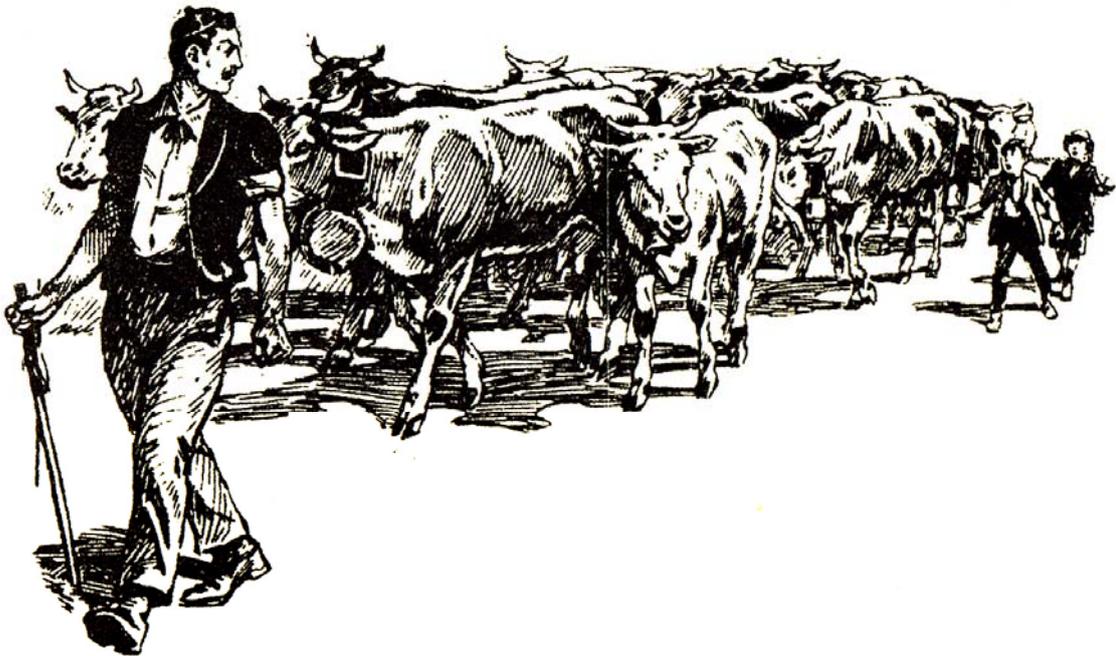
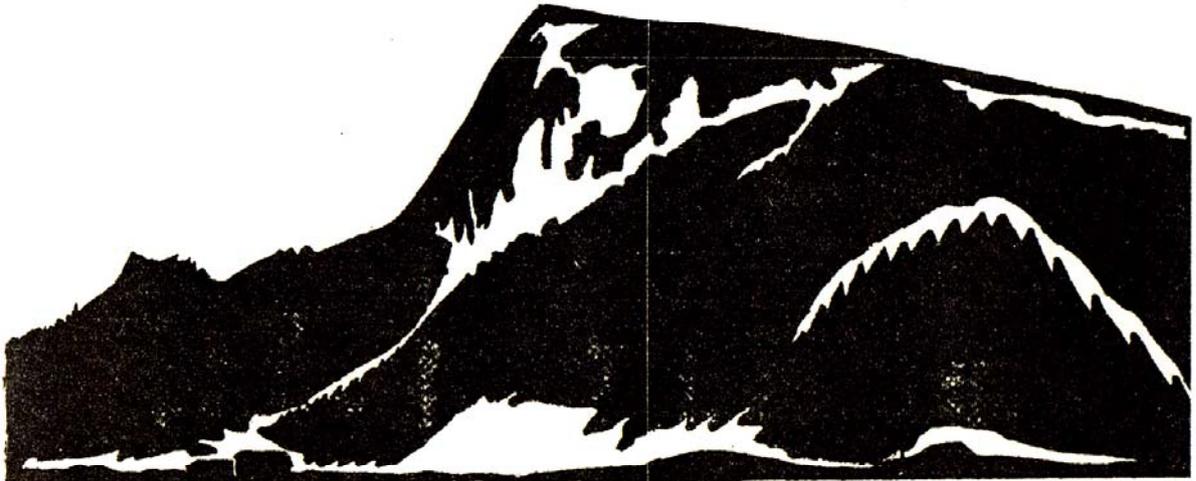


HECTOR GOLAY  
**LA VALLÉE, DE JOUX  
DE 1860 A 1890**



**ÉDITIONS LE PÈLERIN**

Quand les ressources de la chasse et de la pêche deviennent insuffisantes, c'est au produit des troupeaux que l'homme a généralement recours. Dès qu'il y eut une population naissante dans notre contrée, le laitage devint la base de son alimentation, les forêts, domaine du gibier, reculèrent devant les pâturages, séjour des troupeaux. La première occupation de ceux qui venaient fonder des établissements dans le haut Jura, était de donner de l'espace et du soleil aux prairies, soit pour l'élevage de leur bétail pendant la belle saison, soit pour leur assurer une provision de foin durant l'hiver.

Voilà comment les *noires joux* s'embellirent de prés fleuris, de combes verdoyantes, de chalets, de maisons rurales, et s'animèrent de la présence des bergers et des troupeaux. A l'activité qu'apporte la vie pastorale s'ajoutait celle des premières exploitations agricoles, l'une dépendant de l'autre, car par sa position élevée, sa nature montagnaise, son climat froid, la Vallée de Joux est essentiellement appropriée à l'élevage du bétail pour la production du lait ; l'agriculture ne vient qu'en seconde ligne.

Pendant longtemps l'élevage du bétail et l'industrie laitière étaient restées stationnaires ; il a fallu le stimulant du commerce, de la concurrence et les préférences des acheteurs pour déterminer les efforts poursuivis et les progrès accomplis pendant le siècle qui s'en va finir. Depuis 1860 ces perfectionnements se sont continués, les concours régionaux pour le bétail suisse, dont plusieurs ont eu lieu à la Vallée, ont contribué à l'épure de la race et à la beauté de nos troupeaux ; les chalets, dont plusieurs aujourd'hui sont des établissements modèles, ont reçu quelques améliorations, quelques innovations avantageuses dans le matériel de laiterie, dans les appareils de chauffage plus économiques, dans les procédés de fabrication et de manu-

tention du laitage, ensorte que les produits de notre industrie laitière sont généralement estimés et nos armaillis et fromagers assez recherchés.

La fabrication du fromage de Gruyère qui est une des industries maîtresses 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. A côté de ces deux produits principaux, l'industrie du laitage a deux autres spécialités, le *persillé* et les *chevrotins* qui se fabriquent aussi à la Vallée.

Est-il nécessaire d'attirer l'attention sur l'importance, pour notre vallée, de maintenir cette industrie au niveau de la meilleure production possible ; elle est inhérente au sol des prairies, aux pays de troupeaux, à la montagne sans doute, mais aussi aux grasses plaines de toutes les contrées qui nous entourent ; c'est dire que la concurrence peut surgir de partout et que c'est à la condition de garder un certain renom et peut-être même une supériorité marquée, que nos produits seront assurés d'une vente facile.

Entre le soin des troupeaux, le travail du chalet et celui de l'atelier, l'agriculture proprement dite a conservé une place bien limitée. Dans les siècles passés, où l'isolement et l'absence de commerce obligeaient nos ancêtres à recourir aux produits de leurs champs, elle s'imposait comme une nécessité ; mais la culture était difficile, les récoltes incertaines, et les produits inférieurs et surtout insuffisants. C'est pourtant en semant le grain de ce pain noir et grossier que le père Jaques Lecoultre a inventé et donné son nom à un modèle perfectionné de la charrue, ce symbolique outil de l'agriculteur, qui semble presque une ironie avec nos champs de neige et nos hivers de six mois. Et la charrue Lecoultre n'a pas changé notre sol ni notre ciel.