

Chèvres et colliers

Y eut-il beaucoup de chèvres dans les temps anciens de la Vallée de Joux ? Sans doute. Des statistiques portées sur une cinquantaine d'années nous renseignent au moins pour la deuxième moitié du XIXe et pour le premier quart du XXe¹.

Espèce caprine, 1866, 379 unités – 1886, 213 unités – 1906, 39 unités – 1926, 32 unités.

On le constate donc, c'est la diminution régulière de l'espèce. Il est cependant à noter que plus tard, dès les années septante du XXe siècle environ, deux troupeaux de chèvres, l'un au Bas-du-Chenit et l'autre aux Charbonnières, redonneront du lustre à l'espèce qui semble pourtant à nouveau être aujourd'hui en pleine perte de vitesse.

L'un dans l'autre il y eut des bas et des haut pour l'espèce caprine et nul ne sait ce que l'avenir nous réserve à ce sujet.

Si l'on attribue de la valeur à nos anciennes illustrations, gravures en particulier, on peut dire que les chèvres étaient nombreuses au Pont, qu'il y avait un troupeau que gardait un jeune garçon sur les hauteurs rocheuses de l'arrière du village.



Escher 1784. Aux abords du village, parmi les rochers de l'Aouille, un jeune garçon garde les chèvres.

¹ René Meylan, La Vallée de Joux, 1929, p. 136.



Bourgeois, 1822. Nous sommes plutôt au-dessus de Vallorbe que du Pont. Néanmoins la race caprine est là, qui trouve suffisamment à brouter dans ces hauts rocheux.



Le même Bourgeois et la même année 1822, trouve des chèvres broutant dans les environs du Mont-du-Lac. Cette célèbre gravure aura donné le motif de l'affiche de la fête des Rochat de 1980. Les chèvres, vues de loin, ne nous révèlent pas si elles sont en possession d'un collier ou non.



A l'époque, années trente, Marcel Rochat des Crettets, dit Bedouille, devait sans doute avoir été le dernier éleveur de chèvres. Il fut suivi par Louis Rochat dit Loudgi et sa femme Adèle, qui, cette fois-ci dans le haut du village et dans les années cinquante, tenaient deux chèvres, une brune et une blanche. Celles-ci rôdaient dans le village, voir s'enfilaient dans les corridors, alors qu'il y avait la libre pâture d'automne. Ces deux « bestioles » étaient surtout attirées par les choux que d'aucuns cultivaient encore aux jardins de la Sagne. Viendra ensuite Philibert et son épouse Monique qui installeront un élevage, cette fois-ci à nouveau aux Crettets.



Virage caprin

Aux Charbonnières, Philibert et Monique Golay ont bâti une petite entreprise fromagère. Elevage, fabrication, distribution et vente: ils s'occupent de tout. Rencontre

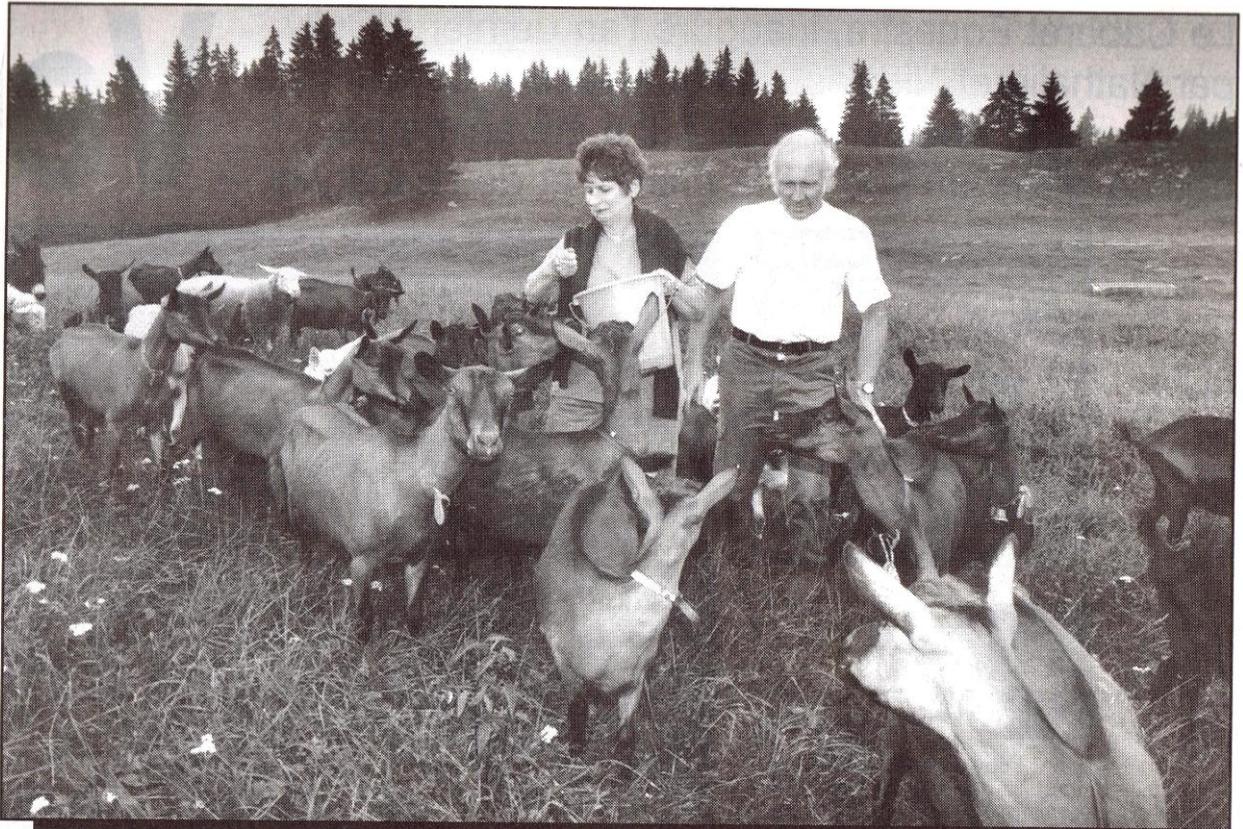
► Les Charbonnières, vallée de Joux. Juste au-dessous de la gare, une ferme, plutôt coquette. En descendant le village, l'attention est attirée par une pancarte accrochée à la porte: «A vendre, tommes de chèvre.» Seul signe extérieur de l'activité de Philibert et Monique Golay.

Mécanicien horloger de formation, Philibert Golay a exercé ce métier à plein temps jusqu'à la fin des années septante. Les difficultés rencontrées à cette époque par l'industrie horlogère l'amènent à envisager une nouvelle profession pour garantir l'avenir de sa famille. L'idée prend forme, en 1978, lors de vacances dans le Périgord. Voyageant à cheval et en roulotte, les Golay font étape chez un paysan qui élève des chèvres. Convaincus qu'il y a là un créneau à exploiter, ils constituent un troupeau au cours de l'année suivante; puis, en 1980, ils commencent à fabriquer des tommes. Durant dix ans, Philibert Golay mène les deux activités en parallèle, chacune à mi-

temps. Situation pénible, car les chèvres demandent beaucoup de travail. Aussi, en 1990, assuré de jouir de conditions matérielles satisfaisantes, il abandonne l'horlogerie pour se consacrer uniquement à l'élevage caprin.

Traite à la main

Fort de 47 têtes, auxquelles il faut ajouter deux boucs, pour la saillie, et quelques moutons, le troupeau des Golay pâture dans l'alpage de Crêt-Châteron-Neuf (11 ha, avec un chalet), à 3 km du village. Philibert Golay et sa femme s'y rendent tous les matins et soirs pour la traite. A la main, bête attachée individuellement à un cornadis. Leur troupeau étant d'une grandeur moyenne, ils ne désirent pas s'équiper d'une machine. De plus, la traite à la main comporte des avantages: on s'aperçoit par exemple tout de suite d'un éventuel problème sanitaire. Elle privilégie aussi le contact avec l'animal.



Monique et Philibert Golay au milieu de leur troupeau.

J.-Cl. Curchod

Dans leur ferme, les Golay ont construit une petite laiterie, pour la fabrication. Chronique d'un véritable rituel, répété chaque jour, de la mi-février à fin octobre: diane à 5 heures, dépôt des fromages faits le jour précédent au réfrigérateur; puis départ pour le chalet, traite et retour à la laiterie. Le lait du soir d'avant est joint à celui du matin pour un caillage de vingt-quatre heures. Dans le même temps, récupération du lait caillé de la veille (environ 100 l) pour le couler dans des moules en plastique; il ne reste ensuite qu'à tout «poutzer», et le tour est joué.

Monique et Philibert Golay travaillent toujours ensemble. Ils fabriquent trois sortes de fromages: des tommes fraîches, à caillage lent, vendues au bout de trois jours, des crottins, tommes

au caillage affiné durant trois semaines, et enfin des fromages à pâte mi-dure, plus gros, chauffés, découpés et pressés. Ils en produisent en tout une centaine par jour.

Stratégie de vente

Dernier aspect du travail: la vente. Au fil des ans, Philibert Golay s'est créé son réseau de clients, essentiellement des crémeries mais aussi certaines grandes surfaces, entre Lausanne, Morges et Yverdon. On peut bien entendu aussi acheter ses produits directement chez lui. «Il faut cinq ans pour être connu sur le marché et avoir une clientèle régulière.»

Si la vente nécessite un effort de longue haleine, il importe surtout d'avoir une bonne stratégie marketing. A

Philibert Golay est fier de l'étiquette qui orne ses fromages. Car si, aujourd'hui, presque tous les fabricants ont étiqueté les leurs, il pense avoir été un des premiers à le faire. «Les tommes se ressemblent sur le marché. L'étiquette peut dès lors faire la différence.» La fraîcheur également. Aussi Philibert Golay assure-t-il lui-même la distribution, régulière, de ses fromages. Enfermés dans des glacières en plastique, il les livre tous les mardis, jeudis, vendredis, samedis et même dimanches.

Aujourd'hui, Philibert Golay ne regrette nullement d'avoir choisi cette voie. Il apprécie surtout le fait d'être son propre patron. «Quand on a connu la vie en fabrique, on apprécie d'être libre, même s'il faut maintenant travailler tous les jours.»

F. M.



Cloche de chèvre achetée à la brocante de l'Isle le 6 septembre 2025. Payée 25.-



Le collier de bois, très ancien, dénote une certaine recherche. Mais celle-ci reste très modeste en comparaison d'autres modèles alpins. L'origine de ce modèle est inconnue. Là aussi modèle alpin ?



Le plus simple, une courroie de cuir et une clochette très modeste.



Collier de vaches à la bergamasque. Le collier de chèvre est de même forme et usage, simplement plus petit. Élément qui sert surtout à attacher les bêtes à l'écurie.



Quand les chamois remplacent les chèvres. Troupeau broutant les Grayets aux Charbonnières le 12 septembre 2025, à 8 heures 30.