grand-père aurait pu lui préciser dans quelles circonstances exactes le vacherin avait pénétré au village ?

Note qui semble avoir donné plus tard matière à un article paru en 1895:

"La fabrication des fromages vacherins n'est, relativement, pas ancienne. Elle a commencé, il y a environ quatre-vingt ans chez nos voisins d'Outre-Risoux, sur les pâturages et dans les fermes du Mont-d'Or, d'où leur serait venu le nom de fromages du Mont-d'Or. Il y a septante ans environ que cette industrie fut importée aux Charbonnières où, pendant quarante ans, elle a été le monopole presque exclusif de ce village" ²⁴.

Donc: 1895 - 80 (huitante) = 1815 pour les débuts supposés de la fabrication française.

1895 - 70 (septante) = 1825 pour les débuts supposés de la fabrication du vacherin sur sol suisse.

1823... 1825... marge d'erreur: deux ans. CQFD!

²³ Brouillon d'une lettre adressée en 1883 au Comité central de l'exposition de Zürich par Jules-Jérémie Rochat, secrétaire de la Société de laiterie des Charbonnières.

²⁴ Le Val de Joux, Almanach-Annuaire, 1895, Eug. F. Lecoultre, éditeur, Le Brassus.

Frédéric et Samuel Rochat, fils de Louis Rochat du Haut des Prés, hameau pas loin du village, sont établis à Lausanne dès au moins 1829. Ils commercent avec David-Louis Rochat des Charbonnières, agriculteur, amodiateur et fabricant de fromages et de vacherins. S'ils lui achètent ses produits qu'il leur descend à Lausanne, en contre-partie David-Louis Rochat leur reprend de la farine et d'autres denrées qu'il remonte à la Vallée en contrevoiture. La comptabilité établie lors de ces transactions témoigne de l'importance et de la régularité de ces transports.

Cette façon de procéder sera couchée noir sur blanc en 1868 par Jules-Jérémie Rochat du Haut-du-Village, régent, en un problème adressé à ses élèves des cours complémentaires du soir. Il vaut la peine que nous nous y arrêtions, trouvant en celui-ci toutes les démarches commerciales propres au vacherin et toute l'ambiance d'une époque:

Jacques Poi fait le vendredi et le samedi de chaque semaine à Lausanne pour le débit de ses tommes de chèvres, de son fromage, de ses vacherins, et de son bocurre. Plus 6 mois d'été il débite chaque semaine en moyenne 140 l de tommes, 60 de f et 80 de bocurre son gain s'élève à 8 1/2 centime par livre, sur le fromage à 10 l par livre, sur les tommes, à 20 l par livre sur les bocurre. Pendant les 6 autres mois de l'année il vend avec le même bénéfice et chaque semaine la moitié moins de tommes; un cart de plus de fromage mais point de bocurre. Mais comme c'est la saison des vacherins, il en vend chaque semaine 2 1/2 boîtes portant une portant la même 6 3/4 livre bénéfice de 25 l la livre. Il ramène d'ailleurs des contrevoitures qui lui procurent un bénéfice de 10 francs par semaine. Il a engagé pour mener ce commerce un capital de 12 000 francs dont il paye le cinq pour cent

*L'entretien de son cheval des objets nécessaires à son commerce se lève annuellement à 2000 francs par an.
 Si Jacques Roy restait chez lui à travailler de son état qui lui permet de gagner 3 francs par jour il n'aurait pas besoin en son absence de payer un journalier qui lui revient à 2 francs 50 c par jour.
 D'après ces données le bien quel bénéfice net procure à Jacques Roy le commerce qu'il a entrepris.²⁵*

Pour en revenir aux frères Frédéric et Samuel Rochat, la quantité qu'ils avaient achetée à David-Louis Rochat peuvent être estimées à :

- 238 livres en 1829
- 333 livres en 1830
- 365 livres en 1832.²⁶

Preuve que le marché de Lausanne à l'époque déjà offrait de bonnes possibilités d'écoulement. Car il n'est pas dit que seule la fabrication de David-Louis y était descendue. Il est plus vraisemblable qu'elle voisinait, sur le marché de la Riponne ailleurs, avec les produits d'autres collègues du village.

Donc le vacherin est connu à Lausanne au moins dès 1829. Interrogation, et de taille. Comment un produit, même si miraculeux que celui-ci, peut-il en l'espace de six ans seulement : passer la frontière, s'implanter de façon durable dans l'économie laitière de la région et y être fabriqué en quantité suffisante, non plus seulement pour satisfaire la demande locale, mais aussi susciter celle d'une ville aussi importante que Lausanne ? Il n'est pas interdit de penser, grâce aux documents que nous laissent ces trois protagonistes, que le vacherin est d'une origine quelque peu antérieure à 1823. Date que faute de preuves écrites plus anciennes, nous nous devons pourtant de garder.

25. Problème no 29 d'un cahier de compte recopié par Jules Samuel Rochat, élève de Jules-Jérémie Rochat en 1868.

26. Les vacherins sont alors à 3 batz la livre. On se souvient que Louis-Siméon Rochat les avait achetés quelque dix ans plus tôt à 2 batz et demi la livre à Charles Lugrin du Séchey.

Ainsi fabricants et marchands d'ici on fait du vacherin en ce premier tiers du XIXe siècle, une industrie profitable dont le produit est si demandé, que la fabrication locale est insuffisante . . Aussi en importe-t-on de France. où les fabrications se sont poursuivies . . Opération qui n'est pas sans risque pour qui s'y livre en dehors des voies officielles:

"Saisie de vacherins au préjudice de Guignard. L'intendant des péages transmet, par sa lettre du 24 courant, un rapport de gendarmerie stationné à la Frasse portant qu'elle a saisi le 8 avril (1834), au préjudice d'Antoine Guignard, 150 vacherins qu'il tentait d'introduire en contrebande. Vu la réclamation du sieur Guignard et les détails que donne l'intendant de cette saisie, le département décide de faire répondre à ce dernier qu'on a n'a pu avoir égard aux raisons d'excuses qu'il donne, et que si, dans la huitaine, il n'a pas passé à*** expédiant, sa contravention sera portée devant les tribunaux " 27.

La première mention du vacherin sur un document imprimé est faite en 1835 déjà. Il n'aura donc pas fallu attendre longtemps pour que la popularité de notre fromage soit telle qu'elle intéresse déjà les hommes de lettres:

"On a commencé à fabriquer chez nous des fromages persillés, dits de Gex, ainsi que des vacherins du Mont-d'Or, qui ne le cèdent en rien à ceux qu'on tire de ces localités. - Je connais deux propriétaires à La Vallée qui exploitent leurs montagnes de cette manière, et qui y trouvent fort bien leur compte. - Il serait étonnant, en effet, que nos montagnes, ayant une bien meilleure qualité d'herbes que celles de la Franche -Comté et de la Bourgogne, nous ne fussions pas en état de produire les diverses espèces de fromages qui plaisent le plus aux consommateurs.

Leur fabrication tient bien moins à la nature des herbages qu'à leur manipulation; il n'y a qu'à sortir de l'esprit de routine et de paresse qu'on ne voit que trop souvent se manifester chez nous, et qui est cause que l'on éprouve une certaine répugnance à essayer de nouveaux procédés, et à ne pas faire comme on a toujours vu faire dans la maison paternelle" 28.

27. Archives des douanes du Ve arrondissement, Lausanne, reg. 43/221, du 28.4.1834.

28. S. Berdez, Notice sur l'industrie agricole et manufacturière de la Vallée de Joux, Lausanne, 1835, pp. 312 et 313.

C'est aussi la première fois que l'on parle du vacherin Mont-d'Or.

En 1845, ce qui constitua longtemps la première preuve écrite de l'existence du vacherin aux Charbonnières dans la première moitié du XIXe siècle, Moïse Rochat dit Mouison, père d'Auguste Rochat Titouillon, livre sa production, en r'autre à Auguste Lugrin du Séchey - 10 boîtes de vacherin pesant 52 livres à 28 rappes la livre - et à Isaac chez l'oncle David - 5 boîtes pesant 27 livres.^{28b.}

Si le commerce s'effectue avec chars et chevaux dès qu'il y a quantité, il s'expédie aussi quelques pièces de vacherin par la poste ou par l'intermédiaire de commissionnaires réguliers ou occasionnels.

Tel en 1856 où Louis-Siméon fait parvenir une boîte par le facteur au docteur Berti de l'Abbaye et une autre au notaire Bonnard du Lieu qui, à voir les différentes autres notes, apparaît comme un excellent consommateur de cette spécialité.

Fromage à pâte molle qui entre peu à peu dans la tradition gastronomique locale. En témoigne le livre de procès-verbaux de la Société de Jeunesse du Pont qui s'assemble le 19 janvier 1861, à la Truite de toute évidence, lieu ordinaire de ses rendez-vous, et qui, en fin d'assemblée, décide de manger du pain et du vacherin.

En saison la coutume est donc prise, pour clôturer dignement une fin d'assemblée où l'on s'est retrouvé entre membres amis d'une même société, non plus seulement de boire un verre, mais aussi de manger un vacherin. Et même si les boîtes sont grosses à l'époque, entre 2,5 et 3,5 kg, on en vient toujours à bout. Et quelque soit le nombre des convives! L'air est bon, l'altitude aiguise l'appétit, à moins que l'on puisse croire qu'en ces villages perdus il y a encore des gens qui crèvent de faim!

La tradition perdure. XXe siècle. L'Echo du Risoud, société chorale des Charbonnières 29. tient ses assises au Terminus. Souvent en fin de répétition l'un de ses membres les plus assidus, John Golay dit Jonet, ou le grand John, affineur de son métier, l'un des plus importants par ailleurs, amène le vacherin. Et pas un petit, un grand, une véritable roue de char. On a le pain et le vin, voilà maintenant qu'on a le vacherin. Vivent les affineurs! Tous de bons types! L'on peut y aller. Et de bon coeur. Boîte où l'on taille des portions plus grandes

28^b Ces vacherins étant fabriqués au Bonhomme, alpage situé en dessus du village des Charbonnières, il n'est pas impossible que l'on ait cru qu'il s'agissait-là de la première fabrication sur territoire suisse.

29. Il existait aussi une société chorale nommée Echo du Risoud au hameau de Derrière-la-Côte.

que des tranches de gâteau. Et personne n'est malheureux. Ça non. On en chante même une, celle qu'on sait le mieux. La vie est décidemment bien belle aux Charbonnières. Qui est le coeur du monde! Et quand vient la pleine nuit, personne qui n'en dorme pas. Car on a l'estomac solide en ce pays et en ce temps-là. A digérer des clous!

"Et après un bon repas, chacun s'écire: et le vacherin!"²⁹

Mais revenons à l'histoire. Un dictionnaire de la fin du siècle nous précise quant au village des Charbonnières:

"Fromages et vacherins: Auguste Rochat, Albin Rochat.

Les produits de la laiterie des Charbonnières sont tellement estimés, ainsi que les fromages "Mont-d'Or" de la fabrication Albin Rochat, que l'on en expédie aux cours princières d'Europe.

C'est ainsi que M. Albin Rochat, en outre de lettres de félicitations, a été agréé comme fournisseur du roi Humbert; sans compter que, à titre de gratification, il a reçu de la part de leu Guillaume Ier 100 fr. par mandat postal"³⁰.

Albin Rochat dit Binbin, le plus grand éleveur de bêtes à cornes du monde, comme il se situait lui-même et qui put préciser dans l'une de ses publications:

"Je suis aujourd'hui dans ma soixante-septième année. Dès l'âge de seize ans je me suis voué à l'industrie et au commerce.

En 1884 je faisais déjà un important commerce d'escargots bruts et de vacherins Mont-d'Or, m'occupant en outre de la fabrication des fournitures d'horlogerie et autres articles divers"³¹.

Avec ou sans lui le vacherin progresse, acquérant ses lettres de noblesse, goûtant un avènement définitif que ne pourrons que lui reconnaître les personnalités locales amenées à se pencher sur l'histoire économique de la Vallée:

29. Slogan publicitaire dont on ignore l'origine

30. Dictionnaire du Canton de Vaud, 1888, p. 278

31. Albin Rochat-Michel, L'affaire postale des Charbonnières, 1931, p. 4.

La fabrication du fromage de gruyère qui est une des industries maîtresse de notre région de montagne et une de ses ressources les plus assurées, s'est complétée par celle des vacherins qui se généralise et occupe bientôt toutes nos laiteries pendant une partie de l'année" ³².

Ou encore:

"Grâce aux laiteries établies dans presque chaque village, et aux prix élevés du bétail, l'agriculteur intelligent peut tirer un très bon parti de son domaine. La plupart des laiteries fabriquent chaque automne des vacherins, autrefois spécialité du village des Charbonnières qui lui doit une partie de sa prospérité.

Il s'en expédie chaque automne et pendant une partie de l'hiver des quantités considérables. On peut voir à la g du Pont, lorsque la saison bat son plein, des wagons entiers de ce produit. Les négociants des Charbonnières, du Pont et du Séchey qui s'occupent spécialement de ce commerce, ont des clients dans toutes les parties d'Europe". ³³.

C'est la gloire, à laquelle auront participé plus qu'Albin Rochat,

bien d'autres marchands de la région établis depuis longtemps déjà, comme aussi les nombreuses sociétés de laiterie de la Vallée, dont celle des Charbonnières que l'on va suivre de très près au chapitre suivant.

³². Hector Golay, la Vallée de Joux de 1860 à 1890, Lausanne, 1890

³³. Ernest Aubert, la Vallée de Joux de 1890 à 1905, Saussane, 1905.

VII FABRICATION EN COMMUN, LA SOCIÉTÉ DE LAITERIE DES CHARBONNIÈRES

En avril 1834 se crée aux Charbonnières une nouvelle société dont les membres, propriétaires de fonds et de bétail, ont une parfaite connaissance du bénéfice qu'il y a de "mêler" son lait afin de pouvoir fabriquer des fromages, bénéfice constaté par les "mêlages" qui ont lieu dans les villages voisins. J/S

conviennent d'établir une fromagerie soit chalet. Commune à tous les intéressés, elle sera bâtie dans l'endroit le plus central du village.

Tels sont en gros les buts des 23 personnes, tous paysans 21 Rochat et 2 Golay, qui signent l'acte de fondation de cette nouvelle société.

Malheureusement les moyens financiers des dits sociétaires sont si limités qu'à peine les bases du futur bâtiment sont-elles posées, qu'ils doivent faire appel aux chefs de famille afin que ceux-ci reprennent le projet. Chose qu'ils acceptent dans leur séance du 25 février 1837.

Suite à cette construction, le 4 mars 1838, un règlement d'une extrême précision voit le jour où nulle part cependant il n'est fait allusion au vacherin - lequel en cette époque n'est pas Mont-d'Or -, Preuve certaine que cette société, pourtant fondée dit pour la mise en valeur optimale du lait des sociétaires, n'avait pas envisagé la production du vacherin sur une grande échelle. Fromage toujours considéré comme produit annexe aux possibilités de consommation et de commercialisation limitées. On s'en tenait donc au fromage à pâte dure (gruyère), , dont la fabrication commençait en automne, sitôt les vaches redescendues des alpages, pour se finir dès qu'il n'y avait plus assez de lait pour faire une pièce. Et pour recommencer au printemps, dès que les quantités de lait permettaient à nouveau de faire, soit un fromage, soit des tommes de deux ou trois jours. S'il y avait assez de lait toute la saison, la fabrication ne discontinuait pas.

Chaque sociétaire était tenu d'apporter tout son lait à la laiterie, dans un récipient quelconque pourvu qu'il soit très propre, et bien entendu livré chaud et sans aucun mélange de petit-lait et d'eau ou de tout autre liquide, tel qu'il sort du pis de la vache. Un fromager était engagé pour la fabrication.

Société poursuivant tant bien que mal, plutôt mal que bien, son activité jusqu'en 1843, date où les utilisateurs étaient devenus si peu nombreux que non seulement ils ne purent plus payer l'intérêt de la somme investie dans la construction par les chefs de famille, mais qu'ils eurent peine à subvenir à l'entretien du bâtiment. La société alors met un terme à ses activités.

Pourquoi cet échec ? Pouvait-on, en l'espace de quelques années, changer des mentalités forgées au cours de siècles d'activité agricole indépendante ? Et faire comprendre de manière évidente aux producteurs que la mise en commun de leur lait, loin de leur nuire, leur serait favorable et leur apporterait un gain supplémentaire ? Il faut croire que non.

Seconde tentative en 1865 où un homme avisé dont nous aurons souvent l'occasion de reparler, Jules-Jérémie Rochat, paysan, régent et syndic, saura trouver la manière pour assembler à nouveau ses concitoyens producteurs de lait et les faire adhérer, cette fois-ci de façon définitive, à l'idée d'une utilisation commune de leur lait.

Alors l'Etat de Vaud autorise la vente de la fromagerie à la nouvelle société qui comprend 20 sociétaires, tous du village. Mention est enfin faite du vacherin dans le premier procès-verbal daté du 23 septembre 1865: **"Il se fabriquera des vacherins pendant tout l'automne et des fromages au printemps"**.

De nombreuses réparations cependant sont à faire à la fromagerie fort négligée par les derniers locataires qui devaient l'utiliser, si ce n'est comme local de fabrication, comme entrepôt. Le dernier en date: Louis Golay le boiteux.

Poids: ce sera un poids à bascule

Creux de feu: on fera réparer l'ancien

Tambour: (soit entourage du creux de feu) il se fera avec 2 portes

Cheminée: elle sera couverte d'une tôle

Train du chalet: Elie le Juge prêterà le sien

Chaudière: Louis du Bonhomme louera la sienne pour le prix de 10.-

Jules-Jérémie sera le secrétaire, Rochat Jules de Saïset, soit Jules-Moïse le président. Personnages éminents appelés à jouer un rôle majeur dans l'histoire du vacherin.

Et la nouvelle société démarre.

"Elle avait engagé comme laitier Marc Rochat, dit Kako du Pont, qui connaissait très bien son métier. Aussi les premiers vacherins des Charbonnières furent-ils fort bien réussis.

- Et ils se vendirent ?

- Tous, à 54 centimes et demi la livre. Nos grands-pères voulaient que leur marchandise fut appréciée. Aussi édictèrent-ils des prescriptions sévères pour la fabrication et la vente du vacherin. Celui-ci devait être tout gras; il devait en outre demeurer deux mois en cave. Seuls les Mont d'Or qui remplissaient ces conditions pouvaient porter la marque sur la boîte par un expert. Les acheteurs, sachant comment les vacherins de cette société étaient soignés, connaissant leur goût exquis, ne voulaient que ceux portant l'empreinte de sa marque à feu" 34.

Premier fromager* qui sera logé chez l'habitant.

La Société de laiterie des Charbonnières, en cet automne 1865, pratiquait ainsi la première fabrication en commun de toute l'histoire du vacherin, par conséquent qui soit réellement importante. Bien qu'il ne faille pas minimiser les quantités produites sur les alpages avec la production laitière de troupeaux regroupant parfois plus de cent têtes de gros bétail.

Cependant très limitée dans le temps, puisque pratiquée pendant le seul mois de septembre.

Ce fait mérite attention. Changement fondamental dans les mentalités. Issu non par hasard en ce village, mais suite à une modification des moeurs et pratiques laitières qui s'opérait dans tout le pays.

Cette production importante allait cependant obliger la société à résoudre des problèmes qui ne s'étaient jamais posés jusqu' alors. Les boîtes par exemple. Les producteurs traditionnels, petits ou gros paysans, pouvaient aisément les fabriquer eux-mêmes à domicile. Mais pour une production commune de plus grande importance, qui s'en occuperait ? Car n'existait en ce village que l'artisanat. La fabrication en série y était inconnue.

34. Lectures du Foyer, op. cit.

Les boisseliers^{*} du Lieu auraient résolu le problème avec facilité, habitués qu'ils étaient à produire en quantité des ustensiles divers pour les vigneronns de la plaine, fabrications qui nécessitaient un tout autre tour de main que n'en demandait la confection élémentaire de boîtes à vacherin. Ils ne s'y intéressèrent pas. Advint Fortunat Carrez de la Source, à Mouthe, fermier du Pouille, qui s'engagea à fournir les boîtes à vacherin pour 18 ct. pièce et les sangles d'écorces pour 2 fr. le cent. Un millier de boîtes seraient nécessaire. Le tout rendu à la frontière. Estimation du tonnage de cette première saison: 1000 boîtes vendues pleines de 3kg pièce environ = 3 tonnes.

Fait divers. En 1866 la société dut payer 85.- d'amende provoquée par le département des péages pour boîtes vides passées en contravention à la frontière par Elie Roachat Juge!

Vacherins donc vendus affinés et mis en boîtes. Interviennent alors des problèmes qui ne cesseront tout au long de l'histoire du vacherin de perturber, voire d'empoisonner, les rapports entre fabricants et acheteurs et sur lesquels il faut porter une attention toute particulière: qui des deux est responsable d'une marchandise qui ne donne pas satisfaction ?

La société, dans le cas présent, crut résoudre ce problème à son avantage immédiat en prescrivant que le miseur serait tenu de prendre tous les vacherins qui seraient faits du 9 octobre 1865 à février 1866, sans en rebuter^{*} aucun. Elle négligeait

totalemt la marchandise que le fabricant, par négligence ou par incapacité, n'aurait pas réussie. Et alors, les trop salés, les pas assez qui sont jaunes, les rouges, les gris; les gonfles, les durs, les trop tendres; les pas beaux, les cretollés, les ridés, les trop vieux qui les prendrait, qui payerait la casse ?

Modalité qui subsiste de nos jours, la marchandise est vendue brute pour net,

"Le Vacherin Mont d'Or doit être le dernier produit qui est vendu au consommateur sous forme de brut pour net, c'est-à-dire que l'emballage en bois est compté au même prix que le produit lui-même, exception faite des vacherins qui sont vendus au détail dans les magasins, le prix est alors adapté en conséquence"³⁵.

Jeanny Gaillard, travail de diplôme, recherches sur le vacherin Mont d'Or, Zollihofen, 1982, p. 6

Chaque pesée ne pourra pas être moindre de cinq pièces. Probablement pour éviter les bons poids* trop répétés qui engendrent des pertes sensibles.

Le paiement se fera au premier janvier pour toute la marchandise livrée jusqu'à cette époque, et pour le reste après la dernière livraison du printemps.

L'acheteur aura deux cautions solidaires et sera tenu de venir peser à la première réquisition de la société.

Ce premier miseur sera Moïse Rochat de la Cornaz, vacherins vendus au prix de 54 1/2 centimes la livre.

Les fonds de vacherin, les foncets comme disent d'aucuns, de 8 à 9 pouces de diamètre, sont achetés à Armand Rochat de Bonport. 200 pièces seront nécessaires pour cette première saison. Ils serviront pendant près d'un siècle!

Et défense de se laver les mains à la laiterie, pour tous les couleurs il s'entend. Avec le coulage compris entre 6 et 7 heures, autant le matin que le soir.

Les vacherins de 1866-1867 sont rachetés par Moïse Rochat des Crettets et Auguste Rochat Titouillon qui en restera acquéreur pendant de nombreuses années, devenant ainsi l'un des premiers véritables marchands d'importance du village.

Mais pas de rabais pour ces deux-là alors qu'il doit y avoir du rebut. Déjà! Eh oui! Mais le règlement c'est le règlement. On s'y tient! On s'y cramponne!

Marc Rochat dit Kako est toujours fidèle au poste lors de des fabrications de la troisième saison de 1867-1868.

La fabrication et les ventes progressent, nécessitant 2000 boîtes toujours produites par Fortunat Carrez auquel on fait savoir cependant qu'il doit mieux les clouer. Ce n'est pas un pays de sauvages par ici, c'est un pays d'horlogers. On y est méticuleux, même dans l'affinage. Un peu moins pour refile sa camelotte aux acheteurs, ça c'est sûr! Fortunat fournira encore les sangles.

Avec cette nouvelle fabrication qui nécessite l'affinage de 5 à 600 pièces de vacherins selon notre estimation, s'instaure en cave tout un système de rayonnage, "les pendants",* qui servira autant pour les fromages que pour les vacherins, tout au moins au début, qui nous fait entrer de plein pied dans une époque qui devait durer jusqu'à nos jours. L'association parfaite entre

un fromage et le bois produit dans les forêts des environs.

Assavoir:

- Les sangles pour entourer le vacherin.
- Les chevillons pour les fixer.
- Les pliures et fonds pour les boîtes et leurs couvercles.
- Les planchettes rectangulaires ou carrées, les "fonds",* pour entreposer les vacherins lors de l'affinage.
- Les carrelets, lambris (lambourdes) ou liteaux, les planches pour les "pendants".

Mais si le vacherin progresse, la commande de 2000 boîtes, propulsant la fabrication à plus de 6 tonnes, les difficultés ne manquent pas. Surtout lors des mises. Car si la société pousse vers le haut, l'acheteur tire vers le bas. Saison 1867-1868: la société en veut 50.- le quintal, tandis qu'Auguste Rochat propose seulement 48.- Finalement pomme coupée en deux: 49.-

Les boîtes seront bientôt fabriquées au village, à la Cornaz plus précisément, par David-Louis et Ami Rochat, ce dernier par ailleurs aussi producteurs de vacherins. Les cheville de bois- attention à ne pas confondre avec les chevillons - que l'on utilisait pour ce travail seront remplacées par des pointes de Paris. Terme raffiné pour désigner simplement des clous!

On tente parfois de rallonger un peu la saison. De faire ce que l'on appelle "du tonnage"! Et pour cela de fabriquer, non plus seulement en décembre, mais aussi en janvier. Résultat visible le 20 février 1871:

"Un certain nombre de vacherins se trouvant un peu clair et demandant un prompt débit, Sapeur sera prévenu par lettre de venir prendre cette marchandise selon les conditions de mise en prix" 36.

Toujours facile, hein, Messieurs les sociétaires!

Sapeur cependant ne l'entend pas de cette oreille:

"Je ne dois point prendre des vacherins qui ne sont pas de recette" 37.

Pas de recette, c'est le terme de l'époque pour dire qu'il s'agit-là de vacherins deuxième choix!

36. Procès-verbaux de la société de laiterie des Charbonnières, registre des années 1865 à 1873.

37. Idem

Et comment se termine l'histoire ? Vous le devinez sans peine, Sapeur vint chercher ses vacherins comme à l'ordinaire. Juste eut-il le droit d'en sortir quarante qu'il put vendre directement aux sociétaires. Mais pour le reste, bernique ! Faut leur faire les pieds, à ces marchands !

1872 voit l'engagement de Lucien Raguin de Rochejean. Un simple fromager et non pas un débarqué héroïque qui nous serait tombé dessus, comme ça, lors de la retraite des armées du Général Bourbaki à travers le Risoud, en février 1871, et qui aurait apporté la recette du vacherin dans sa musette. Comme l'on raconte trop souvent des journalistes en mal de copies qu'une légende, si invraisemblable soit-elle, avait satisfaits plus que la simple réalité historique. Souvenons-nous quand même par ailleurs qu'à l'époque le vacherin était fabriqué dans la région depuis plus de cinquante ans.

"Lucien Raguin, un homme de Rochejean, était venu fromager aux Charbonnières. Parce qu'anciennement aux Charbonnières la laiterie était en société; elle ne marchait que pendant l'hiver. Elle avait donc engagé Lucien Raguin pour la saison.

- Ca remonte à la fin du siècle passé, vers les années 1890 ?

Je ne sais pas en quelle année. Les Charbonnières, c'était le berceau de la fabrication du vacherin. Ce Lucien Raguin, c'était un vieux garçon. Il avait une maison et un domaine à Rochejean. Il n'est pas revenu fromager aux Charbonnières, mais l'été, au chalet, il avait toujours conservé de bonnes relations avec les gens des Char onnières, avec mes parents. On louait son bétail pour le joindre avec le nôtre³⁸.

En 1879, le bâtiment de la société de laiterie érigé, on s'en souvient, en 1834, est démoli pour être reconstruit entièrement à neuf. Avec malheureusement au passage la suppression des anciennes caves voûtées et leur remplacement par des caves ordinaires à plafonds d'ourdis de terre cuite.

Dès cette année-là les vacherins, dont la production augmente encore, et du fait de la quantité, ne pourront plus être misés que par un seul marchand. Ils s'y mettront à plusieurs. On trouve ainsi en 1881:

38. Annette Dépraz, En passant par les Laisinettes, le Père-rin, 1987.

- Rochat Thionville, 612 boîtes.
- Rochat Auguste (Titouillon), 622 boîtes.
- Rochat Charpentier, 485 boîtes
- Rochat Jules-Jérémie, secrétaire, 150 boîtes
- Golay Louis, 622 boîtes.

En tout 2491 boîtes, pour un poids de 7765 $\frac{1}{2}$ kilos à un prix de 1.06 le kilo. Montant total: 8231.43 francs.

Il est intéressant de signaler le rendement du lait en vacherins et en fromages pendant les six années de 1886 à 1891:

Vacherins:		1886	1887	1888	1889	1890	1891
Prix de vente par 50 kg	fr	52.-	52.50	46.50	49.50	53.-	
Rapport brut par litre	cent	17,5	17,1	13,7	17	19,7	
Fromages							
Prix de vente par 50 kg	fr.	50	58.50	65.50	52.-	63.-	74.-
Rapport brut par litre	cent	11,7	12,2	13,50	11	13,3	15,1

Rendement qui explique aisément l'intérêt que pouvait porter au vacherin les producteurs de lait par l'intermédiaire des sociétés de laiterie. Faites du vacherin à la place du fromage, Messieurs! La chose allait bientôt être entendue par la plupart des laitiers du Pied du Jura.

Un trou de vingt ans dans les archives de la société de laiterie des Charbonnières nous libère d'une suite, non pas inintéressante, mais forcément répétitive. Car déjà en cette époque les grandes lignes d'une fabrication relativement importante sont posées. Nous avons cité les noms de quelques miseurs. Parmi ceux-ci d'aucuns deviendront de vrais marchands, et bientôt même des affineurs à part entière, forgeant des commerces dont un ou deux demeurent.

La société de laiterie des Charbonnières a joué un rôle primordial dans l'histoire du vacherin Mont-d'Or. Elle a montré l'exemple. Très tôt suivi par d'autres sociétés de laiterie que l'on trouve à leur tour productrices de vacherins.

Celle du Pont dès 1869, celle du Séchey dès 1871. Celles du Lieu, du Solliat et du Brassus, avant 1890, date de la création du Syndicat des laiteries. D'autres encore entrèrent bientôt dans la danse.

Vacherins rachetés dans la plupart des cas par des marchands. Débute l'ère d'une production intensive et d'une commercialisation étendue

Sans toutefois que la corporation des marchands ne s'étende en conséquence, celle-ci demeurant groupée et forte, surtout Charbonnières et environs où elle était portée par une ancienne ^{aux} et vraie tradition.

Mais si le lait fut dès lors dans la plupart des villages "mêlé" pour une fabrication commune, en vacherin ou en fromage, il se trouva toujours des paysans pour ne pas adhérer aux sociétés. Notamment ceux des maisons foraines * où la distance, parfois de plusieurs kilomètres, rendait l'apport à la laiterie difficile, particulièrement en hiver. Parmi ceux-ci Sami Rochat de l'Epine qui, dès le mois de septembre fabriquait lui-même ses vacherins sur les alpages du Chalottet et de la uratte, et poursuivait une telle activité chez lui, une fois redescendu à l'Epine:

"En général, c'était sa femme, la grand-mère Eva, qui s'en occupait. Ils les affinaient dans une petite cave. ^{39.} Le grand-père Sami levait lui-même les sangles dont il avait besoin et fabriquait les boîtes qu'il lui fallait. Lorsque ses vacherins étaient mûrs, il les vendait en boîtes à la maison Rochat-Golay au Pont.

Plus tard, lorsque son fils Jules descendit acheter une ferme au village des Charbonnières, vers les années 1916, il vendit les vacherins à son fils qui en faisait commerce avec sa propre production qu'il augmentait de cette manière par l'apport de l'Epine" ^{40.}

La société de laiterie des Charbonnières, dès sa reprise d'activité en 1865, on l'a vu, avait été animée par son secrétaire caissier Jules-Jérémie Rochat, premier du nom.

Celui-ci, au cours de sa longue activité dans le domaine du lait, laisse quelques témoignages écrits d'une rare clairvoyance.

Renseignements recueillis par Jean-Michel Rochat, Les Charb. celle-là même qui servait autrefois à la contrebande.

Parmi ceux-ci, outre une première mouture des statuts du syndicat des laiteries de la Vallée que l'on décrouvrira plus loin, le brouillon d'une lettre à adresser au Comité central de l'exposition de Zürich 1883. Qui devait accompagner l'expédition de matériel et de vacherins qui y prendrait place.

Après qu'il ait décrit avec une minutie attentionnée les moyens de monter les rayonnages où devaient être exposés les vacherins, dessin à l'appui.



il esquisse le gros problème de leur conservation hors cave et la façon de les traiter:

"Ils sont frottés le soir avec de l'eau salée; ils sont essuyés avec un linge propre et doux le matin.

Pendant le jour ils peuvent être découverts et les couvercles placés sous la boîte; le soir les boîtes sont refermées".

Ceci étant dit, et bien dit, Jules-Jérémie Rochat peut placer sa petite réclame quant à la haute renommée des vacherins de la laiterie des Charbonnières:

"La laiterie des Charbonnières s'est fondée il y a 20 ans; elle s'est fait une spécialité de ce genre de fabrication et y a apporté tous les perfectionnements possibles; elle a de nombreux imitateurs faisant plus ou moins bien; mais elle a tenu et conserve sa vieille réputation et ne livre que des produits excellents. Nos frères de Suisse allemande commencent à apprécier le bon vacherin et les envois dans les cantons allemands deviennent d'année en année plus nombreux. L'Italie, l'Allemagne, et même quelques centres de l'Amérique, commencent à y goûter.

La bonne saison pour ce genre de fabrication est du 1er septembre au mois de janvier, et les vacherins doivent se manger dès qu'ils ont 5 ou 6 semaines de bons soins. C'est dire que l'époque actuelle n'est pas favorable à l'exhibition de ce fromage. Néanmoins, nous exposons 6 vacherins du printemps conservés en cave jusqu'ici et dans de bonnes conditions ce qui est un fait assez rare, plus 6 vacherins du 1er septembre

qui ne pourront se mettre au couteau que dans 15 jours ou 3 semaines".

Se mettre au couteau. L'expression est belle, profitons-en avant que des massacreurs ne sortent la cuillère!

Si la société participe à cette exposition de Zürich, comme elle l'avait fait avec les précédentes, elle n'en avait pas moins négligé la toute première.

C'était en 1867, deux ans après sa création.

. Alors la Société suisse de produits alpestres organisait du 1er au 11 septembre, la première exposition suisse des produits du lait. Recommandée chaudement au début de l'été par un certain Raemy qui précisa:

"Elle comprendra tous les produits obtenus avec le lait: fromages, vacherins, séracs, tommes de chèvres, de brebis, beurres, etc.; instruments destinés à la fabrication de ces produits, tels que formes à fromages, cuillers à écrémer, vases à lait, balances, barattes à beurre, chaudières, presseurs, etc. Cette exposition est faite surtout en vue d'étudier les fabrications suisses, de trouver les moyens de les perfectionner et d'utiliser le lait de diverses manières, afin d'en tirer le parti commercial le plus grand" 41.

Notre société, qui avait été avertie dès avril de cette même année par l'intermédiaire du préfet, décida de renvoyer la question à la prochaine séance! Autrement dit aux Calendes grecques, puisqu'il n'en serait plus jamais reparlé!

Elle s'intéressa cependant aux expositions suivantes où elle participa avec succès.

Ainsi une mention honorable en 1870 au concours de Moravie en Autriche où les Suisses établis avaient tenu à faire figurer les diverses espèces de fromages fabriqués dans leur patrie.

Idem en 1874 à l'exposition d'Yverdon.

En 1880, au concours agricole de Genève où elle y obtint même le seul prix décerné aux fromages à pâtes molles pour ses excellents vacherins.

41. Le Chroniqueur du 1er juin 1867 (no 65). Extrait cité dans l'histoire du gruyère de Bodmer, et Ruffieux, op. cit. pp. 296 et 297

Primés également à l'exposition de Zürich en 1883, dont nous venons de parler. Pas étonnant, avec tous les bons conseils qu'avait donnés Jules-Jérémie Rochat aux organisateurs!

En 1900, pour la première fois depuis sa création, ce qui annonce un changement radical dans les moeurs laitières, la société vend son lait à un laitier qui s'occupera lui-même dès lors de la fabrication des vacherins et des fromages. Auguste Rochat, dit Titouillon, encore et toujours lui, se présente comme acquéreur. Le lait est à 13,4 ct. pendant l'automne, et à 12,7 ct. le reste de l'année.

Cette nouvelle formule sera désormais appliquée quasiment sans discontinuer. Avec seules quelques timides tentatives de renouer avec l'ancien système quand les laitiers ne se présenteront pas trop nombreux au portillon.

En 1903, voici la fée électricité. Avant, éclairage aux lampes à pétroles. Désormais 4 ampoules pour le bâtiment. De 10 à 16 bougies.*

Dès 1907 la fromagerie fonctionnera aussi l'été. Ce qui n'avait jamais été le cas jusqu'alors où, pendant la belle saison, la presque totalité des vaches alpaient sur les pâturages, ne demeurant au village qu'un minimum de bêtes que l'on gardait sur le pâturage commun. Le troupeau des chèvres, quant à lui, avait diminué comme peau de chagrin.

En 1907 aussi, et pour la première fois, on entend parler de subsides. Ceux-ci proposés par l'Etat de Vaud pour établir un carrelage dans la salle de coulage.

1914. Assemblée générale du 15 janvier. Démission du secrétaire-caissier Jules-Jérémie Rochat, après 50 ans d'activité dans la société. Plus qu'un homme, une institution. Et avec son départ, vraiment la fin d'une grande époque.

1916. Entrée de la Société dans la Férération laitière du Jura.

Et en 1926, rachat du lait par Jules Rochat de Sami - grand-père de l'auteur - qui le gardera, lui et son fils Gaston, jusqu'en 1964. Un sacré bail. Une sacrée "vuerdze"* aurait plutôt dit ce dernier, pas fâché de mettre enfin la clé sous le paillasson* après être resté près de 40 ans derrière sa chaudière!

VIII Naissance et organisation d'un syndicat des laiteries de la Vallée de Joux

En 1890 a lieu le concours de fromageries et d'alpages organisé par le Département dans le district d'Orbe et celui de la Vallée. Le rapport qui en découlera donne des informations importantes sur la situation de la fabrication des pâtes molles, du vacherin en particulier, dans nos régions. Il convient de s'y arrêter:

"Les deux districts inspectés présentent un véritable intérêt au point de vue de l'industrie laitière. Favorisés par un terrain calcaire quidonne des fourrages excellents, beaucoup d'esparcette en particulier, ils peuvent fournir des produits laitiers de qualité supérieure. Ces avantages naturels ont certainement contribué à implanter dans les deux districts précités la fabrication des fromages à pâte molle, vacherins, tommes chevrotins, etc.; elle est en pleine prospérité non seulement à la Vallée, mais aussi dans les villages du pied du Jura: Vaul on, Croy, Juriens, Romainmôtier. Les fermes y sont parfois assez éloignées des fromageries, et bon nombre de laiteries n'ont qu'une petite quantité de lait après la montée des vaches. La transformation en fromages mous était donc un moyen tout indiqué d'utiliser avantageusement ces petites quantités de lait; pour les petites bourgades, elle a le grand avantage de pouvoir rentrer dans ses avances au bout de peu de temps. En présence de l'élévation de tarifs sur les fromages expédiés en France, la fabrication des fromages à pâte molle sera un bon moyen de tirer parti de notre lait, au moins dans les fermes isolées et les petites laiteries. L'écoulement rapide des petits fromages est du reste facilité, dans cette région, par les lignes de Vallorbes et du Pont.

A la Vallée, les vacherins souffrent depuis longtemps d'une concurrence déloyale de la part de marchands de la contrée qui achètent à bas prix des fromages français de qualité inférieure et les revendent avec d'autres vacherins de la contrée, non sans avoir apposé une inscription qui peut faire croire à leur origine vraiment indigène. De là ce manque de régularité dans la qualité des vacherins observé par les consommateurs. Tout cela nuit à la bonneréputation de nos vacherins et à la confiance des acheteurs"

42. Rapport sur le concours des fromageries et d'alpage en 1890, BCV, cote R 3659, pp. 1 et 2.

Il faut relever que la précision d'acquérir des fromages français à bas prix n'est pas exacte. Preuves en sont données, d'une part par les comptes de la famille Charpentier où la différence entre les prix des vacherins suisses et français n'est guère sensible

"- 1883, décembre 26. Reçu de Simon Lorrin, 20 boîtes pesant 145 L à 50 ct. 72.50

FRANCE

- 1883, décembre 28. Acheté 2 vacherins à Auguste et 1 à Tsalottet pesant ensemble 14 L à 0,55 7.90"

SUISSE

d'autre part par une lettre adressée le 7 octobre 1902 par Jules-M. Rochat à Monsieur E. Michaud, négociant à Chaux-Neuve:

"Bien reçu votre honorée du 3 courant, mais je trouve votre prix un peu élevé, nous avons acheté ici à La Vallée des laiteries à 1.10. Ne vous serait-il pas possible de livrer pour ce prix, bien entendu toujours marchandise de 1er choix et de recette pour l'arrivée. Si vous êtes d'accord, nous comptons sur votre chargement du 20 ct et ainsi de suite chaque semaine jusqu'au Nouvel-an"

Et d'autre part encore par une note de Louis Golay:

"Ce jour vingt-deux septembre 1883, j'ai acheté de Mr. Emile Carrez de Mouthe les vacherins qu'il nous livrera jusqu'au 1er janvier 1884 pour le prix de 1 franc le kilo et 2 livraisons depuis le 1er janvier au 20 février, ceux-ci au prix de 96 centimes le kilo, le tout rendu sans frais et pesé à la maison, marchandise qui doit être toute de bonne qualité et dont le nombre ne doit pas excéder 800 boîtes".⁴³

Signé: E. Carrez

Alors même que Louis Golay, cinq ans plus tard, en 1888, achètera les vacherins de la Dent de Vaulion à 37 cts la livre!

Mais revenons à notre rapport et poursuivons:

"Nous devons attribuer, du reste, la réussite de la fabrication du vacherin de la Vallée, où elle a été introduite 1850, à l'exploitation en commun, qui seule peut donner

43. Carnet de comptes de Louis Golay, année 1883.

toutes les garanties et toute la régularité nécessaires. Avec le système de vente du lait qui laisse au laitier toute liberté pour l'exploitation du lait, il suffisait d'un laitier ne possédant pas un capital de roulement suffisant, obligé de battre monnaie avec le beurre et de faire du vacherin avec du lait écrémé, pour perdre la réputation d'une laiterie. Pourvu que le laitier paie, on ne s'inquiète malheureusement pas de savoir si la fabrication est bonne et consciencieuse; et pourtant la réputation bonne ou mauvaise des produits laitiers s'attache plutôt au nom de la localité qu'à celui d'un fabricant" ⁴⁴.

44. Rapport sur le concours, op. cit. p. 2

Considérations à la suite desquelles le rapporteur, M. G. Martinet engage vivement les laiteries de la Vallée à s'organiser en syndicat:

"Ce syndicat disposerait d'une marque bien visible à mettre sur les boîtes. Les laiteries du Brassus, du Lieu, des Charbonnières et du Séchey se sont réunies; leur marque, qui sera déposée à Berne, portera une vache, avec l'inscription: "Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux". L'organisation du Syndicat était d'autant plus facile que les diverses laiteries de la Vallée de Joux fabriquent au compte général de la Société: le Comité du Syndicat pouvait être formé des Présidents de chaque Société. Nous espérons que le Syndicat fonctionnera régulièrement cet automne; quant au succès, nous en sommes assurés" ⁴⁵.

C'est Jules-Jérémie Rochat, secrétaire de la Société de laiterie des Charbonnières qui contribuera le plus à mettre en place ce syndicat. Auquel adhérera encore la laiterie du Solliat. Quant à celle du Pont, malgré diverses sollicitations, elle demeurera prudemment à l'écart. Une dernière lettre de la part de Jules-Jérémie, alors aussi syndic de la commune du Lieu, datée du 23 novembre 1891, n'aura guère plus de résultat:

"A la Laiterie du Pont, Monsieur le Président et Messieurs,
....

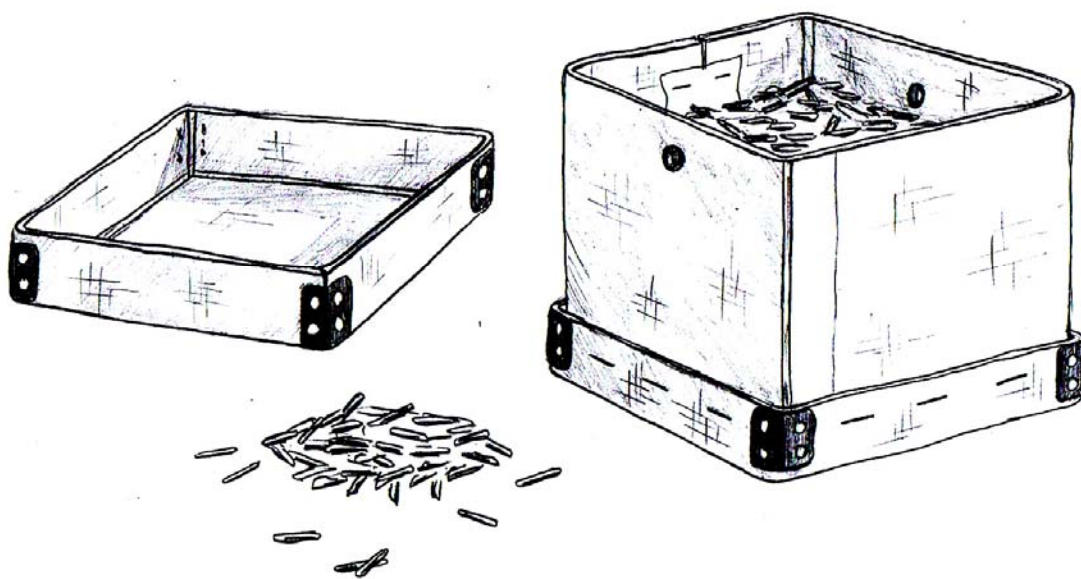
Avant de clore complètement toutes les démarches, il serait encore temps pour vous d'entrer dans l'association en payant votre quote-part pour des frais faits jusqu'à présent et qui ne dépassent pas 200 fr.

Il nous semble qu'il est de votre intérêt de vous joindre à nous puisque nous ne poursuivons pas un but de lucre, mais bien de bonne renommée de nos produits. Vous voyez que les frais en somme ne sont pas considérables; nous avons d'ailleurs introduit dans le Règlement la clause que les frais généraux à faire se payeraient au prorata du lait apporté dans chaque établissement.

Si vous voulez bien vous joindre à nous, nous vous prions de nous donner réponse au plus tôt".⁴⁶

⁴⁵. Rapport sur le concours, op. cit. note de la p. 2

⁴⁶. Archives de la société de laiterie du Pont (AHP).



PAT.

Des statuts sont créés. Les originaux nous sont inconnus. Un brouillon établi par Jules-Jérémie Rochat des Charbonnières cependant nous les révèle:

"I. Entre les Laiterie de la Vallée de Joux il est formé une association qui porte le nom de Syndicat des Laiteries de la Vallée de Joux et dont le siège est au lieu du domicile du Président.

II. Cette association est réglée par les présents statuts et subsidiairement par les dispositions du titre XXVII du C.

d. O.

III. Le Syndicat a pour but de garantir les produits en vacherrins sortant de ces laiteries contre les contrefaçons et la concurrence étrangère, comme aussi favoriser la vente et l'écoulement. Sa durée est (limitée à 5 ans).

IV Il est dirigé par un comité exécutif composé d'un délégué de chaque laiterie. Ce comité a un président et un secrétaire caissier nommé pour un an. Les décisions ne peuvent être prises qu'à la majorité absolue du nombre total des membres.

Dans la règle, les délégués sont munis des pleins pouvoirs de leurs commettants.

V. Il est adopté une marque commune de fabrique qui sera déposée à l'office fédéral de la propriété intellectuelle.

Cette marque consiste en une vache tamponnée en noir sur le couvercle de la boîte et entourée des indications suivantes: Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux 189. Marque déposée.

Chaque laiterie a en outre l'obligation d'apposer sur chaque boîte sa marque ou son nom commercial particulier sous la forme qu'elle jugera le plus convenable.

VI. Les frais résultant des différentes démarches générales à faire et de tout ce qui se rapporte au Syndicat se payeront par égales portions entre les laiteries *coordonnataires*.

VII. Un sociétaire peut se retirer en tout temps en payant sa part des frais de l'année entière. Il ne peut plus dès lors faire usage de la marque commune (*article biffé*).

VIII. Une inspection des laiteries composant l'association aura lieu chaque année et au moins deux fois pendant la saison de fabrication. Le comité en corps procédera à cette inspection.

S'il était constaté que la fabrication dans une laiterie fut mauvaise ou laissât beaucoup à désirer, le comité pourra lui retirer le droit d'apposer la marque commune sur ses produits reconnus de qualité inférieure

VIII. Un règlement concernant la fabrication et les détails dans lesquels ne peuvent entrer les présents statuts sera élaboré par le comité et approuvé par les sociétaires.

IX. Ne sont admises à faire partie du Syndicat que les laiteries qui fabriquent en société. Si l'une des laiteries concordataires vient à vendre son lait à un laitier, elle cesse de faire partie du syndicat et perd le droit d'apposer la marque commune.

X. Pourront porter la marque commune tous les vacherins fabriqués du 25 août au 1er février.

XI. S'il y a lieu d'exposer des vacherins à un concours ou une exposition agricole, ils le seront au nom du syndicat et par ses soins.

Toutes difficultés qui pourront s'élever entre les associés seront jugées définitivement par un tribunal arbitral de trois membres composé comme il est dit à l'art. suivant.

Chaque partie désigne deux arbitres dont l'un est éliminé par la partie adverse ; les deux arbitres restants en désignent un troisième à titre de président.

Toute proposition de dissolution du syndicat doit être présentée par écrit au Président du Comité. Celui-ci en réfère à ses commettants qui discutent le cas et donnent leurs instructions à leur délégué.

La dissolution est rejetée si elle n'est pas admise par les deux tiers des membres du comité.

Les frais de réclame seront payés au prorata des vacherins fabriqués par chaque société.

Une société qui contreviendrait à une disposition du présent règlement sera passible d'une amende ^{de} dix à cinquante francs.

Introduction des nouveaux sociétaires.

Signature sociale.

Modification des statuts.

Ce syndicat, très en avance à l'époque sur tout ce qui se faisait en matière d'association pour la défense d'un même produit, aurait pu connaître un bel avenir et jouer un rôle primordial, non seulement dans la commercialisation du vacherin qui aurait pu être de cette manière plus efficace, mais aussi dans la défense de la marque dans le cadre de la Vallée de Joux, son lieu d'origine.

Mais c'était sans compter avec la mentalité d'une époque et d'une région où chacun fera toujours passer ses intérêts personnels avant l'intérêt général. Quitte en fin de compte à régresser. Mentalité qui pourrait se résumer en: "que surtout cela ne profite pas à mon voisin"!

Ainsi le syndicat à peine est-il créé, que des velléités de retrait déjà se font sentir, et cela de la part même de la société qui s'y était la plus engagée par l'intermédiaire de son secrétaire Jules-Jérémie Rochat, celle des Charbonnières qui révèle ici dans toute sa splendeur une étroitesse de vue qui lui collera longtemps à la peau!

Procès-verbal du 30 octobre 1897:

"Mr. Charles-Louis Rochat propose de supprimer les visites du Syndicat qui selon lui cause des frais inutiles à la Société".

A la votation cette proposition est cependant refusée.

Ces frais, en 1897-1898, de 84.40 pour l'ensemble du syndicat. Payés pour chaque société au prorata du lait coulé:

Brassus	57 000 litres	20.05
Solliat	25 000 "	8.80
Lieu	67 000 "	23.55
Séchéy	34 000 "	11.95
Charbon.	57 000 "	20.05!

C'était déjà trop pour certains où le moindre investissement qui puisse diminuer d'autant plus la quote-part de chacun dans la répartition finale des bénéfices de la société - et cest là où la chatte a mal au pied - est considéré comme une dépense inutile ; donc à proscrire.

Les adversaires du Syndicat ne désarmeront pas. Tant et si bien qu'un an plus tard la société des Charbonnières n'en fait plus partie.

Lieu, le 20 octobre 1898

Monsieur J.J. Rochat, syndic
Charbonnières

Cher Monsieur,

Dans sa séance de hier 19 courant, le comité du syndicat des laiteries m'a chargé de vous adresser tous ses remerciements pour les services rendus à cette association ainsi que pour la part active que vous avez prise à sa formation, et de vous exprimer tout le regret que nous avons de quitter celui qui a été l'âme de la création d'une association qui a travaillé pour le bien de la contrée et qui n'a cessé d'y apporter un précieux concours et un grand dévouement.

Nous enregistrons avec regret la détermination de la société des Charbonnières, mais néanmoins nous décidons de continuer notre association.

En mon nom personnel, je vous remercie également pour votre bonne lettre du 19 courant et des bons conseils qu'elle nous donnait.

Veillez recevoir, Cher Monsieur et Syndic, mes biens cordiales salutations.

votre dévoué
Emile Meylan

Tout petit espoir avec le procès-verbal du 14 novembre 1898:

"Deux lettres déposées sur le bureau. Une de Mr. Edgar Rochat, demandant que la Société fasse les démarches nécessaires pour pouvoir apposer la marque du Syndicat sur les vacherins de la saison; l'autre de Mr. Jérémie Rochat syndic, engageant la Société à revenir sur sa décision afin d'acquiescer à la demande d'Edgar. Après discussion, à la votation, la société répond à la demande d'Edgar Rochat par 14 voix contre 1. Il est entendu qu'il y aura un timbre convenable tel que l'a décidé le comité".

Dernier sursaut. Car dans les faits la société ne reviendra pas sur sa décision.

A la décharge de la Société de laiterie des Charbonnières, celles du Solliat et du Brassus avaient vendu leur lait, et se mettaient ainsi en contradiction avec l'article IX des statuts. Cet article d'ailleurs trop restrictif, fut probablement responsable de l'échec de l'organisation. Qui se créait à l'époque même où le système des fabrications en commun se lézardait au profit des ventes de lait faites directement à un laitier, déchargeant en cela les sociétés de biens des soucis.

Il eut fallu être plus souple sur ce point là. Car en quoi finalement l'adhésion d'un laitier au syndicat pouvait-il le gêner dans ses activités ? Ainsisi l'on était en avance sur son temps en créant une association, l'on était en retard quant à l'appréhension de l'évolution du monde laitier en général. Faiblesse qui devait conduire à la fin du syndicat.

Qui n'en poursuivit pas moins sa route pendant au moins une douzaine d'année. La dernière trace de son existence ayant été retrouvée dans les procès-verbaux de la Société de laiterie du Séchey où l'on peut lire, à la date du 13 janvier 1910:

"Le comité est réuni au complet sous la présidence de M. Paul Dépraz président.

Monsieur le président expose qu'il a fait réunir le comité, parce qu'il s'est aperçu qu'une partie des vacherins, contrairement aux conditions de vente, étaient livrés au marchand sans que la marque du syndicat soit posée sur les boîtes. Le comité est unanime pour faire mettre cette marque sur toutes les boîtes tant que la société de fromagerie fait partie du syndicat et fait demander le laitier pour lui faire part de cette décision. Au reste la société sera consultée ultérieurement si elle trouve avantageux de continuer à faire partie du syndicat ou de s'en retirer."

C. Meylan, secrétaire.

Belle mais trop courte aventure.

IX LE TEMPS DES AFFINEURS

1. Introduction

Il sera bien difficile de s'y retrouver dans l'incroyable prolifération des commerçants des Charbonnières et environs, un jour bientôt de plaine qui, tout au long du XIXe siècle et dans la première moitié de celui-ci, à titre occasionnel ou en vrais professionnels établis parfois depuis plusieurs générations, vendent des vacherins. Des noms apparaissent ici ou là. Mais les lacunes inévitables d'une documentation pourtant très riche, où se trouvent de nombreuses comptabilités, ne permet pas toujours de savoir l'importance exacte des commerces qu'ils impliquent. D'autant plus s'ils sont d'autres villages, du Pont du Séchey et du Lieu en particulier et sur lesquels la documentation est plus mince. Ainsi l'activité de beaucoup en ce domaine, si elle ne sera pas totalement méconnue, restera un peu floue. Situation qui nécessitera un jour, et c'est tant mieux, un complément indispensable à ce travail que l'on peut considérer ainsi comme "à l'approche".

Demeure aussi l'impossibilité de nous étendre sur tous. En conséquence nous en avons choisi trois parmi les plus importants sur l'activité desquels nous nous sommes penché d'une manière plus approfondie. Pour en saisir les éléments indispensables à la bonne compréhension du monde de l'affinage et de son développement.

Alors que les autres qui prendront place à leur suite, seront plutôt là pour étoffer "l'ambiance" de ce milieu bien particulier sans l'appréhension de laquelle on serait bien prêt de passer à côté de ce qui en fait plus encore que la substance, le sel!

2. Trois entreprises d'importance

a) Les Saïsets - Jules-Moïse et ses fils -

Samuel Rochat et son frère Frédéric, fils de Henri-Frédéric Rochat, régent, achètent des chevrotins en 1808 qu'ils vendent probablement sur le marché de Lausanne. Chose vue au chapitre V. On perd ensuite la trace de leurs activités commerciales. Réapparaît alors Jules-Moïse Rochat, fils du Samuel précité dit aussi Saïset, abréviation patoise de son prénom. Qui construit une imposante maison juste à côté du collège en 1877. En laquelle, en trois magnifiques caves, il vouera dès lors tous ses soins aux gruyères et vacherins qu'il y entrepose.

Une maison de style vaudois, volumineuse, dont les coûts de construction n'ont pu être supportés que par un homme de situation aisée, celle-ci découlant de ses activités commerciales passées ou présentes, comme aussi peut-être, suite au décès de son père en 1874, de l'ampleur financière d'un bel héritage!

On a peu de renseignements écrits sur l'activité de Jules-Moïse Rochat. Nos archives concernent surtout ses successeurs, ses fils Louis et Samuel qui ont repris le flambeau au décès de leur père en 1904 sous la dénomination "Les fils de Jules-M. des Charbonnières".

Archives d'où peuvent être extraite des pièces de toute première importance. Tel ce contrat passé le 23 août 1904 entre Samuel Rochat et consorts et Eugène Baudin, laitier à Mollens:

"En complément à notre entretien de dimanche, je vous offre pour 150 vacherins blancs de la laiterie de Mollens rendus à Mont-la-Ville chaque semaine du 1er octobre au 31 décembre 1904, huitante huit (88) c. le kilo : aux conditions suivantes:

Il est bien entendu que c'est pour de la marchandise de 1er choix, fabriquée entièrement grasse toutes les traites et qui sera de recette.

Les vacherins seront bien épurés^{*} et soigneusement sanglés, ils seront livrés à 48 heures près.

La marchandise sera pesée au départ par le vendeur et à l'arrivée par l'acheteur, s'il y a écart entre les deux pesées, la moyenne fera règle. Toutefois si l'écart constaté était trop considérable, l'acheteur pourra exiger le pesage à Mont-la-Ville.

Lorsque le manque de neige empêcherait de descendre jusqu'au village de Mont-la-Ville avec le traîneau, les vacherins seront rendus jusqu'à la limite de la neige.

Les paiements s'effectueraient chaque mois pour les livraisons faites le mois précédent.

Si vous êtes d'accord, faites-le moi savoir au plus tôt.

Les correspondances échangées serviront de convention.

Agréez, Monsieur, mes sincères salutations.

p. Jules Rochat

Samuel Rochat fils ".

Bien entendu, et malgré ces très belles directives, la qualité n'est pas toujours au rendez-vous. Preuve en est:

9 novembre 1904

Monsieur E. Baudin laitier Mollens

Nous ne sommes pas du tout contents de la marchandise que nous avons reçue jusqu'à ce jour. Ces vacherins sont restés de pâte dure comme du tourteau, ils ont la touche de vacherins écrémés. Si vous ne pouvez pas nous fabriquer de la marchandise moëlleuse et qui soit vendable, nous ne pourrions continuer d'en prendre livraison.

Pour samedi amenez-nous un chargement de 150 pièces, pas davantage. A cette occasion nous vous réglerons les vacherins livrés en octobre.

Sur le chargement de samedi dernier, il y a eu un écart de poids de 4 kg.

Agréez, Monsieur, nos salutations empressées.

p. Jules M. Rochat

La clientèle des fils à Jules-Moïse Rochat est très diversifiée, mais elle est surtout composée de petits clients. Parmi les plus importants, outre Jules Henri à Lausanne, Edmond Henri à Genève et Chardonnens à Fribourg, il y a la veuve Rigoud à Lausanne:

"Le premier magasin qui détailla le vacherin dans la capitale vaudoise fut celui de Mme Vve Rigoud. L'écoulement était facile car la demande surpassait la production; très tôt nos marchands firent appel chaque semaine aux vacherins français pour compléter leur pro

vision en vue du marché et satisfaire ainsi au mieux leur clientèle lausannoise. Il en fut ainsi de 1880 à 1895" 47.

Relation en partie fausse, en partie imprécise. Il n'en demeure pas moins que Mme Vve Rigoud, établie au Petit Saint-Jean, était fort honorablement connue sur la place de Lausanne où elle jouissait d'une renommée enviable, cliente avec laquelle ses fournisseurs, les Saïset, entretenaient des relations privilégiées. Car ne leur confiaient-elle pas régulièrement sa fille afin que celle-ci puisse améliorer sa santé grâce à l'air pur de nos montagnes après avoir absorbé trop longtemps les miasmes morbides d'une ville en pleine extension ? De nombreuses photos la montrent ainsi aux Charbonnières, très jolies par ailleurs, en promenade avec sa famille "adoptive" à laquelle aussi parfois rendait visite sa mère.

Mais des difficultés peuvent surgir avec cette maison Rigoud. Car il n'y a pas seulement la mère et la fille, il y a également le fils qui s'occupe lui aussi de fromages. Problèmes de famille délicats qu'il n'est pas trop facile de comprendre, encore moins de résoudre:

18 octobre 1903

Madame Rigoud-Schneeberger Lausanne

J'ai passé hier chez votre fils; mais il n'y a pas moyen de s'entendre, il ne veut absolument pas faire de concession. Il passera le marché pour les vacherins des Charbonnières pour 12 à 1600 boîtes à livrer pendant la saison exactement aux mêmes conditions que l'année dernière sauf pour le prix qui est fixé à fr: 1.15 le kg franco Lausanne sans qu'il soit fait mention de vous dans le convenant. Cependant il veut vous en remettre, la quantité que vous désirerez et nous pourrions même vous les adresser directement: mais pour le règlement il entend que vous passiez par lui.

Il a conclu en disant: vendez-les à la mère ou vendez-les moi. Il n'y a pas de milieu.

Si ma mère les achète je lancerai une autre marque.

A présent que faut-il faire ? Je dois lui rendre réponse mardi.

En conséquence veuillez me dire ce que vous en pensez par retour du courrier. Mes associés voulant savoir à quoi s'en tenir de suite.

47. Le vacherin roi des fromages fin, op. cit. p. 1

Les Rigoud sont peut-être de bons clients. Mais les conditions trop favorables qui leur sont faites, nous amènent à nous demander si les Saïsets gagnent vraiment quelque chose avec eux. Recevoir des vacherins blancs à 88 ct. le kg et les revendre franc* Lausanne à 1.15 le kg, alors qu'ils ont pu accuser une perte de poids en cave de l'ordre de 10 %, ne nous apparaît pas comme du très bon commerce. Les prix ordinaires auprès des autres clients étaient de:

- pour une boîte: 1.40 le kg
- pour 5 boîtes: 1.35 le kg
- pour 10 boîtes: 1.25 le kg

Il faut donc vraiment beaucoup lutter, même dans un commerce en apparence rémunérateur, pour gagner sa croûte. Se rattrape-t-on un peu, seule possibilité à notre avis pour s'en sortir dans une telle situation, sur le poids des boîtes ? C'est très certainement le cas.

Les acheteurs potentiels de par le monde ne manquent pas. Encore faut-il s'assurer de leur solvabilité. Pourrait-on par exemple confier de la marchandise à la maison Emile Sollberger Käse Export à Lucerne pour un crédit de 1000.-

Si la maison Saïset a acheté longtemps les vacherins affinés de la Société de laiterie des Charbonnières, tout ou en partie, elle se porte acquéreur du lait pendant les années 1901 à 1904. Où il est probable qu'elle ait engagé un fromager pour procéder à la fabrication. Car on ne saurait s'improviser fabricant de fromages ou de vacherins, avec toutes les difficultés que cela comporte, d'un jour à l'autre. Le lait est à 14 ct. le kg.

Ouverture sur l'étranger pendant de nombreuses années avec des ventes à la maison Barras à Bucarest en Roumanie. Il s'agit-là naturellement de quantités très limitées.

La production totale des Saïset, chose spécifiée aux clients, surtout quand il s'agit des Rigoud de Lausanne qui aiment à savoir avec exactitude ce qu'ils achètent ou vendent, se répartit en trois catégories:

- 1) Les vacherins laiterie (de plaine ou d'autres de la Vallée)
- 2) Les vacherins laiterie des Charbonnières (les meilleurs!)
- 3) Les vacherins autre choix.

C'est dire que l'on attache une importance primordiale aux qualités gustatives du produit ainsi qu'on pourrait le faire avec un grand vin. Précisons tout de suite que l'on ne retrouvera

plus à l'avenir cette différenciation. Le goût se serait-il dès lors perdu ? Une uniformisation déjà se serait-elle faite sentir ?

Cette maison Saïset avait pour sigle, autant sur le tampon à apposer sur le couvercle des boîtes à l'encre verte - que sur les factures, un sapin. Mon beau sapin, roi des forêts...

Elle cessera ses activités dans les années quarante, avec pour dernier patron, Paul-Louis Rochat dit Poli ou Poly et qui, très peu porté sur le commerce, délaissa peu à peu son entreprise au profit de concurrents plus dynamiques. Lui et son épouse Edith Rochat du Pont, sans enfant, vendirent même l'antique demeure familiale en 1948 à Gaston Rochat, laitier, fils de Jules et qui, y réintroduisit le vacherin quelque vingt-cinq ans plus tard, en 1964.

Comme quoi en ce village, on ne saurait sortir du vait. On y baigne, on y goge *. On s'y noie!

Le vacherin - poésie et prose

1906

A MILAN

A Milan les Combiers jaloux
De leurs produits du Lac de Joux
Ont voulu aux italiens
Montrer par actes et paroles
Que leurs fromages à pâtes-molles
Ou vulgairement Vacherins
Répondus sur toute la terre
Dans les Etats-Unis, la Chine, le Japon
Dans toute l'Australie et les vingt-deux cantons
Valaient bien la polenta et le macaroni
Gorgonzola et salami.

On irait en manger sur un paratonnerre
Samy chez Saïset, Tchiyri et Tsalottet
D'ardeur, de dévouement, tous ils rivalisaient.
Et les heureux élus firent bon voyage,
Sans avoir à Dome payé le dédouanage.
A Milan arrivés on les pris dans le train
Et on les exposa dans de charmants écrins.
Les membres du jury, tous porteurs de bedaines,
Figures joviales et droits comme des chênes
Passèrent par hasard près des produits laitiers
Au pavillon suisse exposés.

Les fromages d'abord passèrent à l'inspection,
Conscients de leur valeur firent bonne impression.
Surtout ceux à Tchiyri que Jean avait soignés
Avec la vigueur de ses bras de fruitiers.
Aussi à ce produit en chœur décerna-t-on,
Les membres du jury d'accord comme des frères
Le diplôme d'honneur, qui fait gloire et renom
Au patron du bon Jean l'heureux propriétaire.

Poursuivant son chemin notre vaillant jury,
S'en fut directement aux produits de Samy
Lesquels dans leur écrin de sapin du Risoux
Décrochèrent hardiment, non pas un maigre chou,
Mais la médaille d'Or ! C'est bien la récompense
De celui qui soigna l'excellente pitance,
Mais qui, las de frotter, quelquefois s'assoupit,
Sur le bord d'un tablard se croyant dans son lit,
Tel un soir de séance dignement arrosée
En ôtant ses chaussettes commença sa ronflée,
Honneur à la maison des fils à Saïset.
Qui des bords de la Seine à ceux du lac Brenet,
Au delà du Simplon jusqu'à l' Adriatique
Tient ferme le record des produits helvétiques,
Vivent les vacherins, produits à pâte molle,
Vivent ceux qui les font, et vivent aussi nos colles.

Texte écrit à l'occasion de l'exposition de Milan de
1906 par Georges Rochat d'Alphonse. Les trois prota-
gonistes sont: Samy chez Saïset = Samuel Rochat
Tchiyri = Henri Rochat-Golay, son frère
Tsalottet = John Golay.

48. Texte de Georges Rochat d'Alphonse. Cette exposition eut lieu en 1906.

b) Les Tsalottet - Louis Golay et consorts aux Charbonnières

L'analyse des débuts de l'entreprise Golay révèle de manière relativement exacte la façon dont se sont formés tous les commerces d'une certaine importance aux Charbonnières. Il convient donc de s'attacher un peu longuement sur cette maison qui a la particularité, née de cette époque, d'être la seule encore en activité aujourd'hui par l'intermédiaire de l'arrière-arrière-petit-fils de son fondateur, Christian Golay. Maison qui de plus fut la première inscrite au registre du commerce de la Vallée sous le nom de Charles David Louis feu David d'Isaac Golay, le 30.03.1883. Alors que ses débuts réels, d'après les entêtes ~~des~~ factures et ~~des~~ lettres commerciales, seraient fixés à 1878.

Notre analyse se fera essentiellement sur un carnet de Louis Golay commencé en 1877 et achevé en 1898. Qui n'offre pas une comptabilité véritable mais de simples petites notes commerciales et comptes divers avec tel ou tel particulier du village ou de la région.

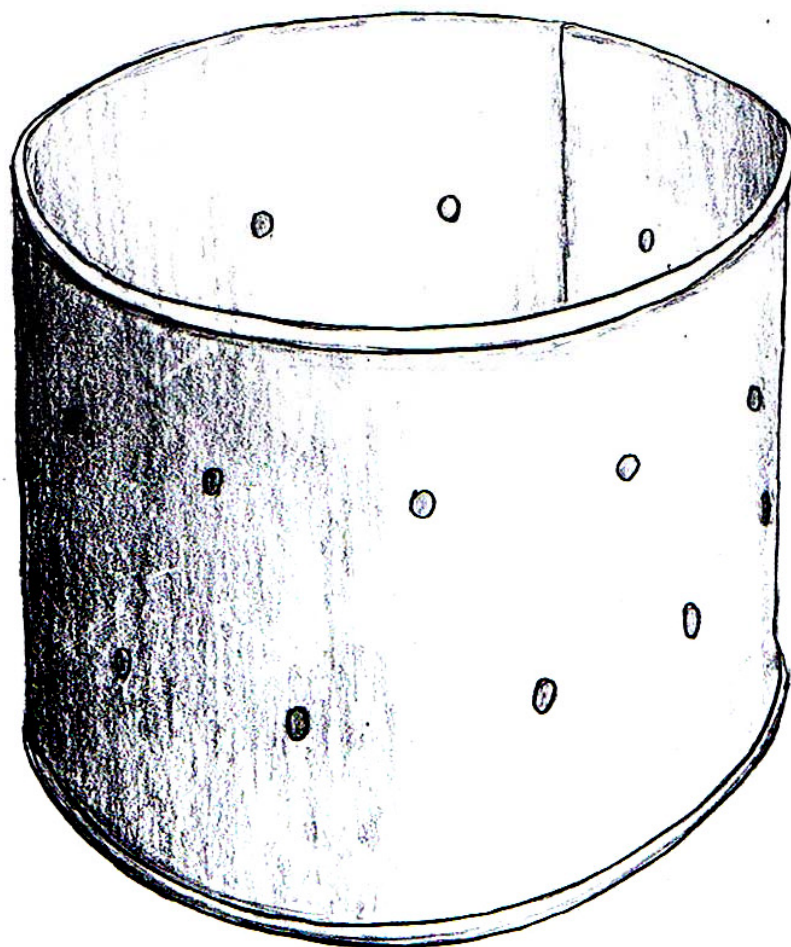
Première étape pour Louis Golay qui a des vues assez précises de son avenir professionnel ^{49.}, construire une maison. Ce sera dans les années 1877-79 selon toute vraisemblance où se découvrent nombre de transactions financières avec la banque dans son carnet de notes. Bâtiment qui deviendra le "Café vaudois" et qui remplacera sans qu'il n'y ait interruption l'auberge de la Croix Blanche, dite désormais Vieux Cabaret, fief de la famille Pantalón, dont Louis Golay doit avoir repris la patente en 1880, date à laquelle il vend déjà vin et eau-de-vie dont les charrois sont confiés à Rochat-Sapeur, 344 litres à 3 ct.

Signalons en passant ces grosses bâtisses, et celle-ci l'est, que le village voit s'ériger depuis une quinzaine d'années:

1. Chez Alphonse Rochat, maison construite en 1866 probablement, à destination d'un commerce de vin et d'un train de campagne.
2. Le nouveau collège érigé par la commune en 1876.
3. Chez Saïset, maison achevée en 1877, à destination d'un commerce de fromages et de vacherins et d'un train de campagne.
4. Et maintenant le Café vaudois, restauration, hébergement, locaux commerciaux et train de campagne.

49. Louis Golay était en partie lié avec ses frères, notamment avec Arnold. Pour simplifier nous ne parlerons guère que de lui qui signe d'ailleurs lui-même dans la plupart des cas les transactions qu'il porte dans son petit carnet.

Moule à vacherin en fer blanc



Diamètre: 21 cm.

Hauteur: 15 cm.

Tous bâtiments dont les affectations, on le voit, ne sont plus uniquement agricoles - on ne pense cependant en aucun cas à abandonner l'agriculture qui assurera quoiqu'il arrive un minimum vital - mais aussi commerciales. Temps fort dans l'histoire de ce village dont les moeurs professionnelles évoluent. D'où, comme résultante au niveau architectural, des changements fondamentaux. On ne construit plus dès lors de manière traditionnelle, avec toits et chappes^{*} de tavillons, grandes cheminées et néveaux, mais selon le style des bâtiments de plaine, fort cubes, murs épais et nombreuses fenêtres, partie rurale bien séparée de la partie logement, portes de grange en plein-cintre, ponts de grange, toits de tuiles ou d'ardoises, et pour ce qui concerne les caves, celles-ci plus vastes et plus nombreuses et désormais voûtées.

Louis Golay, sa maison construite, peut donc commercer. Restauration et hébergement tout d'abord. Nombreux y logeront des employés du bâtiment à l'oeuvre pour d'autres bâtisses du village, ne serait-ce que pour la nouvelle laiterie construite dès 1879 et bientôt, années 80 à 90, la maison que fera réaménager sur le même style que ses concitoyens, Jules-Jérémie Rochat régent, par ailleurs lui aussi commerçant et paysan.

La pension complète pour un homme alors est de 1.60 par jour; ce qui correspond au prix de 2 litres de vin. Une journée de femme pour faire la lessive est rémunérée à 1.20 franc.

Puis commerce de fromages, chevrotins, tommes grasses, serés et vacherins. Des transactions sont faites avec à peu près tous les commerçants ou fabricants du village. Citons entr'autres:

Emile Rochat de chez Thionville, Sapeur, Auguste Rochat de la Cornaz, Edgar Rochat de la Truite au Pont, Jules Rochat de François (Rodzet), Louis Golay du Pontet (un cousin probablement), Isaac Rochat marchand, Jules Rochat assesseur, Jules-Jérémie Rochat régent, Auguste Rochat de Moïse (Titouillon) Samuel Rochat de l'Epine, Jules Rochat de l'Epine, Laurent Rochat, etc.

Louis Golay achète aussi des vacherins à un Goy de Vallorbe. A 40 ct. la livre jusqu'au mois de décembre, et à 38 ct la livre dès après. 1800 livres pour 1880.

Il rachètera aussi diverses fois, lui ou son frère Arnold, les vacherins des laiteries des Charbonnières, du Pont et du Séchey.

Cette très intense activité avec les fabricants et marchands du village, il est difficile d'établir toujours une différenciation exacte entre ces deux fonctions, est complétée par des transactions aussi nombreuses que régulières avec les chalets de la région où,

dès septembre venu, on passe automatiquement de la fabrication du gruyère à celle des vacherins.

Louis Golay amodie souvent des montagnes en indivision avec ses frères et consorts. Ainsi le Chalet Hermann, les Esserts, la Gentille, Derrière les Crêts, la Grange Nourrie.

Il engagé pour celles-ci bergers, fruitiers et fromagers dont les salaires peuvent être de:

- * 55.- + un seré pour un berger (en 1890 Ernest Rochat du Pont, berger aux Esserts)
- * 165.- pour un fruitier (en 1890 John Rochat de l'Abbaye, fruitier aux Esserts).
- * 260.- pour un fromager:

"Ce jour 6 novembre 1892 j'ai engagé Julien Reymond du Lieu pour fromager à la montagne de Derrière les Crêts. Il s'engage à fromager et faire le travail nécessaire pour l'intérêt du maître, ceci pour le prix de 52 pièces de cinq francs et 10 livres de beurre, dont cinq francs livrés à titre d'arrhes et à compte.

Julien Reymond, Charbonnières, le 6 novembre 1892"

Ce salaire sera de 325.- + vins pour Marc Rochat du Pont, fromager Derrière les Crêts et Gentille en 1894. On se demande s'il ne s'agit pas là de l'ancien fromager de la laiterie des Charbonnières, dit Kako, et dont la réputation l'autorisait à prétendre à un salaire nettement supérieur à la moyenne.

Quel peut être le rendement d'une exploitation d'alpage telle que la pratiquait à l'époque Louis Golay ? Arrêtons-nous aux montagnes de Derrière les Crêts et Gentille - probablement la Vieille - sur France en 1896:

Chalet	<u>Avoir</u>
Fromages 4702 k - 43 kg 1 % réduction faite au marchand reste 4659 k à 1 fr 27 + 20.-	5936.-
vacherins 1227 kilos à 80 centimes	981.60
Beurre 306 kilos à 2 f 40	734.40
Séré 1343 k à 22 centimes	295.40
Bénéfice sur cochons	303.-
Veau gras	69.-
Ventes diverses	11.-

14 veaux à 12 frs, 1 génisson 15, 1 génisse 25	208.-
Sommes égales	8538.40
1896	
Chalet	<u>Doit</u>
Payé pour 67 vaches à divers	3808.-
Vins pour 1897	67.-
Ferme Derrière les Crêts avec conditions	1625.-
Gentille	635.-
5 fruitiers	1065.-
Taureau	38.-
Douane	60.-
Caillets*	28.-
Frais courant 5 frs par vache	325.-
Pain	85.-
Location du mobilier	50.-
Transport des fromages	50.-
Décombres*	100.-
Pour balance le bénéfice net est de	<u>522.40</u>
Sommes égales	<u><u>8538.40</u></u>

Louis Golay travaillera d'autre part avec maints autres amodiateurs de montagnes dont il rachète les produits. Avec Emile Raymond du Planoz auquel il reprend les vacherins de 1880, soit 3906 livres à 42 ct. Avec l'amodiateur de la Dent, 1070 livres de vacherins en 1888, à 37 ct. Avec celui de la Sagnetaz, en 1890, 1488 livres à 38 ct, et en 1891, 1411 livres à 41 ct. Et enfin avec celui de Combenoire:

"Ce jour 3 septembre 1893 j'ai acheté de Monsieur David Golaz de Montricher amodiateur de Combenoire les vacherins qu'il fabriquera ce mois de septembre 1893 à la montagne de Combenoire, il doit me les fabriquer deux fois par jour et tout de lait chaud pour le prix de huitante huit centimes le kg, je dois aller les chercher à la dite montagne une fois toutes les semaines. Je lui livre comptant cinquante francs comme acompte. Aux Charbonnières, le 3 septembre 1893.

John Golay David Golay

Ecriture très importante. Pour la première fois nous découvrons de toute évidence un achat de vacherins blancs. Car dans tous les autres cas de transactions, il est toujours spécifié noir sur blanc que les vacherins doivent être livrés emboîtés.

Des achats de boîtes vides, 201 pièces à 20cts, du 3 au 25 octobre 1884, de Constant Rochat d'Isaac, ne prouvaient pas de manière irréfutable que Louis Golay procédait à l'achat de vacherins blancs, avec affinage en ses caves et mise en boîtes par lui-même. Puisque ces boîtes avaient pu simplement être remise à son fromager fabriquant sur les alpages, soit au chalet Hermann, soit aux Esserts, montagnes dont il avait l'amodiation, en indivision avec frères et consorts, au moins en 1883.

Mais restons en 1893. Rude année pour Louis Golay.

Qui commence alors à se fournir en vacherins au pied du Jura:

"Ce jour 8 octobre 1893 j'ai acheté les vacherins que fabriqua Mr. Gabriel Delacrétaz à Mont-la-Ville dès le 1^{er} octobre au 31 janvier 1894, ceci pour le prix de 52 centimes le $\frac{1}{2}$ kilo jusqu'au 31 décembre et 51 centimes pour la marchandise faite jusqu'au 31 janvier inclusivement, la marchandise doit être livrée emboîtée et dans de bonnes conditions, moi je m'engage de les prendre toutes les semaines dès la première livraison et les payer approximativement tous les mois. Je livre ce jour sur ce marché à titre d'arrhes et à compte 200 frs.

Arnold Golay

Gabriel Delacrétaz".

Ecriture qui remet en cause les propos de M. Neuenschwander qui précisait:

"En 1893, le fromager de Cuarnens, Decollogny, originaire d'Apples, commençait la fabrication des vacherins; il fut suivi en 1894 par Jousson fromager à Moiry. Jusqu'à et passé 1900 ces deux fromageries furent les seules au pied du Jura qui se livrèrent à cette fabrication ""

Car si Delacrétaz n'est pas cité, il y a lieu de croire que d'autres encore n'ont pas trouvé place dans le court listage de M. Neuenschwander. Il s'avère en fait que toute l'histoire des fabrications de plaine et notamment de leurs débuts, serait à reprendre à zéro. Qui a elle seule mériterait un plein chapitre que nous ne pouvons pas lui attribuer dans le cadre du présent ouvrage.

Louis Golay décédera en 1911. Ses successeurs poursuivront rigoureusement les mêmes activités, avec commerce, restauration, amodiation et train de campagne. Ce n'est que John Golay, second du nom, fils d'Arnold qui, en 1918, ayant repris l'entreprise en association avec Constant Golay et Marie Golay son épouse, délaissera l'amodiation et la tenue du Café vaudois pour ne plus se consacrer, outre à l'agriculture qu'il n'abandonne pas, qu'à son commerce de fromages et de vacherins qui peu à peu progressera pour faire de lui le plus gros marchand de toute la corporation.

C) De Tchiyri à FROMCO ou l'entreprise Rochat-Golay au Pont

La maison Rochat-Golay au Pont, puis à Lausanne, est de même souche que la maison Saïset. Simplement il se trouva que le troisième des fils de Jules-Moïse, dans les années 1895, Henri Rochat, quitta l'entreprise familiale et la maison paternelle et créa son propre commerce.

Pour se faire il s'installa au Pont, dans la vieille demeure qu'il avait héritée de Zélie Rochat sa mère, morte en lui donnant le jour en 1865. Maison qui très tôt se révéla inadaptée à l'ampleur qu'avait prise son entreprise. D'où démolition et reconstruction en 1904 de ce qui devait être le Chalet suisse.

Henri Rochat avait épousé Fanny, fille de Jules Golay des Charbonnières, père assurément heureux de sept filles, toutes jolies!

Commercialisation intense de gruyère, de tommes de chèvres, de tommes grasses et bien entendu de vacherins. Ainsi, alors que partout ailleurs les commerces de cette pâte molle restaient au stade d'entreprises familiales, Henri Rochat-Golay se vit à la tête d'une véritable industrie fromagère, l'une des plus importantes du canton. En laquelle la progression des ventes de vacherins fut remarquable.

1904 - 1905	Sept	-	4ml	total	32657 kg
1905 - 1906	"	-	4ml	"	41810
1906 - 1907	"	-	4ml	"	39874
1907 - 1908	"	-	mai	"	45888
1908 - 1909	"	-	4ml	"	50105
1909 - 1910	"	-	mai	"	50809
1910 - 1911	"	-	juin	"	53924
1911 - 1912	"	-	mai	"	63365
1912 - 1913	"	-	4ml	"	52261
1913 - 1914	"	-	juin	"	55999
1914 - 1915	"	-	juin	"	37769
1915 - 1916	"	-	juin	"	45974
1916 - 1917	"	-	août !!	"	75974

non stop!

Le chiffre de 75974 kg en pleine guerre mondiale, ne doit pas

étonner. On sait les fortes commandes suite à la relation de vente du vacherin qui lui était extrêmement favorable avec l'obtention, pour un coupon de 100 g. de gruyère, de 200 g. de vacherin. Les chiffres de 1916 à 1918 qui ne nous sont pas connus à cause de cette même relation de vente, ne doivent guère être inférieurs à ceux de 1915-1916. Comme quoi le malheur des uns fait le bonheur des autres!

Dans le cas Rochat-Golay, impossible de déterminer quand il fut procédé pour la première fois à l'achat de vacherins blancs. Alors que les capacités d'affinage* très importantes qu'offrait le Chalet suisse dès sa construction en 1904 auraient permis aussitôt l'affinage sur une grande échelle. Il semble que malgré ces possibilités, l'achat de vacherins affinés et emboîtés par le producteur ait perduré longtemps.

Grosse maison donc à laquelle les fournisseurs pouvaient s'adresser en priorité. Ce qu'ils ne manquaient pas de faire. Parmi ceux-ci, à titre d'exemple, car la liste est loin d'être complète:

* Alpagnes de la Dent (les deux), de la Businaz, des Croisettes, du Pré-Loin; Magnenat du Solliat ou de Derrière-la-Côte, Louis Audemars du Sentier, Samuel Rochat dit Sami de l'Epine-Dessus, Samuel Rochat de l'Epine-Dessous, Henri Rochat du Lieu, Magnenat de Vaulion, Julien Berney de Groenroux, Fritz Nicole de l'Orient, Augustin Rochat du Pont, Albert Rochat laitier, de même au Pont.

Qui donc à l'époque, pourrait-on croire, ne livrait pas à Henri Rochat-Golay ?

Progression oblige, la maison participe à des concours. Assavoir:

- A Genève en 1896. Prix.
- A Frauenfeld en 1903. Prix de première classe.
- A Milan en 1906. Médaille d'or pour fromage, grand prix d'honneur pour vacherins.
- A l'exposition agricole de Lausanne en 1910. Diplôme de 1ère classe.

Renouvellement périodique des entêtes des lettres et des factures suite à cette moisson! Toujours établies avec le plus grand soin. En lesquelles la gravure du chalet suisse domine et que surmontent les glorieuses médailles ainsi que le voulait autrefois l'usage. Des entêtes superbes dont le rôle était de

L'entreprise Rochat-Golay fut reprise par la Société FROMCO en 1976. Qui avait été formée deux ans plus tôt par Beutler S.A., Fromage Jura-vaudois S.A. et Comptoir des fromages de Gruyère S.A.

conforter la position dominante de la maison dans le conscient ou le subconscient des nombreux acheteurs. Aujourd'hui lettres devenues véritables pièces de collection. Encore bien sûr faut-il s'intéresser aux vieux papiers!

Entreprise où apparaissent au fil des ans, le télégraphe, le téléphone - le no 3 -, et dès 1930 environ, le CCP, avec le II 633. La maison est vraiment bien établie.

Qui poursuivra ses activités avec les deux fils de Henri, Alfred et Jules, et plus tard avec le petit-fils, Henri-Georges Rochat.

C'est alors qu'elle choisit, dans les années quarante^{50.}, pour avoir pignon... sur capitale, de déplacer une partie de ses activités à Lausanne où elle s'établit définitivement dans les années soixante. La maison Rochat-Golay avait ainsi déserté le village du Pont où elle avait constitué pendant près de trois quarts de siècle une des plus importantes entreprises du village, toutes branches confondues. Perte regrettable pour la région, comme aussi pour la défense du vac herin typiquement combier.

L'entreprise Rochat Golay avait aussi été la première à fabriquer un fromage à pâte mi-dure dénommé "Combiér" qui acquit une solide renommée dans le canton.

Cette même maison, à l'instar de la plupart des commerces de vacherins de la région, en particulier des Charbonnières, commercialisa en grandes quantités le reblochon*. Celui-ci fabriqué par ses fournisseurs habituels de vacherins blancs. Ce genre de commerce, qui avait du prendre naissance au début de la seconde guerre mondiale, se pratiqua pendant dix ans environ d'une manière assez conséquente. Laps de temps après lequel ce fromage vit sa popularité s'étioler de façon assez rapide et dont la fabrication, tout au moins en ce qui concerne la Vallée de Joux, se réduisit comme peau de chagrin.

Un fromage d'une garde véritablement difficile en été à cause des mouches qu'il attire avec force, ne cherchez guère ailleurs les problèmes majeurs qui lui sont propres, et dont bon nombre, plutôt que sur la table du consommateur, finirent leur carrière sur le tas de fumier!

50. Achat d'immeubles de la Société immobilière du Vallon à Lausanne en 1940.

51. Au sujet de FROMCO, voir: Henri Rieben, portrait de 250 entreprises vaudoises, 24 H. 1980, p. 18.

Il n'empêche, aux temps héroïques où cette commercialisation était destinée à compléter un revenu d'affineur insuffisant de par les restrictions imposées dans le cadre des fabrications de vacherins, le reblochon avait la côte. Produit en deux calibres semble-t-il, les petits et les grands. Et expédiés aux clients dans de petites caissettes de sapin concues tout exprès pour cet usage.

" Messieurs,

Les derniers reblochons que vous nous avez envoyés sont bien arrivés.

Il y a en ce moment des réparations qui se font à la laiterie et nous ne pensions pas prendre des reblochons pour l'instant.

Mais étant donné qu'ils sont déjà trop faits, nous les garderons. Nous en avons vendu quelques-uns et avons eu plusieurs réclamations;; 3 reblochons sont revenus, ils sont complètement rouge dedans et immangeables.

Je pense, que connaissant vous-même l'état de la marchandise que vous nous avez envoyé, vous me comprendrez" ^{52.}

Caissettes fabriquées par Rochat-Sbarra aux Charbonnières, le fournisseur officiel des boîtes à vacherins. Pour le prix de 55 à 80 ct pour les petites, et de 1.10 pour les grandes. Les grandes caisses de transport pour les reblochons reçus blancs des laiteries quant à elles étaient à 20.- pièce.

Quelles quantités pour ce fromage encore plus difficile à fabriquer et à commercialiser que le vacherin ? Il est difficile de le dire. Citons simplement quelques volumes de lait (7 l. = 1 kg de reblochon) qui auraient pu être transformés de cette manière en 1947 pour l'entreprise Rochat-Golay.

<u>Date</u>	<u>Lieu</u>	<u>Quantité</u>
1.2 au 30 IV	Moiry	10 000 litres
1.2. au 30 IV	La Praz	25 000 litres
1.5. au 31 V	Moiry	15 000 litres
1.5. au 31 V	La Praz	9 000 litres
saison d'alpage	Alpage Mollendruz	4 000 litres
1er juin - 15.9	Alens	8 000 litres
+ les reblochons d'Albert Rochat de la Cerniaz		

} 11400 kg ≈

52. Lettre adressée à la maison Henri-Rochat-Golay par Emile Pichoud, pr Eugène Roy, laitier à Mont-sur-Rolle, du 2 août 1946.

Quantités qui sont donc loin d'être négligeables et qui constituent ainsi un "cas reblochon" qui mériterait sa petite étude dans le contexte de la production fromagère de la Vallée de Joux. et du Pied du Jura.

Des entreprises de l'importance et du genre de celle de Henri Rochat-Golay du Pont pourraient paraître invincibles. Et suivre une trajectoire résolument sans problèmes. Léger doute à la lecture de la lettre suivante:

Monsieur Huguenin, inspecteur
de la Fédération des laiteries
du Jura

Morges

Mon Cher Inspecteur,

J'ai voulu te téléphoner hier et aujourd'hui mais tu es toujours en route! D'autre part, je ne suis pas assez bien pour te fixer un rendez-vous à Lausanne. Il ne me reste qu'une lettre pour t'exposer la situation tragique de notre Maison en ce milieu de décembre.

Depuis un mois, les trois laiteries d'en haut, Mont-la-Ville, la Praz et la Coudre ne fabriquent presque rien et ne nous ont pas permis de créer un stock pour la fin de l'année. Ce sont les trois laiteries d'en bas, Grancy, Chevilly et Moiry qui nous ont sauvé et qui nous sauvent encore du désastre. Or, ces trois laiteries finissent leurs contingents dans le courant de la semaine prochaine.

Pour que nous puissions avoir des vacherins au moins jusqu'au Nouvel-An, alors que la fabrication est autorisée - o'ironie - jusqu'à fin janvier, nous te prions simplement d'autoriser ces trois laiteries à fabriquer 8 jours de plus, c'est-à-dire jusqu'au 31 décembre. Nous sommes certains que tu voudras bien nous accorder ce petit cadeau de Nouvel-An.

Monsieur Langhard, lui-même, avec qui j'en ai causé un jour, reconnaît que ces contingents ne peuvent pas être d'une rigidité mathématique et que nous ne sommes pas à mille litres près.

Au plaisir de te rencontrer, reçois, mon cher mes biens cordiales salutations.

Henri Rochat-Golay

Quelle vie avec ces contingents et ces restrictions de guerre et d'après-guerre! Où chacun pensait: "vivement que cela finisse!" Comme quoi cependant, des problèmes, dans ce milieu en particulier, il y en a partout et pour tout le monde

3. Fournisseur de la Reine d'Angleterre - l'affineur des Charbonnières

Si d'aucuns livrèrent au roi Humbert d'Italie et à Guillaume Ier d'Allemagne, E. Rochat eut l'honneur de fournir les vacherins pour le dîner offert à sa Majesté Elisabeth II d'Angleterre au château de Chillon lors de sa visite en Suisse en avril-mai 1980. Vacherins qui constituèrent même le seul et unique fromage servi lors de ce repas. Noblesse oblige!

"Vigneron monte à ta vigne", entonne la Chanson de Montreux, tandis que les gendarmes rendent les honneurs et que M. Chevallaz présente au couple royal les personnalités réunies dans la cour intérieure. Dans la "salle du châtelain", la plus belle de Chillon, cinq tables rondes éclairées de chandelles et bellement fleuries, accueillent 62 convives. Pouchouse (soupe de poissons du lac), boules de Vinzel, filet mignon de porc aux bolets, vacherin de la Vallée, fraises et framboises à la crème, arrosés d'un blanc de La Côte et d'un rouge de Lutry, la Reine a mangé de grand appétit. "Son assiette était toujours vide", dira avec fierté un des cuisiniers⁵³.

Mais revenons à Eric Rochat, né un vacherin dans une main, un fusil dans l'autre. Car s'il devint affineur. aux Charbonnières, village qui à lui seul produisait plus de 600 000 kg de vacherins en 1984, il se révéla très tôt aussi l'une des plus fines gâchettes de la Vallée.

C'était son père Wilfrid Rochat, dit le Come, qui avait lancé l'entreprise en 1925 environ. Car le domaine familial qu'il exploitait avec son frère Elie, dit Pedzi, était trop petit pour subvenir aux besoins de deux ménages. L'entreprise prospéra. Si bien que bientôt, en 1954, Wilfrid Rochat, devant la nécessité de créer de nouveaux locaux commerciaux, préféra quitter la ferme familiale et construire "à neuf". Il le fit non loin de là, au "Gros Tronc". Maison qui domine le lac Brenet et dont les caves, agrandies encore en 1970, purent contenir jusqu'à 15 000 pièces, portant le tonnage annuel à quelque 60 tonnes.

Eric Rochat avait repris l'affaire peu de temps avant le décès de son père en 1956. Il tient bon la barre encore aujourd'hui.

53. Colette Muret, Gazette de Lausanne du 30 avril 1980.

4. Quand le vacherin venait au secours de l'horlogerie

Le 1er janvier 1927, MM. Hector-Albert et Simon Rochat acquirent l'usine que la maison Zénith avait construite, six ans auparavant, aux Charbonnières. Cette fabrique fournissait à la maison locloise les pièces d'horlogerie dont elle avait besoin. M. René Rochat, directeur de Rochat Frères depuis 1963, a rappelé les origines de l'entreprise lors de la manifestation qui, vendredi, en a marqué le cinquantenaire.

L'entreprise s'est rapidement vue confrontée avec les difficultés. En 1930, la crise économique mit son principal client (Zénith) dans l'impossibilité d'honorer un contrat qui assurait en majeure partie la vie de l'entreprise combière. Préoccupé par de graves problèmes financiers, acculé au bord de la faillite qu'il a voulu à tout prix éviter, M. Hector-Albert Rochat créa une diversification assez originale pour une entreprise d'horlogerie: l'affinage du vacherin. A noter que, sous la raison sociale Rochat et Cie, MM. René et Pierre Rochat, les fils d'Hector-Albert, décédé en 1963, ont maintenu et développé cette branche d'activité qui, à l'origine a sauvé l'entreprise.

24 HEURES du 25 octobre 1977.

Article signé: G. H.

5. Le plus âgé des affineurs

En 1980 Aimé Baudat de la Sarraz avait 85 ans. Et il n'avait pas encore "décroché". C'était sans aucun doute le plus ancien affineur de vacherins Mont-d'Or du pays. Et si vous alliez là-bas, dans sa cave humide et tempérée où s'accomplit le miracle, vous le trouveriez inmanquablement à soigner ses vacherins. Un mordu, un de ceux comme on en fait plus!

C'est en 1932 qu'Aimé Baudat avait commencé la fabrication des vacherins à la Sarraz. Il n'eut aucune difficulté à se lancer dans un tel métier, puisqu'il s'y était initié dès son jeune âge sur les pâturages du Jura.

Fabricant-affineur, maîtrisant par cela le processus de la fabrication à la vente aux clients, il se fit rapidement une renommée. En a-t-il emboîtés, retournés, palpés et brossés, de ces onctueux vacherins qui font les délices des gastronomes. Mis bouts à bout ils feraient probablement le tour de la terre.

Passion que son fils Raymond, mordu autant que le père su garder intacte. Entreprise reprise depuis lors par le petit-fils, Claude Baudat.

Lait de la Sarraz en 1980, avec l'apport de celui de Moiry et de Ferreyres. Plus de 3000 litres par jour, avec une production de 400 à 450 kg de vacherins et des caves pouvant accueillir jusqu'à 15 000 pièces.

Pas de truc pour le clan des Baudat pour bien réussir leurs vacherins. L'essentiel étant, disent-ils, de ne pas rechercher des rendements abusifs. Car il est inutile fabriquer une spécialité qui n'aurait plus du vacherin que le nom. Surtout si cela occasionne des déchets qui "rument" les bénéfices.

Les Baudat font comprendre aussi qu'en plus de la valeur qualitative, chaque spécialité régionale a une valeur sentimentale à laquelle les fabricants attachent une grande importance. La fabrication de vacherins en particulier!

54. D'après deux articles du Producteur de lait datés du vendredi 7 mars 1980 et signés F. M. et François Walter.

6. Dès l'après-saison

Le temps du vacherin, dit-on s'étend des premières neiges sur le Jura jusqu'à ce qu'apparaissent les gentianes, prémi ces printanières. C'est dire que son affinage est occupation saisonnière. Samuel Raymondaz ne déroge pas à la règle générale qui impose à l'affineur de se trouver du travail durant la bonne saison. Les beaux jours venus, notre homme se fait donc bûcheron. Les forêts ne manquent pas dans la région de Vaulion. Fromager sorti de l'École de fromagerie de Moudon, il trouve dans sa double activité, alternant avec les saisons, un parfait équilibre que seul un pays aussi attachant que le Jura vaudois peut procurer. D'autres affineurs s'adonnent à l'élevage - qui paraît plus proche du fromage que le labeur sylvestre.

Gens de la montagne, ces Vaudois-là ont un sens enraciné de la tradition. Celle-ci veut que, par exemple, le nombre des affineurs soit limité et que les secrets de fabrication se transmettent le plus souvent de père en fils.

Pierre Farday, Construire du 21 déc. 1977.

7. Irruption dans l'un des hauts lieux du vacherin aux Charbonnières

Une grand maison qui ne paie pas de mine. Sur la porte d'entrée, un petit écriteau portant ces mots "Je suis à la cave". C'est le clan des Rochat. De Gaston Rochat et fils pour être précis car si la région s'est spécialisée dans l'affinage du vacherin Mont-d'Or, c'est aussi le biotope des Rochat dont cinq familles passent leur vie à affiner cette pâte molle de grande qualité que les connaisseurs (et les autres) apprécient à sa juste valeur.

Ils sont là, ces fameux Rochat, travaillant sans même lever le nez dans la cave d'affinage. Il y a là le père, Gaston Rochat, la mère et les deux fils dont Jean-Michel qui, lui, a bien voulu s'arracher quelques instants aux petits fromages ronds et à leurs boîtes confectionnées avec de l'écorce de sapin.

....

- Doit-on manger la croûte ?
- Bien sûr! Tout doit se manger, sauf l'écorce! La croûte est naturelle. On n'utilise aucun produit spécial pour l'entretenir.
- Mais avant de la manger, il faut la râcler.
- Pourquoi la râcler ? J'ai 25 ans. Il y a vingt ans que j'en mange... avec la croûte. Regardez-moi bien, ai-je l'air malade? (!)
- Peut-on dire que les fromages provenant des Rochat sont les meilleurs ?
- Dire que c'est les meilleurs... tout le monde a des bons...
- Allez- avouez-le puisque nous sommes entre nous!
- Je ne veux pas charger la réalité. Tout le monde peut avoir de très bons vacherins...
- La production s'étale sur combien de mois par an?
- Du mois d'octobre à fin mars.
- Alors, du 1er avril au 30 septembre de chaque année, vous êtes en vacances ?

Roger d'Yvernois, Gazette de Lausanne du
28 XII 1977.

8. Adieu le soleil du Mexique... bonjour le vacherin

Il est différentes manières d'exprimer son attachement au pays. Gilbert Conod a choisi l'une des plus subtiles, accessibles à la majorité des Vaudois: le vacherin, ce fromage pétri de pâturages et de forêts.

.....

Né il y a 39 ans à Ballaigues, Gilbert Conod décide très tôt d'être fromager. Il effectue son apprentissage au village, puis au Coudray-sur-Bavois. Il part ensuite outre-Sarine pour se perfectionner. Grandson le voit également à l'oeuvre. L'école de fromagerie de Moudon, une saison sur les alpages du Pays-d'Enhaut le propulsent à Suchy chez André Graber, alors président des fromagers vaudois. Il y décroche sa maîtrise fédérale.

Et puis c'est Nestlé, les pays d'Europe et la Colombie ou l'attend un poste de chef de fabrication dans une unité de production où il devient responsable de la mise en valeur de 40 000 litres de lait par jour. Puis encore le Mexique, avec des responsabilités supplémentaires, deux cents personnes à diriger.

Mais le pays lui manque. Retour avec armes et bagages en 1978 où il reprend la laiterie de Gimel où Gilbert Conod, parallèlement aux gruyères s'est mis à produire quelque 150 pièces de vacherins par jour

Merveilleuse alliance de la nature et du tour de main de l'artisan, le vacherin échappe aux règles impératives de la production de masse. La qualité du lait joue un rôle prépondérant dans la réussite de l'opération. Le maniement des cultures également. Gilbert Conod le sait. A cheval sur les principes, pointilleux sur les détails, il peut à nouveau donner libre cours à son pouvoir créatif.

En payant bien sûr de sa personne et en associant étroitement à l'entreprise sa femme, son ouvrier portugais et un apprenti colombien.

Le soleil de Gimel ne vaut peut-être pas celui du Mexique, mais qu'importe, Gilbert Conod a retrouvé une joie de vivre qui tendait précisément à s'étioler dans la chaude atmosphère de Puebla.

M. Gilbert Conod a repris depuis lors un commerce de vacherin dont il s'occupe à Champagne, dans le Nord-vaudois.

9. Conclusion

Si deux des commerces d'affinage encore en activité aujourd'hui - les maisons Golay aux Charbonnières et Rochat-Golay à Lausanne, par ailleurs imbriquée dans la société FROMCO à Moudon - ont une origine certaine au XIXe siècle, les autres par contre, et les plus nombreuses, se créèrent toutes dans la première moitié du XXe siècle sans qu'il n'y ait aucune filiation commerciale avec des entreprises plus anciennes.

On avait peine à nouer les deux bouts, allez hop, on créait son commerce de vacherin. Et dans la plupart des cas on réussissait. Car les gens d'ici, tout au moins à l'époque, c'est pas pour dire, mais ils avaient une sacrée tronche! Et les autres du Pied du Jura, moins connus, très certainement aussi, qui pouvaient se nommer Rochat, Baudat, Pidoux ou encore Magnenat, Goy et consorts.

Il fallait d'ailleurs l'avoir telle, la tronche, pour survivre et même prospérer en un milieu où la concurrence est vive et où l'on ne se fait point de cadeaux.

C'était alors l'ère d'où étaient absentes les réglementations par trop poussées. On s'activait, on fabriquait et on vendait ainsi qu'on en avait envie ou plutôt comme on pouvait. La simple loi de l'offre et de la demande. Offre souvent supérieure à la demande. Qui faisait chuter les prix. Mais qu'importe. Restait la liberté.

Cependant depuis la seconde guerre mondiale, fini, terminé. Réglementation à tous les niveaux. Ce qu'on verra par la suite. Associations diverses qui firent main-basse sur le lait. Jalouses de leurs privilèges, soutenues par la Confédération, obstruant le passage. Et supprimant dès lors toute possibilité à tout un chacun de pouvoir se monter un commerce. Où désormais, pour pouvoir enfiler le tablier des marchands de vacherins, il faudrait racheter le contingent d'un affineur suffisamment dégoûté par tous les problèmes propres à son état, pour qu'il le vende.

Nouvelle politique donc. Peut-être compréhensible et acceptable vu les limites assez précises du marché suisse où il ne saurait décentement y avoir la place pour tout le monde. Mais rude coup au pur libéralisme économique.



X La naissance des organisations

Les grandes organisations laitières se créèrent à la fin du XIXe siècle et au début du XXe. Avec en particulier la constitution à Apples, en 1916, de la Fédération du Jura qui groupait les fromageries en commun du Pied du Jura et de la Vallée de Joux. La société de laiterie des Charbonnières devait y adhérer l'année même de sa création.

Si ces organisations, en leur début, ne durent guère influencer sur le milieu de l'affinage, celui-ci cependant se voyait de plus en plus encadré, voire même cerné, par de tels organismes qui exerçaient un contrôle de plus en plus serré sur le lait et sa commercialisation. Le relais étant pris pendant les périodes de guerre et d'immédiate après-guerre avec les mesures de rationnements qui en découlaient, par l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation (O.G.A.).

Milieu de l'affinage qui se rend compte que désormais le vacherin ne peut plus garder sa totale indépendance, ni en sa fabrication, ni même en sa commercialisation. D'où la création, en 1937, pour parer à des menaces peut-être encore imprécises, de l'Association vaudoise des marchands de vacherins. Qui dut très certainement avoir comme premiers buts une tentative de fixation des prix.

Programme apparemment sans lendemain. Deux ans plus tard éclate la seconde guerre mondiale. La Confédération contrôle désormais tout le secteur laitier.

Soucis majeurs de l'O.G.A, remettre à jour la relation de vente pour le vacherin Mont-d'Or. Si celle-ci était de 1:2, soit 200 gr. de vacherin par coupon de 100 gr. de fromage gras en 1914-1918, encore en 1939-1941, elle n'était plus que de 1:1,5 en 1942.

Cette organisation, désormais main dans la main avec l'Union Centrale des Producteurs de Lait (UCPL) elle aussi toute puissante, de même la fabrication et la vente du vacherin Mont-d'Or. Tel en 1943-1944 où:

"1. La fabrication est limitée à la période du 15 septembre au 31 décembre 1943, et subordonnée à l'autorisation écrite de l'Union centrale des producteurs de lait.

2. L'Union centrale accordera l'autorisation de fabriquer tout d'abord aux régions de production et aux fabricants attirés. Elle fixera le volume de la production sur la base des quantités produites antérieurement, et n'accordera l'autorisation de fabriquer que dans la mesure où le ravitaillement en lait et en beurre sera assuré" 56.

Idem en automne et en hiver 1944-1945:

"En vue de rationaliser la fabrication et la vente des vacherins du Mont-d'Or, les fabricants sont expressément invités à limiter leur production aux trois calibres standards suivants: 750 gr, 1 kg. 500, et 2 kg 500" 57.

Cette influence s'exerce encore en 1948-1949 où le ravitaillement en lait de consommation se heurtait à des difficultés persistantes et où l'on observait une pénurie constante de gruyère.

"Comme tel a été le cas cet été pour les autres sortes de fromage à pâte molle, nous rennons à fixer des contingents, comme aussi à prescrire aux fabricants le destinataire de la marchandise. Nous demandons par contre instamment aux fabricants et tout particulièrement aux marchands affineurs d'adapter la production à la demande, afin d'éviter qu'il y ait gaspillage de lait d'un côté alors que nous en manquons de l'autre pour la fabrication du Gruyère" 58.

On ne parle pas encore de contingentement laitier! Et la tenaille semble se desserrer, ne serait-ce qu'un tout petit peu.

Quoiqu'il en soit, pour le vacherin l'ère de l'empirisme commercial est révolue. On s'ouvre au dirigisme le plus absolu, avec souvent, sous le couvert de règlements apparemment stricts, une propension marquée au favoritisme conduit avec évidence vers les entreprises les mieux placées, donc les plus puissantes.

56. Le laitier Romand, 1943.

57. Idem, 1944

58. Idem, 1948

Et il n'est plus possible désormais de soustraire une seule goutte de lait du circuit traditionnel visé par l'UCPL, par l'ULV* qui avait absorbé la Férération laitière du Jura en 1943, et par moult autres organismes laitiers, sans en faire la demande écrite au moins en trois exemplaires et trois mois à l'avance.

Et sans aucune chance d'être agréé, Pointe d'ironie peut-être, mais stricte réalité. Dans le domaine du lait, le libre commerce sombré corps et biens. On passe sous la tutelle la plus étouffante dont on ne sera pas près de pouvoir ressortir.

L'Association vaudoise des marchands de vacherins n'a pas du, en ses premières années d'existence, être dominée par une efficacité sans défaut. Il suffit de lire Camille Rochat-Marro qui dit de cette organisation, dans une lettre adressée le 8 septembre 1945 à Jules Rochat-Massy du Pont, son président:

"A part cela, il eut été plus sage de ta part de ne pas relater à l'assemblée en riant: Nous avons décidé - probablement l'Association précédente - de fonder l'Union Vaudoise des marchands de vacherins et d'avoir des stat_uts parce qu'en haut lieu, on nous prend au sérieux!

C'était reconnaître la fumisterie de la Société qui existait précédemment.-"

Société qui ne put survivre dans sa forme première puisqu'elle fut justement remplacée en 1945 par l'Union Vaudoise des marchands de vacherins. Destinée à mettre en place des structures plus efficaces que les membres seraient amenés à respecter avec plus de rigueur. Grandes résolutions à l'article 17 des statuts de cette société coopérative qui avait son siège au Pont:

"Tout sociétaire pris en défaut, c'est-à-dire contre lequel la preuve pourra être faite qu'il aura vendu au-dessous des prix ou qu'il aura accordé des avantages non autorisés à ses clients, devra verser immédiatement à la Société à titre de pénalité une somme de DEUX DENTS FRANCS".

Ça ne devait pas impressionner notre homme qui écrit encore:

"Dans leur conscience hypocrite, le gain seul les intéresse et une seule pensée les domine: Après cela, chacun pour soi... et le diable pour le voisin!"

Et qui ne manque surtout pas l'occasion de jeter une bonne grosse pierre dans la mare de son cher collègue et président:

"Pour ce qui te concerne, comme Président de l'Union Vaudoise des marchands de vacherins, pourrais-tu me dire quel métier tu exerces ? Es-tu voyer ou commerçant de fromages et vacherins ? Certainement les deux et tu constates que les fromages et les vacherins sont encore plus rentables que les routes! La paie est agréable à tirer des deux côtés, qu'en penses-tu ?"

Paroles amères peut-être. Il faut comprendre que Camille Rochat-Marro, qui vendait des vacherins depuis 1918, avait dû cesser ses activités commerciales en 1939, époque où il fut mobilisé, alors que son épouse était dans l'impossibilité de s'occuper et d'assurer la marche de son commerce. Et que la guerre finie, désireux de reprendre ses activités d'affineur - autorisation sollicitée auprès de la section du lait O.G.A. à Berne et accordée - il dut constater avec écoeurément que si la place n'était pas totalement prise, elle n'était pas loin de l'être, et par des concurrents qui avaient grossi alors même que lui-même se trouvait sous l'uniforme au service de la patrie!

Dans une telle situation d'infériorité, participant à une séance que dominent les "gros" de toute leur splendeur, comment n'aurait-il pas eu une acuité toute particulière ?

La lettre de protestation qu'il envoya à la suite de cette assemblée directement au Conseil Fédéral le prouve. Avec copie, pour faire bonne mesure, à:

- Office Fédéral de l'Economie de guerre (section des prod. lai
- Office cantonal " " " "
- Office fédéral du contrôle des prix
- Fédération laitière du Jura
- Fédération laitière du Léman.

Elle pourra paraître excessive. Elle dénonce cependant d'une manière courageuse et attentive tous les vices qui sévissaient ou qui séviraient encore, de manière ouverte ou franchement cachée, dans une telle organisation.

Une telle lettre est une véritable pièce d'anthologie. Un monument unique dans la longue histoire du vacherin . On pourrait crier au scandale après coup. Alors que ses éléments

correspondent aux réalités de manière parfaitement mesurable.
Et puis qu'importe. Pour une fois qu'on tient un document qui
vous souffle à la figure un tout petit air de vérité!

St. Maurice, le 10 septembre 1945.

Au Conseil Fédéral

BERNE

Messieurs,

Le mercredi 29 août 1945 a eu lieu à l'Hôtel du Cygne, aux Charbonnières, (Vallée de Joux), la fondation de l'Union Vaudoise des marchands de vacherins.- Cette société s'est composée pour tout le canton - il n'y a pas d'autres marchands - de six (6) commerçants et de cinq (5) laitiers-commerçant de vacherins.-

J'ai pu me rendre compte à cette assemblée des raisons pour lesquelles les gros commerçants et laitiers-commerçants ont tenu de fonder cette "Union"!

1. Pour maintenir la vente des vacherins à des prix très élevés qui ne sont pas du tout en rapport avec le prix actuel du lait, puisqu'il faut au maximum six (6) litres de lait pour obtenir 1 kg. de vacherin tout gras.
2. Pour s'assurer de gros bénéfices exagérés en fixant des prix minima de vente en gros, mi-gros et détail, l'offre et la demande ne pouvant plus jouer aucun rôle.-
3. Pour annihiler toute concurrence, leur clientèle étant faite.
4. Pour s'assurer de pouvoir obtenir et écouler le 30 % de marchandise à des prix astronomiques, sans coupons.

Je m'explique sur ce dernier cas. - Effectivement les marchands obtiennent des quantités énormes de vacherins en plus du contingent qu'ils ont droit, des faits suivants:

1. Le rendement de 100 l. de lait est suivant les régions de 17 à 18 kg. de vacherin, tout gras.
2. Le poids des sangles et des boîtes vides est de 350 gr. à 1.- kg. du No. 17 à 32, soit un minimum de 350 gr. par kilo de vacherin.
3. 100 l. de lait donnent donc pour la vente: 17 kg. plus 6 kg.- (sangles et boîtes) = 23 kg. de vacherin emboîté.-

En comparant ces données exactes avec les calculs de rendement accordés aux laitiers-fabricants, il résulte que les gros commerçants qui font fabriquer de 40 à 70 000 kg. de vacherins obtiennent un chiffre impressionnant de kg. en plus de leur contingent qu'ils peuvent écouler à des prix astronomiques, sans coupons. Il s'est vendu des boîtes de vacherin jusqu'à 7.- frs le kilo.-

C'est une véritable société d'exploiteurs et d'égoïstes, fondée par des gros commerçants sans conscience, qui ont réalisé pendant la guerre et réalisent encore aujourd'hui d'immenses fortunes au détriment du peuple.-

....

Mr. François Rochat, commerçant au Pont, a trouvé certainement très intelligent de s'exclamer: On les a eus, on les a possédés!

Sur la quantité de vacherins autorisée à fabriquer, Mr. Gouy, laitier-commerçant à Vaulion, a déclaré à voix basse qu'il s'en fichait et fabriquerait tout son lait en vacherins.-

Dans la discussion, on a fait l'éloge de tel inspecteur, tandis que tel autre n'était ni plus, ni moins qu'une canaille!

J'ai tenu à vous citer ces différents points de façon que vous puissiez vous rendre compte de quels membres est composée en grande partie l'Union Vaudoise des marchands de vacherins, fondée aux Charbonnières le 29 août 1945.-

Est-il permis de prendre au sérieux et de soutenir une Association de ce genre en haut lieu ?"

Je vous prie d'agréer, Messieurs, l'assurance de ma haute considération.

Plt. Rochat Camille

Cp. trav. mil. 172

En 1949, l'Union Vaudoise des marchands de vacherins qui marche en sa douzième année - elle comptabilise les quelques années vécues sous sa dénomination première - débarrassée apparemment de toute entrave administrative, a désormais les coudées franches. Elle recommande à ses clients d'autrefois de se souvenir des périodes de restriction et de pénurie alors même qu'elle faisait tout pour les satisfaire. Et elle leur demande d'accorder la priorité à son produit, le vacherin, sur les autres fromages. Elle s'adresse particulièrement à ses clients de Suisse allemande qui lui ont demandé des quantités énormes de vacherins pendant la guerre et qui, une fois celle-ci terminée, ont diminué leurs commandes dans des proportions considérables.

Dernier document sur cette période d'avant Centrale, qui explique en quelque sorte les raisons de sa création un an plus tard, dans le Laitier Romand de 1948. Avec un appel presque pathétique adressé aux fabricants de vacherins Mont-d'Or et signé UCFL, Société suisse des fabricants de fromages à pâte molle et Union suisse des acheteurs de lait. Qui leur demande de limiter volontairement leur fabrication de vacherins. Afin d'éviter le retour d'une situation telle qu'on avait pu la connaître la saison précédente. Avec des stocks importants écoulés précipitamment à bas prix et certains

excédents détruits faute de clients.

Et qui les menaçait, si cet appel devait rester sans effet, de prendre des mesures afin de limiter la fabrication et d'éviter ainsi un gaspillage regrettable de cette marchandise. On comptait cependant sur la raison et la compréhension des intéressés pour réduire leur fabrication et cela dans leur propre intérêt!

C'est vraiment la Centrale qui se pointe! Et qui, un an plus tard, en 1951, fera appel à un éventail plus large de personnalités de différents milieux laitiers. Pour connaître aussitôt l'efficacité et réussite, reléguant désormais dans l'ombre cette première organisation qui devait cependant poursuivre son existence en une course parallèle maintenue jusqu'à nos jours.

XI LES SECRETS D'UNE FABRICATION

La fabrication du vacherin Mont-d'Or, de toute empirique* qu'elle fut en ses débuts, connu de grands perfectionnements tout au long de sa carrière. Les plus spectaculaires de ceux-ci furent très certainement introduits durant les 40 années de l'existence de la Centrale*.

Si ces perfectionnements furent dès 1951 voulus tout autant par les producteurs que par cette dernière, désireux tous d'améliorer la qualité du produit, ils furent aussi en quelque sorte imposés par les consommateurs dont le goût s'affinait et qui devenaient, avec l'augmentation de leurs possibilités financières, de plus en plus exigeants.

On a tendance à croire qu'autrefois les vacherins étaient meilleurs. Il est presque certain au contraire que ceux-ci étaient réellement moins bons et que s'ils étaient offerts aujourd'hui tels qu'ils se présentaient alors, avec des goûts plus prononcés, avec des croûtes plus ridées ou plus épaisses ou encore plus foncées, du fait d'un affinage plus long, ils ne rencontreraient guère de succès.

Il est toujours réconfortant de penser que nos enfances connurent des produits plus typés et plus ains. Cette nostalgie est naturelle, elle fait le charme de nos existences, elle fait même partie de notre culture. Elle nous aura même conduit, en temps qu'auteur de ce livre, à croire aussi à ce mythe. Il faut reconnaître cependant d'énormes progrès dans la fabrication du vacherin. Et si les deux premières années qui suivirent les débuts de sa thermisation le goût n'y était pas, véritablement dénaturé par des cultures inappropriées, le vacherin put se vanter d'avoir retrouvé très tôt une grande partie des qualités antérieures qui avaient fait de lui un si grand fromage.

Mais cette fabrication, ayant évolué en plus de 150 ans, comment la raconter ? Les méthodes des premiers fabricants sont naturellement inconnues. Et si l'on parle des toutes dernières techniques, qui d'autre part évolueront encore, on aura l'impression fâcheuse de trahir des secrets de fabrication qui ne devraient être connus que par les seuls professionnels. Faut-il alors faire référence aux années cinquante qui nous sont bien connues et où la Centrale mettait en place un système de fabrication plus moderne qui donnait une plus large place à l'aspect hygiénique des choses ?

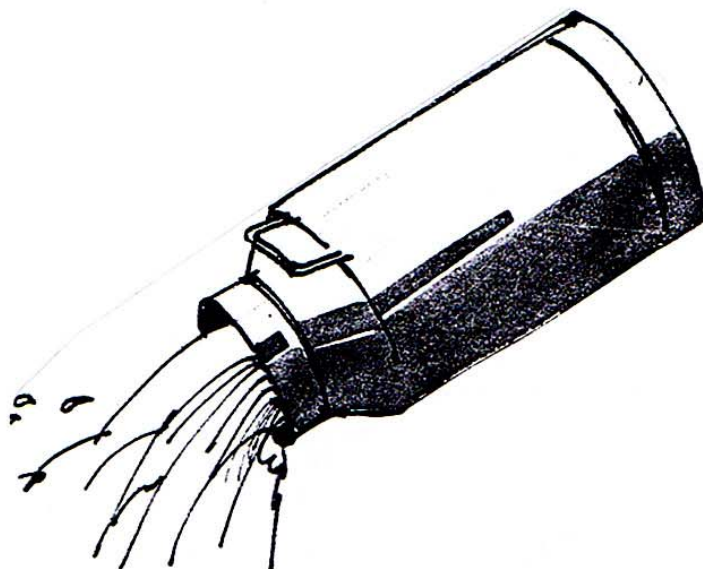
Nous avons opté pour une formule intermédiaire, parlant surtout de la fabrication des années huitante tout en faisant un joli cin d'oeil au passé où on avait pas peur, disons-le carrément, de perdre son temps! Le nombre des opérations propres au vacherin que je vis effectuées par mon père et les heures qu'il passa derrière son enrochoir, me permettent de le dire.

La fabrication du vacherin a été très scientifiquement décrite pour la première fois par M. Albert Neuenschwander de l'école de fromagerie de Moudon dans une étude de 18 pages nommée simplement: le vacherin Mont d'Or. Les passionnés de l'évolution physico-chimique des fromages pourront toujours s'y référer. Ils y apprendront entr'autre qu'une acidification excessive pendant la durée de prise provoquerait la dépolymérisation des micelles de caséine, rendant ainsi le caillé ferme mais perméable et ruinant du même coup la contractibilité des micelles. Ouf!

L'ouvrage de Jeanny Gaillard, qui remettra en quelque sorte à jour ce travail en 1982, offrant un panorama très complet des techniques actuelles de fabrication, nous aura été très utile pour la réalisation de ce chapitre. Le lecteur curieux pourra aussi s'y référer ⁵⁹.

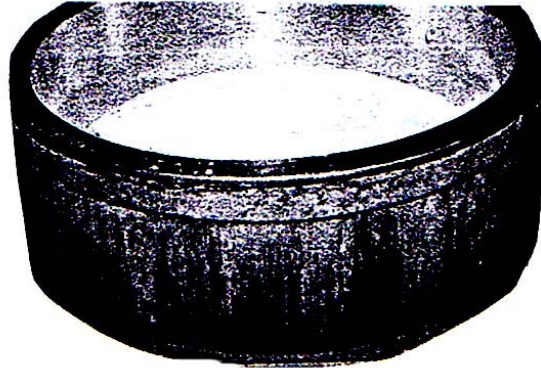
Et maintenant, si vous êtes toujours en forme, suivez le guide!

Lait apporté encore chaud par les producteurs peu après la traite. Filtré dans le pèse-lait puis mis en chaudière.



59. Jeanny Gaillard, travail de diplôme, "Recherches sur le vacherin Mont d'Or", Zollikofen, le 28 juillet 1982.

Où se trouve le lait de la veille refroidi, dans certains cas après avoir subi une légère thermisation. Autrefois le lait du soir, mis dans des baignoires* entreposés dans la chambre à lait, était rajouté légèrement écrémé. Il put même y avoir deux fabrication pendant la journée. Voir à cet égard le contrat de 1893 passé entre John Golay et David Golaz du chalet de Combenoire



Préchauffage avant emprésurage*

D'une durée de 25 minutes environ. Il y a parfois adjonction d'eau au lait - le soir ou le matin - afin de diminuer le matériel fermentescible, le lactose, et de freiner l'acidification du lait qui a déjà commencé.



Ensemencement* en cultures*

Les cultures mères sont fournies chaque semaine par la Centrale qui les cultive à 32° pour favoriser les streptocoques qui participent à l'acidification primaire du lait de fabrication par la lutte contre les staphylocoques et les coliformes. Elles sont préparées tous les jours ou tous les 2 jours par le fromager.



Emprésurage

Présure en poudre ou liquide diluée dans de l'eau. Autrefois les présures étaient préparées à partir de la caillette de veau. La température de coagulation, de 30 à 33 ° environ, est en fonction de la composition du lait qui varie pendant la saison.

Le temps de coagulation ou de "mise en caille"* est de 20 à 25 mn. Cette durée est déterminante pour la teneur en eau du produit fini.

Découpage du caillé

Le coagulum* obtenu après emprésurage est découpé avec le tranche-caillé*. C'est une opération délicate qu'il faut mener

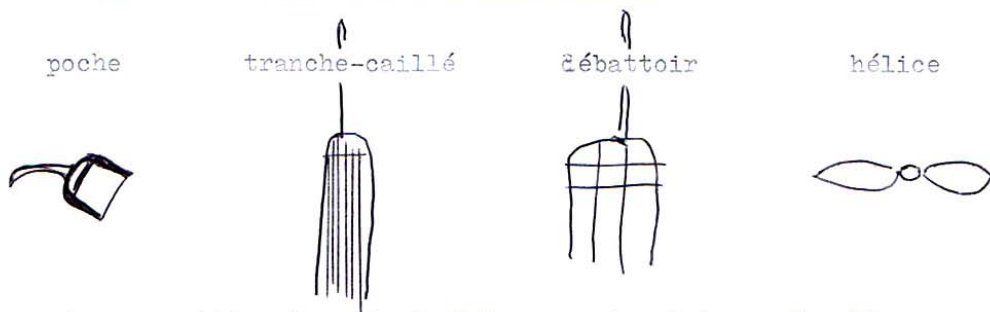
avec soin afin que "les grains" ne se cassent pas. Ils doivent au contraire "s'enrober". Par la grosseur du grain, d'une noisette ou d'une noix suivant le lait, les méthodes, et même l'altitude - le fromager sera en mesure de régler la teneur en eau du produit fini. Plus il est gros, plus celle-ci sera élevée.



Le coagulum est aussi travaillé ou brassé manuellement, à la poche, avec le débattoir*, mais aussi mécaniquement avec un brasseur.

Le temps de travail du grain dépend de la qualité du lait et de l'activité des cultures. Il peut être de 20 à 25 minutes.

Outils servant à travailler le caillé



et sans oublier la main de l'homme qui est irremplaçable.
Et le coup d'oeil du fromager.



Délactosage

Procédé assez peu répandu dans le cadre de la fabrication du vacherin. Resté surtout au stade d'essais par ailleurs assez concluants. Opération qui consiste à éliminer le petit-lait lorsque le grain est fait et de laver ce dernier dans de l'eau salée à des conditions de concentration et de température bien définies. Ce procédé présente les avantages d'améliorer la texture de la pâte et de réduire sensiblement la durée de l'affinage.

Pompage du petit lait avant sortie

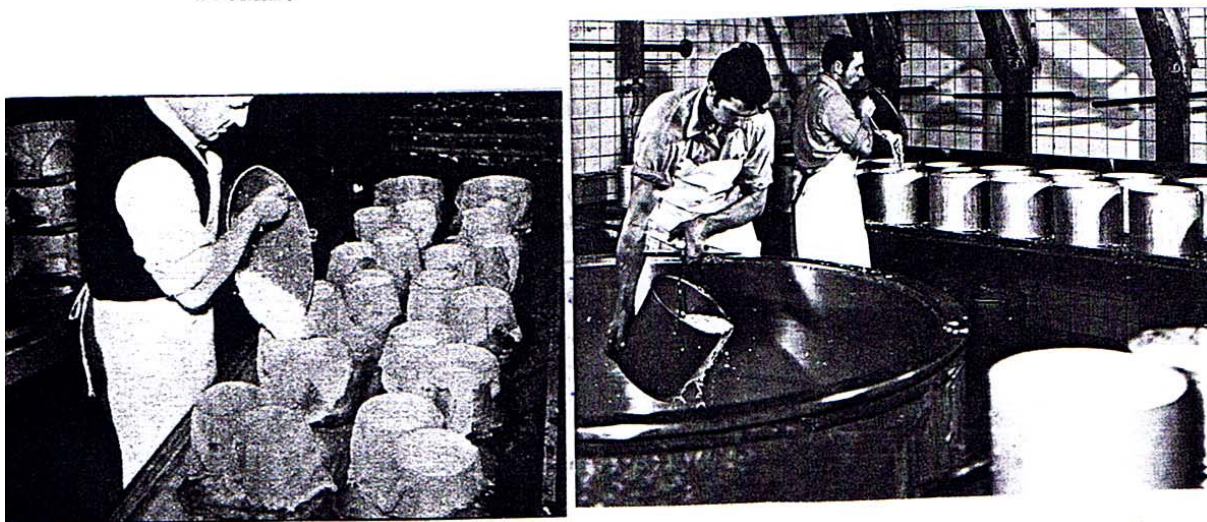
Environ 65 % de la masse. Avec un bidon ou avec une pompe. Opération qui n'était pas pratiquée autrefois, qu'avec une toile.

Mise en moule du grain

Le caillé est sorti de la chaudière. Autrefois donc avec la toile à fromage. Avec des seaux aujourd'hui, ou la pompe.

Cette opération doit être menée très rapidement afin d'assurer une bonne homogénéité du caillé dans les moules.

En général le caillé de surface, moins épuré va, pour les vacherins de petits calibres qui devront être, affinés, d'une pâte très tendre. Et le caillé du fond, plus épuré, va pour les gros vacherins qui devront avoir une pâte plus ferme, l'essentiel étant destiné à la coupe lors de la vente au détail.



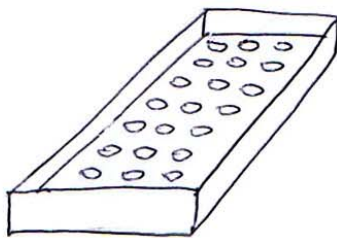
Le caillé est versé dans des moules placés sur l'enrochoir* ou l'égouttoir. Lors de toutes les opérations qui suivent, le petit-lait qui s'écoule des moules est recueilli .

dans une cuve placée à l'extrémité de la place de travail qui est légèrement en pente.

On mettait autrefois une toile à fromage dans chaque moule qui reposait sur une planchette, foncet ou fond. Le système ne fut utilisé ensuite que pour les gros vacherins dépassant le $\varnothing$ de 20 cm, avec la matière pour deux vacherins par moule.

Ceux-ci de 12 à 30 cm de $\varnothing$. Percés de trous sur tout le pourtour. Autrefois en fer étamé, puis en alu, et enfin en inox ou en PVC.

L'utilisation actuelle du multimoulé*, sorte d'entonnoir qui est posé sur les moules et permet de remplir tous ceux-ci en même temps en y versant le caillé, a grandement facilité la tâche. Hauteur des moules variant suivant les fromageries. On arrive à faire 3 à 6 vacherins par moule. Le petit-lait s'écoule par les trous nombreux pratiqués sur toute la circonférence.



Retournage

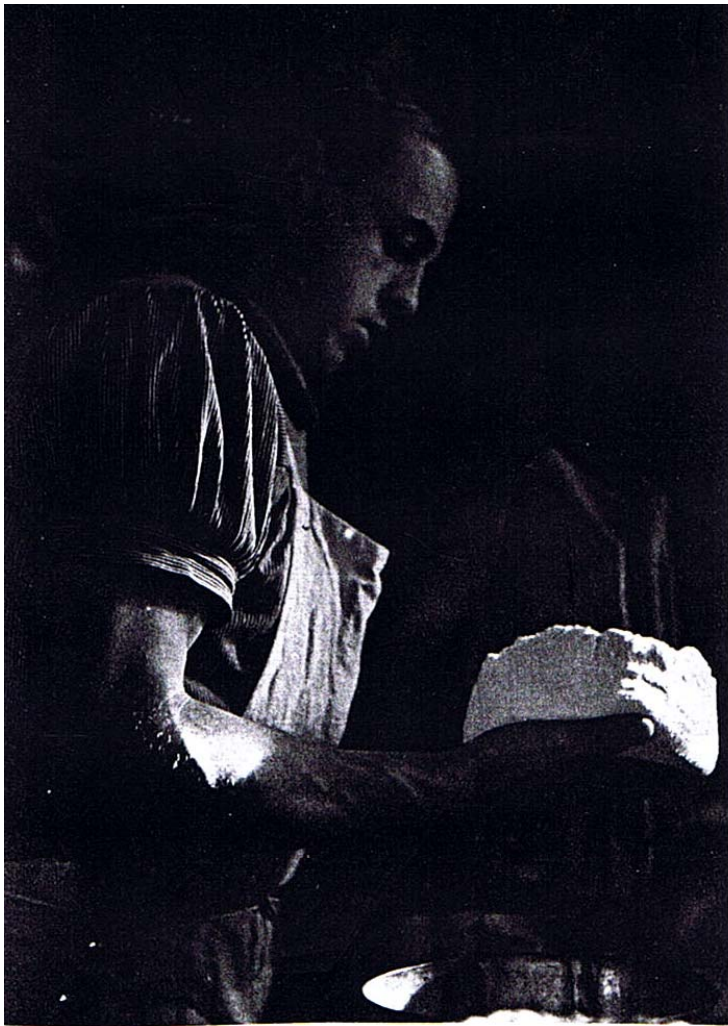
Les moules sont retournés de une à trois fois pour faciliter l'épuration du petit-lait et pour améliorer la surface supérieure qui est naturellement irrégulière.

Temps de tassement et d'égouttage du caillé très variable suivant les fabrications. De $\frac{1}{2}$ heure à 1 heure. Autrefois pouvant aller jusqu'à 4 ou 5 heures!



Démoulage

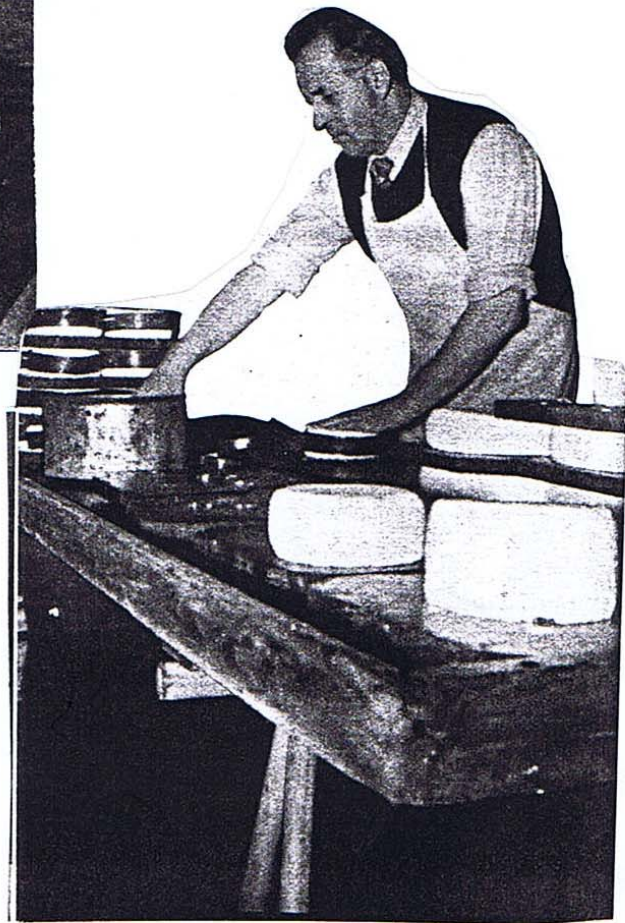
Le caillé est retiré des moules. Il forme une masse suffisamment ferme pour être tenue dans les mains.



Sanglage

Le caillé est coupé en tranches définissant par leur épaisseur la hauteur du vacherin - de 3 à 6 pièces par moule pour les petits formats, de 2 pièces en général pour les grands formats -. Puis sanglé. L'opération consiste à cercler les vacherins d'une bande d'écorce de sapin ammolie dans de l'eau - avec cuisson préalable - et maintenu autrefois par un chevillon de bois planté dans le champ de la pâte et qui traversait les deux bouts de l'écorce de part en part technique qui nécessitait un surcroît de travail. Car il convenait de resserrer les sangles après quelques heures. Dès 1960 chevillon remplacé par un élastique passé sur la circonférence du fromage, sauf pour les gros vacherins qui gardent encore le chevillon, parfois dédoublé, parce qu'ils seraient déformés par l'élastique.

"Le vacherin entre dans sa réalité". G.H.

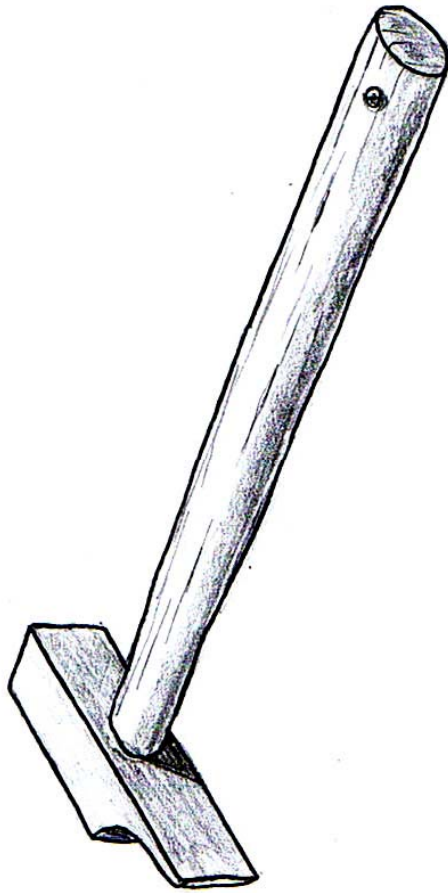


Pressage

Avec l'introduction des cultures, le temps de pressage des vacherins a beaucoup diminué. Autrefois il était de 16 à 20 heures, parfois même de 24 heures. Il est aujourd'hui de 3 à 7 heures. Le but du pressage est de donner la forme finale aux vacherins et d'accélérer l'égouttage final. Poids de 20 à 500 kg. Pressage pratiqué sur fonceurs autrefois, puis sur planches à fromages. Aujourd'hui sur panneaux marin ou panneaux en plastique alimentaire.

Toiles en chanvre* remplacées peu à peu par des toiles ou nattes de nylon. Les vacherins sont déposés sur cette toile mise elle-même sur le plateau et sont recouverts d'une autre toile et d'un nouveau panneau. De 3 à 6 couches de hauteur suivant les quantités que la fromagerie fabrique et la place disponible.

Petit marteau pour clouer les boîtes à vacherin



PAROchat.08.98

Les toiles en matière organique ont un degré d'absorption assez élevé et un pouvoir isolant supérieur à celles en matière plastique. Mais elles peuvent être une source d'infections importante pour le fromage si elles sont mal entretenues

Dépressage et coupage des rognures*

En fin de pressage, le fromager procède à une opération essentiellement esthétique. Il prend les vacherins un à un et à l'aide d'un couteau arrange les bords, c'est-à-dire rogne tous les bourrelets qui dépassent sur la circonférence par suite du pressage. Les déchets s'appellent rognures.

Salage

Autrefois fait à la main. Aujourd'hui en cuve, dans le bain de sel dont l'acidité n'a pas d'influence sur le salage. En outre par contre le degré de salinité (12 o environ) le temps de salage ainsi que la température du bain de sel.

Les vacherins reposent sur des claies en nylon* et sont plongés dans le bain de sel. De 1 h 30 à 3 heures suivants les paramètres cités plus haut.

Entreposage

Autrefois de 2 à 3 jours dans un local tempéré à environ 16o
Le salage s'effectuait après ce délai.

Aujourd'hui dans les locaux d'entreposage dont on dispose et où la température semble ne pas être spécialement étudiée. De 8o à 20 o selon Jeanny Gaillard. Alors même qu'elle ne devrait pas être trop basse. Car on sait que les vacherins ont étéensemencés avec une culture thermophile qui a une température de croissance optimale entre 38o et 45o et qui ne se développe plus en-dessous de 10o C.

Durée maximale d'entreposage: 3 jours. Mais en général 2 jours. Si l'affineur passe tous les jours, les vacherins une fois détassés, sont entreposés directement dans des caisses plastiques où ils reposent par piles de 5 à 8.

Mise en cave

-Ramassage en caisses plastiques des vacherins. Autrefois ceux-ci, dans certains cas, étaient mis directement sur des toiles à fromage qui reposaient sur le pont du camion, stock de blancs que l'on recouvrait ensuite d'une grande bâche*.

Les vacherins prennent alors le chemin de leurs caves d'affinage respectives. Où ils sont détassés pour être déposés, il y a peu encore par deux sur des planchettes rectangulaires pour les plus petits, seuls sur des planchettes carrées pour les gros, aujourd'hui, dans la plupart des cas, par 12 sur des planches de plus grandes dimensions. Celles-ci mises bientôt sur les rayonnages - pendants - où commencera l'affinage proprement dit. Sous l'oeil attentif de leur nouveau et heureux propriétaire, Missiou l'affineur!

* * *

Les principales améliorations techniques apportées à la fabrication du vacherin ont offert au fabricant un gain de temps énorme.

Quant aux autres perfectionnements, d'ordre chimique, bactériologique ou organoleptique, ils auront affinés le goût, la qualité de la pâte, mais aussi et sans une notable mesure, aidé en cela par la technique, amélioré la présentation du vacherin devenu plus lisse. Qualité il est vrai qui résulte tout autant de la température et de l'humidité des caves et des soins qu'on apporte au vacherin lors de son affinage.

L'un des points essentiels et portant souvent à litige, a été - et demeure encore et toujours - la teneur en eau dans le fromage. Qui s'obtient de façon idéale par une fermentation lactique développée de façon normale en cours de fabrication. Mais il suffit que celle-ci soit trop faible ou au contraire trop forte pour que cette teneur en eau soit anormale, d'où modification de la texture de la pâte et défauts majeurs comme vacherins durs au milieu et coulant sous la croûte que le consommateur n'apprécie guère.

Un travail insuffisant du caillé dans la chaudière apporte le même défaut. Gros rendement pour le fromager, petite qualité pour l'affineur!

Les connaissances des fabricants doivent donc être suffisantes pour leur permettre de suivre avec précision leur lait qui a la particularité, en fonction de l'affouragement comme aussi du stade de lactation - on parle de lait mûr au terme de celle-ci - d'évoluer et par conséquent d'exiger des fabrications qui tiennent compte de cette évolution.

Le contrôle de fabrication est un moyen des plus efficaces pour le fabricant de connaître son lait de chaudière et partant

de travailler muni des renseignements indispensables. Il est impossible en effet que le travail à l'aveuglette puisse être couronné de succès tout au long d'une saison.

Car il faut le dire, un vacherin mal fabriqué - au sortir de la chaudière ses caractéristiques essentielles sont établies de façon définitives sur lesquelles il ne sera plus possible ni de revenir ni d'intervenir - ne donnera jamais un bon fromage, quelque soient les soins qu'il recevra en cave, quelque soit aussi les qualités particulières de l'affineur.

Un contrôle de la qualité organoleptique du vacherin est mis en place par la Centrale dès 1967. Qui s'effectue dès lors trois fois par saison. Vacherins blancs envoyés pour analyse en laboratoires spécialisés. L'ère de l'empirisme pour la fabrication, après l'introduction du salage en cuve, après l'utilisation de cultures soigneusement sélectionnées, deux choses que l'on précisera plus loin, et maintenant par un contrôle régulier de la qualité organoleptique de la pâte, semble révolue. Encore un peu et ce sera vraiment la période moderne du vacherin.

Plus question donc désormais de ne fabriquer celui-ci qu'avec de l'eau. Dont la teneur maximale doit être de 57,5 %. Avec pour graisse dans le résidu sec d'un minimum de 50 %. Des déductions sont faites aux fabricants qui ne respectent pas ces normes.

Ce qui n'empêche pas les tentatives... et les récidives!

"On peut être frappé du nombre relativement important de retenues effectuées pour insuffisance de matière grasse, surtout en début de saison, à un moment où les laits de fabrication sont les plus gras. Peut-être que l'explication de ce phénomène réside dans le fait qu'il est difficile d'avoir tout à la fois la crème et l'argent du beurre!"⁶⁰.

Tentations bien grandes auxquelles les fabricants ne sauront pas toujours résister, cela au détriment même de la qualité de leur produit:

"Nous disons à ces fabricants qui brûlent la mèche par les deux bouts, qu'il nous est impossible d'admettre cette façon de procéder. Si l'on veut garder à notre vacherin Mont-d'Or le renom qu'il s'est acquis à juste titre, en Suisse et à l'étranger, nous ne pourrons plus à l'avenir tolérer de tels agissements".⁶¹.

60. 19e rapport de gestion, 1969-1970

61. 23e rapport de gestion, 1973 - 1974.

Problèmes d'honnêteté, d'éthique, que l'on retrouve très certainement à tous les niveaux de toutes les corporations professionnelles.

Revenons au salage. Une difficulté supplémentaire résidait autrefois dans le salage manuel. Qui n'était pas régulier et occasionnait souvent des défauts de croûte.

Car le sel, antiseptique* léger, mis en quantités insuffisantes, permet à des moisissures indésirables de se développer sur la croûte qui occasionnent par cela des colorations anormales, parfois même retrouvées dans la pâte sous-jacente, avec pour conséquence une altération prononcée du goût de celle-ci.

Des essais de salage au bain de sel furent réalisés chez M. Marcel Favre à Fontaines-sur-Grandson pour la première fois pendant la saison 1959-1960. Très concluants, dès la saison 1960-1961 une trentaine de fabricants adoptèrent cette méthode, la seule utilisée aujourd'hui.

Ses avantages certains étaient:

- Simplification du travail, d'où un gain de temps appréciable.
- Salage plus régulier.
- Moins de gaspillage de sel.

C'est dès cette époque aussi que l'ensemencement du lait par des cultures appropriées fut proposé aux fabricants par l'Ecole de Fromagerie de Moudon qui les préparait elle-même. Leur degré de fraîcheur ainsi que leur bonne adaptation aux besoins de la fabrication du vacherin donna d'excellents résultats. Elles furent dès lors adoptées par la majorité des fabricants.

Le vacherin est sujet à quantité de défauts parmi lesquels l'un des plus importants est le gonflement*.

Gonflement précoce souvent provoqué par une infection massive du lait en bactéries du groupe coli-aérogènes causée dans certains cas par l'affouragement* du bétail en feuilles de betteraves.

Gonflement tardif dit butyrique qui se révèle après deux ou trois semaines d'affinage. Il s'agit-là souvent d'une infection causée par des bacilles butyriques dont l'origine est difficile à déterminer et sur lesquels la pasteurisation même serait sans effets.

Que de problèmes. Cela n'empêchait pas la Centrale de poursuivre ses activités. Avec à l'occasion la participation des meilleurs chercheurs du moment.

Ainsi, au début des années septante, s'il n'existait encore aucune étude systématique et complète concernant la flore microbienne du vacherin, la lacune était comblée. Avec la parution d'un important travail de chimie alimentaire et d'hygiène. Où M. A. Masson, bactériologiste au Laboratoire cantonal, analysant la flore microbienne du vacherin Mont d'Or, put établir que ce n'étaient pas moins de 95 souches qui la composaient. Avec:

- 20 souches de coliformes
- 1 souche de staphylocoques
- 17 souches de microcoques
- 20 souches de levures
- 17 souches de streptocoques
- 20 souches d'entérocoques.

Une autre étude très complète sur l'évolution de la composition chimique de la flore microbienne du vacherin Mont-d'Or en cours de maturation fut effectuée par MM. T. Sozzi et R. Maret des Laboratoires LINOR, de la Maison Nestlé à Orbe.

Tous éléments nouveaux desquels on put déduire que la présence d'une flore très diversifiée dans les fromages produits d'une manière traditionnelle et dotés de caractéristiques bien particulières prouve que les starters* traditionnels que l'on ajoute au lait pasteurisé* et qui se composent de 1 ou 2 souches spécifiques sont insuffisants pour développer l'arôme et le goût typiques des fromages.

Ce qui n'empêchera pas le vacherin de passer à la thermisation complète quelque dix ans plus tard.

Pour l'instant, dès 1969-1970, mise sur pied d'un contrôle bactériologique suite aux réclamations de laboratoires privés quant aux taux toujours trop élevés de staphylocoques dans le vacherin. Qui fut abandonné temporairement de par un contrôle généralisé sur le plan fédéral de l'état des mamelles à la ferme

au niveau de la production du lait. Mais remis à l'ordre du jour en 1973 déjà et effectué dès lors régulièrement, et ce à l'instar de la Société coopérative suisse pour la fabrication et la mise en valeur des fromages à pâte molle et mi-dure qui introduisit ce contrôle dans son règlement concernant la qualité.

Il était temps. Les chimistes cantonaux étaient aux trousses des affineurs. Non pour leur envoyer des lettres de félicitations, bien plutôt pour les dénoncer et les menacer d'interdire la commercialisation du vacherin dans leur canton respectif.

En point de mire naturellement le staphylocoque. Dont il existe quantité de souches. En provenance directe du bétail souvent affecté de mamite staphylococcique ou d'un manque de propreté générale durant la traite de certains producteurs.

1975 est donc une année charnière, en ce sens que l'analyse bactériologique régulière des vacherins fabriqués au lait cru révèle l'impossibilité pratique de respecter les normes fédérales.

La situation de la Centrale est vraiment difficile. D'une part elle a la volonté de préserver un vacherin fabriqué avec du lait cru pour lui conserver l'essentiel de ses qualités gustatives, d'autre part elle a le désir d'être en règle avec les normes fédérales. Et si des mesures d'exception lui sont accordées en vertu des particularités de son fromage, c'est pour combien de temps?

Car voici, l'étau se resserre encore en 1981-1982 avec l'entrée en vigueur de normes bactériologiques très strictes relativement aux denrées alimentaires qui oblige une nouvelle fois la Centrale à tout mettre en oeuvre pour améliorer encore l'état bactériologique de son produit.

Mais tout cela se trouvera en quelque sorte résolu par la thermisation imposée immédiatement après l'affaire des salmonelles en 1985. Thermisation qui, sans cet événement purement accidentel, n'aurait guère pu être différée. Et cela même si le gérant pouvait écrire en 1973:

"Elle ne fait que confirmer ce que nous savions déjà, que l'emploi de lait pasteurisé pour la fabrication du vacherin Mt d'Or ne permettrait pas d'obtenir des fromages de la qualité que nous connaissons aujourd'hui".⁶²

22e rapport de gestion, 1972-1973, p. 12.

Il est vrai que thermisation n'égale pas pasteurisation. Cette première opération consistant à porter le lait à 60° C qui doit être ensuite refroidit à la température d'emprésurage. Mais ce chauffage réduit sensiblement les populations bacillaires, du même coup il élimine les germes qui favorisent l'élaboration normale. D'où, après refroidissement, la nécessité d'enrichir le lait par des bacilles sélectionnés pour redonner une flore microbienne suffisante sans laquelle le fromage serait dénaturé.

Fin de chapitre. La fabrication du vacherin, par l'espace somme toute minime que nous lui avons consacré, passant comme chat sur braise sur maints points essentiels qui intéresseraient à coup sûr les spécialistes, pourrait paraître secondaire.

Il n'en est rien. Elle est essentielle, primordiale même. Car le vacherin, en dépit de ce que l'on croit d'ordinaire, ne se fait pas en cave grâce aux soi-disant secrets de "Messieurs les affineurs". Il se fait en chaudière. Par un ensemencement idéal, par un emprésurage adéquat, par une température du lait précisément calculée, et puis bientôt par le travail subtil du fabricant lors du décaillage. Toutes choses qui sont à mener d'une manière scientifique, ce qui n'exclut en rien le coup d'oeil du fromager et son fameux tour de main.

La fabrication du vacherin, c'est un art. Il faut du doigté pour y réussir, et de la souplesse. Car les saisons se suivent et ne se ressemblent pas. Entraînant à chaque fois des laits différents. Une méthode qui s'est avérée excellente pour une fabrication, l'année suivante n'est plus la bonne. S'adapter, et évoluer, voilà l'essentiel. Afin que le vacherin reste toujours, non pas seulement un grand fromage, mais le plus grand de tous les fromages!

XIII Au pays des affineurs

Un grand escalier de pierre, du local de coulage où se déroulaient tous les travaux de fabrication, entre la grosse chaudière de cuivre et l'enrochoir, menait aux caves. Escalier bruni par les vapeurs de sel, par le petit-lait qui dégouttait quand on descendait les vacherins frais sur des planches ou par les passages répétés et multiples en la journée de mon père avec ses gros souliers et de tous les autres, employés ou membres divers de cette famille qui cogitait dans le lait depuis plus de trente ans.

Quand nous arrivions en bas, près de la porte d'éternit qui restait presque toujours ouverte, collée contre le mur, nous étions saisis par l'odeur pénétrante et forte qui nous prenait tout entier. Odeur du gruyère de coupe qui était posé là, entamé au deux tiers, plein de saveurs, sur une table de bois qui, autant que le fromage, pleurait le sel par toutes ses pores. Odeur aussi de la cuve pleine d'eau salée où flot-tait le dernier gruyère, déjà un peu jaunet, quand parfois on avait changé de fabrication, parce que les vacherins, "ça ne tirait pas".

Puis en entrant dans la seconde cave, la plus grande, celle où véritablement se faisait l'affinage, la première ne constituait en quelque sorte que l'anti-chambre où s'entreposaient les blancs dont on percevait aussi l'odeur acide, salée et tanique, et où l'on stockait de plus les boîtes vides sur une large planche à fromage qui avait trouvé là un second usage, poussant la porte de bois humide et collante, nous étions enveloppés tout entier de la vraie odeur de vacherin. Piquante en même temps que douçâtre. Et complexe. Pas désagréable pour des gens qui la connaissaient depuis si longtemps. Odeur même heureuse. Celle d'un lieu où tout vous protège, les gens et les murs. Car ici point de porte pour communiquer avec l'extérieur, seules des borgnettes, à la petite cave, donnaient sur l'arrière de la laiterie où vous auriez trouvé la partie inférieure du vallon de la Sagne et ce bon Vieux Moulin.

Effluves presque douces, parfaitement pleines, des vacherins dont je devinais rien qu'en entrant la moisissure d'un jour qui attendait d'être frottée et les plis un peu trop serrés. Et à celle-ci, presque sensuelle, se mêlait l'odeur aigrette de vacherins plus jeunes amenés de la petite cave à trois ou

quatre jours et qui achevaient de se ressuyer. Si rajoutait celle des sangles et des boîtes au bois frais auxquelles adhérerait souvent encore un peu de sciure. Le tout offrant ce bouquet de cave absolument inimitable que je ne connus que là, et qui m'introduisait en plein dans le monde de l'affinage où je pénétrais sans complexe et sans regrets, l'âge me permettant d'y être encore simple spectateur, et non pas acteur. *de France 60*

Se tenaient là parents et grands-parents. C'était une ambiance chaude, car dans un coin, près de la table, caché dans un renfoncement du mur, il y avait le vase d'expansion de la grosse chaudière du local de coulage qui était toujours tiède. Et contre lequel, le soir, s'entassaient les planchettes sales et les déchets de sangles et de pliures* que l'on ne ressortirait qu'en fin de semaine, ayant connu une première fermentation.

Non, rien n'aurait pu m'arriver en un milieu si riche de la chaleur des gens et des odeurs qui étaient bien celles de l'automne. Univers secret où j'avais pénétré tandis que dehors les autres gamins, la plupart sans même le soupçonner, vivaient au soleil dans les champs où ils courraient après leurs trappes à taupes ou dans les bois où ils brassaient des feuilles mortes. Refuge qui apparaissait plus profond encore quand une pluie glacée fouettait les façades ou qu'une première neige, plus tard dans la saison, s'accumulait, tranquille, sur le village sans qu'ici l'on n'en sache rien. Véritablement en dehors du monde, à l'abri et au chaud. Nid familial autant que professionnel presque douillet.

Pour moi tout au moins. Car pour eux c'était le travail quotidien. Et les soucis d'un commerce de vacherin qui jamais ne vous laisse tranquille. L'avenir résolument terne avec une qualité toujours à suivre et ces gros affineurs qui vous bouffent parce qu'ils ont les dents longues et que vous-même n'êtes pas trop hardi, habitué à une routine qui vous porte et de laquelle vous ne souhaitez pas sortir. Oui, pourquoi vouloir toujours plus quand le présent suffit. C'était bien là mon père et mon grand-père, sans ambitions, mais en un certain sens heureux, nullement tenaillés par des envies ou des besoins qui allaient au-delà de l'heure immédiate. Dans tous les cas jamais anxieux au point de ne pas pouvoir dormir. Seules les femmes, plus sensibles

à cet égard, réceptives à des ondes troublées qu'eux-mêmes ne percevaient pas, la nuit veillaient!

Et là dans cette cave, tandis qu'ils étaient à leur table pour emboîter, dans un couloir au sol mouillé où l'eau restait en flaques dans le creux des carrons usés, entre deux pendants pleins de vacherins qui reposaient sur leurs planchettes, à deux sur les rectangulaires, seul, moyen ou gros, sur les gros fonds carrés, le suisse-allemand soignait. Un seau d'eau tiède et salée posé sur un tabouret de bois rongé par les mille usages en ces lieux saturés de sel où rien ne résiste, même pas les murs qui avec le temps un jour s'émietteront. Avec la baladeuse* crochée à un carrelet, juste ce qu'il faut pour qu'elle ne tombe pas, traînant derrière elle son long fil électrique noir dans lequel vous vous emmêlez à tout moment. Il frottait ainsi les vacherins que plus tôt, le matin, il avait retournés. Il le faisait avec une éponge synthétique orange, de celles que ma grand-mère achetait par demi-douzaines à Lausanne, à la Droguerie du Lion d'Or lors de ses escapades traditionnelles qu'elle affectionnait. Car ma grand-mère, commerçante en diable, le vacherin constituant toute sa passion d'automne et d'hiver, avait néanmoins des goûts de bourgeoise. Parfaitement.

Et cette baladeuse en équilibre précaire, qui tombait souvent ce qui nécessitait de chercher une ampoule de rechange dans toute la laiterie sans qu'on en trouve aucune!, avec son treillis métallique rongé lui aussi par le sel, donnait une lumière jaune sans éclat. Toujours dans le temps ces lampes de faible puissance qui vous éclairent avec beaucoup de peine.

- Pas étonnant que vous ne leur voyiez pas ces grosses rides qu'ils avaient, vos vacherins, avec un système d'éclairage pareil!

C'est bien vrai, mais cette semi-obscurité, retrouvée telle partout ailleurs dans les autres caves du village, était loin de nous déplaire: elle nous protégeait de la misère du monde!

C'était l'après-midi. Les commandes étaient arrivées le matin déjà chez la grand-mère qui seule avait le téléphone. Dans la chambre arrière de son appartement où, sous l'appareil mural noir plus triste que le corbillard à Nono, était pendu, tenu par une ficelle mince à un crochet nickelé, l'annuaire de la Vallée de Joux, deux ou trois feuilles cartonnées d'un jaune presque orange.

Elle disait en rentrant dans la cave où mon père et mon grand-père emboîtaient déjà:

- Nicolet en veut 100 petits et 10 gros. Banderet une trentaine, "Ça ne tire pas", disait-elle.

Rude journée quand même! L'un déjà gros-siste, l'autre épicier. Ils habitaient la même petite ville dans le Jura neuchâtelois. La même rue peut-être, un à chaque extrémité. Leurs méthodes et leurs ambitions différaient. Ils devaient à coup sûr, en bons commerçant qu'ils étaient, ne pas se voir d'un très bon oeil. C'est la règle! Et puis il y avait aussi la commande de Croûtes-fines, du même canton. Vous devinez ce qu'elle exigeait. On avait parfois peine à la satisfaire. Les autres aussi. Car en pays de Neuchâtel où ils sont tous horlogers, on est délicat du palais, très pénible question d'alimentation, et presque autant qu'à la Vallée où c'est un comble!

Vieux souvenirs et vieux clients qui ont rejoint là-haut depuis belle lurette le paradis des épiciers où c'est tous les jours fête avec le magasin qui ne désemplit pas et où le tiroir-caisse sonne joyeusement sous le comptoir!

Je regardais mes parents et grands-parents oeuvrer derrière la table. Mon père en tablier blanc de grosse toile toujours, ma mère avec son guri* à fleurs; mon grand-père et ma grand-mère souvent avec des tabliers bleus de plus long usage, noir parfois. A chacun le sien selon ses goûts et ses habitudes. Personne encore qui ne vous aurait demandé que tout ça ne s'uniformise. Au monde pourquoi ?

Ils emboîtaient*. A leur rythme. Qui n'était pas le rythme d'aujourd'hui. Plus lent. Les vacherins sur leurs planchettes. Je vous explique comment on fait. Cramponnez-vous, ce n'est pas si facile que ça en a l'air. D'abord vous enlevez le chevillon avec le petit couteau que vous venez d'aiguiser et que vous avez planté dans la matière du bois que vous tirez vers l'extérieur en le faisant carrément gicler, le chevillon, nom de sort, pas le couteau! Puis vous coupez le bout d'écorce qui dépasse. Vous pratiquez ensuite une incision dans la sangle qui enserre le vacherin mûr que vous serrez pour l'introduire dans une boîte vide que vous avez puisée au fond d'un sac qu'il y a là, près de vous, dont le fond est à même le sol. Boîte qui aura un cm de diamètre de moins que le vacherin. Pour que ça serre, justement.

Le voilà donc, ce fameux pli qui a tant d'importance! Il n'est pas venu tout seul. C'est vous qui l'avez fait, en serrant le fromage dans sa boîte. Ni vu ni connu. Et ils croient tous de par les villes que c'est ça qui prouve qu'un vacherin est mûr! Et alors, ceux qu'on emboîte à peine ressuyés* quand vient Noël, que ça bourre* de tous les côtés et que les vacherins n'ont plus le temps de se faire, hein ? Un joli pli. Eh! oui, ils les faut tels, autrement, tout plats, les gens ne les achètent pas. Et les clients rouspètent.

Mais ce n'est pas encore fini. Votre vacherin, quand il a été bien enfoncé au fond de sa boîte en le pressant des pouces sur les bords, vous devez encore couper la pliure qui est toujours trop haute et la ramener juste à ce qu'il faut. Un cm. en-dessus de la croûte. Ni trop, ni pas assez. Trop la croûte cognera le couvercle qui plus tard, après quelques heures, par pression, y adhèrera et quand on ouvrira la boîte, on arrachera la croûte. Pas assez ça n'a point d'allure.

Couper la pliure, en terme de métier ça se dit "parer", c'est plus difficile qu'il n'y paraît. Il faut une longue habitude et surtout la connaissance du bois. Car la veine* parfois descend. Encore le fabricant de boîtes qui a plus raboté sur la qualité que sur ses couvercles qui sont tout rugueux! Dans ce cas, votre couteau plonge dans le bois en suivant la veine. Résultat: vous faites sauter la pliure et votre boîte elle est perdue. Elle servira, elle et tant d'autres, à allumer la chaudière demain

Il vous aurait fallu prendre la veine de travers, comment dire, oui, rester en surface. Petit tour de main qui ne s'acquiert qu'à force d'habitude. Et qu'on ne perd jamais une fois qu'il est acquis. Jusqu'au dernier jour. On l'emporte même avec soit. Quand on va rejoindre là-haut tous les affineurs qui nous ont précédés et qui se racontent entre eux depuis des lustres tout en nous attendant, de fameuses histoires de vacherins!

Déchets de pliures et de sangles qui s'entassent au pied de la table et sur lesquels on pile*, les traînant partout dans la cave quand on se déplace.

Et les boîtes pleines s'entassent sur la table, contre le mur, où il n'y a guère de place. On s'en contente. On ne changera rien. Une façon de faire qui vient de loin, de plus de cent-cinquante ans en arrière. On ne sait plus, On a toujours fait ça. Année

après année. On ne parle jamais de l'histoire du vacherin, plutôt du temps qui passe, du présent. Tenez, le grand-père, avec sa moustache de tombeur, il vient juste d'en raconter une bonne. Il n'a pourtant l'air de rien avec son petit gabarit, modeste dléquipage. Discret même dans l'humour. Mais ma parole, ils égratigne ses collègues affineurs! Pointes légères que nous, les non initiés, trop jeunes, ignorant des facettes multiples que recèle ce métier qui fait vivre la moitié du village, ne comprenons pas. Des saveurs de langage qui nous sont étrangères. Peut-être parce que nous ne fréquentons pas assez le grand-père, que nous nous intéressons pas assez à lui. Ou qu'il est trop tôt, ou au contraire trop tard. Paroles égrenées sans heurt et sans éclat derrière cette vieille table usée par les frottements des tabliers, par le travail des couteaux, par le sel ambiant... mon père, de l'autre côté, ce matin, juste avant midi, salait les vacherins de la veille... un vacherin, une poignée de sel... un vacherin, une poignée de sel... et ainsi de suite, en couches, les uns sur les autres par épaisseur de cinq ou six.

Les piles sont-là maintenant, bien hautes, et en quantité suffisante pour suffir aux expéditions de la journée. Mais il faut les monter au local de coulage pour les préparer. Mon père ne le fera pas à cause de sa mauvaise jambe, ce qui ne l'empêchera pas de monter et de descendre vingt fois les escaliers pour d'autres raisons et qu'il polit un peu plus de ses gros souliers à l'épaisse semelle noire. Ni ma mère non plus, ni mes grands-parents trop âgés. Alors ce sera nous, ou le suisse-allemand qui achève de frotter ses vacherins. Un vrai de vrai, la figure pleine et rebondie, voire pouponne, de Rûti, dans le canton de Perne! Venu ici tout exprès pour apprendre notre belle langue française, que souvent il malmène! Il s'appelle Rudi. Il rit tout le temps parce qu'il trouve tout rigolo dans la vie. Le meilleur garçon du monde qui ne dit non à rien de ce que lui commande mon père d'un ton amical et qui, le soir, se retrouve parmi les jeunes du village pour rire encore! C'est donc lui qui montera les vacherins, par grandes piles de dix ou quinze, une sur chaque bras. Plus est mieux. Montrer qu'il est jeune et fort, pas une poule mouillée, ce qui lui fait dire, la bouche fendue jusqu'aux oreilles: "Moi, tant mon fillage, je porte encore plus lourd que ça. Ha!ha!ha! "

En haut les vacherins s'entassaient sur la table qu'a faite tout exprès il y a deux ou trois ans l'oncle Arthur, avec de la place dessous pour réduire la ficelle en grosses pelotes bien serrées, le gros tampon, l'autre avec les initiales, les chiffres, les couteaux, un ou deux tabliers roulés et du chenit. La table est au milieu du local, entre le mur et la chaudière, là où c'est le plus large pour bien travailler.

Vacherins qu'on lave avec une brosse à poils doux. Pour enlever toutes ces petites saletés qui se sont déposées en surface lors de l'emboîtement, comme aussi la moisissure du dernier jour. Puis tamponner les couvercles. Avec le gros timbre* semi-circulaire que l'on applique dans un beau geste du poignet, d'une façon précise et souple, en même temps qu'appuyée. Avec une de ces élégances quand l'affineur est conscient de son importance! L'encre est prise sur un gros buvard en feutre épais qui repose dans une boîte métallique rectangulaire rongée sur les bords par une oxydation verte et blanche répartie en taches. Il nous incombe parfois de timbrer. Au moins un boulot qui nous plaît. Facile. Bien que les marques manquent d'encre ou ne soient pas bien centrées. Mais le geste, le geste, hein ? N'est-il pas déjà celui de nos pères dont un jour, peut-être, nous prendrons la relève ?

Ensuite ficeler* les vacherins par fardeaux* de cinq. Une grosse ficelle, solide au possible. Mon père, modeste emboîteur, sans habileté particulière, se révélait ici un grand maître de la ficelle. Tout au moins à mes yeux. Fallait voir comment il vous entourait le colis de sa ficelle, comment il vous le retournait pour la faire passer dessous, et comment aussi il achevait le tout sur le dessus, en cinq sec, avec ses beaux gros doigts à la peau bien tendue, par une grosse boucle dans laquelle chacun passerait deux doigts pour le prendre combien de fois en son long voyage, ce fardeau ? Dix fois ? Plus encore ? Sur lequel, pour terminer, on avait appliqué le tampon aux initiales, J.R., et le numéro d'expédition de la semaine. Que la gare puisse s'y retrouver avec ces milliers de colis qui partaient dans toutes les directions de ce pays.

Les fardeaux ficelés s'entassaient par terre, sur les catelles grises du local de coulage.

L'heure de la gare s'approchant, ma grand-mère rentrait chez elle, à cent mètres à peine, pour préparer les lettres de voiture et les factures qui accompagnaient alors chaque expédition. Ne pas manquer le train... C'était l'obsession de chaque jour, c'était ça aussi qui vous poussait un peu à accélérer ce rythme immuable qui vous collait à la peau mieux qu'une camisole, une à grosse mailles, de celles que mettait le grand-père.

Mais déjà Favre avait attelé la Bichette au cabriolet que l'on entreposait dans la remise de notre maison où c'était fait exprès, avec même un trou dans le plafond pour dresser les timons afin que le tout ne prenne pas trop de place. Il était là. On avait entendu le roulement des fines roues cerclées sur le gravier de la route, devant la laiterie. On chargeait à l'arrière les fardeaux déjà prêts. Ils s'activaient encore pour les derniers. Tandis que là-bas, ma grand-mère, stressée, tapait ses factures. Sur son Hermes noire plus vieille qu'elle. Avec deux doigts. Banderet, Nicolet... Elle calculait avec une petite machine dont on tirait les chiffres avec une pointe d'acier comme un stylo. Mais parfois aussi elle ouvrait un gros livre noir tout dépenaillé dans lequel vous trouviez des milliers de multiplications, plus même qu'il vous en fallait pour calculer le montant de vos factures. Elle l'usait depuis les premières années où elle avait fait ce travail.

Ma grand-mère... elle nous apparaissait là dans le présent, au coeur même de la profession. Alors qu'en réalité elle en arrivait petit à petit en son terme. Encore un peu, quand nous serions sortis de l'école et elle arrêterait. Alors même que nous ne lui ferions pas plaisir en ne reprenant pas le métier. Parce que paraît-il nous y étions destinés!

J'étais allé chercher moi-même les lettres de voiture et les factures et j'étais revenu en courant. J'avais sauté sur l'avant du cabriolet, à côté de mon grand ami Favre qui tenait les longues rênes et qui déjà, en deux ou trois tours rapides, avait desserré les freins.

Alors en route, fouette cocher. Démarrage sur les chapeaux de roues avec la Bichette. Toujours. Tout juste si nous ne dérapions pas dans le virage du Cygne. Et avec ces roues cerclées, quel raffût* du tonnerre. Quelle excitation. Et quel merveilleux voyage d'ici à la gare du Pont, à un kilomètre et demi, jamais

assez loin. Avec Fabre et la Bichette... j'aurais fait le tour du monde!

Mais voici les autres affineurs, garez-vous, place, place. Je rêve! Nous étions seuls sur la grand route avec notre modeste et pourtant fringuant équipage. Et dans les réalités des ventes parmi les plus petits. Même que d'autres avaient déjà le camion, à l'époque. Je ne le regrette pas. A eux les tonnages, à moi la poésie!

Avec la Bichette qui est comme folle. Galoppe, galoppe. C'est formidable. Quoique j'aie un peu peur. Et si elle nous conduisait au talus, ou dans un mur ? Galoppe, galoppe. La route descend et les colis ne pèsent pas lourd. L'air est frais, voici le soir qui vient, rien ne la gêne, ses naseaux fument. J'ai un bon gros bonnet sur les oreilles. Mais déjà, au bout des Crettets,* où depuis longtemps c'est tout plat, elle s'est calmée. Elle a repris un trot tranquille qu'elle gardera ainsi jusqu'à la gare du Pont.

Où Toti est déjà arrivé avec son camion et en décharge des mille et des cents. Que chacun, lui et les employés de la gare, prennent par les ficelles qui claquent sur les colis quand on les relâche, comme des cordes de violon, tant elles ont été bien serrées. Et qu'ils mettent là où il y a de la place. Car tout se remplit, même que les fardeaux sont entassés les uns sur les autres. Groupés par destination, et par affineur. Encres de différentes couleur. La violette pour nous et quelques autres, la verte ou encore la brune ou la noire pour d'autres. Quel paquet de fardeaux quand même. Pour les gros, les vacherins ne sont que par trois ou quatre. Pas plus. Autrement les boîtes s'écraseraient. Il y a déjà bien assez de casse comme ça. Mais allez-y mollo, Messieurs les employés, des boîtes à vacherin, c'est plus fragile que ça en à l'air, les pliures surtout. D'autant plus que chaque année ils vous les font plus minces. Il y en aura ainsi qui nous reviendront tout écrasés, de vacherins. Avec du coulant qui sort de partout. Mais allez réclamer. On a toujours tort. On a qu'à vous faire des boîtes plus solides. Encore le bénéfice qui fout le camp. Ça et puis les bons poids, il ne restera rien à la fin de l'année.

Reste que le train va bientôt arriver. Les wagons sont à quai qu'ils chargent de tous ces fardeaux et qu'ils remplissent au maximum. Voyez, les planchers au bois rugueux en sont couverts,

Les fardeaux se touchent tous, serrés les uns contre les autres, avec leurs chiffes et tampons, leurs ficelles et leurs boucles qui sont comme de grosses oreilles qui dépassent, presque aussi grandes que les miennes! Un peu moins rouges cependant. Le vacherin est roi. Et ces wagons vont bientôt franchir le tunnel des Epoisats* rien que pour eux. Et c'est ainsi pendant tout l'hiver. Un ou deux wagons qui partent chaque soir vers la ville, de nuit, où ils seront encore triés.

Alors nous rentrons. Plus besoin de trop se presser maintenant. Bien qu'à vide, la Bichette, elle voudrait encore se remettre au galop, pour passer le pont de la Goille dans un grand roulement de tonnerre. Ou simplement comme ça, pour mieux sentir l'air du soir qui lui est une drogue.

La nuit est tout à fait tombée maintenant. Il ne fait pas trop clair entre les deux villages, et puis voilà même qu'il commence à neiger. Ce grand vent de tout à l'heure qui soufflait trop fort. La neige, la neige, la première de la saison. Elle tombe sur le village, on la voit en gros flocons serrés dans les lampadaires. Elle tient déjà sur la route où nous laissons deux belles traces et où les pas du cheval se marquent aussi. Clop, clop, clop, clop. Et dingeling, dingeling, dingeling. Dans l'air amorti, cotonneux, la grelottière* égrène sa chanson nostalgique. e dit-elle pas qu'un jour tout cela fini, et que nous ne serons plus, ni le cheval, ni Favre, et ni moi non plus ?

Pour l'heure... pour l'heure je suis encore là et je repense, quarante ans plus tard, à ce beau pays de rêve. Ou sitôt passée la fièvre d'octobre, qu'on s'était habitué au goût du vacherin qu'on mangeait tous les soirs, ceux que les autres ne voulaient pas, un rien abîmés peut-être, sans la boîte, un brin ridé, nous les enfants, nous pensions déjà à Noël. Et c'est là que j'habitais, cette région bienheureuse, ce village amical ce soir-là carrément magique et duquel vous ne m'auriez fait partir pour rien au monde.

XIII La boîte à vacherin

L'inconvénient avec un fromage aussi mou réside dans les difficultés de son transport. Vous n'en empilez pas les pièces sans dommage les unes sur les autres. Et l'on ne connaît, au début du siècle dernier, ni le cellophane*, ni même le papier d'emballage. Des toiles ? Le tissu n'est pas si ordinaire que l'on puisse se délester même des torchons dont on use pour laver les crûtes de ses vacherins!

Les gruyères, eux, se charrient en tonneaux. Ceux-ci fabriqués dans les boisselleries de la région. Travail rapide avec des bois de seconde qualité qui trouvent-là leur parfait usage. Mais si les gruyères peuvent être déposés les uns sur les autres, ou les uns contre les autres quand le tonneau est placé horizontalement dans la paille d'un char à échelles, pas question d'en faire autant avec des vacherins. On crée donc un emballage exprès pour ce fromage : la boîte à vacherin. En sapin bien entendu, en épicéa dont il est fait si prodigieux usage. Simple et belle, et qui pourra de plus être réalisée à domicile par n'importe quel artisan. Les scieries procureront les planches de l'épaisseur du fond ou couvercle. Dans lesquelles, à l'aide d'un compas dont le traceur serait une lame capable de trancher la fibre du bois, on découpe les ronds. Un pour le fond, un pour le couvercle. La pliure quant à elle, dite targe sur sol français, sera tirée d'un plot de bois de toute première qualité. Bois du Risou essentiellement dont la fibre est parfaite. A l'aide d'un gros rabot dit varlopp* avec lequel, en quelque sorte, vous faite un gros copeau. Large pour la boîte, étroit pour le couvercle.

Vous avez préparé la fourniture, et bien montez la boîte Et comment, je vous le demande? Suivez le guide qui n'en a jamais monté une de sa vie!

Amenez d'abord votre pliure au diamètre de votre fond moins quelques petits millimètres. En la pliant en cercle. Et maintenez-là en piquant deux goupilles dans le bois que vous recourbez à l'intérieur. Ces goupilles*, autrefois, vous les auriez taillées à la cisaille dans une vieille boîte de conserve vide. Si vous saviez tout le bien que ça fait! On se sert cependant depuis longtemps de goupilles industrielles que désormais l'on fabrique au village.

Placez maintenant votre fond dans votre pliure cerclée. Et tappez. Tout se serre, à fond, sans espace aucun par où des vacherins trop clairs, coupés à l'emboitage, couleraient en grosses chandelles pour vous inonder la table du client après vous avoir "embardoufflé" au passage les locaux des grossistes qui apprécient! Clouez maintenant, puis mettez les couvercles que vous aurez montés rigoureusement de la même manière. Et empilez vos boîtes sur la table. Et poursuivez ainsi jusqu'au soir si vous ne voulez pas crever de faim!

Travail à domicile, travail de paysan pour les longues soirées d'hiver, quand il neige et que l'on ne sait pas que faire. Car alors on a pas encore la télévision. Ecouter la radio n'empêche pas le geste. Travail non pas pénible, mais astreignant en diable. Surtout au doux temps de Noël, quand l'affineur exige ses boîtes en vitesse et avec une humeur qui ne vous donne pas à croire qu'il a l'envie de plaisanter!

Mais un jour viendra où l'agrapheuse prendra la relève, doublant ou triplant la cadence. Avant que les boîtes ne soient directement montées chez le scieur, supprimant à jamais une activité à domicile qui avait duré plus de cent-cinquante ans. Et retrouvée dans sa réalité ancienne par Annette Dépraz du Séchey qui raconte l'incendie de 1900 qui ravagea tout le haut du village des Charbonnières:

"Ceux qui restaient à la maison préparaient tout ce qui fallait pour faire des boîtes à vacherin l'hiver. Parce qu'ils faisaient les pliures eux-mêmes. Ils achetaient le bois au Risoud, du bois qui fendait bien. Ils avaient de grands ciseaux*, comme ça, avec le manche, et puis avec la mailloche, ils préparaient toute la pliure. Et puis les fonds et les couvercles, ils les découpaient aussi. Tout ça se faisait à la main, se préparait l'été pour faire les boîtes l'hiver. Ils rangeaient aussi des fois des seilles. Ils s'occupaient de boissellerie". 65.

Techniques plus anciennes que celles dont nous avons parlé. Et incendie dont la boîte à vacherin fut indirectement responsable.

65. Annette Dépraz, un village brûlé, Le Pèlerin 19-85

"Ils avaient un vieux réduit où ils préparaient ça, et qui était plein de buchilles. Et puis la mère, c'était une vieille femme qui était souvent malade, qui était usée. Il paraît qu'elle n'avait pas été bien pendant la nuit, qu'elle s'était relevée et avait laissé tomber la lampe à pétrole. Elle n'avait jamais osé le dire". 66..

Mais restons encore avec les monteurs de boîtes, pour vraiment se pénétrer de cette ambiance. Eux tous, en cette époque pas si lointaine que ça, on les entendait clouer dans les cuisines tièdes. Car on n'aurait su chauffer un autre local. Ce n'est pas que le bois coûte cher, mais avec les saisons que l'on a, les réserves diminuent vite. Se contenter du cœur de la maison où tout le monde se presse, passe et repasse cent fois pendant la journée et que la mère monte ses boîtes, parce que la plus habile, mais aussi parce que pendant la journée les hommes vaquent à leurs occupations ordinaires.

Les fournitures* sont entassées dans les granges ou fourrages pleines de la poussière du foin que l'on a descendu et secoué, dans la remise ou même carrément à la cave s'il n'y a pas de place ailleurs. En paquets ficelés par cinquante que la scierie a déposés tout à l'heure. Mais attention, en septembre ou en octobre, le bois parfois moisi en trois jours. Surtout s'il n'a pas été coupé à la bonne lune et qu'il est trop humide. L'humidité pour la bonne garde du vacherin, celle qu'il y a en plus pour la bonne santé du porte-monnaie de l'affineur! Tac, tac, tac, tac. Les mains sont habiles qui prennent de si petits clous, qui vous les piquent dans le bois et vous les enfoncent à petits coups de marteau. 5 clous pour la boîte, 4 pour le couvercle quand il s'agit d'un petit calibre. Pour les grosses boîtes, qui vont jusqu'au no 33, payées au prix des petites, c'est l'un dans l'autre disent les affineurs - il en faut naturellement le double ou le triplé, le temps en conséquence. Entre ces deux grandeurs, une vingtaine de numéros intermédiaires. Le vacherin champion du monde toutes catégories question du nombre des formats utilisés. Qu'on aura tous l'occasion de servir une fois ou l'autre pendant la saison. Allez normaliser tout ça. Ce serait si simple apparemment. Et pourtant je vous en défie. Car les uns, parmi les clients, en veulent des douze, des tout petits. Certains des 13 ou 14 seulement. D'autres encore des moyens. Petits moyens, gros moyens qui sont presque de petits gros,

66. Annette Déprat, idem.

Et petits gros qui sont presque encore de gros moyens!
Sans compter bien entendu les tout gros avec lesquels on
remplacerait presque les roues de nos chars à échelles, vous voyez le
genre. Quelle vie. On ne se la facilite pas. Mais c'est
ainsi. Et ça va quand même.

Question de clouer, on l'a déjà dit, les femmes sont
habiles à ce jeu-là. Qui n'enrichit pas son homme. Son homme
à elle, pas trop dégnioulé* qui lui amène les fournitures,
qui brosse les fonds quand il reste de la sciure collée, qui
met les couvercles, empile les boîtes dans les sacs, qui mène
ceux-là au fond de la remise, bien glacée, ou de la grange,
tout contre la porte, avant que de les livrer chez l'affineur.
Dans une carriole, une charrette ou un petit char.

C'est là un pays où l'on en est encore aux clous alors
qu'à Bois-d'Amont, en France, à vingt kilomètres, ils agraphent
depuis cinquante ans. Et que la production d'un seul derrière
sa machine y est deux à trois fois supérieure à celle d'une fa-
mille de cinq de par chez nous. C'est qu'ici on est vraiment
de son village et qu'on a pas envie d'aller voir ailleurs ce
qu'ils font, tous les autres, comment ils travaillent;
ça n'intéresse personne. Et puis un marteau, ça ne coûte pas
cher, c'est vite amorti. Et ça ne prend pas beaucoup de place
à la cuisine. Marteau, tenaille, clous et goupille plus une
brosse pour enlever la sciure, allez trouver une activité qui
vous demanderait moins de matériel que ça ? Impossible. D'où
cette constance dans la façon de faire, cette obstination. Parfois
aussi cette obligation. Car certains affineurs, à l'heure où
apparaît l'agraphe, exigent encore les clous. La boîte montée
de cette manière leur apparaît plus belle.

Question de transport, voici Toto avec son charret* Et
sa tête ronde, et ses lunettes rondes, et sa casquette qu'il ne
lave pas et d'où dépassent quelques rares cheveux blancs, en
mandzon* et en manches de chemise quand il fait beau. Il mène des
grosses boîtes chez le cousin Toti qui n'habite pas si loin.

Mais voici encore, à l'autre bout du village, Doret qui fait
de même. Mais celui-là, avec un char plus imposant à roues gentées,
va jusqu'au Pont. Il y mène ainsi des centaines de grosses boîtes
entassées les unes sur les autres et tenues ensemble par un
grand cadre. Autrement la bise qui naît à la Tornaz*, là-bas,

à l'extrémité du lac Brenet sur lequel elle prend force, vous les soufflerait toutes pour vous les monter tout droit dans le bois des Epinettes*.

Deux, trois, quatre voyages par jour et à pied, et traînant son char qui fait son poids. Par tous les temps. "Ça maintient", doivent penser ses affineurs, Jules et Alfred de la maison Rochat-Golay du Pont qui occupe encore pleinement ce Chalet suisse que le père Henri a construit en 1904. Bon, si ce n'est pour la tête, pour le souffle tout au moins! Surtout quand il neige et que l'encombrement de la route fait perdre pied et que l'on patine à chaque pas. Homme résigné comme les autres. C'est ainsi, de tradition. Et les gens des villes, là-bas, de l'autre côté du Mont-Tendre, ne sauraient attendre.

Résignés les monteurs de boîtes ? D'habitude. En 1973 cependant la coupe est pleine, ça déborde! Ils se mettent ensemble et signent une pétition . Ils exigent désormais 17 ct. par boîte, autrement ils arrêtent. Bien entendu Messieurs les affineurs, ne serait-ce que parce qu'ils ne veulent en aucun cas se laisser marcher sur les pieds par ces gagne-petits que l'on devine même pas solidaires, *avec* les purs et durs qui plantent là leur marteau et qui ne recloueront pas une seule boîte de leur vie. Il y a les autres, les mous ou les résignés qui poursuivent. Comme autrefois. Faut pas faire trop les malins, même avec un gain accessoire dont on a besoin. Surtout que maintenant l'on entend dire que les scieurs désormais pourraient monter eux-mêmes leurs boîtes. Que l'un d'entre eux à même déjà conçu une machine ultra-moderne qui fera seule tout le travail!

Ca fabrique et ca monte donc dans tous les coins de ce village. Car ici, c'est le vrai pays du vacherin. Ailleurs, de la rigolade. Ca rentre et ca sort de partout, dans toutes les rues. Pour la plupart à pied, car les voitures, plus encore les camions, sont réservés "aux gros". Activité inouïe de l'affinage. En plus de l'agriculture encore bien vivace. Et de la vie d'usine qui se donne dans deux ou trois entreprises de pierres fines, à la Zénith surtout dont les patrons sont eux aussi affineurs. Ca complète les revenus. Et ca les empêche de s'ennuyer. Ainsi quand ils sortent de l'usine, mêlés à la foule des employés dont on ne les différencie pas, ils s'enfilent dans leurs caves et emboîtent à leur tour pour le lendemain .

Année cinquante où dans les cuisines où l'on monte, on sent l'odeur du bois et de la sciure, et quand on s'approche de plus près pour voir vraiment la manière dont ils procèdent, l'odeur métallique un rien piquante des clous et des goupilles qui sont dans une boîte.

Et le soir à souper, eux tous mangeront du vacherin. Avec des pommes-de-terre cuites à l'eau, les rondes ou les berbots*, et de la salade verte. Et ils boivent du café au lait bien noir et forcé comme partout à la campagne, parce que le café trop clair, ça vous doit atte*! Café qui vous remet l'estomac en place et vous fait presque oublier la fatigue de la journée.

Pour la préparation des fournitures qui fut faite en grand par les scieries dès les années vingt, rendons-nous chez Binoce. Pour y admirer et y comprendre une activité qui fut pareille, mis à part les améliorations techniques, dans toutes les autres entreprises qui ont cessé ce genre de fabrication. Qui se donnait aux Charbonnières chez les Lolet, puis chez les Périllard, dont le dernier représentant fut notre grand fou de Pisome. Puis très bientôt chez Doret, tout au bout des Crettets où nous allions nous aussi parfois chercher des boîtes, quand il nous en manquait. Mon Dieu quelles piles il y en avait là-bas, de trois mètres de haut, toutes bien faites et serrées les unes contre les autres dans la remise où l'on sentait bon le bois frais, alors qu'on entendait la machine à agrapner qui crépitait dans l'atelier, de l'autre côté, où y avait tout plein de monde qui travaillait dans la sciure et les déchets de bois.

Et puis encore Clerval à l'Abbaye, Boismont au Lieu, chez Meylan et Berney, fabricants de caisse au Brassus, chez Firmin Berney dit le Loup Blanc aux Piguët-Dessous.

Et toutes ces entreprises, à voir le nombre de celles qui ont passé, nous apparaissent être un peu comme les gens. Ça naît, ça grandit, ça atteint la plénitude; et puis on ne sait trop pourquoi, pas de reprise, ou simple usure, ça se fatigue, ça s'étirole, ça vieillit quoi, ça se casse et puis ça meurt. C'est la vie.

Boîtes dès lors fabriquées par la scierie de Vaulion, Goy père et fils, par celle de Jean-Jacques Meylan à l'Abbaye et par Cretin de Bois-d'Amont, le plus rusé de tous! Faut voir comment ça crache, par là-bas, et comment il fait valser ses ouvrières! Ça rend peu chez les Suisses ? Alors ils n'ont qu'à à aller voir là-bas, encore une excellente leçon de chose!

Mais revenons à Binoce. Nous sommes en 1973, au coeur même de sa scierie où il nous explique de manière exacte la fabrication de la fourniture de boîtes à vacherin:

"On débite chaque année entre huit cent mille et un million de boîtes à vacherin. Un million de boîtes, cela représente 200 m^3 de bois long, ou si vous préférez huit camions. Il faut encore compter quelque 150 plots de 4 m 50 de long et d'environ 60 cm de diamètre pour la pliure. Chaque plot^x fournira environ 20 000 pliures.

Pour les fonds et les couvercles, on utilise du sapin ordinaire. Du deuxième voir du troisième choix. Pour la pliure par contre, on ne peut utiliser que du sapin du Risoux, de toute première qualité, sans noeuds, sans défauts et d'une veine régulière.

La pliure - il convient peut-être de le préciser - est cette mince lamelle de bois qui constitue la partie cylindrique de la boîte et du couvercle. Elle a une épaisseur de sept ou huit dixième de millimètre et une hauteur de 55 millimètres pour le fond et de 18 millimètres pour le couvercle. A noter que les affineurs coupent la pliure du fond à la hauteur du vacherin lorsque celui-ci a été mis en boîte. Question d'esthétique! Pour pouvoir être débité en bandes aussi minces, le sapin du Risoux, ramené à l'état de planches, est trempé dans l'eau bouillante afin d'amollir la fibre. Ingénieux, M. Raymond Rochat a conçu une varloppe mécanique capable de débiter une pliure à la seconde. C'est un prototype dont oil est justement fier et qui contribue à faire la force de son entreprise.

Selon le diamètre des boîtes, les pliures ont une longueur qui oscille entre 41 et 130 centimètres. En jouant avec le symbole π , les forts en maths trouveront ainsi que le diamètres à vacherin

va de 10 à 34 centimètres. "Les dimensions les plus courantes sont les 13 et 14 centimètres, précise M. Rochat. On en débite environ 10 000 par jour. Le vacherin de cette dimension correspond au repas de deux personnes, ce qui explique sa grande diffusion. Dans les grands diamètres, dès 25 centimètres, nous débitons environ 500 boîtes par semaine".

Mais il est temps de parler du façonnage des fonds et des couvercles. Contrairement à ce que pense nombreuses personnes pensent, les billes* ne sont pas débitées comme des rondelles de salami. Au contraire, elles passent dans une scie multiple dotée de quinze lames, qui les transforme en planches de 2 mètres de long et d'une épaisseur de 2,5 centimètres. Après avoir passé dans une déligneuse* automatique qui veille à leur parfait parallélisme, un ruban dédoubleur ramène les planches à une épaisseur de 7 millimètres. C'est l'épaisseur des fonds des boîtes à vacherin. Le couvercle pour sa part, est raboté - question d'esthétique toujours! - et n'a plus que 5 millimètres d'épaisseur. On choisit naturellement les plus belles planches pour débiter les couvercles.

Coupées au carré, les planches prennent leur forme définitives sur la scie à rugin à chantourner*. Mais, là encore, il y a une technique à observer: il faut prendre cinq planches à la fois et veiller à croiser les fibres sinon le rond ressemblera à un ovale. A noter que pour débiter du bois souvent sec ou gelé, il faut utiliser des lames spéciales; l'affûtage joue un rôle de première importance.

Cinq employés de M. Raymond Rochat travaillent toute l'année à la fabrication des boîtes à vacherin.

En dehors de la saison, l'accent est mis sur la préparation des couvercles. Mais à partir du 15 août et jusqu'à la fin du mois de mars, toute l'entreprise axe son activité sur la confection de ces boîtes. Et elle n'arrive parfois pas à "donner le tour", les monteurs doivent attendre. " 67.

67. Gilbert Hermann, Les Charbonnières, capitale du vacherin, on y fabrique un million de boîtes par année. 24 H du jeudi 18 janvier 1973.

Madame Edith Rochat-Buffet, mère de Raymond, travaillait aussi à la fabrication des fournitures de boîtes à vacherin. Combien de milliers de fois, année après année, ne l'avons-nous pas vue passer devant chez nous, le matin, à midi ou le soir avec son vélo-moteur bleu-clair, un Daf (?) Elle habitait son petit chalet au haut du Crêt du Puits, juste à côté de la route, la dernière maison du village en direction du Sentier. Elle jouait de l'orgue à l'église. Ce sont aussi de telles gens, travailleurs, méticuleux et consciencieux, déjà oubliés pour la plupart, qui ont animé ce monde du vacherin d'une richesse insoupçonnée. Hommage leur soit rendu. Et combien d'autres anonymes ont pris part à cette immense activité, que ce soit ici où elle était la plus dense, ou ailleurs, dans d'autres villages, à Vaulion, à la Sarraz, à Chavannes-le-Veyron, à Romanel-sur-Morges, à Lausanne même où l'entreprise Rochat-Golay, délaissant le Pont, s'était établie ?

Le prix des boîtes à vacherin a naturellement beaucoup augmenté depuis cette époque vénérable où Fortunat Carrez de la Source les faisait à 18 ct. pièce pour la Société de laiterie du village. Cependant, de par une augmentation de la production, de par l'amélioration des méthodes de fabrication, on put toujours maintenir les prix à un niveau raisonnable: Que l'on peut découvrir par le tableau ci-dessous.

Par cent pièces	<u>12 à 14 environ</u>	<u>26 à 28 environ</u>
<u>Année</u>		
1866	Epoque où les petits formats étaient in- connus.	18.-
1873		24.-
1884		20.-
1897		19.-
1948		66.-
1953	24.-	70.-
prix ramenés par l'intervention de la Centrale et pour plusieurs années à:		
	20.-	60.-
1964	37.-	80.- environ
1967	42.-	83.-
1971	50.-	140.- environ
1977	53.-	143.-

La liberté la plus totale avait toujours été laissée aux membres de l'Association vaudoise des marchands de vacherins de se ravitailler où bon leur semblait. D'où une certaine disparité de prix. Pierre Arnold tenta de mettre aussi bon ordre dans ce secteur. Avec sa fougue habituelle. Il allait s'y casser les dents!

La Centrale s'approcha des scieurs dès l'automne 1953. Entrevues assez tendues parce que cette association, groupant un nombre restreint de membres, pouvait fixer les conditions qui lui plaisaient. Celles-ci jugées par trop draconiennes par la Centrale qui finalement, pour tenter d'obtenir de meilleures conditions, passa convention avec l'entreprise Boismont S.A. à Lausanne, qui avait sa scierie au Lieu, et qui acceptait les conditions en garantie de l'achat d'une quantité minimale de boîtes. Cependant très tôt:

"Certains affineurs ont voulu manifester de la mauvaise volonté en soutenant les anciens scieurs, trouvant aux boîtes de la scierie du Lieu des défauts qu'ils étaient bien obligés de tolérer auparavant chez leurs anciens fournisseurs. On exigeait d'un seul coup des conditions plus avantageuses et des boîtes impeccables, oubliant les aléas des années passées"

On peut deviner ce qu'il advint. L'expérience d'une centralisation des commandes ne se prolongea finalement que la durée du contrat qui avait été fixé à cinq ans. Et cela, avec bien des difficultés de part et d'autre et des amertumes certaines pour la Centrale qui avait lutté en vain, dans un domaine que par ailleurs elle n'avait pas à régenter.

"Nous sommes peiné aujourd'hui de voir que les ordres de la Centrale ne furent pas respectés par l'ensemble de nos membres, si bien que nous nous trouvons actuellement dans l'obligation d'honorer les engagements pris avec notre fournisseurs de boîte"

C'était, en cette affaire de boîtes, méconnaître la mentalité profonde des affineurs portés toujours à l'indépendance maximale. Qui, s'ils avaient adhéré à une convention, obligés par cela de se plier à une certaine discipline, ne pouvaient se résoudre à obéir en tout. Il leur répugnait par exemple de se faire imposer un marchand de boîtes alors qu'ils avaient eux-mêmes leur propre fournisseur et qu'ils souhaitaient naturellement poursuivre avec celui-ci.

68. 4me rapport de gestion, 1954 - 1955, p. 11

69. 9e rapport de gestion, 1959 - 1960, pl 7

"Notre commission, après avoir pris connaissance des résultats de ces pourparlers, décida de ne pas renouveler le contrat avec la Scierie Boismont et de laisser désormais l'entière liberté à ses membres de se ravitailler en fournitures auprès de scieurs de leur choix.

Une page est donc ainsi tournée, déchargeant la Centrale d'un surcroît de travail et de nombreux tracas" 70.

"nous ne voudrions pas clore ce chapitre des boîtes sans rappeler ici le terrible incendie qui détruisit la Scierie Boismont en février 1961. Nous sommes conscients des éminents services rendus par cette maison à la cause du vacherin au cours de ces dernières années. Nous la remercions pour sa franche collaboration et voulons espérer qu'elle sera bientôt à même de reprendre sa belle activité passée" 71.

La Centrale ne s'occupa plus dès lors des boîtes que pour remettre à l'ordre les scieurs et les affineurs quand vraiment elles étaient trop lourdes. Brut pour net, la tentation de vendre de l'eau au prix du vacherin est vraiment trop grande!

A cet égard des normes avaient été fixées quant à l'épaisseur du fond et du couvercle. 6mm au maximum pour ce premier, 5 mm pour ce dernier. Des contrôles étaient effectués par le Laboratoire cantonal, avec dénonciations diverses et répétées.

La centrale étudia aussi, pour remplacer la pliure de bois trop faible pour supporter tous les aléas des manutentions, des pliures plastiques couleur bois. Sans grand succès.

En même temps elle tenta d'introduire la pliure de peuplier. Avec des conclusions très négatives. Ce bois était plus cassant, et les pliures résistait moins bien à l'écrasement. Il était d'autre part beaucoup plus malaisé d'affranchir la pliure au couteau lors de la mise en boîte. Et ce bois se révélait extrêmement salissant et très désagréable au toucher, à vous en donner carrément la chair de poule. Mais pourquoi donc faire simple quand on peut faire compliqué!

Boîtes, mais aussi emboîtement. Qui parfois laissait à désirer. Certains grossistes ainsi se plaignaient. Pliures mal affranchies, salies par la sangle, vacherins pas assez serrés

70. et 71. 10e rapport de gestion, 1960 - 1961, pp. 6 et 7.

dans la boîte et de ce fait ne possédant pas l'ondulation nécessaire. Les fameux trois plis...

Cependant, dans ces milieux commerciaux particulièrement exigeants, nulle part on ne demandait un changement des matériaux traditionnels considérés comme seuls valables. La pliure plastique y apparaissait vraiment comme incongrue.

Les chimistes cantonaux quant à eux ne désarmaient pas. Toujours à l'affût des boîtes trop lourdes. Ils réclamaient même le poids net de la marchandise comme l'exigeait l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires (ODA). Ce que les affineurs n'étaient pas en mesure d'appliquer. Les particularités de ce fromage et de sa commercialisation furent finalement acceptées sur le plan fédéral, ce qui mit fin temporairement à toutes ces réclamations qui inquiétaient et qui lasaient.

L'histoire de la fabrication et du montage des boîtes se révèle passionnante. Elle pourrait être faite plus en détail.

Travail que nous attendons avec impatience de la part de Messieurs les scieurs!

Un film fut tourné en 1970 par la Société suisse des traditions populaires sur l'entreprise Firmin Berney dit le "Loup-Blanc" aux Pignat-Dessous. L'analyse par l'image d'une personnalité hors du commun qui avait saisi le prétexte de la fabrication des boîtes à vacherin pour inventer ou réinventer et mettre au point toutes sortes de machines plus curieuses les unes que les autres mais qui toutes marchaient. Véritable centre de la recherche mécanique traditionnelle que cet atelier. Où fut produite la seule boîte décorée de toute l'histoire du vacherin et qui reste l'un des plus beaux témoignages du génie inventif d'un homme plus passionné par son travail que par sa rentabilité. Motif de Pierre Aubert, appliqué sur les pliures, tant celle de la boîte que celle du couvercle, par un cylindre chauffé au rouge.

Procédé d'où découlera un jour bientôt, dès les années huitante, le système de la marque à feu qui remplacera les timbres traditionnels sur les couvercles. Souvenez-vous, ces encres violettes, vertes, brunes ou noires. Leurs bouteilles dès lors au rencart* et les tampons aux remblais*. Remplacés par la marque

celle-ci appliquée sur les couvercles en usine dès après leur chantournage .et qui vous offre désormais d'une manière propre et sympathique, ces timbres que vous découvrez en retournant la boîte et qui vous permettent de choisir vraiment...

VOTRE VACHERIN!

Les sangles à vacherin

La sangle est l'écorce qui entoure le vacherin. Ne pas la confondre avec la pliure qui elle fait partie intégrante de la boîte. La sangle est tirée de l'épicéa* ou sapin rouge exclusivement, l'écorce du sapin blanc étant inutilisable de par un goût trop prononcé, à forte saveur de thérébentine, et à l'odeur désagréable.

La fonction de la sangle est de ceinturer la matière du vacherin et de la maintenir pendant toute la durée de l'affinage. Sans elle le vacherin, un fromage à pâte molle, et même très molle en maturité, s'étalerait trop. Mais la sangle participe aussi aux propriétés gustatives de ce fromage, surtout dans la partie périphérique qui est en contact direct avec elle. Goût tanique* et résineux qui plaît à beaucoup qui ne manquent pas, une fois le vacherin consommé, de râcler au couteau la surface interne de la sangle jusqu'à la fibre. Quoi de meilleur, disent-ils en savourant avec extase le goût de sapin qui leur rappelle les profondes forêts de leur ancestral pays!

Pourtant, dans les années 1970, et on ose à peine le dire, face aux difficultés cycliques d'approvisionnement en sangles et dans la crainte de ne plus trouver un jour les personnes intéressées par cette activité somme toute marginale, liée au travail en forêt des bûcherons, il fut tenté des essais avec de la sangle plastique! Ô sacrilège! Cependant, outre que celle-ci, parfaitement neutre, ne communiquait aucun goût au fromage, n'avait plus rien d'original ni de sympathique, elle coûtait à l'époque de 2 à 3 fois plus cher que la sangle naturelle!

La sangle s'applique au vacherin dès sa fabrication. De sèche qu'elle était dans des entrepôts de préférence aérés, en fagots ou en rouleaux, elle a été ramollie au préalable dans de l'eau bouillante. Opération qui lui redonne son élasticité et sa résistance originales.

La sangle se lève donc sur l'épicéa. Abattu par des bûcherons. Les leveurs de sangles*, d'une profession bien spécialisée, peu courante, suivent ces derniers en leurs activités, sur lesquelles, en quelque sorte, ils viennent se greffer.

"J'ai voulu voir le vacherin côté forêt en accompagnant un spécialiste de la sangle. L'opération paraît simple, rapide, aussi rigolote d'un truc de boy-scout se débrouillant dans la nature pour faire cuire une marmite de soupe. Mais les choses sont ainsi faites autour du vacherin que rien n'est simple et que rien ne saurait être facile: c'est une chaîne fraternelle de "tours de main", d'expériences artisanales"⁷².

C'était dans les forêts enrhumées de brouillard du Jura qu'œuvrait J.-P. Porret, d'Arnex-sur-Orbe, leveur de sangles. Bruit de tronçonneuses à proximité, grands sapins qui tombent dans d'énormes bruits de branches froissées, tressautant une première fois pour retomber ensuite parfaitement immobiles sur le sol moussu et humide des forêts.

Le leveur, assis sur un sac de jute, "batzait" le tronc. C'est-à-dire que d'un couteau à deux mains il enlevait la partie rugueuse de l'écorce, les écailles, pour mettre à jour la partie souple et blanche de celle-ci. Et dans laquelle à l'aide d'une curette^{*} ou cuiller, il découperait bientôt des bandes de 3 cm de largeur environ: "longues lanière rosées, émues, humides comme une nymphe surprise au bain de la source,

Main légère et connaissance du bois parce qu'il suit le sens du tronc, coupe sans hésitation dès que se présente le défaut du noeud, repart avec délicatesse, avec une lenteur respectueuse"⁷³.

Avancées de 0,60 à 1 mètre, d'une dizaine de lanières, parfois plus, parfois moins, selon la qualité et le diamètre du tronc. Sangles qui, détachées, longues parfois de dix mètres, sont pliées par le leveur en deux ou trois fois afin d'en faire un paquet qu'il emmènera plus tard, fixé sous le rabat d'un sac militaire, ou carrément sur les épaules qu'il aura eu soin de recouvrir d'un sac de jute - la poix^{*} sur la nuque et dans les cheveux, ce n'est pas la joie - de son lieu de travail jusqu'à son véhicule garé à quelques centaines de mètres de là. Ce charriage, pratiqué en fin d'après-midi, alors que le leveur de sangle a déjà son plein de fatigue, souvent le travail le plus éprouvant de la journée.

⁷² et ⁷³. J.-P. Mac, "le vacherin doit beaucoup aux forêts vaudoises; d'irremplaçables kilomètres de sangles," 24 H du 10 janvier 1975.

Autrefois les sangles s'enroulaient encore fraîches en rouleaux de dix mètres que l'on mettait ensuite à sécher sous les avant-toits des maisons, fixés à des clous contre une paroi de bois, à l'abri de la pluie et du soleil, mais à l'air afin d'éviter les moisissures indésirables. On roulait les sangles côté écorce à l'intérieur, afin que le laitier plus tard puisse poser le côté bois directement autour du fromage.

Aujourd'hui les sangles ne se lèvent plus quère aussi longues. Mais en bouts d'un mètre à 1,20m. desquels on constitue des fagots, et cela toujours en atelier ou à domicile, fagots ou paquets de 10 ou de 25 pièces tenues ensemble, aux deux extrémités et au milieu, avec des ficelles ou des élastiques coupés dans une chambre à air.

Au séchage, rapidement, de souple et blanche qu'elle était au lever, la sangle devient rouge, puis brune et cassante. Un mois et les rouleaux ou les fagots sont secs et prêts à être livrés. Soit directement au fromager, soit à l'affineur qui fera la répartition lui-même auprès de ses propres fabricants. Deux possibilités qui nécessitent deux prix différents du vacherin blanc:

Année	Sangles fournies par l'affineur	Sangles fournies par le fabricant
1952-53	3.20	3.25
1961-1962	4.07	4.14
1971-1972	5.27	5.37
1981-1982	6.63	6.76
1990-1991	9.74	9.99

Les sangles fraîches qui n'ont pas passé par un séchage d'au moins un mois, ne conviennent guère à la fabrication. Outre qu'elles apportent au vacherin un goût trop prononcé de tanin et de résine, elles deviennent collante, voire gluantes, en cours d'affinage et salissent beaucoup les boîtes lors de l'emboîtement. Elles ne s'utilisent de telle manière qu'en cas de fortes pénuries, "quand il n'y a pas moyen de faire autrement".

La production suisse de sangles fut toujours, et de beaucoup, inférieure à la demande. D'où ravitaillement en France où le levage des sangles se pratique sur une plus grande échelle. Car celles-ci étant utilisées par d'autres fromages depuis plusieurs années, et cela sans guère de respect pour les appellations d'origine et pour la détermination des caractéristiques propres à chacun de ceux-ci, une consommation toujours plus abondante en est faite.

Si autrefois les prix qui étaient pratiqués en France, avec en plus l'avantage du change, rendaient l'importation intéressante, il n'en est plus de même aujourd'hui où elle demeure de pure nécessité. Nos voisins d'Outre-Risoux ont même tant relevé leurs barèmes, qu'ils ont outrepassé les prix suisses. La demande exacerbée par une utilisation accrue n'étant bien sûr pas étrangère à cette forte hausse.

Les curettes sont fabriquées dans la plupart des cas de façon artisanale. Autrefois le maréchal-ferrant des Charbonnières qui s'en était fait une petite spécialité, le père Meyer, travaillait à partir de vieux couteaux de faucheuse dont l'acier, très dur, se prêtait parfaitement à l'aiguisage et par conséquent offrait un outil apte à vous couper une écorce.

dans le sens de la longueur sans trop lever de fibres.

Les prix des sangles, dont la Centrale ne s'est jamais occupés, ont évolué de façon spectaculaire depuis les débuts du vacherin Mont-d'Or.

1865	2 ct. le m	Fortunat Carrez de la Source (Mouthe)
1880	2,5 ct. la sangle	Louis Golay, livrées à Goy de Vallort
1896	1,7 ct. le m	Alfred Rochat à l'Abbaye
1927	2,8 ct. le m.	Laiterie des Charbonnières
1941	4,2 ct. le m	
1944	25 ct. le paquet (10 m ?)	Mouquin de la Praz
1947	10 ct. le m.	Rochat-Sbarra aux Charbonnières
1970	14 ct. la sangle de 1.20 m	Maxime Cousin de Rochejean
197	20 ct. le m.	Suisse
1977	20 à 24 ct. le m.	Suisse
1992	1,65 ff.	France.



L'opération du levage des sangles, si elle est relativement simple, n'en demeure pas moins pénible. Et très salissante. Surtout quand la sève est montante et que celle-ci, au printemps, non seulement vous coule en eau sur les mains, mais aussi vous gicle sur les vêtements et même parfois à la figure. Alors, rapidement collante, poisseuse et noire, rien ne l'enlève, si ce n'est un savon spécial ou de la térébenthine.

Le leveur de sangle peut changer la position du tronc sur lequel il travaille. Il utilise alors un tourne-plot*. Outil propre au bûcheron composé d'une pointe métallique fixée à l'extrémité d'un long et solide manche et d'un long crochet qu'il plante dans la matière du tronc, à son extrémité de préférence. Levier qu'il tire à lui pour faire pivoter le tronc sur lui-même. Chose d'autant plus facile si celui-ci est totalement ébranché et qu'il repose sur des écorces fraîches sur lesquelles il tourne sans peine.

Les outils d'un leveur de sangle se résument donc à : un couteau à deux mains pour "batser", curettes ou cuillers pour lever les sangles, molette pour l'aiguisage, hache pour différents usages dont l'écorçage des parties non utilisées afin de ne pas obliger les bûcherons à revenir en arrière pour effectuer ce travail, et tourne-plot. Sans oublier bien sûr le sac à dos pour y mettre les repas, les neuf-heures ou le dîner qu'on prend assis sur le sac de jute qu'on a mis sur une vieille souche pas trop humide pour regarder avec philosophie la forêt qui vous entoure et qui vit.

Le leveur de sangles a l'avantage de travailler dans une tranquillité relative. Juste entend-il les tronçonneuses des bûcherons, à quelque cent mètres, qui abattent et ébranchent lui préparant ainsi la matière futur de son travail si particulier si en marge de tout ce que l'on peut connaître.

Un beau métier quand même ? Peut-être. Mais alors ne vous rendez pas en forêt quand il pleut!

Vous lirez avec profit:

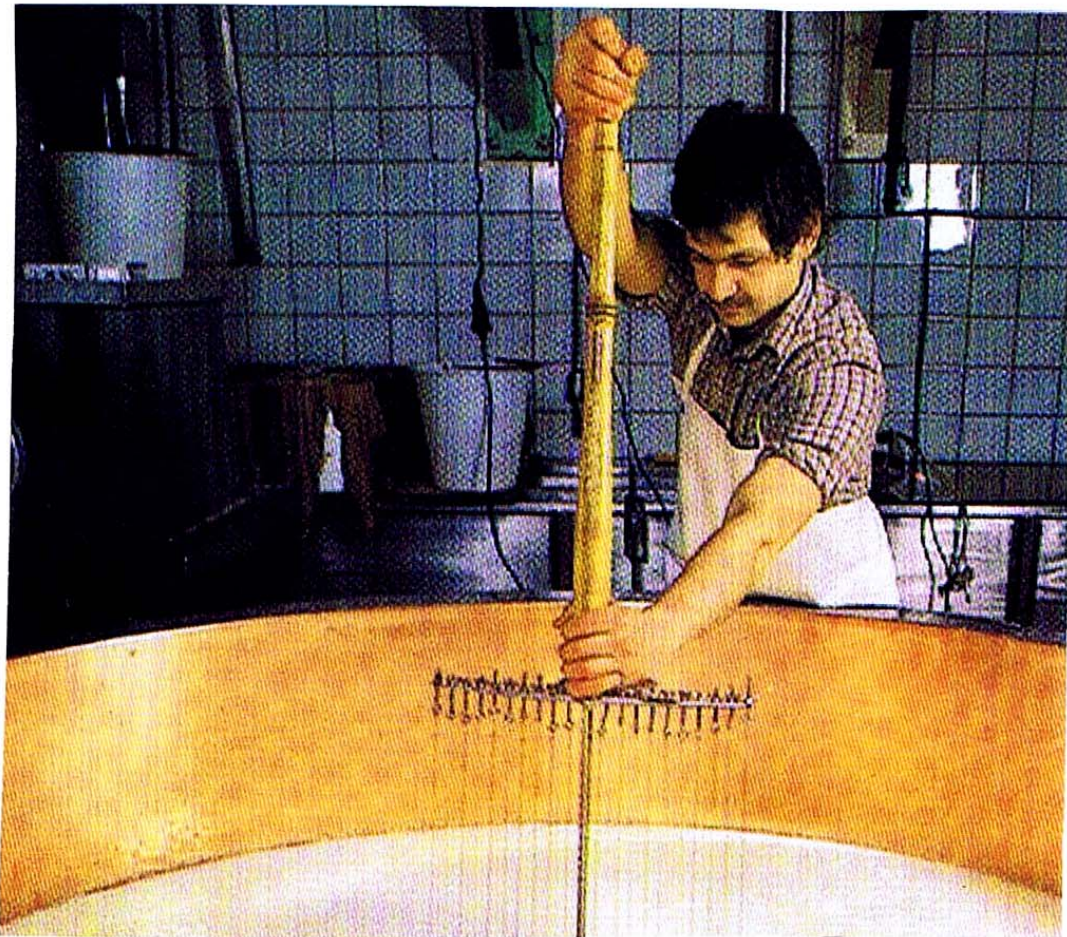
- Profession sanglier, par Vincent Letoublon, Christiane Delatour, Magali Robbe-Grillet, édité en 1989 par la maison de la Réserve, 25160 Labergement-Sainte-Marie, France.

- Les sangles à vacherin, par Ombretta Berta et Paul Hugger, Société suisse des traditions populaires, Bâle, 1971.

Rémy Rochat

*Histoire documentaire du vacherin Mont-d'Or,
cahier XIV*

*De main d'homme ou l'histoire
du vacherin Mont-d'Or*



Éditions le Pèlerin