

LES LAITERIES DE LA COMMUNE DU CHENIT

Débouchés pour les produits de l'élevage

Les agriculteurs de la commune peuvent livrer leur lait à la fromagerie du Brassus, à la fromagerie de l'Orient, à la fromagerie du Solliat et à la laiterie du Sentier.

La plupart des exploitations d'estivage occupées par du bétail laitier venant de la plaine fabriquent du fromage ou livrent leur lait ou la crème à l'extérieur de la commune, tandis que les agriculteurs du Chenit qui exploitent un pâturage continuent généralement à livrer leur production auprès de la société de laiterie dont ils sont membres.

Au cours de ces trois dernières années, les livraisons ont été les suivantes: (années laitières 1.11 - 31.10)

Fromagerie du Brassus:

1968 - 69	26	producteurs	694'030	kg
1969 - 70	26	"	766'510	kg
1970 - 71	25	"	788'960	kg

Fromagerie de l'Orient:

1968 - 69	10	producteurs	(+ 1 exploitation d'estivage 4 mois)	345'190	kg
1969 - 70	9	"	(+ 1 " " 4 mois)	375'270	kg
1970 - 71	8	"	(+ 1 " " 4 mois)	370'960	kg

Fromagerie du Solliat:

1968 - 69	10	producteurs	(+ 2 exploitations d'estivage 6 mois)	312'480	kg
1969 - 70	7	"	(+ 2 " " 5 mois)	311'440	kg
1970 - 71	10	"	(+ 2 " " 6 mois)	398'700	kg

Laiterie du Sentier:

1968 - 69	11	producteurs	(+ 1 exploitation d'estivage 2 mois)	263'870	kg
1969 - 70	10	producteurs		217'780	kg
1970 - 71	8	producteurs		145'600	kg

Total pour l'ensemble de la commune:

1968 - 69	56	producteurs	+ 4 exploitations d'estivage	1'615'570	kg
1969 - 70	52	"	+ 3 " "	1'671'000	kg
1970 - 71	51	"	+ 3 " "	1'704'220	kg

Dès le 1^{er} mai 1972 le prix à la production est de 62,15 ct. Pour les agriculteurs livrant leur lait dans les fromageries, on doit ajouter à ce prix la prime pour fabrication et l'indemnité pour non-ensilage.

La société de fromagerie du Brassus gère elle-même la fabrication de son lait. Un fromager fort compétent a été engagé à cet effet. Cette société exploite également un magasin de produits laitiers.

A l'Orient et au Solliat, le lait est acheté par le laitier de l'Orient qui fabrique simultanément aux deux endroits.

Le lait du Sentier se vend surtout pour la consommation directe.

Outre le fromage de gruyère, les fromageries de la commune fabriquent le "Combiér" ou le "Tribillet" spécialités qui deviennent toujours plus appréciées. Durant l'hiver, on confectionne surtout les excellents vacherins "Mont-d'Or" dont la réputation n'est plus à faire.

Le bétail de rente excédentaire et les vaches de réforme s'écoulent par la vente directe ou par l'intermédiaire de marchands qui visitent les fermes. Les jeunes animaux ne donnant pas satisfaction peuvent s'éliminer avec subsides lors des marchés organisés périodiquement au Sentier par la CBV.

On découvrira l'histoire de cette fromagerie dans le très intéressant historique de Mme Josiane Berney, des Pignet-Dessus. On y aura appris que le vacherin fut fabriqué au Brassus dès 1886. La création de la société remontant à 1816, il conviendrait de porter quelque attention sur le premier livre de procès-verbaux, pour le cas où celui-ci existerait encore. On trouvera également plus loin la liste non exhaustive de quelques laitiers et commerçants ayant oeuvré au Brassus dès 1895. Quelques photos permettront de prendre connaissance avec les différentes architectures des deux bâtisses, et même des trois, puisqu'on retrouve la première laiterie détruite par le feu en 1894.

COMMERCE DE FROMAGES

-- VACHERINS --

TOMMES GRASSES

→ BEURRE ←

Paul ROCHAT

→ Laitier ←

BRASSUS (SUISSE)

BRASSUS, 24 Sept 1908

Je soussigné, déclaré avoir eu
à mon service pendant 2 ans le sieur
Mevich Raymond. Propre, actif, et
d'une grande confiance je le recommande
très particulièrement à toutes personnes
auprès desquelles il pourra s'adresser. En quittant
le mien c'est avec regret que je le
vois quitter notre pays.

Paul Rochat
Laitier

Laitiers, fromages et vacherins au Brassus d'après l'AC

- 1850 * Indicateur commercial du canton de Vaud, rien
- 1895 * Annuaire le Val de Joux, Rochat Emile laitier, et Audemars Lucien, fabricant de persillé
- 1905 * Fromages: - Frioud Théophile, avec vacherins
- Lecoultre Matthey
- Meylan dit Desfleurs
- Meylan Samuel Constant
- Piguet David Auguste au Campe, vacherins, 1910
- Piguet Henri Daniel et fils
- Rochat Henri
- Reymond Louis, Piguet-Dessus, vacherins
- Sté de fromagerie, vacherins
- Meylan Rochat Marie, seulement vacherins.
- 1910 * Fromages, avec: - Golay D.
- Lecoultre Matthey, jusqu'en 1915
- Meylan Samuel Constant, jusqu'en 1920
- Piguet Jules Isaac, jusqu'en 1915
- Rochat Henri, jusqu'en 1925
- Reymond Louis, Piguet-Dessus, jusqu'en 37
- Magnenat Constant, jusqu'en 1915
- * Laitier, Golay David & Cie, vacherins
* Laitier, Magnenat Constant, jusqu'en 1915
* Meylan-Rochat Marie, vacherins
- 1915 * Golay Ami laitier
- 1920 * Fromages pour la Coopérative, et cela jusqu'en 1937
* Sté de laiterie, Meylan Henri président
- 1925 * Fromages et vacherins, Audemars hoirs de Louis au Bas-du-Chenit, jusqu'en 1935 et au-delà
* Meylan Henri Samuel, jusqu'en 1937
- 1929 * Laiterie en société, Rochat Charles président
- 1935 * Fromages et vacherins, Meylan Rochat M., jusqu'en 1937
- 1937 * Fromages et vacherins, Audemars Louis de Louis, du Bas-du-Chenit, jusqu'en 1960
* Aubert Auguste, hoirie, Tribillet
* Aubert Eugène, Piguet-Dessous
- 1950 * Jutzeler, gérant de la société de laiterie

Sous la désignation exclusive de: vacherins

- 1905 * Frioud Théophile
* Meylan-Rochat Marie, jusqu'en 1929
* Piguet David-Auguste au Campe, jusqu'en 1930
* Reymond Louis, Piguet-Dessus, jusqu'en 1929
* Société de fromagerie du Brassus, jusqu'en 1935
- 1910 * Golay David & fils
- 1915 * Golay Ami
* Magnenat Constant
- 1920 * Ducret Paul

Dès 1935 plus de secteur vacherin dans l'annuaire vau-
dois pour le village du Brassus.

Historique de la SOCIETE DE FROMAGERIE-LAITERIE DU BRASSUS, rédigé essentiellement sur la base des procès-verbaux des assemblées générales et de comité de la dite société.

" UN FRUITIER POUR TOUS, LE LAIT DE TOUS POUR UN FROMAGE ", c'est selon cette formule que les membres fondateurs des premières Sociétés de Fromagerie se sont assemblés au début du XIXème siècle. Au Brassus, l'histoire de la Société de Fromagerie remonte à 1816 déjà, lorsque 16 artisans de ce hameau, propriétaires d'une ou quelques vaches, désirent mettre en commun leur lait pour le valoriser en fromage. Après s'être rendus acquéreurs d'un terrain, ils font construire le 1er bâtiment qui abritera la fromagerie, à l'emplacement de l'actuel bâtiment Conti. Ils engagent chaque année un fromageur pour la St-Denis, pour 2 périodes de fabrication allant d'octobre à décembre et de février à ^{à juin} Les sociétaires recevront le prix de leur lait en fromage, et participeront aux frais de fabrication qui seront répartis entre tous "au sol la livre". De plus, le sociétaire pour qui il est "fabriqué" nourrit le fromageur ce jour-là.

La fabrication en Société démarre en 1817, et connaît d'emblée de nombreuses difficultés, à savoir: Sociétaires qui n'apportent pas leur lait et "font société" entre voisins, lait rare, que faire de la "recuite", difficultés à s'approvisionner en bois, désertion des membres lors des assemblées!

Aux environs de 1850, il se fabrique environ 70 pièces de fromage par an. La première inscription de la Sté au Registre du Commerce, n'apparaît qu'en 1893 seulement. En 1896, soit il y a exactement 100 ans, la Sté se lance dans la fabrication du vacherin, pour diversifier sa production. Les diverses Stés de Fromagerie de la Vallée ressentant le besoin de se préserver de la concurrence étrangère lors de la vente de ces vacherins, se groupent en Syndicat de 1890 à 1910, date à laquelle il sera dissout à la suite du retrait de plusieurs Sociétés.

Le premier bâtiment de la fromagerie ayant été détruit en 1894 par un incendie, il est reconstruit en 1895 sur le même emplacement, pour le prix de Fr. 12'624.-!

De 1897 à 1915, et dans l'espoir d'une diminution des soucis pour les sociétaires, le lait sera vendu à l'année à un laitier-fromageur. A cette époque, des divergences étant survenues au sein de la Sté, quelques sociétaires se regroupent entre eux et forment une Société dissidente et "sauvage" au bas du village, dans l'actuel bâtiment Juriens, et cette situation conflictuelle se prolongera jusqu'en 1918, date à laquelle une fusion définitive des 2 Sociétés peut enfin se réaliser.

Dès 1915, le lait est fabriqué en Société, et la Sté de Fromagerie du Brassus adhère à la Fédération des Laiteries du Jura, dès la formation de cette Fédération créée en 1916 pour défendre les intérêts des producteurs.

Le 1er conflit mondial de 1914-1918 provoque de multiples répercussions sur la vie en général, et celle des Stés en particulier, à commencer par des ordonnances et arrêtés fédéraux qui limitent progressivement leur liberté d'action. De plus, le lait se faisant

de plus en plus rare, car l'office de ravitaillement réquisitionne les surplus, il est fait de pressantes sollicitations aux amodiataires des chalets d'alpage, pour qu'ils livrent leur lait d'été dans les laiteries de village.

En 1920, la Sté fait l'acquisition du terrain où étaient situées les anciennes usines P.E.Golay, puis en 1921, du terrain dit "du rural" y adossé, car elle caresse le projet de créer une étable à porcs avec le rural en question. Ces achats sont motivés par, d'une part, l'exiguïté de leur bâtiment, et par les incessants problèmes relatifs à l'utilisation du résidu, qu'ils rencontrent depuis la création de la Société. Des pourparlers laborieux et mouvementés s'engagent alors et jusqu'en 1926 avec les Autorités villageoise, communale et cantonale, pour aboutir finalement à la vente du terrain dit "du rural" au village du Brassus, qui y installera par la suite le bâtiment de la Poste. La porcherie, quant à elle, restera définitivement à l'état de projet...

Sur le terrain acquis en 1920, la Sté met en chantier, en 1929, l'actuel bâtiment de laiterie, qui sera mis en service en mars 1930. L'ancien bâtiment est tout d'abord loué, puis vendu en 1943. Avec cette fromagerie neuve, on aborde une nouvelle ère de fabrication où l'artisanat cèdera peu à peu la place à la mécanisation. Le fromager, qui restera souvent de longues années fidèle à la Sté, doit périodiquement être instruit sur la manipulation des machines et le mode de fabrication, qui évoluent avec le modernisme incessant.

En 1934, le lancinant problème de l'utilisation de la cuite trouve une solution satisfaisante jusqu'en 1942: elle est rachetée pour la fabrication de lacta-vinaigre à Ballaigues.

La 2ème guerre mondiale fait réapparaître les mêmes difficultés que la précédente, avec réquisition du lait pour approvisionner les populations. Les autorisations pour fabriquer des fromages à pâte dure ou molle sont délivrées au compte-goutte! Pourtant, la Sté du Brassus obtient l'autorisation de fabriquer des reblochons en 1942, à la demande de notre principal acheteur de vacherins, M.Candaux aux Charbonnières. Le beurre devient, quant à lui, une denrée rarissime!

En 1949, la Sté s'abonne au Service de l'eau du village, ensuite d'une période de disette d'eau consécutive à plusieurs années de sécheresse.

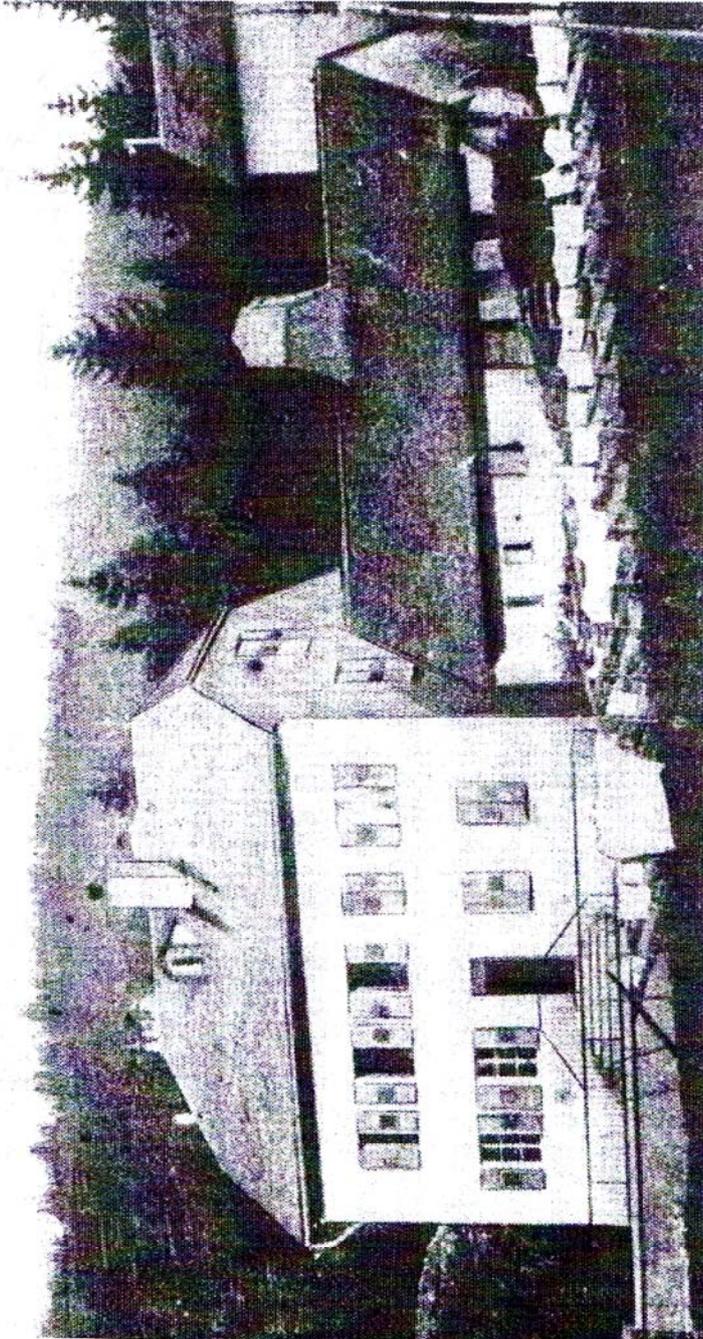
La Sté complète peu à peu son matériel par l'achat d'un pasteurisateur en 1955, et d'une nouvelle chaudière à fromage en 1956. A partir des années 1960 déjà, le cheptel bovin ayant considérablement augmenté, et la sélection ayant amélioré les performances laitières des vaches, les Sociétés sont fermement priées de ne pas dépasser les contingents qui leur sont dévolus, soit en centrifugeant leurs excédents, soit en réduisant le nombre de leurs bêtes.

En 1961, le bâtiment est enrichi d'une cave réservée à l'affinage des vacherins. Et dès 1962, une nouvelle organisation des services de la laiterie conduit à l'engagement d'une vendeuse qualifiée pour le magasin, en remplacement des gérants jusqu'alors responsables de ce secteur. La chambre à lait est transformée en bureau, et l'installation d'une

pompe et d'un bac à lait au local de coulage, supprime le port des bidons à la chaudière. A partir de là et jusqu'à nos jours, la Sté n'enregistre plus rien de bien spectaculaire, si ce n'est la décision de faire les réparations et aménagements que nous inaugurons en ce mois d'avril 1986! Les procès-verbaux ne parlent plus qu'essentiellement de révisions des statuts ou d'assurances, de centimes de retenue, de réserve locale, de contingent, de pesées, de circulaires, de qualité du lait et d'analyses, et toujours de l'écoulement problématique du petit-lait, "antienne perpétuelle" depuis 1817...!

le 14 avril 1986:

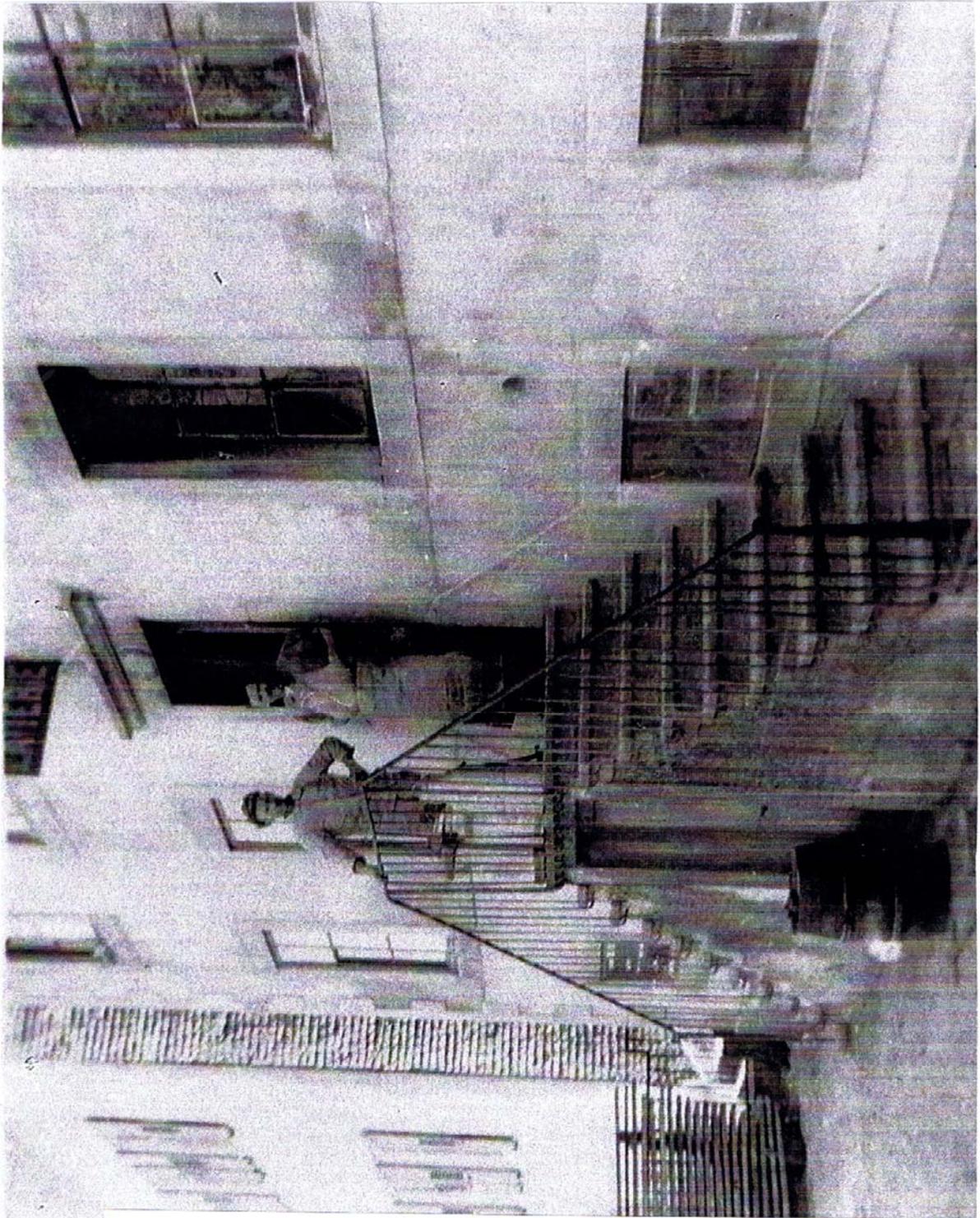
Berney Josiane



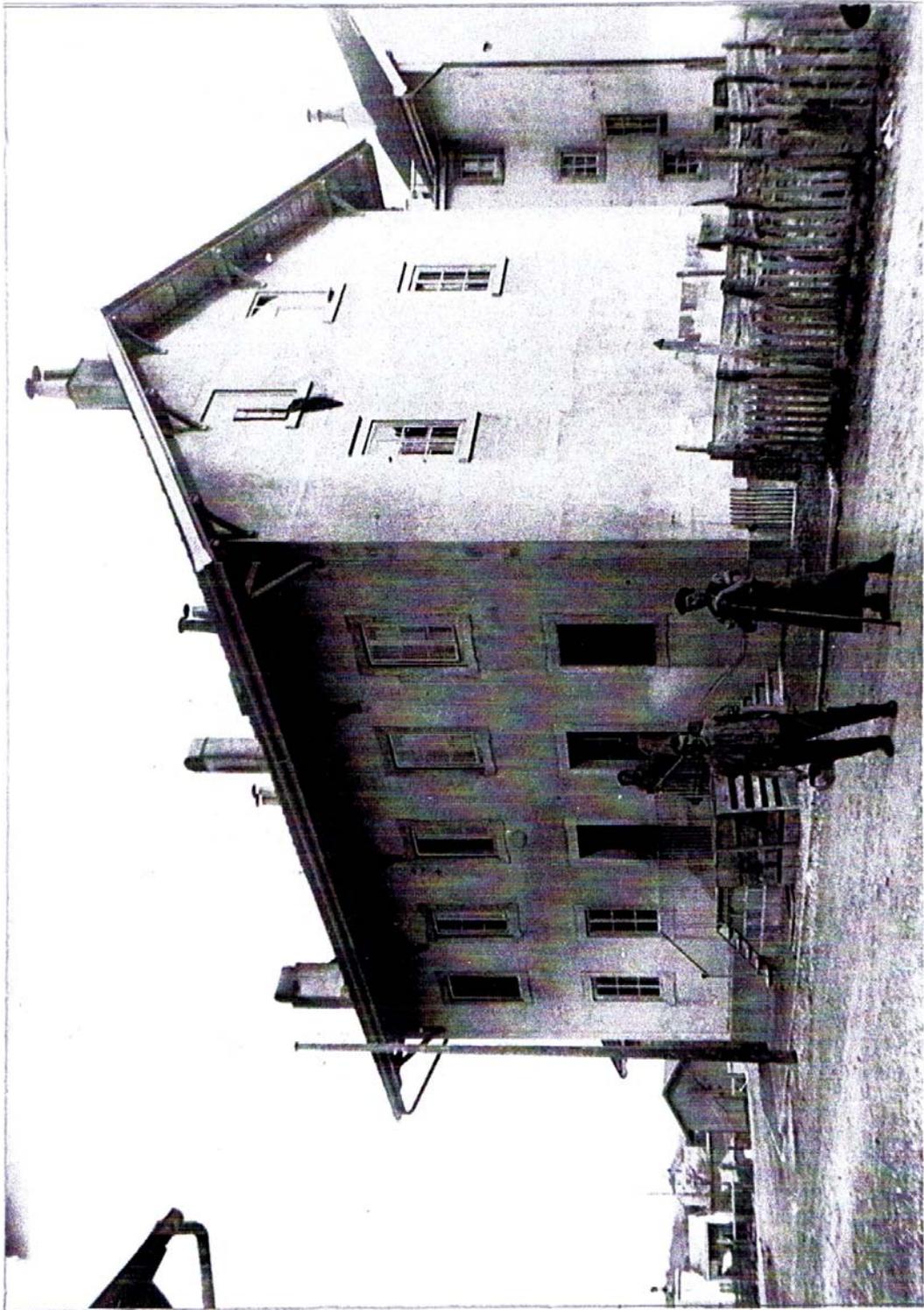
Cure et ancienne laiterie

Mr. Paul Rochat, Laitier, Brassus Doit Avoir

1905						
mars	16	2 fromages de 55. - kg. - emball	1.55	82 15		
"	28	Reçu p. solde				82 15
"	29	10 fromages de 205. - kg.	1.55	472 75		
avril	30	Reçu		5500 -		
juin	22	Reçu		5000 -		
juillet	4	Reçu par John Rigaud		5000 -		
"	"	Reçu 100 fromages de 32.97 - kg.	1.50			4286 -
"	24	" 20 " 1006. -	1.50			1307 80
"	"	Reçu		1000 -		
sept	17	Reçu 94 fromages de 5074. -	1.20			3996 20
sept	26	Solde libéré		12572 75		3996 20
"	"	Remises égales au bilan				3382 75
"	"	Compte à nouveau		12972 75		12972 75
"	26	Reçu à compte		3382 75		
"	"	Reçu 20 fromages 30 kg. kg	1.20			421 20
8 ^h	11	" 63 " 1900	1.20			2470 -
"	"	Pont des fromages		10 20		
"	"	Int: au 5% des sommes au compte		88 -		
"	"	Solde à ce jour				829 80
"	"	Sommes égales		1371 05		1371 05
"	"	Solde à nouveau		389 35		
"	"	Reçu et profit		300 40		
Nov	1	40 fromages de 94. - kg.	1.05			99 65
"	7	50 " 110. - "	"			116 60
"	15	20 " 62. - "	"			65 75
"	22	20 " 65. - "	"			51 90
dic	2	20 " 65. - "	"			68 90
"	4	2 fromages de 57 kg.	1.75	112 -		
"	16	Reçu m. d. p. lib. font. 4 dic.				112 -
1906	jan	" " profit				200 -
"	15	R 3.50 kg beurre	0.60			10
"	20	4.600				11 95
"	21	50 fromages de 114. - kg.	2.02			107 85
"	27	7.500	2.60			12 50
"	"	A reporter folio 6 III		1302 25		880 50



L'ancienne fromagerie d'à côté de la cure du Brassus. Avec Emile Jutzler (casquette) et son frère laitier (lui-même tenant plutôt le magasin). Photo d'avant 1930. Prêt et renseignements d'Eugène Vidoudez du Bas-du-Chenit. Sous réserve quant à ceux-ci qui ne recourent que peu nos différents listages.



Ci-dessus la laiterie de la rue des Forges, autour de 1930-1935, avec Ami Golay, laitier-fromager, à gauche, à droite son frère. Prêt de photo et renseignements: Eugène Vidoudez du Bas-du-Chénit.

Le Brassus/VD



L'aménagement de la fromagerie assure aux paysans des revenus plus élevés

Par manque de capacité, la fromagerie du Brassus devait, jusqu'alors, vendre une partie de son lait non traité. Désormais, de nouvelles installations, plus performantes sont à disposition. Elles permettent non seulement une manutention plus aisée, mais entraînent aussi une augmentation du rendement.

La Société de Fromagerie du Brassus traite annuellement 1,6 millions de litres de lait, provenant de 15 paysans de la région, lequel sert à fabriquer essentiellement du fromage de type Gruyère AOC, ainsi que du Vacherin Mont d'Or AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Un label qui garantit la qualité des produits. Ces fromages sont vendus dans le magasin de la fromagerie, de même qu'à des hôtels, à Lausanne et environs, ainsi qu'à des petits commerces. Chaque année, la fromagerie était cependant contrainte de vendre 200'000 kilos d'excédent de lait, les installations de fabrication du fromage n'ayant pas une capacité de production suffisante.

Rénovation des installations

La rénovation du local de production et de la cave à fromage, construits il y a 20 ans, étant devenue nécessaire, on décida de procéder, en même temps, à l'extension des locaux. Mais, la construction de l'annexe au bâtiment existant s'avéra plus onéreuse que prévu, et le montant manquant ne pouvait être couvert que par un crédit. L'Aide Suisse aux Montagnards décida donc de soutenir ce projet, afin d'augmenter le potentiel de ressources, aussi bien pour les paysans que pour la région.

Augmentation des revenus

«Grâce aux nouvelles installations, nous avons moins de manutention et pouvons augmenter la production», déclare Ulrich Kämpf, caissier de la Société de Fromagerie du Brassus. «Nous pouvons désormais traiter la totalité du lait pour en faire du fromage, ce qui améliore notre rendement.» Un deuxième poste de fromager à plein temps a déjà pu être créé. Par ailleurs, les paysans tirent aussi profit de la nouvelle situation, car ils peuvent vendre leur lait plus cher. Ulrich Kämpf envisage l'avenir avec optimisme: «La concurrence est vive, mais nous avons, dans la région, beaucoup de jeunes paysans très motivés, qui soutiennent les innovations.»

Avancement du projet: terminé

Galerie de photos du projet

»



Le bâtiment de la coopérative des producteurs de fromage du Brassus.



Article de 2006 sauf erreur.