

Comme une exposition...

... avec le matériel moderne pour une fabrication de vacherin. Cela s'est vu lors de la dernière ou avant-dernière fabrication à la laiterie des Charbonnières, le 30 décembre 2016. Après que celle-ci ait produit la noble pâte molle depuis l'automne 1865 et cela presque sans aucune interruption. Laitier : Markus Tchopp.

On ferme. On livrera désormais son lait dans une autre laiterie de la région, dans l'attente qu'un centre communal ne prenne en charge le lait des trois villages de la commune, Les Charbonnières, Le Séchey et Le Lieu.

Tout fout le camp, pourrait-on dire, et une fois de plus un village se vide de sa substance, ce qu'il fera jusqu'à ne plus être que l'ombre de lui-même, ayant perdu ses vacherins en même temps que la plupart de ses Rochat !



On coule. Un tuyau joint la boule au réseau de la laiterie.





Par des conduites en acier-inox, le lait arrive dans le pèse-lait. De là il sera ensuite pompé directement dans les chaudières où se fera la fabrication.



Le lait repose et caille.



Une fois caillé on le travaille (ou le brasse).



A la poche et à la machine.



Une fois le « grain » à convenance, on le passe dans le multi-moules placé au-dessus des moules. Ce travail se fait au bidon ou à la pompe.



Sitôt les chaudières vides, on les lave à grande eau.



Le petit-lait quant à lui sera centrifugé.



Le caillé se durcit dans les moules que l'on retournera deux ou trois fois. Les sangles, ébouillantées, ayant retrouvé leur souplesse d'antan, sont prêtes à l'emploi.





Le patron taille dans les cylindres de caillé un certain nombre de vacherins « nus » - ici sept.



Vacherins que ces dames habillent avec la sangle, celle-ci, on le sait, tirée de l'épicéa dont elle constitue ce que l'on nomme l'aubier.



Une opération rapide mais précise. Les élastiques qui servent à maintenir la sangle autour du caillé sont enroulés autour du poignet où la sangleuse les prend au fur et à mesure de l'opération. Les vacherins seront ensuite pressés puis mis au bain de sel avant qu'ils ne retrouvent les caves sur les grandes planches de bois. Ce sera le début de l'affinage. 15 à 20 jours, et les pâtes molles seront prêtes à être emboîtées et livrées aux clients.



Sangle et vacherin, c'est là un produit magnifique qui a fait la gloire non seulement du village des Charbonnières, mais aussi de toute la Vallée de Joux où les fabrications se faisaient dans le temps dans à peu près toutes les laiteries des villages.

Et l'on verra dans un autre chapitre une fabrication de beaucoup plus traditionnelle, celle-ci effectuée en 1939.

