

*Classes 4P1 et 4P2<sup>84</sup>  
de l'Ecole Normale d'Yverdon*

## *Les Charbonnières en 1975*



*Éditions le Pèlerin*





## I N T R O D U C T I O N

Qui eut cru que cette matière pédagogique résolument indigeste au premier degré, eut pu donner la consistance d'une brochure ? Moi le dernier, dont les tentatives avortées de me glisser dans l'enseignement m'ont dégoûté pour cette vie, et pour cent autres, de tout ce qui ressemble à une fiche de pion, vue de près ou de loin, et qui fui5 à cent lieues au seul énoncé du mot "scolaire"! Pédagogie, un autre mot à vous faire vomir, retour instantané dans le souvenir de profs merdiques, quelques autres heureusement furent là pour colmater les brèches, de leurs méthodes, bonnes peut-être, assurément peu agréables, et de quelque matière ancienne où surnage avec peine un Rousseau ridicule se mêlant lui aussi d'enseignement et d'éducation. L'Emile, tenez, cela ne vous rappelle-t-il pas quelque chose ?

Ces profs, c'est tout dire, en moi je les avais surnommés "homfichs". La vie entière devait se mettre sous forme de fiches. Ils y auraient mis quant à eux leurs vacances, leur vie privée, leurs amours! Pas de salut hors des fiches. Pour d'autres la rédemption passe par le Christ. Pour ceux-là par les fiches seulement. Tu jettes un oeil, un oeil seulement, sur la place de la cathédrale, un matin de mai, allez, hop, tu sors ton papier et tes crayons et tu fais une fiche. Tu regardes les vitraux de l'intérieur, tu ressorts ton attirail et tu complètes. Tu ne te promènes plus que des fiches dans les poches. Rien qui ne soit perdu. Tout doit servir de matière pour ton enseignement. Tu découvres ainsi des idées partout, où que tu ailles. L'école te poursuit. Et toi tu deviens le véritable pion. Et tu n'es pas loin d'être un con!

Retour sur cette enquête menée en 1975. Les inévitables feuilles des élèves, bourrées de questions auxquelles plus tard ils devront répondre, à la poubelle. Seul en fait ne sera retenu que les feuilles du maître. Là sont les renseignements bons à prendre, expurgés en quelque sorte de tout but pédagogique par trop immédiat.

Cette enquête de 1975 sera utile à l'histoire. Voici quelque peu du tissu économique de ce hameau qui reste encore à l'époque, mais pour combien de temps encore, en apparence solide et varié dans ses petits métiers d'indépendants que l'usine ne verra pas. Ceux-là ont la liberté dans le sang. Ils ont trouvé un petit commerce à la taille de leurs ambitions. Artisanat. Non pas qu'ils borrhent, simplement que leurs activités, ils les maîtrisent. Ainsi on scie, on affine, on contre-pivote. On distille, on fait la mise en conserve d'escargots - Dieu l'odeur quand tu passes par là-bas quand ils font la cuisson, à rendre trippes et boyaux, alors, pour ces quelques pas, tu te bouches le nez et ne reprends ton souffle que plus loin, passé le danger!. Ça schlingue à souhait! L'horreur olfactive. Ailleurs, dans beaucoup de maison, on cloue des boîtes à vacherin, on soigne son bétail.

Le voilà, mon village de ce temps-là.

Mais comme cela a changé. On ne cuit plus d'escargots. On n'affine plus qu'en deux commerces. On ne cloue plus qu'en une seule maison. On ne scie plus. On distille, tout juste, et puis non, dans ce domaine c'est l'explosion, deux commerces de nos jours. Quand on distille, il fait bon sentir l'odeur de gentianes. Les vieux jours sont revenus. Et pour les paysans, ils étaient plus de trente à couler du temps de mon père,

quand celui-ci était laitier, dans les années quarante, disons, ils ne sont plus que cinq! Et sur ces cinq, combien seront-ils encore là dans dix à quinze ans ? Et pour cette immense surface de champs qui constitue la campagne de mon village ? On en a déjà parlé. Elle est magnifique, faite à la manière d'un petit pays en ondulations variées qui chacune te réserve des surprises, traversée par des chemins où tu vas, rêvant...

Trois magasins dès lors ont fermé boutique: la coopé, chez l'Aline et chez Toto. Rajoutons-y la boucherie dont la fin date de cette année même. Il reste donc deux points de vente, trois si l'on tient compte du Pèlerin. Ces trois mini-surfaces sont-elles seulement consolidées par la fin des autres ?

Ils s'étaient proménés par le village, ils avaient interrogé, questionné, dessiné, écrit, raisonné. Ils cherchaient une matière solide de laquelle justement plus tard ils feraient des fiches! On a gardé cette matière, on a donc éliminé le reste.

Ce sont-là des choses que l'on a connues. On avait négligé toutefois de les fixer. D'autres, venus d'ailleurs, l'ont fait pour nous, avec sensibilité et intelligence. C'est une chance. Qu'ils soient remerciés ici, et même s'ils ne sauront jamais probablement que ce qu'ils avaient écrit subsiste par la grâce d'une nouvelle brochure. Il est vrai qu'avec sept exemplaires, on ne va pas casser des briques! Cela reste discret. Intime même. On est entre nous. On se chuchote. On se murmure à l'oreille. On regarde à droite et à gauche, de peur que l'on nous surprenne. Pourvu qu'eux tous n'aillent pas savoir, car désormais qu'en ont-ils à faire de leur vieux village ? Ca intéresse qui ? Et même, ça servira à qui, demain, plus tard, dans les décennies à venir ?

Matière complétée, dans la mesure du possible, par quelques articles, découpés de presse pour l'essentiel, ayant choisi les mêmes thèmes.

Et le tout, l'un dans l'autre, donnera, nous l'espérons, une brochure agréable à découvrir. Il se trouve simplement, disons-le pour conclure, que l'écriture n'en est pas toujours aisée. C'est que l'impression d'origine s'est faite par le moyen du stencil à encre. Ça reste mauvais. Certaines lettres pas assez tapées, n'ont pas été imprimées. D'où cette "illisibilité" un peu gênante. La rareté du document, c'est probable, vous la fera oublier.

Bienvenue donc aux Charbonnières, le séjour des beaux jours!

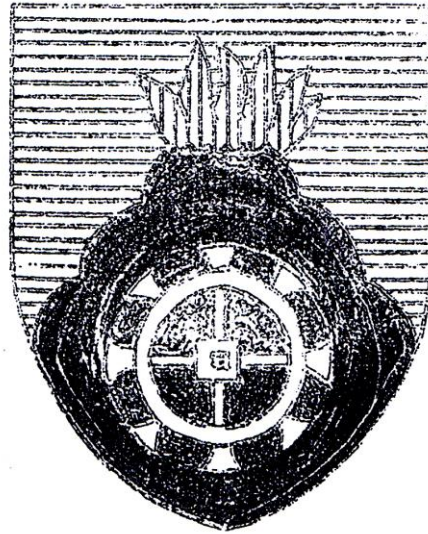
Les Charbonnières, en juin 2001:



# LES

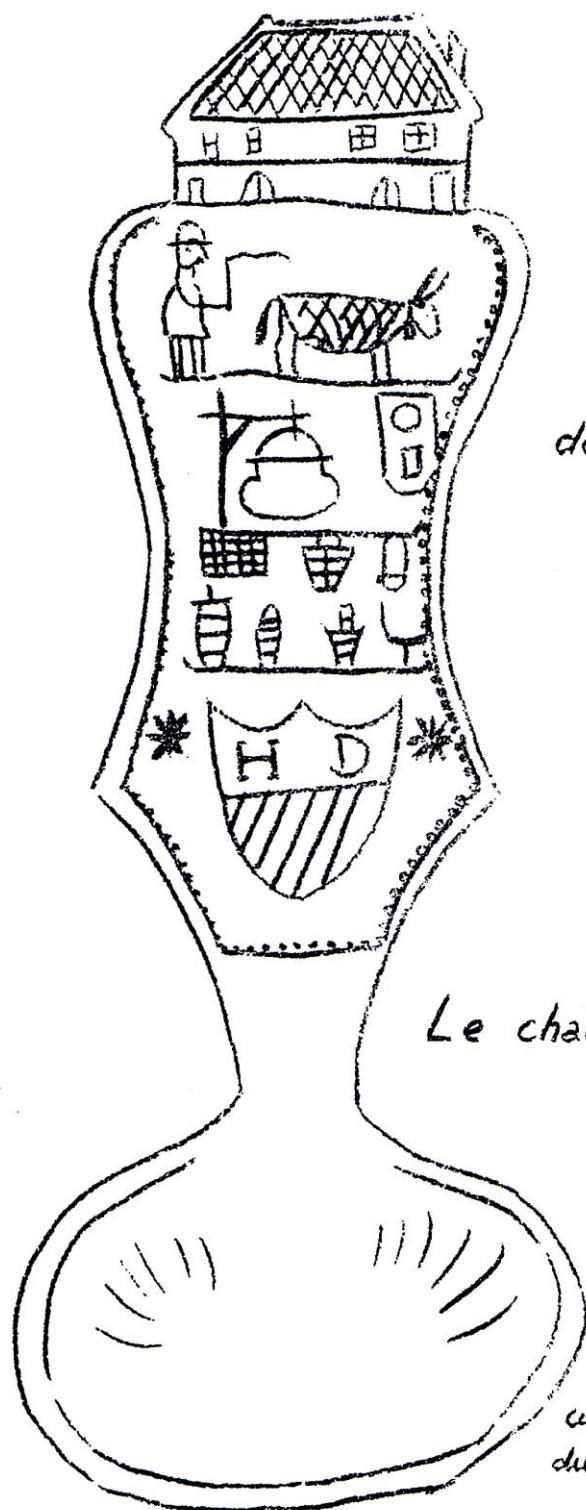
# CHARBONNIERES

1. - Les pâturages	p. 6
2. - La laiterie	p. 14
3. - Les escargots	p. 31
4. - La ferme	p. 34
5. - la forêt llebois	p. 50
6. - La scierie	p. 50
7. - Le marais [tarbe]	p. 64
8. - Le lac	p. 67
9. - Les pêcheurs	p. 75
10. - La commune	p. 83
11. - Carte - listage	p. 86



Du 1er au 6 septembre 1975

Classes 4 P 1 et 4 P 2



Les pâturages  
de la Commune du Lieu

Le chalet des ESSERTS. —

cultère du début  
du 19<sup>e</sup> siècle. L prop. Charles Nicole,  
municipal du lieu.]

Renseignements sur les alpages appartenant à la commune du Lieu.  
\*\*\*\*\*

### Introduction:

Les renseignements que nous donnons dans ce résumé proviennent de  
- M. Ch. NICOLE, le Séchey, municipal des pâturages.  
- Des observations, enquêtes que nous avons faites auprès des amodiataires et des bergers de la commune.  
Les chiffres rapportés concernant le bétail peuvent varier d'une année à l'autre, du début à la fin de la saison. La variation est très faible: 3 à 5 têtes au maximum.

### Généralités :

- Les pâturages couvrent 859 ha. soit le 27 % de la superficie communale. Ils sont situés au nord-ouest de cette dernière.  
Toutes les fermes d'alpages appartiennent à la commune du Lieu. Elles sont exploitées par des amodiataires ( amodieurs ) qui eux peuvent faire exploiter la propriété par un berger.  
La durée du pacage est de 120 jours. elle peut varier de 3-4 jours.

### Liste des chalets. ( les numéros reportent à la carte.)

#### 10.- LA COMBE NOIRE.

Alt.: 1125m

Exploitant: Golzy Roland, Les Charbonnières.

Surface: 34 ha.

Utilisation du lait: fabrication de gruyère (1 pièce par jour), seré et beurre.

Personnel: l'exploitant seul.

Bétail: 34 vaches, une chèvre, un cheval et des porcs.

#### 14.- CHEZ MOISE CART.

Alt.: 1125 m.

Exploitant: Delay Edmond, Monnaz.

Surface: 18 ha.

Utilisation du lait: lait industriel pris chaque matin par camion.

Personnel: en vacher et sa femme.

#### 16.- CHEZ LUCIEN

Alt.: 1108 m.

Exploitant: Vidoudez Georges, Clarmont.

Surface: 47 ha.

Utilisation du lait: pris par camion pour Lucens.

Personnel: un vacher, agro-technicien de Clarmont, sa femme et ses 2 enfants.

Bétail: 30 vaches, 3 chevaux, 1 poulain et une chèvre.

#### 17.- LES COMBES

Alt.: 1120 m.

Exploitant: Tinguely Marcel, Apples.

Surface: 39 ha.

Bétail: 30 vaches.

Utilisation du lait: livré matin et soir à la fromagerie du Lieu.

Personnel: l'exploitant et son épouse.

#### 19.- LA GRANDE TEPE

Exploitant: syndicat agricole du Lieu.

Surface: 48 ha.

Bétail: 80 génisses, un cheval, 3 vaches, 10 veaux.

Utilisation du lait: engraissement des veaux.

Personnel: un garde-génisse, sa femme et ses trois enfants.



#### 21.- LES GRANDS BUISSONS

Alt.: 1000 m.

Exploitant: Rohner Ernest, Le Lieu.

Surface: 47 ha.

Bétail: 31 vaches, 15 génisses, veaux, un taureau.

Lait: livré matin et soir à la fromagerie du Lieu.

Personnel: on vient traire matin et soir depuis le Lieu.

#### 22.- LA FRAÏSE

Alt.: 1110 m.

Exploitant: Romanens François, Les Charbonnières.

Surface: 31 ha.

Bétail: 30 vaches, 12 veaux.

Utilisation du lait: conduit matin et soir à la fromagerie des Charbonnières

Personnel: l'exploitant, sa femme et son fils qui aide à la traite.

#### 23.- LE PRE DE VILLE

Alt.: 1080 m.

Exploitant: Bachelard Edmond, Le Lieu.

Surface: 15 ha.

Bétail: 17 vaches, 5 veaux.

Lait: conduit matin et soir à la fromagerie du Lieu.

Personnel: l'exploitant: vient traire depuis son domicile.

#### 24.- LA RIPIÈRE

Alt.: 1065 m. Construit en 1972.

Exploitant: Rochéat Victor, Le Séchey.

Surface: 19 ha.

Bétail: 12 vaches, 12 génisses, 5 veaux.

Lait: livré matin et soir à la fromagerie du Séchey.

Personnel: l'exploitant vient traire depuis son domicile.

#### 29.- LES ESSERTS

Alt.: 1115 m.

Exploitant: Lyon Arnold, Mont-la-Ville. Amodiateur depuis 45 ans.

Surface: 39 ha.

Bétail: 50 vaches, 10 porcs.

Lait: fabrication de gruyère, de séré et de beurre. Les porcs consomment les sous-produits,

Personnel: l'exploitant et 2 employés.

#### 13.- LE REVERS

Alt.: 1040 m. Construit en 1973.

Exploitant: RoCHAT Jean et Samuel, Les Charbonnières.

Surface: 24 ha.

Bétail: 17 vaches, 15 génisses, 3 veaux.

Lait: conduit matin et soir de Charbonnières.

Personnel: les exploitants viennent depuis leur domicile pour traire.

#### 32.- LE BONHOMME

Alt.: 1127 m.

Le municipal, Monsieur Nicole, responsable des pâturages, en a été l'exploitant pendant 9 ans.

Exploitant: Golay Armand, Les Charbonnières.

Surface: 42 ha.

Bétail: 33 vaches, chevaux, 24 veaux.

Lait: centrifugé sur place puis conduit chaque matin par train à Lausanne.

Personnel: l'exploitant et sa famille.

#### 27.- LE CHALET NEUF DES ESSERTS

Alt.: 1174 m.

Exploitant: Guionard, Le Lieu.

Surface: 35 ha.

Bétail: 31 vaches, 12 génisses, 12 veaux, 30 porcs.

Lait: centrifugé sur place, la crème est conduite entrain à Lausanne.

Personnel: L'exploitant aidé d'un employé pour les soins aux bêtes, son  
file vient pour la traite.

28.- LE PRE GENTET

Alt.: 1175 m.

Exploitant: Tardy Rogex, Pampigny.

Surface: 32 ha.

Bétaux: 31 vaches, 25 génisses, 17 veaux.

Lait: Livré matin et soir à la fromagerie des Charbonnières.

Personnel: Un vacher et son épouse.

34.- LE CHALET HERMANN.

Alt.: 1229 m.

Exploitant: Genier constant, les Charbonnières.

Surface: 24 ha.

Bétail: 15 vaches, 12 génisses, 7 veaux.

Lait: Livré matin et soir à la fromagerie des Charbonnières.

Personnel: L'exploitant et sa famille.

35a.- CRET A CHATRON VIEUX.

35b.- CRET A CHATRON NEUF.

Alt.: 35a 1207 m.

35b 1210 m.

Exploitant: Syndicat agricole des Charbonnières.

Surface: 35a 25 ha.

35b 24 ha.

Bétail: 35a 61 génisses

35b 12 veaux

Personnel: Un garde génisse seul

Le bétail séjourne sur l'un ou l'autre des pâturages par rotation.

A partir du mois de septembre, les bêtes peuvent aller sur ~~les~~ deux  
pâturages simultanément.

39.- LES PETITES CERNIES.

Alt.: 1119m.

Exploitant: Rochat Samuel, les Charbonnières.

Surface: 13 ha.

Bétail: 17 vaches, 4 veaux.

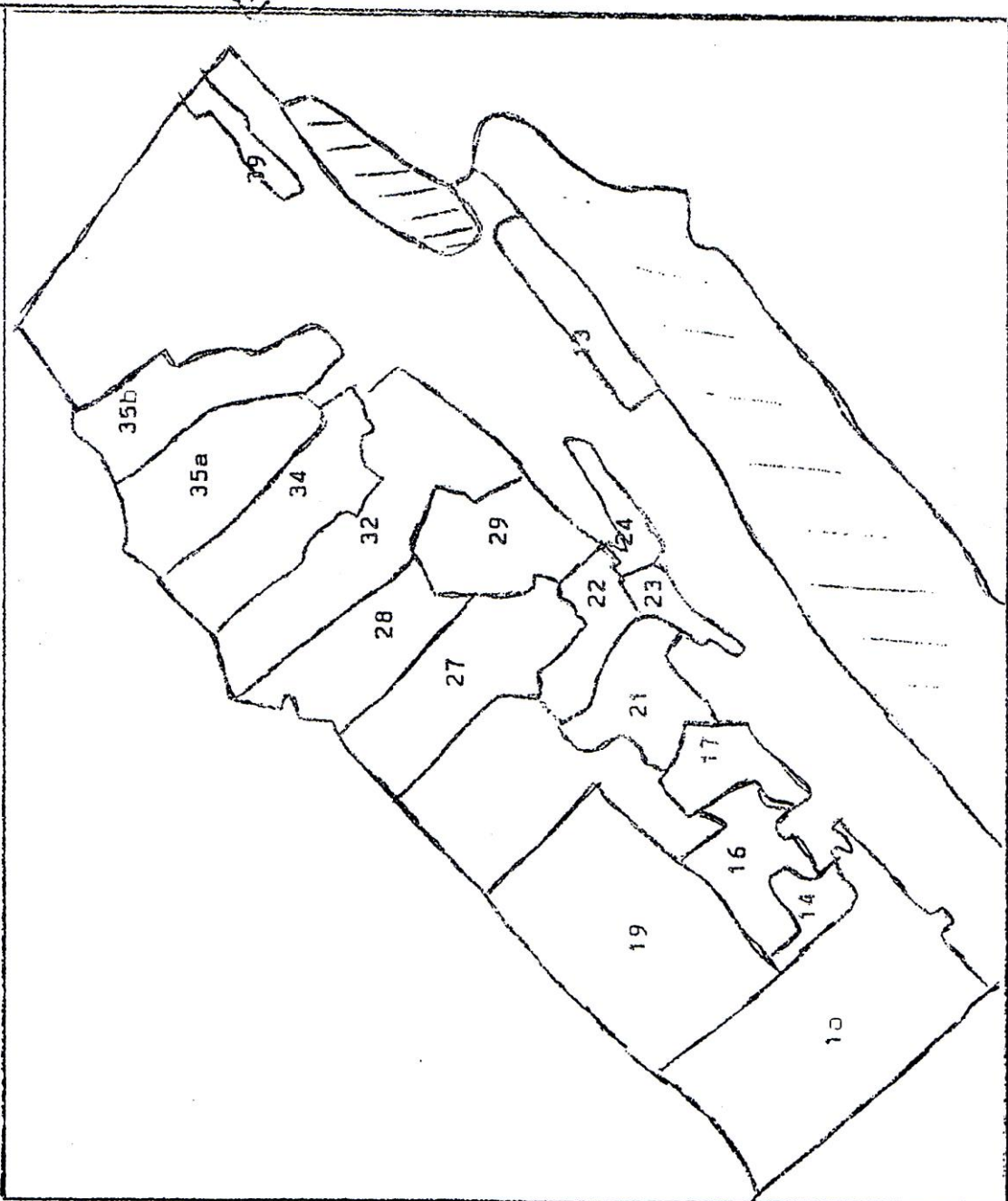
Lait: Livré matin et soir à la fromagerie des Charbonnières.

Personnel: L'exploitant vient soigner son bétail depuis sa ferme.

Plan des pâturages de la commune du Lieu.

\*\*\*\*\*

- 10.- LES COMBES NOIRES
- 14.- CHEZ MOISE CART
- 16.- CHEZ LUCIEN
- 17.- LES COMBES
- 19.- LA GRANDE TEPE
- 21.- LES GRANDS BUISSONS
- 22.- LA FRASSE
- 23.- LE PRE DE VILLE
- 24.- LA RIPIERE
- 29.- LES ESSERTS
- 32.- LE REVERT
- 34.- LE BONHOMME
- 27.- LE CHALET NEUF DES ESSERTS
- 28.- LE PRE GENTET
- 34.- LE CHALET HERMANN
- 35a.- CRET A CHATRON VIEUX
- 35b.- CRET A CHATRON NEUF
- 39.- LES PETITES CERNIES



Exemple de bail de location de montagne - commune du Lieu.

\*\*\*\*\*

BAIL

de location de la montagne  
du Chalet .....

=====

La Municipalité du Lieu loue à Monsieur X. à Y., la montagne du Chalet  
... aux conditions suivantes:

- 1.- La montagne est louée dès le 1er janvier 19.. pour une période de 6 ans, soit jusqu'au 31.10.19.. date à laquelle le bail sera échu sans qu'il y ait résiliation de part et d'autre.
- 2.- Le preneur fera connaître avant la signature du contrat, deux cautions solidaires reconnues solvables par la Municipalité ou déposera en banque une garantie suffisante pour couvrir un an de bail. La Municipalité peut rompre le bail si la caution doit intervenir.
- 3.- Le port de la montagne est de 36 vaches calculé à Fr. 110.- l'unité. Toute surcharge sera facturée Fr. 150.- la vache.
- 4.- La location annuelle de Fr. 3'960.- est payable au 31.12. pour la saison écoulée.
- 5.- Le fermier payera Fr. 20.- pour l'établissement du bail, plus le timbre des contrats
- 6.- Il sera fait un état du lieu et pris inventaire de tout ce qui est à l'usage du chalet; le tout sera rendu en bon état à la fin du bail.
- 7.- Le bois nécessaire au chalet sera façonné par la commune et payé par le fermier au prix de Fr. 20.- le stère pris en forêt, qualité bois de feu. Au cas où le fermier assume le façonnage, la valeur de celui-ci en sera déduite. A la fin du bail, 8 stères seront coupés et entassés dans le chalet ou sous l'avant-toit.
- 8.- Le pâturage sera monté par du bétail bovin exclusivement, sauf autorisation à demander à la Municipalité avant la montée; un cheval est admis pour le service du chalet; la proportion des vaches sera de 50 % au moins.
- 9.- Le jeune bétail sera rentré au chalet au moins une fois par jour.
- 10.- L'amodiatiaire est tenu de fournir et d'épandre des engrais chimiques chaque année pour une somme égale au 6 % du prix de location.
- 11.- Le fermier ne pourra faire aucune réclamation pour l'exploitation des bois, des carrières, des gentianes ou autres.
- 12.- La construction des clôtures et enperchoires incombe à la commune, tandis que l'entretien et le remisage de ceux-ci sont à la charge du fermier.

Suite du bail.

\*\*\*\*\*

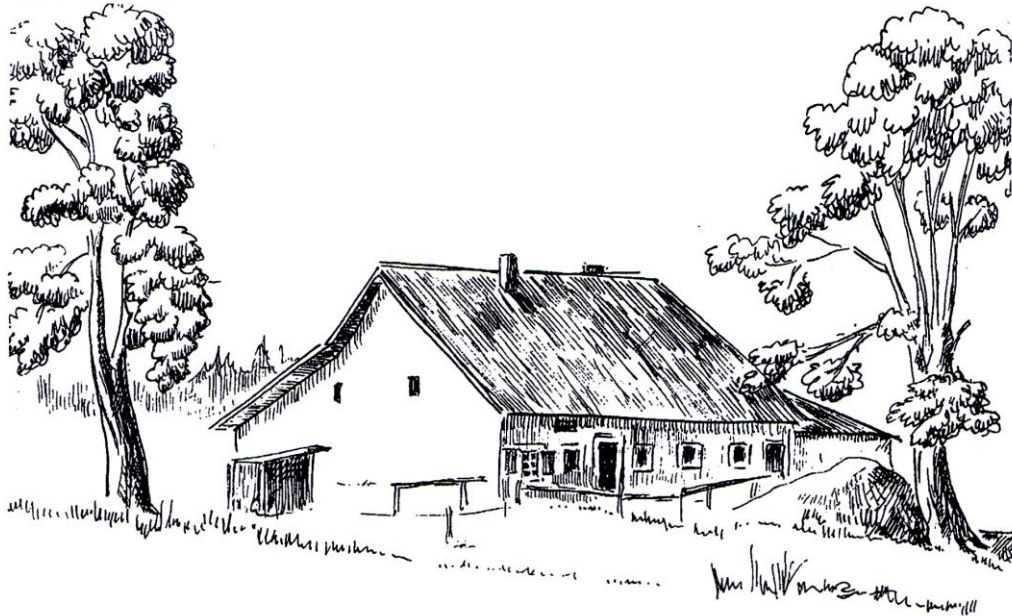
- 13.- Les plans et parties décombrées de la montagne doivent être maintenues propres par le locataire qui devra débroussailler, épierrer, enlever les teumons, capturer les taupes et, avant le 15 juillet, couper et détruire les chardons.
- 14.- Les pierres tombées des murs de clôture sont à replacer solidement.
- 15.- L'amodiataire conduira et étendra régulièrement l'engrais naturel dans les endroits propices.
- 16.- La fosse à purin est à vidanger pour le 15 mai ainsi que chaque fois nécessaire en cours de saison.
- 17.- Le fermier est responsable de l'arpareillage des citernes; il prendra toutes mesures utiles contre le gel et les pertes d'eau; il fermera soigneusement le chalet en automne; il est responsable des dégâts causés par sa négligence.
- 18.- L'amodiataire devra maintenir continuellement en état de propreté le chalet et ses abords, les bacsins et les citernes; celles-ci sont à nettoyer au moins une fois en trois ans.
- 19.- Tous les travaux prévus aux art. 13 à 19, non exécutés en temps voulu seront faits par la commune, aux frais du fermier.
- 20.- Le fermier ne pourra pas remettre le pâturage à un tiers sans en référer à la Municipalité.

Le Lieu, 19..

L'amodiataire:

Le propriétaire:

Les cautions:



Ches Moise Cart  
1977 F. F. F.

Devant le chalet des Esserts, un groupe de yodleurs. Les traditions sont sauvées.



Sillon romand 2.9.1978

# Cinquante ans sur un alpage

Depuis cinquante ans, la famille Lyon, de Mont-la-Ville, amodie l'alpage des Esserts, propriété de la commune du Lieu. Le fait, exceptionnel, a fait l'objet d'une manifestation qui s'est déroulée, début septembre, au chalet des Esserts; elle a réuni plus d'une centaine d'invités.

En fait, la famille Lyon célébrait un double anniversaire. En effet, si elle est depuis

cinquante ans sur l'alpage des Esserts, cela fait septante-cinq ans qu'elle amodie des pâturages jurassiens. En 1903, Emile Lyon, le grand-père d'Arnold, l'actuel amodiataire, louait des montagnes dans la région des Bioux: la Pièce-aux-Reymond, le Crosset-à-Massy. Son fils, Louis, était amodiataire de la Lande-Dessus. Son bail fut résilié lors de la vente de l'alpage. C'est ainsi qu'il s'intéressa à la montagne des Esserts.

Celle-ci lui fut adjugée, le 25 juin 1928, par la Municipalité du Lieu, que présidait alors le syndic Edouard Aubert. Comme l'a rappelé l'actuel syndic, M. Alain Golay, la montagne constituait alors un « remuage » avec le Chalet-Neuf. Elle avait un port de septante-cinq, puis de huitante vaches. Elle avait été louée 5510. fr. l'an, ce qui correspondait à 73 fr. par unité de gros bétail à une époque où le prix du lait était fixé à 25 ct. le kilo. C'est dire que le prix du fermage n'a pas suivi l'évolution du prix du lait, qui a triplé depuis cette époque.

En 1956, les deux montagnes furent séparées. La famille Lyon conserva les Esserts, dont le port, grâce à des soins attentifs, put être porté de quarante à cinquante vaches. Dès cette date, le Chalet-Neuf a été attribué à M. Armand Guignard, du Lieu.

Cela fait une vingtaine d'années qu'Arnold Lyon a repris le bail de son père, aujourd'hui décédé. Mais il se souvient comment, alors âgé de 13 ans, il avait participé à la première montée aux Esserts, en 1929. En cinquante ans, Arnold Lyon n'a manqué que deux montées. Pour cause de force majeure, est-il besoin de préciser? C'est dire

qu'il connaît fort bien le chemin qui, de Mont-la-Ville, conduit à cet alpage de 48 hectares, situé sur la route de Mouthe, au-dessus des Charbonnières, près de la frontière, à quelque 1100 mètres d'altitude.

Une montée qui se fait toujours à pied, avec un troupeau « ensonnaillé » qui prend des airs de fête. Car la famille Lyon est attachée aux belles traditions. Chaque anniversaire de quelque importance est l'occasion de donner une cloche ou un toupin à l'amodiataire. C'est d'ailleurs ce qu'a fait la commune du Lieu, qui, par l'intermédiaire de son syndic, a remis à M. Lyon une cloche « aux armes du souvenir ».

Cet attachement aux traditions se trouve également dans le fait que la famille Lyon « fabrique » toujours au chalet. Le patron et deux employés estivent sur la montagne, fabriquant chaque matin une ou deux meules de gruyère, selon la période de lactation. Cela fait quelque 190 pièces par saison d'un fromage dont on s'est plu à relever la qualité. L'amenée de l'électricité au chalet a été une grosse amélioration, qui a notamment permis d'installer une machine à traire.

« Vous êtes de ceux qui sauvez

activement l'agriculture de montagne, devait déclarer le préfet honoraire Paul-Eugène Rochat en s'adressant à la famille Lyon. Vous contribuez, par votre exemple, à ce que notre Vallée ne perde pas son passé et son identité. »

Car, comme bien l'on pense, cet anniversaire a été l'occasion de plusieurs allocutions. Outre ceux déjà cités, on entendit l'ancien syndic du Lieu Victor Golay, le marchand de fromages Jean Brugger, le vétérinaire cantonal P.-A. Schneider, le syndic de Mont-la-Ville Charles-Auguste Delacrétaz, l'amodiataire Edmond Delay, qui s'exprima au nom de tous les autres locataires de montagnes de la commune.

D'aimables propos, ponctués de productions des jodleurs, pour souligner ce que M. Arnold Lyon lui-même a appelé « un temps béni tout illustré de beaux souvenirs ».

Le syndic Alain Golay l'a dit, cet anniversaire marquait « cinquante ans d'entente cordiale, de relations amicales, de valorisation de la montagne, d'amour de la terre, de fierté du troupeau, de réussite dans la fabrication du fromage ». — (Gilb.)

N-B: pour d'autres renseignements sur les alpages, voir la collection "Economies laitière et alpestre" dont fait partie la ci-présente étude. L'histoire du chalet des Esserts y sera traitée.

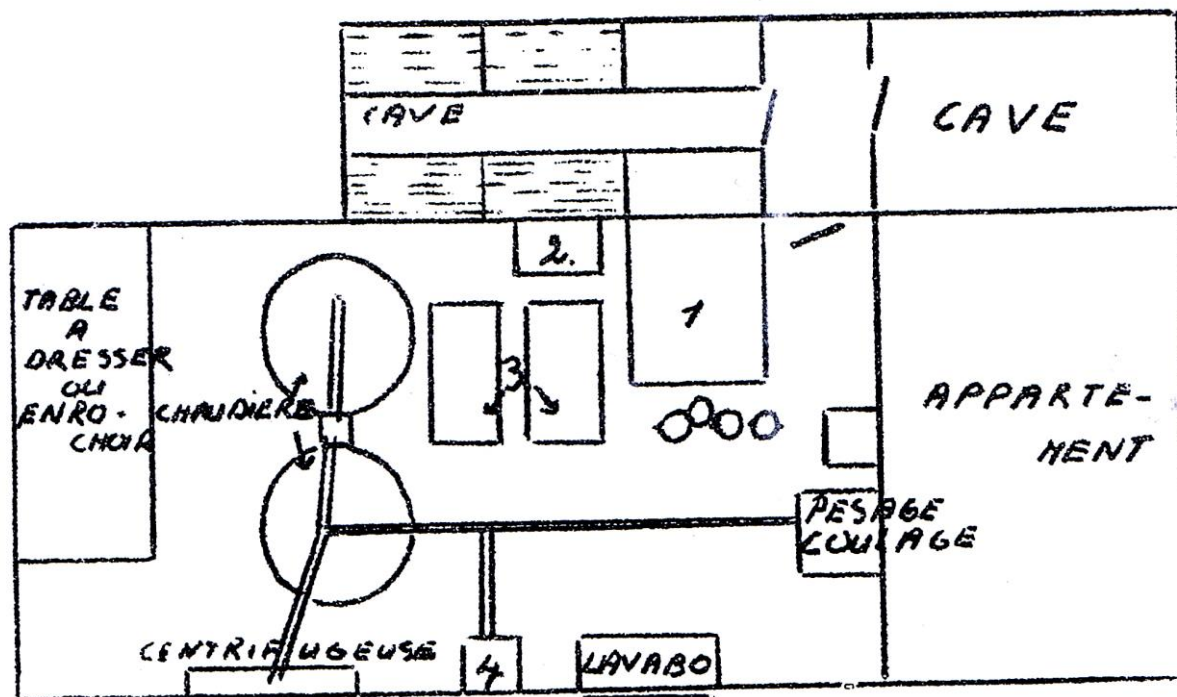
Thème : la laiterie.

Références : laiterie du Séchéy.

### LAITERIE DU SECHÉY.

La laiterie du Séchéy reçoit chaque jour le lait de dix paysans. Les paysans viennent de trois villages : l'Abbsxe, le Pont, le Séchéy et la montagne. Le coulage du lait se fait deux fois par jour, le matin et le soir entre six heures et demie et sept heures et demie. Il arrive en moyenne chaque jour trois mille litres de lait en été et mille deux cents litres en hiver. Le lait reçu est réparti entre la vente locale, la fabrication du Gruyère, celle du fromage à raclette, du Vacherin, du Reblochon; la plus grosse production de monsieur Magnenat étant celle de la tomme. Les yaourts et le beurre sont fournis par l'Union laitière Vaudoise.

### *Plan de la laiterie du Séchéy.*



1. Chauffage. 2. Machine à laver les toiles. 3. Tables pour la préparation des tommes. 4. Stérilisateur.

Le lait est coulé, pesé puis distribué automatiquement par des tuyaux placés au plafond. Il est dirigé soit à la pasteurisation, soit dans les chaudières pour la fabrication du fromage.

## LA FORMATION DU LAITIER FROMAGER.

Le laitier doit faire trois ans d'apprentissage, puis un an à l'école de fromagerie de Moudon. C'est seulement après sept ans d'activité et l'obtention de la maîtrise fédérale qu'il peut ouvrir une laiterie et former des apprentis.

Monsieur Magnenat a suivi le chemin normal et possède maintenant une laiterie - fromagerie au Séchey et un magasin de produits laitiers au Pont. Il est secondé par un ouvrier, M. Philippe Aubert. Chaque mercredi et samedi, il est aidé par les jeunes gens du village qui viennent tourner les tommes et laver les caves à tommes, les moules contre rétribution.

## Une matinée de laitier-fromager.

Monsieur Magnenat se lève vers quatre heures et demie. A six heures et demie, il travaille au coulage et à la répartition du lait. Aussitôt après, il commence la fabrication du Gruyère ou du vacherin, selon la saison. Dès neuf heures débute la fabrication des tommes.

## UNE SPECIALITE DE MONSIEUR MAGNENAT.

### La fabrication de la tomme.

La tomme est fabriquée avec du lait chaud et frais du matin. Le laitier se sert de la présure pour faire cailler le lait. Après avoir bien brassé, on le laisse reposer afin qu'il se sépare en grains et petit lait. Le grain est recueilli puis réparti dans des formes en tables d'aluminium, arrondies à la base et trouées.

Les moules sont placés sur un plan incliné pour l'élimination du petit lait restant. Les tommes sont retournées deux fois pendant la préparation.

Le même soir, les tommes sont démoulées et mises dans un bain de sel à 12 %. Puis elles sont disposées sur des liteaux recouverts de jute.

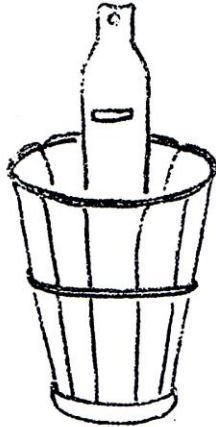
Pendant la bonne saison, la production journalière est de deux mille tommes.

La vente moyenne durant l'été 75 a été de mille cinq cents tommes par jour.

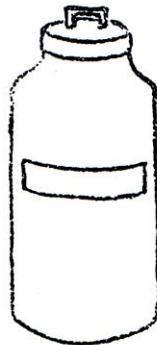


Références: laiterie du Séchey, "Jura vaudois"

Ustensiles d'hier et d'aujourd'hui.



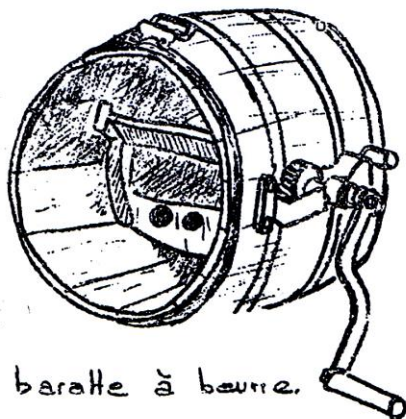
vieille "boille"



nouvelle "boille".

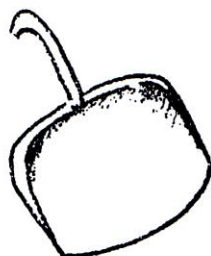
Autrefois, le lait, contenu dans des boilles de bois, était amené à la laiterie par le paysan. La boille était fixée sur ses épaules par des bretelles de bois.

Aujourd'hui les boilles sont en fer, ce qui facilite le lavage.



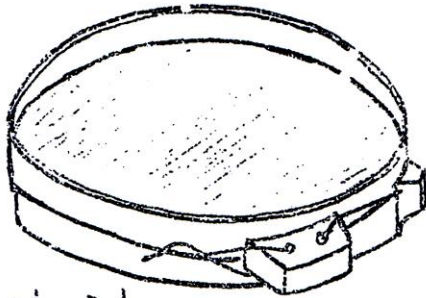
baratte à beurre.

Les vieilles barattes à beurre étaient aussi en bois. Il existait des barattes simples, ou barils, abritant un mélangeur que l'on actionnait à l'aide d'une manivelle. Le plus souvent on utilisait un tonnelet à précipiter le beurre que l'on dressait sur des chevlets pour le faire tourner autour d'un axe.



Pelle à crème ou à cailler.

Autrefois en bois, elle se fabrique maintenant en plastique. La pelle est donc faite plus résistante.



cerce à fromage.

Les cercles à fromage sont fait de bois. Ils enserrant le fromage qui est placé sous la presse afin de faire sortir le petit-lait qui reste.

Autres instruments :

Enrochoir ou table à presser : il sert de support. Dans sa forme ancienne c'est une plaque rectangulaire d'une épaisseur de 7 à 8 cm. D'un côté, la planche se termine en trapèze. Le long du bord, une entaille recueille le petit-lait qui va s'écouler dans un chaudron ou un seau.

La presse est utilisée au-dessus de l'enrochoir. Le fromage est serré dans un moule. Une seconde planche protège le fromage contre les détériorations. (tavet ou planchette)

Le moule à tomme. Le moule à tomme est fabriqué maintenant en tôle ou en plastic. Il est rincé chaque jour et lavé à la brosse tous les quinze jours.



moule à tomme

Autrefois en bois, il se fait maintenant en tôle d'aluminium ou en plastic. Le moule à tomme est troué pour permettre l'écoulement du petit lait restant.

## Historique du vacherin

Références : M. Jean-Michel Rochat, Les Charbonnières.  
Article historique : "Le vacherin"

Année de programme : 3ème année.

### L'histoire et la légende.

La tradition veut que l'implantation du vacherin en Suisse soit une conséquence de la guerre de 1870 et plus spécialement de la retraite du Général Bourbaki.

On raconte qu'un groupe de soldats stationnés dans la région de Mouthe traversa le Risou, pendant l'hiver et aboutit aux Charbonnières. Ce fut un véritable exploit car les quantités de neige accumulée dans l'immense forêt jurassienne rendait tout passage à pied impossible. Mais les ingénieurs français résolurent le problème en poussant devant eux un troupeau de vaches qui leur fraya le chemin. Or, quand il y a des vaches, il y a des vachers et c'est l'un d'eux, nommé Roguin, natif de Rochejan, qui aurait apporté avec lui le secret de fabrication du vacherin et l'aurait révélé à son entourage après s'être fixé aux Charbonnières.

Mais ceci n'est qu'une légende, car on a retrouvé un livre de comptes ayant appartenu à Moïse Rochat sur lequel sont faites, à plusieurs reprises, mention de livraisons de vacherins... à la date de 1845, soit vingt-six ans avant la retraite des Bourbakis! C'est donc une preuve indiscutable du commerce du vacherin aux Charbonnières bien avant l'époque à laquelle on prétend généralement qu'il y soit apparu.

Quelle que soit l'époque exacte à laquelle le vacherin est apparu chez nous, il est en tout cas certain que ce n'est guère qu'à partir de 1875 à 1880 que sa renommée passa le Mont-Tendre. Dès lors, la fabrication prit un essor rapide sous l'impulsion de quatre marchands des Charbonnières : trois Rochat et un Golay. Ils destinaient leurs produits au ravitaillement du marché de Lausanne à St-François, et ils rendaient chaque semaine, la hotte au dos, à pied ou en traîneau.

Durant le voyage, ces gens se déchargeaient en vendant leurs produits dans les villages qu'ils traversaient. Souvent, à Lausanne, la demande surpassait la production.

A la suite d'expositions qui firent connaître ce produit en Suisse, la demande devint telle que la fabrication de ce fromage prit de l'importance.

## CARTE D'IDENTITÉ

VACHERIN MONT - D'OR

Autre appellation : Mont-D'Or de Joux.

Pays : Suisse.

Canton : Vaud.

Lait : de vache.

Matières grasses : 45%.

Pâte : molle, toute grasse, d'un blanc tendre, avec une croûte.

Croûte : lavée.

Affinage : humide, en cave humide.

Type et provenance : spécialité hivernale de la Vallée de Joux et du Jura vaudois et neuchâtelois. Ne s'obtient que de septembre à février.

Dimensions : pièces rondes de 300 g à 3 kg, cerclées d'écorce de sapin et emballées dans des boîtes de bois brut.

Croûte : rougeâtre, veloutée et assez épaisse. Présente des ouvertures irrégulières. Coule lorsqu'il est bien mûr.

Arôme : doux, crémeux, reste fin et délicat même lorsque le fromage est mûr.

Maturité : prêt à la consommation au bout de 6 semaines. Lorsque la pâte est coulante, ainsi que la préfèrent la plupart des connaisseurs, la surface de la croûte présente des rides molles.

Utilisation : comme fromage de dessert.

Service : dans la boîte de bois, la croûte intacte. Couper à partir du bord avec la croûte et présenter à l'hôte des tranches ressemblant à celles d'un gâteau. c'est l'hôte qui raclera la croûte ou l'enlèvera tout à fait.

Conservation : recouvrir les surfaces coupées de plaques de verre. Toujours bien nettoyer au moyen d'un petit chiffon humide avant de servir et pendant l'entreposage.

Envelopper la boîte et son contenu dans une toile humide et conserver à 8-10 degrés C. Finir rapidement les pièces de vacherin Mont-d'Or entamées.

## LE VACHERIN

### La transformation du lait en vacherin .

L'opération a lieu seulement de mi-septembre à mi-mars, pendant les mois de faible production laitière. Le vacherin, d'ailleurs, ne supporterait pas les chaleurs de l'été, et le consommateur n'en demande que pendant la saison froide .Chaque année, 350'000 à 40'000 quintaux de lait sont utilisés pour fabriquer 500'000 à 550'000 kg de vacherin . Il faut donc 7 kg de lait pour un kg de vacherin . Alors que le gruyère requiert 400 litres pour être façonné .

De bon matin, à l'heure du coulage, les paysans du village apportent leur lait, qui est tamisé et pesé, puis va droit dans la vaste chaudière de cuivre. On y versera les ferments qui feront cailler le lait assez rapidement. L'emprésurage est une première opération fort délicate et de grande importance. Le fromager, qui prépare généralement sa "prise" lui-même, doit avoir une grande habitude et "sentir du bout des doigts". Il agira en tenant compte du temps, de la saison, de la quantité de lait, de sa teneur en graisse, du genre de nourriture du bétail .

Le lait, chauffé à 30-35 degrés, est caillé. On va transformer cette masse douce et malléable comme du flan en petits morceaux, puis en grains qui resteront en suspension dans le petit-lait jaunâtre. La masse caillée est travaillée d'abord avec la poche de bois, puis le tranche-caillé, drôle d'outil formé de fils d'acier tendus sur un cadre. On laisse alors la matière blanche en repos, puis le caillé dans la chaudière pour le verser dans des formes ( moules ) trouées afin de laisser échapper le petit-lait. Ces moules sont en fer blanc et en aluminium et maintenant de plus en plus en plastic . Une fine toile, dans le moule, retient les grains de caillé ; au bout de cinq heures, l'égouttage est terminé. Le vacherin aura une épaisseur réduite de trois quarts. Les formes de 14 cm. de diamètre donneront des vacherins de quelque 800 grammes, celles de 26cm., des pièces de 2,5 kg.

Le laitier sort des moules les cylindres de pâte blanchâtre qu'il débite par tranches de quatre à cinq cm. D'une main habile, il coupe ensuite les angles d'écorce de sapin amollie qui seront maintenues autour du vacherin par un élastique. Pour les gros vacherins, on utilise encore des chevilles de bois pour maintenir les angles .

En piles de 4 ou 5, les vacherins, posés sur des "fonnets" seront pressés doucement pendant une journée, pour enlever les dernières gouttes de petit-lait. Le lendemain, ils seront plongés dans un bain de sel. Ils reposent pendant 2 ou 3 jours dans un local tempéré ( : 14 à 16 degrés C. ) jusqu'à l'arrivée des affineurs.

#### L'affinage.

Les affineurs viendront prendre les vacherins et les déposeront dans les caves des Charbonnières ou du Pont, maintenues à une température de 15 à 18 degrés. L'humidité relative de l'air des caves d'affinage est de 90 %. Alignés sur des "pendants", les vacherins seront retournés tous les jours jusqu'à ce qu'une croûte se forme, ce qui prend 5 à 7 jours. Une fois la croûte formée, les vacherins ne sont plus seulement tournés, mais également frottés avec une brosse ou une éponge mouillée et salée. Cette opération a pour effet d'accélérer la maturation et d'enlever la moisissure. Toutes ces opérations sont délicates. Elles consistent essentiellement à faire agir, dans des conditions de chaleur et d'humidité favorables, diverses bactéries.

Il faut environ 3 à 4 semaines d'affinage pour avoir un vacherin "fait". C'est alors le moment de la mise en boîte. La tradition veut qu'on emballe toujours ces vacherins dans une boîte circulaire de sapin. Les affineurs, qui sont aussi des commerçants-grossistes centralisateurs, commandent donc aux scieries de la région des disques de bois qui formeront le fond et le couvercle, ainsi que les longs et fins copeaux qui deviendront les flancs ( pliures ) de l'emballage. Ces boîtes sont, encore aujourd'hui, fabriquées exclusivement par des artisans : bûcherons, paysans, etc., qui touchent les matières premières nécessaires et préparent ces emballages, le plus souvent en famille, occupant ainsi de façon rentable les longues soirées d'hiver. La hauteur des fromages étant variable, on munit les fonds de ces boîtes de rebords exagérément élevés. Un coup de canif, au moment de la mise en boîte, ramènera ce conditionnement à des proportions compatibles avec son contenu. Enfin, les expéditions se prépareront après que l'affineur-négociant ait apposé sa marque de fabrique sur le couvercle, au moyen d'un gros timbre humide, d'un tampon encreur de taille respectable. Son travail sera ensuite de démonter et de laver toutes les installations des caves; ces dernières seront elles-mêmes désinfectées et reblanchies à la chaux. Ces opérations occuperont l'affineur pendant la belle saison. Il devra tout remonter en septembre.

### Développement et organisation .

Pendant longtemps, il n'y eut aucune organisation du commerce. La fabrication du vacherin était en plein essor et l'écoulement se faisait normalement . Mais, vers 1930, période de grande production laitière, la situation changea. Pour mettre un terme à la sous-enchère et dans le but d'assainir le marché, les affineurs se groupèrent en 1937. Leur but principal était de réaliser une entente avec les marchands pour la fixation des prix.

Un manque de cohésion ne favorisa guère le développement du commerce et au lendemain du dernier conflit mondial, la concurrence se manifesta au détriment de tous les intéressés. C'est alors qu'en 1951 fut instituée "la Centrale du vacherin Mont- d'or" après une entente survenue entre les producteurs , les fabricants-affineurs et les affineurs. Les buts de cette association sont : 1.- la sauvegarde des intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication du produit? 2.- le maintien et le développement de cette spécialité par une propagande judicieuse;3.- la garantie d'une qualité régulière et toujours meilleure.

Organisation du marché : Il faut distingués 3 groupements d'intéressés à la fabrication et à la commercialisation de ce fromage : les fabricants, les fabricants-affineurs et les affineurs . Les affineurs reçoivent le vacherin blanc du fabricant sitôt l'égouttage terminé ( 4e jour ) . Ils procèdent à l'affinage de la marchandise dans de vastes caves et assurent la commercialisation. Les fabricants-affineurs assument l'ensemble des opérations qui séparent le coulage du lait et le commerce de détail.

Les centres d'affinage : 51 fruitières produisent le vacherin blanc issu de lait cru. 44 affineurs seulement s'occupent de l'art , à savoir conduire à maturité des fromages qui, sous la presse, n'ont nigoût, ni couleur.

Il y a 11 centres d'affinage :

5 aux Charbonnières	1 à Chavannes-le-Veyron
2 à Vaulion	1 à Romanel-sur-Morges
1 à la Sarraz	1 à Lausanne

### Exportation du vacherin : exemple de 1973-74

Les ventes totales s'élèvent à 880'439 kg

Les exportations sont en baisse, car la France, protectionniste, a élevé les taux de prélèvement en érigeant une barrière de 5.-fr/kg à la venue du vacherin chez elle .

France :	80'400kg.	Allemagne fédérale :	1'100 kg.
Belgique :	15'480 kg.	Divers :	2'420 kg.

## Les sangles.

Références : Les sangles à vacherin.

### Travail du "sanglier".

Le climat étant rude à la Vallée de Joux, (forêt du Risoux) les conifères n'y prussent<sup>que</sup> durant quatre mois de l'année, ce qui leur vaut une fibre longue et élastique.

Les vacherins du type Mont-d'Or, fromages à pâte molle, relativement coulante, sont cerclés dans des sangles d'écorce pour parvenir directement chez le consommateur.

Ces sangles, généralement larges de trois centimètres et longues de plusieurs mètres, (leur épaisseur varie suivant la situation de l'arbre et de sa circonférence) sont donc des bandes de l'écorce seconde (liber), prélevées à l'Épicéa, puis séchées. Non seulement, les sangles maintiennent le fromage en forme, mais elles apportent à sa croûte le tanin qui lui donne son goût particulier. On utilise pour la fabrication de ces sangles :

- L'écorce des sapins rouges ou épicéas; celle des sapins blancs, trop cassante, ne se laisse pas enrouler; cette écorce contient trop de térébenthine pour le goût du fromage.

Production des sangles : Des bûcherons et quelques retraités. Mais souvent, nous devons demander des fournitures françaises.

L'homme qui fabrique des sangles se nomme le "sanglier".

#### Son travail :

Prélèvement des sangles : en automne, tant qu'il n'y a pas trop de neige, le sanglier abat surtout du bois d'Épicéa. La branche doit présenter une large partie dépourvue de branchages et sa veine doit être rectiligne, pas en spirale.

1. Abattage : on abat l'arbre le plus près possible du sol.

Le bûcheron calcule, de l'oeil, le meilleur point de chute en tenant compte des voies de débardage. Le bûcheron procède alors au façonnage de l'arbre coupé : -parement du pied, se traduit par le nettoyage - régularisation de la base du tronc - ébranchage.



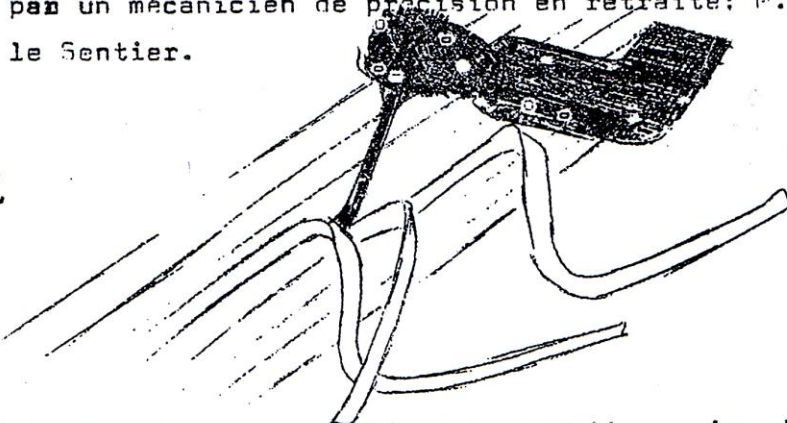
## Les sangles. (suite)

Références : Les sangles à vacherin.

2. Écorcement : on décolle l'écaille (liège) à l'aide d'un outil qu'on appelle "batze ou couteau à batzer"; c'est une sorte de grosse lame aux deux bouts arrondis qu'on tient par des poignées de bois fixées à ses extrémités. Le bûcheron s'installe à califourchon sur le fût, puis à longs coups légers, il en arrache l'écaille. D'un seul voyage, c'est-à-dire d'un bout à l'autre, il réussit à écorcer environ un bon tiers de la circonférence du tronc.

3. Le prélèvement des sangles : à cet usage, le bûcheron emploie une curette de forme assez particulière, sorte de mince pelle, large à peine de trois centimètres. Les bords sont relevés à 90 degrés, la face rectiligne est tranchante telle une lame de couteau, le manche placé à angle aigu. Cet instrument, hors des commandes ordinaires, est fabriqué par un mécanicien de précision en retraite: M. Jean-Daniel Lecoultre, le Sentier.

*Le travail  
du  
sanglier*



Le sanglier, placé à côté du tronc, applique sa curette, puis, d'un geste rapide, sans changer de place, il la pousse aussi loin qu'il le peut. L'habileté consiste à ne pas trancher dans le tendre du bois, à conserver la même épaisseur de coupe pendant toute la poussée et à ne pas casser le même ruban. La curette est nettoyée à la main, une fois retirée, il la replace tout à côté de la première sangle, pour enlever une deuxième sangle légèrement en retrait de la précédente. Enlever 8-15 sangles selon l'arbre. L'ensemble des sangles sont repliées sur elles-mêmes et ficelées pour les transporter au village.

Les sangles. (suite)

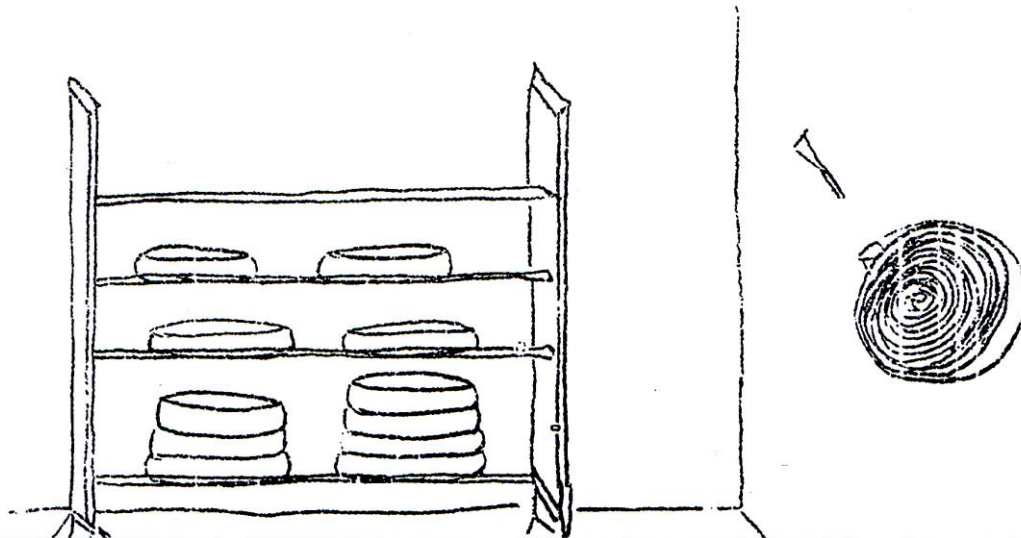
Références : Les sangles à vacherin.

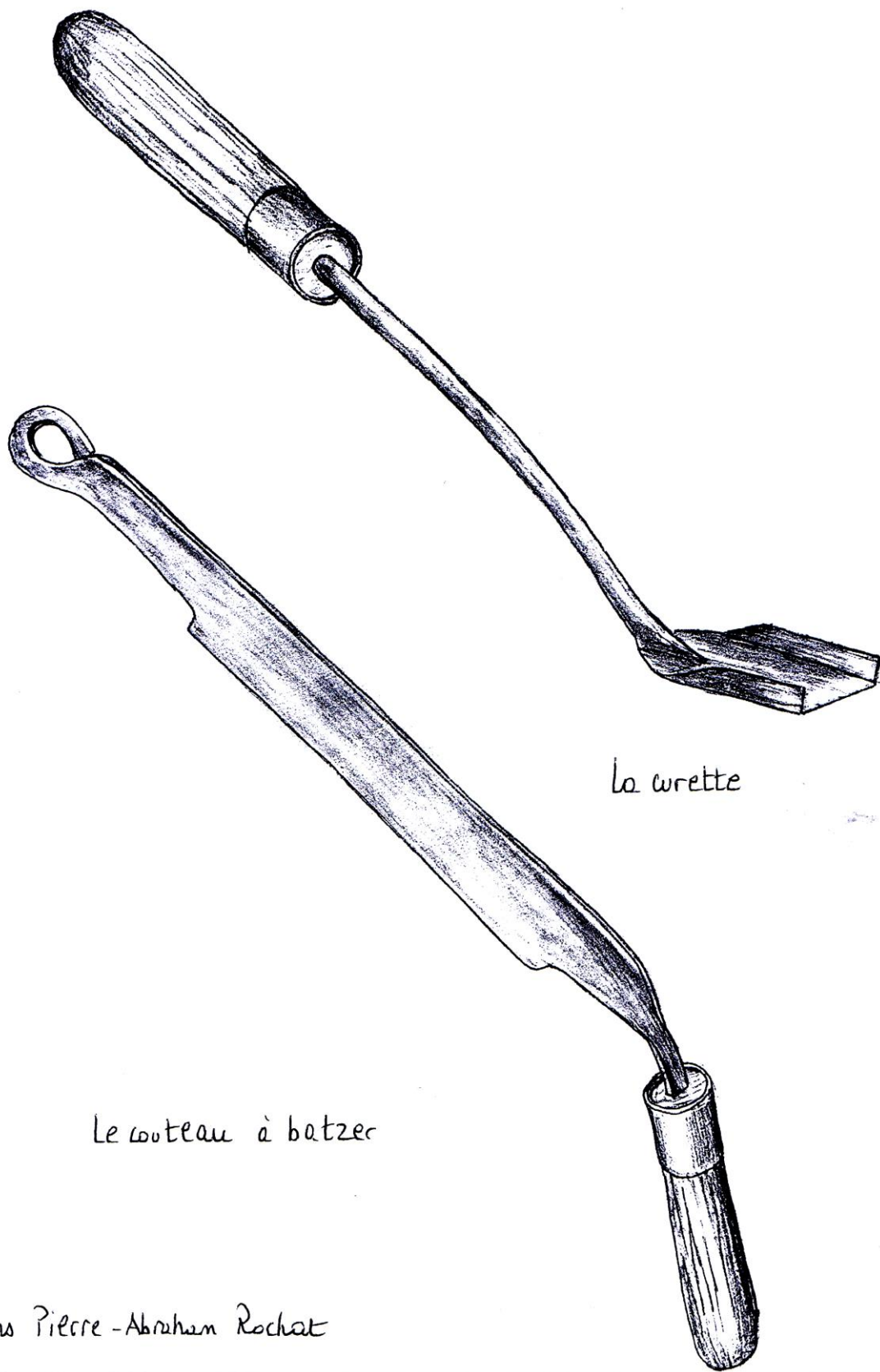
4. Enroulement des sangles : elles sont enroulées quand elles sont encore fraîches et humides. Elles sont mesurées : 10 mètres pour chaque rouleau. Parfois, il faut assembler des fragments plus courts en un seul rouleau. On roule les sangles, côté écaïlle vers l'intérieur, afin que le fromager puisse poser le côté bois directement autour du fromage frais.

Un clou assure les rouleaux terminés, ils seront fixés devant les étales; ils pourront ainsi sécher en plein air et les rouleaux s'allongent avec le temps.

Prix de vente : 20 ct/m. = 2 fr/le rouleau.

Les sangles sont enroulées  
et accrochées contre un mur  
ou disposées sur des liteaux.



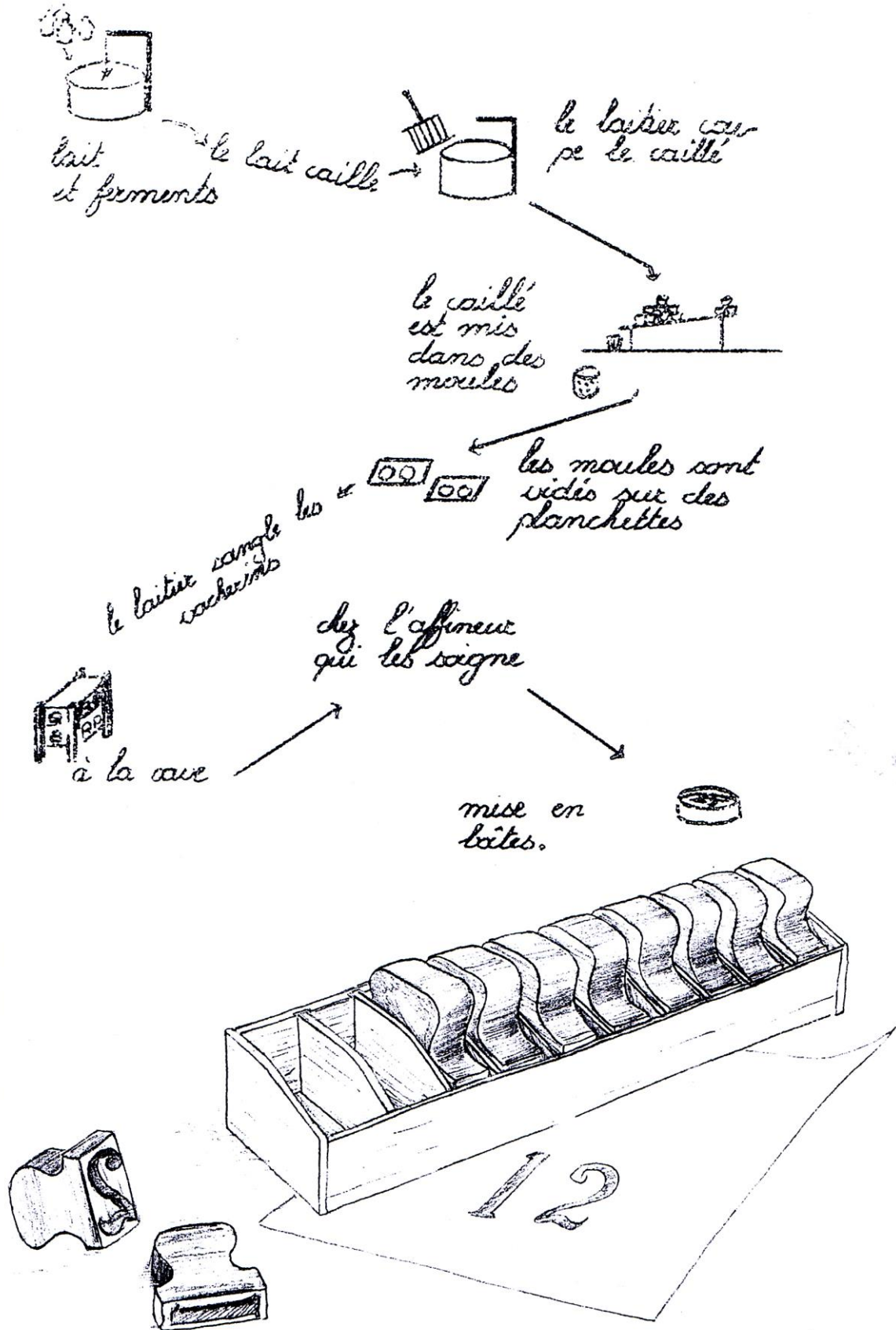


La wrette

Le couteau à batzer

Dessins Pierre-Abraham Rochat

# Fabrication du vacherin.



Les timbres ou tampons de l'affineur.

Le vacherin

2.

Prénom: Le vacherin

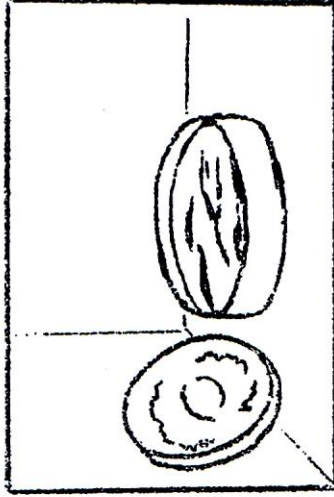
Nom: Mont-d'Or

Lieu de naissance: Vallée de Joux

Date de naissance: de septembre  
à février

Signes de reconnaissance: Le vacherin est toujours emballé dans une boîte de sapin.

3.-



Signes particuliers: sa pâte blanche est molle. Elle coule quand le vacherin est bien mûr.

Taille: 300 gr. à 3 kg.

# Les origines d'un mets de gourmets

Dès le 1er octobre, le vacherin, ce fromage vaudois « pétri de forêts et de pâturages », est apparu sur le marché, pour le plus grand plaisir des amateurs gastronomes qui, à l'instar de Pierre Androuet, l'un des plus célèbres fromagers du monde, avouent une faiblesse pour le vacherin Mont-d'Or.

Les origines du vacherin sont imprécises. On a longtemps prétendu qu'elles coïncident avec l'entrée des Bourbakis en Suisse. C'est inexact ! Jeune affineur de 21 ans, Jean-Michel Rochat, aux Charbonnières, se passionne pour l'histoire du vacherin. Il a consulté de nombreux documents, antérieurs à 1871, qui indiquent que le vacherin ne doit rien aux réfugiés de l'armée de l'Est. Comme la Venoge, il est bien vaudois, jusqu'à preuve du contraire -

Le 8 janvier 1823, Louis Rochat, cabaretier aux Charbonnières, faisait figurer dans son livre de comptes l'achat de dix-huit livres et demie de vacherin au prix de dix batz, la livre. Le fournisseur était Charles Lugin, au Séchey.

Il s'agit de la plus ancienne mention qui soit faite du vacherin. On peut donc affirmer que les origines de ce fromage remontent au début du XIXe siècle. Affirmation prudente, car il n'est pas dit que d'autres documents ne viennent, par la suite, infirmer nos propos.

Le livre de comptes de Frédéric et Samuel Rochat, négociants à Lausanne, indique qu'ils ont fourni, en échange de vacherins, de la farine et d'autres marchandises à David-Louis Rochat, aux Charbonnières. Des mentions figurent dans les comptes de 1829 à 1833.

Les affineurs n'ont pas tardé à recourir à la publicité pour faire connaître les vacherins. Ainsi trouve-t-on dans la collection de Jean-Michel Rochat un papillon ainsi libellé : « Les vacherins de la laiterie des Charbonnières qui, seuls ont été primés aux expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre rembour à prix modérés par le seul adjudicataire, Jules-M. Rochat, aux Charbonnières. »

En 1896, Jules-Moïse Rochat vendit



Jean-Michel Rochat, aux Charbonnières n'est pas seulement affineur, comme le furent ses aïeux, mais également un chercheur. <sup>2</sup> Hermann

26 boîtes de vacherin, pour un total de 81,5 kilos, dans le cadre de l'Exposition nationale de Genève. Il y obtint un « prix de première classe pour fromage à pâte molle ».

On faisait alors des vacherins beaucoup plus gros qu'ils ne le sont actuellement. Aujourd'hui, les vacherins de 3 kilos représentent une part peu importante d'une fabrication axée principalement sur des vacherins d'environ 600 grammes. Les gros vacherins sont généralement débités au détail. Au début du siècle, par contre, les petits vacherins ne devaient pas exister si l'on en juge

par cette lettre adressée par Jules-Moïse Rochat à un négociant bâlois : « Je livre mes Mont-d'Or au prix de 1 fr. 40 le kilo par boîte, par 5 boîtes 1 fr. 35 et par 10 boîtes 1 fr. 25. Le poids varie entre 2,5 jusqu'à 4,5 kilos. »

Si les poids ont diminué, les prix n'ont pas suivi la même tendance. Les prix cités ci-dessus correspondent, aujourd'hui, non plus à un kilo mais à 100 grammes de vacherin.

Par contre, les affineurs sont toujours demeurés exigeants quant à la qualité de la fabrication. En août 1904, Jules-Moïse Rochat faisait des propositions à Eugène Baudin, laitier à Mollens : « Je vous offre par 150 vacherins, 88 centimes le kilo, marchandise de premier choix, entièrement grasse, toutes les traites et qui sera de recette. » La lettre précise que les vacherins seront pesés au départ de la laiterie et à l'arrivée chez l'affineur. En cas de différence de poids, la moyenne était prise en considération.

L'affineur allait chercher les vacherins avec un cheval et un traîneau. Aussi était-il stipulé qu'en cas de manque de neige, « les vacherins seront rendus jusqu'à la limite de la neige ».

Ces exigences quant à la qualité ne sont pas étrangères à l'augmentation de la consommation. Avant la guerre, il se vendait moins de 300 000 kilos par année. La saison passée, les ventes ont dépassé les 850 000 kilos. — (gh)

Prochain article :  
DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

## Mise en valeur du patrimoine combier

# Un fromage célèbre

Dans le cadre de sa première exposition, l'Association pour la mise en valeur du patrimoine de la vallée de Joux présente la collection de Jean-Michel Rochat, affineur aux Charbonnières, consacrée à l'histoire du vacherin. Elle retrace plus de 160 ans de l'histoire d'un fromage dont on n'a jamais autant parlé que depuis l'affaire des salmonelles.

« Présenter une exposition sur l'histoire du vacherin alors que celui-ci traverse la plus grande crise de confiance de son histoire peut paraître très mal choisi », concède Jean-Michel Rochat, en précisant que la décision de présenter cette exposition avait été prise avant l'accident de l'automne 1985. « Nous avons décidé de maintenir ce thème, car nous croyons à l'avenir du vacherin et qu'il regagnera son prestige et la place qu'il mérite sur le marché. »

Aux documents que possédait sa famille, Jean-Michel Rochat en a joint quantité d'autres, collectionnés depuis plus d'une dizaine d'années. Ces documents sont essentiellement consacrés à la production des Charbonnières, la Mecque du vacherin Mont-d'Or, car « c'est dans ce village que le vacherin a trouvé le climat le plus propice à son développement ». Phénomène que le collectionneur attribue à « l'esprit d'indépendance très marqué et à une longue tradition agricole, fromagère

et commerçante de ses habitants ».

L'origine du vacherin est imprécise. Selon Charles-Adrien Golay, « on suppose que des fromagers de montagne, n'ayant en fin de saison plus assez de lait pour faire des « pièces » normales, moulèrent ces disques de deux à trois kilos et, pour les maintenir en forme, les cerclèrent d'écorce de sapin, seule matière souple se trouvant à leur disposition. Ils les baptisèrent vacherins par analogie aux petits fromages de chèvres appelés chevrotins. » Et c'est à la boîte en sapin que recoururent les fromagers pour pouvoir transporter ces petits fromages.

### Première mention

Les premiers vacherins paraissent avoir été fabriqués sur les pâturages français et dans les fermes du Mont-d'Or et du Risoud. La fabrication aurait été importée aux Charbonnières vers 1820. La plus ancienne mention connue du vacherin figure sur le livre de comptes de 1823 de Louis Rochat, cabaretier aux Charbonnières. Cela fait donc plus de 160 ans que le vacherin est fabriqué à la Vallée.

Les documents révèlent que les douaniers du hameau de La Frasse, au-dessus du Lieu, ont saisi, le 8 avril 1834, cent cinquante vacherins qu'Antoine Guignard tentait d'introduire en contrebande.

### Concurrence

La production de vacherins se développa. Et avec elle la concurrence. Ainsi, à la fin du siècle passé, l'un des premiers marchands importants, Jules-Moise Rochat, publiait un avis précisant que « les vacherins de la laiterie des Charbonnières, qui seuls ont

## SPÉCIALITÉ DE VACHERINS

### GROS ET DÉTAIL

Les vacherins de la LAITERIE DES CHARBONNIÈRES qui seuls ont été primés aux Expositions d'Yverdon 1878, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre rembours à prix modérés par le seul adjudicataire, Jules-M. ROCHAT, aux Charbonnières (Vallée de Joux). Pour éviter les contrefaçons, exiger sur chaque boîte les marques de fabrication ci-dessous.

LAITERIE  
DES  
CHARBONNIÈRES



L'affichette par laquelle Jules-Moise Rochat défendait le vacherin des Charbonnières.

été primés aux expositions d'Yverdon 1878, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre rembours, à prix modérés, par le seul adjudicataire, Jules-M. Rochat, aux Charbonnières (vallée de Joux). Il invitait la clientèle à exiger sur chaque boîte la présence des marques de fabrication attestant l'origine des vacherins.

En 1890, une commission des fromageries constate que les laiteries de la Vallée « subissent une concurrence déloyale de la part des marchands de la contrée qui achètent à bas prix des vacherins français de qualité inférieure et les revendent avec d'autres vacherins de la Vallée, non sans avoir apposé une marque qui peut faire

croire à leur origine vraiment indigène ». Les laiteries se constituent alors en syndicat. Mais ce n'est que bien plus tard, en 1951, que fut créée la Centrale du vacherin Mont-d'Or dont le premier gérant fut Pierre Arnold.

L'exposition — dont la visite demande du temps — montre la place du vacherin dans la vie économique et sociale des Charbonnières. Car, outre les fabricants et les affineurs, plusieurs familles du village tirent tout ou partie de leurs revenus de ce produit, notamment en s'adonnant au montage des boîtes. — dr-Gilbert Hermann

N-B: d'innombrables renseignements sur le vacherin Mont-d'Or, son histoire et sa fabrication, paraîtront dans différentes brochures de la collection "Etudes et documents". S'y référer plus tard.

Renseignements de Monsieur Alain Golay, directeur de la fabrique d'escargots des Charbonnières.

### L'INDUSTRIE DE L'ESCARGOT.

#### Provenance des escargots.

Ils viennent de Pologne, Hongrie, Yougoslavie et Turquie. En tout, 150 tonnes.

Ils arrivent au mois de mai, vivants, par wagons de 8-10 tonnes, sans nourriture, par cartons d'environ 20 kilos, prêts à être ébouillantés.

Il y a encore des gens qui ramassent des escargots dans le canton de Vaud, mais ils sont très peu nombreux, car il faut un permis à cause de la disparition imminente des escargots. La récolte est de une à deux tonnes par an. Dans d'autres cantons, le ramassage y est même interdit.

Sud de la Yougoslavie: escargot le gris.

Turquie-Syrie: le turc, coloré, chair un peu plus foncée.

Sud de la France-Afrique du Nord: petit gris.

Pologne, Hongrie, Tchécoslovaquie, Suisse: escargots de bourgogne, coquille claire.

Les coquilles cassées sont réparées avec une sorte de ciment.

#### Préparation des escargots.

Ils sont ébouillantés pour être sortis des coquilles.

Puis ils sont lavés et on enlève les intestins et l'estomac.

Après leur congélation, ils sont cuits une première fois. Avec du sucre on fait du sirop contre la toux, du jus qui sort de cette cuisson.

On les relave et on les recuit dans un bouillon. Ils sont alors prêts à être mis en coquille. Le beurre est ajouté après.

Il y a beaucoup de déchets dans les coquilles, c'est pourquoi elles sont triées. Les coquilles reconnues bonnes sont ensuite stérilisées.

On utilise, par année, 21 tonnes de beurre, 2 tonnes de persil, 1 tonne d'aïl.

#### Vente des escargots.

Les escargots sont vendus aux particuliers au même prix que les commerçants les vendent (peut-être un peu moins cher).

Les hôtels en prennent en grande quantité.

Les escargots sont vendus congelés, en boîte sans leur coquille, mais rarement frais.

La fabrique d'escargots des Charbonnières fait très peu de publicité.

#### Divers.

- Il n'y a pas de ~~de~~ d'élevages d'escargots, personne n'a vraiment songé à en constituer un. On en trouve tout de même un en Corée.

- Il y a 3 commerces d'escargots en Suisse :  
- Vallorbe : escargots du Mont d'Or.  
- Tuileries : escargots d'Or.  
- Charbonnières.

- La France exporte env. 10% d'escargots en Suisse.

- Par temps orageux, il y a peu de déchets dans les transports.

- Il y a quelques années, les escargots se vendaient seulement en automne. Actuellement, ils se vendent toute l'année.



Compléments donnés par M. Georges Martin, ancien directeur de la fabrique d'escargots.

- La fabrique a été fondée par Albert Rochat en 1884. C'était la première fabrique d'escargots en Suisse. Pui il y eut :
  - La fabrique de l'Areuse,
  - la fabrique des Tuileries,
  - la fabrique de Vallorbe.

En 1935, M. Georges Martin reprend l'usine et s'en occupe pendant 36 ans. A l'époque, il en vendait 50 tonnes. Mais il faisait du commerce avec la France. Les escargots sont revendus aux Français par wagons (Env. 400 tonnes d'escargots). Au départ, il n'y avait pas beaucoup de déchets, car tous les escargots venaient de Suisse. Les gens les ramassaient et les envoyaient aux Charbonnières par la poste. Les gens recevaient 40 cts. par kilo. Il existait également des centres de ramassage en Valais, Au Jura bernois, .... Souvent, M. Martin lui-même devait aller chercher les escargots.

Les escargots arrivaient au mois de mai.

A ce moment-là, les escargots étaient mis en conserves. Au fur et à mesure de la demande, les boîtes étaient ouvertes et le beurre y était ajouté. Certaines conserves étaient aussi vendues.

En mai, il y avait 15 à 18 ouvrières qui venaient travailler pour 1 à 2 mois. C'est pourquoi, il était très difficile de trouver du personnel.

Dans les fabriques d'escargots, on souhaitait une crise, pour avoir plus de personnel.

Vers l'après-guerre, les escargots viennent des pays de l'est et les déchets augmentent.

M. Martin a fait sans cesse des transformations. Il a changé les chaudières, agrandi l'usine en 1963, mis les congélateurs, refait des appartements, installé un local pour les grenouilles en 1954.

Ainsi, les escargots (env. 250 espèces) des Charbonnières ont acquis une renommée mondiale.

---

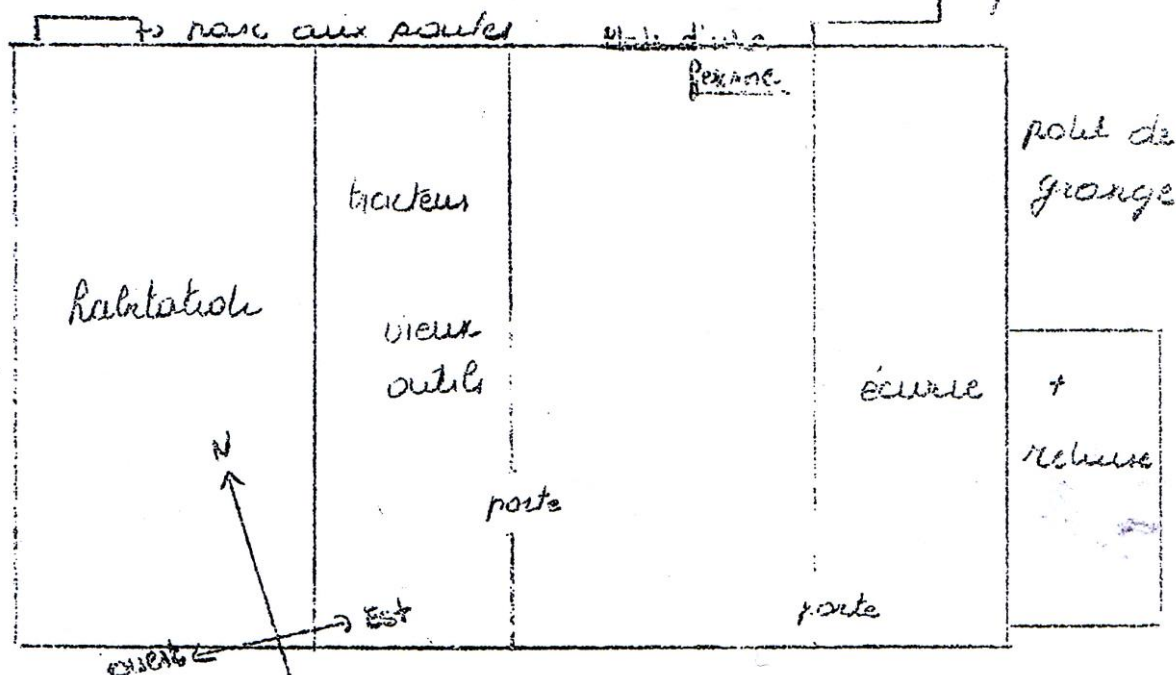


# LA FERME

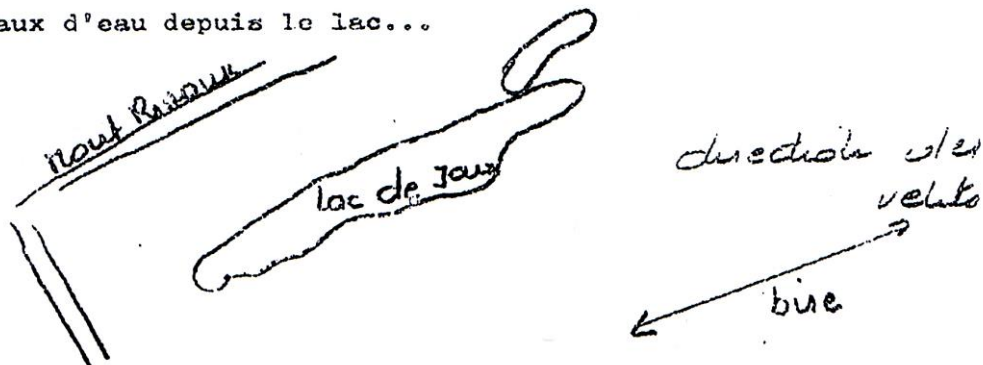
## Aspect général et Architecture

Les murs des fermes sont construits en calcaire : la pierre du Jura. Les murs de l'étable et de l'écurie sont recouverts de chaux et de salpêtre.

Les fermes des Charbonnières et, en général les fermes du Jura sont orientées est-ouest. Cette orientation n'est pas due au hasard, elle permet un plus grand ensoleillement de la maison d'habitation. En plus, la bise soufflant de l'est pousserait, en hiver, la neige contre la façade et bloquerait les portes.



Les fermes des Charbonnières sont toutes anciennes; les dates de construction sont par ex : 1650, 1720, 1733, 1783, 1873. Quelques-unes pourtant ont été reconstruites en 1900, car un incendie avait dévasté une partie des maisons du village. Elles étaient accolées les unes aux autres et souvent séparées par un seul mur mitoyen. Pour combattre cet incendie, une file de personnes se passaient des seaux d'eau depuis le lac...



## La vache

### Bétail des fermiers des Charbonnières

#### Diagramme

	veaux d'élevage	veaux d'élevage	génisses	vaches	total
M. J Rakhal	9	3	5	9	26
M. A Genier	—	—	—	15 20 et estivaux	35
M. C. G	—	6	9	11	26
N. D	—	15	13	28	56
S. R	—	6	1	28	35
H. S. R	—	6	1	16	23

#### Races des vaches

Simmenthaler : rouge-blanche

Demi-Montbeillarde : de même couleur que la Simmenthaler, mais plus foncée  
Elle est plus légère, meilleure laitière, mais comme elle est moins lourde, elle rapporte moins de viande de boucherie.

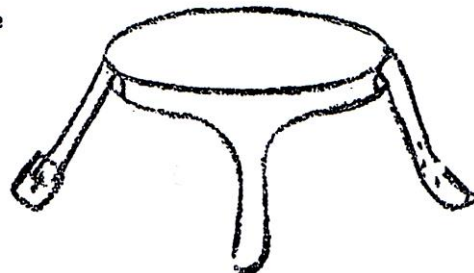
Grises de Schwytz

Une vache peut atteindre l'âge de 20 ans, mais la moyenne est de 12 ans.  
Poids : Le veau pèse 20 à 40 kg à sa naissance, une vache pèse de 600 à 700 kg.

#### Traite : déroulement

A 5h-6h. du matin, le fermier appelle et rassemble son troupeau dispersé dans les pâturages. Une fois dans l'étable <sup>elles</sup> sont prêtes à la traite. Le paysan met son "botte-cu". Puis à la main comme à la machine, il "amouille" les pis de la vache, c'est-à-dire il les assouplit pour faire venir le lait.

"Botte-cu"

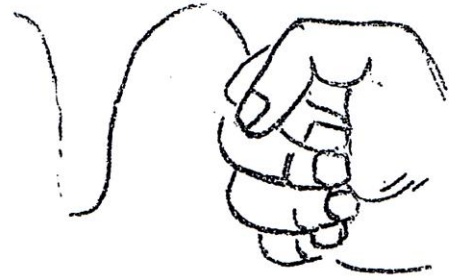


La vache (suite)

La traite à la main.

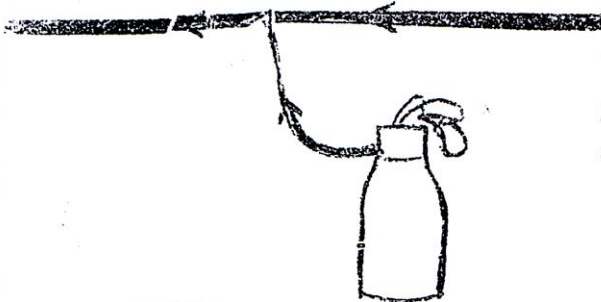
Les vieillier personnes la préfèrent. D'ailleurs, certaines vaches ont de la peine à s'habituer à la machine à traire : elles retiennent leur lait et risquent de se tarir.

Comment traire ?

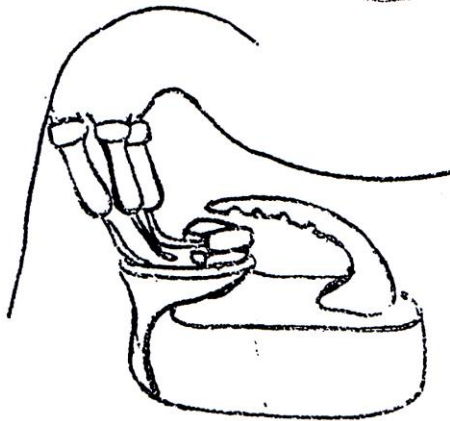


La traite à la machine

Elle est actionnée soit par un moteur électrique, soit par un moteur à benzine.



Un tuyau relie la trayeuse au conduit principal, où l'air circule dans le sens de la flèche pour tirer le lait



Les quatres gobelets trayeurs sont appliqués aux pis de la vache



*Le mouvement rappelle celui du cœur*

L'air entre et ressort alternativement du gobelet trayeur. Ces mouvement réguliers et l'aspiration de l'air tire le lait de la vache.

Production de lait d'une vache

Magali

	Date	Matin	Soir	Total
1	26/27 03.75	9	8,7	17,7
2	25/26 4.75	10	10,2	20,2
3	21/28 5.75	9,6	8,8	18,4
4	16.6.75	11,2	9,3	20,5
5	12.7.75	8,8	8,8	17,6

Ecoulement du lait

Le lait est utilisé pour la fabrication du fromage en été et du vacherin en hiver

Certains paysans passent leur lait à la centrifugeuse. Cette machine permet de séparer le petit lait de la crème. Cette façon de faire est moins contraignante car la crème n'est livrée qu'une fois par jour à la gare. Ensuite, elle est expédiée dans une fabrique de produits laitiers.

Le petit lait peut être donné aux cochons.

insémination artificielle

L'insémination artificielle est la méthode la plus souvent adoptée. Aucun des fermiers n'était complètement hostile à cette méthode.

Une femme de fermier nous a révélé que les vaches ne souffrent pas beaucoup lorsqu'elles vêlent, car elles ont une façon de se concentrer et de respirer qui peut ressembler à un accouchement sans douleurs.

Les enfants de fermiers connaissent tellement bien les vaches, que deux d'entre eux ont aidé seuls la vache à la naissance de son veau. Les taureaux iront à la boucherie alors que les vachettes sont gardées pour l'élevage.

Il ne faut pas oublier que le fermier aime ses vaches, cette anecdote le prouve : un paysan n'hésite pas à vendre les vaches qui mugissent lorsqu'elles vêlent, car il ne supporte pas leur souffrance. Même si leur métier est pénible à cause du climat, aucun n'en voudrait changer.

## Le Cheval

Monsieur Armand Golay possède trois chevaux, quatre juments poulinières et huit chevaux en pension.

Ils sont de race demi-sang du pays et sont utilisés pour le tourisme ; en effet, des promenades sont organisées dans le Risoux à 12.- fr. de l'heure.

Pour la saillie, un étalon du haras d'Avenches est amené à Cossonay, ainsi que les juments de la région. La saillie coûte fr. 125.-.

Une jument porte de onze à treize mois. Ajoutons que le poulinage se fait plus rapidement que le vêlage.

Un cheval peut peser jusqu'à neuf cents kilos.

---

## Les cultures

Autrefois, les paysans cultivaient de l'orge, des pommes de terre et du blé.

L'orge était utilisée sous forme de farine pour nourrir les vaches laitières.

Ces cultures ne mûrissaient pas chaque année et lorsqu'il y avait des récoltes, elles n'étaient pas toujours rentables : les bénéficiaires ne payaient pas le travail.

Pendant la guerre, des mesures furent prises par les autorités fédérales en vue d'étendre les surfaces labourées; le paysan de montagne devait également donner son pourcentage de récoltes et de foin.

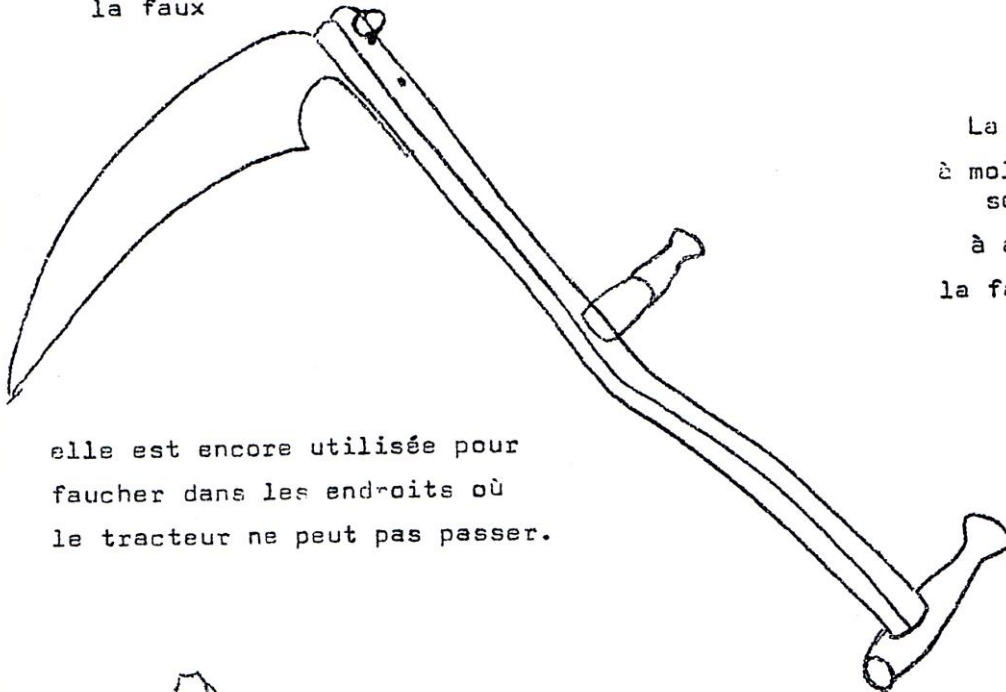
Aujourd'hui, presque tous les paysans des Charbonnières ont abandonné les cultures ; il ne reste que deux champs d'orge et un champ de pommes de terre.





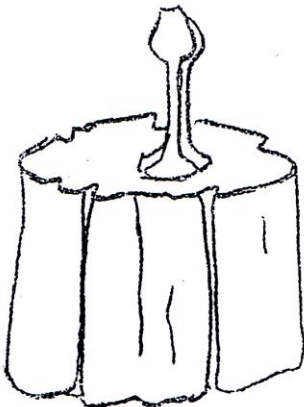
Anciens outils

la faux



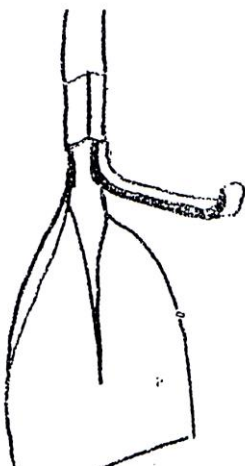
La pierre  
à mollette  
sert  
à aiguiser  
la faux

elle est encore utilisée pour  
faucher dans les endroits où  
le tracteur ne peut pas passer.



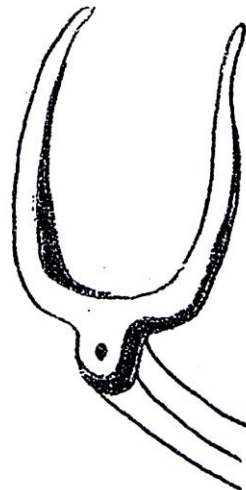
la partie en fer sert à enchar<sup>per</sup>  
la faux :

le paysan y applique la lame et la frappe à  
coups de marteau



coupe-foin

dans la grange,  
cet outil sert  
encore à couper  
des tranchées  
dans le foin

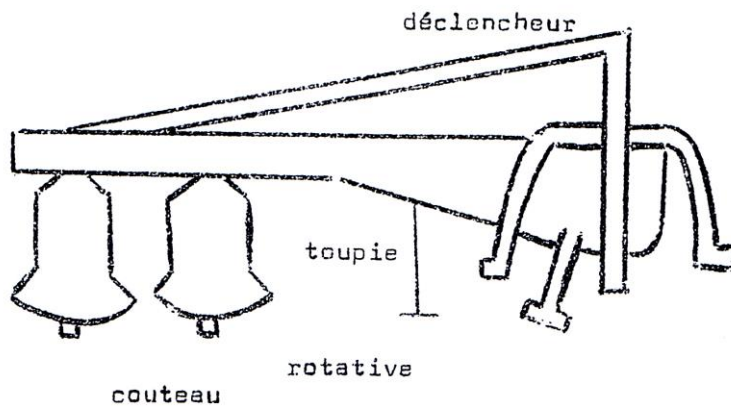


le croc

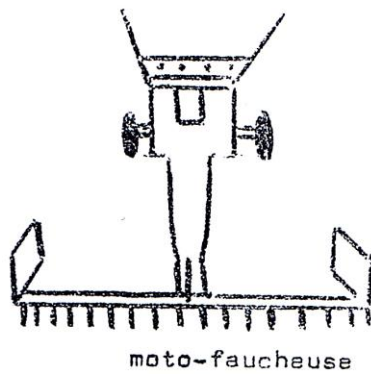
sert à arra-  
cher les p-d-t

il est rare-  
ment utilisé

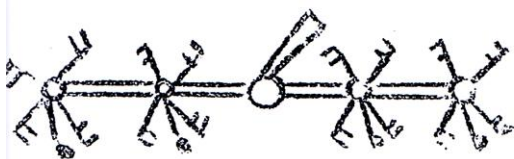
Les Outils



couteau  
utilisable  
des deux côtés  
sans aiguisage



couteau



pirouette

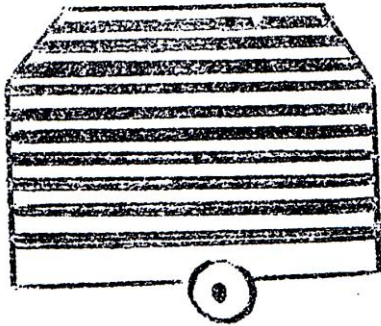
- elle est utilisée pour tourner  
et épancher le foin



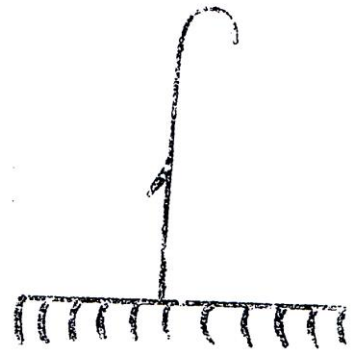
râteau-soleil

- permet de mettre le foin en  
tire ( en lignes)

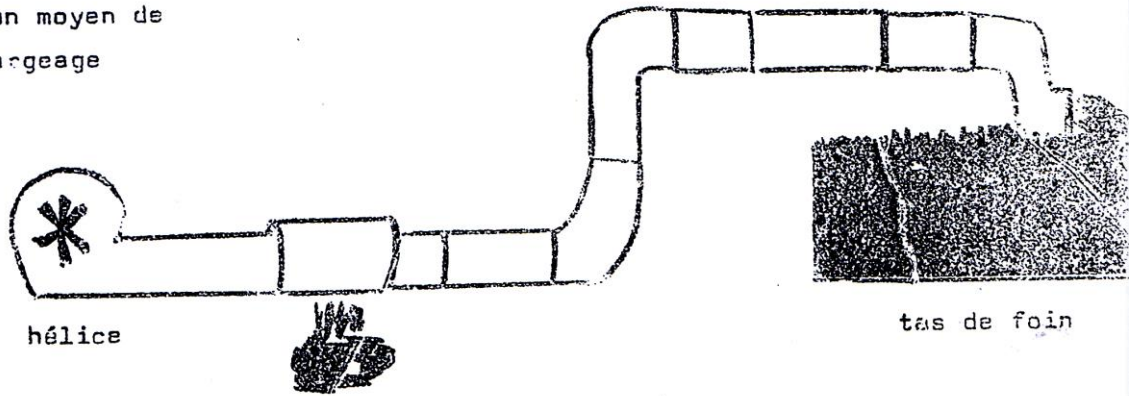
- l'auto-chargeuse ramasse le foin



râteau



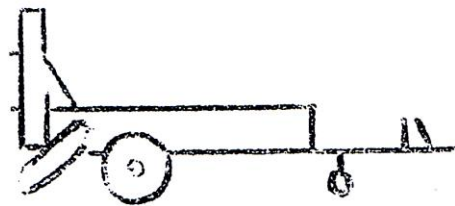
la soufflerie  
est un moyen de  
déchargeage



hélice

tas de foin

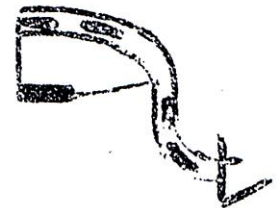
aspiration du foin



le frontal  
charge le foin



tracteur permettant d'épandre  
le fumier



## Le Paysan

### Emploi du temps du paysan des Charbonnières

#### En été

Le fermier se lève entre 5h. et 6h. afin de traire les vaches. Après les avoir relâchées et nettoyer les écuries, il occupe sa journée aux foins ou aux regains. Enfin, entre 5h. et 6h. du soir, il soigne à nouveau son bétail.

#### En hiver

Durant la période d'octobre à avril, le fermier partage sa journée entre le soin du bétail et un travail accessoire lui permettant de nouer les deux bouts.

#### Exemples d'activités hivernales :

- travail dans la forêt ou à la fromagerie
- montage de boîtes à vacherin; à raison de 12cts par boîte, une personne en monte en moyenne huit cents par jour.
- d'autres paysans ont une fonction dans l'administration communale (secrétaire, boursier...)

#### Vacances et loisirs

Une paysanne nous affirma : "nous n'avons jamais eu de vacances, mais ça ne nous gêne pas. Etre paysan, c'est être libre à cent pour cent; on a toujours un petit moment pour regarder le lac". Ses enfants ne sont jamais allés en vacances et n'y tiennent pas du tout. Un des fils qui est bûcheron passe ses vacances à couper du bois pour ses parents. Les loisirs que leur offre la région : le ski de fond, de piste, l'équitation leur suffisent amplement.

#### Mentalité du paysan de montagne

Le paysan des Charbonnières est avant tout un combier. Il le dit lui-même : "le combier n'est pas très causeur, un peu renfermé. Il écoute plutôt qu'il ne parle". En plus, le paysan combier n'est pas très coopératif, il préfère se débrouiller tout seul. Aux Charbonnières, un essai de mise en commun d'une machine a échoué : les paysans qui faisaient des dégâts n'avertissaient pas les autres, et si l'un d'eux en avait besoin, la machine était utilisée par un autre. Mais, certains paysans souhaitent malgré tout cette mise en commun pour limiter les mises de fonds considérables que demandait l'achat de nouvelles machines car, le paysan est aussi soumis à une certaine mode : il faut avoir le dernier modèle.

Le paysan aime ses bêtes : il n'hésite pas à construire d'abord une écurie moderne avant la salle de bain de la famille.

Une anecdote de l'ancien temps nous a été racontée : après avoir vendu ses fromages à Pontarlier, la paie dans la poche, le paysan étnit allé dormir dans son chalet d'alpage. Par précaution, il avait caché son argent en lieu sûr. Le lendemain, il est descendu au village mais... il avait oublié son argent. La neige fraîchement tombée ferma la route du chalet jusqu'à la bonne saison. Ainsi durant tout l'hiver, le couple dut se restreindre : pas de café, pas de sucre... La fierté du Combiér leur interdisait de demander quelques denrées aux voisins.

Le printemps venu, la femme du paysan voyait déjà devant elle une bonne tasse de café fumant... Mais l'argent récupéré servit à l'achat de champs. Adieu veau, vache... tasse de café.

### Problèmes financiers

Le problème pourrait se résoudre par le dicton d'un paysan "les petits ruisseaux font les grandes rivières". En effet, le revenu du paysan de montagne ne dépend pas seulement de l'élevage des vaches mais aussi de l'engraissement des veaux de boucherie, des porcs, de l'élevage des poules et des chevaux pour la pratique de l'équitation ou du travail agricole de l'hiver.

La vie du paysan est simple, par contre les revenus doivent couvrir l'achat des machines ou la restauration de la ferme ou des chalets d'alpage.

### Les subsides

La Suisse est répartie en trois zones d'agriculture :

zone un : plaine

zone deux : montagne

zone trois : haute montagne

Malgré son dur climat, la région des Charbonnières est classée dans la zone deux. La limite englobe le Pied du Jura en passant par Cuarnens. Les paysans de montagne reçoivent plus de subsides que ceux de la plaine : c'est-à-dire, au maximum : 15 vaches à fr. 270.- par tête et par année, même s'il en possèdent plus.

Les rares paysans possédant encore des cultures touchent des primes.

### Syndicats

1. d'élevage : Autrefois, un taureau était acheté en commun. Il était pris en charge par un paysan : les frais d'élevage étaient partagés.

2. d'estivage

3. agricoles : il n'existent plus

Des assemblées sont organisées : les paysans débattent les comptes. Par ex. la laiterie leur appartient : elle est louée au laitier. Dernièrement la laiterie a subi des réparations. Pour couvrir l'emprunt, chacun doit payer fr. 2,50 par pause et par an.

### Avenir

Les paysans qui ne sont pas motivés vont être éliminés"

Pourtant aux Charbonnières, tous les paysans auxquels nous avons rendu visite ont un fils qui reprendra la ferme. Mais l'attraction pour l'agriculture de plaine, moins pénible, est grande "les jeunes sont moins vachers, ils aiment mieux les machines".

### Les jeunes

Pour la plupart, ils suivent la voie de leur père : on est paysan de père en fils.

Dans le canton de Vaud, il existe deux écoles d'agriculture : Marcelin et Granges-Vernay. Cependant les jeunes agriculteurs d'ici vont à Cernier, NE qui est une école spécialisée pour les paysans de montagne.



T. F.

L'Épine  
Les Charbonnières, 1976

# Armand Golay, agriculteur aux Charbonnières La paie du lait et les demi-sang

Une exploitation  
sous la loupe

Nous voici de nouveau dans cette zone II de la vallée de Joux ! Cette magnifique région où l'élevage est pratiquement la seule forme d'agriculture possible, car on n'y laboure pas, ou presque pas. Là-bas, la paie du lait et la vente du bétail constituent l'essentiel d'un revenu, que l'on s'efforce pourtant d'arrondir par des activités annexes. En effet, pour vivre décemment, les agriculteurs sont obligés de recourir aux gains accessoires que procurent certains travaux effectués en dehors du domaine. C'est précisément le cas chez Armand Golay, aux Charbon-

nières.  
Il tire en effet son revenu de la paie du lait, bien sûr, mais aussi de l'élevage des chevaux, de la fabrication des boîtes à vacherin, de leur affinage en hiver... Mais commençons plutôt par l'histoire de cette sympathique exploitation combière !

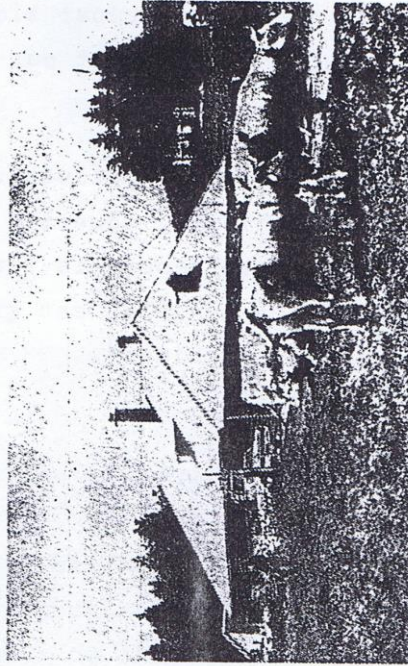
### Agriculture et horlogerie

C'est la quatrième génération de Golay agriculteurs sur place ! A la fin du siècle dernier, Alfred Golay tenait le domaine. Son frère Jules, qui avait un petit atelier d'horlogerie, lui avançait les sous pour acheter du bétail ! Puis vint son

Jamais les terres n'ont été labourées ici. « Cela n'en vaut pas la peine, relève Armand Golay, car nous aurions trop de mal à ramasser à l'automne de faibles récoltes, souvent sous la neige. Et puis, nous avons assez de travail aux

herbages... et assez de frais sans racheter un matériel de cultures ! »  
**Un excellent « Bonhomme »**

Autre grande modification de l'exploitation en 1958 : M. Golay loue depuis cette année-là le grand



L'alpage du « Bonhomme », juste au-dessus des Charbonnières, appartient à la commune du Lieu. Les Golay y passent des étés heureux, avec leurs bêtes.

### Le reportage

re. Il était d'ailleurs fils unique : la question de la succession ne se posait donc pas !

Si la surface est toujours restée la même, l'exploitation a été quelque peu « remodelée » depuis. Ainsi, en 1966, Armand Golay aménageait une étable moderne pour 25 UCB, avec attaches hollandaises. Cela lui coûtait 120 000 francs (subside + emprunt à une banque).



Armand Golay est un passionné des chevaux. Il monte ici son préféré, « Ibrahim », un hongre de dix ans, demi-sang suisse qui a obtenu au concours d'automne le maximum de points dans sa catégorie. (Photos Y. J.)



Armand et Anna Golay 1989

pâturage du « Bonhomme », juste au-dessus du village. Il y garde actuellement ses propres bêtes et une vingtaine d'autres en pension. C'est sur cet alpage magnifiquement entretenu, doté d'un chalet très bien aménagé, que M. Golay et sa famille passent les quatre mois d'été chaque année. Et ils s'y plaisent tant qu'ils aimeraient bien que l'été dure... douze mois !

Jusqu'à l'année dernière, le lait était centrifugé là-haut ; on descendait la crème une fois par jour, et le petit-lait engraisait une quarantaine de porcs. Aujourd'hui, M. Golay ou ses fils descendent le lait deux fois par jour à la laiterie.

Cet excellent alpage donne entière satisfaction à M. Golay : « Sans cela, dit-il, je ne pourrais pas avoir autant de vaches tout au long de l'année. Sans oublier que mes chevaux s'y trouvent fort bien, eux aussi... »

#### A propos du lait...

Puisque nous parlons de bétail, relevons une particularité dans le cheptel de cet exploitant : ses vaches Simmental, qui sont de bonnes laitières (moyenne d'étable de 4100 kilos l'an dernier), n'ont jamais été inséminées. « Je suis pour la monte naturelle, dit-il, c'est pourquoi j'ai toujours un bon taureau dans mon étable. Actuellement, mes vaches sont toutes portantes d'un demi Red-Holstein, descendant de « Topper ». Par ce croisement, j'espère obtenir un peu plus de lait et une meilleure aptitude à la traite mécanique. »

M. Golay, qui est un passionné du bétail, espère trouver un jour quelques poses supplémentaires pour faire un peu plus de lait. Mais, aujourd'hui, son principal souci est de voir ce lait trop peu payé...

« Le contingentement n'est pas une solution, dit-il, on ne peut pas empêcher les gens de produire, cela irait à l'encontre de la recherche en zootechnie, d'ailleurs ! Il faut plutôt encourager, chaque fois que c'est possible, l'engraissement des veaux au lait de la ferme. Je le fais pour les miens, jusqu'à 120 ou 150 kilos. Et il faut encore s'habituer à vendre les petits veaux un peu plus vieux (20 jours par exemple au lieu de 10) pour liquider ce lait... »

Puisse-t-on entendre vos sages conseils, Monsieur Golay !

Yves JAULT.



Une exploitation sous la loupe

# Le bonheur d'Armand Golay

Terre romande, 26 juin 78

## chevaux et alpage

Armand Golay, aux Charbonnières, est petit-fils et fils de dragon. Il est pratiquement né sur un cheval. Sa passion : le cheval. Son hobby : l'équitation. On comprend donc pourquoi il pleurait à chaudes larmes le jour où on le refusa dans les dragons ! Et on comprend aussi que sa passion pour la gent chevaline l'ait conduit à en faire son principal revenu accessoire ! C'est d'ailleurs un bon calcul... « Si je n'avais pas ces quatorze chevaux, dit-il, j'aurais 5 ou 6 vaches de plus. Et cela ferait encore 20 000 kilos de lait en plus dans le circuit chaque année ! »

M. Golay débutait en 1965 avec un jument de trait qui, hélas, perdit son poulain. Puis il acheta une autre bête demi-sang du pays lors d'une vente du Haras fédéral, et commença l'élevage des jeunes pour la selle...

### Vente et location

Actuellement, M. Golay possède quatre juments poulinières (3 demi-sang suisses

et deux de ses poulains iront au Comptoir de cette année pour y être primés.

Mais M. Golay ne fait pas que vendre ses chevaux. Il les loue aussi, à l'heure et toute l'année, pour des promenades. Avouons que dans cette merveilleuse contrée, rien n'est plus agréable qu'une randonnée à cheval ! Une seule exigence : les promeneurs sont toujours accompagnés, soit par M. Golay, soit par son fils. car

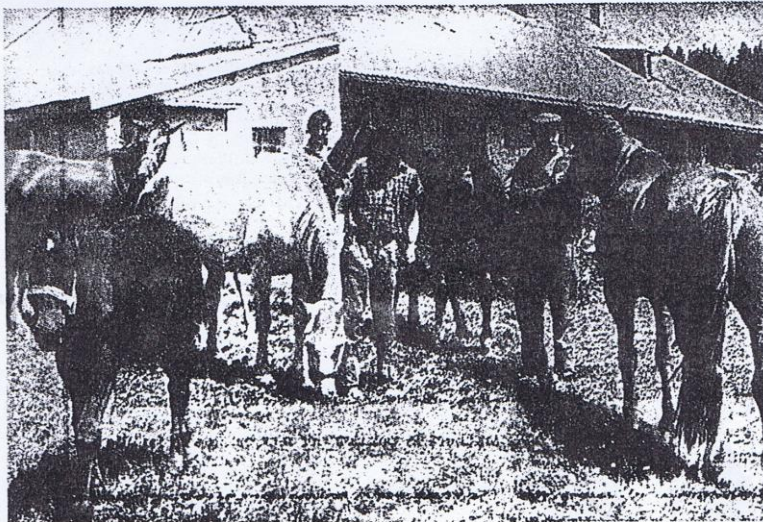
qu'au cou dans le vacherin, ce vacherin qui fait la célébrité de la Vallée...

Il y a d'abord la fabrication des boîtes (assemblage des fonds, du couvercle et des bords), par dizaines de milliers de pièces, qui occupe toute la famille durant de longues semaines. Ensuite, M. Armand Golay va à la cave pour les affinages. Un travail qu'il aime beaucoup, et qu'il a d'ailleurs effectué durant vingt ans avec le père de notre ancien collaborateur Florian Rochat !

Dès lors, entre les vaches, les chevaux et le vacherin, on comprend que les Golay n'aient guère le temps de s'ennuyer et que les années passent vite...

### Le bonheur au Bonhomme

Les trois fils de Mme et M. Golay sont très proches de la terre. Armand (21 ans) est bûcheron, Henri (19 ans) est déjà sur le domaine et Richard (14 ans) est déjà un mordu des vaches. Ce jeune garçon,



M. Armand Golay avec deux de ses fils, Richard et Henri. Dans cette exploitation, l'amour du cheval est une affaire de famille !

et 1 polonaise), 1 cheval hongre de dix ans, 2 pouliches de trois ans qui viennent d'être débouées, 1 poulain de deux ans et 6 jeunes de six mois et un an. Les pouliches sont saillies en général à Cossonay par les demi-sang du Haras d'Avenches.

A l'âge de six mois, les jeunes chevaux sont mis en pension dans un parc spécialisé, où ils restent jusqu'à l'âge de deux ans environ. Ils reviennent alors chez M. Golay pour le dressage (selle et attelage), puis sont vendus pour la selle, soit à des particuliers, directement, soit par l'intermédiaire des mises de Berne.

il y a eu trop d'ennuis avec certains cavaliers qui évoluaient souvent hors des sentiers...

Précisons encore que, chez les Golay, l'amour des chevaux est partagé. Ainsi, l'un des fils, Henri, âgé de 19 ans, est resté au domaine pour travailler avec son père... à condition qu'il garde l'élevage chevalin !

### L'hiver dans le vacherin

Nous avons parlé plus haut d'autres revenus annexes... En effet, en automne et en hiver, les Golay sont plongés jus-

## tr reportage

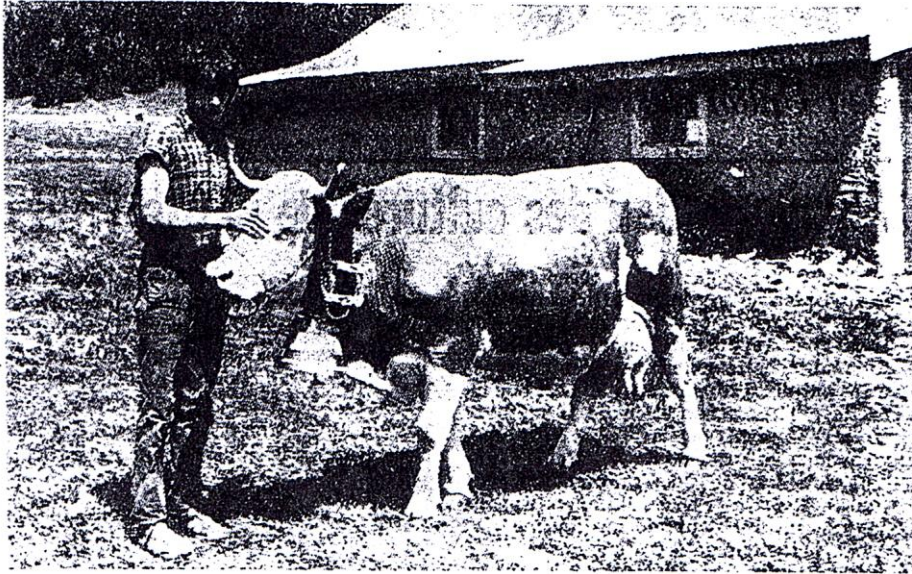
qui a été champion romand OJ de ski de fond, a investi l'argent qu'il a gagné dans l'achat d'une superbe cloche, qu'il a ramenée d'Urnaesch (Appenzel). Et c'est sa vache préférée, « Marie », qui la porte. Presque aussi fière que son jeune maître...

Tout va donc pour le mieux, et dans la meilleure des ambiances, pour cette sympathique famille comière : bonnes vaches, beaux chevaux et travail intéressant. « Ce que je souhaite pour l'avenir ? C'est de continuer comme cela le plus longtemps possible, et de toujours rester en bonne santé ! »

Car Armand Golay, dans sa jeunesse, a été atteint par une grave maladie pulmonaire. Aujourd'hui, il ne s'en ressent plus. Mais ses randonnées quotidiennes à cheval y sont pour quelque chose : en plus du plaisir qui cela lui procure, il en tire le plus grand bien.

Et il y a le bonheur d'être, chaque été, à l'alpage du Bonhomme. « Des vacances, conclut Armand Golay, nous n'en avons jamais pris. Vous le voyez, on en a un peu chaque jour... »

Yves JAULT



Richard Golay est un amoureux des vaches. Il présente ici « Marie », 89 points, née en octobre 1970. Elle a donné 3350 kilos de lait en 3<sup>e</sup> lactation (en 1975), avec 4,3 % de matière grasse. Aujourd'hui, cette vache, issue de monte naturelle, donne ses 31 kilos par jour. (Photo Y. J.)

## La carte d'identité de l'exploitation

**Commune :** Le Lieu, village des Charbonnières, 360 hab. la vallée de Joux.

**Situation :** zone II, non-ensilage, altitude 1020 mètres. Climat rude.

**Exploitation :** 40 poses en 4 parcelles, (25 poses en propriété et 15 en location). Un alpage de 75 ha. loué pour l'été à la commune du Lieu, au lieu dit « Le Bonhomme », à 1150 m., près du village. Place pour 45 vaches.

**Production végétale :** uniquement de l'herbe.

**Bétail :** 18 vaches laitières (Simmental) et 20 jeunes. 14 chevaux demi-sang suisses.

**Lait :** 74 000 kilos coulés en 1975, avec 18 vaches. Fabrication de gruyère et de vacherin (hiver) à la laiterie des Charbonnières.

**Matériel :** 2 tracteurs dont 1 avec frontal, auto-chargeuse, 2 séchoirs en grange, matériel complet pour fenaisons.

**Bâtiments :** une habitation (ancienne « Pension du Lac »), 2 fermes, granges, 2 étables, 1 écurie.

**Exploitant :** Armand Golay, 44 ans, marié, 3 fils (21, 19 et 14 ans). Il a appris le métier avec son père. Membre de la vulgarisation (carnet d'exploitation). Administrateur aux Charbonnières (dicastère des domaines).

**Rôle de l'épouse :** tenue du ménage, comptabilité, aide aux divers travaux sur le domaine.

**Personnel :** uniquement familial.

N-B: on retrouvera la famille Armand dans la brochure: "Du côté de chez Piestre", Le Pèlerin, 2001.

## LE BOIS

### Provenance du bois.

Le village des Charbonnières est le centre d'une exploitation forestière importante. Le sapin blanc de la région du Risoux a une renommée internationale. La croissance est lente à cause des saisons froides; la veine est serrée, ce qui fait la rareté et la valeur de ce bois.

La commune du Lieu possède une vaste zone d'exploitation (1249 ha). Elle engage bûcherons, un garde-forestier, plusieurs débardeurs professionnels. Elle exploite environ 4000 m<sup>2</sup> de sapin chaque année. Les coupes sont établies par l'inspecteur cantonal qui taxe les billes une fois à terre.

La quasi totalité de ce bois parvient à M. Raymond Rochat, propriétaire de la scierie communale. Les futaies ont en général entre 100 et 150 ans; leur diamètre est de 50 à 60 cm au pied. (Ce fut une belle journée pour la scierie lorsque on amena un arbre de 400 ans, long de 20 mètres, ayant un diamètre de 1,60 m.)

### La scierie des Charbonnières.

Le grand-père de R. Rochat était paysan et débardeur à temps perdu. Il créa sa scierie au moment de la fabrication des premiers vacheries, en 1922. Elle fonctionnait au moyen d'un moteur à mazout qui actionnait un générateur. Celui-ci produisait de l'électricité pour faire tourner l'unique moteur de la scierie et, par la même occasion, alimentait le village. La production était essentiellement de cageots à fruits. La scierie comptait: 2 hommes pour le débitage, 4 femmes pour le montage.

Après 3 générations, l'entreprise s'est considérablement agrandie et transformée selon les besoins actuels. Elle emploie 14 ouvriers à plein temps, tous étrangers. Le patron les a formés lui-même pour toutes les machines, permettant des échanges, donnant un aspect moins mécanique à la chaîne. (Gain à l'heure: 10 à 14 f: zone 2)

Dans une région comme la Vallée de Joux où la production est tout de même modeste, l'ingéniosité du propriétaire a permis à l'entreprise de survivre malgré la concurrence des prix. Grâce à des machines de précision de son invention, cette entreprise peut fabriquer des pièces fragiles dont la manufacture ne peut être faite qu'ici. (abat-jour, longs copeaux, garnitures ...)

La hausse du franc suisse a supprimé l'exportation du côté de la France et de l'Italie. L'entreprise doit trouver d'autres débouchés des contrats à l'intérieur du pays. Elle doit trouver des moyens de spécialisation.

#### PRODUCTION;

##### Qualités de bois.

L'entreprise doit vivre avec la région et adapter sa production aux besoins locaux. Les 3 qualités de bois sont transformées différemment selon les époques de l'année.

- 1<sup>ère</sup> classe : - bois de menuiserie: portes,  
boiseries,  
- bois pour la fabrication de guitares et  
de violons  
- pliures
- 2<sup>ème</sup> classe : - charpentes, madriers
- 3<sup>ème</sup> classe : - bois de récupération pour la fabrication de fonds de boîtes à vacherins et pour des cageots.

Cette scierie travaille le bois des deux dernières classes jusqu'au produit fini. Ceci la singularise des autres entreprises de la Vallée. ( 3 au Brassus, 1 au Sentier, 2 à l'Abbaye. ) et assure le travail durant toute l'année.

##### Calendrier.

On distingue 3 saisons:

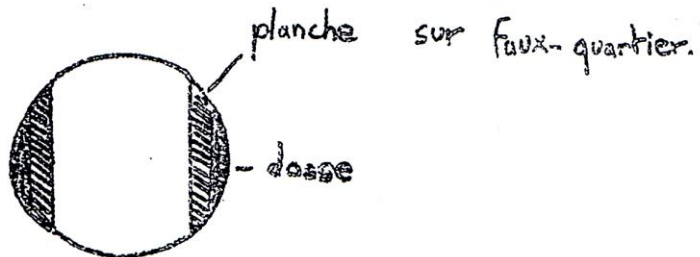
- dès début septembre, l'équipe de sciage travaille à la fabrication des boîtes à vacherin. ( pliures fonds , voir feuille complémentaire: boîtes à vacherin. ) A la fin mars, la production s'élève à 6 millions de pièces. Les paysans du village montent ces boîtes à domicile.
- dès le début d'avril jusqu'à fin juin, la production est centrée sur la fabrication de bois de charpente sur demande des entrepreneurs. On prépare le bois des cageots.
  - a) fabrication des cageots: leur montage avec des planchettes de 3<sup>ème</sup> choix se fait automatiquement. ( Chaque cageot représente 17 m. de bois de 8 cm. d'épaisseur et 8 de largeur.

On cloue au moyen d'un pistolet. Cet appareil renferme une bande de clous résinés qu'il envoie à une vitesse égale à celle des balles d'une mitrailleuse, soit 3200 km. / heure. L'échauffement produit fait fondre la résine et fixe solidement le clou. Ce pistolet a permis une grande rationalisation du travail. 5 ouvriers étaient nécessaires autrefois à la fabrication journalière de 100 cageots. Aujourd'hui, pour une production double, le même travail exige 2 hommes. On brûle le bois pour d'éventuelles inscriptions. Le coût du cageot avec ses 192 clous et 4 agrafes est de 15 f. Sur demande, la scierie livre des cageots en pièces détachées. Cette production est de 1000 pièces par an.

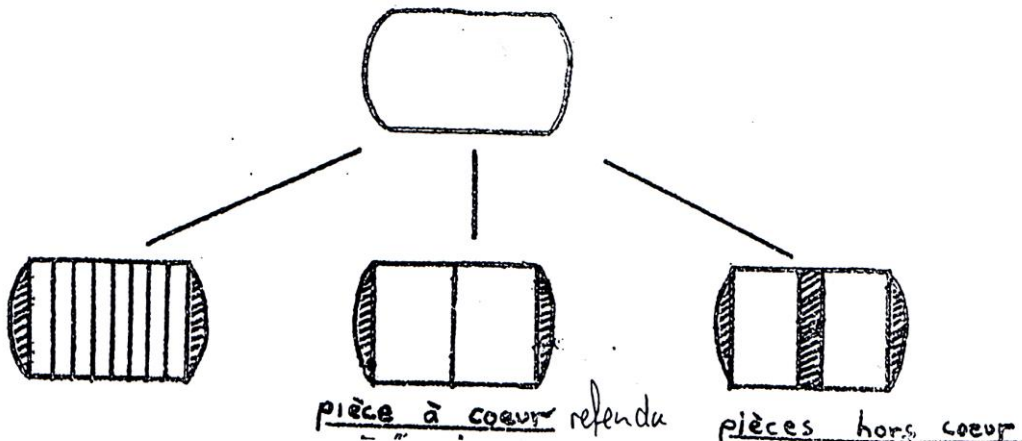
b) les bois de construction ou de charpente.

Dès leur arrivée en scierie, les billes de résineux sont examinées par le scieur. Il détermine en fonction de son aspect extérieur la forme de sciage qui fournira le meilleur rendement. Les bois de construction ou de charpente ne nécessitent pas d'être du premier choix. Pour transformer le bois rond en poutres ou pièces de sections carrées ou rectangulaires, on utilise le sciage sur dosse.

1° élimination des planches et des dosses sur faux-quartier



2 débitage en planches et en poutres.



Le coeur est enlevé ou fendu par la multiple afin que la pièce ne travaille ou ne se torde pas,

( En effet, une pièce de 18 cm. sur 18 cm. d'une longueur de 60 m et dont le coeur n'était pas enlevé a déplacé par la torsion un toit de 100 tonnes sur 10 mètres.)

Les bois de construction sont traités contre le bleuissement et les vers.

Les déchets du sciage sont abondants :

-les coeurs et les dosses en fagots sont acheminés par train ou camion jusqu'aux usines de papier.

Les petits déchets mis en sacs sont donnés aux paysans comme bois de chauffage.

-la sciure, aspirée par une ventilation, est déversée dans une remorque puis est utilisée sur les pistes des téléskis de la Vallée.

- dès le mois de juillet jusqu'à fin août, la scierie des Charbonnières livre les commandes aux différents ateliers de menuiserie et d'ébénisterie. Ils demandent un bois sans noeuds

Un bois sans noeuds peut être débité en planches fines (v 25 mm ). Si elle a des noeuds, elle doit être plus épaisse.

Pour débiter en planches un bois de premier choix, on utilise une scie alternative à lame unique afin de pouvoir contrôler chaque planche séparément. Puis elles sont empilées avec un espace de 2,5 cm entre chacune d'elles en plein air. Le bois met 2 ans pour sécher.

Les particuliers viendront choisir les planches selon leur spécialité . Certains luthiers choisissent leur bois aux Charbonnières pour des violons et des guitares.

- La fabrication des cercueils assure du travail durant la période creuse , surtout à la fin de l'hiver et au début du printemps.

VOCABULAIRE.  
\*\*\*\*\*

Futaie: bois de grands arbres qu'on a laissé croître pour l'exploitation.

Grume : 1<sup>o</sup> écorce restée sur le bois coupé  
2<sup>o</sup> bois de grume : bois coupé qui a encore son écorce

Bille : pièce de bois prise dans le tronc et les grosses branches

Madrier: planche de forte section destinée à diverses constructions, poutre  
sens particulier: poutre comportant deux rainures et permettant l'assemblage lors de la construction de chalets et d'alpages.



Stère : unité de volume pour le bois, correspondant à 1 m<sup>3</sup>

Coupe : région d'une forêt dont les arbres vont être abattus.

Pliure: fine lamelle de bois.

Lebardage: transport du bois hors de la forêt

Plateaux : planches relativement épaisses (à partir d'environ 5 cm. d'épaisseur.)

Façonnage: travail du bûcheron.

Dosse : planche que l'on enlève la première ou la dernière dans le sciage des arbres et qui conserve son écorce.

Bleuissement : mot régional pour parler de la moisissure.

REFERENCES.

- La forêt suisse et les industries du bois (matériel de classe).
- La scierie (BT 168).
- La forêt (BT 45).
- Les forêts (BT).
- Les artisans de la prospérité (encyclopédie illustrée du canton de Vaud).
- La forêt (sélection du Reader's Digest).
- M. Jean Rochat, municipal des forêts.
- M. Raymond Rochat, propriétaire de la scierie Des Charbonnières.

## Quelques machines utilisées dans la scierie.



Cette pince se déplace sur un mono rail suspendu et amène les billes dans la scierie.

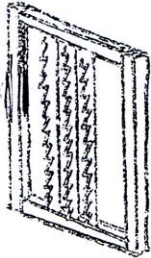
Le moteur qui se déplace sur le rail obéit à des commandes à distance.

La pression de la pince sur le bois est uniquement due au poids de celui-ci.

### La scie alternative multiple.

Elle consiste en un cadre auquel sont fixées une à environ trente lames.

Le cadre se déplace selon un mouvement alternatif et vertical.



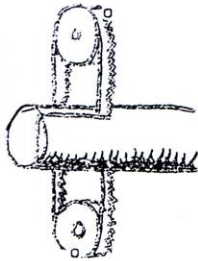
### La scie circulaire.

Elle se compose d'un disque pourvu de dents qui tourne à grande vitesse. En général, elle retravaille le bois débité par l'alternative.



### La scie à ruban.

Elle se compose d'un ruban denté continu qui est entraîné et tendu par deux poulies.



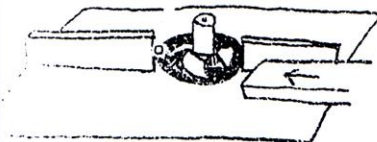
### La raboteuse.

Le cylindre, muni d'une lame bien affûtée poli les planches sur toute leur surface.

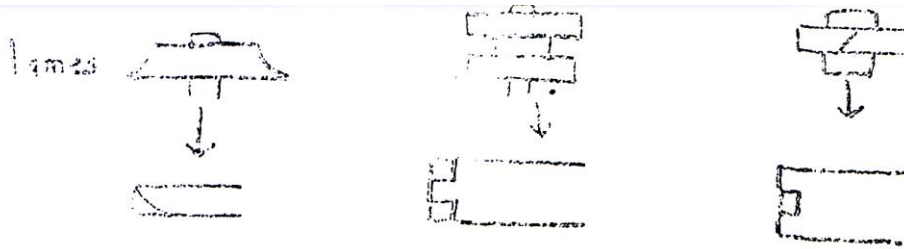


### La toupie.

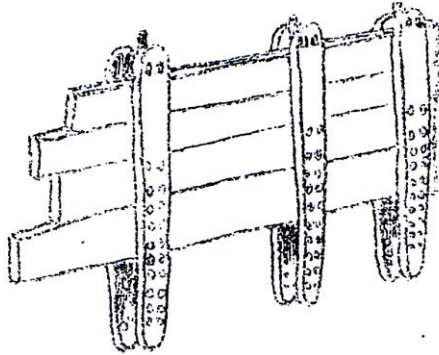
La toupie permet, grâce à ses différentes lames, d'arrondir des angles (a), de fabriquer des tenons (b), des mortaises (c) et des profilage pour coller des pièces de bois (par exemple lors du collage



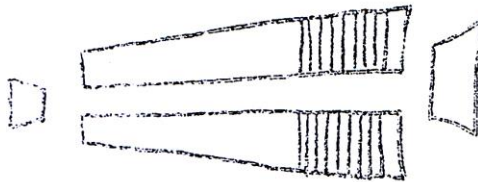




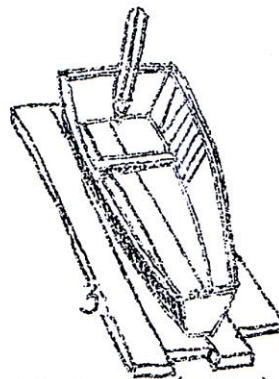
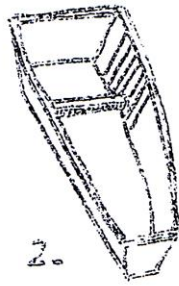
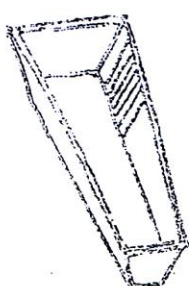
FABRICATION DES CERQUEILS.



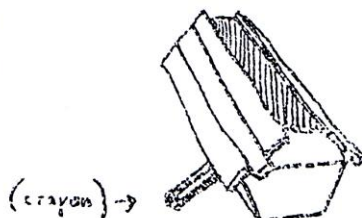
Une touole creuse des rainures dans l'épaisseur des planches. Elles sont ensuite emboîtées et collées. Pendant le séchage, l'ensemble est maintenu par une sorte de serre-joints. Le plateau est finalement raboté.



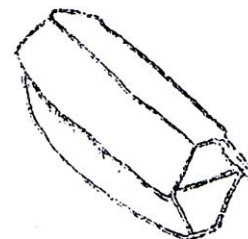
Les quatre côtés de la partie inférieure sont découpés. Les planches des grands côtés comportent 9 fentes pour permettre le cintrage.



1. Assemblage et clouage 2. Cintrage ( en intercalant une barre de bois ) 3. dessin de la forme du fond et découpage à la circulaire portable. 4. Ajustage et clouage du fond; pose des extrémités du couvercle.



Tracer la forme du cercueil sur le couvercle



Clouage et pose de la planche supérieure du couvercle

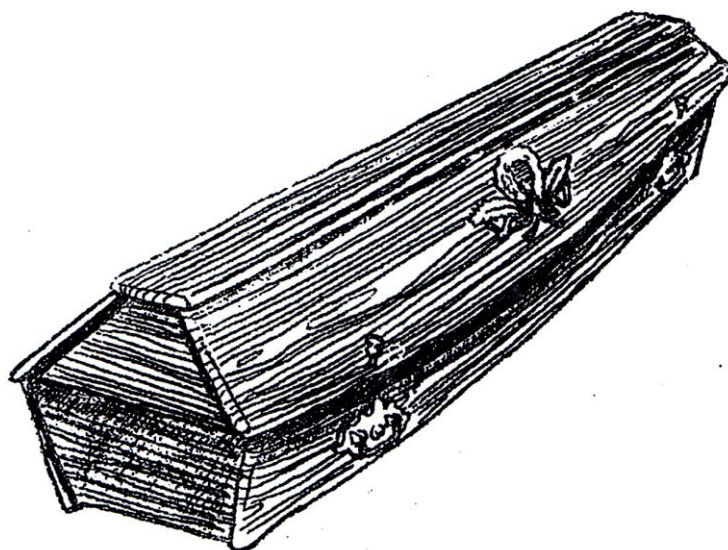
Masticage des trous, des fentes et ponçage.

Vernissage du cercueil :

- 1- fond de diffusion (jaune)
- 2- vernissage en brun pour imitation chêne.  
en jaune-paille pour imitation faux-bois.
- 3- imitation des veines au moyen de peignes.
- 4- couche de copal pour faire briller le bois.

Le menuisier place les poignées, les vis (pour fermer le couvercle) et les décorations.

Il restera encore la pose des garnitures intérieures.



Remarques

Les cercueils sont fabriqués soit en sapin de 3<sup>ème</sup> choix (coût 800.- fr. 800.-), soit en chêne (coût fr. 5000.-).  
Les planches sont clouées dans le premier cas, vissées dans le deuxième.

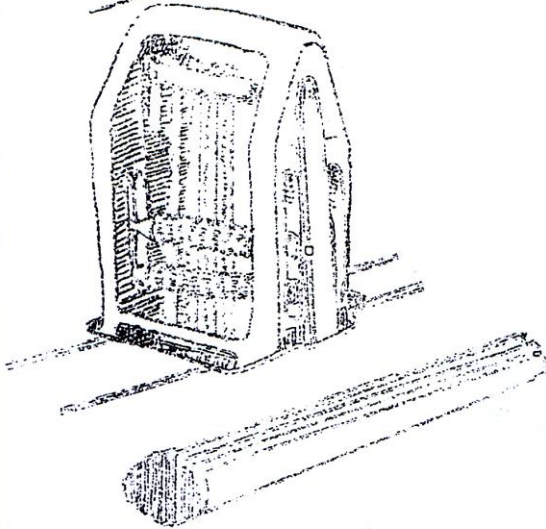
## BOITES A VACHERIN

### Fabrication des fonds et couvercles.

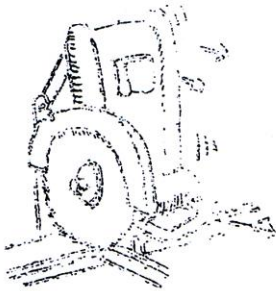
\*\*\*\*\*



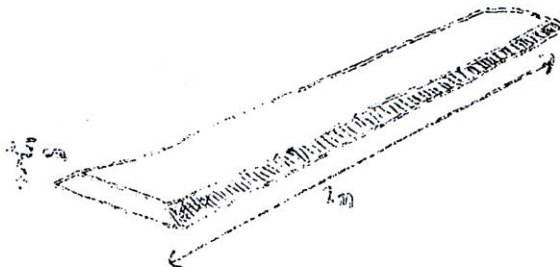
La bille avance jusqu'à la scie multiple, posée sur un chariot à griffage goulant sur rail.



La scie multiple débite la bille en planches de 2,5 cm d'épaisseur. Elle-ci est réglée par l'écartement des lames. Lors de la fabrication des boîtes à vacherin, on fixe 17 à 18 lames sur le cadre. Le moteur entraînant la machine se trouve au sous-sol de la scierie.

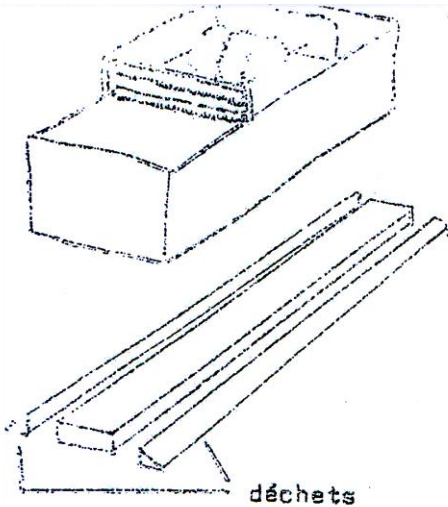


La scie circulaire coupe les planches à une longueur de 2 mètres.



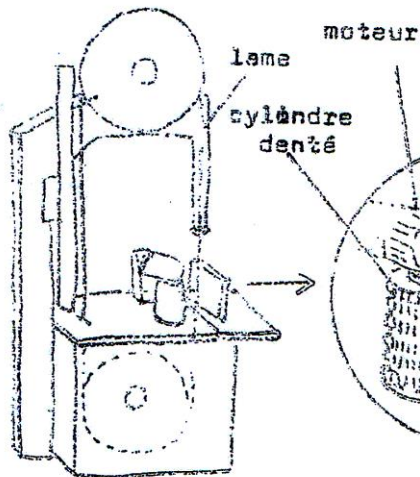
Contrairement à la multiple, ici le bois est fixe et c'est la scie qui se déplace (voir  $\longleftrightarrow$  sur le dessin). C'est pour cela qu'on l'appelle "pendule".

Par un ingénieux système de bras, le disque se déplace en gardant une hauteur constante.



Les planches sortent parallèles de la dé-  
lignieuse automatique.

Elles peuvent avoir une largeur variant  
entre 10 et 35 centimètres.

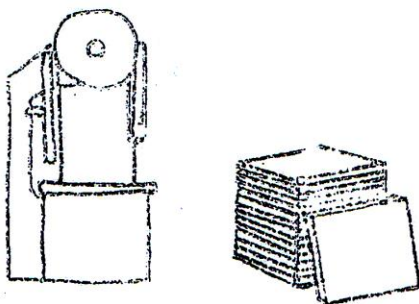
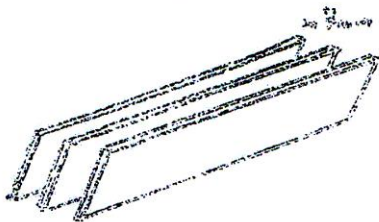


Dans la scie à ruban verticale, la  
lame continue court sur deux roues  
à gorges placées l'une sur l'autre  
et c'est celle d'en bas qui est  
motrice.

Cette machine débite les  
planches dans le sens ver-  
tical. En deux passages,  
la planche de 25mm est  
divisée en trois planches  
de 7mm d'épaisseur, épaisseur

des fonds et couvercles des boîtes  
àacherin. Les 4mm manquant ( $3 \times 7 = 21$   
et non 25 ) sont dûs à l'épaisseur  
de la lame.

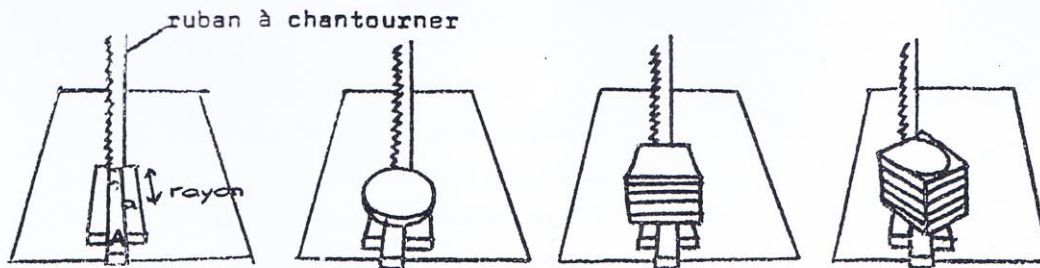
Un petit moteur auxiliaire, couplé à  
un cylindre denté (voir détail) assure  
la traction de la planche.



Les planches destinées aux couvercles  
sont rabotées, mais que d'un seul côté:  
celui qui sera à l'extérieur de la boîte  
(question d'esthétique), elle n'aura  
plus que 5mm d'épaisseur.

Elles sont ensuite coupées au carré  
suivant la largeur de la planche.

Les noeuds sont évités.



Suivant le côté du carré, on règle le guide A qui définit le rayon approprié. Le centre du carré est placé sur la pointe a (pour un carré de 26 cm de côté, le guide est réglé à 13 cm: rayon du cercle).

Il faut prendre cinq planches à la fois et veiller à croiser les fibres pour que le rond soit régulier et non pas ovale.

- REMARQUES:
- Le couvercle aura un diamètre supérieur au fond de la boîte (8mm).
  - Pour les fonds et couvercles, on utilise du sapin de deuxième et troisième choix.

#### FABRICATION DE LA PLIURE.

La pliure est la mince lamelle de bois qui constitue la partie cylindrique de la boîte et du couvercle. On ne peut utiliser que du sapin du Risou de toute première qualité, sans noeud, sans défaut, d'une veine particulière.



pour pouvoir être débitées en bandes aussi minces, les planches sont trempées dans l'eau bouillante afin d'amollir la fibre.

la pliure est levée à une épaisseur de 7 ou 8 dixième de millimètre. La machine lève jusqu'à trente mille pliures par jour

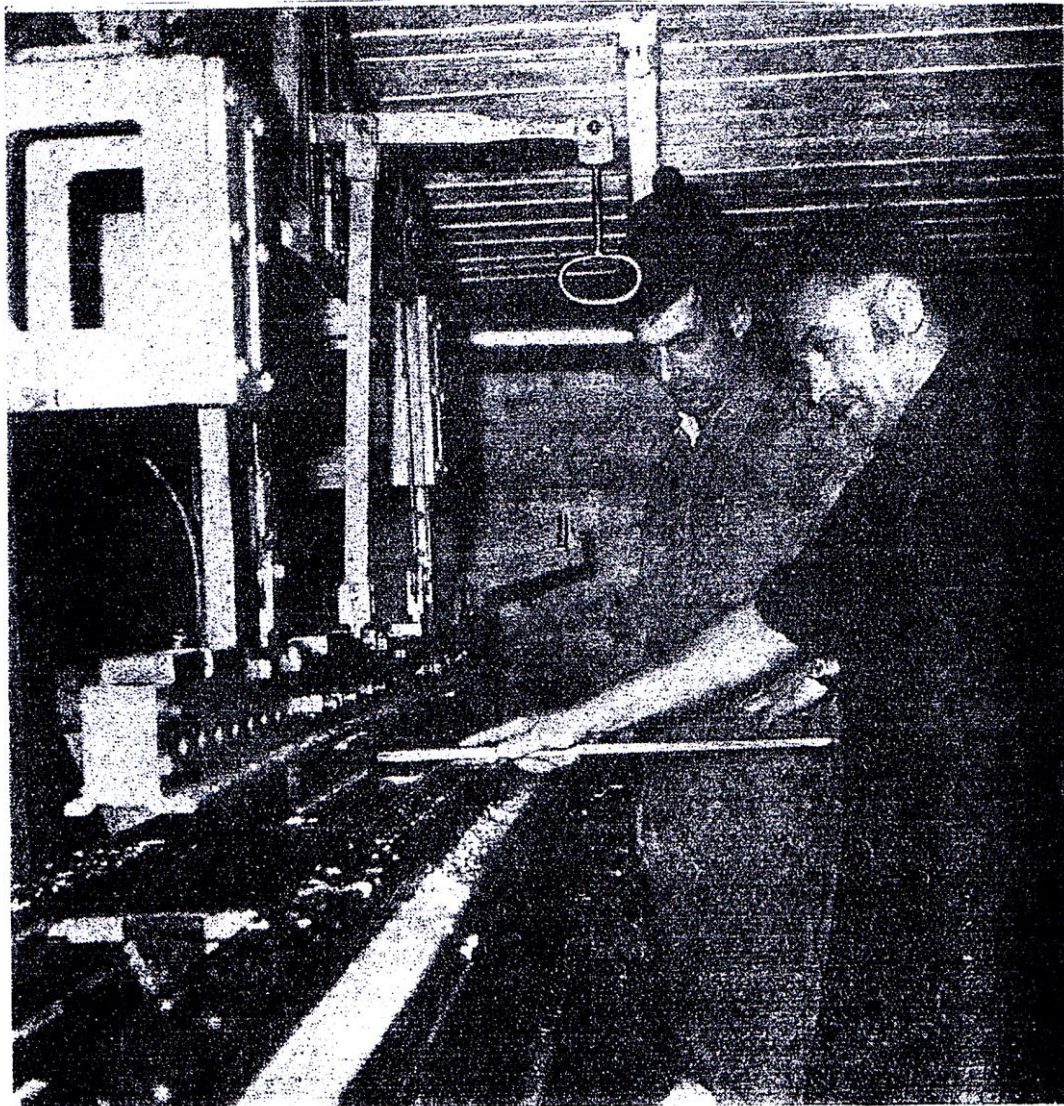
le montage des boîtes à vacherin tient de l'artisanat. Les paysans clouent ou agrafent les couvercles, fonds et pliures (avant de la travailler, la pliure est à nouveau trempée)


REMARQUE: La pliure est aussi utilisée pour la fabrication d'abat-jour. Dans ce cas, elle est levée à deux dixièmes de millimètres.

24H, 187, 197

# Les Charbonnières, capitale du vacherin

## ON Y FABRIQUE UN MILLION DE BOÎTES PAR ANNÉE



M. Raymond Rochat (bonnet) surveille la varlope mécanique qu'il a conçue pour débiter les pliures.  Hermann

18 janvier 1973.

**L**es Charbonnières... Un petit village de la vallée de Joux qui doit une grande partie de sa réputation à l'excellence de ses vacherins. Dès l'automne et jusqu'au printemps, il s'en fabrique des quantités industrielles, dont une partie sera exportée. Les Charbonnières n'a pas le monopole du vacherin il s'en fabrique dans toute la Vallée et même au-delà. Mais Les Charbonnières peut être considéré comme la capitale du vacherin. On y confectionne aussi les boîtes en sapin, enveloppes caractéristiques d'un fromage qui a le goût du terroir.

« On débite chaque année entre huit cent mille et un million de boîtes à vacherin », devait nous confier M. Raymond Rochat, jeune patron de la scierie des Charbonnières. La fabrication des boîtes à vacherin n'a plus de secrets pour les Rochat qui, depuis trois générations, les fournissent aux affineurs de la Vallée.

Un million de boîtes, cela représente 200 mètres cubes de bois long ou, si vous préférez, huit camions. Il faut encore compter quelque 150 plots de 4 m. 50 de long et d'environ 60 centimètres de diamètre pour la pliure. Chaque plot fournira environ 20 000 pliures.

« Pour les fonds et les couvercles, on utilise du sapin ordinaire. Du deuxième et troisième choix. Pour la pliure, par contre, on ne peut utiliser

que du sapin du Risoux de toute première qualité, sans nœud, sans défaut et d'une veine régulière », poursuit M. Raymond Rochat.

La pliure — il convient peut-être de le préciser — est cette mince lamelle de bois qui constitue la partie cylindrique de la boîte et du couvercle. Elle a une épaisseur de sept ou huit dixièmes de millimètre et une hauteur de 55 millimètres pour le fond et de 18 millimètres pour le couvercle. A noter que les affineurs coupent la pliure du fond à la hauteur du vacherin lorsque celui-ci a été mis en boîte. Question d'esthétique ! Pour pouvoir être débité en bandes aussi minces, le sapin du Risoux, ramené à l'état de planches, est trempé dans l'eau bouillante afin d'amollir la fibre. Ingénieux, M. Raymond Rochat a conçu une varlope mécanique capable de débiter une pliure à la seconde. C'est un prototype dont il est justement fier et qui contribue à faire la force de son entreprise.

Selon le diamètre des boîtes, les pliures ont une longueur qui oscille entre 41 et 130 centimètres. En jouant avec le symbole pi, les forts en maths trouveront ainsi que le diamètre des boîtes à vacherin va de 10 à 34 centimètres. « Les dimensions les plus courantes sont les 13 et 14 centimètres, précise M. Rochat. On en débite environ 10 000 par jour. Le vacherin de cette dimension correspond au repas de deux personnes, ce qui explique sa grande diffusion. Dans les grands diamètres, dès 25 centimètres, nous débi-

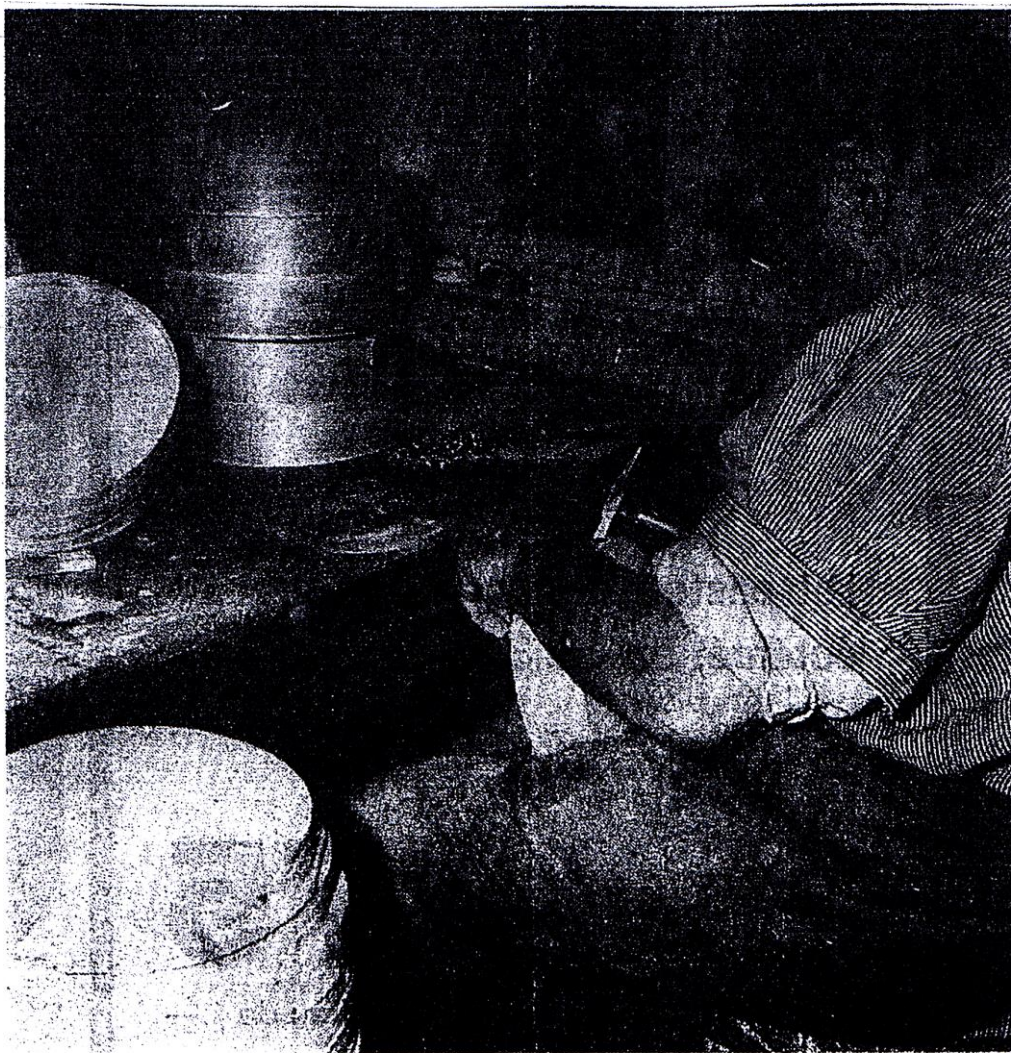
tons environ 500 boîtes par semaine. »

Mais il est temps de parler du façonnage des fonds et des couvercles. Contrairement à ce que de nombreuses personnes pensent, les billes ne sont pas débitées comme des rondelles de salami. Au contraire, elles passent dans une scie multiple, dotée de quinze lames, qui les transforme en planches de 2 mètres de long et d'une épaisseur de 2,5 centimètres. Après avoir passé dans une délignieuse automatique qui veille à leur parfait parallélisme, un ruban dédoubleur ramène les planches à une épaisseur de 7 millimètres. C'est l'épaisseur des fonds des boîtes à vacherin. Le couvercle, pour sa part, est raboté — question d'esthétique toujours ! — et n'a plus que 5 millimètres d'épaisseur. On choisit naturellement les plus

belles planches pour débiter les couvercles.

Coupées au carré, les planches prennent leur forme définitive sur la scie à ruban à chantourner. Mais, là encore, il y a une technique à observer : il faut prendre cinq planches à la fois et veiller à croiser les fibres sinon le rond ressemblera fort à un ovale. A noter que pour débiter du bois souvent sec ou gelé, il faut utiliser des lames spéciales ; l'affûtage joue un rôle de première importance.

Cinq employés de M. Raymond Rochat travaillent toute l'année à la fabrication des boîtes à vacherin.



Alerte octogénaire, M. Victor Rochat monte des boîtes à vacherin depuis une soixantaine d'années. Ce métier accessoire va-t-il disparaître ? 24 M. 181 1973

En dehors de la saison, l'accent est mis sur la préparation des couvercles. Mais à partir du 15 août et jusqu'à la fin du mois de mars, toute l'entreprise axe son activité sur la confection de ces boîtes. Et elle n'arrive parfois pas à « donner le tour », les monteurs doivent attendre.

### Le montage des boîtes

Les boîtes à vacherin sont donc débitées à un rythme industriel. Leur montage, par contre, tient essentiellement de l'artisanat. Aux Charbonnières, comme dans de nombreux autres villages de la Vallée, des monteurs clouent ou agrafent couvercles, fonds et plures selon une méthode qui n'a guère évolué au cours des ans.

Nous avons rencontré M. Victor Rochat, qui est sans doute le doyen des monteurs de boîtes à vacherin. Agé de plus de quatre-vingts ans, il fait ce

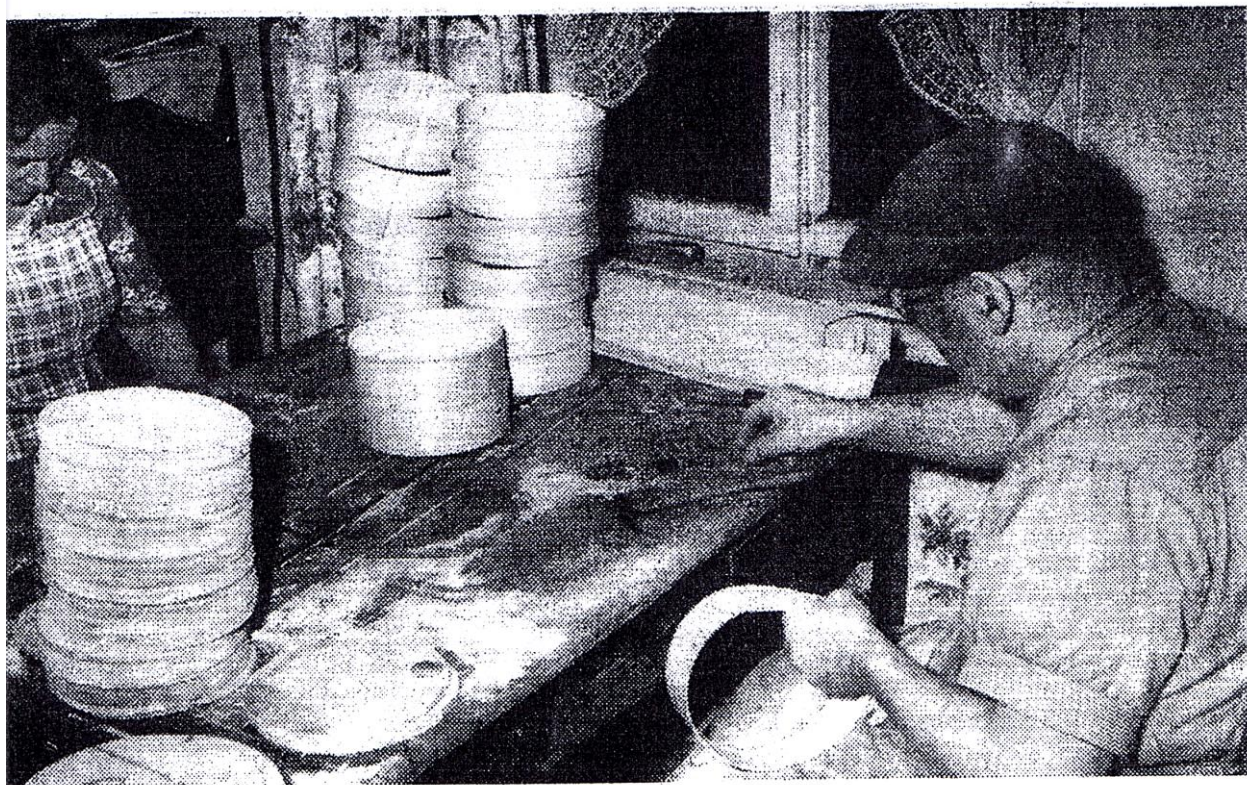
métier depuis une soixantaine d'années. Et il n'est pas prêt d'arrêter si l'on sait qu'il a commandé une agrafeuse, histoire sans doute d'accélérer sa production. Actuellement, comme la plupart des monteurs des Charbonnières, M. Victor Rochat cloue les plures sur les fonds et les couvercles. Un travail patient et qui n'enrichit pas son homme. Il reçoit 13 centimes par boîte, quelle que soit sa dimension. Enlevez le prix des fournitures et faites le compte, sachant qu'il en met vingt-cinq en une heure.

Certes, d'autres monteurs, plus jeunes, ou qui travaillent en équipes, sont plus rapides. Mais le gain demeure faible alors qu'il était relativement intéressant il y a quelques années encore.

Ce métier accessoire de monteur de boîtes à vacherin est-il appelé à disparaître ? La question se pose. Les monteurs ont récemment signé une pétition dans laquelle ils exigeaient un salaire de 17 centimes par boîte. Les affineurs ont alors invité M. Raymond Rochat à livrer des boîtes terminées. Ce sera peut-être le cas dès l'année prochaine, car le jeune patron des Charbonnières a d'ores et déjà conçu une machine capable d'effectuer ce travail.

Pour les artisans, il restera la production des sangles, cette écorce que le fromager met autour du vacherin. Mais ce n'est là qu'une production secondaire dans ce qu'il faut bien considérer comme une industrie.

G.H.



La fabrication des boîtes en sapin est une source de revenu bienvenue, pendant le long hiver jurassien, pour de nombreuses familles.

↑ C'était 10 ans plus tôt, dans →

« Construire » No 6 du 6 février 1963

## Le vacherin, or blanc du Jura

N-B: on retrouvera la boîte à vacherin notamment dans la plupart de nos brochures consacrées à ce produit typique de notre village.



## LA TOURBE

### 1) Formation

La tourbe se forme dans les lieux humides. Elle commence par la décomposition de mousses (surtout les sphaignes). Cette décomposition est due à certains organismes microscopiques et fait perdre aux mousses une partie de leur hydrogène et de leur oxygène. Peu à peu les débris végétaux s'accumulent : plantes, racines et même des troncs d'arbre.

Ce phénomène s'accomplit lentement. La couche de tourbe s'accroît de 60 cm à 1 m par siècle.

\*

### 2) Exploitation.

#### a) Extraction.

On commence par décaper le sol spongieux sur une épaisseur de 20 cm environ et on creuse un fossé de 1 m de largeur. On rejette les débris obtenus (mélange de tourbe, de terre et de racines), car ils sont impropres à la combustion.

Puis on enfonce le louchet à une profondeur de 1,10 m. Grâce à une légère torsion, une brique de tourbe mouillée est arrachée puis étendue sur l'herbe. L'opération se répète plusieurs fois. De minces rigoles sont ainsi formées où l'eau apparaît : un étang s'est formé à l'intérieur de la tourbière.

Les briques étendues sur l'herbe sont coupées par la moitié puis empilées en tas pyramidaux qui sécheront au soleil. Le couteau utilisé pour couper les briques a une lame de 40 cm.

#### b) Utilisation.

L'utilisation de la tourbe varie avec la nature même du produit.

- On a utilisé la tourbe pour le chauffage. Mais ce combustible a de nombreux inconvénients. Entre autres, elle dégage une odeur aigre assez désagréable et produit énormément de cendres.

- Certains éleveurs de volaille remplacent volontiers la paille par de la tourbe.

- Les tourbes fibreuses entrent dans la confection de tissus spéciaux comme la flanelle.

\* Il y a deux sortes de tourbe :

- la tourbe noire, qui contient beaucoup de bois. Séchée, elle devient très dure.

- la tourbe brune, qui contient du sable et peu de bois. Séchée, elle s'effrite facilement.

#### c) Aux Charbonnières.

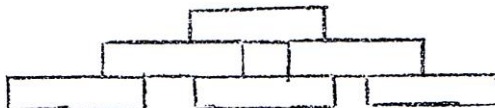
La tourbière des Cruilles a été exploitée pendant la 1ère guerre mondiale par une société genevoise, puis de 1943 à 1947 par une société de Schaffouse. Cette dernière occupait environ 250 ouvriers (hommes, femmes et enfants !)

Voir extraction page suivante.

LA TOURBE (suite)

2) Extraction au marais des Cruilles de 1943-1947

On creusait tout d'abord à une profondeur de 1 m environ. Puis on installait les malaxeuses (il y en avait 4). Les ouvriers extraisaient la tourbe à l'aide d'un louvet et la mettaient dans la caisse de la malaxeuse. De là la tourbe passait dans un tuyau en spirale, où elle était mélangée avec de l'eau. Elle sortait de la malaxeuse par un tuyau de 20 cm de large et de 10 cm de haut. Un ouvrier plaçait une planche de 1 m de long à cette sortie et coupait des tranches de 30 cm, tandis qu'un couteau automatique les partageait dans le sens de la longueur. Les planches étaient chargées sur des wagonnets et réceptionnées par des femmes qui les retournaient dans l'herbe. On laissait sécher les briques pendant 3 jours, puis on les retournaient. Après 3 autres jours elles étaient presque sèches. On les entassait alors de la manière suivante

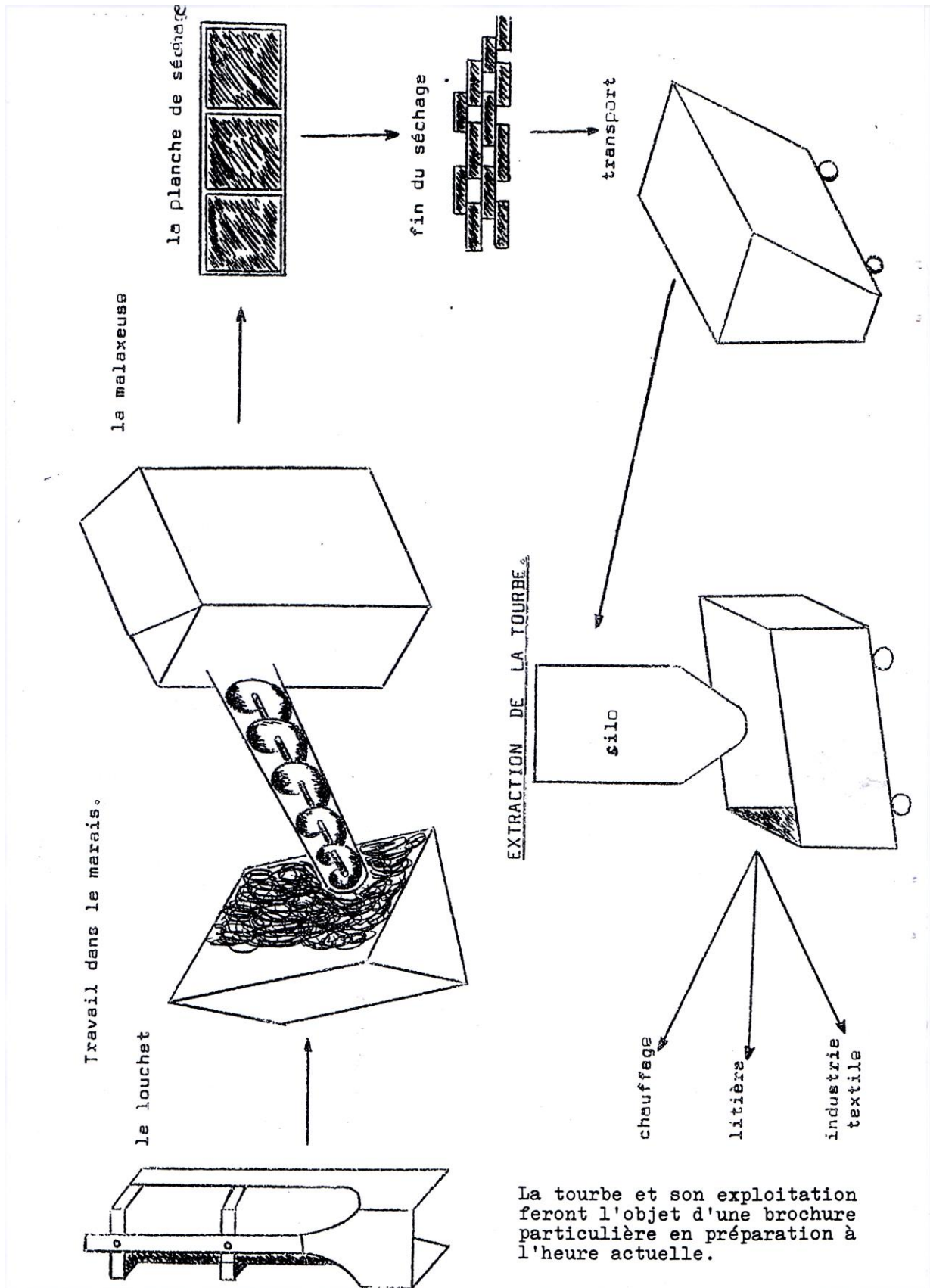


le tout formant un cône. Elles séchaient encore 3 jours, puis étaient transportées par des bennes jusqu'au hangar qui se trouvait près de la voie de chemin de fer. Là elles étaient mises dans des silos. On attendait la nuit pour les charger dans les wagons, afin de ne pas perturber le trafic normal.

\*\*\*\*\*



Exploitation de la tourbe aux Cruilles, années quarante



### Historique de la Vallée de Joux, formation des lacs.

A l'ère secondaire, une mer recouvrait notre pays, ainsi qu'une grande partie de l'Europe.

A l'époque suivante, la mer était stable, peu profonde, vaseuse, et il s'y déposait avec une extrême régularité des bancs de calcaire alternant avec des marnes feuilletées. Au début ses fonds étaient peuplés d'une foule d'éponges qui devaient y former de véritables prairies sous-marines. On a retrouvé de nombreuses éponges fossiles. Puis, la mer trouble a fait place presque sans transition à une mer moins profonde encore, mais claire et transparente, sous un climat tropical. Des organismes de tout genre y abondaient, en particulier ceux qui fixent le calcaire : algues calcaires, coraux, mollusques à lourde coquille comme les huîtres, etc. Leurs débris roulés et amenuisés par le brassage des eaux, associés à un peu d'argile et aux oolites (ce sont des débris quelconques enrobés de calcaire, dissous et arrondis par le mouvement d'une eau de mer peu profonde) se sont accumulés pendant 20 millions d'années pour édifier les 400 m. de sédiments du Jurassique supérieur. A cette époque, le Jura a connu temporairement le régime d'une mer de corail avec ses récifs, ses atolls et ses lagunes. On découvre parfois, dans une carrière ou dans la tranchée d'un chemin, les buissons pétrifiés de ces coraux qui se groupaient en colonies.

A la fin de la période jurassique, la mer s'est retirée et a fait place à une lagune douce ou saumâtre, peu profonde mais très étendue où se sont déposés des brèches, des marnes, des calcaires lacustres et par endroits un peu de gypse.

Puis sans violence, la mer est revenue, peu profonde, elle aussi, mais instable, dans laquelle se sont déposés des calcaires qui alternaient avec des marnes.

La mer continua à garnir les fonds et à se retirer peu à peu. Il a fallu 130 millions d'années pour que de lentes sédimentations construisent par couches successives les 1500 m. de roches dont est faite la chaîne. Ce sont donc des limons apportés par les fleuves des continents voisins, les innombrables coquillages d'animaux marins qui se sont transformés en pierres créant ainsi sur les anciennes de nouvelles roches : marne et calcaire.

L'ère tertiaire est surtout l'histoire du plissement du Jura. Ces plis signifient que les couches sédimentaires, pratiquement horizontales à l'origine ont subi le contrecoup du plissement alpin.

La structure du Jura est celle d'un faisceau de plis parallèles et continus, tranché à certains endroits par des dislocations transversales: des pièces ont rompu la régularité du jeu en se mettant de travers. Ces dislocations barrent les vallées, interrompent les chaînes et y creusent des cols. Ex.: Les trois accidents du Jura vaudois qui sont les "dislocations" de Saint-Cergue, de la Dent-de-Vaulion (avec son prolongement : "le décrochement" de Vallerbe) et de Sainte-Croix.

Puis il y a environ 2 millions d'années (ère quaternaire), le climat se refroidit et les glaciations anéantirent toute la faune et la flore et il ne s'étendit plus qu'un pays désert où des vents violents, descendus du glacier tout proche, soulevaient des colonnes de sable. La plus grande partie de la faune émigra et il ne resta plus, sur la maigre végétation que des animaux adaptés au climat froid : rennes, mammouths...

Le Jura fut recouvert sur toute sa longueur par le glacier du Rhône qui descendait jusqu'à Lyon. À la périphérie d'un glacier, les eaux sont toujours abondantes. Elles proviennent surtout de la fonte de la glace et c'est ainsi que sont nées en Suisse les plus grandes rivières. Ces eaux transportaient de grandes quantités de limon, de sable et de gravier qu'ils abandonnaient lorsque les courants étaient trop faibles formant ainsi des plaines graveleuses ou limoneuses.

Il arrive souvent que le glacier, lors de sa progression dans une vallée principale, barre une vallée latérale. Ce barrage naturel fait parfois naître un lac qui est peu à peu comblé par les sédiments apportés par l'affluent : c'est ainsi que se forme une plaine d'alluvions.

En ce qui concerne le lac de Joux, la vallée fermée est formée par la "dislocation" de la Dent-de-Vaulion. Le glacier qui s'est retiré a laissé une nappe d'eau formant un seul lac. Le terrain calcaire donne à ce lac les caractéristiques uniques suivantes: il est dépourvu de toute issue apparente, il appartient à un bassin naturel fermé; son fond est creusé d'entonnoire par lesquels les eaux sont évacuées. On peut se demander pourquoi les eaux ne disparaissent pas complètement dans le sol. Le fond du lac serait recouvert d'une couche de molasse imperméable : car en théorie, sans ce revêtement imperméable, les eaux se seraient échappées depuis longtemps. On n'a pas encore pu prouver cela de façon définitive.

Ce lac s'élevait beaucoup plus haut qu'aujourd'hui (environ 50 m.) les dépôts de graviers, la configuration du sol font apparaître que ces rives étaient plus hautes.

Selon une hypothèse, les entonnoirs auraient été bouchés pendant un certain laps de temps, et lorsqu'ils ont recommencé à fonctionner, l'eau a repris le chemin souterrain en agrandissant les fissures (entonnoirs). La liaison entre des entonnoirs et la source de l'Orbe à Vallorbe a été prouvée grâce à des colorations faites à la fin du siècle dernier.

Le niveau du lac a donc diminué et un pont naturel est apparu; c'est de là que provient le nom du village : Le Pont.

Certaines légendes racontent que le lac Brenet était un marais, traversé par un petit ruisseau venant du lac de Joux.

Au XIIe siècle, des moines auraient volontairement bouchés les entonnoirs des marais pour obtenir une petite piscine pour l'élevage des poissons dont ils raffolaient.

Ce nom de Brenet, qu'on prononçait Brunet dans l'origine, paraît dériver du mot celtique "Bru-naid" qui désignait une chute d'eau, ou son synonyme : le saut de la rivière.

Au début du XVIIe, l'eau s'écoulait directement par l'entonnoir de Bonport qui possède le plus fort débit d'écoulement et les plus grandes dimensions. On eut l'idée d'utiliser celui-ci pour faire fonctionner un moulin (voir lecture). Les moulins durèrent environ jusqu'en 1882 et, quelques années plus tard, la Compagnie vaudoise des forces motrices des lacs de Joux et de l'Orbe en fit l'acquisition.

Suite : intervention de l'homme sur l'hydrographie de la Vallée.

#### REFERENCES :

- Encyclopédie illustrée du Pays de Vaud vol.1 et 2.
- Spéléologie du canton de Vaud, P.-J. Baron, Attinger.
- Rapport sur l'état des entonnoirs des lacs de la vallée de Joux de 1879, le Pèlerin, Lucien Raymond.
- Notice sur la vallée du lac de Joux, G. Bridel Lausanne.
- Dr. Convert, Le Pont.

Interventions de l'homme dans l'hydrographie de la Vallée de Joux;  
Usine de La Dernier.

Dès la fin du siècle passé, une concession avait été accordée à l'ancienne Compagnie des forces motrices des lacs de Joux et de l'Orbe (actuellement appelée Compagnie vaudoise d'électricité ou CVE), qui de 1901-1904 boucha ou endigua les entonnoirs visibles et construisit l'usine de La Dernier à Vallorbe. Cette usine est alimentée par l'eau des lacs, d'abord par un tunnel, puis par des conduites forcées. Le tunnel mesure 2632 m. de long avec une section de 2,20 m. de large sur 2 3 m. de haut, tandis que la conduite forcée fournit une chute de 263 m. de dénivellation. Le débit total de l'évacuation peut atteindre 24 m<sup>3</sup>/sec..

La production annuelle de l'usine est de 12'000'000 Kw/h.

C'est en 1921 que des pompes ont été installées entre les lacs de Joux et de Brenet, le canal n'étant plus utilisable car le niveau du lac de Joux était plus bas que celui de Brenet; 1921 a été une année de sécheresse et ce n'est qu'en novembre que la pluie s'est mise à tomber provoquant une des plus grandes crues de l'histoire de la Vallée; en effet, le lac est monté de quatre-vingt centimètres en 12 heures.

En 1970, les vannes de communication entre les lacs et d'évacuation de Brenet ont été automatisées et sont commandées électroniquement depuis Vallorbe. Avant 1970, un homme y était employé à plein temps.

En 1954, année de crues importantes dues aux pluies, il reçut l'ordre par la direction de l'usine à Lausanne de laisser monter l'eau et ainsi de noyer Les Charbonnières, l'évacuation n'étant plus possible. La pluie s'arrêta heureusement le jour même.

L'entonnoir de Bonport n'est utilisé qu'occasionnellement, environ tous les deux ans lorsque le tunnel ne peut tout évacuer.

Le lac Brenet a été abaissé à la cote de 1001,8 m. + ou - 10 cm.

les pertes d'eau par les fissures du bord étant trop importantes.

REFERENCES :

Spéléologie du canton de Vaud, P.-J. Baron, Attinger.

Encyclopédie du canton de Vaud. No 3

Interview de Mr. Rochat dit "Briton", garde retraité ayant fonctionné de 1948 à 1970.

Hippolyte Rigaud (1864)

Dans le commencement du 18<sup>eme</sup> siècle , un nommé Hippolyte Rigaud , de Genève , propriétaire d'un moulin en Bonport , boucha un entonnoir important situé dans les environs . On est pas très fixé sur les détails de cette affaire ; quoi qu'il en soit , il y eut à cette époque une crue sensible du niveau ordinaire du lac , une étendue considérable de prés ont été dès lors occupés par les eaux ; plusieurs habitations aux Bioux , aux Esserts-de-rive , au Rocheray ainsi que des usines sur le bord du lac Brenet , durent être abandonnées . On dit que Rigaud , effrayé des conséquences de son acte s'enfuit de la contrée pour éviter les effets de la colère publique.

Texte original : document extrait des archives baillivales de Romainmôtier . Acte de LLEE .

"Après avoir fait entendre par quelques uns de nos commis à ce sujet , la relation circonstanciée de notre architecte Steinwenz au sujet de la vision locale des débordements du lac de Joux et en particulier après que le sieur Hippolyte Rigaud , de Genève , avait en quelque sorte bouché , tamponné et comblé il y a trois ou quatre ans , l'écoulement du lac auprès d'un certain moulin . Et principalement qu'un gros trou profond se trouve bouché au moyen d'un gros plot en forme de bouchon de la largeur d'environ dix pieds sur lequel on a mis ensuite une enclume , et qu'il se trouve encore des personnes qui se sont aidées à cela , ainsi qu'il prouvait par l'information prise d'où il résulte que le lac s'est élevé et a causé un dommage considérable aux possessions aboutissantes .

...

Et en conséquence notre intention est , et nous l'ordonnons , de mettre les ordres et avant l'hiver pour faire nettoyer et ouvrir les entonnoirs bouchés et les passages par où le lac a eu cy devant son écoulement , d'y employer les mêmes personnes qui se sont aidées à les bouchés , et de faire démolir ce qui sera nécessaire , les moulins , engins , forges et bâtiments .

....

Donné le 6 août 1630 (copie de traduction)



Le calcaire, enfouissement progressif des eaux (phénomènes karstiques).

La circulation de l'eau dans les fissures du calcaire se fait dans trois zones, pas toujours distinctes, qui peuvent être définies comme suit :

- 1) Zone non saturée où les fissures reçoivent l'eau de pluie à la surface du sol.
- 2) Zone d'écoulement où les fissures sont plus larges.
- 3) Zone profonde d'écoulement, limite des eaux souterraines en profondeur, souvent sous pression, et constituant les réserves des résurgences.

L'endroit où l'eau de surface pénètre dans la terre peut se présenter sous l'une ou l'autre des formes suivantes : doline, lapiaz, perte, gouffre, aven, poljé, abîme, baume, dépression ou bassin fermé, laizine, emposieux, entonnoir, puits absorbant qui sont classées en trois catégories :

- 1) Pertes d'eau ou entonnoirs obstrués impénétrables à l'homme engouffrant les cours d'eaux depuis les petits ruisseaux jusqu'aux grandes rivières.
- 2) Les grands ouvertures (gouffres ou abîmes), en général verticales à plusieurs étages, actives ou fossiles, caractérisées par une profondeur supérieure à la longueur.
- 3) Dépressions et bassins fermés. Ils sont plus larges que profonds et sont dûs soit à des effondrements souterrains, soit à des accidents tectoniques, soit encore à l'érosion superficielle, et peuvent contenir l'une ou l'autre des catégories déjà mentionnées.

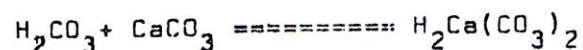
L'eau souterraine agit ensuite en profondeur sur les parois des fissures qu'elle rencontre par l'une des deux méthodes suivantes :

- 1) La corrosion, ou l'action chimique qui dissout la roche.
- 2) L'érosion, ou l'action mécanique qui agit par frottement.

Il est assez difficile de déterminer laquelle de ces deux actions est la plus importante car cela dépend de plusieurs facteurs parmi lesquels on peut citer :

1) Degrés de gaz carbonique dans l'eau :

le gaz carbonique agissant associé à l'eau sur le calcaire suivant la formule suivante :



soit acide carbonique et calcaire donne du bicarbonate de calcium opération réversible à l'origine des concrétions calcaires.

2) La température et la pression de l'eau ou de l'air ambiante. La chaleur favorise la corrosion; la glace est à l'origine d'une forme spéciale d'érosion : l'effritement des parois. (à la fonte)

3) La vitesse de l'eau, elle favorise l'érosion.

L'eau ne s'arrête que lorsqu'elle rencontre une couche imperméable assez épaisse pour résister à son action. Les minces couches imperméables intercallées entre les bancs de calcaire sont, elles, toujours traversées. L'eau suit cette couche jusqu'à son affleurement au fond d'une vallée ou au flanc d'une montagne et constitue les exurgences : débouché d'un collecteur unique des eaux de tout un réseau et les résurgences : réapparitions de ruisseaux et de rivières (Vallorbe); le terme de "source" doit être réservé à des sorties d'eau en terrain détritiques (sables, graviers, etc.) et ne peut, par sa définition même, être appliqué aux terrains calcaires.

Ces deux termes désignent la provenance de l'eau. Par contre la forme sous laquelle celle-ci sort de la montagne est désignée sous l'un ou l'autre des termes suivants :

1) Sorties d'eau pénétrables à l'homme sur une certaine distance.

2) Sources vaclusiennes, qui sont les débouchés à l'air libre d'une des branches d'un siphon inversé dont les eaux sont sous pression. Leur nom vient de la Fontaine de Vaucluse, près d'Avignon exemple typique du genre.

3) Sorties d'eau complètement occupées par la rivière souterraine mais non siphonnantes et qui constituent la majorité des exurgences du Jura Vaudois.

4) Les fontaines siphonnantes intermittentes ne coulant que lorsque la sortie inférieure de l'eau n'est plus capable d'assurer l'évacuation complète d'un fort débit.

5) Les exurgences sous-lacustres qui sont en conduites forcées suivant le principe des vases communicants et ne sont presque jamais pénétrables à l'homme. Les deux seules du canton de Vaud se trouvent à la vallée de Joux, entre l'Abbaye et le Pont.

#### RÉFÉRENCES

Le Jura, feuillets de documentation, édition de la guilde de documentation de la S.P.R.

Leçons élémentaires de sciences naturelles, Jaccard et Henchoz, Payot.

Spéléologie du canton de Vaud, P.-J. Baron, Attinger.

## LE CALCAIRE .

Le calcaire est une roche sédimentaire .

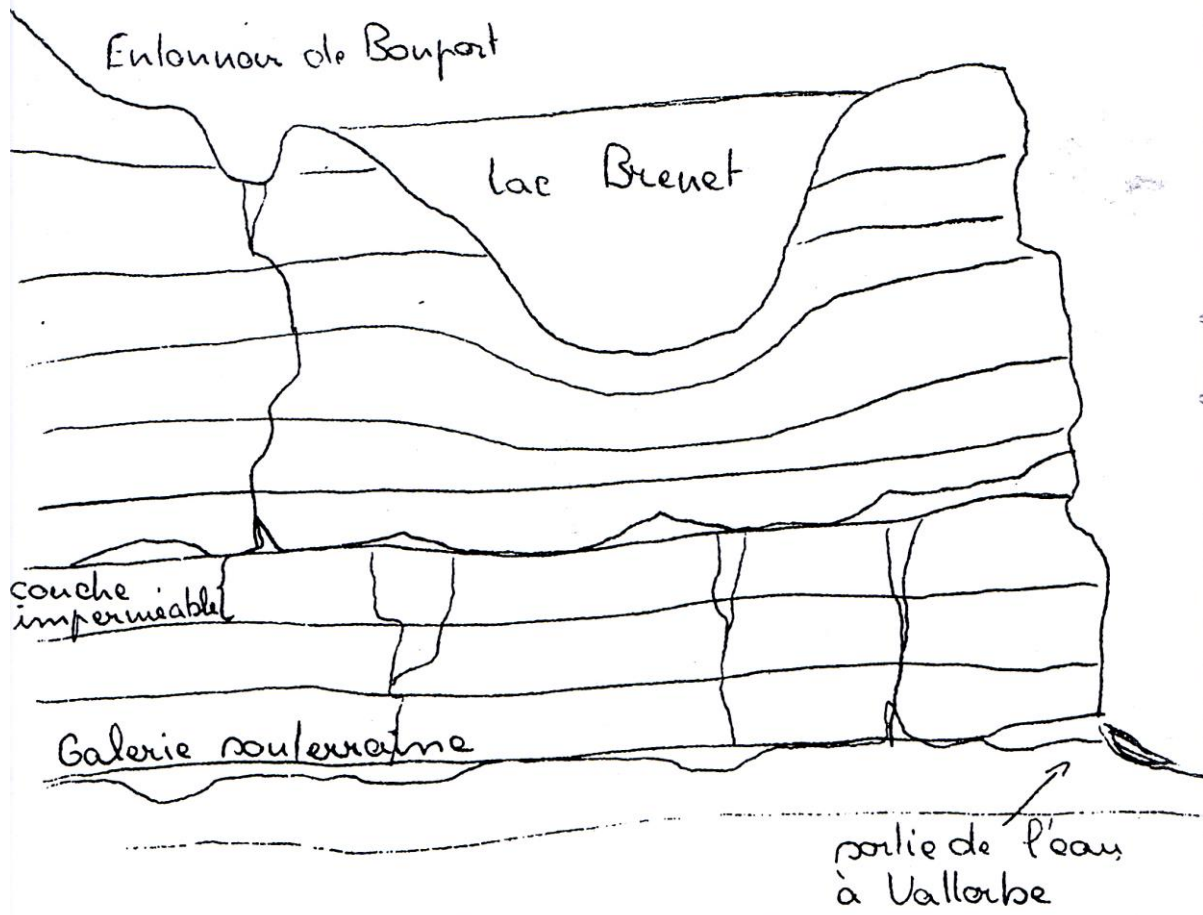
Il est formé par des couches de restes marins ( animaux , végétaux , alluvions )

L'eau creuse le calcaire fissuré , par érosion et action chimique .

## Les ENTONNOIRS ,

Ce sont des fissures , agrandies par l'eau qui s'y infiltre .  
Ils sont situés en bordure ou au fond du lac .

Le système d'écoulement des gouffres est le même que celui des entonnoirs ,



## LES POISSONS

Les trois principaux poissons que l'on trouve dans les lacs de la Vallée de Joux sont : - la féra

- la perche
- le brochet

A côté de ceux-là, on voit également la truite, la tanche, l'omble, le gardon.

Références pour l'étude complète de tous ces poissons :

- a) Guide des poissons d'eau douce et pêche : - féra p. 70, 222 no 21 bis  
- perche p. 156 - 157  
- brochet p. 78 - 80  
- généralités p. 4 - 31
- b) Royaume des animaux, encyclopédie universelle des animaux.
- c) La pêche Marabout : - féra p. 150  
- perche p. 170 - 171  
- brochet p. 133 - 136

### Le problème de la perche dans les lacs de la Vallée de Joux

Quelques chiffres sur la pêche de ce poisson, pêche réalisée par les professionnels et les amateurs :

<u>1968</u>	<u>1969</u>	<u>1971</u>	<u>1972</u>	<u>1973</u>	<u>1974</u>
7'905 kg	6'886 kg	38 kg	57 kg	438 kg	295 kg

On peut constater que la perche a disparu presque complètement en 1971.

Quelles sont les causes de cette disparition ? Cette question reste sans réponse bien précise au terme de nos enquêtes. Chaque personne interrogée à sa propre version du problème. En voici quelques-unes :

- la pollution
- le barrage entre les deux lacs (Brenets et Joux) qui, selon certains, freine considérablement l'écoulement de l'eau dans ces lacs. Ainsi il n'y a plus de courant et les déchets stagnent au fond de l'eau. Cela crée un milieu défavorable pour la perche et tend à transformer certaines zones du lac de Joux en étang. A noter que ce phénomène est très peu marqué.
- Les stations d'épuration de la Vallée n'ont pas été munies, dès le début de leur fonctionnement, d'une épuration chimique (il existe donc trois sortes ou phases d'épuration : mécanique, biologique et chimique). Signalons qu'aujourd'hui encore, la station du Pont n'en possède toujours pas, suite à un affaissement du terrain au début des travaux. Sans cette épuration chimique, des phosphates se sont répandus dans le lac.
- Les saisons ne sont plus suffisamment marquées et le brassage de l'eau ne se faisant plus, le poisson n'a plus de bonnes conditions de fraie.
- La perche se développe par cycles, selon le garde-pêche. Dans le lac de Neuchâtel, par exemple, il s'est produit le même phénomène. En 1973, les amateurs ont pêché 32 tonnes de perches et les professionnels 31 tonnes. Cette année, donc 1974 - 1975, ils n'ont presque rien pris. En revanche, dans le lac Léman, on assiste au phénomène inverse. La prise de cette année est très grande. Ceci pour prouver qu'il existe un cycle pour la perche. Toujours d'après le garde-pêche, la perche va sensiblement revenir dans les deux ou trois prochaines années.

Aucune des causes sus-mentionnées ne peut être considérée comme valable à elle seule, étant donné que le département vaudois n'a procédé à aucune recherche approfondie sur ce problème.

## les permis de pêche

Les permis sont délivrés par la préfecture du district de domicile du requérant. Ils sont personnels et valables pour une année, un mois ou un jour selon les différentes catégories. Un tiers au moins du produit des permis est affecté au financement des mesures prises en faveur du repeuplement du lac.

### Conditions pour l'obtention d'un permis :

- a) Avoir 16 ans révolus ou produire une autorisation écrite de son représentant légal.
- b) Ne pas être privé de ses droits civiques.
- c) S'il a subi une condamnation ou contravention de pêche, avoir payé l'amende et les frais de jugement et ne pas être sous le coup d'une décision de retrait de permis ou de privation momentanée.

### Catégories de permis :

Permis de 1ère classe : permis du pêcheur professionnel  
coût : 100 fr par année.

Ce permis autorise l'usage des instruments de pêche suivants :

En voici les principaux : a) 20 filets

b) 12 nasses

c) des fils flottants et dormants

d) la ligne traînante ou traîne

e) une ligne au lancer

f) 3 lignes flottantes

g) une gambe

h) une bouteille à amorces

i) une filoché

Permis de 2ème classe : permis du pêcheur amateur

coût : 60 fr par année

Matériel autorisé :

a) 6 nasses

b) la ligne traînante ou traîne

c) une ligne au lancer

d) 3 lignes flottantes

e) une gambe

f) une bouteille à amorces

g) une filoché

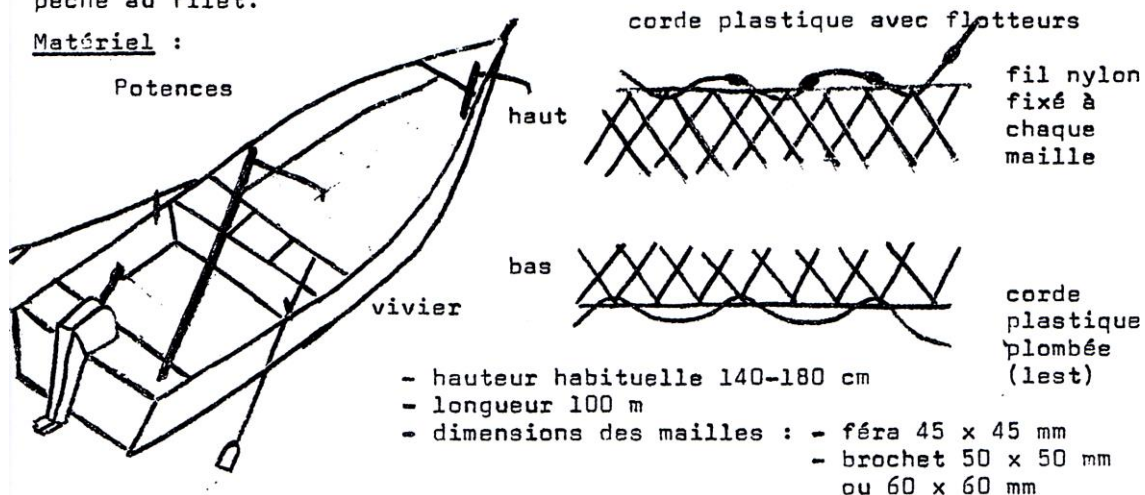


## LA TECHNIQUE DE LA PÊCHE AU FÎLET

Informations reçues lors de la journée vécue avec M. Raymond Rochat, pêcheur professionnel au Pont.

Il est évident que pour bien comprendre tant la technique que l'esprit dans lequel travaille le pêcheur, il faudrait pouvoir passer une journée avec lui et assister à la pose et à la levée des filets. Nous tenterons malgré tout d'expliquer cette technique efficace qu'est la pêche au filet.

### Matériel :



### La pose des filets

Chaque filet est suspendu par la corde plastique du haut à un bâton d'env. 1,50 m. Pour le poser au lac, le pêcheur le passe sur la grande potence arrière. Il attache un flotteur avec 30 m de corde à une extrémité du filet. Le bateau en marche, le filet sort peu à peu de la potence et descend au fond du lac grâce au lest. Il y est maintenu droit par les petits flotteurs de la corde du haut.

Le filet n'est pas posé en ligne droite, mais doit décrire des courbes successives pour que le poisson qui parvient à sortir du filet s'y fasse reprendre à la courbe suivante.

Les filets ne doivent pas être posés trop tôt (début de soirée) car le poisson pris à ce moment-là périra pendant la nuit. La féra est délicate à ce point de vue.

Pour la pêche de certains poissons qui ne se tiennent pas au fond, il faut "pendre" le filet. Il est alors fixé à plusieurs flotteurs qui le maintiennent suspendus dans l'eau. Le haut du filet ne doit pas être à moins de 3 m de la surface.

### La levée des filets

La levée des filets ne se déroule pas tous les jours à la même heure. Des prescriptions légales sont édictées à ce sujet (cf. arrêté sur la pêche à la Vallée de Joux 1971). Exemples :

- juin, juillet, août : 4 heures
- décembre, janvier : 8 heures

Le pêcheur approche son bateau du flotteur, il le saisit et tire sur la corde pour faire monter le filet. Il le fixe alors à la petite potence avant. Il sort de l'eau le haut du filet et le passe tous les 50 cm dans la potence. C'est à ce moment qu'il en retire les poissons pris et qu'il les met dans le vivier, qu'il a dans son bateau.

## SUITE DE LA TECHNIQUE DE PECHE AU FILET

Il arrive fréquemment que les poissons fassent des pelotes (filet emmêlé) en se débattant; il faut alors les démanteler, ce qui n'est pas toujours facile. Avec les filets en plastique apparus il y a une vingtaine d'années, il est impossible de refaire les mailles. Un filet trop abîmé est jeté.

Lorsque le filet est entièrement accroché à la potence, le pêcheur le remet sur le bateau. Il sera ensuite suspendu près de la cabane pour sécher.

Le poisson doit être conditionné (nettoyé et vidé) pour être prêt à la vente.

\*\*\*\*\*

## LE GARDE - PECHE

Renseignements tirés d'une interview de M. Martignier, garde-pêche des lacs et des rivières de la Vallée de Joux.

### Ses activités et ses pouvoirs :

- surveillance de la pêche : pour cela il jouit de certains droits (nous vous citons les plus importants) :
  - a) Il peut exiger que les pêcheurs lui présentent le produit de leur pêche.
  - b) Il peut exiger des pêcheurs la levée en leur présence de leur matériel, qui lui paraît suspect.
  - c) Il peut contraindre les pêcheurs à atterrir.
  - d) Il peut visiter bateaux, véhicules, viviers, magasins ... bref, tout ce qui a un rapport avec la pêche et les poissons.
  - e) Il a le droit de perquisitionner dans les gares.
- contrôle du braconnage des poissons et des grenouilles. A cet effet il a le devoir de dénoncer les braconniers à la préfecture. Ceci est valable pour tous les cas d'infraction aux lois de la pêche.
- pêche électrique : il la pratique en cas de nécessité pour la survie des poissons. Par exemple, si des travaux sont entrepris sur une rivière et qu'ils représentent une menace pour les poissons de ce cours d'eau, M. Martignier intervient par la pêche électrique. Cela consiste à attirer les poissons au moyen d'ondes électriques, puis de les capturer dans des filets. Ces poissons sont ensuite relâchés dans un autre cours d'eau.
- surveillance de la fraie des différents poissons qui doit être respectée par les pêcheurs.

Pour M. Martignier, il y a encore un aspect important dans son métier : sa fonction d'agent anti-pollution. Son but premier à ce sujet est de faire comprendre aux gens le problème de la pollution. C'est pourquoi il intervient auprès des particuliers lors d'écoulements de silos, de fosses septiques, de ruissellements de purin dans les cours d'eau et les lacs.

\*\*\*\*\*



AU GENDARME C O C H E T

Ce poème, par son ton ironique pour ne pas dire satirique, illustre bien la nature des relations entre garde-pêche et pêcheurs à cette époque, c'est-à-dire 1930-1940. Jugez-en vous-même :

C'est toi le vilain Cochet, garde-pêche véreux,  
Qui de tous les pêcheurs est l'animal hideux !  
Fouillant sur tous nos lacs, de tes regards haineux.  
Tu ne nous gratifies que de rapports vicieux.

Tu connais en détail tous les moindres poissons,  
De la lotte visqueuse au petit vengeron.  
De la truite furtive à la perche subtile  
Mais tout est confondu, dans ta tête inutile.

Avec frénésie tu poursuis les pêcheurs.  
En brandissant la loi, emblème de ton cœur ;  
Et fou de folle ivress' tu trouves des défauts,  
S'appropriant à tous tes rapports saligauds.

De jeter un caillou dans le lac bien tranquille,  
D'agiter quelque peu sa canne si gentille.  
D'amuser le poisson par de petits engins.  
Te semblent criminels, oh immense crétin !

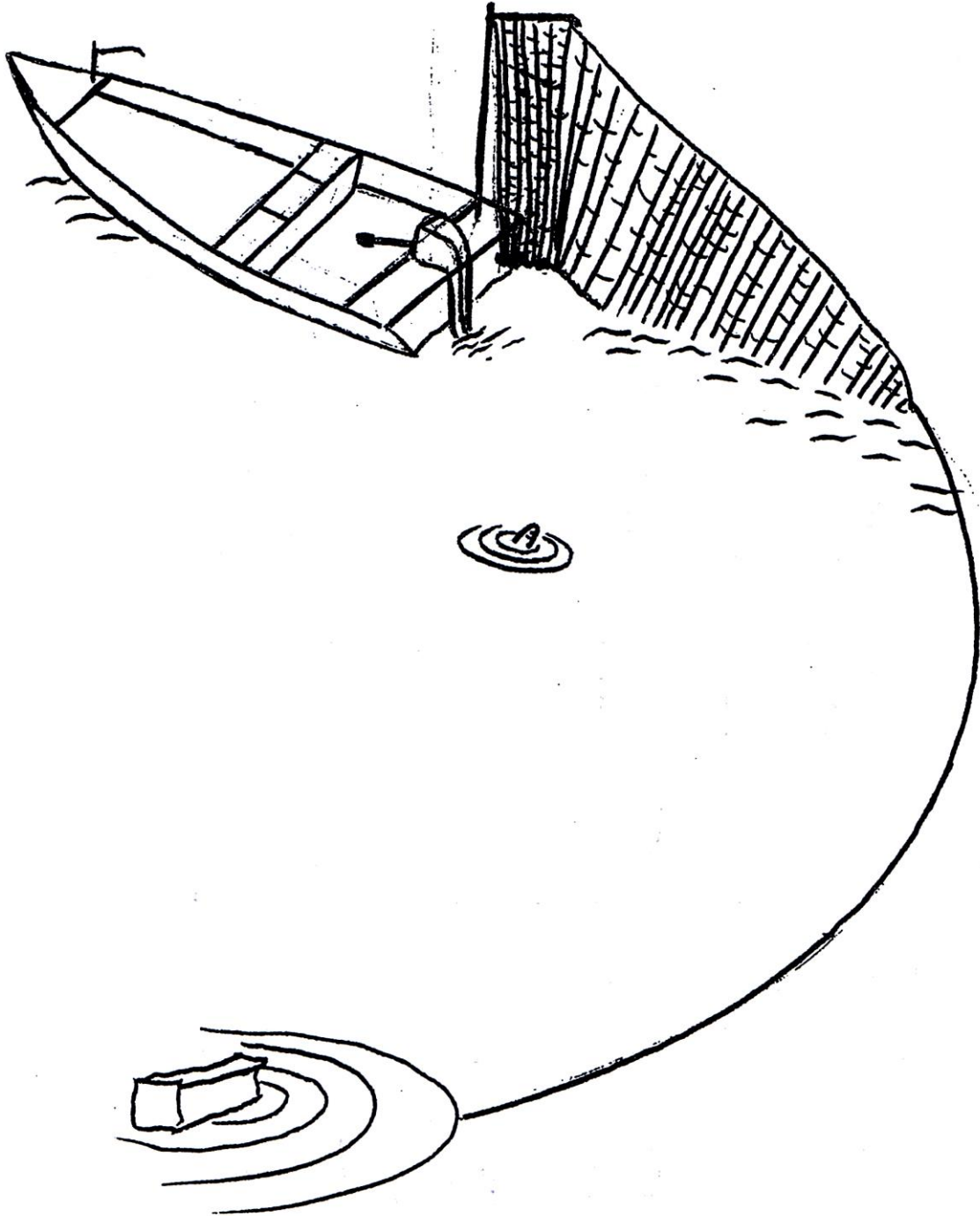
Que ne fais-tu donc pas, oh ! gendarme pouilleux,  
A qui pisse dans le lac l'eau, des rapports ténébreux ?  
Tous ces pisseurs maudits salissent notre lac ;  
Défenseurs de nos eaux, les poissons ont le trac.

Mais pour ton bien voici un conseil médical :  
Couche-toi de bonne heure et lève-toi très tard !  
Prends ton temps pour manger et fais de bons repas :  
Tu te porteras mieux et tu prendras du lard.

Que dans ton lit douillet, tu t'allonges rêveur.  
Que t'agites hystériqu', sur nos lacs enchanteurs.  
Tu resteras gendarme, et l'Etat sans tourment,  
Te paiera toujours trimestriellement !

A bon entendeur salut  
Albin ROCHAT, dit BINBIN, Les Charbonnières  
le 31 mai 1934

La pose du filet



### REFERENCES POUR L'ENSEMBLE DE L'ETUDE

- Guide des poissons d'eau douce et pêche par J. BENT MUUS / PREBEN, édité par Delachaux et Niestlé, 1968.
- Le guide Marabout de la PECHE de Emile LEJEUNE.
- Le royaume des animaux. encyclopédie universelle des animaux, par Dr. M. BURTON et R. BURTON, édité par Edition service SA Genève.

#### Aux Charbonnières :

- Monsieur Edgar Rochat, pêcheur professionnel.
- Quelques pêcheurs amateurs.

#### Au Pont :

- Monsieur Raymond Rochat, pêcheur professionnel.

#### A Vaulion :

- Monsieur Martignier, garde-pêche.

#### Au Sentier :

- Préfecture où l'on peut obtenir de la documentation sur les lois de la pêche et autre documentation.



André Lugin sur le lac Brenet  
1975 ≈

La commune du Lieu :

Née d'un relais que les premiers moines bénédictins utilisaient pour se rendre à l'Abbaye de St-Claude à celle de Romainmôtier, la comunitas de Loco a vu le jour en 1396. Le professeur Auguste Piquet parle en effet à ce moment-là de l'association des hommes du Lieu. C'est la plus ancienne des trois communes du district; elle doit son existence avant tout aux vaillants pionniers du 5ème et 6ème siècle qui accompagnèrent le moine Don Poncet qui, le premier vint s'installer au Pré-de-ville dominant le village au nord-ouest.

Notre commune groupe dont les villages du Lieu, du Séchey et des Charbonnières, autrefois encore le hameau du Combenoire dont la propre administration subsista jusque vers 1930 environ.

Le village du Lieu compte 459 habitants, horlogers pour la plus part répartis dans trois ateliers; une fabrique de mètres est venue s'y installer récemment. On compte encore 5 agriculteurs et quelques artisans; la vie artistique s'y épanouit grâce aux fidèles du club artistique qui tout au long de l'année organisent des concerts au temple ou au pré Lionet. Tout récemment, la société de musique, la Persévérante, a inauguré de nouvelles formes et sans doute une nouvelle jeunesse. Choeur mixte, ski-club, gymnastique.

Le Séchey, 81 habitants, est le plus petit village des trois villages : 1 café, 1 école, 2 agriculteurs, des horlogers, 1 commerçant.

Les Charbonnières, 386 habitants, c'est le village des artisans: 1 imprimeur, une scierie, un commerce d'escargots, deux de grenouilles, 5 affineurs de vacherins, 4 ateliers, d'horlogerie, 1 atelier de mécanique, 3 cafés restaurants, deux magasins, distillerie, boucherie, boulangerie, laiterie, entrepreneur, appareilleur, couvreur, maréchal, station d'essence, commerce de vib, un pêcheur professionnel et encore 9 exploitations paysannes. La vie artistique y demeure grâce au choeur mixte alors que les sportifs se vouent au ski-club ou à la société de jeunesse.

La commune du Lieu tire ses ressources essentielles de ses vastes forêts dont l'étendue dépasse 1200 ha. La qualité de ses bois n'est plus à démontrer; elle possède en outre un lot, le No 2 dans la forêt du Risoux, plus une partie de la Rolaz et les citernes du Marchairuz. Sa grande préoccupation réside dans le chômage qui menace nos ateliers d'horlogerie et de scierie.

En 1962, la commune a réalisé la réunion parcellaire pour le plus grand bien de nos agriculteurs.

Sur le plan politique, le système de la représentation proportionnelle a fait une brève apparition en 1957 pour se terminer en 1965 déjà. Le tempérament paisible de ses citoyens ne convenait guère pour la lutte interpartisanne.

Comme chez nos deux soeurs du Chenit et de l'Abbaye, nos villages sont encore gérés par leur propre administrations; le service des distributions de l'eau sous pression en constitue la gestion essentielle.

Dans le domaine scolaire, dès 1967, un service de cars regroupe quelque 150 élèves dans les 5 classes primaires; les plus doués peuvent se rendre en classe supérieures au Pont ou au Sentier

Nous sommes fiers de relever ici les deux fois vingt-cinq années de bénéfique enseignement de Monsieur Gilbert Rayson aux Charbonnières.

Nos 16 pâturages et 20 chalets sont loués pour la plus part aux paysans de la commune; nous avons pourtant des fermiers de la plaine qui comptent 47, 43, 37 et 33 ans d'alpage chez nous.

En été, les vacanciers viennent s'y reposer volontiers, même si le tourisme ne connaît pas le même essor qu'à l'Abbaye ou au Chenit.

Pour conclure, on peut dire que la commune du Lieu se défend très bien et regarde l'avenir avec optimisme et sérénité.

Le Syndic du Lieu.



Abodhat

LE LIEU.Recensement de la population de résidence au 31 décembre 1974.

<u>LE LIEU</u>	<u>1974</u>	<u>1973</u>	
Vaudois	272	265	+ 7
Confédérés	76	88	- 12
Etrangers: Italie	48	- 6	
Etrangers: Espagne	34	- 2	
Etrangers: France	26	+ 4	
Etrangers: Divers	3	- 1	
	<u>111</u>	<u>116</u>	<u>- 5</u>
Totaux	<u>459</u>	<u>469</u>	<u>- 10</u>

LES CHARBONNIERES

Vaudois	262	267	- 5
Confédérés	60	74	- 14
Etrangers: Italie	40	+7	
Etrangers: Espagne	10	- 2	
Etrangers: France	13	- 2	
Etrangers: Divers	1	- 1	
	<u>64</u>	<u>62</u>	<u>+ 2</u>
Totaux	<u>386</u>	<u>403</u>	<u>- 17</u>

LE SECHEY

Vaudois	67	72	- 5
Confédérés	12	13	- 1
Etrangers: Italie, France	2	-	+ 2
Totaux	<u>81</u>	<u>85</u>	<u>- 4</u>

Total de la population de résidence de la commune du Lieu  
au 31 décembre 1974 : 926 habitants - 31 (749 indigènes - 30)

Total de la population étrangère: 177 habitants - 1

Il a été enregistré: Le Lieu	6 naissances	4 décès
Le Séchey	0 id.	3 décès
Les Charbonnières	4 id.	5 décès
Totaux 1974	<u>10 naissances</u>	<u>12 décès</u>
Totaux 1973	<u>15 naissances</u>	<u>9 décès</u>

N'est pas compris dans la liste de chiffres ci-dessus, les  
frontaliers au nombre de 88, soit une augmentation de 22.

Fait à Le Lieu le 31 décembre 1974

