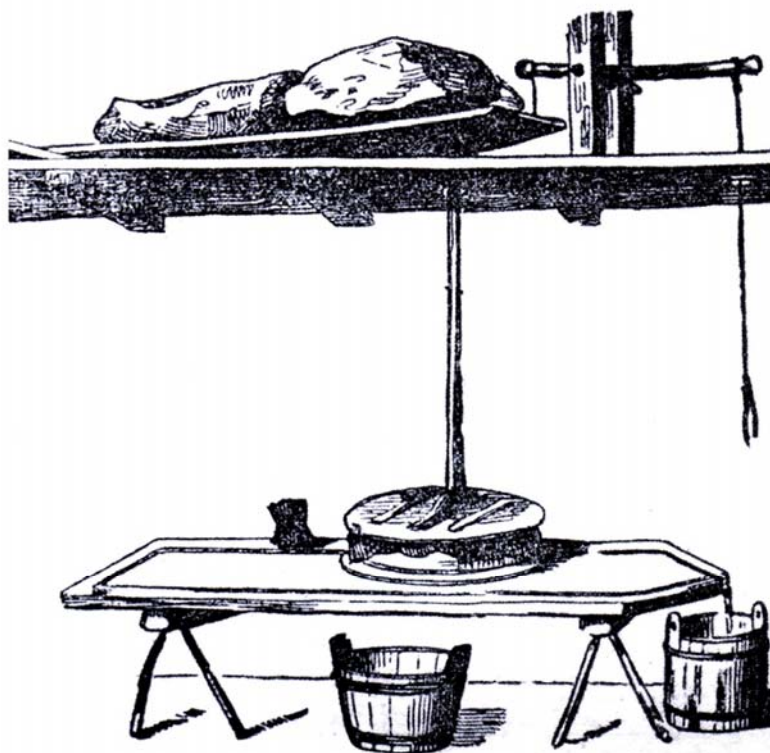


## La presse

*La presse est installée au-dessus de l'enrochoir. Le type le plus ancien, que l'on rencontre encore dans certains chalets jurassiens, est celui de la presse à chandelle. A la hauteur du plafond, deux poutres horizontales, les « fourches », reposent librement sur deux traverses et supportent de lourdes pierres en guise de poids. Ces poutres pressent, par l'intermédiaire d'une tige de bois (la « chandelle »), le fromage serré dans un moule et recouvert d'une planche protectrice : « le tavé ». Celui-ci est surmonté d'une croix en bois massif (le « croisillon ») pourvue en son milieu d'une ouverture où vient s'engager le pied de la chandelle. Un bras de levier, la « balance », permet au fromager d'ôter sans trop de peine le poids de la presse pour dégager la meule. Il s'agit d'une perche en bois ou simplement d'une grosse branche basculant autour d'un axe à la hauteur des fourches. Si on la tire à soi, l'autre bout monte tout en soulevant l'extrémité des fourches auxquelles le rattache une chaîne. L'on peut alors retirer la chandelle et libérer le fromage. Au Pré d'Etoy, le dispositif se complique encore du fait que la première balance, au moyen d'une corde, en abaisse une seconde qui soulève les deux poutres. La presse à chandelle ne fonctionne plus qu'au Pré d'Etoy, mais on la rencontre encore sur d'autres alpages (par exemple à l'Abbaye). Souvent il ne reste que les poutres avec leurs poids de pierre et plus d'un jeune berger ignore tout de leur ancien usage.*



*Photographie 46. Presse à enrochoir.*

*Même au Pré d'Etoy, on emploie maintenant une seconde presse, plus moderne : une presse à balancier avec un levier en fer, fixé au bord de l'enrochoir ; on y accroche un poids de pierre<sup>1</sup>.*

Pas plus compliqué que ça !



Système décrit par Paul Hugger. Dessin de Pierre-Abraham Rochat.

<sup>1</sup> Paul Hugger, Le Jura vaudois, 1975, p. 163.