

le berceau du vacherin.

C'est un petit village tout ramassé au lieu-même qui s'est posé là contre la colline, tournant le dos à la grande vallée et à son lac.

Il a son lac à lui, sa montagne à lui, son coin de ciel à lui avec ses jours bleus et ses jours gris. Il a aussi ses grands sapins noirs, ses frêles vents et fleumis où paissent, tranquilles, les vaches ensonnailées.

Ses habitants vivaient là depuis toujours. Ils ont voulu continuer à vivre là, dans leurs maisons solidement plantées dans le terre des aïeux. Ils étaient habiles et ingénieux, fermes dans leur volonté et tenaces dans leurs idées.

C'est là qu'est né le vacherin Mont d'or, au village des Charbonnières, dans la vallée de Joux.

Rémy et Jean-Michel Rochat, des enfants du pays, descendants d'une lignée d'affineurs m'ont raconté l'histoire.

On pense que le vocherin est né dans la région du Mont d'or, en France, dans les chalets d'alpage, au début du siècle dernier. C'est pourquoi on l'a appelé "vocherin Mont d'or".

A l'époque il y avait beaucoup d'alpages qui étaient tenus par des gens de chez nous. Ils fabriquaient le gruyère. Mais en fin de saison quand le lait baissait, ils n'avaient plus la quantité suffisante pour le gruyère. Alors, ils faisaient des fromages plus petits. Comme la pâte était tendre, ils ont mis une écorce de sapin pour le tenir et l'ont fixée avec une cheville de bois. On pense qu'ils l'ont appelé vocherin un peu pour faire pendant aux chevrotins au lait de chène. Là c'était des petits fromages au lait de vache. En tout cas, ils avaient trouvé la formule pour utiliser leur lait.

1

C'était des fromages d'un kilo et demi à trois kilos. Il leur fallait au moins quatre semaines d'affinage. Ils commençaient à l'alpage et continuaient à la maison quand ils redescendaient.

Les Charbonnières, c'était un village agricole avec des petits domaines. Les gens exerçaient

2

des petits métiers pour compléter et gagner
leur vie. un peu de lapidaire, un peu d'horlogerie
un peu de pêche,
d'autres construisaient des bateaux. On n'était
pas horloger comme dans l'autre partie de la
vallée... Le Fabriqueur le vachein a donc bien
convencu aux gens d'ici qui avaient un esprit
indépendant. Ils ont développé le commerce
petit à petit d'abord, et au niveau familial, ce
qui a créé une émulation. On a retrouvé des
documents de plusieurs familles du village
qui faisaient du commerce avec Lausanne.
Le plus ancien remonte à 1823. C'est celui
des cabaretiers des Charbonnières.

Les fromagers de la Vallée, et aussi ceux ^{de la} plaine fabriquaient et leur
linaient les fromages blancs. Ils avaient miel
leur temps parce qu'il faut engager du monde
pour affiner. Après il faut vendre! Et puis
aussi à cause du climat. Là, on est à la mon-
tagne, c'est plus froid à l'automne.

Rémy et Jean-Michel connaissent tout de la fabrication et de l'affinage du vacherin. Ils m'expliquent:

"La fabrication du vacherin ne se fait qu'à l'automne. Elle commence le 15 septembre et dure quatre à cinq mois. C'est une pâte tellement délicate qu'elle ne supporte pas les grosses chaleurs. Et puis le vacherin est un fromage qui se mange l'hiver. La pâte est déterminante. Ce qui fait la différence c'est la fabrication dans la chaudière. C'est dans la chaudière que naît le vacherin. On chauffe beaucoup moins le lait que pour le gruyère. Le caillage se fait entre 30-35 degrés centigrades. Ça dépend de la quantité et de la température ambiante. Il dure une vingtaine de minutes. Après le fromager coupe la masse à l'aide du tranche-caillé. Dans le temps il brassait avec la poche ou à la main. Après, c'est le coup de main, la sensibilité du fromager. Il le sort quand il estime que le caillé est à point. S'il le travaille trop, il fera un vacherin sec, s'il le laisse trop tendre, le vacherin deviendra en soupe ou dur au milieu. En brassant vous faites remonter les grains.

Il faut de la douceur pour ne pas casser le grain qui doit être enrobé. Si vous le cassez, vous faites un vacherin dur. C'est

grosses chales. Et puis le vacherin est un fromage qui se mange l'hiver. La pâte est déterminante. Ce qui fait la différence c'est la fabrication dans la chaudière. C'est dans la chaudière que naît le vacherin. On chauffe beaucoup moins le lait que pour le gruyère. Le caillage se fait entre 30-35 degrés centigrades. Ça dépend de la quantité et de la température ambiante. Il dure une vingtaine de minutes. Après le fromager coupe la masse à l'aide du tranche-caillé. Dans le temps il brassait avec la poche ou à la main. Après, c'est le coup de main, la sensibilité du fromager. Il le sort quand il estime que le caillé est à point. S'il le travaille trop, il fera un vacherin sec, s'il le laisse trop tendre, le vacherin deviendra en soupe ou dur au milieu. En brassant vous faites remonter les grains.

Il faut de la douceur pour ne pas casser le grain qui doit être enrobé. Si vous le cassez, vous faites un vacherin dur. C'est pourquoi le fromager a une si grande importance.

Certains fromagers fabriquaient avec des grains beaucoup plus petits.

et ils arrivaient à faire des vacherins formidables⁴
puis d'autres c'était tout différent. Et puis
il y a aussi la température : un demi-degré
de plus ou de moins, ça peut faire louper en
fabrication. C'est vraiment le coup de main!

Après, il faut le sortir le plus rapidement
possible pour mettre en moule. Là, il faut
être rapide pour ne pas que ça se tasse. On
prend une partie du petit lait par pompage,
ensuite avec des bidons on sort le caillé le plus rapidement
possible et on le verse dans les moules sur l'encochir.
On retourne deux fois. ————— Il faut

dire aussi qu'il y a une différence de consistance
entre le caillé du dessous de la chaudière
et celui du dessus. Le fond, on le gardait pour
faire les gros vacherins qui doivent être plus fermes.

Vous voyez ce que c'est délicat !

Une fois que vous retirez le caillé des
moules, la pâte est déjà un peu compacte.
Alors, vous coupez des tranches dans le
cylindre du caillé et vous mettez vite la
sangle autour avec le chevilon pour la
tenir. Anciennement les sangles on les mettait
trempées dans une bûche ou de l'eau
bouillante pour tuer les insectes qui pou-
vaient être dedans et ~~pour~~ leur donner

de la souplesse. Et aussi enlever un peu ⁵
de tanin.

Les sangles, elles sont levées sur les
sapins rouges. On enlève d'abord l'écorce rugueuse
avec le couteau à deux mains et ensuite
on lève des bandes dans l'aubier avec
la cunette, c'est une opération facile. Quand
il y a de la sève, le jus gicle de tous les
côtés et ça se lève comme de rien. On a eu
fait des sangles de dix à douze mètres, de
la longueur du tronc, si le tronc ne
risse pas. Quand il risse, vous partez de
côté et vous êtes obligé de couper pour
ne pas vous trouver dessous !

Le chevillon, il est fait aussi dans du
bois d'épicéa. Anciennement, chaque catégorie
de vacherin avait son chevillon : le gros,
le moyen, le petit. Le chevillon traverse
l'écorce double et pénètre dans la pâte.
Il faut percer avec un petit couteau pointu
pour enfiler le chevillon. Des fois ça
donne un peu de moisissure dans la pâte. C'est
pour cette raison que l'on a utilisé les élastiques
pour les petits vacherins. Une fois sangle le vacherin
est posé sur des planches. On met plusieurs
couches séparées par une planche et une
toile, avec un poids dessus pour

accélérer l'égouttage. Vers midi, c'était fini,⁶ et l'après-midi on dépressait vers les quatre heures. On enlevait le poids, les toiles et on coupait les bords... A cette époque, il n'y avait pas de bain de sel comme maintenant. Ils étaient salés à la main, par l'affineur.

On a encore connu cette époque où l'on salait à la main. On faisait des piles de peates à cinq vacherins, avec du sel entre chacun. ————— C'était délicat parce que la quantité de sel n'était pas régulière. Alors, de temps en temps, vous aviez un coin un peu jaune, parce qu'il manquait du sel. Les vacherins restaient toute la nuit et c'était seulement le surlendemain qu'ils étaient mis en cave, pour trois ou quatre semaines d'affinage.

Après il fallait les tourner et les frotter tous les jours. Dans le temps, ils utilisaient des brosses ou des éponges. Du temps de notre père, c'était surtout l'éponge, parce qu'il avait peur que la brosse abîme la croûte. On faisait ça avec des éponges synthétiques orange que notre grand-mère allait acheter à la droguerie du Lion d'or à Lausanne. Dans le

7
vieux temps, c'était certainement des chiffons.
Sur le vacherin, il se forme en permanence une moisissure blanche, l'oïdium lactique.
Vous frottez un vacherin, une heure après cette moisissure recommence à se former. Le lendemain vous regardez votre vacherin, il est beau blanc. Si vous laissez un jour de plus, cette moisissure devient noire. Si vous restez un ou deux jours sans soigner, il attrape la peau de taupe. Incroyable! Les caves ont beaucoup d'importance. Il faut des températures entre douze et quinze degrés. S'il fait un peu trop chaud le vacherin souffre et il fait une peau plus épaisse.

On avait des clients qui réclamaient des croûtes fines. Les clients sont exigeants, il y en a qui n'aiment pas les croûtes épaisses.
~~Les caves ont beaucoup d'importance~~

Le gros problème de l'affinage, c'est que la qualité dépend aussi de la fabrication du fromage. Alors, si la qualité n'est pas bonne au départ, vous allez faire quoi? Le fromager dit: moi j'ai fait des bons vacherins. L'affineur répond: ils étaient trop durs, ou trop tendres ou pas assez salés, ou trop salés... Ça, c'est le

8
le gros problème, c'est la lutte de tous les jours. Vérifier la qualité du fromage blanc, ce n'est pas toujours facile! S'il est vraiment trop dur, pas de mystère, ce sera du bois, s'il est trop tendre, il vient en soupe! Vous faites un trou et c'est "glouglou!" Et puis en bas le tablar! S'il est trop salé ça se voit au bout d'une semaine de jours.

On a travaillé pendant vingt-cinq ans avec un fromage qui faisait des vacherins trop durs. La mère disait au père:

- Mais, dis-lui donc qu'il les fasse plus tendre! Le père s'acquittait bien de ^{la} commission, mais le fromage répondait toujours!

- Ouais, ouais, ouais...

Et la semaine d'après, c'était la même chose. Il ne pouvait pas changer sa fabrication. Une année où il avait davantage de lait, son frère était venu lui donner un coup de main. Alors là, il avait fait de ces vacherins! C'était une merveille! Une marchandise inoubliable!

Ce qu'il faut dire aussi c'est toute la vie qu'il y avait autour du vacherin. Vous aviez la laiterie où on fabriquait, vous aviez tous les affineurs (huit avant la dernière guerre)

de ~~matériaux~~, Et puis la scierie pour la 9
fabrication des boîtes, et toutes les familles
où l'on montait les boîtes. Il y avait un
immense travail autour du vacherin.

Les familles de paysans, l'hiver, fabriquaient
les boîtes qui étaient montées avec des petits
clous. La scierie fabriquait les fonds et la
plume. C'était livré par cent pièces aux
personnes qui montaient. L'affineur
payait les fournitures et donnait le travail
à faire, le monteur payait les clous et les
goupilles. Anciennement les goupilles étaient
découpées dans des boîtes de conserve. Il y a
bien des fois où elles étaient un peu mouillées.
Et puis un jour quelqu'un a dit: je vais
vous faire des goupilles industrielles. C'était
l'usine d'horlogerie Lugrin.

Une famille de Vaulion fournissait les
chevillons. Ils avaient monté une petite
entreprise. C'était de bons chevillons bien
calibrés. Les chevillons en principe on les
jetait. — Mais il y en a qui était un peu
regardant et qui allaient les rechercher
pour une seconde utilisation.

Vous savez, dans notre milieu on a

après à faire resserrer les choses jusqu'à l'usage. Et puis on travaillait de façon artisanale. On allait chercher les fonds à la scierie avec le charret. Il y a longtemps que Bois d'Amont agrafait à la machine que nous on clouait encore! On mettait six clous pour le fond, quatre pour le couvercle. Ça faisait dix clous. Voyez le temps qu'il fallait! Et avec des clous d'un centimètre. Il faut avoir de ces doigts pour les prendre dans la boîte! Et combien de coups il faut donner! C'est sûr qu'ils n'ont pas fait fortune avec ça! - Mais voyez des clous et un marteau, ce n'est pas un gros investissement!

Tenez, allez donc voir Madame Goley qui fait nos boîtes, elle pourra vous en raconter!»

Rémy et Jean-Michel, me parlaient du vacherin, comme on aurait parlé d'un enfant du pays. Ils me disaient encore :

« Le vacherin aux Charbonnières, en période d'affinage, il était tous les jours sur la table. On le mangeait avec les beubots (pommes de terre en robe des champs) et le café au lait, pour le repas du soir.

- Mais vous savez, autrefois, pour bien¹¹ des gens, acheter un vacherin, c'était un événement ! Ils en achetaient un pour Noël seulement. On travaillait avec des dizaines de clients, des laiteries qui nous achetaient dix à vingt — vacherins à la fois ! La plus grosse demande c'était pour Noël et c'était la période où il y avait le moins de lait. Alors, là, les vacherins avaient juste le temps de faire la crôte à la cave !

Une année un fabricant de boîtes de Piquet-Dessous avait imaginé une plume spéciale pour Noël. C'est Pierre Aubert de Romainmôtier qui l'avait gravée. Elle représentait des vaches et des sapins. Elle était très belle !

Et puis il a eu aussi son heure de gloire le vacherin des Charbonnières au siècle dernier. Il y avait un nommé Albin Rochat, dit Binbin qui était plein d'idées. Il avait envoyé des vacherins à différentes cours d'Europe. Il avait reçu les compliments de Guillaume 1^{er}, empereur d'Allemagne avec un billet de cent francs. La nouvelle était parue dans "La Feuille" de La Vallée. Après il se disait fournisseur de Sa

Majesté. Il avait trouvé la combine 12
pour se faire de la publicité!

Le Binbin, il a lancé aussi le commerce des escargots. Il a d'abord été voir en Bourgogne et au retour il a lancé les escargots des Charbonnières. Il a créé tout un réseau pour les faire ramasser par les enfants des écoles. Tout le monde allait aux escargots!

Le vacherin et les escargots, c'était les deux activités caractéristiques des Charbonnières.

Tous ces petits marchands ont permis une émulation au point de vue commercial. Les gens se regardaient, se surveillaient pour prendre place sur le marché. Il y avait des tensions terribles, mais ça stimulait le développement.

Il y avait une concentration unique aux Charbonnières. C'était là qu'était le gros de la production, c'était là qu'il y avait l'esprit pour développer le vacherin. Des familles paysannes se sont spécialisées dans le vacherin et ont abandonné petit à petit l'agriculture pour l'affinage.

On a retrouvé les problèmes que le

régent du village, Jules-Jérémie Rochat,¹³
créait pour les élèves des Charbonnières.
Il était question de marchands qui allaient
vendre leurs vacherins à Lausanne. C'était
avant le chemin de fer. A cette époque le marchand
devait descendre avec son char et son cheval. Il y
avait tout un tas de calcul à faire pour démontrer que
de toute façon, c'était en fabriquant des vacherins, que
l'on valorisait le mieux la production laitière.
Il faut dire que le régent était le trésorier-caissier
de la société de laiterie ! Les problèmes datent de 1868.

Au temps de notre grand-père, les fromagers nous
envoyaient des vacherins du pied du Jura, jusqu'à
la Côte aux Fées, dans le Jura neuchâtelais,
parce que la fabrication de la Vallée
ne suffisait pas. On les recevait par le
train à la gare du Pont. Ils étaient
dans des grandes caisses qui avaient une
bande dessus pour les porter à deux. Avant
qu'il y ait le train, les affineurs avaient
une convention avec les fromagers. Ils les
portaient au Col du Mollendruz jusqu'à
la limite de la neige.

Le vacherin des Charbonnières était
déjà bien connu avant l'arrivée du train
puisque il avait reçu des médailles d'or
à plusieurs expositions vers les années 1880. »

14
Lorsque je demandais à Remy
et Jean-Michel de me parler des affineurs
de la famille, ils sont allés me chercher
des lourds classeurs bourrés de documents
et de photos. Y'étais là, chez des descendants
d'affineurs qui avaient gardé la flamme
des pionniers!

7
Dans notre famille, me disaient-ils, on est
des teniers, des paysans-fromagers. L'un de nos
ancêtres, Moïse Rochat, qui habitait une maison fraine
en haut des prés, allait vendre ses fromages à Lyon.
A l'époque c'était du gruyère. Il partait avec ses
boeufs et ses charrues, il vendait tout sur place:
les fromages, les boeufs et les charrues! Puis il
revenait à pied avec les pièces d'or dans la ceinture!

C'est l'alpage qui a conduit notre
grand-père au fromage. La famille
possédait un alpage au-dessus des
Chaubonnières qui s'appelle la Muratte.
Il y a la Muratte dessus et la Muratte
dessous. Ils faisaient le remuage entre
les deux. C'était en principe un de la
famille qui fabriquait le gruyère d'été,

15
Elle les vendait une fois affinés et mis
en boîte, à la maison Rochat-Grola du
Pont, qui les commercialisait. Notre oncle
grand-père avait plusieurs fils. Il n'y avait
pas la place pour tout le monde, alors
l'un d'eux, notre grand-père est descendu
au village. Il a racheté une ferme où il
faisait la fabrication l'hiver. Et il s'est
mis à la commercialisation. Il avait
épousé une fille du village, qui était
d'une famille assez commerçante. Elle
l'a beaucoup aidé. Ils ont commencé
vraiment petit. C'était une fabrication de
ferme. Ils avaient une toute petite cave.
Ils envoyaient leurs fromages en Valais,
à des parents qui ^{les} leur revendaient. Et
puis petit à petit, ils ont trouvé des clients
à droite et à gauche : des petits laitiers
de village, des revendeurs qui faisaient le
porte à porte. À l'automne, il y avait
beaucoup de bergers qui descendaient
des alpages et qui n'avaient pas de
travail. Ça les arrangeait d'aller revendre
les vacherins. Oh, ce n'était pas sans risques
pour le marchand ! Des fois ils oublièrent
de rapporter l'argent, parce qu'ils avaient

16
tout bu, même le bénéfice.

Ils partaient en vélo avec un carton de fromages. Ou bien on leur envoyait des vacherins à différentes gares en suivant leur itinéraire. De temps en temps, on recevait un coup de fil d'un chef de gare. Ils s'inquiétaient de voir les vacherins qui attendaient et il voulait savoir ce qui se passait. Le revendeur était en fête!

8
Avec ce système, on en a eu des pertes! La plupart de ces revendeurs prenaient le second choix. Celui qu'on ne peut pas vendre aux grossistes. Des vacherins qui sont bons, mais qui ont un défaut de croûte et qui n'ont pas belle présentation.

Aux Charbonnières, on avait un grand revendeur de deuxième choix, Auguste Rochat, dit Misère. Il travaillait à la Lecoultrie. Il achetait une quantité industrielle de vacherins. Il remplissait sa voiture, une Mini-Austin commerciale. C'était bourré jusqu'au toit! Il faisait les sorties d'usine dont la câblerie de Cossonet qui employait beaucoup de personnels. Quand les ouvriers sortaient, il débitait son boniment et ça marchait. Si quelqu'un avait une réclamation

par la suite, il remplaçait la marchandise.¹⁷
Une fois, il avait pris des vacherins chez
un affineur, mais il ne les avait pas
payés tout de suite. A la fin de la journée,
quand il a eu tout vendu, il est revenu
pour payer. Il avait auparavant prélevé
ce qu'il estimait être son dû. Alors, il
a retourné son porte-monnaie sur la table
en disant: voilà ce que j'ai pu retirer! Il
paraît qu'il n'y avait plus grand'chose!

- Misère, pourtant on était bien content
de l'avoir pour vendre notre deuxième choix.
C'était toujours un peu d'argent qu'on
sauvait! Mais de toute façon c'était
une perte quand même.

Une année, un affineur avait eu
toute sa cave perdue. Les paysans étaient
venus charger ^{les vacherins} dans des char^s à fumier
et les avaient épanchés sur leur champ.
Ça avait beaucoup impressionné les gens.

- Misère avait dit: si on m'avait demandé,
je me serais bien chargé de les vendre!

- Misère, on l'a vu pendant toute notre enfance.
Notre dernier revendeur c'était Maurice
Quillet dit Mozart. Lui aussi était une figure
unique, mais il ne vendait que le premier

P-tite
Beccan du vachein

choix. Mozart, il faisait toutes sortes de ¹⁸ métiers, mais chaque automne, il revenait à la saison du vachein. Du reste, il revient encore !

On en a eu encore un autre qui était aussi un figure marquante. C'est Roland Rochat du Sentier. Il était boucher. Lui, il partait avec sa frâche, (sauce à l'eau et son vachein, et puis aussi des escargots. Il visitait les bistrotts et les restaurants. C'était un homme assez grand, qui avait un bagou terrible. Il prenait du pain, découpait des noces (petits canés de pain) et mettait un peu de vachein dessus. ^{Même} quelqu'un qui n'avait pas l'idée d'acheter, partait avec un vachein de deux kilos ! Oh, il savait y faire ! Il avait vraiment le commerce dans le sang.

g
←

Au temps de la société, ils engageaient un fromager qui marquait les coulees, s'occupait de la fabrication et des soins jusqu'à la maturité. Une fois les vacheins en boîte, la société organisait la mise. Il y avait des gens et des marchands du village qui misaient chaque année les vacheins. Celui qui mettait le plus

à la mise, ~~ce qui lui~~ l'emportait pour la saison. Il payait la société qui fonctionnait en coopérative. Les bénéfices étaient répartis en fonction de la production de chacun.

La société avait un fromager salarié. Il fallait un homme d'une moralité exceptionnelle. D'après les documents, c'est impressionnant ~~mais~~, toutes les qualités qui étaient demandées pour être engagé ! Au début du siècle, ils ont décidé de vendre directement à un fromager pour une année. Celui-ci payait le lait aux paysans. Plus tard le contrat a été pour trois ans.

La société faisait de la réclame pour son vacherin. Elle a participé à des expositions à Zurich et à Yverdon.

~~Le secrétaire-caissier~~ Le secrétaire-caissier Jules-Jérémie Rochat, qui était aussi régent. C'était une forte personnalité. Il a lancé beaucoup de choses au village. C'était lui le moteur de la société. Il s'y est beaucoup investi. A une certaine époque il y avait eu des problèmes avec les marchands du village qui achetaient en mise, parce qu'ils en achetaient aussi à d'autres fromageries. A un moment donné la

20
demande était si forte qu'ils allaient même²⁰
en chercher en France. A la Société ils n'étaient
pas contents, parce qu'ils trouvaient que les
vacherins étaient de moins bonne qualité et
comme les marchands du village mettaient
leur nom dessus, ça passait pour des vacherins
suisses. Alors, les fromageries de la Vallée se
sont regroupées en syndicat pour défendre
la qualité et la marque de leur vacherin.

Pour en revenir à notre grand-père, la
Murielle c'était sa vie, Et la grand-mère, sa
passion, c'était le commerce des vacherins. Son
grand-père faisait déjà ça. C'est elle qui
préparait les expéditions. Avant d'aller à
la gare, elle tapait les factures à la machine.
Elle utilisait un livre de table et une
petite calculatrice avec une pointe qui tirait
les dizaines. L'une des premières machines
à calculer ! Oh, elle avait le sens du commerce,
mais pas toujours celui des réalités ! Ils
travaillaient avec des petits clients et il
fallait toujours faire le bon poids. Alors,
faire le bon poids pour un gros client ou
pour quantité de petits clients ça ne donne
pas les mêmes résultats à la fin de l'année !
Pour finir ça réduisait les marges et ça mangeait

le bénéficiaire. Ah, elle avait une de ces peurs²¹ que le bon poids ne soit pas suffisant! Vous comprenez, le vacherin a vite des pertes de poids pendant le transport, il se dessèche un peu, alors, le client s'il voit que le petit bon poids n'est pas assez grand, il nous pète! La comptabilité, les relations avec les clients, c'était la grand-mère. Le grand-père lui, c'était un homme de la terre, la comptabilité ne l'intéressait pas. Si nos grands-parents avaient un peu d'aisance, c'était pas forcément avec le commerce des vacherins. C'était tout autant la vente^{avec} des porcs, ~~le bois~~ le domaine et le bois. Et aussi le fait qu'ils avaient des employés à bon compte avec leurs enfants.

Notre père travaillait pour le compte des parents, mais il ne regardait jamais la comptabilité. Une fois, sur la fin, il avait quand même dit à la grand-mère: je voudrais bien voir ces comptes de vacherins. Elle s'était mise dans une de ces rages! Pour vous dire que la comptabilité ne regardait qu'elle! Notre père avait un petit salaire, quatre enfants à nourrir et une location à payer. Bien sûr, il pouvait

22

prendre le beurre et le fromage. Il a travaillé trente ans comme ça, sous les ordres de sa mère ! Il avait fait l'apprentissage à l'école fromagère de Moudon. Il a repris la laiterie à son compte, en 1960. En 1964, quand le grand-père est mort, il a décidé d'arrêter et s'est mis affineur. Quand il a annoncé ça à la grand-mère elle s'est mise dans tous ses états ! C'est que la laiterie c'était sacré ! Chez nous, on était quatre frères, aucun n'est allé à la fromagerie de Moudon pour apprendre le métier !

"Moi - dit Remy - je garde toujours sur le cœur cette histoire de bon poids. Quand notre père était laitier, il fabriquait des gruyères qui se pesaient à la cave. Les marchands exigeaient toujours le bon poids. Il y avait le bon poids officiel sur cent kilos, et en plus, quand il pesait, il fallait encore faire des bons poids. Je voyais mon père qui n'était pas dans une situation aisée et j'en voulais à ces marchands de fromages qui venaient encore "ravauder" sur le poids. Mon père lui, ne se révoltait jamais, il acceptait même ! Moi ça me faisait

mal ! y'estimais que c'était une profonde ²³
injustice. Je me disais : on presse encore les
gens qui ont une situation difficile ! Ces
marchands de fromages qui étaient des gens
aisés et de bonne moralité, eh, bien par leurs
fonctions de commerçants, ils avaient
eu à peu perdu le sens moral !

1
c'est à dire, cinq petits vacherins
ou quatre gros.

Après, on était paysans-affineurs avec
cinq ou six vaches et quelques veaux. On
était des tout petits affineurs. Le père
n'avait pas de permis de voiture, alors on
allait à la gare avec le tracteur.

- Moi - dit Jean-Michel, quand j'arrivais
à la gare avec mon tracteur, on avait fait
un pont de bois derrière, je livrais quelques
fardeaux. A côté il y avait les gros affi-
neurs qui venaient avec leur camion et
qui déchargeaient des palettes avec des centaines
de vacherins... Alors, là, on se sent quand
même petit ! Pour un jeune c'est un motif
pour changer de situation ! Mais le père
disait : faisons déjà ça comme il faut,
ça va assez aller ! Dans la famille, déjà
du temps du grand-père, c'était difficile
de comprendre les changements dans
le commerce !

24
Quand on a commencé avec notre père,
qu'on avait encore le bétail, on avait
un grossiste qui venait charger le samedi
matin. Il fallait emboîter le vendredi soir.
On finissait souvent à onze heures du
soir. Mais on ne se plaignait pas, c'était
notre vie d'affineurs. Et on se faisait plaisir
quand on arrivait au bout ^{de la journée} en se versant
un petit verre de liqueur de cassis! Pour
le père, c'était un bon moment. L'un de
nos frères revenait de la ville. Nous on
s'était échinés avec nos vacherins car
on faisait tout entre nous. On lui racontait
notre semaine d'affineurs. C'était un bon
moment à passer ensemble.

A l'automne au démanage,
il y avait une ambiance formidable! On
était complètement axé là-dessus. Les
derniers jours de septembre, c'était des
jours de folie! Il n'y avait pas de stock
sur le marché et tous les clients voulaient
leurs vacherins. Et beaucoup plus qu'il
n'en avaient besoin! On n'avait pas le temps
de préparer. Il y avait une date précise
pour la vente, vers le 1er octobre, mais
certains venaient charger en douce chez des collègues,
ce qui provoquait chaque fois des histoires.

25
o, il y avait une tension terrible ! c'était tout un monde ! On voyait passer les gens avec leurs carrioles qui allaient mener les boîtes qu'ils portaient dans des sacs à farine récupérés chez les paysans. Chacun avec sa carriole et cinq à six sacs dessus.

12
Il y avait une activité fantastique ! Les gens étaient habités par ça ! Cette passion elle est depuis longtemps dans ce village. Le vacherin, c'est une véritable religion ! Il paraît que l'un de nos ancêtres, Auguste Rochat, s'était endormi à l'église un dimanche pendant le sermon. Il rêvait tout haut en murmurant : vacherin, vacherin... tout n'est que vacherin !

Les gens de l'autre bout de la Vallée, c'est incroyable comme ils voyaient ce monde de l'affinage : vous les affineurs ! Quand ils avaient dit affineurs, ils avaient tout dit ! Même si certains ont mal fini, ça restait le mythe. On nous croyait tous millionnaires !

Quand il y a eu la crise horlogère en 1973, les gens disaient : vous les affineurs, ça ne peut pas vous arriver ! Mais ce qui nous est arrivé, c'est encore plus terrible !

On avait déjà eu des années difficiles. Une ²⁶ fois, on avait chargé la remorque de vacherins pour les monter à la Muratte. Toute une série de fabrication fichue ! On avait tout mis dans un trou en disant : ce sera pour les renards !

Quand on y réfléchit des fois, on est étonné d'avoir pu survivre ! On a eu tellement de pépins en cours de route ! C'est un miracle d'avoir pu tenir !

Mais quand la listéria⁽¹⁾ est arrivée en 1987, alors là !!!

On n'a pas encore bien réalisé ce que cet événement a détruit dans la région ! La profession, elle est meurtre ! Elle ne va peut-être pas s'en relever ! Les affineurs, il n'y en a presque plus !

Pourtant on avait déjà bien amélioré nos méthodes. Mais, on était tout équipé en bois ! Vous comprenez le jeu, c'est la civilisation du bois, et nous, on est resté traditionaliste ! Tout était en bois dans les caves : les tableaux, les supports, les canelets, les planchettes. En bois de sapin rouge parce que le sapin blanc, il a une odeur de pipi de chat qui est incompatible avec le vacherin. Les autres industries fromagères s'étaient mises à l'inox, mais pour nous, l'inox semblait trop froid, pas sympathique !

Il faut reconnaître qu'une cave d'autrefois avec

27/28
Les pendants de bois, c'était plus beau qu'une cave moderne. Et puis, en plus de l'odeur du vacherin, vous aviez celle du bois! Au début de l'automne, quand ~~vous vis~~ les premiers vacherins qui arrivaient dans la cave, vous retrouvez cette odeur inoubliable! A ce moment-là, il n'y a que les vacherins blancs, alors, c'est une odeur qu'on ne trouve qu'en début de saison.

13

Un vin affiné, qui a ça dans le sang, quand l'automne arrive / et qu'il n'a pas de vacherin dans ses caves, c'est quelque chose d'affreux!

Un bon vacherin - dit Rémy. il sent! Il y a des clients qui demandent: Oh, on en veut un qui pue, c'est le meilleur! Moi, ça me scandalise d'entendre ça! Le vacherin sent assez fort, mais dire qu'il pue et que c'est le meilleur, ce n'est pas juste! Et puis c'est un manque de respect vis à vis du produit!

La dernière année où l'on a fabriqué avec l'ancienne méthode, juste au moment du changement, on avait mangé des vacherins des deux fabrications. L'ancienne et la nouvelle. Le vacherin de la nouvelle était très bon, mais celui de l'ancienne, il était extraordinaire! On n'a jamais remangé de vacherin comme ça! Il avait un arôme plein! Des vacherins comme celui-là, on n'en fabrique plus!

Moi - dit encore Rémy. - j'aimais mieux

ses pendants de bois, c'était plus beau qu'une cave moderne. Et puis, en plus de l'odeur du vacherin, vous aviez celle du bois! Au début de l'automne, quand ~~vous~~ les premiers vacherins qui arrivaient dans la cave, vous retrouvez cette odeur inoubliable! A ce moment-là, il n'y a que les vacherins blancs, alors, c'est une odeur qu'on ne trouve qu'en début de saison.

13

Un vin affiné, qui a ça dans le sang, quand l'automne arrive/et qu'il n'a pas de vacherin dans ses caves, c'est quelque chose d'affreux!

Un bon vacherin - dit Rémy. il sent! Il y a des clients qui demandent: Oh, on en veut un qui pue, c'est le meilleur! Moi, ça me scandalise d'entendre ça! Le vacherin sent assez fort, mais dire qu'il pue et que c'est le meilleur, ce n'est pas juste! Et puis c'est un manque de respect vis à vis du produit!

La dernière année où l'on a fabriqué avec l'ancienne méthode, juste au moment du changement, on avait mangé des vacherins des deux fabrications. L'ancienne et la nouvelle. Le vacherin de la nouvelle était très bon, mais celui de l'ancienne, il était extraordinaire! On n'a jamais remangé de vacherin comme ça! Il avait un arôme plein! Des vacherins comme celui-là, on n'en fabrique plus!

-Moi - dit encore Rémy. j'aimais mieux signer dans les anciennes caves, j'aimais

mieux les petites planches. Il y a un rythme,²⁹
un geste. C'est beau le geste d'un seigneur
de vacherin avec les petites planches, un
qui a bien la main. On tient la planchette
contre nous avec le bras et toc, ça tourne.
On sort la planchette du pendant, on serre
le fromage contre nous et on tourne la
planche. Les fromages se tournent en
même temps. Le côté sec de la planche
et le côté sec du fromage sont retournés.
Les vacherins sont tournés tous les jours.
Le côté sec du fromage est frotté aussi
tous les jours. Autrefois, on tournait
tout et on frottait après. Maintenant
on fait les deux opérations en même
temps. Autrefois on avait un rythme.
On travaillait en pensant à autre chose.
-Moi, quand il a fallu signer avec des
grandes planches, c'est ça, je crois qui
m'a fait arrêter le métier.

C'est vrai - dit Jean-Michel - qu'en travail-
lant le vacherin maintenant, on ne peut
plus avoir des pensées ailleurs. Dans le
temps, on signait, on pouvait s'évader
par la pensée. Et puis, il n'y a plus la
beauté du geste, les planches sont lourdes.

Les anciennes planches, on doit les ³⁰
brûler. Quand on les regarde, puis qu'on les met
au feu, ça nous fait quand même mal.
La surface est polie, elle porte encore la
marque des vacherins. Dire qu'on doit
détruire tout ça ! Il semble qu'on détruit
un peu notre passé !

4 — Les petites planches dans le temps,
ils les marquaient au feu. Toutes ces
planches ont une histoire. C'est là qu'on
pouvait nous reprocher de ne pas avoir
évolué ! Ces planches, on les lavait à la
brosse dans un bassin, à l'eau naturelle.
Notre idée, c'était que rajouter un produit
désinfectant risquait de mettre une odeur
aux caôutes ou gêner l'affinage. On séchait
à l'air et au soleil !

Oh, ce mouvement de tourner les vache-
rins ! Il y avait une relation qui s'éta-
blissait entre lui et nous. Quand la qualité
était moindre, on souffrait en même temps.
Le plaisir était estropié ! L'affineur, il est
exigeant, il veut que le vacherin ait une
belle peau, pas de rides, une belle couleur !
Les grossistes aussi étaient exigeants : ceux
qui étaient un peu rouges, un peu bruns,

ils ne les voulaient pas. Sur Genève, ^{si}
ça allait, mais sur le canton de Vaud,
ils étaient difficiles. Les Vaudois sont plus
pointilleux, les Neuchâtelois encore pire! Les
Genevois ont plutôt des goûts français, ils
aiment un bon produit, un fromage
bien mûr qui coule. Ils ne vont pas chipoter
sur des détails de croûte. Le produit parfait
n'existe pas!

A la vente au détail, c'est incroyable
l'éventail de personnages que l'on peut
rencontrer. On y trouve toutes les catégories
professionnelles et toutes les classes sociales
Il y a ceux qui viennent avec le vélo-moteur
et la remorque et ceux qui viennent avec la
Mercedes et le chauffeur!

- Mais vous savez, le vacherin ne se
sait pas relever après tant de coups
durs, si cela n'était pas encré dans la
population! Le vacherin, il est plus fort
que tout ce que les gens peuvent en penser.

Et Jean-Michel qui est aujourd'hui prési-
dent des affineurs m'expliquait:

« Ils ont souvent dit à la Centrale du vacherin Mont
d'Or: si ça ne joue pas, ce sera fini! - Non je dis:
qu'est-ce que vous en savez? On ne le possède pas le

vacherin ! Il n'est pas à nous le vacherin,³²
on n'a pas le droit de décider. C'est le
patrimoine du pays !

Si on se bat, ce n'est pas seulement
pour sauver son métier personnel, c'est
aussi une fierté par rapport à la région,
pour ne pas perdre le patrimoine ! Si on
n'était attachés qu'aux valeurs matérielles,
ce serait différent. Mais il y a tout un
passé. On a le respect du passé. On est
un maillon, on doit tenir.

Quand on hérite d'un patrimoine, ce
n'est pas pour le posséder, c'est pour le
transmettre.»

15

*

Rémy et Jean Michel n'avaient dit : allez
voir Madame Goby qui fait nos boîtes,
elle vous racontera !

Madame Goby, c'est une vraie paysanne
de la montagne. Elle aime se tenir, ses
sapins et les travaux tout simples tel fa-
briquer des boîtes à vacherins.

"J'ai commencé en 1957, me dit-elle.
et je n'ai jamais arrêté depuis. A ce moment
là, on les faisait en famille et on les

33
clouait. A partir de 1974, on a eu la
machine à agrafes. C'est un travail que j'ai
toujours beaucoup aimé. Encore maintenant,
quand le mois d'octobre arrive, je m'installe
dans mon petit local, et je fais mes boîtes
tout tranquillement. Il y a une bonne odeur
de sapin. C'est un joli travail, que l'on peut
faire à la maison à n'importe quelle heure.
Si un jour je veux partir, alors je me
lève plus vite, pour faire mes boîtes. Et
puis ça apporte un petit revenu qui permet
d'acheter une machine pour la ferme
ou de faire des réparations.

Autrefois on travaillait en famille,
avec les enfants, en tout cas trois heures tous
les jours. ~~.....~~ Ils avaient à
ce moment là, cinq, dix et douze ans.
On était tous autour de la table. Mon
mari montait les couvercles et moi les fonds.
Les deux premiers fils plantaient les clous
et le plus petit fermait les boîtes et les
arrangeait dans une corbeille. On les
stockait dans un local extérieur pour
qu'elles restent bien au froid afin qu'elles
ne gondolent pas, parce que c'était du bois
vert.

Une année le petit s'était fâché parce ³⁴ qu'il ne clouait pas. Alors, il était allé trouver son grand-père pour qu'il lui fasse un marteau à sa mesure, facile à manier. Oh, il était fier de pouvoir aussi clouer les couverts!

Il est arrivé une histoire, quand on numérotait encore les fonds. Il y avait des boîtes de douze, de treize et de ^{centimètres} quatorze. Mais, on ne mettait qu'un chiffre. Mon deuxième fils qui était très malicieux, ce jour-là, il était fâché après moi, alors, à la place d'inscrire un quatre sur les fonds, il a dessiné une six gammée! C'était des boîtes pour le cousin Frank et mon mari habitait chez lui. Voilà que le cousin prend une boîte... Il dit à mon mari: tu as vu tes gamins ce qu'ils ont fait? C'était une vraie qui marquait bien, ils n'ont jamais pu effacer. Mon mari avait ramené les fonds pour que je les lave.

16

Les enfants, des fois ils n'avaient pas trop le sourire, les jours de congé, quand ils voyaient les autres qui faisaient du ski en famille chez nous. Quand le petit sortait pour ranger les boîtes, il comptait les skieurs

qui montaient au téléski du Pont. On terminait³⁵
à cinq heures quand j'allais aider à la ferme
et c'est à ce moment là, qu'ils avaient eu
le temps d'aller, mais le téléski fermait!
Alors, une année où on avait fait une bonne
saison de clouage, on avait décidé de leur
offrir un cadeau pour les récompenser.
On leur avait acheté une paire de skis
de fond. C'étaient les premiers skis étroits
qui se faisaient. Ils pouvaient faire une
randonnée en ski tous les trois et ils
étaient contents. Ils avaient compris que
ce n'était pas pour les punir qu'on les
faisait travailler, mais parce qu'on avait
besoin d'eux.

Nos enfants, ils sont grands maintenant,
mais ils nous en parlent encore de ces
boîtes! Oh, c'était quelque chose ces boîtes!
Pour nous c'était un encouragement de voir
que nos gamins collaboraient à notre
travail.

Armand, notre aîné, quand il avait treize
ans, tous les jours en sortant de l'école,
il remontait vite pour travailler. Il clouait les
grosses boîtes, des 29-30 cm. Mon mari et
moi en faisons le bétail à l'écurie et lui

randonné en ski tous les trois et ils étaient contents. Ils avaient compris que ce n'était pas pour les punir qu'on les faisait travailler, mais parce qu'on avait besoin d'eux.

Nos enfants, ils sont grands maintenant, mais ils nous en parlent encore de ces boîtes! Oh, c'était quelque chose ces boîtes! Pour nous c'était un encouragement de voir que nos gamins collaboraient à notre travail.

Armand, notre aîné, quand il avait treize ans, tous les jours en sortant de l'école, il remontait vite pour travailler. Il clouait les grosses boîtes, des 29-30 cm. Mon mari et moi, on soignait le bétail à l'écurie, et lui travaillait en solitaire. Je lui avais dit: tu travailles trop, tu n'as plus de temps pour toi! Il m'avait répondu qu'il était bien conscient de notre travail et de nos soucis matériels, et qu'il serait toujours là pour nous aider! Pour moi, cela avait été comme un magnifique arc-en-ciel!

Dans le temps on était une dizaine de monteurs. Le grand-père de mon mari, lui, il récoltait les boîtes de conserve qu'il découpait à la cisaille pour faire les goupilles! Et mon mari, gamin, en faisait

aussi pour les voisins.

Agrafes avec les goupilles, ça c'était dur! Moi, ça m'agaçait les dents au début. Et puis au bout d'un mois, on avait des sparadraps à tous les bouts de doigts! Parce que la goupille, on l'enfilait à la main dans la veine du bois. Après, on a utilisé celles des horlogers qu'ils faisaient à l'étampe. Il y avait bien encore une petite bavure, mais pas autant!

Et puis clouer, c'était pas rien. Les clous étaient très petits, il fallait les tenir. Les clous les goupilles, c'était les seules méthodes pour ~~faire~~ faire les boîtes.

17

C'était le scieur qui nous livrait les plumes et les fonds. L'affineur venait chercher les boîtes avec la voiture. Souvent, aussi, on envoyait livrer le petit avec une corbeille attachée sur la luge.

A partir du moment où on a eu la machine à agrafes, je travaillais seule. Et j'en produisais le double! On arrivait en une soirée à en faire entre trois et quatre cents à quatre. Avec la machine, toute seule, j'en agrafais cent à l'heure.

Quand on utilisait encore ~~les~~ les clous

et qu'on était encore au chalet avec les bêtes, ³⁷
on redescendait le soir, dès le 30 septembre, pour
faire les boîtes. Ça durait à peu près trois
semaines. On partait ^{vers 19h} avec le tracteur, tous
ensemble, nos trois gamins assis derrière sur
le pont. On travaillait deux heures de temps
et on remontait à neuf heures coucher au
chalet, parce qu'il fallait être en haut
pour traire le matin. Oh, j'avais toujours
peur qu'il y en ait un qui s'endorme
en montant et qu'il tombe du tracteur!

— Moi, j'aurais voulu être encore plus
jeune et aller lever les sangles dans
la forêt. y'ai regretté. — Mon père, c'est le
dernier travail qu'il a fait. Il allait
lever les sangles au printemps. Il a appris
à notre fils aîné et à notre dernier. Ahou,
lui, il se plaît à faire ça! Je le com-
prends. Vous savez quand vous êtes tout
seul en forêt, vous pelez votre plante...
c'est formidable! — Maintenant c'est plus
facile que dans le temps, quand ils
levaient des grands rouleaux et que la
plante rissait! Ils font des bouts d'un
mètre et ils les vendent tout de suite
aux affineurs.

38

Ça me fait plaisir que mon frère fasse ça, parce que moi je ne pouvais pas vivre sans forêt, je ne me vois pas vivre ailleurs!

Il y a deux ans, j'ai voulu aller voir ma cousine à Genève. Quand j'ai vu où elle habitait!!! Au quatrième étage d'un immeuble au lignon! J'ai été dans un bistrot pour lui téléphoner:

- Allô, je suis là... mais je ne peux pas monter chez toi!

- Qu'est-ce qui t'arrive?

- Rien qui en regardant ta maison, le souffle me manque!

- Mais c'est pas possible! Tu es comme ton père, il avait fait pareil quand il était venu me voir!

18
Eh bien, je me suis dit: On ne sait pas la chance que l'on a de vivre là-haut, dans nos montagnes! Moi, il me faut les sapins pour que je me sente bien dans ma peau. Et, puis vous savez, moi, je ne suis pourtant pas né à la Vallée, mais alors s'il me fallait la quitter!!!

*

39

Je laissai Madame Gola et les frères Rochat. Avant de quitter le village je m'arrêtai pour admirer... le soleil se couchait, le ciel était encore plein de sa douce lumière d'automne, une lumière rose qui se mêlait à l'or des feuillages et à l'herbe des prés déjà roussie par les gelées nocturnes. Le petit lac berçait doucement son eau claire, le village était silencieux, mais il respirait sous un grand toit de tuiles rouges... Le-haut les grands sapins noirs fermaient l'horizon.

J'entendais encore la voix de Madame Gola:

- Moi, s'il me fallait le quitter la vallée !!!

Je repensais aux paroles de Jean-Michel:

- On a le respect du passé... On doit tenir! Quand on a hérité d'un patrimoine c'est pour le transmettre!



Anne-Marie Prodon

LE PAIN DE LA TERRE

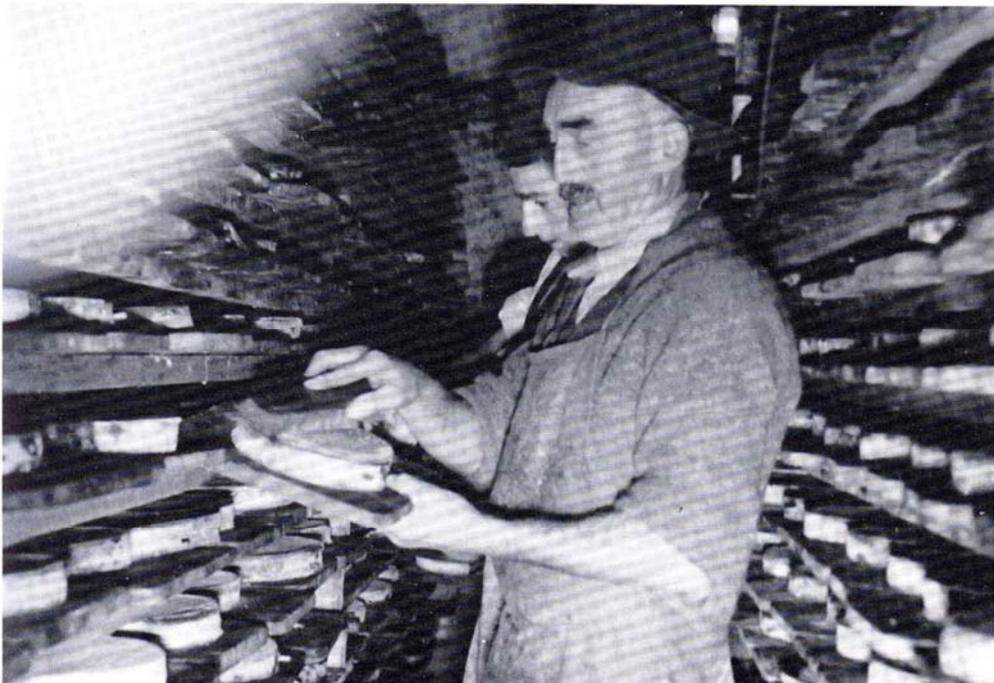
Les montagnards racontent



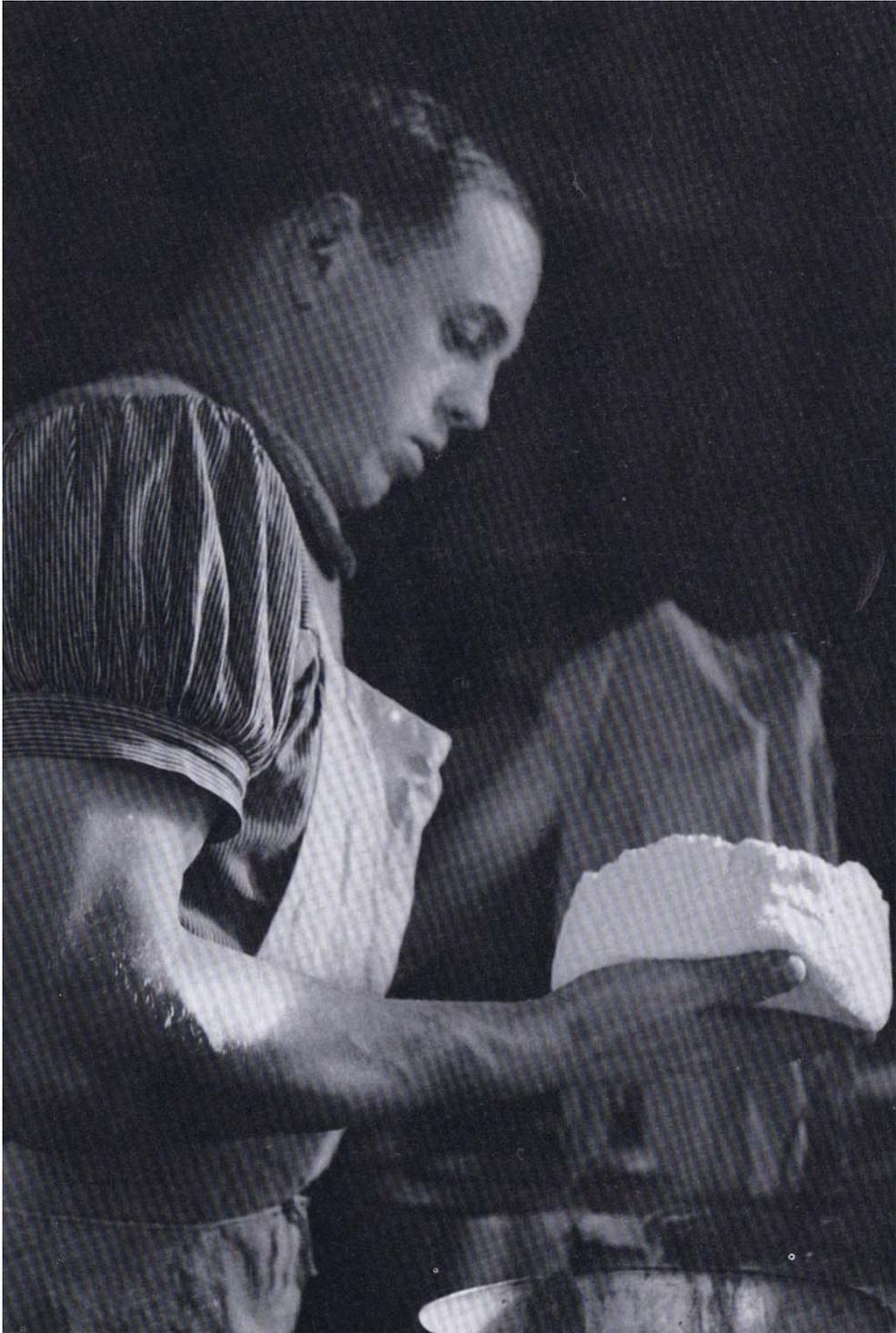
1992



Gaston et Jules Rochat à la laiterie des Charbonnières (1939).



Jules Rochat soigne les vacherins : le frottage (1939).







*Le travail en famille.
De gauche à droite : Lina, Rémy, Gaston et Jean-Michel Rochat (hiver 1976).*



*A l'alpage de La Muratte-Dessous.
De gauche à droite : Louis Paltani, Jules, Sauvi, Emile et Iva Rochat.*

Anne-Marie PRODON

LA VIE SIMPLE

Autrefois dans nos villages



Anne-Marie PRODON

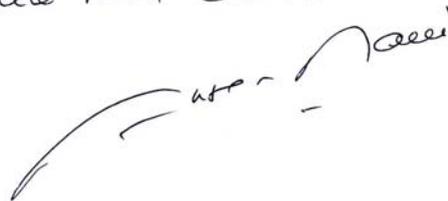
LA VIE SIMPLE

Autrefois dans nos villages

A Rémi,
qui lui aussi "sonde" le passé
pour en retransmettre les valeurs
humbles et vraies, aux nouvelles
générations.

A Crozielle,

Avec toute mon amitié



Chez le 27 octobre 2009

Du même auteur

- **Histoires vraies d'autrefois**
Les vieux paysans gessiens racontent
paru en 1980, 4^e édition en 2003
- **L'Âme du village**, *Les artisans d'autrefois racontent*
paru en 1983, réédité en 1994
- **Au royaume des bergers**,
La vie pastorale dans le Haut-Jura
paru en 1985, réédité par Cabédita
- **Emilio**, *Le moutonnier du Noirmont*
paru en 1988, réédité par Cabédita
- **Sagesse paysanne**, *Histoires de vies*
paru en 1991, réédité en 2003
- **Le pain de la Terre**, *Les montagnards racontent*
paru en 1992, réédité par Cabédita
- **Gens de chez nous**, *Histoires vraies*
paru en 1996, coédition Cabédita
- **L'étoile des bergers**
paru en 1998, coédition Cabédita
- **Les filles de la terre**, *Histoires des paysannes d'autrefois*
paru en 2001, coédition la Catherinette
- **On m'a dit à la ferme**, *Histoires vraies d'animaux*
paru en 2004, édition Cabédita
- **L'école derrière la queue des vaches**
Les enfants d'autrefois racontent
paru en 2006, coédition la Catherinette

© Anne-Marie PRODON - 01170 CHEVRY - ISBN 2-9503151-9-4

© Editions de la Catherinette - 01160 PONT D'AIN - ISBN 2-914415-43-5



Anne-Marie Prodon en « chantier ».

Hommage : Une femme, une œuvre...

Anne-Marie Prodon, écrivain, ethnologue pourrait-on même dire, nous a quittés en juin de cette année. Nous n'avons malheureusement appris la nouvelle de son décès qu'en août.

Quelle tristesse! Car Anne-Marie, gessienne, née à Saint-Jean-de Gonville, plus tard ayant construit une petite maison à Chevry, lieu-dit harmonieusement les jardins de Chevry, avait su tisser de belles amitiés à la Vallée de Joux. Ç'avait surtout été à l'occasion de la réalisation de son ouvrage *Le Pain de la terre*, sorti en 1992, pour lequel elle avait pu interviewer quelques anciens dont la profession entrait dans son intérêt passionné pour le patrimoine de toute notre région jurassienne, ici un bûcheron, là un berger ou un ancien boisselier, là encore une famille d'affineur. La sortie de son livre, l'un de ses grands succès, fut faite d'ailleurs en Suisse, aux Charbonnières plus précisément, où l'événement constitua une véritable fête, avec une ambiance dans le caveau où furent rassemblés tous les «acteurs» qu'elle avait mis en scène, véritablement formidable.

Anne-Marie était née en 1932 dans une famille de paysans. Elle était destinée, selon les vœux de sa mère, à faire ses écoles «derrière la queue des vaches»! C'est tout dire. La lecture, mauvaise conseillère, en plus ne devait pas être pour

elle. Mais c'était mal connaître cette très belle jeune fille qui sut trouver la solution, avec dans la garde des vaches, un livre dans une main, le bâton dans l'autre, et surtout le chien qui est là pour faire son travail! La suite de sa carrière apparaît dans le Pays Gessien du 29 avril 2011, sous la plume de Françoise Pellaton:

Juste après la guerre, Anne-Marie découvre la Jeunesse agricole catholique (JAC) qui apporte une grande espérance aux jeunes ruraux. Elle devient très active dans le mouvement. La JAC, qui a pour but d'améliorer les conditions de vie des jeunes paysans par une pédagogie adaptée: «voir, juger, agir» lui offre l'ouverture dont elle rêve et lui permet d'oser quitter le Pays de Gex pour suivre une formation de monitrice d'enseignement ménager. «J'ai eu enfin accès aux livres» confie-t-elle, des étoiles dans les yeux. Elle enseigne ensuite pendant quinze ans en école ménagère dans le midi, dans le Rhône puis à Saint-Geoire en Haute-Savoie où elle découvre le plaisir de marcher en montagne.

La fermeture des écoles ménagères dans les années 70 la ramène sur les bancs de l'école pour devenir animatrice socioculturelle, ce qui se révèle être sa vocation. Elle prend ce poste à l'hospice de Tougin, ravie de constater qu'il y a beaucoup de choses à bousculer, car Anne-Marie aime bousculer ce qui doit l'être!

C'est dans ce milieu, où les déshérités sont plus nombreux que les millionnaires! qu'Anne-Marie Prodon rencontre ses premières «victimes», de vieux bergers souvent sans famille dont elle accompagne les dernières années de vie mais que surtout elle écoute. Car notre future auteure à ce don rare, celui d'être attentive aux propos des autres, de les laisser parler sans les interrompre alors qu'ils reviennent, et parfois de manière insistante, sur certaines périodes de leur passé qui fut d'ordinaire difficile, plein d'embrouilles, peu valorisé, avec heureusement au terme de celui-ci, petite lumière dans beaucoup d'ombre, cette dernière possibilité de trouver un havre où poser sa vieille carcasse fatiguée et où l'on vous respecte.

Ces témoignages sont irremplaçables. Anne-Marie le sait, le comprend. Comme elle a pris conscience aussi depuis longtemps que son vieux pays gessien se meurt dans l'indifférence. C'est qu'ici la grande et tentaculaire Genève n'est pas loin. Qui arrondit son territoire en mordant sur France où commence là aussi le massacre effréné des terres agricoles, alors qu'il semble que celles-ci ne peuvent plus avoir que de la valeur marchande, et que le fait qu'elles aient servi si longtemps à nourrir l'humanité n'est plus d'aucune importance. On achètera ailleurs ce que l'on ne trouvera plus sur place, telle est la devise.

La région change donc à vitesse grand V, et les anciens se meurent, emportant avec eux le secret de vies certes la plupart du temps faites d'un travail incessant et toujours très peu rémunérateur, mais malgré tout d'une richesse incomparable sur le plan humain. Ils ont vécu des choses que l'on ne connaîtra plus, ils ont connu des activités qui ne sont plus, ils sont issus d'un terroir que l'on a aimé jusqu'à ses moindres parcelles. Il est temps d'agir. Nous sommes à la fin des années septante.

C'est alors qu'Anne-Marie se décide. Elle va témoigner de ces vies. Celles des vieux bergers auront sa priorité, mais elle ne négligera pas pour autant le témoignage de tous ces humbles travailleurs, de toutes ces familles liées encore au terroir et où la maîtresse de maison, quoiqu'il semble souvent qu'elle n'ait rien à dire, est l'authentique pilier, courageuse jusqu'à l'abnégation. Elle s'en va de cette manière dans ces campagnes ou sur ces montagnes, son enregistreur dans sa sacoche. Et là, derrière une vieille table, sachant mettre à l'aise tous ceux dont elle souhaite le témoignage, elle questionne. Mais surtout elle écoute. Ils ont tellement de choses à dire, ces vieux «briscards», à un point tel qu'ils ne le croyaient pas eux-mêmes! Et que surtout ils n'ont fait que d'entamer le sujet, raison pour laquelle il faudra plusieurs séances pour enfin vider tout son sac!

Et cela forme une matière. Mais brute. Car il faut maintenant la transcrire, mot à mot, phrase après phrase, ce qui constitue un travail long, patient, difficile surtout. Parce qu'il est vrai que l'on ne peut jamais utiliser une interview dans son intégralité. Il y a trop de répétitions, de redites comme on les désigne. On revient de manière récurrente sur les mêmes épisodes, en général les plus douloureux. Il faut donc élaguer, mettre en forme, mais sans pour autant trahir la pensée de l'interrogé qui plus tard, lors de sa propre lecture, devra se retrouver dans son authenticité et non pas dans les habits d'un «héros» qu'une plume habile aurait mis au grand jour!

Anne-Marie Prodon offre à un public gessien très tôt conquis l'un de ses premiers ouvrages: *Le royaume des bergers*. Une merveille! On aura compris que pour cela non seulement elle a écouté ces vieux professionnels à l'hospice, mais qu'aussi elle est montée sur les alpages à la rencontre de ceux qui gardent encore des troupeaux, là-haut, dans les paysages lumineux en même temps que désolés des grands espaces jurassiens. C'est par cet ouvrage que nous avons découvert l'auteur, déjà classique et que nous croyions alors ne jamais pouvoir rencontrer.

Et pourtant cela s'est fait tandis qu'Anne-Marie Prodon élargissait son rayon d'action, si l'on peut dire, et qu'elle pénétrait pour les premières fois en cette Vallée qu'elle apprit à aimer presque aussi bien que son propre pays. Elle y

rencontrait par ailleurs le même type de professionnels, de ceux-là qui en avaient tout autant à dire que de l'autre côté de la frontière.

Anne-Marie désormais n'arrêtera plus. D'autant plus que la retraite lui donnait désormais du temps à revendre. Elle poursuivait sa quête, elle publiait, ouvrage sur ouvrage que par ailleurs elle allait placer elle-même dans les librairies. Elle n'était pas en ce travail de beaucoup plus fastidieux et plus inquiétant que l'écriture, de celles ou de ceux à qui l'on ferme la porte, sachant que leurs œuvres resteront empilées dans un coin sans trouver l'ombre d'un seul lecteur. Non, car c'était avec elle le succès assuré. Elle touchait, par ses récits de vie, par sa manière de raconter, car parfois il lui fallait tout de même apporter une touche plus personnelle à cette œuvre grandiose, le cœur des gens. A tel point que souvent ceux-ci, à la lecture de telle ou telle de ses œuvres pouvaient laisser tomber une larme trop longtemps retenue, ou même pleurer de tout leur saoul sur ces pauvres mais néanmoins magnifiques vies où la modestie était le maître-mot. On ne s'enrichissait pas. On nouait difficilement les deux bouts. Mais on ne s'abandonnait pas non plus, puisqu'il faut toujours aller de l'avant.

Ce fut là, avec une douzaine de volumes –voir sa bibliographie sur internet–, une œuvre solide destinée à durer. Car Anne-Marie, plus qu'une simple «oreille» écoutant raconter ses vieux, était une ethnologue accomplie. Elle recueillait des éléments de vie qui pourraient faire comprendre à toutes les générations futures ce qu'avait été son vieux pays gessien dans ce qu'il avait eu de plus authentique et de plus original.

On a souvent parlé ensemble de sa trajectoire et même de ses méthodes. Elle nous avouait avoir laissé volontairement de côté un sujet qui fâche: la dernière guerre. Elle avait conscience qu'en ramenant au grand jour ces années qu'elle avait elle-même vécues, elle allait réveiller les vieux démons de la collaboration, des vieilles rancunes voire des haines tenaces quoique crues oubliées. Car il y a cela, que cette période d'horreur, et le mot n'est pas excessif, a laissé des traces profondes qui ne s'effaceraient même pas avec le départ des générations concernées. Et puis elle avait compris que la richesse de son terroir ne tenait pas dans ces quelques années, si douloureuses avaient pu être celles-ci. La valeur et l'intérêt de celui-ci venait de plus loin que cette sombre période. Elle plongeait ses racines dans les travaux immuables de la terre, dans cet attachement un peu fou à celle-ci alors qu'elle vous en demande tant. Et cela tandis que l'on a un regard vers la ville proche qui vous attire, mais en même temps un autre vers ces montagnes peu éloignées où l'on sait que ce sont ces vastes espaces où l'on garde des troupeaux. De vaches souvent, de moutons aussi. Ainsi naîtra plus tard l'ouvrage *Emilio, berger bergamasque*. Ce livre fut à son tour un grand succès.

Sur le tard, délaissant l'enregistreur et même la plume, Anne-Marie, dans une perspective d'apaisement, repris le pinceau. Elle peignait en particulier des poyas. Elle n'avait donc pas tout à fait fini de rêver à ces grands espaces où l'on monte au printemps pour ne redescendre qu'à l'automne, et où entre deux, s'est faite ce que l'on appelle une saison.

Anne-Marie, a aujourd'hui trouvé le repos parmi toutes ces personnes modestes et attachantes à qui elle a su donner la parole, en particulier ses amis les bergers.

Rémy Rochat

P-S: généreuse, elle avait offert l'un de ses manuscrits au Patrimoine de la Vallée de Joux. Quelques-uns de ses ouvrages sont toujours disponibles aux Editions Cabédita, à Bière.

Anne-Marie Prodon rêvait d'être libraire, publié le 29/04/2011 à 14 heures, dans le Pays gessien.

Née en 1932 à Saint-Jean de Gonville dans une famille de paysans, aînée de quatre enfants, Anne-Marie Prodon obtient son certificat d'études à 13 ans. A l'instituteur venu annoncer la nouvelle et conseiller à ses parents de lui permettre de continuer ses études, sa mère répond "elle ira à l'école derrière la queue des vaches". AnneMarie reste donc à la maison pour aider ses parents. « Les femmes n'avaient pas le droit de lire, cela donnait de mauvaises idées et détournait du travail » mais pour Anne-Marie, l'attrait des livres est plus fort alors en gardant les vaches, elle tricote et lit ! « Pour y arriver, il faut avoir un bon chien et s'entraîner à tricoter sans regarder l'ouvrage » explique-t-elle malicieusement. Juste après la guerre, Anne-Marie découvre la Jeunesse agricole catholique (JAC) qui apporte une grande espérance aux jeunes ruraux. Elle devient très active dans le mouvement. La JAC, qui a pour but d'améliorer les conditions de vie des jeunes paysans par une pédagogie adaptée : "voir, juger, agir" lui offre l'ouverture dont elle rêve et lui permet d'oser quitter le Pays de Gex pour suivre une formation de monitrice d'enseignement ménager. « J'ai eu enfin accès aux livres » confie-t-elle, des étoiles dans les yeux. Elle enseigne ensuite pendant quinze ans en école ménagère dans le midi, dans le Rhône puis à Saint-Geoire en HauteSavoie où elle découvre le plaisir de marcher en montagne. La fermeture des écoles ménagères dans les années 70 la ramène sur les bancs de l'école pour devenir animatrice socioculturelle, ce qui se révèle être sa vocation. Elle prend ce poste à l'hospice de Tougin, ravie de constater qu'il y a beaucoup de choses à bousculer, car AnneMarie aime bousculer ce qui doit l'être ! Et là, elle découvre les vieux bergers, des hommes souvent sans famille et sans maison à cause du nomadisme de leur métier et réalise que le témoignage de leur style de vie qui disparaît a une valeur patrimoniale. De fil en aiguille et d'aventure en aventure, elle se retrouve à publier un livre de leurs vies, elle qui rêvait tant de lire ! Depuis 1980, elle en a écrit douze, tous des témoignages de la vie paysanne d'autrefois dans le Pays de Gex, elle a écouté ainsi 250 personnes. Elle prend et développe elle-même les photos qui illustrent ses livres. Ses longues marches dans le Jura lui permettent de rencontrer les derniers bergers en activité avec qui elle partage de nombreux moments, au chalet du Fierney entre autres. Dans sa soif de savoir et d'ouverture, elle a pris aussi quelques cours de peintures et réalise maintenant de magnifiques poyas, ces peintures qui représentent la montée aux alpages. « Il faut savoir être disponible pour saisir les

opportunités » conclue Anne-Marie et c'est sans doute ce qui lui a permis de vivre une vie si remplie et si différente de celle à laquelle elle était promise.

F.P.