

## **Couler et fabriquer, une laiterie de village**

Loudgi montait les Petites Cernies dont par ailleurs il était le propriétaire. Il les vendra bientôt à la commune. Pour 300 000 francs. Nous avons trouvé ce chiffre énorme. En réalité il l'était bel et bien. Mais que n'aurait pas fait en ce temps-là notre collectivité pour agrandir son territoire. De là-bas, de ce chalet, très loin en direction de Vallorbe d'où la Dent offre une physionomie nouvelle et curieuse, à trois kilomètres du village pour le moins, il menait son lait à la laiterie matin et soir. Douze kilomètres à parcourir chaque jour avec son cheval qui tirait le char où il s'installait et où était fixée, entre les brancards, sur un vieux sac de jute pour amortir un peu les chocs, sa grosse boille à dos de fer blanc, assurée par des cordes ou des courroies de cuir.



Maison Rochat-Balissat, avec Loudgi au centre.

De l'Épine, déjà loin du village, aux Cernies, un chemin de fortune passait alors dans le gras du pâturage. Quand il pleuvait, les roues à cercles enfonçaient jusqu'aux essieux dans la terre collante. Hue, hardi, le cheval devait passer quand même. Avec l'orage qui noyait le plan principal, avec le tonnerre qui emplissait ce cirque de ses roulements enchaînés, de ses craquements soudains qui vous obligent à courber la tête, avec ces éclairs qui vous font apparaître les feuillus blafards et fantomatiques dans une lumière presque verte, ce devait être un spectacle d'apocalypse qu'un homme ne pouvait traverser sans courage.

De l'Épine au village, c'est la route. Le char pouvait rouler désormais à tombeau ouvert et y perdre peu à peu la terre qu'il avait emmenée avec lui, collée aux rayons de ses roues cerclées. Loudgi traversait le haut du village, arrivait à la laiterie dans un grand bruit de char et de sabots. Quelle scène de la vie et de nos campagnes ! Il venait d'où, cet homme, trempé, dégoulinant, de quelles forêts pleines de mystères, de quel pâturage oublié, là-bas, tout là-bas, si loin. Il détachait sa grosse boille dont le lait s'était brassé comme dans une barrate. Encore beau qu'il ne nous ait pas fait de la crème ou du beurre ! Ayant ouvert la porte, il en déposait le col sur le couloir dont le filtre retenait des déchets de foin et des mouches mortes, et la vidait. Horizontalement d'abord, quand le lait sortait de lui-même à grands flots, puis de plus en plus dressée, jusqu'à la tenir verticale pour les dernières gouttes.

Le grand Loudgi, Louis-Frédéric de son vrai prénom, avec sa longue figure, ses bleus de travail sur lesquels il avait passé une immense capote militaire, avec son grand corps sec et puissant, ses pieds de géant. «Un voyageur de commerce...» A la maison mon père l'imitait jouant dans des pièces de théâtre qui se donnaient à la grande salle par des acteurs du coin qui raffolaient des planches.

Avec l'orage, c'était presque la nuit à l'heure du coulage. Loudgi, toujours dégoulinant, fixait à nouveau sa boille entre les brancarts, l'assurait, puis s'en retournait au pas au chalet près duquel l'Adèle avait lâché les vaches et le taureau.

\* \* \*

## *Troisième partie*

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'alou 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 tablars 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.

\* \* \*

Le temps de la descente. L'automne s'était manifesté par des gelées précoces. Les arbres jaunissaient. Une première neige était même apparue sur les hauteurs. La commission des regains avait taxé la dernière herbe. On l'avait vue se promener partout sur les prairies du village. Et puis les premiers troupeaux, ceux des pâturages les plus élevés, avaient regagné la plaine. S'il y avait encore des bouquets sur les têtes des plus belles vaches, qui avaient bien profité elles aussi de leurs «vacances», ce n'était plus l'exaltation.

115

On retrouvera la descente en temps et lieu.



Le laitier, notre père, regarde à quoi en est le caillé.



Père et fils sortent le caillé avec la toile.



Ils l'ont versé dans les moules en lesquels, à l'époque, on mettait encore des toiles.

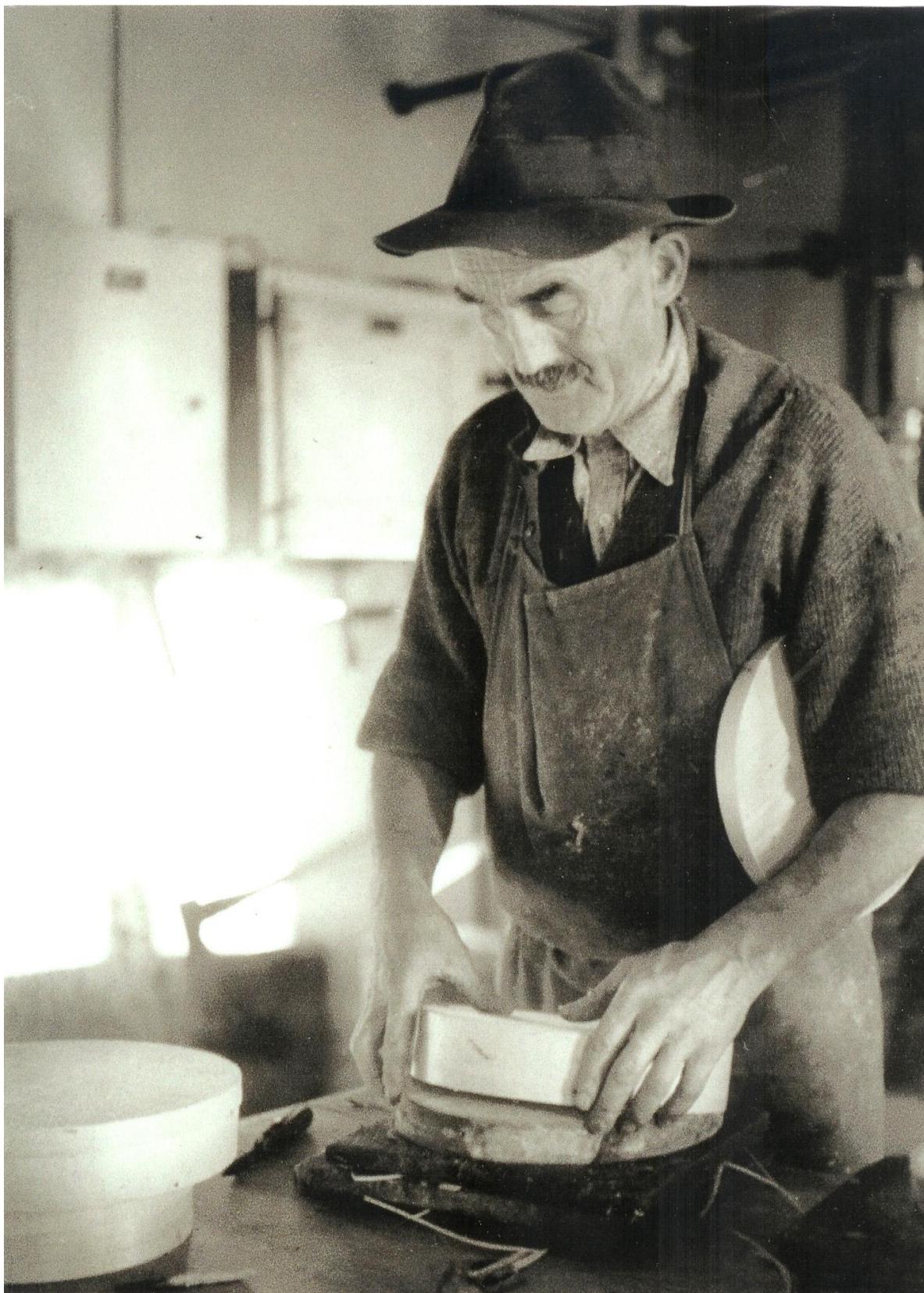


La masse, une fois ressuyée, sera coupée en tranches, celles-ci sanglées.

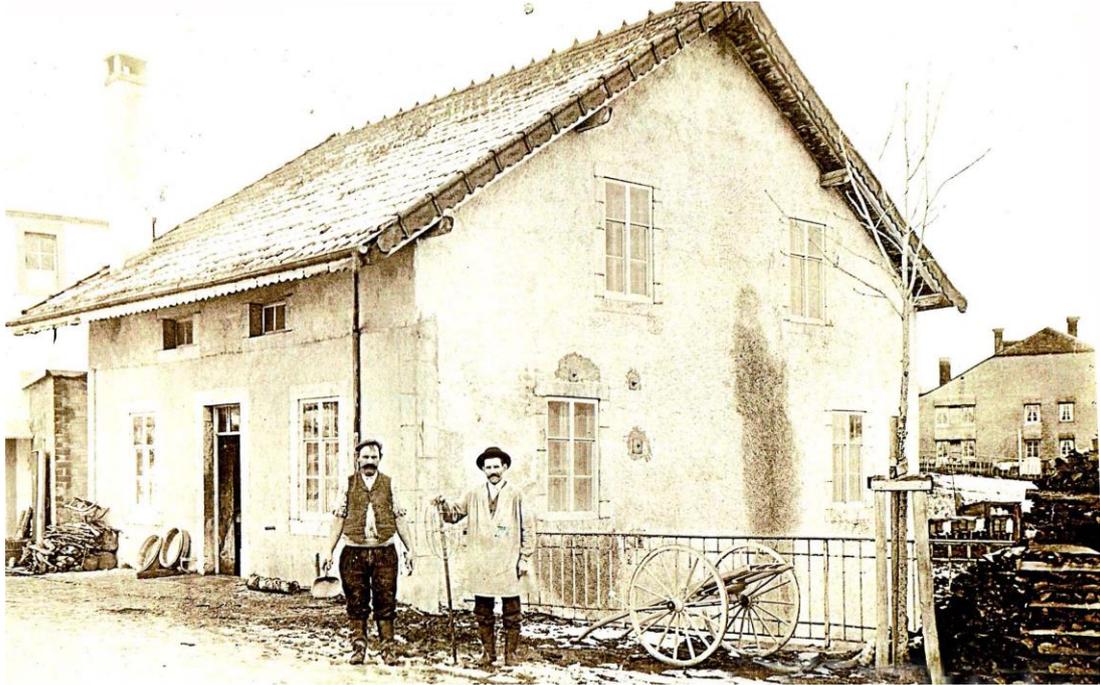


**8 Les vacherins sanglés sont salés et placés les uns sur les autres.**

Les vacherins sanglés seront salés à l'ancienne, c'est-à-dire à la mains.



Une fois mûri les vacherins seront mis en boîtes puis expédier en fardeaux par la gare.



Tout ça se passant dans cette laiterie, gérée ici, années vingt du XXe siècle, par Victor Bélaz.