

La centrifugeuse et la boille

En ce temps-là en cet alpage de Mallevaux-Dessus, en 1959, on abandonna la fabrication du fromage jugée trop compliquée, il fallait surtout trouver des fromagers de sorte, ce qui était de plus en plus difficile, car on n'aimait pas trop les payer à leur juste valeur. En lieu et place, puisqu'on gardait les vaches laitières, du lait on en fit de la crème. Cela grâce à une centrifugeuse – on disait centrifuge tout court – que l'on installa à la cuisine, avec un petit moteur à explosion dont les gaz sortaient à l'extérieur par le tuyau adéquat.

Le rendement était peut-être désormais inférieur, mais on n'avait trouvé que cette solution pour garder à l'alpage un troupeau de laitières qui avaient pu être, au mieux de cette exploitation, une quarantaine. Le à premier et sa rechange n'étaient pas de trop pour nourrir toutes ces bêtes auxquelles on rajoutait sans doute quelques jeunes.

Le lait, toujours traité à la main, était versé dans un gros bac placé sur la centrifugeuse. Alors par centrifugation la crème était séparée du petit-lait et coulait dans une grosse boille de quarante litres, tandis que le « résidu » alimentait quelque bassin ou contenant. Ce petit-lait, resté assez riche, continuerait pendant quelques années encore à nourrir les porcs que l'on retrouvera en temps et lieu.

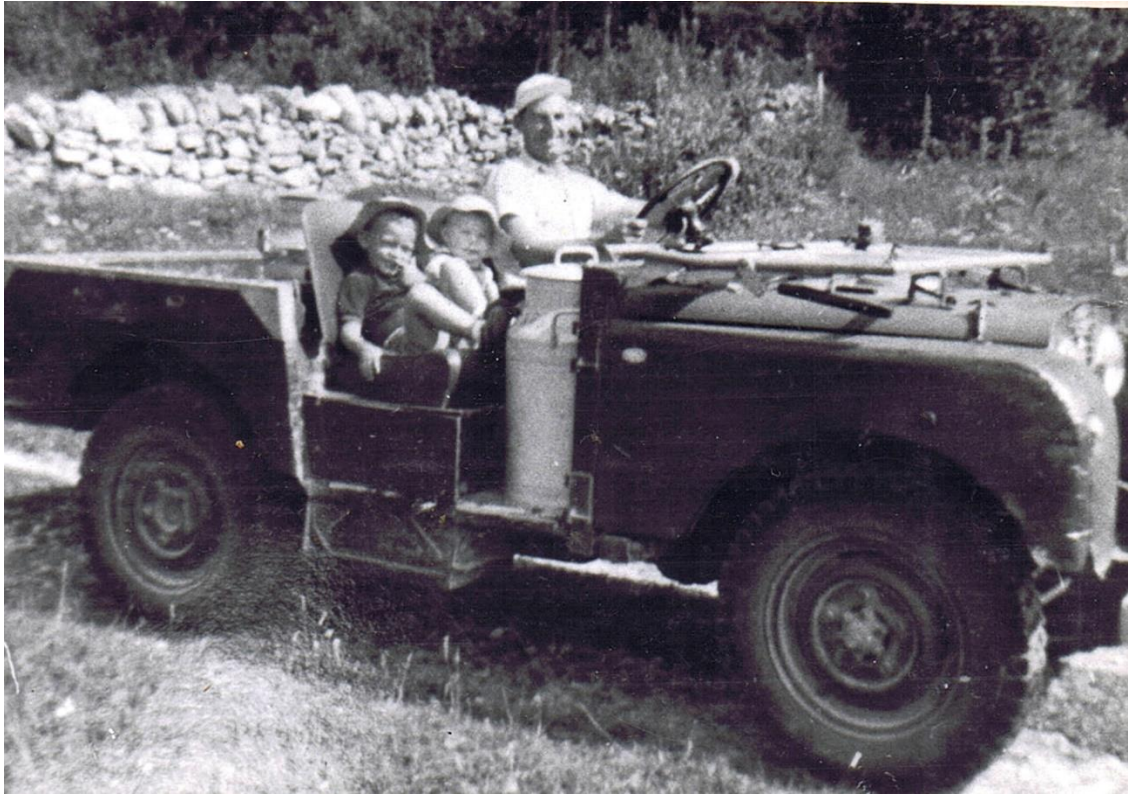
Aussitôt produite, cette crème devait quitter le chalet avec un véhicule approprié, gagner la gare du Pont où elle était prise en charge par les CFF pour être livrée par wagon, soit à la Centrale laitière de Lausanne, soit à la Centrale du beurre, la différence entre ces deux entités nous échappant.

On se souviendra à cet effet de toutes les boilles de crème qui attendaient au coin ouest du porche de la gare du Pont. Car en effet, la crème provenait non seulement de cet alpage, mais de bien d'autres de la région. Il y avait par ainsi selon nos souvenirs – aucune photo – des dizaines de boilles avec pour chaque propriétaire un numéro bien défini. Les boilles en retour étaient prises en charge en même temps par les différents propriétaires ou leurs employés.

Tout cela créant une animation intense à cette gare du Pont, avec les bruits de boille en conséquence. Il est vraisemblable qu'officiait déjà sur les lieux le petit Rochat qui n'était autre qu'André Rochat dit de la gare, frère de Victor Rochat du Séchey, agriculteur et amodiateur.

La descente de la crème au Pont se faisait par la Land-Rover dont seul Samuel Rochat, fils de Jules, pouvait être le conducteur, puisque seul détenteur d'un permis de conduire dans la famille, ce qui lui offrait une situation obligatoire en même temps que privilégiée. Car que ferait-on sans conducteur ?

Une seule photo témoigne de cette activité de convoyeur. Elle exprime véritablement une époque.



Le voilà le berger, Samuel Rochat et ses deux enfants Pierre-André et Olivier. La boille a pris la place du siège. C'est l'été, il fait beau, il fait chaud, pas besoin de bâche et même le pare-brise a été abaissé. Il est évident que l'on ne roule pas sur nos chemins de montagne à 100 km/h. !



Centrifugation. Cela se passe non au chalet mais à la laiterie du village en 1939. Jules Rochat.



La centrifugeuse a rejoint le galetas. Elle ne resservira pas ! Le bac est à quelque distance.



La boille traditionnelle en alu de 40 litres.