

## Comprendre le « nomadisme fromager » et le système du tour

De nombreux auteurs, surtout français, ont décrit ces deux pratiques de manière très convaincante. Ainsi :

*Le fromager se déplaçait de ferme en ferme avec son matériel, c'est-à-dire le chaudron, le tranche-caillé et le brassoir à main. Ce nomadisme du fromager a perduré longtemps jusqu'au milieu du XIXe siècle. Dans la région de Salins (Jura) en 1788, le subdélégué représentant l'administration royale déplore encore en avril 1788 : « Il est très peu de communautés où il y ait des maisons communes destinées à la formation du fromage, on le fait dans celles de chaque particulier, tour à tour... »<sup>1</sup>.*

Pour la Suisse, pour la Vallée de Joux en particulier, on ne connaît qu'une seule écriture quant au « nomadisme fromager », et puis encore, on verra que cette fabrication se fixait déjà dans une maison particulière plutôt que dans tel ou tel local communautaire qui restait alors à inventer.

*Du 21 8bre 181. Plus doit pour la Prèsonnerie pour avoir fait le fromage à notre maison pour le lousage de tous les individus, monte pour demi-année à 20 florins<sup>2</sup>.*

Ces deux lignes, fondamentales pour établir les bases de l'histoire fromagère de notre région, sont à expliquer.

Le terme de Prèsonnerie nous échappa jusqu'à ces jours-ci. Il s'agit sans doute d'un surnom, d'un homme malgré le côté féminin du terme, plutôt que d'une femme. La Prèsonnerie serait donc un fromager qui, en belle saison, louait ses services sur quelque alpage de notre région.

Ce professionnel a donc fait le fromage dans la maison de Siméon Rochat, soit dans celle qui échoira un jour à Zélie Rochat du Pont, épouse de Jules-Moïse Rochat, mère de Henri Rochat-Golay. Maison que l'on découvre ci-dessous.

On loue donc la maison, où plutôt le droit de fromager, sans doute dans l'antique cuisine avec grosse cheminée, pour une demi-année, soit dès la descente des vaches au premier printemps. Les individus constituent en quelque sorte une société avant la lettre. Les fabrications découlent, selon ce qui se passe ailleurs, du système du tour. C'est-à-dire que le fromage appartient à celui qui a le plus gros total de lait en cours, son actif étant aussitôt effacé après la fabrication qui lui appartient.

---

<sup>1</sup> Michel Vernus et Daniel Greusard, Le pays des fromages, La Franche-Comté, 2001, 23. Rappelons ici que le fromager devait trouver à manger à midi chez celui qui l'avait accueilli pour la fabrication du fromage.

<sup>2</sup> Livre de comptes de David Siméon Rochat, en possession de M. Jean-Philippe Rochat, descendant de la famille Rochat-Golay du Pont qui le possédait antérieurement. Tout cela lié au Chalet Suisse et à l'histoire de son constructeur, Henri Rochat-Golay.

Les coulées sont, toujours selon la tradition, inscrites non encore sur un carnet, mais sur un bâton, celui-ci constitué de deux parties, la plus grande qui reste propriété du fromager, et la plus petite, qui appartient au couleur. Le même chiffre de lait coulé est naturellement inscrit sur chacune des parties. Et dès qu'un nouveau couleur aura à son tour le plus gros chiffre des coulées, il se retrouvera propriétaire du fromage en cours de fabrication. Dès après les totaux de son bâton seront effacés pour laisser la place à de nouvelles inscriptions.

Tout cela à découvrir plus en détail et de manière plus explicite dans les ouvrages spécialisés, plus facilement français que suisses, notre pays ayant été quelque peu à la traîne en ce qui concerne les ouvrages anciens consacrés à la fabrication du gruyère.



Photo véritablement historique, avec la fromagerie, petit bâtiment, troisième depuis la gauche, et juste après, la maison de Zélie Rochat. Chose curieuse, la note concernant la Prémonstratensienne du 21 8bre 1811, est datée de la même année que la construction de la fromagerie qui se trouve juste à côté de l'endroit où l'on fabriquait entre individus. Coïncidence pour au contraire, logique ? Ce petit bâtiment de l'une des toutes premières fromagères de la Vallée, quoique transformé, existe encore.

Pour quant à des photos témoignant du système du « nomadisme fromager », nous n'en connaissant que deux, toutes deux prises le même jour. Les voici :



*La construction de chalets spécialisés fit disparaître progressivement le nomadisme du fromager, qui venait fabriquer le fromage chez le producteur possédant le tour avec ses appareils, notamment la cuve. Quelques cas de cette manière de faire, survivance d'un passé lointain, sont encore signalés à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.*



Ces deux photos sont manifestement composées. On ne dira pas forcément que le fromager qui arrive dans une ferme de la région voisine franc-comtoise ne va pas forcément procéder à une fabrication dans l'antique cuisine. Néanmoins, sur la deuxième image, prise à l'entrée de la maison, sur le pont de grange, on peut constater que la réalité n'y est pas. En effet, nul ne s'aviserait faire un feu à cet endroit. Ainsi donc la potence supportant le chaudron a été fixée quelque part à l'intérieur du bâtiment de manière toute provisoire, juste pour que le photographe puisse faire sa photo, préférant la lumière du dehors, à l'obscurité qui devait régner dans la vieille cuisine.

Quelques-uns des participants lors de l'arrivée du fromager ont disparu. En particulier l'homme au chapeau, sorte de fier à bras proxénète qui la porte beau. Par contre son compagnon qui accepte son bras, homme au chapeau melon, se retrouvera quant à lui sur la deuxième photo.

Il est vrai que préparer la potence pour un second cliché avait pu demander un certain temps, et qu'alors plusieurs des participants, impatientés, s'en étaient retournés à leurs occupations.

Tout cela est certes apprêté, mais donne néanmoins une bonne image de ce système de fabrication itinérante très originale. Il n'y a pas lieu de croire que l'on puisse retrouver ce type de photos sur Suisse. Il faudra donc se contenter, et sans doute à jamais, de ces deux clichés d'une haute valeur historique<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> La première photo est tirée de : Michel Vernus – Daniel Greusard, *Le Pays des fromages*, op. cit. p. 22, la seconde de : *Il est temps de « comté » la fruitière* », Pontarlier 2015, p. 31.