

Quand les paysans coulent...

On appelle cette opération le coulage, en France, la coulée. Il s'agit pour nos paysans éleveurs d'aller mener leur lait deux fois par jour à la laiterie ou fromagerie du village.

Dans le nôtre, où officiait mon père en tant que laitier, que je remplaçais une fois par mois dès l'âge de seize ans quand il s'agissait pour lui de procéder à la paie du lait, on ne possède aucune photo de cette opération certes très commune, néanmoins prioritaire et surtout répétée 730 fois par an.

Juste a-t-on gardé quelques registres où notre laitier notait le chiffre des litres et décilitres de chaque coulée. Avec pas loin d'une vingtaine de couleurs au début des années soixante, peut-être plus une décennie plus tôt, cela représente des lignées extraordinaires de chiffres. Tous écrits au crayon, avec en fin de mois, la nécessité de calculer la totalité de toutes les colonnes. Mon père le faisait de tête et ne se trompait pratiquement jamais. Il en avait l'obligation, puisque les paysans recalculait chacun dans son carnet personnel ce qu'il avait coulé pendant le mois, et que si mon père s'était trompé, ne serait-ce que d'un dl, certains auraient sans doute été jusqu'à l'accuser de malhonnêteté. Fallait faire gaffe, à cet égard. On ne badine pas avec les chiffres.

Donc les paysans coulaient. Et sitôt cette opération accomplie, pour nombre d'entre eux, ils posaient leur boille – bouille en France – dans un coin du local de la coulage, s'appuyaient contre la chaudière, regardaient ce qui se passait en leur proximité, et surtout commençaient à entamer ces discussions de paysan qui sont toujours les mêmes : le temps qu'il fait, la politique du village, et en été, bien entendu, la situation sur les alpages, s'il y a de l'herbe à revendre ou si au contraire, vu la sécheresse, elle commence à manquer.

Bref les voilà installé pour un sacré palion, ce qui obligeait souvent mon père à prolonger la durée du coulage plus qu'il ne l'aurait souhaité. Fallait être patient. Si patient qu'il en eu pour finir sa claque de tout ce qui touchait à la laiterie et qu'il n'acheta plus le lait. C'était en 1964. Et si son père avait été remercié après qu'il eut tenu le lait un quart de siècle, quand à lui, qui, au final, collabora presque dès les débuts avec son paternel pour prolonger le bail de plus d'une décennie, il put quitter les locaux sans faire de bruit et surtout sans qu'on ne s'occupe plus le moins du monde de sa longue carrière de laitier. C'est un fait, à trop habiter un village, et quelque soient ses qualités professionnelles ou morales, on finit toujours par lasser son monde.

Petite analyse de la vie d'un village, de ses mœurs et coutumes. Où dans le fond, le bon et le mauvais s'équilibrent toujours pour vous permettre de vivre quand même décemment et sans qu'il vous en coûte trop !

Le coulage amenait forcément un autre type d'animation. Les adultes, femmes presque toujours, ou les enfants, gamins et gamines, qui venaient acheter le lait au bidon. On le leur avait rempli, deux ou trois litres parfois, et même plus dans certains cas, les grandes familles. Ils ou elles le posaient à l'extérieur, au pied

du mur, et commençaient alors pour cette jeunesse des discussions à n'en plus finir. On stagnait là aussi. On trouvait que la soirée était belle. On avait la boulangerie juste à côté. Bref, c'était le bon temps où il n'y avait au final que l'heure un peu tardive qui vous poussait à rentrer à la maison.

Le coulage, c'était tout cela. On va maintenant découvrir l'arrivée d'un couleur assez particulier. Extrait de l'ouvrage : Saveurs d'enfance.

Loudgi montait les Petites Cernies dont par ailleurs il était le propriétaire. Il les vendra bientôt à la commune. Pour 300 000 francs. Nous avons trouvé ce chiffre énorme. En réalité il l'était bel et bien. Que n'aurait fait en ce temps-là notre collectivité pour agrandir son territoire. De là-bas, de ce chalet, très loin en direction de Vallorbe d'où la Dent offre une physionomie nouvelle et curieuse, à trois kilomètres du village pour le moins, il menait son lait à la laiterie, soir et matin. Douze kilomètres à parcourir chaque jour avec son cheval qui tirait le char où il s'installait et où était fixée, entre les brancards, sur un vieux sac de jute pour amortir un peu les chocs, sa grosse boille à dos de fer blanc, assurée par des cordes ou des courroies de cuir.

De l'Epine, déjà loin du village, aux Cernies, un chemin de fortune passait alors dans le gras du pâturage. Quand il pleuvait, les roues à cercles enfonçaient jusqu'aux essieux dans la terre collante. Hue, hardi, le cheval devait passer quand même. Avec l'orage qui noyait le plan principal, avec le tonnerre qui emplissait ce cirque de ses roulements enchaînés, de ses craquements soudains qui vous obligent à courber la tête, avec ces éclairs qui vous font apparaître les feuillus blafards et fantomatiques dans une lumière presque verte, ce devait être un spectacle d'apocalypse qu'un homme ne pouvait traverser sans courage.

De l'Epine au village, c'est la route. Le char pouvait rouler désormais à tombeau ouvert et y perdre peu à peu la terre qu'il avait emmenée avec lui, collée aux rayons de ses roues cerclées. Loudgi traversait le haut du village, arrivait à la laiterie dans un grand bruit de char et de sabots. Quelle scène de la vie et de nos campagnes ! Il venait d'où, cet homme, trempé, dégoulinant, de quelles forêts pleines de mystères, de quel pâturage oublié, là-bas, tout là-bas, si loin. Il détachait sa grosse boille dont le lait s'était brassé comme dans une barrate. Encore beau qu'il ne nous ait pas fait de la crème ou du beurre ! Ayant ouvert la porte, il en déposait le col sur le couloir dont le filtre retenait des déchets de foin et des mouches mortes, et la vidait. Horizontalement d'abord, quand le lait sortait de lui-même à grands flots, puis de plus en plus dressée, jusqu'à la tenir verticale pour les dernières gouttes.

Le grand Loudgi, Louis-Frédéric de son vrai prénom, avec sa longue figure, ses bleus de travail sur lesquels il avait passé une immense capote militaire, avec son grand corps sec et puissant, ses pieds de géant. «Un voyageur de commerce...» A la maison mon père l'imitait jouant dans des pièces de théâtre qui se donnaient à la grande salle par des acteurs du coin qui raffolaient des planches.

Avec l'orage, c'était presque la nuit à l'heure du coulage. Loudgi, toujours dégoulinant, fixait à nouveau sa boille entre les brancards, l'assurait, puis s'en retournait au pas au chalet près duquel l'Adèle avait lâché les vaches et le taureau.



Ils traînent devant la laiterie non seulement à l'heure du coulage, mais en tout temps. Le temps des vélos.



Un coulage « moderne ». Du 28 décembre 2016.



Reportage du coulage du matin du 28 décembre 2016. Dans trois jours la laiterie sera fermée à jamais après pas loin de deux siècles d'existence. On ne fait plus le pain au village, on ne coule plus, l'église est fermée, que reste-t-il de ce cette agglomération, je vous le demande ? L'un des quatre couleurs, Bertrand Golay, du Haut-des-Prés, domaine repris de Denys Rochat.



Il est évident que le matériel n'est plus celui du temps de Loudgi. On travaille désormais avec les boules en inox. Fini le temps des boilles de 40 litres qu'il fallait ringuer au-dessus du couloir. Tout par tuyaux. Et que ça coule donc tout seul d'un contenant à un autre jusqu'à la chaudière. Raphaël Rochat, de l'Epine-Dessous.



Alain Genier contemple l'arrivée de son lait. Son tracteur attend devant la laiterie. Il ira bientôt acheter son pain à la boulangerie voisine. Il est 6 heures un quart.

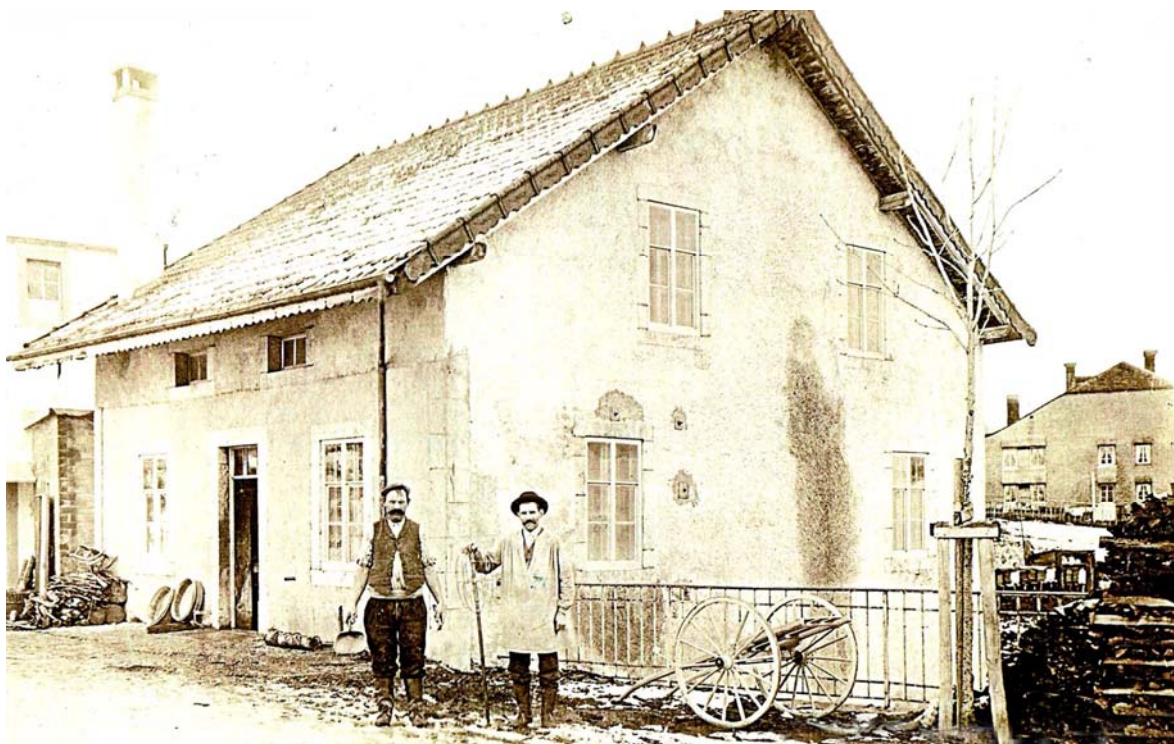




Richard Golay est le dernier des quatre couleurs. Sitôt après le laitier pourra commencer à cailler en vue de la fabrication des vacherins. Dans trois jours on fabriquera les derniers, alors que la fromagerie du village fut la première du canton à procéder à ce type de production.



Rien d'autres à faire que de regarder. Dans quatre jours on ira couler au village du Lieu.



Laiterie des Charbonnières vers 1920. Elle ne changera pas d'aspect jusqu'au début des années soixante. Le marronnier de proximité est encore en son plus jeune âge.



CONTROLE DU LAIT

livré à la

Laiterie d *Chaux-de-Fonds*

Pendant l'année

19

IMPRIMERIE
FABRIQUE VAUDOISE DE REGISTRES
KOST S.A.
LAUSANNE

Gaston Rochat n'a pas donné l'année. Disons années cinquante.

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	TOTAUX
1513		2014	1713	1516		1714	1714		1213	5		16	1713		
252		118	222	298		149	352		229			59	222		
273		78	23	467		142	302		216	21		54	212		
261		123	243	305		151	298		21			67	222		
237		108	161	337		92	233		22	17		57	209		
153		83	137	132		12	202		14			43	169		
156		105	173	21		111	271		216	17		53	205		
227		11	18	207		114	245		189			46	19		
201		97	20	268		98	243		199			44	197		
206		76	2	166	178	108	244		183			52	174		
198		8	197	234		87	26		206			52	194		
181		94	154	181		106	246		186			49	16		
227		52	214	246		89	239		216	13		47	193		
206		91	186	178		103	264		188			58	165		
198		83	206	235		92	224		213			5	191		
21		82	186	166		88	276		207			45	155		
207		63	188	243		88	249		214	14		54	196		
195		102	189	169		87	281		211			47	15		
192		9	20	237		9	264		20			44	182		
199		87	194	148		87	28		191			48	183		
196		56	197	227		98	279		211	13		51	204		
216		106	207	20		87	313		21			48	188		
192		98	193	27		9	237		204	14		49	208		
192		97	19	293		87	293		212			49	187		
239		88	193	283		78	276		20			53	222		
204		77	18	188		76	304		214	14		46	181		
248		85	22	303		8	264		222			54	211		
211		97	167	176		76	275		216	16		5	197		
225		54	224	332		79	262		217			58	212		
20		102	172	185		76	286		194			56	20		
223		54	207	307		78	253		167	15		53	207		
203		99	185	209		74	278		192			49	181		2427
248		84	202	305		77	259		178	16		54	199		27
280		281	526	767		216	542		651	17	11	163	9	617	
387		393	612	1122		405	1206		617	31	6	169	3	632	
302		674	1241	1949		715	2060		1268	1	48	833	2	1250	166417

Chaque paysan avait son numéro. Mon père notait le volume de la coulée dans le grand livre, puis prenait le carnet personnel que le paysan lui tendait et y notait le même chiffre. Le système des bâtons était aboli depuis longtemps, si même une personne aurait pu s'en souvenir.