

Nous ignorons la date exacte de sa création, 1892 étant la date la plus ancienne proposée par le registre des comptes de la société de 1892 à 1956, seule pièce d'archives apparemment disparues. En tête de ce registre nous lisons: Société immobilière de la Fromagerie de Derrière-la-Côte écrit ici sans traits d'union. Livre de comptes et bilans.

L'analyse sommaire de ce registre nous donne les indications suivantes:

1892-1893, émission de 48 actions de 25.- = 1200.- Emprunt à caisse hypothécaire 1000.- , paiement de la caisse d'épargne 400.-

1894-1895, construction de l'étable à porcs, maçonnerie 430.-, charpente 472.- On loue le bâtiment au laitier pour 270.- A l'époque il n'y a donc plus de fabrication en commun, tout au moins elle a été abandonnée momentanément. Emission de 22 actions de 25.- = 550.-

Location 1895-1896, 270.-

Location 1896-1897, 270.-, John Berney

Location 1897-1898, 270.-, John Berney

Location 1898-1899, 270.-, John Berney

Construction du bâtiment neuf en 1899, par Ziavinalli, Magnin et autres. Financement par emprunt + par les actions encaissées. Encaissement: 25191,30, dépenses: 24140,96. Bâtiment estimé à 21 000.- en 1901.

1904-1905. Présence d'un laitier toujours. Celui-ci loue le bâtiment 800.- et paie une taxe sur le lait coulé et vendu, ce qui lui occasionne un débours annuel d'environ 500.-

Le système restera identique toute la première moitié du XXe siècle. Le livre de comptes de la Sté immobilière à cet égard n'offre que des renseignements mineurs. Ce qu'il faudrait, c'est la comptabilité du laitier. Fabriquait-il par exemple des vacherins ? A qui les vendait-il ?

Lait de consommation pour 1938-1939: 8425 litres ou plutôt kilos, à 0,03 fr. de redevance.

W. Raymond laitier en 1914 et 1915.

Benoît laitier de 1916 à 1925 environ.

1930, apport du lait de la Thomassette, 22 100 litres. Moezette, 18 000 litres.

Mollet laitier de 1934 à 1943 au moins. La location à cette époque est de 1200.-

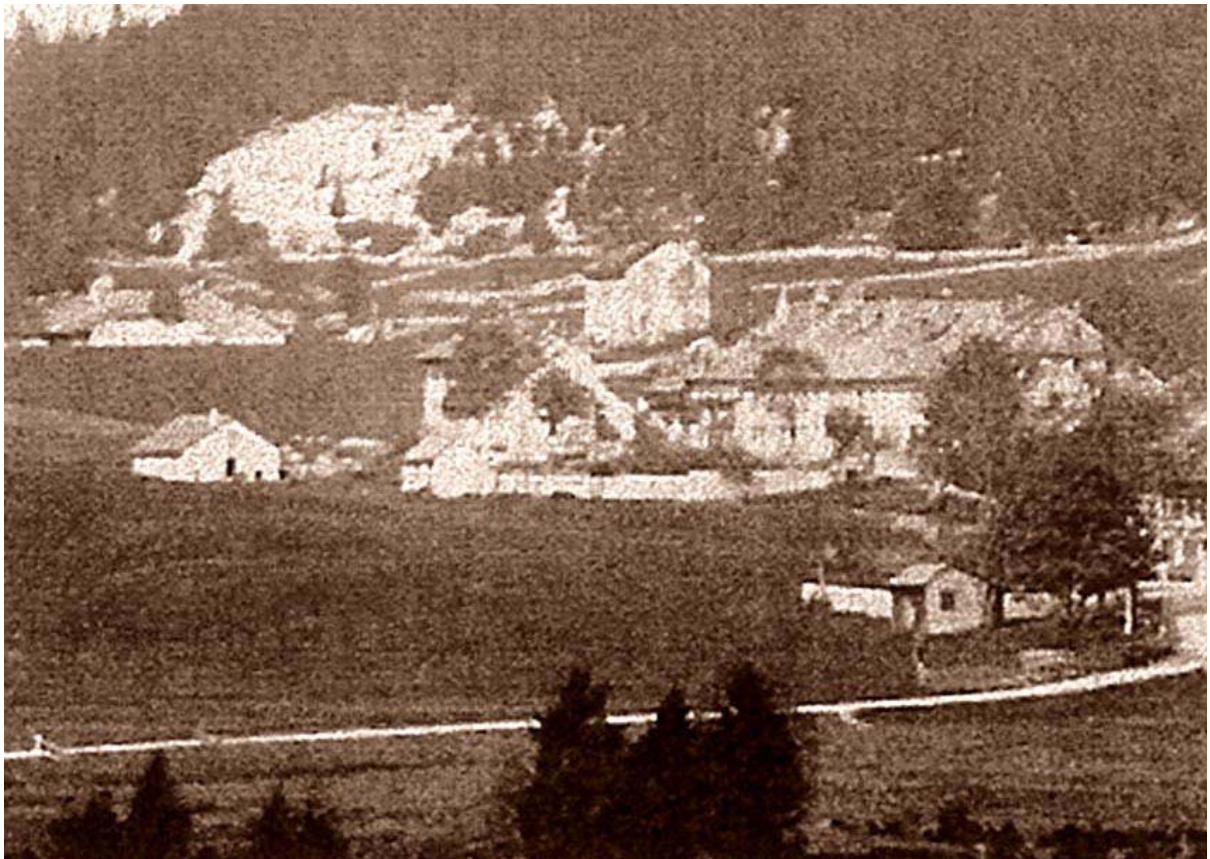
1944, location du local de coulage au Laiterie réunies du Sentier. C'est la fin d'une époque, celle de la fabrication probablement. Mollet reste locataire de l'appartement, de la porcherie et du garage. On vend les baignoires, la centrifuge à la laiterie de l'Orient pour 950.- Un M. Schreyer succède à Mollet à l'appartement de la laiterie. Une partie du lait est livrée au Sentier.

1954, le bâtiment est estimé à 16 000.- A la fin du livre de comptabilité, en 1956, la laiterie est toujours louée aux Laiteries réunies du Sentier.

DOIT

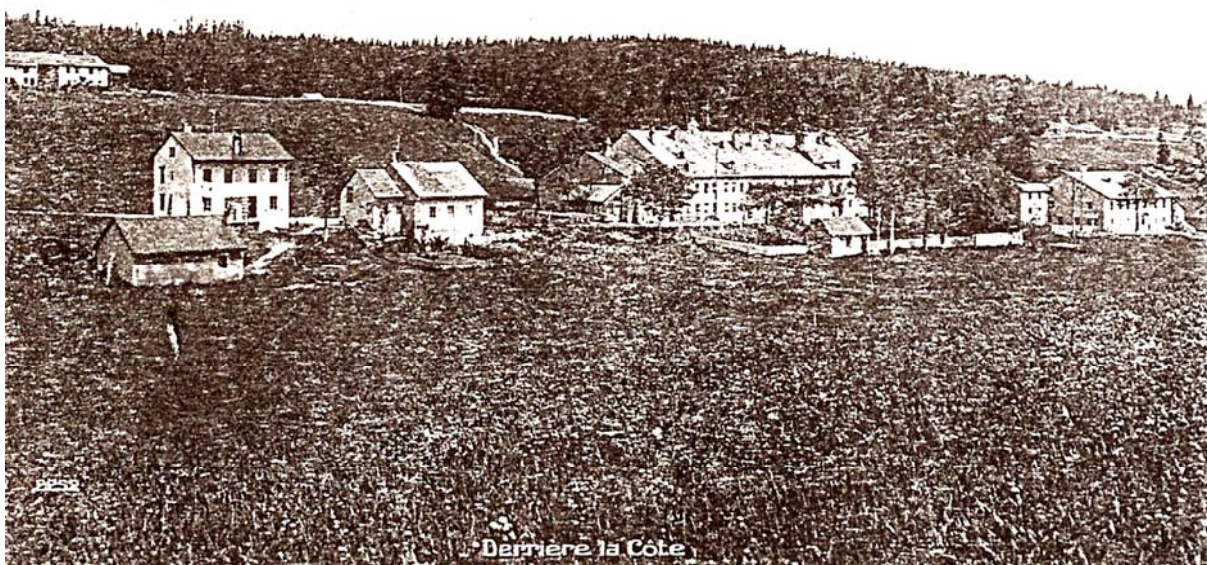
Actuaires de la Société et nombre des actions qu'ils possèdent:

		nombre d'actions	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
1	Aubert Louis chez le chirurgien	5	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
2	Aubert Léopold chez les Aubert	5	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
3	Aubert Louis de F. & Co	4	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
4	Aubert Adrien	2	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
5	Aubert Auguste-Ellie	2	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
6	Aubert Eugène Julien Peller	5	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
7	Capt Auguste chez Golay	3	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
8	Capt Constant chez les Aubert	1	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
9	Golay Henri chez le chirurgien	1	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
10	Golay Hector chez Golay	6	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
11	Golay Victor	2	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
12	Golay Frédéric	2	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
13	Meylan Jean-Charles chez les Aubert	6	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
14	Meylan Louis de Charles-César	4	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
15	Meylan Henri chez Golay	1	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
16	Meylan Ami	1	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
17	Magnenat Henri	2	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
18	Piquet Julien chez les Aubert	4	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
19	Piquet Eugène chez Golay	5	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
20	Piquet Fritz	1	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
21	Reymond François chez le chirurgien	1	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
22	Manmet Jules chez Golay	2	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
23	Ambrose Emile	1	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p
	Elie Aubert p. Aug. Elie	3	p	p	p	p	p	p	p	p	p	p



Derrière-la-Côte avant 1899. On découvre à gauche ce que l'on suppose être l'étable à porc construite sauf erreur en 1894-1895. La nouvelle fromagerie sera construite à proximité. Elle figure à gauche de la photo ci-dessous. Nous ignorons l'emplacement de l'ancienne fromagerie de Derrière-la- Côte qui sera vendue en 1901 à Benjamin Guignard.





Très mauvaise reproduction pour montrer néanmoins l'état final entre la porcherie et la fromagerie, à proximité.

Il existe un livre des procès-verbaux de la Société immobilière de Derrière-la-Côte¹. Les notes courent de 1893 à 1945. Ce registre fut tenu par le professeur Auguste Piguet de 1901 à 1909. La brochure : Auguste Piguet, Mon secrétariat à la société de fromagerie de Derrière-la-Côte, Collection « Economies laitière et alpestre », témoignera de ce passage assez inattendu de notre professeur.

Ce livre de procès-verbaux débute par les Statuts de la Société immobilière de la fromagerie de Derrière la Côte que voici.

La Société des fondateurs de la Fromagerie de Derrière-la-Côte, propriétaire de l'établissement servant à la manipulation du lait, voulant se réorganiser dans le but d'avoir des statuts plus pratiques et en harmonie avec le Code fédéral des obligations², décide :

Article I. – La Société est constituée sous forme d'association dans le sens prévu par l'article 678 du dit Code. Elle porte la dénomination de Société immobilière de la fromagerie de Derrière la Côte. Sa durée est illimitée.

Article II. – L'association a pour but de louer un bâtiment et le mobilier ou matériel d'exploitation qu'il renferme aux producteurs de lait de la localité réunis en société³.

¹ Original au musée du vacherin, copie Editions le Pèlerin.

² On comprendra par là qu'il existait donc une société plus ancienne de fromagerie à Derrière-la-Côte et soumise à des statuts que nous n'avons pas retrouvé.

³ D'où, au départ, le système assez compliqué de deux sociétés parallèles.

Article III. – Les propriétaires fonciers des hameaux Chez le Chirurgien, Chez Isaac Cart, Chez les Aubert et Chez les Golay peuvent devenir membre de l'association en souscrivant une part au fonds social.

Article IV. – La sortie de l'association a lieu par le décès et par la vente de sa part dans l'association (article 684 du Code fédéral des obligations).

Article V. – Le fonds social est représenté par huitante actions de frs. 25 chacune ; il sera fait une première émission de 50 actions et les 30 dernières sont réservées aux propriétaires fonciers qui demanderont à entrer dans l'Association. Le produit de ces dernières actions servira à amortir la dette hypothécaire. Elles ne peuvent être détachées de la souche que par une décision de l'assemblée générale.

Les actions sont nominatives et indivisibles ; elles sont transmissibles par héritage et par subrogation, mais elles ne peuvent donner au nouveau membre le droit de prendre part aux assemblées qu'après avoir été agré par l'assemblée générale.

Lorsqu'un nouveau propriétaire d'actions ne serait pas admis comme membre de l'association, sa part au fonds social lui sera remboursée d'après l'estimation du bilan de l'année courante.

Article VI.- L'association est dirigée et administrée :

A) Par l'assemblée générale composée de tous les associés. Chacun d'eux n'a qu'une voix quel que soit le nombre des actions qu'il possède.

Elle a les attributions suivantes : elle nomme le Comité d'administration et approuve les comptes et la gestion de celui-ci. Elle vote sur l'admission de nouveaux membres. Elle peut réviser les statuts.

La moitié des membres plus un, sont nécessaire pour valider les décisions prises. Lorsque le nombre réglementaire des membres n'est pas atteint, une nouvelle assemblée sera convoquée dans la quinzaine avec le même ordre du jour et pourra délibérer quel que soit le nombre des membres présents.

Les règlements peuvent donner d'autres attributions à l'assemblée générale.

B) Par un comité d'administration composé de cinq membres nommés par l'assemblée générale à la majorité absolue au premier tour. Ils sont nommés pour une année et rééligibles.

Le Comité nomme dans son sein un président, un secrétaire et un caissier. Le président et le secrétaire fonctionnent en ces qualités dans les assemblées générales.

Le président et le secrétaire ont la signature sociale et représentent l'association dans tous les actes publics ou autres. Ils doivent signer collectivement.

Article VII. – L'exercice annuel est terminé au 15 juin et le Comité doit rendre ses comptes avant le 1^{er} août.

Article VIII. – Les frais d'administration, l'intérêt des actions, l'intérêt et l'amortissement de la dette hypothécaire, l'entretien du bâtiment et du mobilier et un fonds de réserve seront couverts par la location du bâtiment et du mobilier.

Article IX. – Les associés ne sont tenus à aucune responsabilité individuelle au sujet des engagements de l'association, lesquels sont garantis uniquement par les biens de celle-ci.

Article X. – S'il s'élevait des contestations entre l'Association et un ou plusieurs de ses membres, elles seront réglées par trois arbitres dont deux sont nommés par chacune des parties et le troisième par le Juge compétent.

Article XI. – Les présents statuts seront inscrits au registre du commerce conformément à la loi.

Ainsi fait et adopté en assemblée générale le quatorze mars mil huit cent nonante-trois.

Le président : Auguste Capt
Le secrétaire : Louis Aubert
Le caissier : Adrien Aubert
Henri Magnenat - Le Coultre
Constant Capt
Jean-Charles Meylan
Léopold Aubert
Eugène Aubert
Julien Piguet
François Reymond
Henri Meylan
Ami Meylan
Jules Vionnet
Hector Golay
Eugène Piguet
Fritz Piguet
Auguste-Elisée Aubert
Marie Meylan
Henri Golay

Du 11 juillet 1894

Le comité, par l'organe de son président, propose à la société de faire construire une étable à porcs sur le terrain attenant à son bâtiment. Le devis approximatif est porté à 600 francs.

Une discussion est ouverte sur cette proposition d'où il résulte que l'assemblée décide cette construction et fixe le prix de location de ses immeubles à la société générale à 270 francs.

Du 8 juillet 1898

Le président fait part à l'assemblée du vœu de l'assemblée générale, comme quoi elle accepte la fusion des deux sociétés en une seule. Une discussion est ouverte, personne ne demandant la parole, à la votation, la fusion est adoptée.

Du 10 janvier 1899, assemblée ordinaire de la société

Un membre propose que le comité étudie s'il n'y aurait pas lieu de faire fonctionner la fruitière pendant l'été et commencer l'année prochaine à titre d'essai ; cette proposition est appuyée puis mise en discussion. A la votation, elle est adoptée.

Du 11 avril 1899, assemblée du comité

Le comité se réunit ce soir pour prendre connaissance du plan et devis établis par M. Goy, lesquels sont examinés avec soin et semblent répondre à ce que nous attendons, sauf quelques petites modifications. Le président annonce en outre qu'il s'est mis en règle avec les propriétaires voisins pour l'achat du terrain nécessaire.

Du 21 avril 1899, assemblée extraordinaire de la société

L'ordre du jour de ce soir est le rapport du comité concernant la question de l'amélioration du bâtiment. Le président en donne lecture à l'assemblée dont voici les conclusions.

1o Le comité présente à l'assemblée un plan avec devis dont le coût s'élève à 8 800 francs se divisant comme suit. Agrandissement du bâtiment 4300 francs. Porcherie 3550 francs. Cuisine et chambre à l'étage : 500 frs. Achat de terrain, 400 frs. Imprévu 50 frs.

Une discussion générale est ouverte ; les plans sont déposés sur le bureau où chaque où chaque sociétaire peut en prendre des explications.

Du 17 mai 1899, assemblée extraordinaire

Le président donne connaissance à l'assemblée du résultat de l'émission d'actions qui s'élève à la somme de 3175 francs à ce jour ; un certain nombre de propriétaires qui n'ont pas souscrits ont annoncé leur participation à ce sujet. Une discussion sur l'emplacement projeté est ouverte, d'où il résulte que le projet présenté par le comité est adopté. Le comité demande en outre à l'assemblée l'autorisation de pouvoir mettre immédiatement en ouvrage le chemin d'accès tendant à la porcherie sans passer par voie de soumission. Adopté.

Du 23 mai 1899, assemblée extraordinaire

Sans critiquer notre plan de réparations, le Jury nous engage vivement de construire à neuf. Mr. Adrien Aubert donne connaissance à l'assemblée de l'appréciation de ces messieurs ; une discussion est ouverte. Personne ne faisant de propositions, le comité propose à l'assemblée ce qui suit : « ensuite des conseils du Jury cantonal de construire une fromagerie neuve au lieu de réparer l'ancienne, et dans le cas de l'acceptation de la proposition ci-dessus, demande les pleins pouvoirs d'exécuter les travaux en se basant sur le plan qui sera fourni par la direction de la station laitière, pour autant qu'il s'accorde avec la situation des lieux. A la votation, cette proposition est adoptée.

Du 27 mai 1899, assemblée de commission

La réunion de ce jour a pour but de s'entendre avec un entrepreneur pour faire les fouilles nécessaires aux bâtiments projetés. Après discussion, il est fait la convention suivante :

« Entre Vincent Lavinalli d'une part et le comité de la fromagerie de Derrière la Côte d'autre part, il est convenu ce qui suit. Le dit Vincent s'engage à faire les fouilles nécessaires, creusage de la cave, extraction des pierres de maçonnerie pour la construction des murs des futures bâtiments que la dite société fait construire, ceci aux conditions suivantes. Pour l'enlèvement de la terre et matériaux autres que la pierre de maçonnerie, l'ouvrage sera fait à l'heure au prix de quarante centimes l'heure. Pour l'extraction de la maçonnerie, l'ouvrage sera fait au mètre carré de muraille (vides compris) pour le prix de un franc septante cinq centimes le m².

Le bâtiment de la porcherie devra être excavé pour le 15 juin, et celui de la laiterie pour le 25 juillet. La pierre devra être fournie en suffisance de manière que le bâtiment de la porcherie soit monté pour le 25 août et celui de la laiterie pour le 25 septembre 1899⁴.

⁴ Nous nous étonnons de la présence de ce bâtiment alors que nous croyions qu'il avait été construit en 1894. Il est probable qu'alors le projet ait été abandonné pour réparaître à la fin du siècle.

Une retenue de cent francs sera faite à l'entrepreneur s'il ne remplit pas les conditions ci-dessus. Le paiement se fera de la manière suivante. Pour le travail à l'heure au fur et à mesure que se fera le dit travail, pour le travail au mètre, partie pendant l'exécution, et partie à la fin⁵.

Du 25 juin 1899, assemblée de la commission

1o Vente du lait. Après discussion, le comité décide de mettre en vente par voie de mise publique le lait apporté dans son établissement dès le 25 septembre 1899 au 30 septembre 1900 ; et fixe cette vente au lundi 3 juillet prochain. Le comité décide en outre de porter le prix des loyers à payer par le laitier à 450 francs.

2o Construction des futurs bâtiments. Le comité décide d'ouvrir un concours par voie de soumission pour la construction des dits bâtiments ; les soumissions devront être remises cachetées au président pour le lundi 10 juillet à 6 heures du soir. Le comité charge deux de ses membres, Auguste Capt et Louis Aubert, de placer au plus tôt les bornes du terrain nouvellement acheté sur l'emplacement désigné par le géomètre.

Sur la proposition d'un de ses membres, le comité décide de soumettre à l'assemblée l'achat d'une chaudière neuve.

Du 3 juillet 1899, assemblée du comité

La réunion de ce soir a pour but de procéder à la vente aux enchères publiques du lait apporté dans la fromagerie dès le 25 septembre 1899 au 30 septembre 1900. Les conditions sont lues par le président, puis la mise aux enchères à lieu. Le lait est adjugé à Mr. Frioud, laitier au Brassus, pour le prix de 13 et 2/10 de centimes, sous réserve de la ratification de la société.

Note : la ratification sera faite par l'assemblée du 6 juillet 1899, où sur le sujet du bâtiment en construction, on préfère la pierre de taille au ciment pour l'encadrement des fenêtres.

Du 27 juillet 1899

Achat d'une chaudière. Le comité demande l'autorisation de faire l'achat d'une chaudière afin de l'avoir assez tôt pour la prochaine campagne

⁵ Il semble bien, à voir les notes ultérieures, que le marché ne fut pas réellement conclu.

Du 26 décembre 1899

Le comité fait part à l'assemblée qu'il s'occupe actuellement de trouver des moyens de trouver de l'eau pour alimenter les futurs bâtiments et précise pour faire construire un réservoir vers la fontaine chez Isaac Capt après entente avec la Société de fontaine.

Du 29 juin 1900

Le président annonce à l'assemblée que le comité a fait des démarches auprès du Comité de la fontaine du Crêt Chez Isaac Capt pour obtenir le surplus de l'eau de leur fontaine et s'assurer de l'achat du terrain nécessaire de Jules Capt aux conditions suivantes. Indemnité à la Société de fontaine 50 francs. Achat de terrain, 6 francs la toise. 8 propriétaires voisins ayant manifesté le désir de se joindre à la société pour profiter du réservoir, une discussion est ouverte sur ce sujet. Un membre propose que le comité soit chargé de faire une étude du coût des frais et de s'adjoindre pour cela 2 ou 3 membres qui ont demandé à profiter. Cette proposition est admise.

Du 27 décembre 1900. Achat d'un pèse-lait système moderne. Prélever une finance de tant par litre sur le lait apporté dans l'établissement pour couvrir les frais d'achat. Ce sera finalement à la société à supporter ces frais.

Du 15 mai 1901, assemblée extraordinaire

Ordre du jour de la présente séance :

- 1o Ratification de la vente de l'ancien bâtiment.
- 2o Propositions individuelles.

Le président donne connaissance à l'assemblée du résultat de la mise du 11 mai écoulé, lesquelles sont les suivantes. Le bâtiment a été adjugé provisoirement à Benjamin Guignard pour le prix de dix huit cent francs. Dès lors une surenchère de cent francs ayant été faite par le sieur Moret, l'assemblée décide de faire une nouvelle mise qui sera définitive.

Du 10 juillet 1901, assemblée extraordinaire de la société

Le président donne connaissance à l'assemblée des conditions de la vente du lait qui a eu lieu le 8 juillet, ainsi que du résultat qui est le suivant. Le lait a été adjugé à Mr. Augustin Rochat, laitier aux Charbonnières, pour le prix de douze et huit dixièmes de centimes.

Un membre attire l'attention du comité sur l'article 6 des conditions concernant la vente du lait chez les particuliers et invite celui-ci à s'entendre avec le laitier pour ce qui concerne les personnes éloignées de la fromagerie.

Du 6 septembre 1901

Le président donne connaissance à l'assemblée du résultat de la vente qui est le suivant. Le bâtiment a été adjugé à Mr. Benjamin Guignard feu André pour le prix de dix neuf cents francs payables comptant et demande autorisation de passer acte, ce qui a été accordé par l'assemblée.

Autorisation d'une prise d'eau de la Société Solliat-Golisse pour alimenter le bâtiment. Un membre propose que la société fasse l'acquisition de deux robinets. Cette proposition est admise.

Du 18 octobre 1901

Le comité propose à l'assemblée que pour couvrir le déficit, il soit fait une retenue de 4 1/10 de centimes par litre de lait apporté, ce qui permettra de boucler à sommes égales ou à peu près. Une discussion est ouverte. Un membre propose que cette retenue ne s'applique pas aux amodieurs de montagnes qui, par la suite, voudraient y apporter leur lait l'été, mais qu'elle soit réduite de moitié, soit 2 1/10. A la votation ce projet est adopté avec l'amendement ci-dessus.

Règlement pour apport et vente de lait. Le président donne lecture d'un projet de règlement concernant la vente du lait à domicile. Clause principales l'arrondissement de la fromagerie est divisé en trois zones :

1^{ère} zone. Hameau chez les Aubert, Crêt Isaac Capt, Chez-le-Chirurgien ; la vente du lait est interdite.

2^{ème} zone. Hameau Chez Golay, Piguet-Dessus, la vente est autorisée dans ces hameaux moyennant une retenue de 2 centimes par litre.

3^{ème} zone. Tous les autres hameaux environnants peuvent apporter du lait sans retenue à conditions toutefois que les sociétaires n'en vendent que dans leurs hameaux respectifs.

Après discussion, ce projet est admis.

Du 7 décembre 1901

Note : le nouveau secrétaire est Auguste Piguet, professeur au collège du Chenit.

On démarre avec le différend avec l'ancien laitier Frioud qui prétend avoir subi des pertes lors de la construction de la nouvelle fromagerie.

L'affaire traînera la jambe de nombreuses années. Nous ne la relaterons pas ici.

Assemblée du comité du dimanche 23 mars 1902

Lecture est donnée d'une lettre de Mr. Augustin Rochat, laitier, lequel demande la régularisation des heures de coulage et se plaint de certains sociétaires qui ne déclarent qu'une partie du lait vendu. Il sera fait droit à ces réclamations dans la mesure du possible, à condition toutefois que le laitier se conforme de suite à l'ordre qui lui a été donné de ne plus recevoir le lait du sieur William Piguet.

Dans une lettre adressée au président, Monsieur Benjamin Guignard, déclare ne rien devoir à la société de fromagerie, vu qu'il a livré l'argent au feu notaire Capt, homme d'affaire de la société.

Le comité ne voulant pas prendre sur lui la responsabilité de trancher une question aussi délicate, décide de convoquer pour le jeudi 27 courant une assemblée générale des actionnaires qui avisera aux moyens à employer.

Assemblée générale des actionnaires du 20 mai 1902, Augustin Rochat rempile pour une année. Idem le 7 mai 1903.

Assemblée générale du 12 février 1904, l'affaire Frioud est entre les mains d'un tribunal arbitral qui tranchera prochainement le différend.

Assemblée générale du 14 septembre 1904. Révision des statuts – voir ci-dessous la copie Auguste Piguet –

Ordre du jour

- 1° Révision des statuts.
- 2° Révision des règlements.
- 3° Propositions individuelles.

1. La parole est donnée à M^r Adrien Aubert, rapporteur de la commission proposée à l'étude du projet de révision des statuts et des règlements. M^r Aubert annonce que la dite commission s'est réunie à deux reprises et n'a pas de modification sérieuse à proposer.

Le président procède à la lecture des statuts, qui sont admis à l'unanimité, tels qu'ils sont transcrits ci-dessous.

Ensuite de la dissolution de la Société de laiterie de Derrière la Côte, en date du 8 juillet 1898, la Société immobilière de fromagerie de cette localité a suivi au genre l'activité de celle-ci, et à cet effet revise ses statuts et les admet comme tels :

Art 1. La société est constituée sous forme d'association dans le sens prévu par l'article 678 et suivants du code fédéral des obligations. Elle porte le nom de "Société immobilière et de fromagerie de Derrière la Côte." Elle a son siège Derrière la Côte. Sa durée est illimitée.

Art 2. La société a pour but la mise en commun du lait des vaches des associés, en l'utilisant de la manière jugée la plus favorable, soit en opérant elle-même la manipulation, soit en le rendant à un premier qui devra utiliser à cet effet les bâtiments et les meubles appartenant à la dite société.

Art. 3. L'association se compose des actionnaires habitant les
hameaux des Piques-Dessus, chez le Brungier, le Cret chez Isaac
Ceplo, les Hubert, les Gofay, jusqu'et y compris chez le Christe,
formant le arrondissement de la fromagerie, ainsi que des citoyens
résidant hors de l'arrondissement admis à en faire partie.

Art. 4. La sortie de l'association a lieu par décès ou par vente de
sa part dans l'association (art. 684 du code fédéral des obligations.)

Art. 5. Le fonds social est représenté par 199 actions nominatives de frs 25
chacune entièrement libérées. Elles sont détachées d'un registre à souche
et signées du président et du secrétaire. Il ne peut être détaché de
nouvelles actions que par décision de l'assemblée générale. Nul ne
pourra en rembourser le remboursement avant la dissolution de la
société. Les actions sont nominatives et indivisibles; elles sont
transmissibles par héritage et subrogation, mais elles ne pourront
former le titre de siège aux assemblées qu'après avoir été agréées
par l'assemblée générale. Lorsqu'un nouveau propriétaire d'actions
ne serait pas admis comme membre de l'association, sa part au
fonds social lui sera remboursée d'après l'estimation du dernier bilan.
La société sera, sans la limite de ses pouvoirs, chercher à ce que ses
actions restent le plus possible jouissantes par les propriétaires
général de l'arrondissement.

Art. 6. L'association est dirigée et administrée :
a) par l'assemblée générale composée de tous les associés. Chaque
sociétaire n'a qu'une voix, quel que soit le nombre des actions qu'il possède.
Elle a les attributions suivantes : elle nomme le comité d'admini-
stration et approuve les comptes et la gestion de celui-ci. Elle vote
sur l'admission et l'exclusion de sociétaires. Elle peut réviser les
statuts et voter la dissolution de la société. Les règlements
peuvent donner d'autres attributions à l'assemblée générale.
b) Par un comité d'administration de 5 membres nommés par l'assem-
blée générale à la majorité absolue au premier tour pour une
année et rééligibles. Le comité nommera sans son sein un président,
un vice-président, un secrétaire et un caissier. Le président et le

secrétaire fonctionnera en cette qualité dans les assemblées générales ; il aura la signature sociale et représentera l'association dans tous les actes publics et autres. Ils doivent signer collectivement.

Art. 7. L'exercice annuel est terminé le 30 septembre, le comité est tenu de rendre ses comptes avant le 31 décembre suivant.

Art. 8. Les frais d'administration, le dividende des actions, l'intérêt et l'amortissement de la dette, l'entretien des bâtiments et du mobilier, la réserve de réserve seront couverts par la location des immeubles et du mobilier au lacteur, et si cette somme n'est pas suffisante par une rajoute à se lever sur le lait apporté à la fromagerie et qui revient à l'association. Il en sera de même en cas de fabrication du lait par la société.

Art. 9. Les associés ne sont tenus à aucune responsabilité personnelle au sujet des engagements de l'association, lesquels sont garantis uniquement par les biens de celle-ci.

Art. 10. Tous les associés habitant l'arrondissement sont tenus d'apporter tout le lait de leurs vaches dans l'établissement sous réserve des dispositions et règlements concernant la vente du lait pour les usages ménagers.

Art. 11. Les sociétaires non propriétaires de bétail résidant dans l'arrondissement sont également tenus d'apporter à l'association le lait nécessaire à leur usage particulier, conformément aux règles posées par le règlement.

Art. 12. L'exclusion de l'assemblée peut être votée par l'assemblée générale sans tous les cas prévus par le règlement, le membre exclu perd tous ses droits à l'actif social.

Art. 13. L'association peut admettre des non-sociétaires à apporter leur lait et à participer à son industrie aux conditions requises à cet effet par le règlement.

Art. 14. Si il survient des contestations entre l'association et un ou plusieurs de ses membres, ou entre la société et son lacteur, elles seront réglées définitivement par 3 arbitres, dont 2 nommés par chacune des parties, et le troisième par le juge compétent.

Art. 15. Il est institué un fonds de réserve destiné à couvrir les dépenses éventuelles causées par la balance du bilan. L'amortissement de la

Cette ne doit pas être inférieure au 1/2 pour 100. Le versement annuel au fonds de réserve sera de frs 50 au minimum.

Art. 16. Pour la bonne marche de l'association, l'assemblée générale établira un règlement rendu obligatoire pour tous les associés, et les personnes admises à participer à son industrie. Il pourra être révisé en tout temps.

Art. 17. Toute proposition de modification de la société doit être présentée par écrit au comité qui la soumet avec son avis à une assemblée générale dans le délai de 3 mois de sa réception. La dissolution sera votée par les 2/3 des voix des membres effectifs de l'association.

Art. 18. Pour tous les cas non prévus dans les présents statuts, l'association s'en réfère aux articles 678 et suivants du code fédéral des obligations.

Art. 19. Les présents statuts seront lues et signés par tous les membres de l'association; ils seront inscrits au registre du commerce, conformément à la loi.

2. Lecture est également faite du nouveau règlement, lequel est admis à l'unanimité, comme suit:

Chap. I. Administration.

Art. 1. La société a pour organe: a) l'assemblée générale
b.) le comité d'administration.

Assemblée générale.

Art. 2. L'assemblée générale se compose de tous les actionnaires et en représente l'universalité. Toute absence non justifiée est passible d'une amende de frs 0.50 à verser au fonds de réserve.

Art. 3. Elle est convoquée au moins deux jours à l'avance par le comité; cette convocation se fait par écrit, portant l'ordre du jour de la séance et sous la signature du président.

Art. 4. Pour pouvoir délibérer, l'assemblée générale doit être composée de la moitié plus un des membres de la société. Au cas où ce nombre ne serait pas atteint, une nouvelle

assemblée sera convoquée dans les 15 jours suivants avec le même ordre du jour; cette assemblée délibérera quel que soit le nombre des membres présents. Les membres absents peuvent se faire représenter par un autre sociétaire ou par un parent.

Art. 5.

Les décisions de l'assemblée sont prises au vote à main levée, à la majorité absolue des votants, et rendues obligatoires pour tous les associés et personnes admises à apporter du lait sans l'établissement. Pour les élections, le vote a lieu au scrutin secret et à la majorité absolue des suffrages au 1^{er} tour.

Art. 6.

L'assemblée générale est présidée par le président du comité ou son remplaçant, le secrétaire tient le procès-verbal.

Elle a sans ses attributions :

- a) la nomination du comité et de la commission d'examen des comptes.
- b) l'approbation des comptes annuels et de la gestion du comité.
- c) l'admission de nouveaux membres.
- d) la fixation s'il y a lieu de la finance à prélever sur l'afford du lait et la vente à domicile pour combler le déficit.
- e) la ratification de la vente du lait ou sa manipulation par la société.
- f) éventuellement la nomination d'un fromager.
- g) la fixation du dividende à allouer aux actions.
- h) la prononciation des amendes et l'exclusion de sociétaires pour les cas prévus par les statuts et le règlement.
- i) la révision des statuts et du règlement.
- j) elle accorde les crédits nécessaires pour l'entretien des bâtiments, achat de matériel, etc, lorsque la dépense est supérieure à la compétence du comité.

k) la dissolution de la société et toutes les questions non prévues présentées par le comité ou par des membres de la société.

Art. 7.

Dans le cas de dissolution de la société, le comité sera renouvelé; il sera chargé de la liquidation qui aura lieu conformément aux règles posées par le code fédéral des obligations (art. 678 et suivants).

Art. 8.

L'assemblée générale se réunit deux fois par année, savoir : dans le courant de mai ou juin pour s'occuper de la ratification

de la vente du lait ou de la nomination d'un fromager, et sans le courant de décembre pour la passation des comptes, les nominations statutaires, etc. Elle se réunit en outre chaque fois que le comité le trouve utile, ou lorsque 3 membres en font la demande écrite avec ordre du jour à présenter.

Chap. II. Du comité.

Art. 9. Le comité d'administration est composé de 5 membres qui nomment sous leur sein un président, un vice-président, un secrétaire et un caissier. Il est nommé pour un an par l'assemblée générale et rééligible.

Art. 20. Il a les attributions suivantes :

- a) L'administration de toutes les affaires de la société et l'exécution des décisions de l'assemblée générale, la surveillance continue de tout ce qui a trait aux intérêts généraux et particuliers de la société.
- b) L'achat de tous les meubles et objets nécessaires à l'exploitation de l'établissement.
- c) Les réparations aux bâtiments et l'entretien du mobilier.
- d) La surveillance et la police de l'établissement, et l'exécution des règlements de la société.
- e) La tenue des registres de la société et l'établissement des comptes.
- f) La convocation de l'assemblée générale.
- g) La vente du lait et l'établissement des conditions y relatives.
- h) La gestion complète de l'exploitation de la laiterie, y compris la fabrication du lait par la société.
- i) L'entretien du lait.
- j) La fixation des heures de coulage du lait et autres qui touchent ce qui peut assurer la bonne marche de la société.

Art. 11. Le comité a une compétence financière de frs 100 pour ce qui concerne l'entretien des immeubles; et de frs 50 pour l'achat et l'entretien du mobilier; toute dépense supérieure devra être autorisée par l'assemblée générale.

- Art. 12. Le Président convoque le comité aussi souvent que cela est nécessaire. Il a la surveillance générale des bâtiments et du mobilier; il peut en suite de décision du comité se faire remplacer par une délégation de celui-ci. En cas d'empêchement, il est remplacé par le vice-président.
- Art. 13. Le secrétaire est chargé des écritures, procès-verbaux des assemblées générales et du comité, ainsi que de la correspondance de la société. Il a en dépôt les archives et en prend soin.
- Art. 14. Le caissier est chargé de la rentrée des valeurs appartenant à la société et des paiements à effectuer au nom de celle-ci. Il dresse le compte annuel et le bilan de la société et le présente au comité pour être soumis à l'assemblée générale. Il dresse également, de concert avec le laitier un tableau du lait coulé sous l'établissement, ainsi que de celui rendu à domicile, et en fera figurer un double avec pièces justificatives.
- Art. 15. Le comité établit et fera afficher un règlement spécial concernant la police de l'établissement, les heures de coulage du lait, etc.

Chapitre III. Apports du lait

- Art. 16. L'apport du lait a lieu :
- a) par tous les associés ou leurs fermiers habitant l'arrondissement de la fromagerie, soit les Lamoignon, les Signet-Dessus, chez le Chirurgien, chez Isaac Caple, les Robert, chez Golay et chez le Christ qui sont tenus s'y apporter tout le lait de leurs vaches, sauf celui nécessaire à leur usage particulier.
 - b) ~~par les propriétaires non sociétaires habitant l'arrondissement de la fromagerie) sous réserve des avantages de la société.~~
 - c) par les sociétaires et non sociétaires habitant hors l'arrondissement admis à apporter le lait de leurs vaches.
 - d) par des fermiers de montagne.
- Le tout sous réserve des dispositions prévues par le chapitre 4 traitant de la vente du lait.
- La prime à percevoir sur l'apport du lait pour combler le déficit éventuel sera répartie de moitié en faveur des fermiers de montagne.

Art. 17. Le lait sera apporté à la laiterie sans ses vases propres et aussitôt traité. Celui des vases viciés pourra être apporté sans les 6 jours qui suivent le rélage. Les sociétaires auront soin de mettre de côté le lait des vases malades, suspect d'être malsain; il sera pris des mesures p^{re}-à-p^{re} de ceux qui à cet égard n'agiraient pas avec la prudence voulue.

Art. 18. Les sociétaires ainsi que toutes les personnes admises à apporter leur lait à la fromagerie sont responsables envers la société et le laitier de tous les cas de fraude, dommages intérêts, amendes encourus par leurs gens, domestiques, etc.

Chap. IV. Vente du lait pour les usages ménagers.

Art. 19. Le prix maximum de la vente du lait est fixé par le comité à l'occasion de la mise annuelle, en cas de fabrication en société; on fixera le prix au moment opportun.

Art. 20. Dans tout l'arrondissement de la fromagerie, la vente du lait aux personnes n'ayant pas de bétail ou à des sociétaires sans lait à leur ferme ou à la fromagerie ou au domicile des sociétaires se fera de la manière fixée par les articles 21 à 26.

Art. 21. En dehors du lait nécessaire pour l'usage de chaque usine, il ne peut exister de contract de fermier à propriétaire ou de parent à parent qui déroge à la règle générale.

Art. 22. Tous les sociétaires ou non habitant l'arrondissement de la fromagerie vendant du lait à domicile, sont tenus de payer au laitier, ou à la société si elle-même exploite elle-même l'usine, par litre pour tout le lait rendu pendant l'année.

Art. 23. Il est interdit au laitier comme à tout associé de rendre du lait aux personnes habitant l'arrondissement qui ne se servent pas ordinairement à la laiterie ou chez un sociétaire, conformément au règlement, ainsi qu'à des propriétaires de bétail résidant dans l'arrondissement non signataires du règlement. Il est en outre interdit aux sociétaires habitant l'arrondissement de rendre du lait en dehors de celui-ci, à quel titre que ce soit.

- Art. 24. Il est de même interdit à un sociétaire pendant son contrat de sociéte d'acheter ou d'emprunter d'un autre associé pour en faire commerce; il sera tenu en cas de besoin de se servir à la faïence.
- Art. 25. Les fournisseurs de lait n'ayant pas la qualité d'actionnaires sont assimilés à ces derniers pour tout ce qui concerne l'apport et l'utilisation du lait, ainsi que pour la rente et soumis aux dispositions prévues au chapitre IV du présent règlement.
- Art. 26. Les sociétaires ou sous-sociétaires résidant hors l'arrondissement sont soumis à une retenue de 3% en faveur du laitier sur le lait apporté sans l'établissement, à moins qu'ils ne signent les présents règlements.
- Art. 27. Les personnes qui pour un motif quelconque ne jouissent pas des droits conférés par le règlement, soit pour l'apport, soit pour l'achat du lait, pourront être admises à y participer en vertu d'une décision du comité.

Chap. V. - Mise du lait et manipulation par la société

- Art. 28. La rente du lait à lieu en mise publique, par soumission ou par arrangement à l'amiable avec le premier sortant. La rente a lieu au kilo.
- Art. 29. Le prix de rente sera augmenté d'un centime pendant les mois d'octobre, novembre, janvier, juillet, août et septembre, et diminuée de cette valeur pendant les mois de mars, avril et mai.
- Art. 30. Lorsque la société fera manipuler le lait elle-même, il sera établi un compte spécial pour chaque période de fabrication, savoir: vacheries, fromages et saisons d'été.
- Art. 31. Les frais de l'établissement, soit le service de la sette, sa cure du fromager, bois, etc, seront supportés par le lait confiné dans chaque période, dans une proportion aussi équitable que possible.
- Art. 32. Pour faire face aux dépenses préliminaires nécessaires par la manipulation du lait par la société, soit pour l'achat de bois, fûts, paiements anticipés du lait, etc, il pourra être ouvert

au comité un crédit sans une banque, par décision de l'assemblée générale qui en fixera le montant en donnant l'autorisation.

Chap. VII. Commission d'examen des comptes.

Art. 33.

La commission d'examen des comptes et de la gestion du comité est composée de 3 membres nommés par l'assemblée générale au scrutin de liste et à la majorité absolue au premier tour. Le premier membre est rapporteur. Elle doit présenter son rapport par écrit.

Chap. VIII. Sanctions.

Art. 34.

L'assemblée générale prononcera les sanctions suivantes, en exécution du présent règlement, savoir :

- a) une amende de 5 à 20 frs à tout signataire du règlement reconnu coupable d'avoir rendu ou distrait du fait en dehors des cas prévus par le règlement. En cas de récidive son expulsion pourra être prononcée pour un temps à déterminer sans chaque cas.
- b) un séquestrement qui pourra aller jusqu'à frs 100 et une suspension de mois au minimum à tout fournisseur de lait convaincu de fraude. En cas de récidive, l'expulsion sera prononcée : si la fraude est commise par un enfant ou un domestique, la peine ne pourra être qu'une indemnité en argent.
- c) une amende de 5 à 20 frs à tout associé pour apporter le lait d'une vache viciée, avant le 7^{me} jour du relage, ou celui d'une vache ayant un mauvais lait.

Chap. VIII. Dispositions finales.

Art. 35.

Les présents règlements peuvent être révisés en tout temps par l'assemblée générale, à condition que cet objet figure à l'ordre du jour de l'assemblée.

Art. 36.

Ces règlements seront signés :

a) Par tous les actionnaires habitant l'établissement
 b) Par toutes les personnes non actionnaires résidant dans l'établissement admises à apporter leur lait dans l'établissement
 c) Par les sociétaires et non sociétaires habitant hors l'établissement qui se tiennent pour les avantages de la société au même titre que les fournisseurs de lait y ayant leur résidence.

Art 37. L'entrée en vigueur du présent règlement aura lieu le 1^{er} octobre 1904.

3. Comme il n'y a pas de propositions individuelles, le secrétaire lit le présent procès-verbal, lequel est admis d'unanimité et la séance est levée.

Le secrétaire :  Le président
 Hector Eslay

Assemblée du comité du 6 mai 1905, où l'on découvre la présence d'un nouveau laitier, Constant Magnenat.

Assemblée générale des actionnaires du 1^{er} mai 1906

Après lecture et adoption du dernier procès-verbal, le président donne connaissance des offres faites par le laitier Constant Magnenat pour le lait apporté dans notre établissement pendant l'exercice 1906-1907, à savoir :

15 ct le kg du 1^{er} octobre au 31 décembre 1906.

13 2/10 le kg du 1^{er} janvier au 31 mai 1907.

14 5/10 le kg du 1^{er} juin au 30 septembre 1907.

Le comité, trouvant raisonnables les propositions du sieur Magnenat, en propose l'adoption.

Assemblée générale des actionnaires du 8 mai 1907

Le président, se référant au vœu émis par l'assemblée des comités des fromageries de la Valle au Lieu, propose que le prix du lait vendu au détail soit dans l'établissement, soit à domicile, soit fixé à 22 ct. Le litre. La proposition est adoptée.

Assemblée générale du 23 février 1909

Auguste Piguet rédige ici son dernier procès-verbal. Trouvant probablement la marche de la société sans intérêt primordial, il a préféré poser sa plume pour se tourner vers d'autres activités. Nouveau secrétaire dès l'assemblée du comité du 9 mars 1909, David Piguet.

Assemblée du 8 juin 1909. Faut-il abandonner la livraison de lait à domicile ?
Heures du coulage : 6 h ½ à 7 h ½ matin et soir.

Assemblée du 14 juin 1909

Un membre trouve que la commission réunie devra s'inquiéter pour savoir si les sociétaires de Chez le Maître peuvent apporter leur lait sans s'arranger avec le laitier. Une proposition est faite de reprendre l'ancien règlement, c'est-à-dire qu'il ne puisse point se vendre de lait à domicile Chez le Chirurgien, Sur le Crêt chez Isaac Capt et les Aubert, et que la finance à payer soit de 4 cts par litre de lait vendu pour les sociétaires qui peuvent en vendre, sauf Chez le Maître à qui il sera prélevé une finance de 3 % sur le lait apporté à l'établissement.

Assemblée du 30 juin 1909, où l'on apprend que le problème des zones est récurrent et revient à tout moment sur le tapis.

Assemblée générale du 4 mars 1910. Nouveau secrétaire : Emile Meylan.

Assemblée générale extraordinaire du 6 mai 1910. Nouveau laitier : John Berney.

Assemblée générale du 21 juin 1913, laitier actuel, François Saugy.

Assemblée du 30 septembre 1913, Mr. William Reymond nouveau laitier.

Assemblée générale du 5 juin 1915, dernier rapport de Emile Meylan, remplacé à partir du 5 octobre 1916 par Louis Reymond, secrétaire doté d'une très belle écriture.

Assemblée générale du 21 novembre 1916.

Proposition du comité. Mr. le président informe ensuite l'assemblée d'une communication qui lui a été donnée par Mr. Rossy de La Chaux, président de la Fédération des sociétés laitières du Pied du Jura, les circonstances particulières que nous traversons nous engageraient à faire partie de la fédération pour avoir part au subside fédéral ensuite de réquisition de notre lait ; une discussion

générale est ouverte ; une proposition est faite de laisser la latitude au comité pour faire le nécessaire au mieux des intérêts de la société. Ce qui est admis.

Note : on ignore quand la Société de fromagerie de Derrière-la-Côte demanda son admission à la Fédération.

Assemblée extraordinaire du 10 janvier 1919.

Mr. le président (Jules Vionnet) rappelle le but de l'assemblée qui, ensuite des prix fixés par la Confédération pour la vente du lait à la fromagerie et chez les sociétaires, modifie sensiblement le rapport habituel de la société ; il y aurait lieu de trouver les voies et moyens qui, avec le loyer du bâtiment, donne à la société ce qui lui faut pour parfaire les intérêts ; plusieurs opinions se sont faites jour et constatent le peu de lait apporté à la fromagerie par plusieurs bons domaines. Il y aurait peut-être lieu de prélever une finance de tant par pose sur l'ensemble de l'arrondissement de la fromagerie. Cela serait plus égal, que se soit le lait qui se coule à la laiterie qui soit seul à contribution ; dans ce moment actuel il faudrait 1 centime par litre de retenue et pour peu que l'apport du lait diminue encore, cette finance ne suffirait plus. Après longue discussion, l'assemblée décide de nommer une commission.

Assemblée extraordinaire du 21 janvier 1919

Mr. le président déclare la séance ouverte. Il donne la parole au rapport de la commission nommée à la dernière assemblée chargée d'étudier la question soumise à son examen, soit de fixer une finance à payer par les domaines de l'arrondissement de la fromagerie à celle-ci pour équilibrer nos comptes.

Mr. John Piguet rapporteur, par un travail très complexe, forme les conclusions suivantes :

1^{ère} conclusion. Prélever un impôt de 1 franc par pose et par année sur tous les fonds exploités par chaque sociétaire admise à la votation.

2^{ème} conclusion. Fixer une retenue de ½ centime par litre de lait coulé à la laiterie. Admise.

3^{ème} conclusion. Les sociétaires vendant du lait à domicile paieront une finance de 2 centimes par litre de lait vendu en faveur de la société.

4^{ème} conclusion. Obliger tous ceux qui apportent du lait à la laiterie à être sociétaire, c'est-à-dire actionnaire. Admise.

5^{ème} conclusion. Aviser par lettre chargé les sociétaires de Chez le Maître qui portent leur lait au Sentier, que s'ils ne l'apportent pas à la laiterie de Derrière la Côte, ils perdront leurs droits de sociétaires et leurs actions. Admise.

6^{ème} conclusion. Charger le comité de faire signer au laitier et à ses cautions le dernier marché de la vente de lait. Admise.

Assemblée générale du 23 novembre 1921. Où l'on apprend que le lait qui était à 20 centimes environ en 1916, est maintenant vendu à 42 centimes. Il aurait donc doublé de prix en l'espace de 5 ans ! La société fait partie maintenant de la Fédération des laiteries. Laitier Benoit. En 1922 ce prix sera même de 46 cts.

Assemblée extraordinaire du 6 février 1922.

Mr. le président fait connaître à l'assemblée le résultat de la conférence de Mr. Baud d'Apples, président de la Fédération des laiteries du Jura, qui a eu lieu au Sentier le 4 courant. Il résulte de ce rapport, que le prix du lait doit être abaissé de 4 ½ cts pour les producteurs de lait et de 5 cts. pour les consommateurs. Ces décisions ont été prises à Berne par l'Union suisse des producteurs de lait et le chef de l'alimentation. La surproduction du lait et du fromage ont amené une baisse générale de tous les produits laitiers, le fromage baissera de 80 cts par kg et le beurre de 1 fr. Il est prévu que les exportations de fromage pourront reprendre comme avant-guerre.

Notre vente de lait à Mr. Benoît étant supérieure à la cote normale, celui-ci pourra être vendu à 33 ct soit 2 cts. de plus dès le 1^{er} février au 1^{er} mai comme lait de montagne. Mr. Benoît est introduit. Il est au courant de l'abaissement des prix du lait, mais demande encore quelques jours pour se prononcer.

Assemblée extraordinaire du 4 juillet 1922, où l'on découvre que le prix du litre est de 22 cts !

Assemblée de Fromagerie de Derrière la Côte à la laiterie, du 23 septembre 1922. Achat d'une centrifuge.

Et ainsi de suite, jusqu'à la dernière assemblée du registre, du 25 juillet 1945, faite à la Fleur de Lys au Piguët-Dessus. Procès-verbal signé Jean Aubert.

Ce dernier procès-verbal est suivi des règlements du 15 janvier 1897 concernant l'administration de la société.

Il faut comprendre au final que le lait était vendu par la société au laitier qui avait l'entière responsabilité de sa transformation en fromages, vacherins et autres produits.

Intervenaient donc dans les discussions surtout du choix du laitier, du prix du lait et de la location des locaux.

On a pu le voir, la société était antérieure à 1892 et possédait un bâtiment dont nous n'avons pas retrouvé l'emplacement. Il est à penser que la consultation du cadastre de 1875 (environ) serait utile. L'étude des cartes géographiques, à ce propos, n'ont rien donné de positif.

SOCIÉTÉ DE LAITERIE DE DERRIÈRE-LA-CÔTE <i>SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE (fondée en 1893)</i>	
PART SOCIALE DE VINGT-CINQ FRANCS	
021	
délivrée à Monsieur AUBERT Jean, agriculteur.....	
Domicilié DERRIÈRE-LA-CÔTE.	
Derrière-la-Côte, le 12 avril 1946	
Le Président : <i>André Guignard</i>	Le Secrétaire : <i>Jean Aubert Schreyer</i>
EXTRAIT DES STATUTS	
ART. 8. — Pour devenir sociétaires, les candidats devront remplir les conditions suivantes : être propriétaire ou locataire de terrains dans le Hameau de Derrière-la-Côte, dont les produits sont livrés à la laiterie du dit lieu.	ART. 11. — Tout transfert de parts devra être agréé par le Conseil d'administration. En cas contraire elles seront remboursées à leur valeur calculée d'après le dernier bilan et au maximum au 2/3 de leur valeur nominale.

Le professeur Piguet ayant été secrétaire de la Société de fromagerie de Derrière-la-Côte au tout début du XXe siècle, nul ne pouvait être plus apte que lui à parler vacherin et fabrication. Seule restriction à ses propos, et de taille, l'époque des débuts du vacherin qui remonte beaucoup plus tôt que ce qu'il croyait, puisque le vacherin est déjà signalé à la Vallée de Joux, certes importé plus que fabriqué, à la fin du XVIIIe siècle. Ses Messieurs de Berne en étaient friands !

Le vacherin, son histoire, sa fabrication, par Auguste Piguet

Le Mont S. Lausanne, 20 avr. 42

Monsieur Auguste Piguet, professeur, Université.

Cher Monsieur,

peut-être avez-vous oublié votre correspondant d'il y a
un bonzair d'amis, auquel vous avez prêté de précieux inspec-
tions sur les anciens alibers de la Vallée? Le voici qui revient à
vous avec de nouvelles questions; ou, si vous préférez, avec une
lettre, l'adresse d'une personne qui pourrait m'en éclairer, dans la mesure
du possible, sur les points qui suivent:

Vacherins

1. Depuis quand leur fabrication à La Vallée est-elle attestée?

2. Description sommaire du mode de fabrication:

à domicile par des particuliers?

ou coopérative?

Quelle machine emploie-t-on?

Les vacherins, qu'on voyait autrefois, étaient tout de bois
rondes en bois, et le fromage adhère à la boîte; il s'enlevait ainsi par
vers le liquide et se faisait là?

Si je dis en savoir un peu plus sur ce mets original, c'est que
je le vois mentionné dans les vieux textes, du 13^e au 15^e siècles, mais pour
les montagnes du Jura; et il me tenait précieux de pouvoir comparer ces
vieilles notes avec notre pratique moderne. Si vous connaissez à La Vallée
un maître fromager ou commerçant qui tienne assez aimable pour me
renseigner, je vous en serais reconnaissant.

Il est vrai que les hommes furent à une époque où on aime parler
nourriture...

Votre dévoué

E. Olivier.

Le Mont s. Lausanne, 20 nov. 42

Monsieur Auguste Piguet, professeur, le Sentier.

Cher Monsieur,

Peut-être avez-vous oublié votre correspondant d'il y a une douzaine d'années auquel vous avez prodigué de précieux renseignements sur des anciens médecins de la Vallée ? Le voici qui revient à vous avec de nouvelles questions; ou, si vous préférez, avec une seule, l'adresse d'une personne qui pourrait m'éclairer, dans la mesure du possible, sur les points que voici:

Vacherins

1. Depuis quand leur fabrication à la Vallée est-elle attestée ?
2. Description sommaire du mode de fabrication:
à domicile par des particuliers ?
en coopérative ?
quelle présure emploie-t-on ?

Les vacherins que l'on voyait autrefois étaient toujours dans des boîtes rondes en bois, & le fromage adhérerait à la boîte; il semble ainsi qu'il y était versé liquide & se faisait là ?

Si je désire en savoir un peu plus sur ce mets original, c'est que je le vois mentionné dans de vieux textes, du 13^e & du 15^e siècles, mais pour les montagnes de Savoie; & il me serait précieux de pouvoir comparer ces vieilles notes avec notre pratique moderne. Si vous connaissez à la Vallée un maître fruitier ou commerçant qui serait assez aimable pour me renseigner, je vous en serais reconnaissant.

Il est vrai que nous ne sommes guère à une époque où on aime parler nourriture...

Votre dévoué

E. Olivier

Note: La réponse du prof. Piguet au docteur Eugène Olivier ne manque pas d'intérêt. Il faut signaler toutefois que le prof. Piguet n'avait qu'une connaissance partielle de l'économie laitière à la Vallée de Joux, n'ayant probablement jamais eu accès à des archives privées ou de sociétés concernant ce pan important de notre économie. En réalité le vacherin de la Vallée est de beaucoup plus ancien et se fabriquait déjà au début du XIXe siècle. Une étude plus complète de ce fromage est en cours.

LACV, P, A12
p88 à 94]

38. Au sujet des Vacherins. Lettre au
Dr Olivier par Mont sur Ransanne
du 28 nov. 1942.

Mon pays natal, Derrière-la-Croix,
se mit à fabriquer des vacheirins en 1890.
Leur apparition suivit de près la venue du
lait à un laitier. Jusqu'en 1889, les
sociétaires se répartissaient les produits laitiers
au prorata de leur apport de lait. Chacun
faisant ainsi le fromage "son tour de roue".

Les Charbonnières précédèrent le lait à
une dizaine d'années dans la fabrication des
vacheirins. C'est de Rochatville que le
fromage en boîte prit son essor.

Un commerçant de cette localité, M. Albin
Rochat exporta un des délicats produits locaux

à Humbert roi d'Italie. Une lettre de
remerciement, que publia notre Feuille
avis, fit sensation en son temps (vers 1885).

Mais, les Carbonnières n'indiquaient
pas un nouveau procédé de fabrication
du lait. On s'inspira de la Caussade d'Auvergne
où le fromage en bûche était connu depuis
des générations, sous le nom de "bouquette"
(faire ou manger de la b...).

Les Carbonnières se livraient surtout
à la fabrication du commerce en grand
des safranins, au point que le nom de
safranin risqua à un moment donné
sur la place de Caussade, de s'effacer
devant celui de "Carbonnières", devenu
nom commun : acheter un carbonnières,
manger du carbonnières.

Procédé de fabrication :

Porter le lait à la température qu'il a au
sortant du pis - ajouter la quantité
nécessaire dans le chaudron ou le chaudière.
(Pour une faible quantité de lait, on se
contentait de serrer le plan de caillots au-
dessus du réceptacle) — Débatte ensuite
la masse coagulée, la réduisant en grains
de 4 à 5 cm. de diamètre (plus à quatre
fois plus gros que les grains de fromage).

1° Suier la "caille" au moyen d'une "pode à
écramer". / En recueillir les formes, sortes de
mandons circulaires en lamelle de bois (
aujourd'hui en fer blanc) haut de quelque
10 cm. et de diamètre variable. / ~~Sur~~
Le ~~mandon~~ tube doit reposer sur un
"focet" mobile carré, de bois. / Il
suffit d'encroûter la caille d'une mince
toile à fromage (dite "fiail"), de 30 à 50
cm. en carré, selon la grosseur du vaferin.
— 1 heure plus tard, la masse, déjà à moitié
égoutée ~~de~~ sera retournée sur des
dessous — Suies, on empile les "meulettes"
par 3 ou par 4, en plaçant un focet de
bois entre ~~deux~~ d'entre elles. / L'opération
s'achève en un jour grâce à trois nouveaux
"faumages".

Le lendemain, une saugle, soit un cuban
d'écorce de saugle débarrassé de ses rugosités
extérieures, est fixé à la tranche du
vaferin au moyen de deux "chevillons" de
bois.

La marmouche s'en va ensuite attendre
sa maturation à la cave. / Le "fustier"
salera les "pièces" tous les matins, mais
en arrosant chaque jour un peu moins de
sel, jusqu'à la mise en bâte.

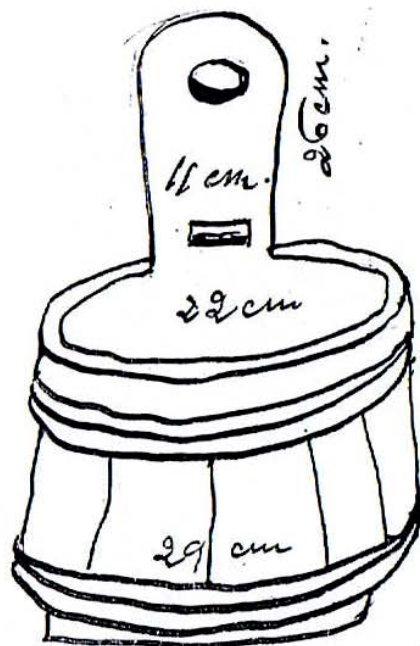
Il se forme ainsi de gouttelettes 9)
à la surface qu'il suffira d'étaler, sans
mélanger, sans y ajouter de liquide. / On
tourne au bout de quelques heures.

La maturation obtenue, le fromager
regne le haut creux de la râpe, formant
double épaisseur, de façon à ce que la
saupla fasse tout jointe le tour de la râpe.
Il est même préférable qu'il y manque
1 ou 2 cm. Ainsi ~~comme~~ quelque peu
comprimé lors de la mise en boîte, le
saupla présentera ces ~~proprements~~ de la
craie qu'on croit à tort être un signe
de ~~maturité~~ qualité ou de maturation
parfaite.

La douille, où il s'agit de faibles quantités
de lait, le lait le liquide se met en
caillée ~~autologues~~ la traite. Pas besoin
de la chauffer. A fait cela, le liquide
de fabrication est identique.

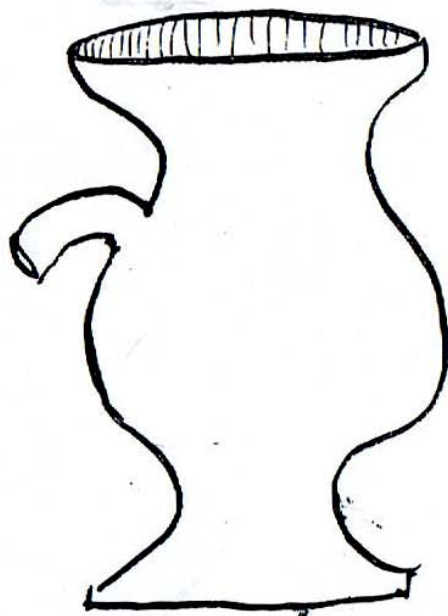
La grosse se prépare à la fromagerie
au moyen de recuite légèrement salée
I en nacerait une peau de caillé.

Enthéisme, la grosse à fromages
regasait dans des récipients en bois
de 3 à 4 litres, sortes de petites "matras"
dénommées "bégues" (On y maintenait
avec le beurre au frais)



L'autour du rebordant 5-2 cm

Des cruches à goulots en terre verdâtre,
de couleur cristaux les remplacent



Jamais il ne fut question de
verser directement la saignée dans
la boîte. Pareil procédé ^{éprouvé} aurait sûrement
fait condamner la marchandise, malgré
les connaisseurs.

Ces détails m'ont été cent fois fournis
par mon père lequel fabrique souvent
des vacleries à domicile pour son
usage.

Un cousin du vaclier, le
perrillé, nous vint aussi de France
cette fabrication est aujourd'hui abandonnée.
Ces petits fromages, sans boîte, rappellent
le septmoncel. Il s'agit d'un
cylindre de deux minces ronds de fromages
disposés l'un sur l'autre. Une couche
de noir de fumée ou d'herbes se
glisse entre deux.

Les forayers couverts revenus de
la montagne neuchâteloise firent connaître
la fondue au Gruyère vers 1850. Neuchâtel
lui-même, n'attendant-on, n'avait fait
en son temps qu'emprunter ce mets
savoureux à la Fête Gruyère. Cette
province connaît de temps immémorial
une fondue refroidie & découpée en
carrés. On en vendait encore avant

qu'il la guerre en la main de Betan'an,
sans le nom curieux de ~~caingouyotte~~
(préfixe séparatif ca + rad. de copier +
diminutif ? ?). ce ~~usels~~ nouveau

L'introduction de la poudre causa au
Brasien un curieux quiproquo. Deux
fortuniers décidèrent de s'offrir une bûche.
La Copation du volumineux coquelon,
l'un des participants, connu comme grand
mangeur, s'écria : watoque (bon min !
voici le mien / Votre femme dévore le
contenu, j'ai ~~ratonné~~ réservé : qu'attendez-
vous de manger vos foudres ? Il
tomba des nues d'apprendre qu'il venait
de consommer 6 rations normales.

Transcription dactylographiée de la lettre d'Auguste Piguet au Dr. Olivier sur les vacherins. ACV, P, A12, pp. 88 à 94.

Au sujet des vacherins. Lettre au Dr Olivier, au Mont sur Lausanne, du 28 nov. 1942.

Mon hameau natal, Derrière-la-Côte, se mit à fabriquer des vacherins en 1890. Leur apparition suivit de près la remise du lait à un laitier. Jusqu'en 1889, les sociétaires se répartissaient les produits laitiers au prorata de leur apport de lait. Chacun faisait ainsi le fromage "son tour venu".

Les Charbonnières précédèrent le Chenit d'une dizaine d'années dans la fabrication des vacherins. C'est de Rochatville que le fromage en boîte prit son essor. Un commerçant de cette localité, Albin Rochat, expédia un des délicats produits locaux à Humbert, roi d'Italie. Une lettre de remerciements, que publia en son temps notre Feuille d'avis, fit sensation (1885). Mais les Charbonnières n'inventèrent pas un nouveau procédé de traitement du lait. On s'inspira de la Comté voisine où le fromage en boîte était connu depuis des générations sous le nom de "bouette" (faire ou manger de la b...). Les Charbonnières se livrèrent bientôt à la fabrication & au commerce en grand des vacherins, en sorte que le nom de vacherin risqua à un moment donné, sur la place de Lausanne, de s'effacer devant celui de "charbonnières" devenu nom commun: acheter un charbonnières, manger du charbonnières.

Procédé de fabrication:

Porter le lait à la température qu'il a en sortant du pis -. Ajouter la présure nécessaire dans le chauderon ou la chaudière. Pour une faible quantité de lait on se contentait de serrer la peau de caillet au-dessus du récipient. - Débattre ensuite la masse coagulée, la réduisant en grains de 4 à 5 cm, de diamètre trois à quatre fois plus gros que les grains de fromage. Puiser la "caillée" au moyen d'une poche à écrémer. En remplir les formes, sortes de manchons circulaires en lamelle de bois (aujourd'hui en fer blanc) haut de quelque 10 cm & de diamètre variable. Le tube doit reposer sur un "fonce" mobile carré, de bois. Il convient d'envelopper la caillée d'une minuscule toile à fromage (dite piais), de 30 à 50 cm au carré, selon la grosseur du vacherin. - Une heure plus tard, la masse, déjà à moitié épurée, sera retournée sens dessus dessous. - Puis on empile les meulettes par 3 ou par 4 en glissant un fonce de bois entr'elles. L'épuration s'achève en un jour grâce à trois nouveaux tournages.

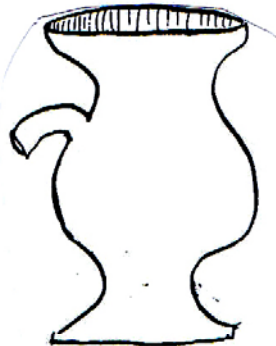
Le lendemain, une sangle, soit un ruban d'écorce de sapin débarrassé de ses rugosités extérieures, est fixée à la tranche du vacherin au moyen de deux chevillons de bois. La marchandise s'en va ensuite achever sa maturation à la cave. Le fruitier salera les pièces tous les matins, mais en employant chaque jour un peu moins de sel, jusqu'à la mise en boîte. Il se forme ainsi des gouttelettes à la surface qu'il suffit d'étaler vers midi sans y ajouter de liquide. On tourne en outre le vacherin chaque soir.

La maturation obtenue, le fromager rogne le bout chevillé de la sangle formant double épaisseur, de façon à ce que la sangle

fasse tout juste le tour de la pièce. Il est même préférable qu'il manque 1 ou 2 cm. Ainsi quelque peu comprimé lors de la mise en boîte, le vacherin présentera ces plissements de la croûte qu'on croit à tort être un signe de qualité ou de maturation parfaite.

A domicile où il s'agit de faibles quantités de lait, le liquide se met en caillée aussitôt après la traite. Pas besoin de le chauffer. A part cela le procédé de fabrication est identique.

La présure se préparait à la fromagerie au moyen de recuite légèrement salée où macérait une peau de caillet. Autrefois la présure à fromages reposait dans des récipients en bois de 3 à 4 litres, sortes de petites "mètres" dénommées "bézuves". On y maintenait aussi le beurre au frais. Des cruches à goulot en terre verdâtre de la même contenance les remplacèrent.



Jamais il ne fut question de verser directement la caillée dans la boîte. Pareil procédé aurait sûrement fait condamner la marchandise, m'affirment les connaisseurs. Ces détails m'ont été surtout fournis par mon frère, lequel fabrique souvent des vacherins à domicile pour son usage.

Un cousin du vacherin, le persillé, nous vient aussi de France. Cette fabrication est aujourd'hui abandonnée. Ces petits fromages sans boîte rappelaient le septmoncel. Il s'agissait en réalité de deux minces ronds disposés l'un sur l'autre. Une couche de noir de fumée ou d'herbe se glissait entre deux.

Des horlogers combiens revenus de la montagne neuchâteloise firent connaître la fondue au Chenit vers 1850. Neuchâtel lui-même, m'assurait-on, n'avait fait en son temps qu'emprunter ce mets savoureux à la Franche-Comté. Cette province connaît de temps immémorial une fondue refroidie & découpée en carrelots. On en vendait encore avant la guerre sur le marché de Besançon sous le nom curieux de "canquouyotte" (préfixe péjoratif + rad. de coquere + diminutif ??).

L'introduction de ce mets nouveau causa au Brassus un curieux quiproquo. Divers voituriers décidèrent de s'offrir une fondue à l'apparition du volumineux caquelon. L'un des participants, connu comme gros mangeur, s'écria: "waitique lou min!" (voici le mien). Notre homme dévora le contenu puis s'écria: "qu'attendez-vous de manger vos fondues ?" Il tomba des nues d'apprendre qu'il venait de consommer 6 rations normales!



La fromagerie de Derrière-la-Côte telle qu'elle se présente aujourd'hui.

