

## Centrifugeuse

Dans ce chalet-là, c'est probablement à la suite de l'arrêt de la fabrication des fromages en 1958 que fut introduite la centrifugation du lait. On obtenait de celui-ci de la crème qu'on livrait à la Centrale du beurre à Lausanne. Pour cela il fallait disposer de la boille traditionnelle que l'on déposait à la gare du Pont, celle-ci prise en charge en même temps que beaucoup d'autres par les CFF. Le voyage se terminait chez l'acheteur.

Cette crème devait rester plus ou moins fraîche, plutôt plus que moins. On ignore les conditions dans lesquelles elle pouvait parvenir à destination lors des chaudes journées d'été.

On connaît le problème de cette manière de procéder, en premier le lavage attentif de toutes les « assiettes » qui composaient la centrifugeuse. Celle-ci, le chalet n'ayant pas d'électricité, ne pouvait marcher qu'avec un moteur à benzine, celui-ci sans doute, les souvenirs ici font défaut, situé à l'extérieur du bâtiment.

Ce n'était sans doute pas là l'époque la plus glorieuse de l'utilisation du lait, simple passage avant que celui-ci ne soit livré directement à la laiterie du village qui le transformerait en fromages en bonne et due forme.

Donc petit épisode de la vie de cet alpage, sans conséquence majeure, si ce n'est du temps où il dura, la présence de ces moteurs à explosion de part et d'autre du chalet, l'autre étant dévolu au compresseur du système de traite mécanique.

La crème puis le lait furent toujours descendu, tant à la gare qu'à la laiterie du village, par l'oncle, seul détenteur d'un permis de conduire.

La vente de la crème à la Centrale du beurre de Lausanne était-elle d'un bon rendement ? On peut sans crainte de se tromper poser que celui-ci était moindre, mais malgré tout assurant bon an mal an une rentabilité tolérable de l'entreprise.

L'écrémeuse centrifuge fut inventée vers 1878.





Exemple de centrifugeuse manuelle.



Centrifugeuse de l'entreprise. Précisons que nous disions plutôt centrifuge que centrifugeuse. Manquent ici les assiettes.



Samuel Rochat descend la crème à la gare du Pont.