

Fromagerie des Charbonnières

La société de laiterie ou de fromagerie des Charbonnières, nous utiliserons indifféremment les deux appellations, constitue un groupement d'une importance capitale pour le village.

C'est là où les agriculteurs apportent le lait depuis plus de 175 ans, lieu en conséquence incontournable depuis tout ce temps des professionnels de notre terre, et qui ne l'était pas autrefois. C'est là aussi que se fabriquèrent pour la première fois dans notre canton en commun des vacherins. Pratique réussie et qui fut tôt suivie par bon nombre de fromageries de notre Vallée, puis bientôt par des fromageries du Pied du Jura.

On peut considérer qu'il y eut deux sociétés de laiterie. Une première, créée en 1834, qui géra le bâtiment construit alors par le village mais qui ne sut pas se maintenir, nous attribuons cela à une trop grande indépendance des membres. Une seconde, qui n'est que la suite de l'autre, mais avec entre les deux un espace d'une bonne décennie, mise en place en 1865 et qui aussitôt fabriqua des vacherins, ce qui n'avait pas été le cas avec la société précédente.

Histoire de la première société de laiterie des charbonnières

On avait utilisé son lait de façon individuelle depuis des siècles. On ne sait toutefois si avant la construction d'une fromagerie on pratiquait le système du tour très fortement usité en Franche-comté voisine, ou si l'on ne connut pas ce mode de faire, en restant à une utilisation purement individuelle du lait.

Aucun document pour l'heure ne nous a jamais révélé l'usage du système du tour, qui consiste à fabriquer à tour de rôle chez l'habitant, le fromager ou fromageur se déplaçant avec ses instruments chez ces privés. Dans ce cas le lait de chacun des sociétaires sera livré chez celui qui « aura le fromage ». Façon de faire en apparence compliquée, mais elle ne pouvait guère l'être pour nos aïeux qui n'auraient au contraire pas pu comprendre un autre système de l'usage des laits mêlés.

L'idée de la construction d'une laiterie n'est pas originale, en ce sens qu'il existait déjà de tels bâtiments dans la région, au Pont et à l'Abbaye notamment, et cela dès 1811.

Les paysans des Charbonnières vont mêler leur lait. Un acte d'avril 1834, vient sceller cette union.

Nous les soussignés propriétaires de fonds et de bétail du village des Charbonnières, ayant une parfaite connaissance du bénéfice qu'il y a de mêler son lait, afin de pouvoir fabriquer du fromage, bénéfice constaté par les mélanges qui ont lieu dans les villages voisins, étant animés d'un intérêt commun afin que chacun puisse tirer partie de son lait, nous avons convenu de ce qui suit :

Art. 1^{PP^{er}}. Qu'il sera bâti une fromagère soit chalet qui sera commun a tous les intéressés souscrivants.

Art. 2. Il sera choisi un local le plus central du village.

Art. 3. Le bâtiment sera commencé de suite et fini pour octobre 1834.

Art. 4 tout les signataires s'engagent à s'aider dans cette entreprise d'après le mode qui sera adopté dans la première réunion.

Art. 5 S'engagent de même tous les signataires de porter leur lait à la fromagère et de se soumettre aux règlements qui seront adoptés à ces fins par la société.

Art. 6. après l'établissement fait, tout particulier qui n'aura pas souscrit et aidé à construire le dit bâtiment, ne pourra y être admis qu'en payant une finance qui sera déterminée par les sociétaires.

Art. 7. Sitôt que (le) nombre des souscrivants sera suffisant, il sera convoqué une réunion d'iceux dans le but : 1o de choisir un local, 2o de pourvoir aux fonds nécessaires, soit par un emprunt, ou par contribution particulière, et ce d'après le mode qui sera adopté.

Art. 8. tous les souscrivants prennent l'engagement de se rencontrer à cette réunion, et au cas qu'il y en eut, qui pour des causes imprévues ne puissent s'y rencontrer, ils prennent, disons-nous, l'engagement de se soumettre à toutes les délibérations qui seront faites par les signataires réunis.

Art. 9. Cette réunion aura lieu dans la huitaine, et plus tôt si possible. C'est ce que nous avons signé dans l'intention d'y mettre exécution et sous l'obligation de nos biens.

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

Suivent les signatures.

Mais si les intentions sont bonnes, les moyens sont faibles. Le village des Charbonnières finalement va prendre le relais et organiser et financer lui-même le bâtiment de la fromagère. De telle façon que tous les détails concernant cette construction ne figureront pas dans le livre des procès-verbaux de la société de la fromagère commencé en 1841 seulement, mais dans le livre des procès-verbaux de l'assemblée du village des Charbonnières, autrement dit de l'assemblée des chefs de famille¹.

Fait assez curieux, on a à peine fini de construire la fromagère que l'on parle déjà de vendre. La société, sitôt créée, bat-elle de l'aile ?

Mais elle restera au village, assemblée du 1^{er} décembre 1839, par 16 voix allant en ce cens, contre 9 contre.

On décide dans cette même séance : que les propriétaires de bétail qui voudraient utiliser le bâtiment de la fromagerie avec leur lait peuvent s'en servir

¹ AHC, AA4.

moyennant une rétribution à payer au village de vingt francs par année, à commencer le bail le jour qu'elle commencera à s'utiliser

On sent déjà ici que la société ne marche pas comme il le faudrait et que l'esprit d'indépendance reprend le dessus.

Les comptes des différents sociétaires semblent pourtant prouver que le lait reste mêlé. Il le sera au moins jusqu'en 1854 :

Du 1^{er} mai 1854. La Société de la fromagère étant assemblée pour régler tous leurs comptes, les ayant tous réglés et acquittés de part et d'autre, plus ayant payé les différents meubles qui restent indivis à la dite société et qui sont déposés chez le citoyen Moïse Edouard Rochat conseiller et qui seront disponibles à réquisition. Les dits meubles déposés chez Moïse Edouard Rochat sont :

1o La seille à mesurer le lait, le goge à mesurer, le mesuret pour vendre le lait, l'éprouvette.

2o Et le registre déposé aux archives du village.

1o Le registre et l'éprouvette ont été payés le dit jour ci-dessus à Isaac Rochat Juge.

2o La seille de mesure et le mesuret ont été payés le dit jour aussi, à Louis Rochat feu Piere.

3o Les goges à mesurer ont été payées le dit jour aussi à Charles Rochat menuisier, dont tous ceux qui sont inscrits sur le registre ont portion aux dits meubles restant en dépôt à la première réquisition qui en sera faite.

Fait aux Charbonnières, le 1^{er} mai 1854.

Pour la Société :

Jules Henri Rochat²

Note : il s'agit-là de la dernière écriture faite dans le cadre de cette première société.

² ACL, JBH1, 1841-1873, registre pour la Société de la fromagère, procès-verbaux, avec au début. Projet de règlement pour la fromagerie du village des Charbonnières commencé en forme de société le 4^e mars 1838.

La nouvelle société de fromagerie des Charbonnières

La vente de la fromagerie est une nouvelle fois décidée en 1865. Cette fois-ci la vente se fera, mais ce sera au profit non d'un seul propriétaire, mais de vingt qui vont créer une nouvelle société de fromagerie. Qui sera celle que nous pouvons connaître aujourd'hui, donc âgée de 144 ans. Belle réussite pour des indépendants !

C'est dans tous les cas la reprise des activités de la société après 22 ans de silence.

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 .

Le 14 septembre 1865. Assemblée générale. Réparations à faire au bâtiment, 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 (soit Jules-Moïse). On engagera un fromager. Celui-ci sera Marc Rochat dit Kalo, du Pont. Prix du lait : 24 centimes le pot. Location des caves pour loger les fromages des membres, 60 cts pièce. Fortunat Carrez de la Source (Mouthe), s'engagerait de fournir les boîtes à vacherin 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, soit environ 1 millier de boîtes de vacherin et sept ou huit cents sangles d'écorce, le tout rendu à la frontière.

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

1o 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.

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

3o Il fournira deux cautions solidaires agréés par la commission et qui signeront au prix de mise en prix.

4o 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.

5o La mise se fera à la livre de vacherin emboîté.

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

7o La société se réserve de les mettre en boîtes dès qu'elle le jugera convenable.

8o L'adjudicataire doit venir peser à première réquisition du comité.

9o La commission se réserve de ne les expédier que 'ils arrivent à leur valeur et à ratification de la société.

La première échute se fait à Moïse Rochat de la Cornaz au prix de 54 ½ centimes la livre.

Mise au concours pour les soins aux fromages.

Marc Rochat se rengage pour 1866, 1867, et si on le reprend, c'est preuve qu'il est bon fabricant.

On vend les fromages à Michaud de Chaux-Neuve en 1866 pour le prix de 53 cts la livre. Le vacherin en conséquent se vend plus cher que le fromage, malgré son rendement supérieur, belle preuve qu'il y a déjà une bonne demande et qu'il est favorable par exemple de racheter les vacherins fabriqués par la Société de laiterie.

En 1866 on attrape 84.- d'amende, somme importance, puisque cela représente la valeur d'environ 460 boîtes, tandis que l'on en a importé peut-être moins que cela ! Chose particulière, c'est Elie Rochat Juge qui les a passées en contravention pour la société !

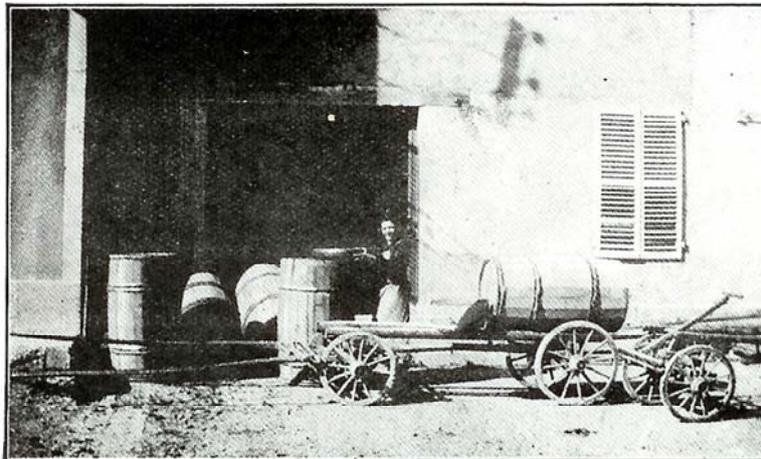
Il est probable que cette amende contribua à ce que l'on se procure assez tôt des boîtes dans la région elle-même.

Des fonds sont achetés chez Armand Rochat à la scierie de Bonport.

Il est défendu de se laver les mains à la laiterie.

Exposition à Berne en 1867. On ignore les résultats.

Fromages en tonneaux rendus à Jougne, pour le compte de Ferjeux-Michaud de Chaux-Neuve.



La mise en tonneau – Au pays des sapins, vers 1920 – seule photo que nous connaissons de cette opération pourtant si commune autrefois

La suite à l'avenant, le livre des procès-verbaux offrant mille détails sur nos fabrications anciennes et sur nos commercialisations diverses, document naturellement de la plus haute importance pour l'histoire de nos fromages.

Achat des vacherins de 1868 par Auguste Rochat Titouillon.

En 1869 il semble que l'on fasse fabriquer pour la première fois des boîtes au village. Un lot de 1000 pièces échoit ainsi à Constant de David Louis Rochat, et

un second lot est attribué à Jules Constant Rochat. Les boîtes sont à 24 centimes environ.

En 1870 l'écoulement des vacherins est facile. On parle de fabriquer jusqu'en février 1871.

1871, fromager Léopold Lugin. Vacherins de 1871-1872 vendus à Marc Guignard du Solliat, à 54 $\frac{3}{4}$ cts le kg.

A la fin de 1871 Léopold Lugin quitte subitement ses fonctions de fromager, et cela sans explications.

Pas d'amateurs pour les vacherins de 1872. Un certain nombre de vacherins se trouvent un peu clairs et demandent un prompt débit !

La mistoufle étant par conséquent liée de manière inséparable à la fabrication et à la vente des vacherins, ce qui revient à dire que la mistoufle est la compagne attitrée de l'ami stock ! Jeu de mot un peu facile, mais qui résume assez clairement une situation courante du métier !

Les problèmes de qualité étant aussi récurrents depuis ces âges antiques à aujourd'hui.

Il faut par exemple du bois parfaitement blanc pour les boîtes et non pas taré.

Des détails qui transparaissent ainsi par cents et par mille au travers de ces écritures, capables de vous donner une image vraiment exacte de cette profession.

Lucien-Simond Raguin de Rochejean, fromager, avait probablement succédé au père Léopold Lugin. Il fera plusieurs années au village comme fabricant à la laiterie et dans les alpages. Il n'a toutefois strictement rien à voir avec l'armée Bourbaki et sa retraite de février 1871, étant intervenu ici pour la première fois à partir du 10 décembre 1874. On le retrouve encore dans la région en 1885.

Un trou dans les procès-verbaux nous reporteraient à la fin du XIXe siècle s'il n'y avait les comptes et pièces diverses pour nous renseigner sur la marche de la société en ces années-là.

On reconstruit la fromagerie en 1879. Des photos d'Auguste Reymond nous montrent le bâtiment flambant neuf.



Nouvelle laiterie avec son quartier. De l'autre côté du lac Brenet, les glaciers, bâtiment de 1879.

La société participe à l'exposition de Zürich en 1883. A cette occasion Jules-Jérémie Rochat, secrétaire, prépare un programme absolument remarquable de précision et de sérieux :

La laiterie des Charbonnières, Vallée de Joux,
au Comité central à Zürich

1883

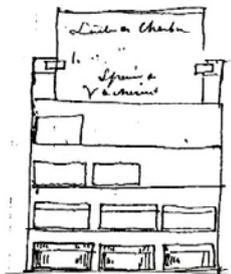
Messieurs,

Nous avons l'avantage de vous expédier aujourd'hui, en gare de Vallorbes, une caisse contenant 1/ une étagère 2/ un tableau. (ACL, JBH42)

1o Retirer préalablement les tableaux enveloppés de carto papier.

2o Retirer entre 2 personnes l'étagère sur les rayons de laquelle sont 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'ouverture, 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 environ 60 ans; cette industrie a été importée chez nous de nos voisins les Français d'outre Jura. Pendant 40 ans les Charbonnières 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 nombreux imitateurs faisant plus ou moins bien; mais elle a tenu à conserver sa vieille réputation et à ne livrer que des produits excellents. Nos frères de la Suisse allemande commencent d'apprécier le bon vacherin et les envois dans les cantons allemands devraient d'année en année se faire plus nombreux. L'Italie, l'Allemagne font de même, quelques centres de l'Amérique 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 manger 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.

Les succès de la Société de laiterie servent à promouvoir le produit :

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 adjudicataire, 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



La vente du lait à un laitier est faite apparemment pour la première fois le 31 mai 1901. C'est Samuel Rochat de Jules-Moïse qui l'obtient pour 13 cts 6/10 le litre.

La proposition du 26 avril 1902 de fabriquer de nouveau en société est repoussée par 10 voix contre 6. L'acheteur de lait doit se pourvoir à ses frais de l'eau nécessaire à la laiterie. Eau de 1901 et 1902 prise à la fontaine de vers l'église, à payer à la Société dite.

Installation de la lumière électrique le 23 février 1903. On pose 4 lampes, dont 2 à la cuisine, une à la chambre à lait, une à la cave. La puissance est de 16 bougies pour la cuisine et de 10 bougies pour les deux autres.

Un membre fait la proposition le 28 mai 1904 pour continuer la fromagerie pendant l'été, tandis que jusqu'alors, la plupart des sociétaires mettant leur bétail à l'alpage, elle était fermée pendant cette période-là.

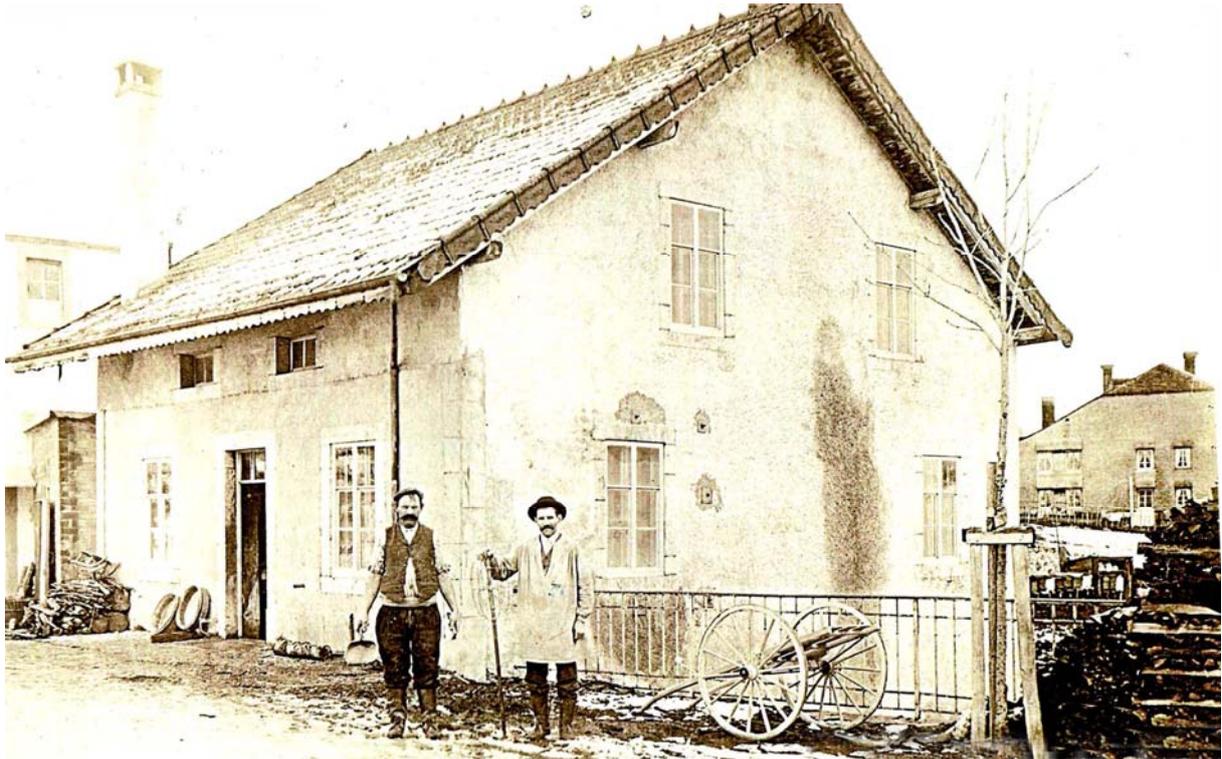
Les laitiers demandent la construction d'une porcherie dès 1905.

Installation de nouvelles presse à fromage en fer en 1907.

Nouvelle demande d'une étable à porc par Constant Bélaz laitier en 1909. Il convient de s'arrêter quelque peu sur ce personnage qui prendra pied au village à la suite de son mariage avec une fille de chez Pitôme qui emménagera dans la partie à orient de la dite maison.

On n'a pu déterminer l'année de naissance de Constant Bélaz qui ne figure pas dans « La mort passe au village ». On ignore les raisons. Fut-il enterré dans sa commune d'origine, à Mont-la-ville, on ignore par conséquent la date de son décès que l'on peut cependant, selon certains documents, situer en 1933, tout début 1934.

Il rachète le lait des Charbonnières en 1909, qu'il doit tenir jusqu'aux environs de 1915.



Constant Bélaz à droite, à gauche son employé.

Constant bélaz participera à l'Exposition agricole de Lausanne de 1910. 10 vacherins sont fabriqués par lui en vue de les exposer 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 de 12 kg pour les 6 dégustés qui paraissent très convenables sous tous les rapports. Prix de 1^{ère} classe. Vente des vacherins revenus de l'exposition : 11 kg à 1,20 le kilo, ce qui fait 13 francs 30.

1911, Etablissement d'un nouveau règlement vu que maintenant le lait est vendu. Bélaz demande de nouveaux tablers. Pas avant le nouveau bail, lui rétorque-t-on.



Il est probable que c'est après son départ de la laiterie que Constant Bélaz, vers 1915, rachète le magasin d'Ami Golay – future coopérative – et s'y installe pour quelques années, pour le transférer ensuite, en 1922 selon Gaston Guignard, à son domicile. Ce magasin cessera ses activités entre 1940 et 1945.

D'autres photos fameuses illustrent l'activité de Constant Bélaz à proximité de son domicile, la fameuse maison Pitôme :



On remarquera que nous sommes à la même époque, peut-être même le même jour que pour la photo de la laiterie.

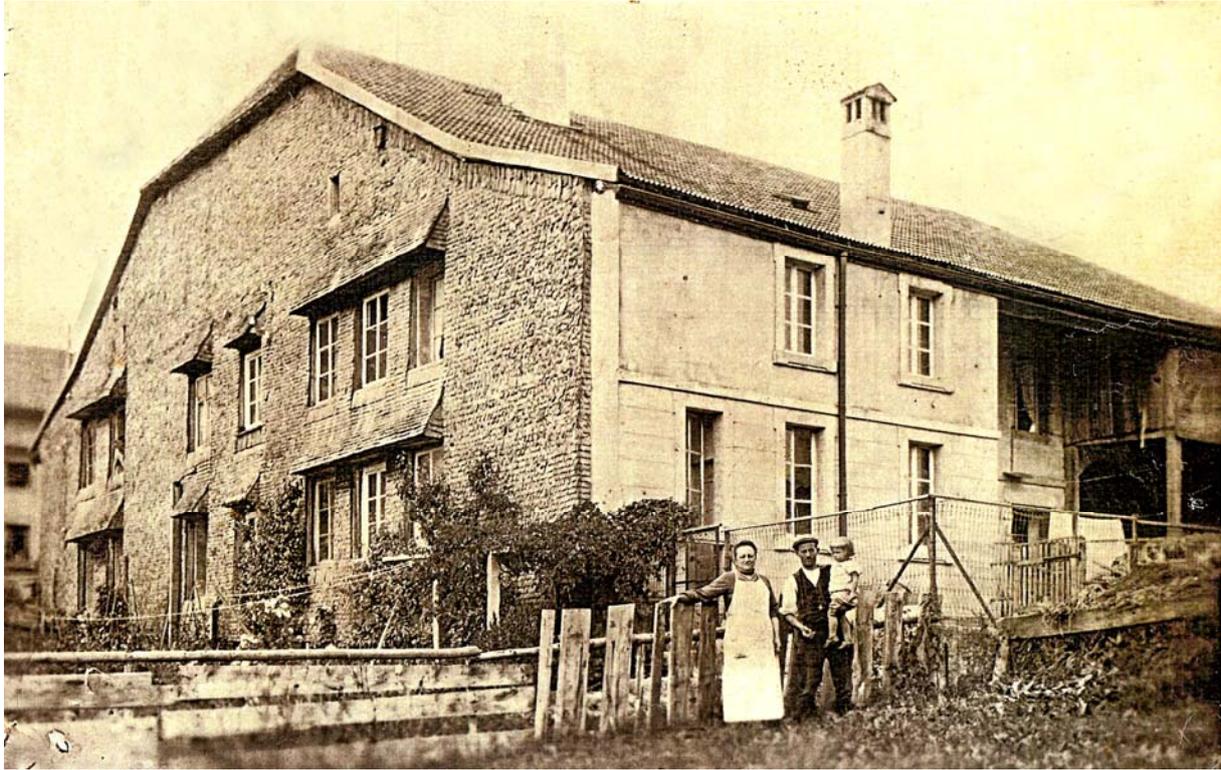


Photo probablement de 1923. Le bûcher a été transformé en dur, selon M. Gaston Guignard, en 1912. Les personnages seraient Jules-Louis Rochat, patron de la scierie, son épouse, et son fils Robert dit Binoce, né en 1921.

Le 30 septembre 1914, discussion orageuse sur les irrégularités concernant les apports de lait. Le président Wilfrid Rochat démissionne qui est remplacé par Marcel du Moulin.

Assemblée générale du 15 février 1914. Démission du secrétaire-caissier après cinquante années de service, soit depuis les débuts de la nouvelle fromagerie. Nomination de Jules-Jérémie son fils, deuxième du nom.

1914, on peut fabriquer des vacherins avec du lait écrémé. Louis Charles Rochat du Vieux Cabaret veut apporter son lait depuis la Cerniaz pendant la saison d'alpage. On se souvient qu'en 1912, c'était Neuenschwander qui amenait son lait depuis le Pré Loin. Une sacrée trotte, en espérant tout de même que cela en valait la peine.

Septembre 1914, on veut reprendre la fabrication en commun, ce qui signifie de mettre le chalet en train, faire l'achat de bois, des ustensiles, des caillettes. Pour finir Ulrich Reymond est nommé fromager pour 1500.- par année et 1 litre et demi de lait par jour.

Ulrich Reymond dit Ouly, aura le malheur de se brûler dans la chaudière de la porcherie. Les anciens se souvinrent longtemps de ce drame alors que l'homme rentra au village en hurlant de douleur. Il décéda suite à ses blessures le 31 août 1924. Il était né le 28 mars 1886 au Crêt Meylan. Epoux de Alice Bertha née Ochner.

Offre pour les vacherins 1.- le kg par les fils de Jules-Moïse Rochat et John Golay. Le lait est à 20 cts le kg, le séré quant à lui est à 30 cts le kg. Achat d'une chaudière neuve.

1915, poursuite de Bélaz pour le paiement du solde de son dû pour la location de la laiterie.

1915. Marcel du Moulin démissionne de la place de président, remplacé par Samuel Rochat, probablement Saïset.

7 octobre 1916, entrée de la Société dans la Fédération laitière du Jura.

1924-1926, présence de Werner Rochat.

1926, reprise de la laiterie par Jules Rochat laitier et ses fils. Cette famille rachètera le lait jusqu'en 1964. Nous avons donc ici un bail d'une durée de 38 ans sans interruption, toute une époque dont la dernière partie constitue le fonds de commerce, au point de vue souvenirs, du soussigné !

FROMAGES ET VACHERINS		Laiterie des Charbonnières Tél. 52 Jules ROCHAT Tél. 52		
		Monsieur H. Rochat - Golay au Font		Doit
		Charbonnières, le 25 Juin 1930		Emp. Edu. Dupuis, Sestier
Kilos	Gramm.	Livre 4 livres beta à f 21 le sté	Prix du kg.	Francs Ct.
			=	84 -
Reçu Jules Rochat				

Et passe le temps sur ces activités fromagères astreignantes et monotones. Heureusement, dérivatif bienvenu, Gaston Rochat passe les saisons d'été à l'alpage pour ne redescendre au village qu'à l'automne.

En 1935 installation à vapeur de la fromagerie d'un coût de 5000.-

En 1939 le reporter Jules-Jérémie Rochat, troisième du nom, passe au village et établit un joli papier sur la fabrication du vacherin, l'un des premiers qui prend le temps d'aller un peu en détail. Le photographe Meylan de Genève l'accompagne, qui prend à cette occasion toute une série de clichés devenus de vrais classiques de la fabrication fromagère.

Notre reportage sur un secret bien gardé : la fabrication des vacherins – article paru probablement dans l'hebdomadaire « Lectures du Foyer », 1939.

C'était en décembre. Mon ami Charles Baronnet m'avait retenu à souper – ou à dîner, si vous préférez -. Repas succulent : Baronnet fêtait ce jour-là ses 40 ans. Il nous servit au dessert un vacherin, un Mont d'Or splendide, brun de

peau, légèrement ridé, tendre, bref, un mets de roi. Quand chacun eut vanté les mérites de ce magnifique fromage, Baronnet se tourna vers moi :

- Toi qui es de la Combe, me dit-il, tu dois savoir comment ça se fabrique.

Eh bien non, je ne le savais pas très bien. Je dus l'avouer en rougissant.

- Mais je vais me renseigner, ajoutai-je. Mon ignorance me fit honte. J'espère que, dans quinze jours, je pourrai répondre à ta question.

Une semaine plus tard, je débarquais donc aux Charbonnières. Il neigeait.

Je me rendis tout d'abord chez le secrétaire de la société de laiterie. C'était lui, me semblait-il, qui pouvait le mieux me renseigner sur les débuts du vacherin. En effet, je ne fus pas déçu. Cet aimable secrétaire me reçut avec la plus grande amabilité dans une chambre ornée de gravures anciennes.

- Depuis quand nous connaissons le vacherin, me dit-il ? Au milieu du siècle dernier, les Français fabriquaient déjà du vacherin dans la vallée du Doubs, à Mouthe et dans les environs de ce grand village. Cependant la pâte de ces produits laissait encore un peu à désirer. Du moins me l'a-t-on dit.

- Nos relations avec la Franche-Comté étaient aussi bonnes autrefois qu'aujourd'hui. Il n'est pas étonnant que nos fromagers aient appris rapidement à confectionner le mont d'Or. C'est au Bonhomme que, pour la première fois, on fabriqua du vacherin en Suisse. Le chalet du Bonhomme est à trente minutes des Charbonnières, sur les hauts, grande clairière au milieu des forêts. C'était au milieu du siècle dernier un hameau appartenant à plusieurs personnes du village.

- Et du Bonhomme le vacherin descendit ici ?

- Oui. La société de laiterie des Charbonnières fut fondée le 1^{er} septembre 1865. Elle comptait alors une vingtaine de sociétaires et son premier secrétaire était... eh ! votre grand-père, parbleu...

- Ah !

- Eh ! oui, votre grand-père, Jules-Jérémie Rochat. La société se mit immédiatement à fabriquer des vacherins. Elle avait engagé, comme laitier, Marc Rochat dit Kako, du Pont, qui connaissait très bien son métier. Aussi les premiers vacherins des Charbonnières furent-ils fort bien réussis.

- Et ils les vendirent ?

- Tous à 54 centimes et demi la livre. Nos grands-pères voulaient que leur marchandises fut appréciée. Aussi édictèrent-ils des prescriptions sévères pour la fabrication et la vente du vacherin. Celui-ci devait être tout gras ; il devait en outre demeurer deux mois en cave. Seuls les mont d'Or qui remplissaient ces conditions pouvaient porter la marque à feu « laiterie des Charbonnières » apposée sur la boîte par un expert. Les acheteurs, sachant comment les vacherins de cette société étaient soignés, connaissant leur goût exquis, ne voulaient que ceux portant l'empreinte de sa marque à feu.

Ces quelques détails sur l'origine du vacherin méritent de rester. Mais j'aimerais aussi savoir comment se fabrique le mont d'Or.

- Rien de plus facile... Mais pourquoi n'iriez-vous pas à la laiterie assister vous-même à la naissance du vacherin ?

Je m'y rendis le lendemain et j'y fus reçu par le plus aimable des laitiers et par son fils, non moins charmant. Celui-ci était en train de faire tourner dans une immense marmite de cuivre, la chaudière, une masse de lait caillé.

Le laitier m'expliqua :

- On chauffe tout d'abord le lait de la chaudière. Quand il a 26 degrés, on lui ajoute un peu de présure qui le fait cailler. Il faut environ une demi-heure pour que le liquide se transforme en une masse plus ou moins consistante. Après avoir légèrement débattu la caillebotte, après l'avoir, au moyen du tranche-caillé, coupée menu, on transporte le caillé, à l'aide d'une grande toile, dans des toiles plus petites placées dans des moules de différentes grandeurs. Ces moules, percés, laissent fuir le petit-lait qui va remplir une vaste seille.

« Au bout d'une à deux heures, le caillé est suffisamment épuré. Il est alors retiré des moules pour être sanglé ; c'est-à-dire que la masse solide est entourée d'une bande d'écorce de sapin à laquelle on a enlevé sa partie rugueuse.

« Enfin, déposés sur des fonds, des tuiles en bois, les vacherins sont salés et placés les uns sur les autres, afin que, pendant un jour encore, ils continuent à s'épurer. Après quoi, ils sont transportés à la cave et les fonds déposés sur des lattes en bois. C'est alors que le vacherin doit recevoir les soins les plus attentifs, les plus importants, ceux qui le feront ce qu'il est...

- Le mystère de la cave...

- Parfaitement. Un vacherin peut avoir une pâte excellente ; il ne donnera rien s'il n'est pas bien soigné en cave. Il importe tout d'abord que celle-ci ait toujours la même température : 16 degrés. Chaque jour le vacherin doit être tourné, puis lavé à l'eau tiède et salée.

- Et ces soins durent ?

- Autrefois, vous le savez, les mont d'Or ne devaient pas quitter les caves avant deux mois. Aujourd'hui, les amateurs les préfèrent plus jeunes ; au bout d'un mois les vacherins, bruns et ridés, sont emboîtés et livrés au commerce.

Pour compléter mon instruction, je me rendis ensuite chez l'un des plus grands marchands de vacherins du village. Cet homme aimable me fit parcourir de vastes caves où se trouvaient en ce moment-là 20 000 vacherins. Une odeur particulière, qui rappelait le lait caillé et la fermentation, se dégageait de ces locaux.

Je dis à mon cicérone :

- Est-il vrai que vous avez un secret de fabrication ?

Mon hôte ne répondit pas directement à mon indiscrete question.

- Bien des personnes, dit-il, ont essayé de soigner des vacherins et n'ont pas réussi à livrer aux consommateurs de la marchandise impeccable. Ne soigne donc pas des vacherins qui veult. Il faut savoir. Ailleurs que chez nous, bien des laitiers ont essayé de fabriquer des mont-d'Or, de leur donner les mêmes soins que nous ; ils n'ont pas réussi. Ils n'avaient pas la main ; peut-être n'avaient-ils

pas non plus la cave, car celle-ci joue également un grand rôle. Peut-être, en effet, avons-nous notre secret.

Tels sont les renseignements que j'ai pu obtenir sur la fabrication du vacherin. Je les ai immédiatement communiqués à mon ami Baronnet. C'est lui qui m'a conseillé de les offrir aux « Lectures du Foyer ».

- Ils intéresseront sans aucun doute les lecteurs de cette revue, me dit-il.

Ai-je bien fait de le croire

Jules-Jérémie Rochat³

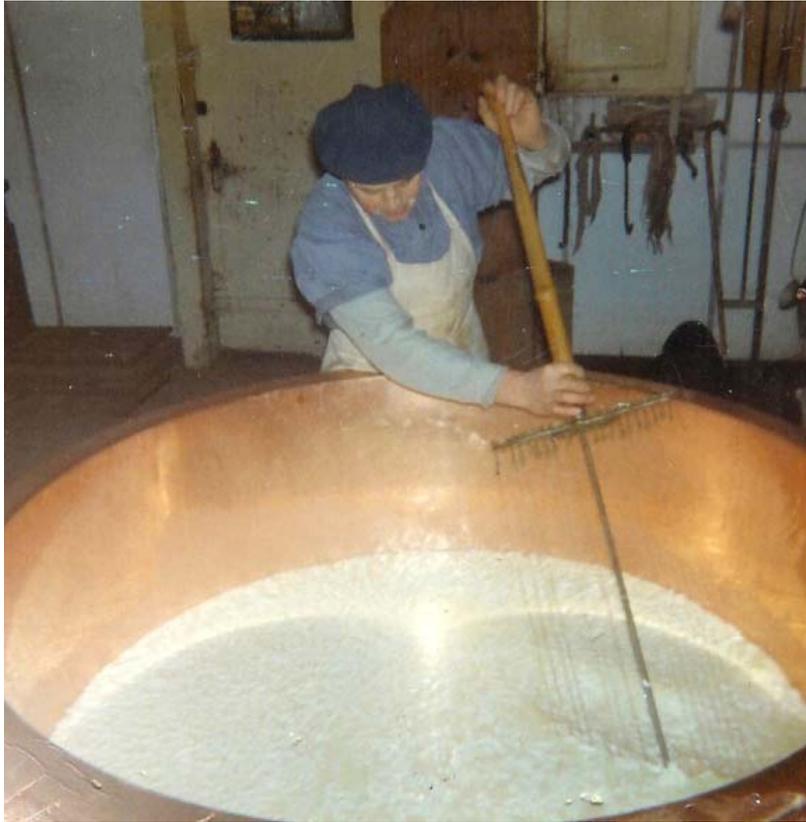


Jules-Jérémie, troisième du nom, en grande conversation avec son beau-frère Jean Will, époux de sa sœur Berthe. Notons ici que Jean Will, comptable à l'entreprise Jules-Louis Rochat, sera aussi longtemps secrétaire du village.

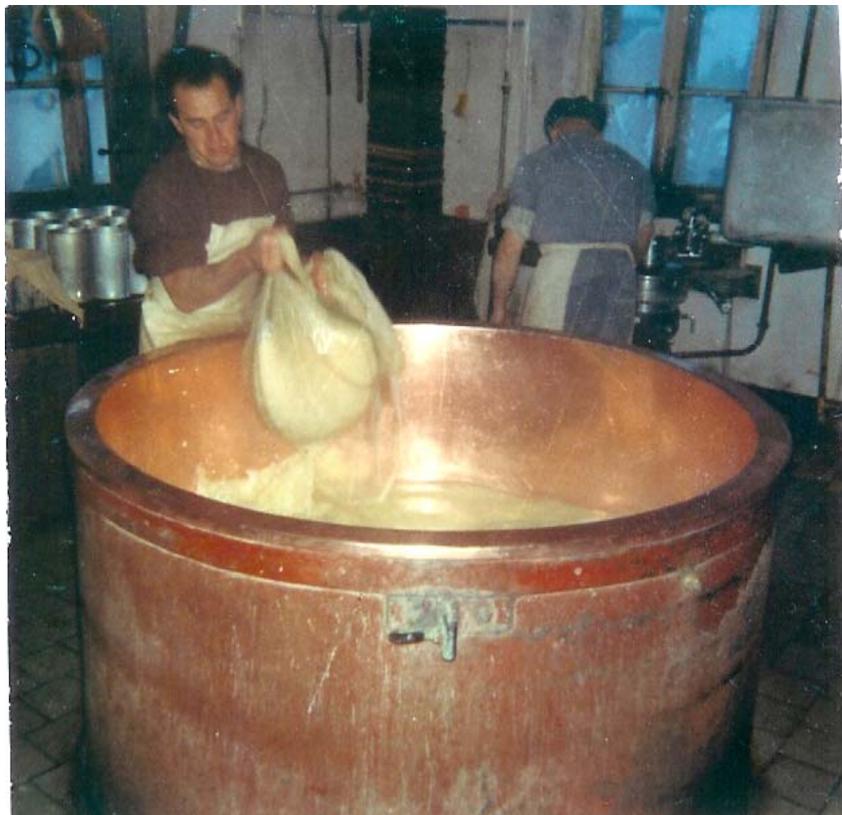
Pour la suite rien de particulier à signaler en une laiterie qui avait pourtant la tendance à ne pas trop se moderniser.

Gaston Rochat et son commis italien Pascal, sont pris sur le vif en 1963 par le soussigné, dernier témoignage de cette longue époque, puisqu'un an plus tard, le lait était à remettre.

³ Note : Il y a une part de mise en scène importante dans cet article. On saura ainsi que Jules-Jérémie savait parfaitement que son grand-père avait été secrétaire de la Société de laiterie ou de fromagerie. Comme il connaissait aussi le laitier et son fils, puisqu'il venait souvent en vacances dans la maison voisine, celle précisément de chez Jules-Jérémie.



Gaston Rochat laitier au tranche-caillé en 1963



L'employé Pascal prend le grain dans la chaudière et le coule dans les moules



Agénor Grobet rachète le lait en mai 1964. Il fera quelque aller et retour avant de le remettre à son tour définitivement en 1981. Voir listage ci-dessous.

La laiterie sera transformée en 1969 afin d'y établir un appartement à l'étage supérieur.



Quand un laitier prend le frais... Agénor grobet en 1969-1970



LAITERIE + FROMAGERIE

Jean-Paul Besson

Spécialités : Tommes et Vacherins Mont-d'Or

Tél. (021) 85 16 03 LES CHARBONNIÈRES

Les Charbonnières sans acheteur de lait

Les jeunes font défaut

Depuis le 1er mai, le lait des neuf « couleurs » des Charbonnières est ramassé tous les matins par un camion de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise. Transporté à Lucens, il y est transformé en poudre. Cette situation, qui durera une année au moins, provient du fait que la Société de laiterie des Charbonnières n'a pas trouvé de nouvel acheteur.

« Nous avons mis notre lait en soumission. Nous avons inséré plusieurs annonces. Mais aucune offre écrite ne nous est parvenue », constate M. Samuel Rochat, de L'Epine, président de la Société de laiterie. « Les jeunes s'intéressent de moins en moins à l'achat de lait, car cela implique de devoir travailler tous les jours, y compris les dimanches. »

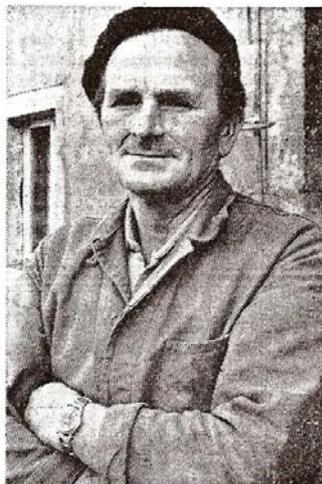
La production de la Société de laiterie des Charbonnières est relativement modeste : 450 000 kg. Mais sa transformation en gruyères et en vacherins fait que l'exploitation est parfaitement viable. L'acheteur du lait a également la jouissance d'une porcherie pour 60 à 70 porcs. La location perçue par la société, y compris un appartement, est de 3,2 centimes par kilo de lait.

Cette perte de revenu locatif est partiellement compensée par la fédération qui alloue à la société une indemnité de 3 centimes par kilo. La fédération mettra à disposition de la société une installation de refroidissement. Mais les porteurs continuent de payer une cotisation annuelle, au prorata de leurs surfaces exploitables, destinée à l'amortissement de la dette contractée lors des transformations effectuées voici une dizaine d'années. La modernisation de la laiterie avait alors impliqué une dépense de 250 000 fr.

« Nous essayerons de trouver un nouvel acheteur pour le 1er mai 1982, début de l'exercice laitier, poursuit M. Rochat. En attendant, Mme Micheline Meyer s'occupe du « coulage » et exploite le magasin. Mais ce n'est qu'une solution toute provisoire... »

Au Lieu aussi

Au Lieu, l'acheteur du lait a résilié son contrat pour fin octobre. La repourvue du poste devrait être plus facile qu'aux Charbonnières : il s'agit d'un plus gros lait (750 000 kg.) et le local de fabrication, le magasin et l'appar-



M. Samuel Rochat.

tement ont été entièrement rénovés voici deux ans.

« Peu de jeunes ont les qualités requises », constate M. Albert Neuenschwander, directeur de l'Ecole cantonale de fromagerie de Moudon, en rappelant que l'acheteur de lait doit être titulaire de la maîtrise fédérale de fromager. « Il manque des acheteurs de lait comme il manque du personnel de laiterie. C'est la conséquence des années de surchauffe économique durant lesquelles les jeunes étaient surtout attirés par les métiers en col blanc. »

Actuellement, la situation s'est améliorée. Les jeunes reviennent à cette profession de fromager et cela se traduit par une augmentation du nombre des apprentis dans le canton (une soixantaine pour les trois années d'apprentissage, alors que ce nombre était tombé à 30-35). Cela permet d'espérer en une amélioration de la situation. Mais tous les fromagers ne voudront pas faire la maîtrise fédérale. Et parmi ceux qui la feront, tous n'accepteront pas de se soumettre aux lourdes contraintes horaires de l'acheteur de lait. — dr-G. H.



Deny et Lucien Rochat, membres de la commission d'étude et de construction, devant la nouvelle porcherie. ✚

Nouvelle porcherie aux Charbonnières

27 septembre 1988

Maintenir un commerce

La Société de laiterie des Charbonnières a organisé, samedi, une journée portes ouvertes qui, avant une prochaine mise en exploitation, tenait lieu d'inauguration de sa nouvelle porcherie. Une réalisation qui a impliqué un investissement de l'ordre de 600 000 francs et qui té-

moigne de la volonté des producteurs de lait de conserver une fromagerie au village.

La Société de laiterie compte huit couleurs avec un contingent de 550 000 kg par année. Elle possédait une petite porcherie, construite dans

les années vingt, qui, en raison de sa vétusté, était désaffectée depuis quelques années. Le bâtiment a été démolit l'automne dernier pour céder la place à une nouvelle construction.

« En choisissant de reconstruire une porcherie, la Société de laiterie a aussi manifesté sa volonté d'assurer la viabilité et, partant, la survie de la laiterie du village », expliquent Lucien et Deny Rochat, membres de la commission d'étude et de construction. C'est dire que les paysans du village ont pris une option autant sociale qu'économique.

Pas d'oppositions à l'enquête

Erigée à l'extérieur du village, la porcherie ne devrait provoquer aucune nuisance pour le voisinage. Le projet n'a d'ailleurs pas suscité d'oppositions lors de l'enquête publique.

En raison de la nature du sous-sol, la construction a impliqué le pilotage de minipieux, certains jusqu'à une profondeur de 18 m. Le bâtiment comprend trois chambres avec une capacité totale de 240 porcs. Le laitier, Thierry Martin, dispose d'un bureau et d'un local pour la préparation de la bouillie. Les aliments sont stockés dans un silo extérieur, le petit-lait dans une citerne intérieure où il est amené par une conduite reliée à la fromagerie. La préparation et la distribution de la bouillie sont commandées par ordinateur.

La porcherie dispose d'une fosse à purin de 379 000 litres. Le purin est repris par les couleurs proportionnellement à leurs apports. — ✚
G. H.

La première fête du vacherin a lieu en 1996. Celle-ci, se déroulant sur la place du village, à proximité immédiate de la laiterie, rend hommage indirectement à celle-ci qui a su fabriquer le produit, et le propager.

Une fête⁴ qui rend hommage aussi à cette agglomération de longue tradition fromagère, mais dont les activités économiques diverses se sont réduites comme peau de chagrin au fil des années

Mais pas place à la morosité, ce village qui comprenait peut-être autrefois trente à quarante commerces de tous genres, alors qu'il n'en reste pas le quart, poursuit malgré tout sa destinée. Avec trois commerces de vacherin, la laiterie avec Markus Tchopp, au Chalet avec Christian Golay, et Le Pèlerin, avec Jean-michel Rochat, par ailleurs aussi marchand de vins et animateur d'un musée consacré au produit phare du village. Un fromage peut-être pas comme les autres. Avec ces petit plus qui le font remarquer, qui sont très certainement la boîte et la sangle.

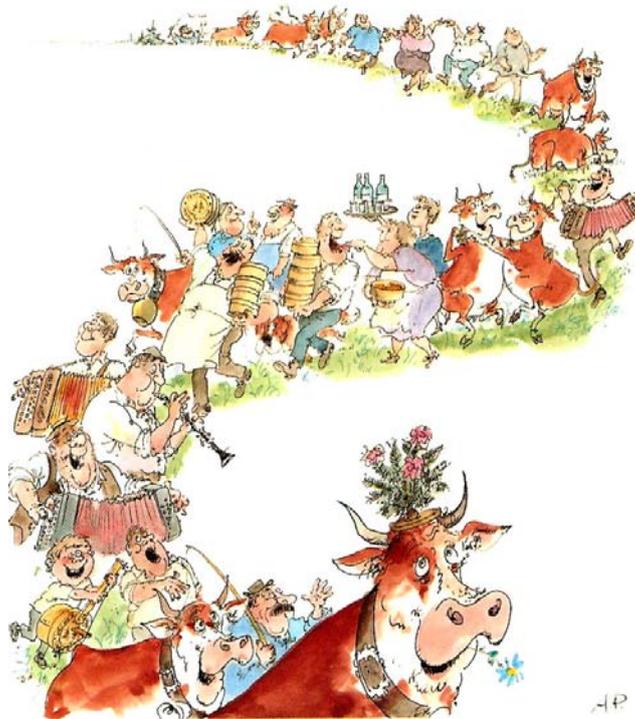


Patron, sangleur et sangleuse. Il y avait tellement de vapeur que nous fûmes incapable de prendre une bonne photo ! Mercredi matin 18 novembre 2009, 8 heures trente.

⁴ L'idée de base en revient à Charles-Louis Rochat, alors député au Grand Conseil



Le magasin Tchopp et sa sympathique vendeuse qui est descendue vous servir alors qu'elle préparait le repas de midi, vous proposent... du vacherin. Les cloches quant à elles ne sont pas à vendre, fierté de son propriétaire !



AU PAYS DU VACHERIN MONT-D'OR
3/ LA FÊTE DU VACHERIN - Les Charbonnières - 27 sept. 1997

André Paul se surpasse pour vous offrir un folklore chaleureux et bon vivant

Liste des laitiers ou fromagers de la nouvelle fromagerie

- 1865 La société de laiterie des Charbonnières a engagé Marc Rochat du Pont dit Kako, laitier
D'après Gaston Rochat, jusqu'en 1914 la laiterie fermait l'été
- 1889 Joseph Griffon, fromager aux Charbonnières. En 1890 il fromageait sauf erreur à Chaux-Neuve
- 1909 – 1914 environ, Constant Bélaz, laitier aux Charbonnières. Faisait le commerce de vacherins. A gagné prime et diplôme d'honneur à l'Exposition suisse d'agriculture à Lausanne en 1910
- 1915-1924 environ, Ulrich dit Ouli, laitier aux Charbonnières.
- 1924-1926 environ, Werner Rochat, laitier aux Charbonnières, vendait les vacherins emboîtés aux Saisets
- 1926-1957, Jules Rochat, laitier aux Charbonnières avec l'aide de ses fils Jean et Gaston. Faisait commerce de vacherins ; vendait les fromages à Jules Rochat-Massy du Pont, Rochat-Golay SA
- 1957 Gaston Rochat reprend la laiterie de son père. Arrête en 1964 pour se livrer au commerce des vacherins ainsi qu'à l'agriculture dans son propre bâtiment
- 1964- 1971, reprise de la laiterie par Agénor Grobet. Celui-ci vend ses vacherins blancs à Gaston Rochat, affineur aux Charbonnières ; vend ses fromages à Margot à l'Auberson
- 1971-1974, Jean-Paul Besson, laitier, vend les vacherins blancs à Gaston Rochat, vend les fromages à Jura-Vaudois à Lausanne
- 1974-1978, retour d'Agénor Grobet. Vend les vacherins blancs à Gaston Rochat, les fromages à Margot l'Auberson
- 1978-1980, Reynold Dyens
- 1980-1981, second retour d'Agénor Grobet
- 1981-1982, pas de laitier, magasin et coulage sous la responsabilité du couple Franck Meyer
- 1982-1986, Eric Ney
- 1986 - Martin
- – 2009, Markus Tchopp, laitier actuel.