

Le laitier, c'était notre père

On a déjà vaguement parlé de ce sujet. Il ne sera pas inutile d'y apporter quelques compléments.

Jules, notre grand-père, avait repris le lait de la fromagerie des Charbonnières en 1926. Son fils Gaston avait alors 16 ans. Il était envisageable d'en faire un laitier. Pour cela il fréquenta l'école de fromagerie de Moudon pendant deux hivers, le temps d'intégrer une formation suffisante pour lui permettre de fromager sous les ordres de son père, ce qu'il fit pendant nombre d'années voire de décennies. On ne reviendra pas là-dessus, pouvant presque dire que ce genre d'association, bien que le mot ne soit pas exact, était d'époque.

Mon père, dès la fin des années quarante, ayant racheté une maison à côté du collège, descendait pour les deux coulages de la journée en vélo. Il l'appuyait contre la façade de la laiterie. Une photo en témoigne.

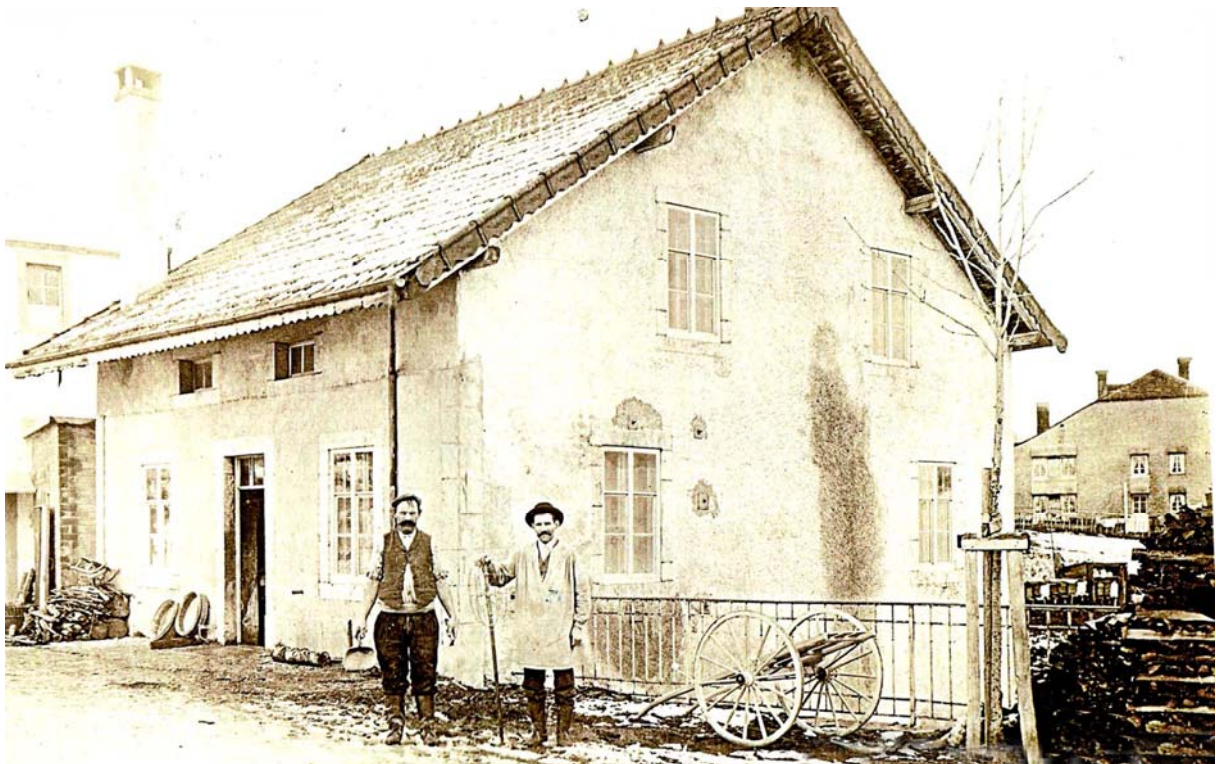
On décote et l'on rentre dans le local de coulage et de fabrication. C'est là que les paysans viendront bientôt couler leur lait du matin, c'est là ensuite que notre père procédera à la fabrication. Gruyère en été, vacherins en hiver. Nous allons retrouver cette seconde fabrication par trois photos, non pas des années cinquante, mais du début des années soixante. Rien qui n'ait changé vraiment. Le matériel, les gestes, restent les mêmes.

C'est vraiment particulier, l'ambiance qui peut régner dans un tel local alors que l'on fabrique. Il y a les odeurs. Il y a surtout la vapeur. Intense, à ne plus vous voir les mains parfois, quand l'on arrive aux plus hautes températures du lait. La chaudière à vapeur donne en plein. Le sol quant à lui est toujours mouillé. Aussi travaille-t-on en ces lieux qu'avec des bottes, à la limite des gros souliers.

On s'affaire autour de la chaudière, on se tient derrière l'enrochoir. Ce sont les deux éléments indispensables dont on ne s'éloignera que pour aller servir une cliente qui ne voudra pas du beurre de la laiterie, mais du Floralp ! Les gens sont bien difficiles ! Produit extrait du frigo, tandis que pour le fromage, il faudra descendre les escaliers de pierre pour rejoindre la cave. C'est là un gouffre où la lumière est parcimonieuse. L'odeur du fromage, la pièce est entamée, est formidable. Rien que d'y penser il nous vient l'eau à la bouche.

On a vu en passant les instruments du coulage tout fraîchement lavés et rincés, comme aussi le petit bureau où notre père tient son grand livre qui n'est autre que le relevé de toutes les coulées des producteurs.

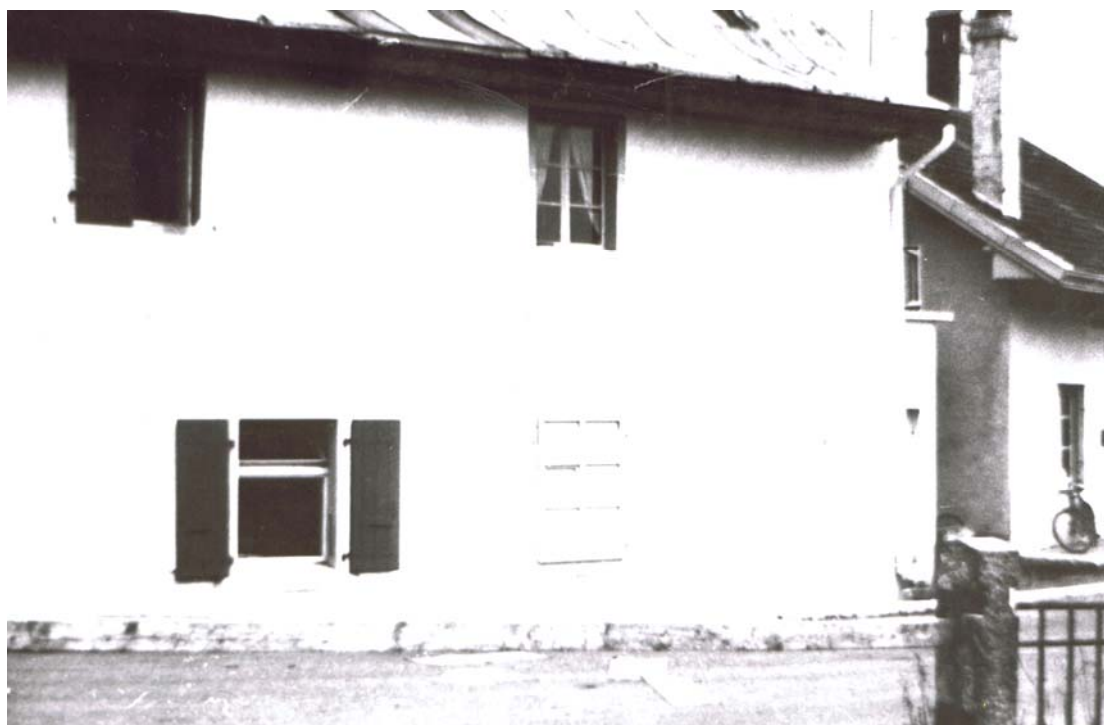
La laiterie, ce local en particulier, un monde.



Laiterie vers 1920. Le laitier Bélaz à droite, à gauche son commis.



Vers 1935. Gaston Guignard parmi les enfants. Photo faite par le grand-père Bélaz, prononcer Bêle ! On y découvre le centre du village, quartier du moulin.



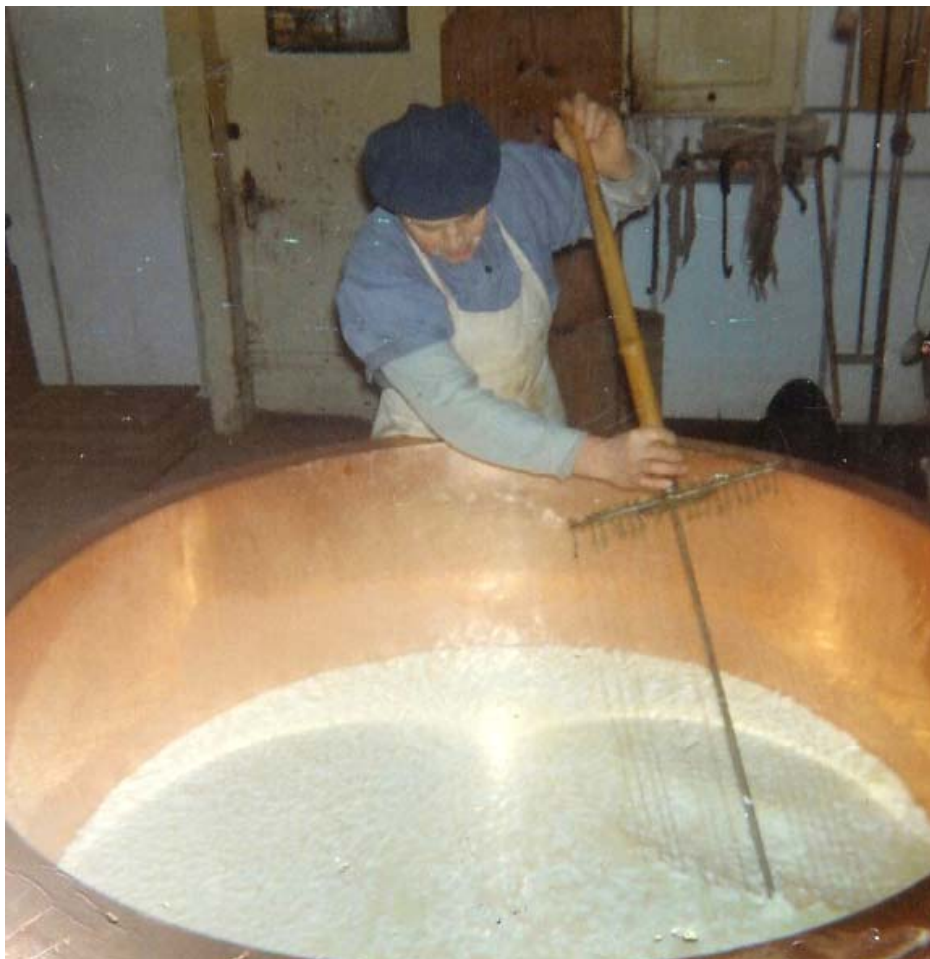
Début des années cinquante. Photo étonnante qui ne semble presque rien montrer, mis à part cette façade ouest de la boulangerie. Et pourtant sur ce cliché sans grâce, on découvre au premier plan la barrière métallique et l'un des piliers de granit qui sépare la route des champs. A droite le couloir qui permet de passer entre les deux bâtisses, dont la laiterie à gauche contre la façade de laquelle est appuyé le vélo de notre père.



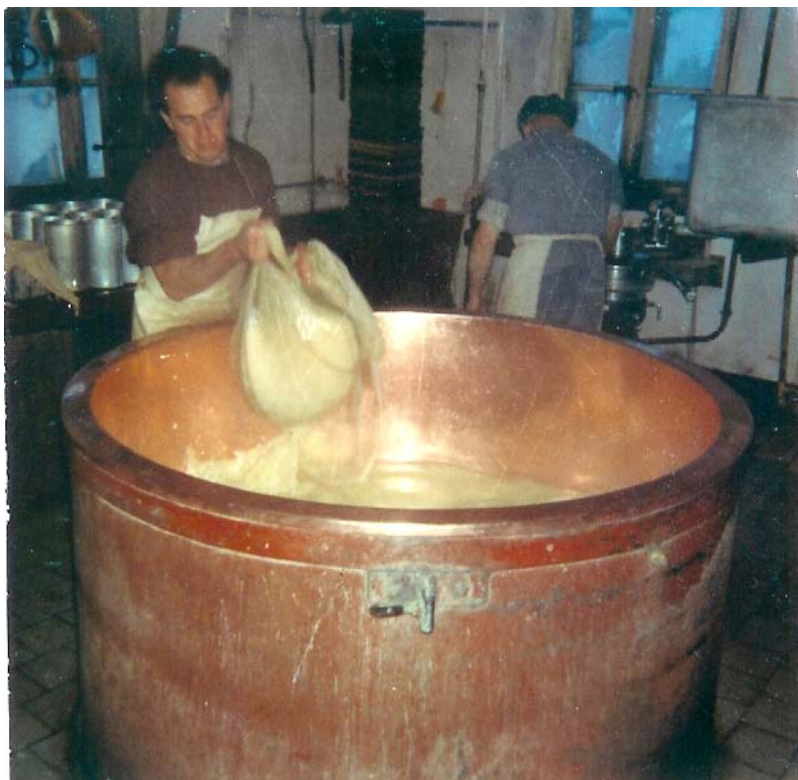
Démolition du vieux moulin.



Bis repetita.



1963, Gaston Rochat, laitier, brasse le caillé en vue de la fabrication des vacherins.



L'employé italien, Pascal, sort le caillé de la chaudière.



Il verse le caillé dans les moules.

Mon père était laitier. Il le fut de 1926, année où mon grand-père Jules Rochat racheta le lait du village, jusqu'en 1964, où il délaissa cette activité au profit de l'agriculture, avec en plus, l'été la garde des vaches et des génisses à la Muratte, l'hiver la pratique de l'affinage. Il en avait par-dessus la tête, de ce métier ingrat, mais surtout astreignant comme c'est pas permis. Ma grand-mère le meula pour qu'il continue. Rien à faire. Il ne voulait plus entendre parler de laiterie. Il en avait ras le bol, c'était l'usure complète. En l'espace de près de quarante ans jamais de dimanches. De vacances on n'en parle même pas; mon père n'a pas su ce que voulait dire ce mot. Juste une absence de dix jours quand il dut se faire opérer de l'appendicite. Levé à six heures et demie pour le coulage du matin, il ne rentrait le soir qu'après huit heures, guère avant. C'était l'époque où les paysans traînaient autour de la chaudière à ressasser éternellement les mêmes histoires. Tous ces coudes appuyés là, sur le bord, en avaient poli le cuivre. Il y avait Pedzi, une épaule plus basse que l'autre, avec sa boille à dos. Il y avait l'Armand, mon oncle Jean dans ses bleus de travail, Nestor, et puis tant d'autres qui ne pouvaient pas décoller, les paysans étant encore nombreux en ce temps-là. Quelles pedzes! Que mon père ait eu une famille, s'en souciaient-ils? Absolument pas. Ils se tenaient donc là, accoudés, appuyés, adossés, batoillant et refaisant le monde. «Mais fixe donc une heure de fermeture», disais-je à mon père. Il n'en avait pas le

courage. Ça durait depuis si longtemps, depuis presque quarante ans. Si bien que quand enfin il cessa, à l'âge de cinquante-quatre ans, je ne pus que lui dire: «Moi, à ta place, j'aurais arrêté dix ans plus tôt; je les aurais laissés se débrouiller avec un autre laitier, les paysans du village.»

Et pourtant je me souviens sans amertume de la laiterie, avec sa grosse chaudière au milieu de la salle de coulage. Et que je vois pleine de lait, ou de petit-lait jaune-vert après la fabrication du fromage. Celui qui sortait de la centrifuge quant à lui était blanc, le surplus, une partie gagnant la porcherie par une canalisation souterraine, coulant sans autre dans la grille. Il sortait mousseux, si beau dans sa consistance légère et crémeuse, que je le prenais parfois dans les mains et que j'aurais voulu le boire ou le manger tellement il était appétissant. Je disais souvent à mon père: «C'est bon, cette mousse-là?» Il me répondait toujours: «Vouah! ça ne vaut rien!» Et elle continuait à couler par dizaines de litres qui partaient rejoindre les égoûts ou le ruisseau de la Sagne. On ne parlait pas encore d'épuration en ce temps-là.

La chaudière à charbon et à bois, car on pouvait y utiliser indifféremment ces deux combustibles, se dressait dans le coin droite, au fond. On faisait des bûches de trente-trois centimètres qu'il fallait couper à la maison, puis amener au galetas de la laiterie avec un petit char. On les passait par la fenêtre ouverte au-dessus de la porte d'entrée. La chaudière en consommait des stères et des stères par année. Il y avait le tronc à petits bois juste devant sa porte. L'entourage était noir de poussière de charbon qui partait dans la grille quand on lavait le local de coulage à grande eau.

Mon père préparait la caillette, faisait le fromage, le seré, la baratte tournait à la chambre à lait avec de grands bruits. On expédiait le beurre en une grosse motte mise dans une caissette de bois à la Centrale du Beurre à Lausanne. Gaston Rochat était bien connu là-bas où bientôt son fils aîné y ferait ses premières armes dès sa sortie de l'école de commerce. A la chambre à lait se trouvait aussi le gros frigo qui avait un extérieur de bois, avec des poignées chromées. Percée de petites fenêtres comme un chalet, c'est dans cette pièce qu'on entreposait le lait du soir, dans des baquets de métal

zingués où il se refroidirait, baquets qu'on utilisera plus tard, après leur existence laitière, au galetas de notre maison pour recueillir l'eau des gouttières. Tout ça, c'est la vie d'une laiterie.

Le jour de la paie du lait, une fois par mois, dès seize ans, quand mon frère Daniel délaissa la place, c'est moi qui faisais le coulage. Mon père, lui, restait à la chambre du haut avec sa caisse et ses registres. Moi, en bas, je pesais le lait dont je notais le poids dans un grand registre qui restait ouvert sur le pupitre, près de la fenêtre, puis dans les petits carnets allongés avec des fourres noires et tachées que me tendaient les paysans. On versait à deux le bac de coulage rempli de lait dans la chaudière. Je sautais en bas des escaliers de la cave pour aller couper un morceau de fromage. Je courais au frigo pour une plaque de beurre. Je servais le lait aux clients, dames et enfants pour la plupart.

Ainsi défilaient devant moi les gens de mon village que j'apprenais à connaître de cette manière. Voilà Pipi, le dernier représentant des Thionville, qui est venu à la laiterie d'une démarche lente et lourde muni d'un tout petit bidon; la Tata, Pisome, la femme à Malou à Doret qui elle prend cinq litres à la fois. Nous n'avions point de caisse. L'argent était mis directement dans le tiroir du bureau où il y avait tout plein de sous jaunes. Le lait se vendait encore au centime, tout juste s'il ne fallait pas tenir compte des demi-centimes.

Les escaliers s'enfonçaient dans les profondeurs obscures et salées de la cave par d'innombrables marches de pierre brunies par le temps, le sel et les acides lactiques. Souvent glissants, ils menaient à deux caves, la petite et la grande comme nous les appellions. Dans la petite, directement au pied des escaliers, dans un bac de bois cerclé rempli d'eau salée, flottait le fromage du jour d'avant. Sur une table de bois rongée par l'âge, l'humidité et le sel, reposait la pièce entamée que l'on coupait avec le couteau à fromage, rectangulaire, d'une lame large et haute, avec un manche de bois percé d'un trou ovale qui pénétrait avec peine dans la pâte dure aux trous qui pleuraient le sel. «Je m'excuse, Madame, vous vouliez cinq cents grammes de fromage et je vous en ai mis un kilo!» «Ça ne fait rien», avait peut-être répondu celle-ci, «On commencera par manger le bout qu'il y a en trop!»

Dans la grande cave, l'été, mûrissent les fromages que soigne mon père. Entreposés sur des tablars de bois larges et épais que des carrelets de section rectangulaire séparent. Et qu'il faut retourner et laver à l'eau salée tous les deux jours. L'hiver on y encave les vacherins. Ces vacherins qui furent ma vie, non pas tout entière, mais presque. Combien de millions de mots prononcés et entendus sur ce sujet ? On en remplirait sûrement la plus grosse des encyclopédies universelles ! Tous les jours à table, nous en parlions de vacherins. Sans nous lasser. Parce que c'était notre métier, notre gagne-pain, notre souffrance aussi. Des vacherins durs au milieu par centaines. Ceux que j'aimais ainsi dans l'assiette, un peu acides, avec du pain, des röstis — prononcez röchtis — de la salade rouge ou du rampon. Louis XIV jamais ne mangea mieux que cela !

La laiterie fut pendant près de quarante ans le monde de mon père. Elle le fut aussi pour nous. Il y avait le bois à charrier, la paie du lait à y faire, les fonds à y laver, et puis le dimanche matin, pendant l'automne et l'hiver, les soins à donner aux vacherins. Ils n'auraient pas passé le dimanche sans cela. De par des caves pas trop favorables, ils se seraient mis à moisir, chopant ce que l'on appelait des peaux de taupes, ils auraient surtout collé à la planche, au fond comme on dit chez nous, sur laquelle ils reposent. Il y avait aussi, chaque dimanche matin d'été, la patronne de la Truite qui venait chercher de la crème, comme elle la voulait, genre crème de chalet, bien épaisse. La laiterie était déjà fermée, il fallait y retourner avec elle. Cette corvée m'incombait presque toujours. Que Dieu soit béni, j'ai eu la patience de tenir jusqu'au bout !

Les toilettes de la laiterie se trouvaient à l'étage. La chasse d'eau ne fonctionnait plus depuis un siècle au moins, les tuyaux rongés à mort par les vapeurs de sel. Ce qui nécessitait le bidon d'eau. Ça sentait les chiottes d'antan, dans ce coin-là, complètement à l'écart du monde des hommes, bien qu'on y entendait souvent les bruits de la forge. Toilettes insalubres, dont je n'ai pas oublié l'odeur. Mes amis, vous vous trompez, la vie n'est pas faite que du parfum des roses !

En vérité cette laiterie avait pris un sérieux coup de vieux et aurait mérité d'urgence une bonne restauration. Mais pour les paysans de l'époque ça allait bien comme ça, et puis mon père n'était

pas exigeant, il ne demandait même jamais rien en fait d'améliorations. L'hiver je lavais les fonds dans un bassin métallique rouillé qui perçait. Je les étendais derrière la chaudière toujours tiède, quand il faisait mauvais temps, devant la laiterie les après-midi de soleil. Passaient par là les gens du village qui se rendaient aux autres magasins du village, à la boulangerie, à la Coopé, à la boucherie aussi qui depuis peu avait installé ses pénates au haut du village, derrière les maisons, bien à l'écart, cachée on ne pourrait mieux. Et de chez l'Aline alors, vous n'en parlez déjà plus? Ah! oui, j'oubliais, et puis aussi donc chez l'Aline...

Près de la laiterie, sur la place qu'il y a là, étaient les marronniers, les bancs verts, la barrière métallique, et puis en contrebas le poulailler à Tiétié, vous savez, là où les vieilles marmites d'aluminium sont toutes cabossées, le vieux moulin. Plus loin, de l'autre côté de la place se voyait le Cygne, avec à ses côtés, séparé d'une ruelle qui conduit vers chez Pépé, le vieux cabaret. Et puis à droite, en frange de la Sagne qui s'étale à l'ouest, avec la porcherie au loin, en direction des Ecrottaz, l'église où nous fréquentions l'école du dimanche, la fontaine où nous nous giclions au passage et où mon père lavait ses tabliers à fromage, et le local des pompes enfin où deux ou trois fois l'an, les pompiers du village aéraient leur matériel, échelles et tuyaux, et s'exerçaient sous les ordres d'un capitaine, alors que d'aucuns, rouspéteurs, sans discipline, s'enfilaient sans autre au Cygne. C'était ici vraiment le cœur du village.

* * *