

## SOCIÉTÉ DE FROMAGERIE DES CHARBONNIÈRES

La naissance de cette société et son histoire, ainsi que celle du bâtiment de fromagerie construit par le hameau des Charbonnières lui-même, figure dans l'ouvrage: Rémy Rochat, "Histoire de la première société de fromagerie des Charbonnières, 1834-1865" Le Pèlerin 2001.

Ainsi donc, pas plus que pour les autres villages, les habitants de celui-ci purent ne pas perdre leurs anciennes habitudes d'indépendance. Si bien qu'une société lancée avec enthousiasme, un bâtiment construit à grands frais, ne servirent même pas une décennie. Tout retomba à zéro. Ou presque.

On trouvera plus bas, d'abord des pièces diverses concernant la société de fromagerie des Charbonnières, parmi lesquelles surtout des statuts, puis plus loin une analyse des différents registres que contiennent les archives de cette société déposées aux archives de la commune du Lieu. Nous n'avons guère été plus loin que 1917. La suite de l'histoire de cette société, s'il n'est pas inintéressant, peut plus aisément dans l'histoire d'une famille de laitier restée trente-huit ans en place, voir la brochure "Une affaire de famille", comme aussi dans l'histoire générale des administrations en rapport avec le lait, Fédération, union, Centrale et autres.

Pour une étude plus approfondie on pourra dépouiller systématiquement les riches archives de la société.

Revenons tout de même en coup de vent en 1834. Aux Charbonnières on construisit la fromagerie:

Charbonnières Devix  
Fromagerie. Dessiné à la requête des membres de la société de la fromagerie des Charbonnières pour la construction d'un bâtiment pour fromagerie de 30 pieds de front sur 35 de profondeur qu'ils veulent construire aux Charbonnières, Commune du Lieu.

1. La charpente entière du dit bâtiment.
2. La couverture du toit de 35 pieds sur 42, ardoises et lambour; celle de la chappe du côté du vent de 30 pieds sur 13, et celle du côté de brise de 30 pieds sur 6.
3. Une paroi en planches de chaque côté, vent et brise de 30 pieds sur 6.
4. Les deux planchers de la cuisine de 23 pieds sur 14, 6 solives de 23 pieds, 6 poutres de 24, une cheminée en bois de 13 pieds d'hauteur.
5. Une chambre à lait de 27 pieds sur 8, les deux planchers, 18 solives et poutres de 8 1/2 pieds.
6. Une chambre pour les fromages de 18 pieds sur 8 les deux planchers, 14 solives et poutres de 8 1/2 pieds.
7. Une dite pour le fromage de 18 pieds sur 8 les deux planchers, 14 solives et poutres de 8 1/2 pieds.
8. Les montants en plateaux de 3 portes et les portes en planches.
9. Des escaliers fermés pour monter au galatari.

Pour le tout septante deux plures.

Sont signés: Etienne Guignard syndic, Louis Capot, municipal, D'Estrey municipal, L'Éguyer municipal, David Berny, maître charpentier, au service le 24. Juillet 1834.

Vu et approuvé en assemblée de Devix Commune, au service le 28. Juin 1834.

On s'était uni quelques mois auparavant en vue de cette construction:

Nous les soussignés propriétaires de fonds, et de détail LACL, JBH 45  
 Du village des Charbonnières, ayant une parfaite connois. du mois d'avril  
 1834  
 sance du bénéfice qu'il y a de meller son lait, afin de pou-  
 voir fabriquer du fromage, bénéfice constaté par les  
 mélanges qui ont lieu dans les villages voisins,  
 Etant animés d'un intérêt commun, afin que chacun puident tirer  
 parti de son lait, nous avons convenus de ce qui suit:

- Art. 1. Qui sera bâti une fromagerie, soit chalet, qui sera commun, et aux  
 les intéressés souscrivants.
- Art. 2. Il sera choisi un local le plus central du village.
3. Le bâtiment sera commencé de suite, et fini pour le 1<sup>er</sup> octobre 1834.
4. Tout les signataires s'engagent de s'aider dans cette entreprise, d'après  
 le mode qui sera adopté dans la première réunion.
5. S'engage de même tous les signataires de porter leur lait à la fromagerie  
 et de se soumettre aux règlements qui seront adoptés, et enfin, par la suite
6. Après l'établissement fait, tout particulier qui n'aura pas souscrit, et qui  
 a construit le dit bâtiment, ne pourra y être admis, qu'en payant une  
 finance qui sera déterminée par les souscrivants.
- Art. 3. Bientôt que nombre des souscrivants sera suffisant, il sera convoqué une  
 1<sup>re</sup> réunion



réunion d'iceux, dans le but, 1<sup>o</sup> de choisir un local, 2<sup>o</sup> de pourvoir  
 aux fonds nécessaires, soit par un emprunt, ou par contribution  
 particulière, et ce d'après le mode qui sera adopté.

Art. 4. Tous les souscrivants prennent l'engagement de se rencontrer à cette  
 réunion et en cas qu'il y en eut, qui pour des causes imprévues  
 ne puisse s'y réunir, ils prennent d'avance l'engagement de se sou-  
 mettre et toutes les délibérations qui seront prises par les signataires réunis.

3. Cette réunion aura lieu dans la huitaine, et plutôt si possible. C'est en  
 que nous en avons signé dans l'intention d'y mettre exécution, et  
 sous l'obligation de nos biens.

Fait aux Charbonnières le 20 avril, mil huit cent trente quatre.

Suivent les signatures.

Nom des souscripteurs	Nom des souscripteurs	Nom des souscripteurs
J. Rochat	David Rochat	Louis Rochat
M. L. Rochat	Rodolphe Rochat	Moisir Samuel Rochat
Darthe Moys Rochat	M. Jérôme Rochat pour R. D. Hubert	Charles Rochat
Samuel Rochat	J. C. Pierre Rochat	Charles Louis Rochat
Moys Rochat Des Cottes	M. Louis de feu Elie Rochat	Moys Rochat et épouse
Jean Elie Rochat	Samuel Rochat Charpentier	
Moyse Rochat	Joseph Solay	
J. B. Rochat	Jérôme Rochat Charpentier	Samuel Gohary

Vers 1863 la première société de fromagerie du village des Charbonnières atteignait son but ultime, la fin!

Séance du 19 juin 1863, où l'on parle du grenier à fromages de la fromagerie pour en faire la mise le 17 août 1863, dès trois heures de l'après-midi.

On ignore le résultat. Et le 25 mai 1865 le conseil décide de faire publier en vente la fromagerie pour le lundi 19 juin, dès une heure de l'après-midi. On notait, pour la séance du 19 juin: "les conditions pour la vente de la fromagerie telles qu'elles sont inscrites au registre de vente, voyez l'échute au dit registre, le tout est approuvé". On lisait encore pour la séance du Conseil général du hameau des Charbonnières qui avait la propriété de la fromagerie, présidence de Louis Rochat: "Il est fait lecture au Conseil général d'un préavis du Conseil administratif en faveur de la vente de la fromagerie faite par l'administration à Charles Rochat menuisier pour le prix de mille francs. Cette vente est ratifiée par le Conseil général".

Rien n'est moins sûr, puisque la société de fromagerie reparaitra bientôt sur de nouvelles bases et qu'elle utilisera l'ancien bâtiment tel qu'il avait été mis à disposition des producteurs de lait par le village.

Le premier livre des procès-verbaux de la Société, la première partie ayant été reproduite dans notre brochure: Rémy Rochat, Histoire de la première société de fromagerie des Charbonnières, 1834-1865, Le Pèlerin, 2001, pour la suite, nous donne les notes ci-dessous.

Premier septembre 1865. Reprise des activités de la société après 22 ans de silence. Que s'est-il passé en ce laps de temps? Pas difficile à comprendre. Chacun est retourné à son lait, on n'a plus mêlé.

Le bâtiment acheté au hameau devient propriété commune. Il se fabriquera des vacherins pendant tout l'automne et des fromages au printemps. Un nouveau règlement régit la société.

14 septembre. Assemblée générale. Réparation à faire au bâtiment et meubles indispensables à acheter ou à réparer à leur tour, soit: poids, creux de feu, tambour, cheminée, train du chalet, chaudière. Le secrétaire sera Jules-Jérémie Rochat, le président Jules Rochat de Saïset. On engagera un fromager. Celui-ci sera Marc Rochat dit Kako. Prix du lait, 24 centimes le pot. Location des caves pour fromages des membres, 60 cts pièce. Fortunat Carrez de la Source (Mouthe) s'engagerait de fournir les boîtes à vacherins pour 18 cts la boîte et les sangles d'écorce 2 francs le cent. Livraison des boîtes par Carrez d'ici au mois de février 1866 (environ 1 millier de boîtes de vacherin) et sept ou huit cents sangles d'écorce pour le prix de 21,25 frs le cent, le cent de boîte avec le cent de sangles), le tout rendu à la frontière.

23 octobre 1865, mise aux enchères des vacherins dès le 9 octobre à aujourd'hui et jusqu'au 1er mars 1866 environ:

1.- L'adjudicataire sera tenu de prendre tous les vacherins sans en rebuter aucun, qui se sont faits du 9 octobre et se feront jusqu'au courant février 1866.

2.- Il payera au premier janvier toute la marchandise qui lui aura été livrée jusqu'à cette époque, et le restant après la dernière livraison du printemps.

3.- Il fournira deux cautions solidaires agréées par la commission et qui signeront au prix de mise à prix.

- 4.- S'ils suivent une commande à la société, cette commande sera cédée à l'adjudicataire, à la seule condition qu'il la remplisse au mieux et sous surveillance du comité.
- 5.- La mise se fera à la livre de vacherin emboîté.
- 6.- Chaque pesée ne pourra être moindre de cinq boîtes.
- 7.- La société se réserve de les mettre en boîtes dès qu'elle le jugera convenable.
- 8.- L'adjudicataire doit venir peser à première réquisition du comité.
- 9.- La commission se réserve de ne les expédier que s'ils arrivent à leur valeur et à ratification de la société.

L'échute se fit à Moïse Rochat de la Cornaz au prix de 54  $\frac{1}{2}$  centimes la livre.

17 janvier 1866. L'acheteur demande un rabais sur les vacherins et ne veut une fabrication que jusqu'au 1er février. Rabais accordé de 2  $\frac{1}{2}$  centimes par livre. Des difficultés interviendront dès là entre la société de fromagerie et Moïse Rochat de la Cornaz. Le 6 mai il est signalé que celui-ci accuse un retard dans le paiement des vacherins. Le solde à payer se monte à 700.-

Mise au concours pour les soins aux fromages, la fabrication des boîtes et des sangles. Prix du beurre: 90 centimes la livre.

Marc Rochat fromager se réengage pour la durée descente des vaches fin 1866 à la montée de 1867, pour 150.- Auguste Golay se propose pour les soins aux fromages, 10 cts par mois et par pièce, les saler régulièrement 1 fois par jour et les frotter au moins 2 fois par jour.

9 juillet 1866, vente des fromages à Meichaud ou Reichaud de Chaux-Neuve au prix de 53 cts la livre. A condition de les rendre franco à Jougne. Aller chercher les tonneaux vides à Vallorbe, faire un tonneau des rebuts. Négociations qui n'ont pas abouti.

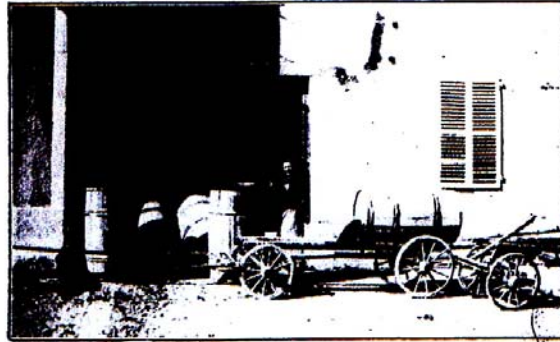
Vente des vacherins pour la saison 1866-1867, Auguste Rochat de Moïse et Moïse Rochat des Crettets.

28.8.1866, 84 francs d'amende provoqués par le Département des péages pour bôîtes vides passées en contravention par Elie Rochat Juge pour le compte de la Société. Chaudière neuve à faire, d'une capacité de 300 pots. Secrétaire caissier Jules-Jérémie Rochat régent, pour 60.- par année. Le fromager sera logé chez l'habitant. Cette année: Louis Rochat de Pierre, 5 cts par nuit. Achat de fonds de vacherins, 8 à 9 pouces de diamètre, 200 pièces. Fournis par Armand Rochat de Bonport. Achat d'un fourneau. Défense de se laver les mains à la laiterie! Répartition: 18 cts par pot livré à la laiterie. Coulage de 6 à 7 heures. Ferjeux-Michaux voudrait acheter les fromages. Pas de rabais pour Auguste et Moïse Rochat des Crettets. Le lait est écrémé pour la fabrication des fromages. Et des vacherins? Publication dans la FAVJ des différents produits offerts par la société. Exposition à Berne (Sté d'Economie alpestre) du 1er au 11 septembre 1867.

20 mai 1867. Vente des fromages à Ferjeux-Michaud de Chaux-Neuve, 58 francs 50 centimes le quintal. 10.- de vins. Tonneaux vides rendus devant l'établissement. Fromages en tonneaux rendus à Jougne. Fabrication de séré. Marc Rochat fromager rempile pour 160.- et pour 1867-1868. Fromages, deux pesées de 5 tonneaux chacune. Un tonneau = ? fromages? 3.- par tonneau pour les mener à Jougne. Mise de fabrication de boîtes et sangles. Boîtes et sangles prises en bloc. Environ 2000 boîtes. Fortunat Carrez

Seule photo à nous connue du transport des fromages en tonneaux. Extraite de: Le Pays des Sapins, de Ch. Debois, H. Cordier et G. Collinet, s.d. imprimé probablement à Pontarlier en 1910 environ.

Voir aussi fin de chapitre pour une seconde photo sur les tonneaux à fromages.



## L' "ENTONNAGE"

ou

### Mise en Tonneaux des Meules de Fromage

Les tonneaux contiennent de neuf à onze pièces. Ceux qui en renferment moins sont désignés sous le nom de *cuveaux*.

de Mouthe, fermier du Pouille, les livrera pour 24  $\frac{1}{2}$  centimes la boîte.

12 août 1867. Mise des vacherins à 48.- le quintal. Pas suffisant, la société en veut au minimum 50.- La fromagerie sera recouverte en entier d'encelles.

22 août 1867. Auguste Rochat propose les vacherins pour 48  $\frac{1}{2}$  centimes, puis 49 cts le kilo. Oui de la société. Plafond de la cave en planches. Prix du lait: 25 centimes le pot et 13 centimes le demi-pot. Beurre 90 cts, la livre probablement, sérac, 20 cts le frais, 15 cts le salé.

1868. Fin de la fabrication des vacherins le 15 février. Répartition, 15 cts par pot.

27 I27 I 1868, fromages vendus à Longchamp marchand à Sarrageois. 62.- le quintal. Première pesée en mai, deuxième pesée en août. Les tonneaux vides seront rendus devant la laiterie. La société prend à sa charge le transport jusqu'à Jougne. Beurre à 1.- par carron, 1 fr 05 (ou 1,65 fr; dif. de lecture) par livre. Système des tablars contre le mur: trois plots posés sur des carrons de bois d'équarissage de 7,5 pouces et d'une longueur égale à la largeur des tablars. Chaque système, qui comprend 8 tablars, aura en outre 14 paires de petits plots de points assemblés par une feuille clouée dessus ainsi que ceux déjà existants. Dimensions de ces plots de pointe. Perchet pour mettre égoutter les baignolets. Heure du coulage, de 5 à 6 heures matin et soir. Il sera affiché pour nettoyer, sécher et transporter les tablars et lambris à vacherins. Auguste Golay se propose pour les soins des fromages pendant l'été 1868. Mise des tonneaux à conduire à Jougne. Premier pesage des fromages le 30 juin, 88 pièces du poids de 5282 livres. Marc Rochat, le fromager, n'accepte plus les conditions. Avis dans la feuille du canton. François de Vaulion se propose à 130.- + 5.- d'arrhes. Se propose aussi Léopold ou Paul Lugin des Charbonnières pour le prix de 200.- Il accepte finalement pour 150.- Fabrication des fromages, point de vue. Fabrication du fromage à Neufchâtel. Boîtes. Au lieu de chevilles il y aura des

Fabrication des vacherins: point d'acquéreur. Fabrication du 4 octobre à Nouvel-An. Boîtes. Au lieu des chevilles, il y aura des pointes de Paris (?) de bonnes dimensions. 1000 à 1500 boîtes. Misées à François Rochat de David Louis et Ami Rochat de la Cornaz, pour 24 centimes la boîte et sangle.

24 août 1868. Mise des vacherins à Auguste Rochat pour 48 centimes. Le fromager doit avoir plus de soin dans ses notifications tant pour la pesée des vacherins que pour le poids fabriqué chaque jour. Chaque sociétaire devrait avoir un compte ouvert à la laiterie. Fabrication d'un pupitre fermant à clé. On dit laiterie ou chalet. Faire encore un essai pour la vente des vacherins. Si celle-ci n'est pas satisfaisante, fabriquer des fromages. Décision prise finalement de fabriquer des vacherins jusqu'à nouvel an. 48 francs le quintal. Auguste Rochat amateur. Où l'on parle aussi de beurre de petit-lait. Finalement les vacherins sont adjugés à Samuel Rochat Sapeur pour le prix de 47.- le quintal. Fromages de 1869 vendus en France. Donat Chomet frères pour le prix de 64.- le quintal.

22 avril 1869. Accorder un saleur au fromager qui fait souvent trois fromages par jour. Constant Rochat transportera les tonneaux à Jougne pour 2,40 le tonneau. Léopold Lugrin, fromager pour 1869 et 1870. Prêt de baignolets à Auguste Rochat Charpentier. Louis Golay pour soigner les fromages. Vacherins, essai de vente par la Société elle-même.

12 juillet 1869. La chaleur est excessive, les fromages grands et les tonneaux petits. Vacherins adjugés finalement à Auguste Rochat pour le prix de 49 francs 62 le quintal. Chaque sociétaire doit apporter un carnet pour y faire contrôler son lait par le fromager.

17.8.1869. Mise des boîtes et sangles. La pliure ou cercle doit être de force suffisante afin que le clouage soit solide. Premier lot, 1000 boîtes, échu à Constant de David Louis pour 24 cts la boîte. Deuxième lot échu à Jules Constant Rochat pour 23 cts  $\frac{1}{2}$ . Réparation de la cheminée, réparations diverses.

6 octobre 1869. Prix: serai, 10 cts le frais, 15 cts le salé. lait, 25 cts le pot, beurre, 90 cts la livre. Installation du vieux fourneau à la cave. Prix du lait: 25 cts. Du 1er février à la montée, 20 cts. Beurre qui traîne vendu finalement à Rochat sapeur à 1.- (la livre ?).

1870. Achat de 16 tablars à fromage. Coulage: 5 à 6 heures matin et soir. Soins des fromages jusqu'à la montée à Louis Humberst pour 1.- par jour. Vente des fromages à Jules Longchamp du Sarrageois à 68.- le quintal. 10 tablars au prix de 28.- à l'Abbaye. Léopold Lugrin fromager. Fromages livrés à Jougne. Vacherins expédiés à Auguste Rochat de Moïse (Titouillon) à 52  $\frac{3}{4}$  centimes (probablement au kilo). Fromages à ne frotter qu'une fois par semaine maintenant qu'ils sont assez salés. Longchamp se dédit pour les fromages. Peu d'amateurs et offres relativement basses. Deux comptes, un pour les vacherins arrêté au 31 décembre, et un pour les fromages. Prix du lait, 30 cts le pot, petit-lait, 5 cts le pot, Il y a du rebut dans les fromages.

6 décembre 1870. Ecoulement facile des vacherins. Ne faut-il pas fabriquer jusqu'au 15 février 1871. Auguste Rochat toujours adjudicateur à 50.- le quintal. Le fromager est tenu d'écremer complètement le lait qui passe la nuit à la chambre, de ne faire des fromages que du poids de 50 ou 55 livres. La crème sera levée avec la poche pleine.

1871. Vente en France. Fromager Léopold Lugrin. Vacherins de 1871 à 1872 vendus à Marc Guignard du Solliat. A 54 3/4 cts le kilo.

18 août 1871. Auguste Rochat serait-il devenu fromager ? Décision de lui vendre les fromages. A 68.- le quintal. Si Auguste Rochat n'est pas d'accord, mise aux enchères publiques. Vendus à Auguste Rochat. Boîtes et sangles: Louis Ami Rochat de Philippe, à 20. cts la boîte et sangle. Réparation au bâtiment. Reconstruction de la cheminée par Louis Pogiani.

Fin 1871, prix des marchandises:  
\* pot de lait: 30 cts  
\* pot de petit-lait: 5 cts  
\* la livre de serai frais: 12 cts  
\* la livre de serai salé: 18 cts  
\* la livre de beurre: 1.-

Fin 1871. Le secrétaire-caissier ne veut plus continuer aux conditions actuelles. Il rempilera pour 70.- par an. Léopold Lugrin a quitté subitement le service de la société sans aucune raison valable. Henri Rochat de l'Epine déclare qu'il a prêté 40 fonds de vacherins et Jules de l'Epine 29 fonds. Henri de l'Epine a aussi prêté 23 lambris. Samuel Rochat Sapeur rachète les vacherins à M. Adrien Guignard du Solliat. Fruitier: François Reymond de Vaulion jusqu'à la montée pour 100.- Le postulant n'ayant pas une des meilleures réputations, la société ne prend pas sa demande en considération. François Rochat qui a fonctionné provisoirement, serait décidé à continuer aux conditions d'engagement de Léopold Lugrin.

1872. Fabrication jusqu'à fin février, 53.- le quintal. Essai de la vente des vacherins, aucun résultat. Absence totale d'amateurs. Fabrication de fromages à partir du 1er février. Un certain nombre de vacherins se trouvant un peu clairs et demandant un prompt débit, Sapeur sera prévenu par lettre de venir prendre cette marchandise sur les conditions de mise en prix. Celui-ci réécrit qu'il ne doit point prendre des vacherins qui ne sont pas de recette. Latitude donnée au marchand de sortir 40 boîtes et de les laisser passer aux sociétaires au prix de 50 cts. Pour le reste la société s'en tient exactement au mis en prix! Beurre en quantité. Répartition aux sociétaires. Quant aux lambris et aux fonds de vacherins, le comité est autorisé à les faire laver et les faire rentrer bien conditionnés au galetas. Heures de coulage depuis le premier mai: 5 à 6 heures matin et soir.

9 mai 1872. Jules Longchamp du Sarrageois demande à voir les fromages. Engagement d'un fromager. François Rochat demande quelques baignolets qu'il n'avait servi qu'au lait et non au petit-lait et à la cuite. François Rochat veut 50.- de plus. Place mise au concours. Auguste Rochat fait des propositions d'achat des fromages à 65.- le quintal. Conditions admises. Saleur: Paul Rochat, 1,70 par jour.

23 mai 1872. Engagement de Lucien Raguin de Rochejean du 4 octobre 1872 à la montée de 1873, pour 275.- Auguste Rochat ne peut peser les fromages que 4 jours après la date. Discussion orageuse. Sa requête est finalement admise. Vente des vacherins à Auguste Rochat de Moïse à 53 cts le kilo. Bois parfaitement blanc pour les boîtes et non pas taré. 1000 boîtes à 25 cts. Nouvelle mise des vacherins, point de résultat, sauf Auguste Rochat à 53.- les cent kilos. Pour les boîtes, Louis Lugrin ne veut pas les faire à moins de 29 cts. Boîtes fabriquées par Fortunat Carrez à la Source (Mouthe) pour 24 cts, sangles comprises.

Prix des produits fin 1872:

- \* lait à 30 cts le pot
- \* le beurre des vacherins, 1.- la livre
- \* petit-lait, 5 cts le pot
- \* seré frais, 12 centimes la livre
- \* seré salé, 18 centimes la livre.

Auguste Rochat toujours preneur des vacherins à 56 cts la livre ? Jules-Jérémie Rochat, secrétaire, offre 56  $\frac{1}{2}$  cts. Les vacherins lui sont attribués. Il renonce finalement au profit de Samuel Rochat Sapeur. Demande l'arrêt des fabrications au 25 du mois. Pas admis.

1873. Jaquin fils de Foncine le Haut voudrait acheter les fromages. Des peaux de caillet sont achetées à Mouthe. Réengagement de Raguin pour 350.-

31 mars 1873. Conditions de vente de fromages à Jules Michaud négociant à Chaux-Neuve. Tonneaux rendus à Jougne. Location de la chaudière.

18 août 1873. Décision de faire des vacherins jusqu'au 31 décembre. Il se fera un essai de vente pour le lundi 1er septembre.

Fin 1879, vacherins vendus à:

- \* Thionville, 1031 boîtes soit 3239 kg
  - \* Auguste, 695 boîtes, soit 2182 kg
  - \* Jules-Jérémie, 195 boîtes, soit 606 kg.
- En tout 1991 boîtes pesant 6027 kilos, à 92 cts le kilo.

Vente du début de 1880:

Jules-Jérémie 177 boîtes, divers 28 boîtes, Eugène du Cygne, 40 boîtes, Sapeur 65 boîtes, Jules de l'Épine 16 boîtes, Exposition de Genève 26 boîtes, soit 352 boîtes pour 1102 kg, soit pour 1072,61 francs.

1881:

Thionville 612 boîtes, Auguste 622 boîtes, Charpentier 485 boîtes, Jules-Jérémie 150 boîtes, Louis Golay, 622 boîtes, en tout 2491 boîtes pour 7765  $\frac{1}{2}$  kilos à 1,06 le kilo = 8231.45 frs.

Les archives de la société, pour les procès-verbaux, laissent un trou de 1873 à 896. Les comptes, à en retrouver les résumés ultérieurs, compenseront.

Procès-verbaux de la Société de fromagerie ou de laiterie des Charbonnières de 1896 à 1917.

24 octobre 1896. Disposition des tablars à vacherins à mettre à la cave dont a été chargé Louis Périllard. Achat d'un soufflet pour le feu de la cuisine. Mise des vacherins à 95 cts le kilo. Offre de 48 cts le 4 novembre 1896, par Henri Rochat-Golay pour la livre. OK.

16 novembre 1896. Demande d'aide du fromager vu la marchandise en cave. Ce travail est confié à Alfred Rochat au prix de 30 cts de l'heure, soit 3 heures par jour. Dès le 1er janvier, fabrication de fromage. Prix: lait à 25 centimes le litre et demi. Beurre à 1 fr 20 (le kilo ?). Crème à 1 fr 20 le litre. Petit-lait à 2 centimes le litre. Sérail à 10 cts, le kg ?

On oscille toujours à l'époque entre la livre et le kilo, d'où la difficulté parfois de s'y retrouver.

Nouveau règlement. Proposition pour que la société se retire du Syndicat. Un membre demande de sursoir à cette demande et exige plus ample réflexion.

3 mai 1897. Vaney, négociant à Lausanne, fait des offres pour l'achat des fromages, à 132.- les 100 kg. Sangles et boîtes



adjudgées à François Lolet et Louis d'Isaac frères, 21 cts boîte et sangle comprises. Deux clients demandent le prix de gros. Boîtes ne dépassant pas 2.- en valeur. Fromageur, Magnenat ? Lambris de 3 m. Commande de 2 tonneaux à pétrole pour en faire des seilles pour la cuisine et la cave. Vente des vacherins le 23 8bre 1897. Achat de peaux de caillet. Soins à donner aux vacherins, Magnenat-Rochat, pour 1,50.- par jour. Vente des vacherins à 50 cts la livre, soit 1.- le kilo. Vente pas ratifiée. Lors d'une deuxième vente les vacherins sont adjudgés à Henri Rochat-Golay au prix de 52 ½ la livre. Vellités permanentes de se retirer du Syndicat:

"Mr. Charles Louis Rochat propose de supprimer les visites du Syndicat qui selon lui laissent des frais inutiles à la société. A la votation cette proposition est refusée".

Ecrire à la scierie d'En haut pour avoir 10 feuilles de 30 centimètres de large et 5 cm d'épaisseur pour fabriquer 100 à 120 fonds à vacherins. Aide pour les soins: Eugène Magnenat.

1er janvier 1898. Fabrication de fromages. Le village voudrait construire une remise au four, ce qui fermerait le passage. Une étude est nécessaire. Achat d'une romaine. Un passage doit être réservé entre la boulangerie et la laiterie. Vente des fromages à Vanney de Lausanne, pour 135.- les cents kilos. Offre de Rochat-Golay pour les fromages. Fourniture des boîtes à vacherins faite par Lolet.

4 août 1898. La laiterie des Charbonnières veut toujours se retirer du syndicat des laiteries de la Vallée. Demande d'Alphonse d'être membre de la Société.

9 novembre 1898. Vacherins vendus à Edgar Rochat du Pont. Il demande à ce que la marque du Syndicat soit apposée sur les vacherins de la saison. Jules-Jérémie Rochat demande à la Société de revenir sur sa décision de quitter le Syndicat pour accéder au désir de Edgar Rochat. Ne pas afficher sur la porte de la laiterie des affiches ne concernant pas les activités de celle-ci. Serge à fromages = cercles à fromages.

30 janvier 1899. Le nombre des vacherins n'est pas considérable. Demande du prix des fromages de Mr. Gauthey, marchand à Genève. Vaney seul sera retenu. Lolet fabrique toujours les boîtes à vacherin. Syndicat des laiteries de la Vallée, retrait, oui ou non ? Boîte aux lettres contre la laiterie. Discussion tournant à l'aigre.

14 octobre 1899. Vacherins adjudgés à Edgar Rochat aubergiste au Pont. Pour le syndicat on en reste au statu quo. Aide-fromageur pour soigner convenablement les vacherins. Sciure pour la cave. Vol de deux vacherins à la cave. Le fromager doit coucher dans le chalet. Sciage et bûchage du bois. Eugène Magnenat pour les soins aux vacherins, 1,50 par jour. Fin de fabrication le 1er janvier. Essai de vente du lait du 3 octobre 1900 à la montée. Dès 1900 Tableau de rapport du lait pendant les 11 dernières années, rapport moyen déduction de tous frais, 13,74 soit 13 ¾ centimes en chiffre rond. Conditions de la vente du lait. Le train du chalet laisse à désirer. Apport de lait de mauvaise qualité. Vente du lait au prix de 12 6/10, au prix indiqué adjudgée à Auguste Rochat fromager (depuis quand ?) Pas admis. Nouvelle soumission et nouvelle offre d'Auguste Rochat à 13,4 cts le kg pour l'automne et 12 cts pour le reste de la saison, finalement 12,7 cts. Vote = nouvelle séance. 13 pour, 12 contre! Vaney achète les fromages pour 110 francs les 100kg. Un couleur vend du lait à ses locataires. La société procédera à son égard comme elle le voudra.

31 mai 1901. Vente du lait. La société est apte à exposer ses produits à Vevey. Elle décide de ne pas exposer. Lait adjudgé à Samuel Rochat de Jules-Moïse pour 13 cts 6/10.

26 avril 1902. La proposition de fabriquer de nouveau en société est repoussée par 10 voix contre 6. Le preneur devra se pourvoir à ses frais auprès de l'une des sociétés de fontaine du village de l'eau qu'il lui faudra. Eau de 1901 à 1902 à la Société de la fontaine de vers l'église, 3,20 frs. Vente du lait 1902-1903 à Samuel Rochat de Saïset. Achat d'une barrate à beurre. Refus du propriétaire du Moulin de l'agrandissement des fenêtres donnant sur son bâtiment. Encore des demandes d'admission à la société. Vente du lait 1903-1904, 14 centimes.

Installation de la lumière électrique 23 II 1903, 4 lampes, dont 2 pour la cuisine, 1 à la chambre à lait et 1 à la cave. Puissance de 16 bougies à la cuisine pour l'une, de 10 bougies pour l'autre ainsi que pour les deux dernières.

28 mai 1904. Un membre fait proposition de s'entendre avec le laitier pour continuer la fromagerie pendant l'été. La fromagerie fonctionnera en été, prix du lait 14,3 cts. Location supplémentaire de 30.-

Tableau dressé le 20 avril 1905 des sociétaires et des mutations de la société dès 1865. Les sociétaires doivent remettre au secrétaire toutes pièces régularisant leur entrée.

Les laitiers, Samuel Rochat et consorts, demandent que la société fasse construire une porcherie sur le terrain de la fontaine de Vers l'Eglise. En principe on est d'accord pour une porcherie mais l'emplacement n'est pas convenable. Nouveau terrain proposé entre la remise de la pompe et le ruisseau. Fonds à vacherins que le fruitier met à sécher sur le fourneau de la chaudière et qui souvent prennent feu, s'abîment et se détériorent. On signale de l'eau dans la cave. La porcherie est proposée au bas du Grand Clos.

27 mars 1907. Installation de nouvelles presses à fromages en fer. Carrelage Rostolith. Subside de l'état. Enrochoir.

1909, Bélaz, qui doit être le nouveau laitier, réclame une étable à porcs. Fernand Rochat de la Cornaz est privé des droits de la Société. Il est considéré comme démissionnaire.

23 avril 1909. La sté veut-elle continuer à vendre son lait ? Oui. Stok des fonds à vacherins, 400 neufs et marqués de la marque de la société. Comblage du puits de la laiterie avec des matériaux de construction en 1910, par Fantoli.

Une proposition d'exposer les produits de la société, notamment des vacherins, à l'Exposition suisse d'agriculture à Lausanne est soumise à l'assemblée. Oui. 30.- de subside à cette manifestation.

25 mai 1910. Le lait no 25 est anormal. Envoyé un échantillon à la station laitière de Moudon. Il est falsifié, additionné d'eau! Et cela dans la proportion de 20 %. Le sociétaire incriminé, non cité nominalement, attribue cela à un changement de fourrage!

24 juin 1910. 10 vacherins sont fabriqués par Bélaz, laitier en vue de les exposer à l'Exposition au nom de la laiterie. Il en sera choisi 4 à 6 parmi les meilleurs. L'envoi se fera pour le 8 septembre. Eventuellement le secrétaire est chargé de les accompagner à destination et de présider à leur installation. Marque à feu Laiterie des Charbonnières. Primés. Poids 12 kg 500 pour 6 dégustés qui paraissent très convenables sous tous les rapports. Prix de 1ère classe. Vente des vacherins revenus de l'exposition, 11 kg, à 1,20 frs le kilo, 13,30 frs. Retrait de Gustave Rochat de la société.

1911. Etablissement d'un nouveau règlement vu que maintenant le lait est vendu. Bélaz demande des nouveaux tablars. Pas avant le nouveau bail. Fritz Rochat-Balissat demande à l'assemblée d'être autorisé d'amener son lait à la laiterie de son alpage des Petites Cernies. Autorisé.

8 juin 1912. Rochat Fernand de la Cornaz est à nouveau admis comme membre de la société. Neuenschwander veut amener son lait dès le Pré Loin. Admis. Projet de porcherie près du ruisseau du bord du lac, entre le ruisseau et le bâtiment du bureau de poste. La commune refuse de vendre ce terrain.

30 septembre 1914. Discussion sur les irrégularité concernant les apports de lait. Orageuse! Le président Wilfrid Rochat démissionne. Est nommé Marcel Rochat du Moulin.

15 décembre 1913. Il est notoire, relativement à l'article 12, qu'il y a fabrication de vacherins avec du lait écrémé. Il est demandé au laitier s'il appose à ces vacherins écrémés la marque de la Société. Il répond négativement.

Assemblée générale du 15 II 1914. Démission du secrétaire-caissier après 50 années de services. Nomination de Jules-Jérémie Rochat fils.

26 mai 1914. On peut fabriquer des vacherins avec du lait écrémé. Louis Charles du Vieux-Cabaret veut apporter son lait à la laiterie depuis la Cerniaz.

7 septembre 1914. Reprise de la fabrication en commun à la suite de la démission de Louis Rochat-Cabado, ce qui implique de mettre le chalet en train, faire l'achat de bois, des ustensiles, des caillettes, etc... Ulrich Reymond est nommé fromager pour 1500.- pour l'année et 1 litre et demi de lait par jour. 30.- de vins sur la vente des fromages.

Offre pour les vacherins 1.- le kilo par les fils de Jules-M. Rochat et John Golay. Boîtes et sangles à 21 1/2 pièce. Beurre à 3,20 kilo, beurre de petit-lait à 2,80 le kilo, seré à 30 centimes le kilo, petit-lait, 2 centimes le litre. Lait à 20 centimes le litre. Les sérés seront vendus à 30 cts le kg à Ernest Rochat négociant à Lausanne. Achat d'une chaudière neuve.

6 mars 1915. Offre de Henri Rochat Golay pour les fromages d'hiver. Poursuite contre Bélaz s'il le faut pour paiement du solde de son dû pour location de la laiterie. Deux offres pour les fromages: Rigoud et fils à Lausanne, 2.-, Louis Magnenat de Vaultion, 2,03 frs. Ils les obtient finalement pour 2,05 frs.

5 mai 1915. Règlement de la vente du lait et droit de vote. Nouvelles dispositions rejetées. Marcel Rochat du Moulin démissionne comme président, remplacé par Samuel Rochat (Saïset ?) Les laits sont conformes. Différend Bélaz. Vente du lait. Location portée à 600 francs, paiement du lait tous les mois et non tous les 3 mois. Fromages vendus à Magnenat, 116 pièces pesant 4558 kg à 2,05 le kg = 9343,90 francs. Bélaz doit 465 francs + 35 francs pour tablars manquants.

1916. Blanchissage des caves. Prix du lait fixé par la Confédération: 20,25 cts.

7 octobre 1916. Entrée de la Société dans la Fédération laitière du Jura (à contrôler). Société imposée de 92 francs comme impôt de guerre. Installation d'un moteur électrique pour faire marcher une centrifuge.

1917. Placer plus d'argent afin de faire face aux investissements futurs.

### Vente du lait

1904 - 1905	13,8	12,8	Rochat-Cabado Louis (voir comptes avec
1905 - 1906	13,8	14,8	John Golay Rochat-Golay plus loin
1906 - 1907			Rochat Cabado Louis
1907 - 1908			Louis Rochat feu Jules assesseur
1908 - 1909	15,6	16,6	Constant Bélaz
1909 - 1910	15	16	Constant Bélaz
1910 - 1911	16	3/10	
		17 2/10	Louis Rochat Cabado
1911 - 1912	17,7	18,7	Constant Bélaz
1912 - 1913	20	20	Constant Bélaz
1913 - 1914	16,3	17,3	Constant Bélaz
1914 - 1915	16	17	Louis Rochat Cabado. Ne peut obtenir de deuxième cautionnaire. Remet son lait à la société. Fabrication en commun. Ulrich Reymond fromager.
1915 - 1916	18		Ulrich Reymond
1916 - 1917	20,25		Ulrich Reymond



*Au Pays des Sapins.*

### Tonneaux pour l'Expédition des Meules de Gruyère

Tonneaux et fromages, transformations des sapins et de  
l'herbe de la montagne, s'en iront côte à côte, bien loin, remplir  
leur rôle dans l'œuvre de solidarité humaine.

Reconstruction de la fromagerie en 1879

Un extrait de photo d'Auguste Reymond le montre (voir ci-dessous) l'ancien bâtiment de la fromagerie, construit en 1834, très bas, ne correspondait plus aux besoins "modernes" d'une société de laiterie animée d'un nouveau dynamisme. Il fallut reconstruire.

Du 8 juillet 1879.

JBH 47

Convention avec la Société de la Laiterie des Charbonnières et Joseph Cortellini, maître maçon pour la reconstruction du chalet de la Société.

Mois soussigné, Joseph Cortellini de Santina j'en engage à exécuter aux conditions des plans et cahiers des charges, les ouvrages ci-après désignés,

- 1° Fouilles et terrassements.
- 2° Maçonnerie
- 3° Cheminées
- 4° Galandages en gros plâtre entre la cuisine et la chambre du lait
- 5° Plâtrage en mortier fin de tout le rez de chaussée et la chambre du fruitier
- 6° Plafonds en mortier <sup>à l'usage de tout le rez de chaussée et la chambre du fruitier</sup>
- 7° Dallage de toutes les caves et de tout le rez de chaussée.
- 8° Suits en ciment à la profondeur nécessaire (à savoir 20 ft; minimum)
- 9° Fosse de lieux d'aisances en ciment
- 10° Canal de latrines en ciment de dimensions convenables
- 11° Définition de cuisine en ciment de la toiture d'au moins 40 centimètres
- 12° Canal de déjagement de la cuisine au dehors
- 13° Deux canaux longeant les fondations à l'intérieur faces Occident et Orient
- 14° Recouvrement de la face à vent à la hauteur hydraulique
- 15° Escaliers de cave en granit
- 16° Porche, plateforme et marches en granit
- 17° Toile jointive des ouvertures extérieures et intérieures des caves.
- 18° Lasser avec.
- 19° Cendrier ou carrousel.
- 20° Charpente suivant le plan avec ferme maillonnée
- 21° Souterrains de la cuisine, de la chambre du lait et de l'étable; les poutres de rive auront une forme sur sept.
- 22° Souterrains de porte joignant le rez de chaussée, plus duites de deux poutres de charpente.
- 23° Escalier en bois, allant à l'étable aux marches en bois d'opaj pour et contre marches
- 24° Sept portes de placant avec encadrements déterminés par le plan.
- 25° Galandage entre la cuisine et les escaliers de l'étable.
- 26° Galandage pour former les lieux d'aisances
- 27° Carreaux en bois pour couvrir les caves
- 28° Plancher brut faisant plancher de l'étable
- 29° Plancher raboté sur celui-ci pour la chambre du fruitier.
- 30° Revêtement du plafond de celle-ci en plancher en bois brut
- 31° Couvertures selon le plan et cahier des charges.

- 32° Dix grandes fenêtres avec châssis d'après le cahier des charges.
- 33° Cinq fenêtres de grands larmiers
- 34° Neuf fenêtres de bonnettes.
- 35° Toutes les portes seront solidement fermées, avec des serrures convenables
- 36° Chemisage d'après le plan et cahier des charges.

Il sera exécuté le bâtiment complet; le bois de bris qui aura reconnu bon pour le comble, tant bois que pierre de taille sera réemployé.

Toutes les fournitures, matériaux d'ouvrages les articles sont complètement à marche et je rends le bâtiment parachevé jusqu'aux mains, pour le trois octobre mil huit cent septante neuf et cela pour le prix de sept mille francs payés d'après les conditions du cahier des charges.

Fait à double aux Charbonniers le 8 juillet 1879.

Le Président de la Société

Le Secrétaire

J. Roussel

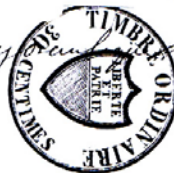
Jules P. Roussel

Castellani Georges

Je soussigné cent francs payés à réception définitive.

Convenu pour établir en grand pour le logement de

vingt-cinq vaches à l'étable par un bâtiment de cent quarante francs.



la fromagerie  
vers 1878. (Photo A. Raymond)

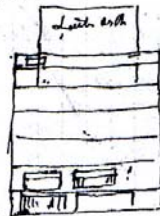
La Laiterie des Charbonniers  
 Vallée de Joux, Faucigny  
 Comité central  
 (1883) Juvigny.

[ACL JBH48  
 1883 J

Messieurs,

Nous avons l'avantage de vous  
 adresser aujourd'hui, en gare de Talloires  
 une caisse contenant : une étagère et  
 2<sup>o</sup> un tableau

- 1<sup>o</sup> Retirer préalablement les tableaux  
 enveloppés de carton papier.
- 2<sup>o</sup> Retirer entre 2 personnes, l'étagère  
 sur les rayons de laquelle sont les tablettes  
 en employant <sup>de préférence</sup> pour la première  
 tablette.
- 3<sup>o</sup> L'étagère une fois mise en place,  
 les 2 tableaux se placent au dessus  
 l'un de l'autre, l'autre de l'autre  
 de sens.



4<sup>o</sup> Les jeunes ou occupés par les Peires, les Laitiers

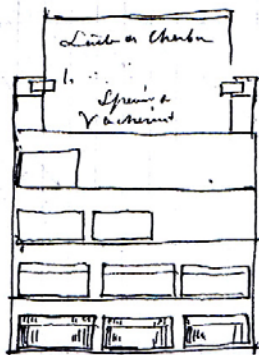
soient à leur donner jusqu'à  
 moment de vente.

Les deux jeunes sont  
 Ils sont froisés le soir avec  
 un chiffon imbibé de l'eau de  
 salée ; ils sont essuyés avec un  
 linge propre et d'un bon état.

Et pendant l'ouverture le soir,  
ils peuvent être démontés et les cours  
verres placés sous sa porte;  
le soir, ils sont les portes sont  
refermées.

La Laiterie de Les vacherins  
se fabrique aux Charbonnais, Vallée  
de Joux. V. au de puis 60 ans  
et depuis 10 ans en plus. Et le monopole exclusif  
La Laiterie des Charbonnais fondée il  
y a 20 ans n'a eue d'apports dans cette  
fabrication des améliorations essentielles  
elles étaient continuellement tenu le haut  
bout de cette industrie,  
de ce genre de produits;

Les vacherins se fabriquent aux Charbonnais  
depuis environ 60 ans; cette industrie a été  
amportée de chez nos voisins <sup>de France</sup> d'outre Jura  
Pendant 40 ans le Charbonnais avait le  
monopole exclusif de cette marchandise qui ne  
cristallait qu'en France; mais les limites de la  
Suisse française; — La Laiterie de Chaux  
seul fondée il y a 20 ans; elle s'est  
fait une spécialité de ce genre de fabrication  
et y a apporté tous les perfectionnements



possibles; elle  
a de nombreux imi-  
tateurs. Mais elle  
a tenu faisant  
plus ou moins bien;  
mais elle a tenu en  
un peu sa vieille



reputations et excellentes, nos fins et Suisse Allemande  
 commencent à apprécier le bon vacherin et  
 le nous dans les cantons allemands, avec  
 d'année en année plus nombreuses. L'Alle-  
 ma, l'Allemagne, son vacherin et  
 quelques autres en Amérique commencent  
 à y goûter. — Le bon vacherin

Le 1<sup>er</sup> Septembre  
 pour le genre de fabrication est de 1<sup>er</sup> Sep-  
 tembre au mois d'août et le vacherin doit  
 vent de manger des quils ont 5 ou 6 ans  
 au de bon point. C'est dire que  
 de la période actuelle n'est pas favorable  
 l'exportation de ce produit fromage.  
 Néanmoins, nous exportons à va-  
 cherin du printemps conservés en caisses  
 jusqu'à <sup>et de bon point</sup> ce qui est un fait assez rare,  
 plus 6 vacherins du 1<sup>er</sup> Septembre  
 courant qui ne pourront se mettre  
 au commerce que dans 15 jours ou  
 3 semaines.

## SPECIALITÉ DE VACHERINS

### GROS ET DÉTAIL

Les vacherins de la LAITERIE DES CHARBONNIÈRES qui seuls  
 ont été primés aux Expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich  
 1883, sont expédiés contre rembours à prix modérés par le seul adjudica-  
 taire, Jules-M. ROCHAT, aux Charbonnières (Vallée de Joux). Pour  
 éviter les contrefaçons, exiger sur chaque boîte les marques de fabrique  
 ci-dessous.

LAITERIE  
 DES  
 CHARBONNIÈRES



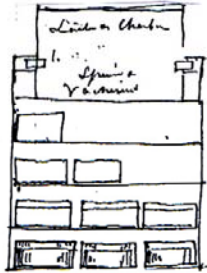
Messieurs,

Nous avons l'avantage de vous expédier aujourd'hui, en ga- (ACL, JBHCB)  
re de Vallorbes, une caisse contenant 1/ une étagère 2/ un  
tableau.

1o Retirer préalablement les tableaux enveloppés de carto  
papier.

2o Retirer entre 2 personnes l'étagère sur les rayons de  
laquellesont les boîtes en empoignant par la première tablette.

3o L'étagère, une fois mise en place, les 2 tableaux se  
placent au-dessus, l'un d'un côté, l'autre de l'autre, ainsi:



Soins à leur donner jusqu'au moment de la vente. Ils sont  
frottés le soir avec un chiffon imbibé d'eau salée; ils sont  
essuyés avec un linge propre et doux le matin. Pendant l'ouver-  
ture, le jour, ils peuvent être découverts et les couvercles  
placés sous la boîte. Le soir les boîtes sont refermées.

Les vacherins se fabriquent aux Charbonnières depuis en-  
viron 60 ans; cette industrie a été importée chez nous de nos  
voisins les Français d'outre Jura. Pendant 40 ans les Charbon-  
nières avaient le monopole exclusif de cette marchandise qui  
ne franchissait guère les limites de la Suisse française. La  
laiterie des Charbonnières s'est fondée il y a 20 ans. Elle  
s'est fait une spécialité de ce genre de fabrication et y a  
apporté tous les perfectionnements possibles. Elle a de nom-  
breux imitateurs faisant plus ou moins bien; mais elle a tenu  
à conserver sa vieille réputation et à ne livrer que des pro-  
duits excellents. Nos frères de la Suisse allemande commencent  
d'apprécier le bon vacherin et les envois dans les cantons al-  
lemands devraient d'année en année se faire plus nombreux.  
L'Italie, l'Allemagne font de même, quelques centres de l'A-  
mérique commencent à y goûter.

La bonne saison pour ce genre de fabrication est du 1er  
septembre au mois de janvier, et les vacherins doivent se man-  
ger dès qu'ils ont 5 ou 6 semaines de bons soins. C'est dire  
que l'époque actuelle n'est pas favorable à l'exhibition de  
ce fromage. Néanmoins nous exposons 6 vacherins du printemps  
conservés en cave jusqu'ici dans de bonnes conditions, ce qui  
est un fait assez rare, plus 6 vacherins du 1er septembre  
courant qui ne pourront se mettre au couteau que dans 15 jours  
ou 3 semaines.

*Vente des Vacherins de la Laiterie  
des Charbonnières*

La Société a vendu à Jules-Moïse Rochat  
des Charbonnières les vacherins qu'elle fera fabriquer  
du 2 Octobre prochain au 10 janvier 1891 aux  
conditions suivantes :

- 1° La Société s'engage de n'en point refaire après le  
terme ci-dessus à moins d'autorisation de l'acquéreur.
- 2° L'acquéreur sera tenu, sans en rebuter aucun, de  
prendre tous les vacherins qui se fabriqueront pendant  
le laps de temps ci-dessus.
- 3° Il fournira deux cautions solidaires agréées par le  
comité.
- 4° Il payera au premier janvier 1891 la valeur de la  
marchandise qui lui aura été livrée jusqu'à cette  
époque et le restant quinze jours après la der-  
nière livraison.
- 5° La vente est faite à la livre de vacherin em-  
boîté.
- 6° Chaque pesée ne pourra être moindre de cinq  
boîtes à la fois.
- 7° Toutes les boîtes porteront la marque de la Société  
et celles des primes obtenues dans différents concours.

**Vente des vacherins de la laiterie des Charbonnières**

1890

La société a vendu à Jules-Moïse Rochat des Charbonnières  
les vacherins qu'elle fera fabriquer du 2 octobre prochain au  
10 janvier 1891 aux conditions suivantes:

1o La société s'engage de n'en point refaire après le ter-  
me ci-dessus, à moins d'autorisation de l'acquéreur.

2o L'acquéreur sera tenu, sans en rebuter aucun, de pren-  
dre tous les vacherins qui se fabriqueront pendant le laps  
de temps ci-dessus.

3o Il fournira deux cautions solidaires agréées par le co-  
mité.

4o Il payera au premier janvier 1891 la valeur de la mar-  
chandise qui lui aura été livrée jusqu'à cette époque et le  
restant quinze jours après la dernière livraison.

5o La vente est faite à la livre de vacherin emboîté.

6o Chaque pesée ne pourra être moindre de cinq boîtes à  
la fois.

7o Toutes les boîtes porteront la marque de la société  
et celles des primes obtenues dans différents concours.

# Laiterie des Charbonnières -

1891

TACL, JBH 491

Rendement du lait en Vacherins et en fromages pendant les 5 dernières années.

		Vacherins.					
		1886	1887	1888	1889	1890	1891
Prix de Vente par 50 kg	fr.	52	52.50	46.50	49.50	55.	
Rapport brut par litre	cent.	17.5	17.1	12.7	17.	19.7	
		Fromages.					
Prix de Vente par 50 kg	fr.	50	58.50	65.50	52	63	74
Rapport brut par litre	cent.	14.7	18.2	18.5	16.	18.3	15.1
		I Fromage		II Fromage		III Fromage	

Enlèvement de 1 cent; par litre pour frais.

Le bois pour chaque fromage, ainsi que la nourriture du producteur sont fournis par les douaniers et leur s'en ont pas en leur grand compte, non plus que l'aide soumise au producteur; tout cela ainsi valant 1 cent; de plus par litre, soit au total 2 cent; de plus par litre sur un apport d'environ 120 ml de litre pendant les 8 mois d'hiver.

Le 1<sup>er</sup> juillet 1891.

FAVJ, du 25<sup>th</sup> 1880

V. Jérôme Hochard  
Secrétaire.

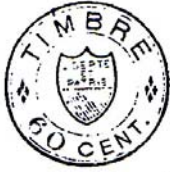
Nous apprenons avec plaisir que la laiterie des Charbonnières a obtenu au Concours agricole de Genève, le seul prix décerné aux fromages à pâte molle, pour ses excellents vacherins.

En 1874, elle recevait une mention honorable à Yverdon et une pareille en 1870 au concours régional de Moravie en Autriche, où les Suisses établis avaient tenu à faire figurer les diverses espèces de fromage fabriqués dans leur patrie.

Ainsi que le constate la notice qui accompagnait les 40 boîtes exposées à Genève, c'est en 1830 que la fabrication du vacherin fut introduite à La Vallée et aux Charbonnières. Dès 1864, cette fabrication a pris une certaine extension puisque 5 fromageries dans le district s'en occupent maintenant.

48 1896

# Règlement de la Société de la Laiterie des Charbonnières



## — Chapitre I — Règlement de la Société.

Article 1. Le but de la Société est de fournir à ses membres un moyen assuré et rémunérateur d'élever les produits de leur lait aux meilleures conditions possibles, ainsi que d'exciter l'émulation pour la <sup>amélioration</sup> des espèces bovines et des produits des <sup>champs</sup>.

### Chapitre II. 1<sup>re</sup> Section. De l'organisation.

Article 2. La Société de la Laiterie est dirigée et administrée par un Comité de cinq membres nommé pour deux ans et renouvelé chaque année par séries, d'une de trois et l'autre de deux membres; la série de deux membres est renouvelée la première.

Article 3. Les membres sortants ne sont pas immédiatement rééligibles.

Article 4. L'assemblée générale des sociétaires débute chaque année le Président du Comité qui est en même temps le Président de l'assemblée générale.

Article 5. Il y a un secrétaire et un caissier.

Article 6. Le Caissier et le Secrétaire sont nommés pour 3 ans; ils sont rééligibles.

Article 7. Les nominations du Comité, du Secrétaire et du Caissier se font par l'assemblée générale au scrutin et à la majorité absolue pour le premier tour.

Article 8. Il y a une commission des Comptes composée de 3 membres pris à tour de rôle chaque année.

Article 9. Le Président de cette Commission présidera de l'Assemblée générale pour la votation sur la proposition des comptes lorsque le Comité administratif s'est retiré et après que les notes et les réponses ont été discutées.

## II<sup>e</sup> Section

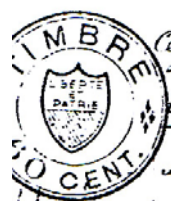
### Attributions du Comité.

Article 10. Le Comité a la direction et la surveillance de l'établissement, il est compétent pour traiter avec les marchands de la vente en gros et en détail de tous les produits de la Laiterie, de même que pour faire les achats en bois, en meubles nécessaires à la marche de l'établissement. S'il s'agit de valeurs importantes, il en réfère toujours à l'Assemblée générale.

Il peut prononcer des amendes pour infractions au Règlement. Ces amendes, dans leur maximum ne pourront excéder six francs.

Article 11. Elle a le droit d'admettre au trait des vaches dont on apporte le lait à l'établissement, soit en corps, soit par délégation.

Article 12. Il pourra apporter au Règlement sur les parties de la Laiterie les changements qui seront jugés nécessaires pour le bien du service.



Article 13. Il reçoit une indemnité annuelle de 15 francs si la pesée des fromages se fait en une seule fois et de 20 francs si elle a lieu en deux fois.

### — III<sup>e</sup> Section. —

#### Attributions du Caissier

Article 14. Il est chargé de la perception de toutes les valeurs dues à la Société. Conjointement avec le secrétaire, il fait le compte au moins deux fois par semaine.

Article 15. Il paye aux sociétaires leurs parts afférentes, il paye à vue toutes les dépenses de l'établissement par un bon assigné sur lui par le Comité. Les bons sont détachés d'un registre à souche.

Article 16. Il est responsable des valeurs qui lui sont confiées et fournit deux cautions solidaires pour répondre de sa gestion.

Article 17. Il est rétribué au moyen d'un traitement fixe.

Article 18. Il est placé sous la surveillance et la direction du Comité.

### — IV<sup>e</sup> Section. —

#### Attributions du Secrétaire

Article 19. Il est chargé de tenir le contrôle de la

comptabilité. Le concert avec le caissier, il assiste chaque fois à la vérification de la Caisse et en inscrit le résultat dans un livre ad hoc.

Article 20. Il est chargé des protocoles de l'assemblée générale et du Comité, ainsi que de toutes les écritures relatives à l'établissement y compris la correspondance.

Article 21. Il est rétribué au moyen d'un traitement fixe.

Article 22. Il est placé sous la surveillance et la direction du Comité.

4 OCT. 1896

## Chapitre III. Des Assemblées générales.

Article 23. L'Assemblée générale des Sociétaires est présidée par le Président du Comité.

Article 24. Elle fixe le prix de vente du lait et de tous les autres produits de la Laiterie.

Elle décide :

- a) Sur la vente en gros des fromages et vacuums;
- b) Sur la préparation des comptes;
- c) Sur les réceptions;
- d) Sur les emprunts, réparations majeures et reconstructions;
- e) Sur les exclusions;
- f) Sur le traitement du fromager, du secrétaire et du caipier;
- g) Sur tous les cas qui ne sont pas dans la compétence du Comité ou qui pourraient n'avoir pas été prévus par

le présent Règlement

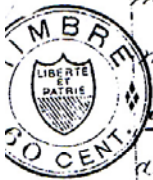
Article 25. Toutes les Assemblées sont obligatoires; aucun membre ne peut s'en dispenser à moins de raisons

majeures admises par l'Assemblée, sous peine de 50 cent. d'amende.

Article 26. Les convocations se font au moins 24 heures à l'avance en indiquant les objets à l'ordre du jour.

## Chapitre IV. Droits et obligations des Sociétaires

Article 27. Les membres de la Société sont solidaires les uns des autres pour tout ce qui concerne l'établissement de la Laiterie.





Article 28. Le droit de membre est purement personnel; celui qui le possède peut le transmettre à ses ayants-droits, mais il ne peut le transmettre ou le vendre à autrui, l'assentiment de la société réservé, que dans le cas où il viendrait à quitter le village ou à vendre son domaine.

Ce droit ne peut être fractionné; s'il y a plusieurs enfants ou plusieurs ayants-droits, ils devront s'entendre entre eux pour l'attribuer à un seul. Tant qu'ils demeurent dans l'indivision, ils peuvent en jouir en commun.

Article 29. Chaque sociétaire fera porter le lait de ses vaches directement de l'écurie à la fromagerie. Il pourra prélever ce qui lui est nécessaire pour son ménage; ces opérations se feront aussi rapidement que possible.

Article 30. Il lui est défendu, sous quelque prétexte que ce soit, de vendre de son lait, d'en faire des vaicheries, chevres, tains ou autres produits sous peine d'une amende de six francs pour chaque contrevention.

Article 31. Aucun sociétaire ne peut être dispensé de porter le lait de ses vaches à la fromagerie, sauf en cas de vente de son bétail ou de ses terres, de changement de domicile hors du hameau ou de circonstances dont décidera l'Assemblée générale. Il demeure cependant membre de la société et ne perd aucun de ses droits, ni de ses obligations.

Article 32. Si un sociétaire a un fermier, celui-ci est obligé d'apporter le lait de ses vaches à l'établissement, conformément au Règlement.

Article 33. Le lait d'une vache gravement malade ne peut être reçu à la Laiterie que cinq jours après l'anéantissement du veau, soit à la 11<sup>ème</sup> traite.

Le lait de vaches malades n'est pas reçu à la Laiterie, il en est de même pour la première traite d'une vache ayant fait une longue course.

Article 34. Chaque Sociétaire doit avoir le fromager lorsqu'il lui naît un veau ou qu'il aura une vache malade ou ayant fait une longue course.

Article 35. Le lait devra être pur, sans mélange, ni falsification et éprouvé par les soins du Comité chaque fois qu'il le jugera nécessaire.

Article 36. Le élu qui apportera du lait en contravention aux dispositions de l'article précédent sera puni d'une amende qui n'excédera pas 50 francs et prononcée par le Comité sans préjudice aux dommages qu'il aura causés à la Société et qui pourront lui être réclamés juridiquement.

## Chapitre I.

### Du Fromager.

Article 37. L'établissement est desservi par un fromager nommé par l'Assemblée générale; il est aux ordres du Comité. Il signera le Règlement particulier concernant le détail de ses fonctions et les conditions de la place.

## Chapitre II.

### Genre des produits.

Article 38. Tous les produits de la Laiterie se vendent

au comptant ; et ne s'y fait aucun crédit. Cependant les Sociétaires qui achèteront une ou plusieurs pièces de fromage, du beurre ou du sera, seront dispensés de payer comptant. La valeur de la vente ou celle des produits répartis comme il est dit à l'art 39 sera portée à leur débit et réglée à la répartition des deniers.

Article 39. Dans le cas où il n'y aurait pas de vente possible et que la cave serait encombrée de fromages, il en sera fait une répartition entre les Sociétaires d'après leurs droits respectifs à ces produits et selon le mode que la commission trouvera le plus convenable après avoir, au préalable, consulté l'Assemblée générale.

Article 40. En cas de répartition, on devra autant que possible éviter le sondage des fromages ; ils ne devront être choisis qu'à la vue et au toucher :

### Chapitre III.

#### Frais d'établissement ou Inventaire.

Article 41. Il y aura un compte général des frais d'établissement et un inventaire des meubles et ustensiles de la Société. Ces meubles et ustensiles porteront la marque de la Société.

### Chapitre VIII.

#### De la Comptabilité & règlement de comptes

Article 42. Au moins que l'Assemblée générale n'en décide autrement, il est fait deux comptes par année, un pour les vachersins et un pour les fromages ; ils sont dressés par le secrétaire et signés par le Président, le secrétaire et le trésorier.

Ils sont remis à la Commission d'examen pour les vérifier et doivent être corroborés par l'Assemblée générale au plus tard dans les quinze jours de la clôture de la vente se rapportant à chaque fabrication.

Article 43. Dans le cas où l'Assemblée générale déciderait de ne faire qu'un seul compte de répartition, tant pour les vachers que pour les fromages, la Société aura le droit à l'égard des sociétaires qui n'apporteraient leur lait qu'au printemps ou dans la saison des fromages, d'établir à leur égard un compte particulier et de ne leur payer ce lait qu'au prorata de ce qu'il aurait rapporté, fabriqué en fromages.

## Chapitre IX. Des difficultés.

Article 44. Toute contestation entre associés, à l'occasion de la Société, sera jugée par des arbitres, conformément aux arts. 303-320 inclusivement du Code de Proc. Civile. Toutefois le Président du Tribunal ne sera appelé à désigner lui-même les arbitres que dans les cas où les parties ne pourraient s'entendre sur les choix (Loi du 30<sup>ème</sup> 1837, art. 8.)

Les difficultés entre des sociétaires et les agents de la Société pour des objets se rapportant à l'établissement, seront portés devant l'Assemblée générale qui prononcera à l'unanimité. Toutefois après avoir entendu les parties, sans que la question puisse être portée devant les Tribunaux, les cas criminels toutefois exceptés.

## Chapitre X.

### Des réceptions

Article 45. Les réceptions se font par l'Assemblée générale sur propos du Comité.

Article 46. Pour être reçu, membre de la Société, il faut:

- a) Être propriétaire de vaches ou d'instruments;
- b) jouir d'une bonne réputation.

Article 47. Pour le moment le prix d'entrée est fixé à cinquante francs.

Article 48. Le nouvel admis signe l'acte d'association et le présent Règlement.

## Chapitre XI.

### Des exclusions en perte de droit

Article 49. Tout sociétaire convaincu d'avoir, par fraude, porté préjudice à la Société, pourra en être exclu par décision de l'Assemblée générale et déchu de tous ses droits. En outre les dispositions de l'art. 36 lui seront appliquées.

Article 50. Pourra également être exclu de la Société:

- a) Celui qui par sa négligence ou sa malpropreté aura causé à la Société des dommages répétés;
- b) celui qui par sa conduite causerait des scandales et serait une occasion de trouble dans la Société.

## Chapitre XII.

### Dissolution de la Société.

Article 51. La dissolution ne pourra être prononcée que par décision de l'Assemblée générale prise à la majorité des trois quarts des suffrages du total des membres de la Société.

Article 52. Un sociétaire est libre de se retirer de

L'association en renonçant à tous ses droits sur l'établissement.

Article 53. Chaque sociétaire en signe d'adhésion signera le présent Règlement.

Article 54. Le Règlement du 11<sup>o</sup> 8<sup>o</sup> 1865 est abrogé et remplacé par celui-ci qui devient obligatoire dès aujourd'hui, quatrième Octobre mil huit cent quatre-vingt seize.

Charbonnières, le 11<sup>o</sup> 8<sup>o</sup> 1896.

Le Président, Le Secrétaire,

Auguste Rochat Jérémie Rochat

P. Portant

Charles Louis Rochat

François Rochat

Jules Paul Rochat

Edgar Juing

Auguste Constant Rochat

Ernest Rochat par F. Ca.

Louis Peillard

Alfred Rochat

Louis H. Rochat

Jules François Rochat

Louis Golar

Leon Rochat

Eugène Rochat

Leon Golar

### Obligations du Comité.

Entre les attributions consignées dans le Règlement, articles 40 - 13, il a de plus l'obligation:

1. De surveiller l'atmosphère générale et la propriété de l'établissement dans toutes ses parties.

4. De faire de fréquentes visites afin de s'assurer du bon état de la marchandise en fabrication.
5. De s'assurer que des ustensiles, des meubles sont au complet et en bon état.
6. D'établir l'inventaire exact de tout ce qui appartient à la société et de prendre les mesures propres à sa conservation.
7. D'éprouver le lait aussi souvent que possible.
8. De surveiller la propreté des ustensiles, principalement les boîtes en fer blanc, dans lesquels le lait est apporté à l'établissement.
9. D'aider le fromager dans l'exercice de la police intérieure.

## Reglement intérieur.

1. Les Sociétaires doivent couler leur lait à l'heure fixée. Soir et matin; les retardataires peuvent être renvoyés avec leur lait.
2. Chaque Sociétaire est tenu de couler lui-même son lait et de le porter verser soit à la chambre, soit dans la chaudière.
3. Il doit faire inscrire régulièrement son lait dans le carnet destiné à cet usage, seul moyen de contrôle.
4. Le Sociétaire qui a coulé son lait doit s'en retourner immédiatement afin de ne pas gêner le Service.
5. Tout attrouplement est interdit.

6. Le Sociétaire qui a le lait est aux Ordres du Fromager pour l'aider soit à la cuisine, soit à la Cave,

7. Il est aussi tenu de vérifier l'argent provenant de la vente du lait avant de l'introduire dans la caisse.

8. Il a l'obligation de fermer à temps les portes du fourneau de la cuisine afin d'éviter la fumée.

9. Il est absolument interdit de verser du pétrole sur le bois de chauffage.

10. Il inscrit exactement dans le livre ad hoc le beurre fabriqué.

## Engagement du Fromager

### Conditions de la place.

L'Établissement de la Laiterie des Charbonnières est servi par un fromager nommé par l'Assemblée générale; il est aux ordres du Comité. Il signe le Règlement particulier renfermant le détail de ses fonctions et les conditions de la place.

(Règlement du 4<sup>th</sup> 1896. — Art. 3<sup>th</sup>.)

Il est chargé :

1. Du coulage du lait soir et matin aux heures fixées à cet égard.
2. De l'inscription du lait dans le Grand Livre d'abord, puis dans le carnet dont chaque Sociétaire est pourvu.
3. De faire chaque fois qu'il y a changement de Sociétaires, le compte par Debit et Avoir dans le Grand Livre.



4. De la vente du lait, du beurre, de la crème et du petit lait dont il fait une inscription exacte et régulière dans les livres destinés à cet usage et cela sous la direction du Comité.
5. Il ne fait aucune vente à crédit; il est responsable de la valeur des produits qui lui sont confiés.
6. Il est chargé de la fabrication des vachetins, fromages ou autres produits dans leur saison, ainsi que de tout autre genre dont aura décidé la Société; de celle du du beurre etc, du idéré, etc.
7. Des soins à donner aux vachetins, fromages et autres produits, de la descente à la montée des vaches, à quelque date qu'ait lieu celle-ci.
8. De tenir les ustensiles et l'intérieur de la Laiterie dans une exacte propreté.
9. De surveiller la propreté des ustensiles dans lesquels les sociétaires apportent leur lait, ainsi que la propreté et la pureté du lait lui-même.
10. De prévenir le Comité de tout ce qui lui paraît suspect ou répréhensible.
11. En un mot, de tout de service intérieur de l'Établissement.
12. S'il en a le temps, il coupera le bois de chauffage et le portera au gâté.
13. Il remplira les fonctions d'huissier de l'Assemblée générale et du Comité.

14. Il est nourri à tour par le sociétaire qui préside à la fabrication du jour.  
Ce sociétaire a l'obligation de l'aider dans le service de la cuisine et de la Cave.
15. Il couche dans la chambre qui lui est destinée dans l'établissement. C'est lui-même qui fournit son lit.
16. Il fournit tous les balais pour le service.
17. Il prend au carnet chez le marchand désigné par le Comité les marchandises pour le service courant; S'il s'agit de achats de fournitures ou d'ustensiles d'une certaine importance, il en réfère au Comité.
18. Il exerce une stricte police dans l'établissement et ne tolère aucun attentivement de nature à gêner le service.
19. Il reçoit un double de l'inventaire des objets et ustensiles appartenant à la Société; il sera tenu de présenter les objets qui lui ont été confiés chaque fois qu'il en sera requis par le Comité.
20. S'il s'absente ou s'il tombe malade le payement de son remplaçant est à sa charge.

Celui-ci doit d'ailleurs être agréé par le Comité.

21. Il est strictement responsable de la valeur de toutes les marchandises qu'il est chargé de vendre.

22. Un sociétaire doit toujours être présent pour contrôler la vente du lait soir et matin.

23. Le traitement est fixé par l'Appoin-  
tement générale et payé en deux termes.

24. S'il est engagé pour l'hiver, son service  
commence le 3<sup>e</sup> 8<sup>e</sup> et finit à la montée des  
vaches du printemps quelle que soit l'époque de celle-  
ci et aussi longtemps qu'il y a assez de lait pour  
fromager.

Monsieur Siffignin, Augustin Noibat, du  
Pont, après avoir émis connaissance des  
conditions de la place de fromager pour la laiti-  
erie des Charbonnières, déclare s'engager  
à la desservir dès le 3<sup>e</sup> 8<sup>e</sup> 1896 à la montée  
des vaches de 1897, quelle que soit l'époque de  
celle-ci, pour le prix de trois cent septante  
cinq francs (375 fr.). M. le père  
Marc Rochat fromager se charge de me  
mettre en train, de contrôler ma fabrication  
et au besoin de me remplacer.

Charbonnières, le 4 Octobre 1896  
Renouvelé le susdit engagement pour  
une saison, soit du 3<sup>e</sup> 8<sup>e</sup> 1897 à la montée 1898,  
au prix de trois cent huitante-cinq  
francs (385). — Le 25 juillet 1897

Augustin Rochat Fromager  
Renouvelé le présent engagement pour la  
prochain Saison, soit du 3<sup>e</sup> 8<sup>e</sup> 1898 à la montée  
des vaches de 1899, au prix de Quatre Cent  
francs. Le 25 Mai 1898

Augustin Rochat  
Mêmes conditions pour l'année Fromager  
1899 à 1900 — Augustin Rochat  
Fromager

27 mai 1905

Du 27 Mai 1905.  
vente du lait de la Société de  
Laiterie des Charbonnières



Conditions auxquelles la Société expose en  
vente, par mise aux enchères publiques, de lait qui  
s'opposera dans son établissement du 1<sup>er</sup> octobre  
1905 au 30 septembre 1906.

1<sup>o</sup> L'adjudicataire fournira deux cautions solvables  
et agréées par la Société et qui signeront les  
présentes avec lui.

2<sup>o</sup> Une fois la mise fermée il ne sera pas ad-  
mis de surenchère.

3<sup>o</sup> La ratification de l'Assemblée générale est  
réserve et interviendra immédiatement après  
la mise.

4<sup>o</sup> Le preneur aura la jouissance du bâtiment  
ou chelet qui sera rendu en parfait état de pro-  
priété au 1<sup>er</sup> Octobre 1906. Il aura aussi la jouis-  
sance du mobilier existant pour la manipula-  
tion du lait. Ce mobilier sera inventorié et ren-  
mis en bon ordre à la Société également le 1<sup>er</sup> Oc-  
tobre ci dessus. S'il y a des objets perdus ou forte-  
ment endommagés, le preneur les remplacera.  
Les fonds à vacheries en particulier doivent toujours  
être au complet et en parfait état de service.

5<sup>o</sup> Pour parer à l'usure et à la mise hors de

seront des fers à vacheins, lepreneur, au commen-  
cement de la saison, et fournira deux cents neufels  
en lambris d'au moins deux centimètres d'épaisseur, re-  
connus par le Comité et à sa satisfaction.

6°. Lepreneur ne pourra sous-louer aucune partie  
du bâtiment, ni déléguer aucune partie du mobilier,

7°. Il payera pour la jouissance annuelle du chalet  
et du mobilier une somme de quatre cent trente  
francs payable moitié au 1<sup>er</sup> avril et moitié au  
1<sup>er</sup> octobre 1906.

8°. Il payera en outre pour les frais d'installations  
et d'éclairage électrique des 5 lampes existantes  
une somme de soixante francs, l'entretien à  
sa charge. Cette valeur sera exigible dès  
le 1<sup>er</sup> juin.

9°. Il se pourvoira à ses frais auprès de l'une des  
sociétés de fontaine du village de Beauvieux.  
L'eau sera à son usage.

10°. Tout le lait qui s'apportera, même celui du har-  
tier s'il en a, sera pesé au pese-lait de l'établisse-  
ment, et inscrit dans un grand livre ad hoc, ainsi  
que dans le carnet dont chaque sociétaire sera pour-  
vu. Ces inscriptions seront faites à l'encre et, en cas  
de contestation, seule l'inscription faite au carnet  
fera règle.

11°. Les contributions à payer, s'il y en a, seront préle-  
vées d'après les inscriptions au Grand livre.

12°. Le lait fabriqué en vacheries ne pourra être  
écramé. Si la fabrication est convenable, le producteur  
aura au bénéfice de l'application de la marque de  
la Société et des diplômes obtenus. La marque pour  
prévenir les abus, restera entre les mains de la  
Commission.

13°. Le laitier ne pourra se refuser à vendre du lait  
en détail aux personnes qui en auront besoin.

14°. Les heures du coulage, les épreuves du lait et tout  
ce qui concerne l'ordre et la police de la fromagerie,  
sont, d'après le Règlement, dans les attributions  
de la Commission. Celle-ci est tenue d'éprouver  
le lait chaque fois qu'elle en est requise par le  
laitier.

15°. Le laitier remplit les fonctions d'huissier  
pour toutes les convocations de l'Assemblée générale  
et du Comité.

16°. La vente a lieu au kilo et les surenchères ne  
seront pas inférieures à un dixième de centime par  
kilo.

17°. Il y a 2 prix d'établissements, le premier pour le lait qui  
s'apportera du 1<sup>er</sup> Octobre au 1<sup>er</sup> février, et du 1<sup>er</sup> février  
au 30 Septembre, soit 8 mois; le second pour le  
lait qui s'apportera du 1<sup>er</sup> février au 1<sup>er</sup> juin,  
soit 4 mois. Le prix pour la période des 8 mois  
sera de un centime plus élevé que celui pour

pour la période intermédiaire des 4 mois.  
18. La mise portera sur la période des 4  
mois intermédiaires.

19. Il est bien entendu que cette vente lie tous  
les sociétaires pour l'apport de leur lait à l'éta-  
blissement toute l'année.

20. Le paiement du lait s'effectuera en 4 ter-  
mes de 3 en 3 mois : 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> avril, 1<sup>er</sup> juil-  
let, 1<sup>er</sup> octobre.

Le lait a été adjugé à Monsieur John  
Golay au prix de treize et huit dixièmes  
centimes de Kilo pour la période intermédiaire  
de 4 mois, soit de quatorze et huit dixièmes  
centimes de Kilo pour la période de 8 mois,  
sous le sceau commun et solidaire de M<sup>rs</sup>  
Camille Rochat Secrétaire et Albert Rochat  
Jury arbitres.

John Golay

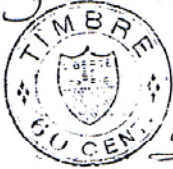
P. Rochat

Camille Rochat

Albert Rochat

28<sup>II</sup> 1911

# Statuts et Règlements de la Société de Laiterie des Charbonnières, pour le cas où le lait est vendu à un Laitier.



## But de la Société.

Le but de la Société est de fournir à ses membres un moyen assuré et rémunérateur d'écouler leur lait aux meilleures conditions possibles, comme aussi d'exciter une saine émulation en faveur de l'amélioration de l'espèce bovine et des produits du sol.

## Chapitre I<sup>er</sup>

### 1<sup>ère</sup> Section

#### De l'organisation de la Société.

Article 1<sup>er</sup>. La Société a pour raison sociale: Société de Laiterie des Charbonnières. Elle a son Siège aux Charbonnières.

La Société est administrée par un comité de cinq membres nommé pour deux ans et renouvelé chaque année par séries, l'une de trois et l'autre de deux membres. La série de deux membres est renouvelée la première.

Les membres sortants, à l'exception du président, ne sont pas immédiatement rééligibles.

Art: 2. Il y a un secrétaire et un caissier. Toutefois, pour aussi longtemps que la Société vendra son lait, ces deux places peuvent sans inconvénient être cumulées.

Le secrétaire est nommé pour trois ans et rééligible.

3 Les nominations du secrétaire et du Comité se font par l'Assemblée générale au scrutin et à la majorité absolue au premier tour.

3 bis La Société est valablement engagée et représentée vis-à-vis des tiers par son Président et son Secrétaire signant collectivement.



4. Il y a une commission de vérification des comptes et de gestion composée de trois membres pris à tour de rôle chaque année.

Le président de cette commission préside l'assemblée générale pour la votation sur la passation des comptes et sur la gestion du Comité lorsque celui-ci s'est retiré.

## II<sup>e</sup> Section

### Attributions du Comité

5. Le Comité a la direction et la surveillance de l'établissement. Il peut prononcer <sup>des</sup> amendes pour infraction au Règlement. Ces amendes ne peuvent excéder dix francs.

6. A la réquisition du laitier, il a le droit, soit en corps, soit par délégation, d'assister à la traite des vaches dont on apporte le lait à l'établissement.

7. Il peut apporter au Règlement particulier sur la police de la Laiterie les changements jugés nécessaires pour le bien du service.

## III<sup>e</sup> Section

### Attributions du Secrétaire-Caissier

8. Il est chargé des protocoles de l'assemblée générale et du Comité, du dressement des comptes annuels, ainsi que de toutes les écritures relatives à l'établissement y compris la correspondance.

9. Comme caissier, il est chargé de la perception de toutes les valeurs dues à la Laiterie, ainsi qu'un paiement de toutes les dépenses.

10. Il est responsable des valeurs qui lui sont confiées et fournit une caution solidaire solvable.

11. Il est rétribué par un traitement fixe, et sous la surveillance et les ordres du Comité.



## — Chapitre II. — — Des Assemblées générales. —

12. L'Assemblée générale des sociétaires est présidée par le Président du Comité.

Elle décide et parronne :

- a) Sur la passation des comptes;
- b) Sur les réceptions de membre;
- c) Sur les emprunts, réparations majeures et reconstructions;
- d) Sur les exclusions;
- e) Sur le traitement du secrétaire-caissier;
- f) Sur tous les cas qui ne rentrent pas dans la compétence du Comité ou qui pourraient n'avoir pas été prévus par les Règlements.

13. Toutes les assemblées sont obligatoires; aucun membre ne peut se dispenser d'y assister à moins de raisons majeures admises par l'Assemblée. L'absence non justifiée est passible d'une amende de 70 centimes.

14. Les convocations se font par cartes indiquant l'ordre du jour et distribuées au moins 24 heures à l'avance.

## — Chapitre III. — — Droits & obligations des Sociétaires. —

15. Les sociétaires sont exonérés de toute responsabilité personnelle quant aux engagements de la Société, ceux-ci étant uniquement garantis par les biens de la Société.

15 bis Le capital social servant de garantie est représenté par les immeubles et les meubles de la Société. Il est alimenté par les finances d'entrée, soit un versement de trente francs par sociétaire, et par un centième allant de un à cinq dixièmes de centime par litre sur chaque kilo de lait apporté dans l'établissement.

16. Le droit de membre est purement personnel; celui qui le possède peut le transmettre à ses ayant-droits. Il ne peut le transmettre ou le vendre à un tiers, hors son territoire de la Société réservé, que dans le cas où il viendrait à quitter le village ou à vendre son domaine. Ce droit ne peut être fractionné. S'il y a plusieurs enfants ou plusieurs ayant-droits, ils doivent s'entendre pour l'attribuer à un seul. Tant qu'ils demeurent dans l'indivision ils peuvent en jouir en commun.

17. Chaque sociétaire fait porter le lait de ses vaches directement de l'étable à la fromagerie. Il pourra prélever ce qui lui est nécessaire pour son ménage. Ces opérations se font aussi rapidement que possible.

18. Il lui est défendu, sous quelque prétexte que ce soit, de vendre de son lait, d'en faire des vacherins, cherrains, ou autres produits, sous peine d'une amende de dix francs pour chaque contravention.

19. Le fermier ou un sociétaire a l'obligation d'apporter le lait de ses vaches à l'établissement conformément aux Règlements.

20. Le lait d'une vache fraîchement vêlée ne peut être reçu à la Laiterie que cinq jours au minimum, dès la naissance du veau, et après s'être assuré par la cuisson qu'il est franc d'avaries, il en est de même de celui d'une vache malade.

21. Le lait devra être pur, sans addition de quoi que ce soit, ni falsifié de quelque façon que ce puisse être. Il est éprouvé par les soins du Comité chaque fois qu'il en est requis par le Laitier.

22. Les sociétaires qui apporteraient du lait en contravention aux dispositions de l'article précédent, sera frappé d'une amende de dix à cinq cents francs prononcée par le Comité, sans préjudice aux dommages que le délinquant aura causés à la Société et qui pourront lui être réclamés juridiquement.

23. Les ustensiles servant à l'apport du lait doivent être dans une extrême propreté. Il est obligatoire de les laver au moins une fois par jour à l'eau bouillante le matin.



## Chapitre IV.

### Des difficultés.

#### Frais d'établissement & inventaire.

24. Il y aura un compte général des frais d'établissement et un inventaire des meubles et ustensiles. Ces meubles et ustensiles porteront tous la marque de la Société.

## Chapitre V.

### Des Difficultés.

25. Toute contestation entre associés, se rapportant à la Société sera jugée par des arbitres conformément à l'art. 1899 et suivants du C. de p. c. Toutefois le Président du Tribunal ne sera appelé à désigner lui-même les arbitres que dans le cas où les parties ne pourrissent s'entendre sur le choix. (Loi du 30 9<sup>th</sup> 1857, art. 7.)

26. Les difficultés entre des sociétaires, et des agents de la Société pour des objets se rapportant à l'établissement, seront portées devant l'assemblée générale qui prononcera si l'absolu après avoir entendu les parties, sans que la question puisse par suite devant les Tribunaux, les cas visés être exceptés.

## Chapitre VI.

### Des réceptions de membres

27. Les réceptions de membres se font par l'assemblée générale sur avis du Comité.

28. Pour être reçu membre de la Société, il faut:

- a) Être propriétaire de bétail ou d'immeubles: en nature de champs
- b) jouir d'une bonne réputation.

Pour le moment le prix d'entrée est fixé à trente francs.

29. Le nouvel admis signe comme acte d'association le présent Règlement.

## Chapitre VII.

### Des exclusions et perte de droits

30. Tout sociétaire convaincu d'avoir par fraude porté préjudice à la Société, pourra en être exclu par décision de l'assemblée générale et déchu de tous ses droits sur la Société. En outre les dispositions de l'article 22 lui seront appliquées.

31. Pourra également être exclu de la Société:

- a) celui qui par sa négligence ou sa malpropreté aura causé des dommages répétés;
- b) celui qui par sa conduite causerait des scandales et serait une occasion de troubles graves.

## Chapitre VIII.

### Dissolution de la Société

32. La dissolution ne pourra être prononcée que par décision de l'assemblée générale prise à la majorité des trois quarts des suffrages du total des membres de la Société.

33. Un sociétaire est libre de se retirer de l'association en annonçant à tous ses droits sur l'établissement et en payant à la Société, à titre de dommages et intérêts, la somme de cinquante francs.

34. Chaque sociétaire signera les présents statuts et le Règlement dont l'original a été inscrit au Régistre du Commerce. Ainsi discuté et approuvé en assemblée générale le 28<sup>th</sup> 1911.

1. Le Président,  
*Edouard Golay*

2. Le Secrétaire  
*Jérémie Rochat*

3	James Rochat	25	Walter Rochat
4	Constant Rochat	26	Albert Edouard Rochat
5	Maurice Rochat	27	Edouard Golay
6	Louis Rochat Vt	28	Pres. Louis Rochat
7	Edouard Golay	29	Albert Rochat
8	Félicien Alfred	30	Jules Samuel Rochat
9	Louis Rochat	31	Herman Rochat
10	Robert Rochat	32	Louis Golay Supras
11	Le Alfred Rochat	33	Ed. Rochat
12	Alfred Rochat	34	Paul Rochat
13	Wilfrid Rochat décu	35	Robert Rochat
14	Paul Humbert	36	
15	Auguste Rochat	37	
16	E. Deloy	38	
17	Paul Rochat	39	
18	Maximilien Rochat	40	
19	Sera. Rochat	41	
20	Charles Eli		
21	Fernand Rochat		
22	Ed. Rochat Brunner		
23	Jules H. Rochat		
24	Wilfrid Rochat		

# Laiterie des Charbonnières Doit Avoir

1895 juillet	15	Retrait de 186 pièces de fromages pesant 5811 kg à f. 1.42 le kg			8251 62
	"	Solde pour le dévers			890
	"	Bonne main au Soledu			5
août	24	" " " fromages			5
sept.	7	Payé à François Collet pour son demi cent fromages			62
		Sel pour les fromages			2
nov	5	34 vacherins pesant 92 kg			107 20
1895 janvier	11	Payé pour 1358 vacherins pesant 3534.5 kg à f. 1.10 le kg	3997 95		
mars	12	Payé pour 520 boites pesant 1857 kg 750 g à f. 1.10 le kg	2056 75		
juillet	15	220 pièces de fromage pesant en 44 fois le poids total de kg 7862 la déduction des kg sel n'est pas faite			
		à demi par pour Guitars, Roches, & l'autre demi pour moi.			
		Expenses faites au Cygne		2 80	
		Payé pour bolde			47 68 98
		Remise une plus value à Gustave			8 55
		Finis			
1898 juillet	24	Payé à Haquinard pour son abonnement	67		
	7	Payé 150 pièces fromages de 6577 kg à 1/36 le kg	8944 70		
		Payé pour bolde à f. Bonne main au f. an tel 5 f.			20
		pay pour le dévers			20
août	4	Payé pour bolde			2944 70

m. L<sup>e</sup> Rochat-Golay Charbonnières Doit Avoir

1903	20	1 fromage de 29.40kg.	1.20	35.75	
g <sup>te</sup>	2	120 moutons de 279.-kg.	1.-		279 -
"	3	100 " " 199.-	1.-		199 -
"	7	90 " " 184.50	1.-		184.50
"	10	60 " " 115.50	1.-		115.50
"	15	" " 25.50	1.-		25.50
"	11	50 " " 101.50	1.-		101.50
"	14	45 " " 86.50	1.-		86.50
"	21	85 " " 169.-	1.-		169 -
"	20	" " 58.-	1.-		58 -
"	23	20 " " 55.-	1.-		55 -
"	24	100 " " 191.-	1.-		191 -
"	25	" " 160.50	1.-		160.50
"	28	105 " " 195.-	1.-		195 -
"	15	" " 31.50	1.-		31.50
x <sup>te</sup>	1	150 " " 295.-	1.-		295 -
"	20	" " 57.50	1.-		57.50
"	(11-)	92 " " 175.-	1.-		175 -
"	5	100 " " 213.50	1.-		213.50
"	7	33 " " 61.-	1.-		61 -
"	15	" " 35.50	1.-		35.50
"	12	93 " " 194.50	1.-		194.50
"	16	101 " " 241.50	1.-		241.50
"	20	90 " " 212.50	1.-		212.50
"	112	105 " " 236.50 - 4	1.-		236.50
"	(10)	105 " " 249.50	1.-		249.50
"	21	90 " " 229.-	1.-		229 -
"	25	" " 180.-	1.-		180 -
"	23	150 " " 368.50	1.-		368.50
"	20	" " 76.-	1.-		76 -
"	29	80 " " 142.50	1.-		142.50
	2159				4836.50
					1915.1
1904	4	60 moutons de 149.-	1.-		149
"	5	80 " " 210.50	1.-		210.50
"	18	un paiement de		6000 -	
"	8	45 moutons 106.50			106.50
"	135	à reporter f 274		6005.75	5291.50

m. L. Rocher Charbonnières. Doit Avoir

1905	295	Reçu pour 2004	6035 75	5291 50
Janv	9	100 remboursés au 248. - kg.	1.	248 -
	12	60 " " 148. - "	1.-	148 -
	16	45 " " 112. - "	1.-	112 -
	18	100 " " 246.500 "	1.-	246 50
	23	145 " " 292. - "	1.-	292 -
	24	60 " " 148.500 "	1.-	148 50
	26	45 " " 109. - "	1.-	109 -
	29	60 " " 146.500 "	1.-	146 50
février	2	20 " " 50.500 "	1.-	50 50
"	3	60 " " 164. - "	1.-	164 -
	6	30 " " 84. - "	1.-	84 -
	7	904 " " 233.000	1.-	233 -
	10	20 " " 74.500	1.-	74 50
	11	50 " " 122.500	1.-	122 50
	13	15 " " 40. - "	1.-	40 -
	16	15 " " 56. - "	1.-	56 -
	18	20 " " 44.500	1.-	44 50
	20	50 " " 134.5	1.-	134 50
	21	57 " " 120. - "	1.-	120 -
"	120	" " 206. - "	1.-	206 -
avril	15	Remis à compte	2000 -	28469 50
	18	1837 antea Verbaud pour solde 2181.25	100 -	
		simple services fromage 35.75	72 -	
		Taxi pour solde de compte de l'acheteur	117 50	
avril	15	Remis à compte sur fromage	2000 -	
mai	8	" " " "	400 -	
juin	21	Remis pour fromage solde	6069 -	
"		pour vin	21 -	
		144 fromages de 6575. - kg -	1.20	8469 72
		Balances	8490	8490



Parcours d'un laitier - Ulrich Reymond, laitier aux Charbonnières de 1915 à 1924 -

Les recommandations sont nombreuses:

Commerce de fromages, vacherins, tommes grasses, beurre, Paul Rochat, laitier, Brassus (Suisse).

Brassus, le 24 VIII 1908

Je soussigné déclare avoir eu à mon service pendant 2 ans le sieur Ulrich Reymond. Propre, actif et d'une grande confiance, je le recommande très particulièrement à toutes les personnes auxquelles il pourra s'adresser. Quittant le métier, c'est avec regret que je le vois quitter notre foyer.

Paul Rochat, laitier.

Je déclare avoir a mon service depuis 6 ans Ulrich Reymond, lequel a rempli tous ses engagements à mon entière satisfaction. Il est de toute confiance, sobre, actif, il a fromagé pour le premier été au chalet cette année; les fromages fabriqués par lui sont tous réussis sans une seule exception. La cave est visible pour qui voudra bien se renseigner sur place.

Brassus, le 24 août 1908, Henri Rochat.

Commerce de fromages, beurre et oeufs, laiterie modèle, téléphone 430, gros et détail, Jules Gillard, Montreux.

Le 28. 5. 1909

Je soussigné déclare avoir eu à mon service pendant 8 mois Ulrich Reymond du Brassus et en avoir été complètement satisfait sous tous les rapports.

Montreux, ce 28.5.1909, Gillard.

Brassus, 1er avril 1914

Je soussigné déclare avoir eu Ulrich Reymond pendant 6 campagnes comme fromager. Il est parfaitement apte à remplir une place analogue, ayant bien réussi dans sa fabrication.

Henri Rochat amodiateur.

Comment ne pas partir confiant avec de telles recommandations ? Le 11 septembre 1914 Ulrich Reymond est au Cygne, aux Charbonnières. Il demande du papier à lettre au patron qui n'est autre que Numa-Rochat-Jaquier et il écrit à Monsieur le président et Messieurs les membres de la société de laiterie, les Charbonnières. C'est une écriture solide.

Messieurs,

D'après l'article paru dans la feuille d'avis de la Vallée du 10 écoulé par lequel vous demandez un fromager à partir du premier octobre prochain, je serais à votre disposition.

J'ai déjà fabriqué 7 ans à la montagne et 2 hivers à la laiterie du Brassus. J'ai aussi été 8 mois comme premier garçon à la laiterie modèle Montreux. Je connais à fond la fabrication du fromage (gruyère), vacherin, petites tommes, etc...

Après avoir pris connaissance de vos conditions, je dépose ma soumission dans les arrangements ci-dessous.

Je m'engage à fabriquer de mon mieux le lait apporté dans votre établissement et de faire tout le travail porté dans vos conditions à votre entière satisfaction pour le prix de quinze cents francs (1500 frs) pour l'année, sur quoi je me réserve un litre et demi de lait par jour plus 30.- de vins pour les

fromages.

En espérant Messieurs, que ma soumission sera prise en considération et que la réponse me sera favorable, je vous prie d'agréer, Messieurs, l'assurance de ma parfaite considération.

Votre dévoué

Ulrich Reymond, fromager,  
pr. ad: Mr. Jules Goy, amodiateur  
Vallorbe.

N-B: joint mes certificats que vous aurez la bonté de me retourner, svp. Le même.

Ulrich Reymond dit Ouli fut engagé. Malheureusement sa carrière se termina dans un accident si triste qu'il en fut longtemps parlé au village. Il marqua même toute une génération:

Dans un village paysan, la laiterie est un bâtiment très important. Deux fois par jour on y apporte le lait de la traite et le soir, les non-paysans viennent y chercher leurs provisions de lait, de beurre et de fromage; c'est la grande réunion dedans et dehors. A l'intérieur, les paysans qui ont fini la journée ont posé leurs boilles et font la causette, rejoints souvent par le laitier lui-même dès la fin du coulage. Au dehors, c'est le grand rassemblement des garçons et des filles qui s'attardent avec leurs bidons de lait. C'est là souvent que des premiers contacts se nouent, des idylles s'ébauchent à la faveur des belles soirées de printemps.

Ouli Reymond était le laitier du village. Grand et solide gaillard, c'était également un bon vivant. Il faisait partie de la société de chant, l'Echo du Risoud et y tenait le grand rôle dans les pièces de théâtre, jouées en soirées dans la salle d'école transformée en scène pour la circonstance. C'était une grande personnalité, au propre comme au figuré dans ce village des Charbonnières.

Sombre journée que ce jour d'été 1924 ! Comme d'habitude, Ouli était allé soigner ses cochons, tout-à-coup, vers midi, le village était surpris par d'épouvantables cris de terreur, des hurlements de douleur qui retentissaient sur le chemin de la porcherie. C'était Ouli qui rentrait en courant vers sa maison du Bugnon, le malheureux avait basculé dans la chaudière d'eau bouillante en y versant un sac d'aliment. C'était lugubre paraît-il, selon les témoignages. L'accident avait naturellement fait le tour du village et on en parlait à voix basse. Le soir, la nouvelle tragique se répandait : Ouli était mort après de rudes souffrances dues à ses brûlures. Stupeur, consternation, le bien-aimé, le populaire Ouli n'était plus.

Il avait bien fallu trouver un successeur et cela rapidement puisque le lait des vaches n'attend pas. C'était le nommé Werner Rochat qui s'était présenté, un jeune homme célibataire et que les demoiselles observaient déjà attentivement.

La carrière du jeune Werner ne devait pas durer, pour des raisons inconnues. Sans doute avait-il trop à faire, seul pour s'occuper de la laiterie et des porcs, si bien que la place de laitier devenait à nouveau vacante aux Charbonnières.

*Samuel Rochat, "Juls de l'Épine", tome I, 1937*

Liste des laitiers des Charbonnières - à compléter -

- 1865 La société de laiterie des Charbonnières a engagé Marc Rochat dit Kako du Pont, laitier.
- 1889 Joseph Griffon, fromager aux Charbonnières. En 1890 il sera fromager à Chaux-Neuve.
- 1910 - 1914 C. Bélaz-Rochat, laitier. Fait le commerce de vacherins. Gagne prime et diplôme d'honneur à l'exposition suisse d'agriculture à Lausanne en 1910.
- 1915 - 1924 Ulrich Reymond dit Ouli, laitier. Mort des suites des brûlures occasionnées par la chaudière de la porcherie du village où il était tombé.
- 1924 - 1926 Wermer Rochat, laitier. Vendait les vacherins emboîtés aux Saïsets.
- 1926 - 1957 Jules Rochat, laitier. Avec l'aide de ses fils Jean et Gaston, mais surtout de ce dernier. Tenait commerce de vacherins. Vendait les fromages de la laiterie à Jules Rochat-Massy au Pont, c'est-à-dire à l'entreprise Rochat-Golay.
- 1957 - 1964 Gaston Rochat, laitier. Fils de Jules dont il prend la suite. Arrête en 1964 pour se livrer au commerce de vacherins dans sa propre maison des Charbonnières.
- 1964 - 1971 Agénor Grobet, laitier. Celui-ci vend ses vacherins blancs à Gaston Rochat, affineur, ses fromages à Margot, marchand à l'Auberson.
- 1971 - 1974 Jean-Paul Besson, laitier. Vend ses vacherins blancs à Gaston Rochat, ses fromages à Jura-vaudois à Lausanne.
- 1974 - 1978 Agénor Grobet est de retour! Vend ses vacherins blancs à Gaston Rochat, ses fromages à Margot de l'Auberson.
- 1978 - 1980 Reynald Dyens. Vend ses vacherins blancs pendant une semaine à Gaston Rochat!
- 1980 - 1981 Agénor Grobet est de retour!
- 1981 - 1982 Pas de laitier. Magasin et local de coulage tenu par le couple Franck Meyer.
- 1982 - 1986 Eric Ney, laitier.
- 1986 - Couple Martin.
- Markus Tchopp. Vend ses vacherins blancs à Christian Golay, affineur. M. Tchopp rachète la porcherie.

Note: d'après Gaston Rochat laitier, jusqu'en 1914, la laiterie fermait l'été.

JBH	<u>SOCIETE DE LAITERIE DES CHARBONNIERES</u>		(ACL)
1	1841	- 1873	Registre pour la Société de la fromagerie, procès-verbaux, avec au début: projet de règlement pour la fromagerie du village des Charbonnières commencer en forme de société le 4e mars 1838.
2	1896	- 1917	Procès-verbaux, 1 registre, ou cahier.
3	1918	- 1926	Procès-verbaux, 1 registre, ou cahier.
4	1926	- 1935	Procès-verbaux, 1 registre, ou cahier.
5	1935	- 1947	Procès-verbaux, 1 registre, ou cahier.
6	1947	- 1958	Procès-verbaux, 1 registre, ou cahier.
7	1959	- 1973	Procès-verbaux, 1 registre, ou cahier.
8	1893	- 1914	Dépenses et recettes courantes, 1 cahier.
9	1915	- 1938	Dépenses et recettes courantes, 1 registre.
10	1939	- 1974	Comptabilité, un registre.
11	1951	- 1955	Livre de caisse de format oblong, 1 registre
12	1955	- 1975	Contrôle de chèques postaux, 1 registre.
13	1904	- 1940	Sociétaires de la Laiterie des Charbonnières, 1 registre.
14	1920	environ	Laiterie des Charbonnières, rôle des sociétaires, 1 cahier ou registre.
15	1925	- 1953	Emprunt porcherie, compte des présents, jetons de présence, 1 registre.
16	1931	- 1955	Laiterie des Charbonnières, lait coulé, 1 registre.
17	1941	- 1948	Laiterie des Charbonnières, répartitions aux sociétaires, 1 cahier.
18	1949	- 1953	Laiterie des Charbonnières, répartitions aux sociétaires, 1 cahier.
19	1973	- 1981	Société de laiterie des Charbonnières, ristournes, cotisations, 1 cahier.
20	1951	- 1983	Statistiques, lait coulé. Pour l'année 1951/1952 et pour les années 1975 à 1983. <u>Pièces 21 à 35, statuts et règlements.</u>
21	14 mai	1880	Accord entre les propriétaires du Moulin et la société de laiterie des Charbonnières concernant les fenêtres du bâtiment de la laiterie.
22	4 octobre	1896	Règlement de la Société de Laiterie des Charbonnières.
23	1896	- 1898	Conditions d'engagement du fromager, du caissier, du secrétaire; obligations du comité. 1 cahier.

- 24 22 octobre 1911 Statuts et règlements de la Société de Laiterie des Charbonnières.
- 25 30 déc. 1909 Patente de société anonyme ou association délivrée par le Département des Finances du Canton de Vaud à la Fromagerie des Charbonnières pour 1910 à 1913.
- 26 1916 Statuts de la Fédération des Laiteries du Jura. Lausanne, Imprimerie Vaudoise (avec doublet).
- 27 1916 Fédération des Laiteries du Jura. Contrat de vente de lait. Formulaire vierge.
- 28 s.d. Société de laiterie et fromagerie de... Procuration vierge pour les sociétés de fromagerie.
- 29 1942 Le cautionnement des contrats de vente du lait. 1 imprimé.
- 30 1943 Statuts de l'Union Laitière Vaudoise à Lausanne.
- 31 1943 Société Anonyme pour le commerce du fromage Fromage Jura Vaudois S.A. Statuts. 1 imprimé.
- 32 1943 Statuts de la Fédération laitière du Jura, statuts. 1 imprimé.
- 33 1947 Statuts de la société de ... de... Imprimé, trois exemplaires.
- 34 1949 Règlement suisse de livraison du lait du 1er mai 1949. Imprimerie Fédérative S.A. Berne. 1 imprimé.
- 35 1967 Paiement individuel du lait de fromagerie selon ses qualités en Suisse romande (sans le Valais). 1 imprimé.
- Pièces 36 à 41, emprunts et acquisitions.
- 36 27 octobre 1879 Cédule en faveur de Jules RoCHAT feu Moïse du Haut-des-Prés contre la Société de La Laiterie des Charbonnières. Capital: 5000 francs. Intérêt de 4  $\frac{1}{2}$  %. Terme 5 ans.
- 37 10 déc. 1880 Cédule en faveur de Jules Moïse RoCHAT, feu Moïse du Haut-des-Prés contre la Société de la Laiterie des Charbonnières. Capital: 2000 francs. Intérêts à 4  $\frac{1}{2}$  %.
- 38 25 octobre 1866 Cédule en faveur des frères RoCHAT du Cabaret contre la Société de la Laiterie des Charbonnières. Capital de 700 francs. Intérêt au 4  $\frac{1}{2}$  %.

- 39      17 déc.      1892      Obligation hypothécaire souscrite par la Société de la Laiterie des Charbonnières en faveur de John-Alfred Aubert, horloger au Brassus. Capital: 6300 francs. Intérêts: 4 et 4½ %. Cession du titre à Jules Henri Rochat de l'Epine et neveux le 10 décembre 1898.
- 40      13 avril      1877      Acquisition en faveur de Charles-Auguste Rochat, aux Charbonnières faite de Charles-Louis Rochat aux Charbonnières. De son droit de sociétaire à la Fromagerie du hameau des Charbonnières. Prix: 30.-
- 41      31 janv.      1890      Acquisition en faveur de la Société de la Laiterie des Charbonnières faite de Jules-Jérémie Rochat et consorts. Du fonds sur lequel est construite la fromagerie. Pour le prix de 100.- J. Capt, notaire.
- 42      1890      +      1940-41      Droits des sociétaires, 14 pièces.
- 43      1905      -      1940      Contrats de vente du lait, 18 pièces.
- 44      1898      -      1943      Correspondance, 20 pièces.  
Pièces 45 à 56, pièces diverses.
- 45      avril      1834      Règlement de constitution d'une fromagerie aux Charbonnières, avec construction d'une fromagerie et mise en place des structures. Signatures originales des souscripteurs.
- 46      26 janv.      1838      Acquis fait par les chefs de famille du hameau des Charbonnières de Charles-Louis Rochat du dit endroit. Fonds sur lequel sera ou est bâti le bâtiment de la fromagerie. Prix: 95.-
- 47      8 juillet      1879      Convention avec la Société de la laiterie des Charbonnières et Joseph Cortellini, maître-maçon pour la reconstruction du chalet de la société. Pour le prix de 7000.-
- 48           1883      Lettre de la société de Laiterie des Charbonnières, Vallée de Joux, au Comité Central à Zürich (brouillon). Pour quelle exposition ? Avec manière d'exposer les vacherins sur une étagère appropriée. Bref historique du vacherin. Auteur de la lettre: Jules-Jérémie Rochat.
- 49      8 juil.      1891      Laiterie des Charbonnières, rendement du lait en vacherins et en fromages pendant les 5 dernières années, soit de 1886 à 1891.

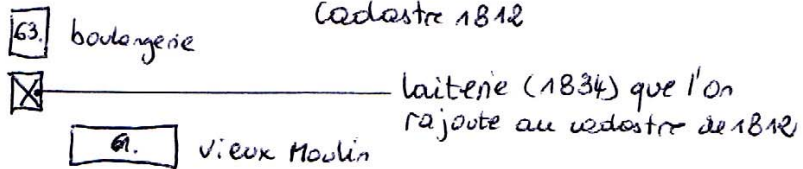
50		189.	Brouillon pour la rédaction des statuts du Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux. Auteur: Jules-Jérémie Rochat.
51	30 oct.	1926	Procès-verbal de l'Assemblée extraordinaire des délégués de la Fédération des laiteries du Jura du 30 octobre 1926 à Lausanne.
52	30 sept.	1935	Facture pour installation à vapeur de la fromagerie, selon convention du 30 septembre 1935. Montant: 5000.-
53		1939	Plan pour la société de laiterie des Charbonnières. Installation de la fromagerie.
54	22 août	1945	Union centrale des producteurs suisses de lait. Règlement concernant la fabrication et la vente du vacherin du Mont-d'Or en automne et en hiver 1945/46.
55		1952 env.	Le vacherin, Roi des fromages fins. Fascicule publicitaire de 4 pages. Rédigé par Charles-Adrien Golay pour le compte de la Centrale du Vacherin Mont-d'Or.
56		1953	Une carte de convocation de la Société de Laiterie des Charbonnières.
57	mai	1957	6 registres de contrôle de l'utilisation du lait. Laitier: Gaston Rochat, fils de Jules Rochat.
à			
62	avril	1963	
63	1935	- 1936	Registre de quittance pour le laitier.
64	1961	- 1962	Registre de quittance pour le laitier.
65	1960	- 1961	Registre de quittance pour le laitier.

Constant BELAZ - Les Charbonnières - laitier et commerçant 1910

Laitier de 1910 à 1914 environ. Puis commerçant jusque dans les années 1925. Commerce de vacherins. A gagné prix et diplôme d'honneur à l'Exposition suisse d'agriculture à Lausanne en 1910.

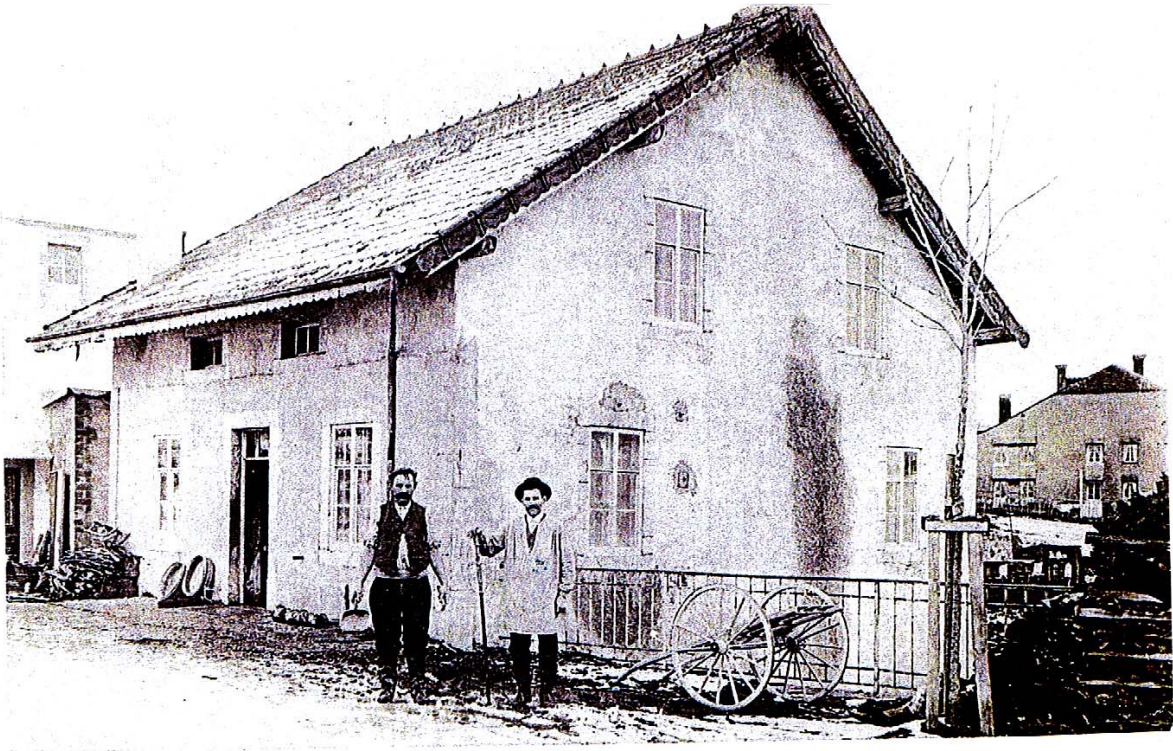
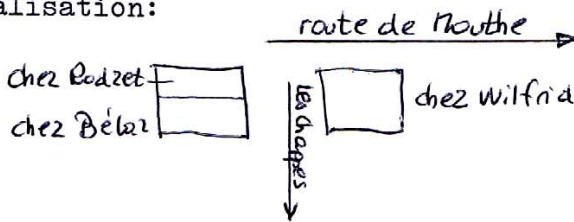
La laiterie des Charbonnières où fut laitier avait été construite en 1834. Elle fut démolie et reconstruite en 1879.

Localisation:



Dès après 1914 Constant Bélaz commerce en sa maison - Chez Pitôme, partie orientale - actuellement propriété de Gaston Guignard, petit-fils de Constant Bélaz.

Localisation:



Constant Bélaz en blouse, son commis en gilet. A droite, à l'arrière-plan, la maison Pitôme, avec la partie à droite propriété de Constant B9laz.

---

Note: Gaston Guignard a légué aux ACL, actuellement sous Actes privés, KAA, Fonds Gaston Guignard, une riche collection de vieux papiers parmi lesquels des pièces fondamentales concernant l'histoire du vacherin.





[1914]  
**C. BÉLAZ-ROCHAT**

CHARBONNIÈRES -:- Vallée de Joux

COMMERCE  
 DE  
 FROMAGES

Spécialité: Vacherins  
**MONT-D'OR**

PRIMES:  
 Exposition Lausanne 1910

*M. Syndicat d'Amélioration Fromière Charbonnières Doit*

Charbonnières, le 26 - 9<sup>e</sup> 1914

1895	15	payé à la famille d'avis	14	45
1895	11	Rembourse à Syndicat agricole	60	
	27	payé à la Paix pour 4 wagons tuyaux	221	05
1914	4	payé note à Alfred Perillard	12	-
Mars	11	" " " Louis Polay - Dupuy	136	10
Juin	23	payé transport wagon tuyaux en terre brute	33	10
	24	" " " en ciment	28	10
			<hr/>	
			501	80
Notes et frais de Lussan			5	
			<hr/>	
			506	80

COMMERCE DE FROMAGES  
 = Spécialité de =  
**VACHERINS**

*C. BélaZ-Rochat*

CHAVORNAY-CHARBONNIÈRES



PRIME ET DIPLOME D'HONNEUR  
 LAUSANNE 1910

© [Entre 1910 et 1922]

Deux lettres adressées à Bélaz aux Charbonnières

M<sup>me</sup> Amélie Bélaz Rochat

façon de blouse mousseline	3 80
balais tous de taill	1 80
garanties	1 35
petites fournitures	1 25
façon de blouse grosse	3 00
balais tous de taill	50
petites fournitures	1 20
arrangement de taill grosse	1 45

Total fin 12, 80  
Reçue le 25 février 1909

avec remerciements Emma Rochat

extraite de  
KAA des ACL,  
fonds Gaston  
Guignard.

Chez Villedors le 15 mars

1909

Monsieur

Je vous envoie par affranchi  
de timbres pour les 2 sachets  
que j'ai eus car le gros est à  
votre disposition si vous voulez  
car on ne peut le manger  
vous m'avez dit que vous me  
laisseriez meilleur marché  
et il est au même prix que  
l'autre

Recevez M<sup>me</sup> mes salutations  
empressées

E. Reverchon

Jules ROCHAT - Les Charbonnières - laitier et affineur, 1926  
 commerce repris par son fils Gaston et ses  
 successeurs

Jules Rochat (1882-1964) est né à l'Epine, maisons foraines situées au-dessus du village des Charbonnières. Il descend au village en 1916 environ où il rachète la maison de Louis-Etienne Rochat aux Crettets (no 94). Vend ses propres vacherins de fabrication artisanale avec ceux de la production de l'Epine. La famille était déjà dans les fromages depuis le début du XIXe siècle et même peut-être avant, avec entr'autres Moïse Rochat du Haut-des-Prés qui allait livrer ses fromages Lyon et revenait, ayant vendu la marchandise et l'attelage, à pied, ses pièces d'or - qu'on raconte - mises dans une ceinture de cuir qu'il portait autour de la taille. On était dans les vacherins depuis la fin du XIXe siècle au moins où Sami, père de Jules, fabriquait et livrait à Rochat-Golay du Pont.

Jules Rochat rachète pour la première fois le lait de la Société de laiterie des Charbonnières en 1926, et le garde, avec l'aide de son fils Gaston (1910-1992) jusqu'en 1964.

A cette date Gaston Rochat délaisse donc la laiterie et reprend le commerce d'affinage qui appartenait à la famille. Mais alors il déménage son entreprise dans sa ferme qu'il avait rachetée des Saïset en 1948, sise juste à côté du collège.

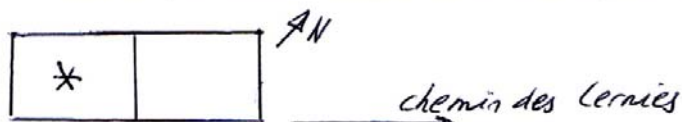
Le commerce est repris par ses fils Rémy et Jean-Michel. Reprise par Jean-Michel seul dès 1988.

Jules est cité en 1946 parmi les membres de la Fédération suisse des fabricants à pâte molle, vacherins, Mt-d'Or et reblochons.

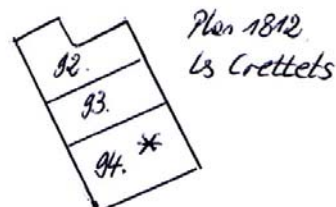
Il est membre fondateur de la Centrale du vacherin Mont d'Or à titre de fabricant-affineur.

Localisations:

Jules, jusque vers 1916, habite à l'Epine Dessus:



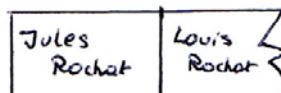
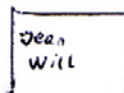
Les Crettets de 1916 à 1925 environ:



Vers 1925 rachète une maison dans le haut du village, quartier reconstruit après l'incendie de 1900, propriété alors d'Elie Rochat dit le Gros Elie.

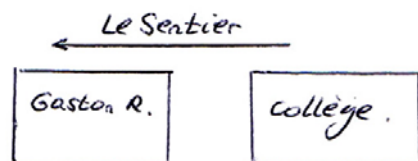
anc. Jules Jérémie

anc. Elie Rochat



dit Tsun dit Louagi

Commerce dès 1964 en la maison Saïset.



Route de Mouthé

Jules Rochat et fils laitiers au village

La famille de Jules Rochat Tsun reprend la laiterie des Charbonnières en 1926. Petit état des lieux.

\* 1927, achat de 1000 mètres de sangle à 28 francs.

\* Vacherins de l'Epine repris en 1927: octobre 25 80 kilos  
novembre 15 77 "  
décembre 7 77 "  
total 234 kilos

\* La Muratte 1928, production totale prévue: 1800 kg de gruyère, 100 kg réserve locale, en septembre, fabrication deppâtes molles soit vacherins.

\* Inventaire du matériel de laiterie appartenant à Jules Rochat en 1927:

10 baquets en fer  
1 seille à crème  
1 moule à beurre de 200 gr.  
1 table sapin à la chambre à lait  
1 couteau à fromage  
1 caisse à fromage  
1 charret à 4 roues  
1 petite luge  
6 boilles à lait

cuisine:

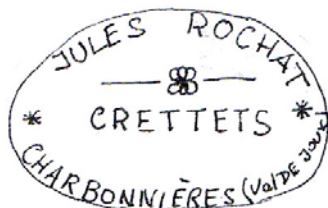
2 cercles à fromages neufs  
1 débattoir  
1 bidon émaillé  
1 bidon en fer  
30 formes à vacherins à Jules  
70 formes à vacherins à Jules et à Emile  
1 fourneau à la cave

chambre à coucher:

1 lit de fer et matelas  
3 chaises  
1 petite table  
40 toiles à vacherin  
5 toiles à fromage  
1 tuyau de caoutchouc  
1 bascule 250 kg  
1 cuve  
2 mitres et 2 seaux

Noté: si l'on avait payé 28 francs pour 1000 mètres de sangles en 1927, il avait été acheté, toujours pour 1000 mètres, 17 francs de sangles à Alfred Rochat à l'Abbaye.

Les vacherins de la Muratte avaient été de 494 kg en septembre 1949.



**FROMAGES  
ET  
VACHERINS**

# Laiterie des Charbonnières

Tél. 52    Jules ROCHAT    Tél. 52    L1929

**JULES ROCHAT, LAITIER  
CHARBONNIÈRES**  
(Vallée de Joux)

**Fromages :: Vacherins**

Téléphone 52

Charbonnières, le 22 Novembre 1930

Monsieur Rochat-Golay  
au  
Pont

Monsieur,

Je reçois le compte des  
fromages de la Mouratte qui n'est pas exact.  
Je vous ai livré 1574 kg au prix convenu de f. 2.11 la  
ce qui fait 3321 f.  
ce déduit le valeur 3223 f. de chèques  
reste de f. 98

Avec mes salutations cordiales  
Jules Rochat



Jules à l'emboitage...

FROMAGES ET VACHERINS

# LAITERIE DES CHARBONNIÈRES

Téléphone 52

JULES ROCHAT

Téléphone 52 L1931

JULES ROCHAT

# LAITERIE des CHARBONNIÈRES

Téléphone 8.32.28

Chèques postaux II. 6123

FABRICATION DE VACHERINS

L1945J

**Jules ROCHAT**, laitier

**LES CHARBONNIÈRES**

(Vallée de Joux)

Fabrication de vacherins

Diplôme et Médaille  
EXPOSITION NATIONALE SUISSE  
Zurich 1939

TELÉPHONE 8 32 28 - CHÈQ. POST. II. 6123

**GASTON ROCHAT**

Téléphone 85 13 61

Chèques postaux II. 179 67

LAITERIE DES CHARBONNIÈRES

L1960J

Fabrication de vacherins



Schweizer Familie,  
29 XII, 1976.

C'est en haut, à gauche, quand vous prenez en direction du Sentier, la grosse maison avec des panneaux vacherins...

Le commerce de vacherins Gaston sera déplacé en 1964 de la laiterie à sa maison située à côté du collège...