

## Une belle expo sur les vacherins en 1987

Oublions les événements qui allaient secouer le petit monde du vacherin de manière planétaire ! Eh oui, les collections d'articles de journaux de cette époque le prouvent, et ne pensons plus qu'à l'histoire de cette noble pâte molle qui, depuis, a reçu sa nouvelle consécration par deux choses. La première étant la mise en place de la désormais fête du vacherin dès 1997. La seconde constituée par la sortie d'un premier livre sur le vacherin en 2006 : Denis Bonnot, *Le vacherin Mont-d'Or franco-suisse, un fromage qui sort du bois et du froid*.

Il n'y aurait donc plus de raison de s'affoler, si ce n'est que malgré tout le vacherin Mont-d'Or suisse, pour le différencier de son collègue français, n'a jamais retrouvé les tonnages d'antan. Il faut comprendre ici que durant ces dernières décennies la palette des fromages disponibles sur le marché suisse n'a cessé de s'enrichir et qu'il faut bien un petit peu de place pour tout le monde.

Le vacherin n'en garde pas moins son aura. Et en cette année 1987 il convenait de lui rendre hommage dans le cadre de la salle du Patrimoine.

L'exposition, une fois de plus, fut des plus intéressante voire même brillante. On la doit à son concepteur, l'homme clé de l'époque, que nous ne nommerons pas, pour ne pas entacher sa discrétion exemplaire.



Voir le détail des panneaux ci-dessous. Le garde-manger n'était pas forcément connu de nos affineurs, plutôt non que oui. A droite, la table de l'affineur Gaston Rochat et de son père Jules. Les tampons, la ficelle, dans l'attente que cela ne serve, se mettait sous la table qui elle-même avait été fabriquée par « l'oncle Arthur », frère de Jules.



Sous la table donc, les caissettes contenant les marques et les buvards. Un tablier propre, des pliures. Le tabouret pouvait servir en cave à faire reposer les bidons d'eau tiède. Dessus la table, pour les besoins de l'expo, un écritoire de laitier, un timbre à vacherin, de la ficelle, des pliures ainsi que deux varlopes que l'on pouvait à l'occasion pour fabriquer les pliures.



Tout à gauche, un ancien tonneau à fromage, l'un de ceux que l'on utilisait pour expédier au loin cette pâte dure.



Tonneau à fromage et blouse de fruitier autant que d'affineur. Dans cette région-là, les deux activités se sont toujours mélangées.



Le mandzon, certes l'habit classique du berger et fruitier, mais aussi celui de l'affineur.

# FABRICATION PAR LA SOCIÉTÉ DE LAITERIE DES CHARBONNIÈRES 1865

## PROCES-VERBAUX DE LA RÉUNION

Le 15 Mars 1865, à 8 heures du soir, s'est réunie la Société de Laiterie des Charbonnières, au local qui lui a été affecté par le Conseil d'Administration, à l'effet de discuter les propositions relatives à la fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866.

Le Président, M. J. B. a lu le rapport de la Commission chargée de l'étude de ce projet, lequel rapport est résumé comme suit :

1. La fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866, est une opération qui présente de grands avantages pour les producteurs, en ce qui concerne la vente et le transport de ces produits.

2. La fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866, est une opération qui présente de grands avantages pour les consommateurs, en ce qui concerne la qualité et le prix de ces produits.

3. La fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866, est une opération qui présente de grands avantages pour la Société, en ce qui concerne la réputation et le chiffre d'affaires.

Le Président a ensuite lu le rapport de la Commission chargée de l'étude de ce projet, lequel rapport est résumé comme suit :

1. La fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866, est une opération qui présente de grands avantages pour les producteurs, en ce qui concerne la vente et le transport de ces produits.

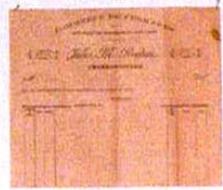
2. La fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866, est une opération qui présente de grands avantages pour les consommateurs, en ce qui concerne la qualité et le prix de ces produits.

3. La fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866, est une opération qui présente de grands avantages pour la Société, en ce qui concerne la réputation et le chiffre d'affaires.



## SPECIALITÉ DE YAGHERINS GRAND DÉTAIL

Les produits de la LAITERIE DES CHARBONNIÈRES ont été reconnus par le Comité de l'Exposition de 1867, comme étant de première qualité. Ils ont obtenu le Grand Prix de la Société de Laiterie des Charbonnières, ainsi que le Grand Prix de la Société de Laiterie des Charbonnières.



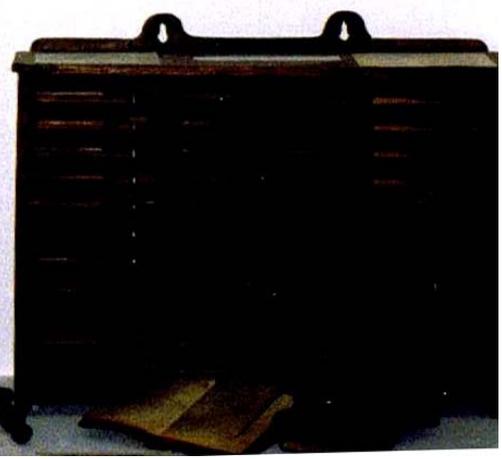
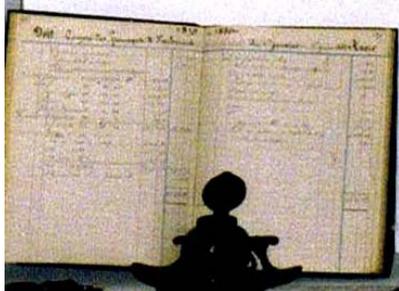
Le 15 Mars 1865, à 8 heures du soir, s'est réunie la Société de Laiterie des Charbonnières, au local qui lui a été affecté par le Conseil d'Administration, à l'effet de discuter les propositions relatives à la fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866.

LAITERIE des CHARBONNIÈRES

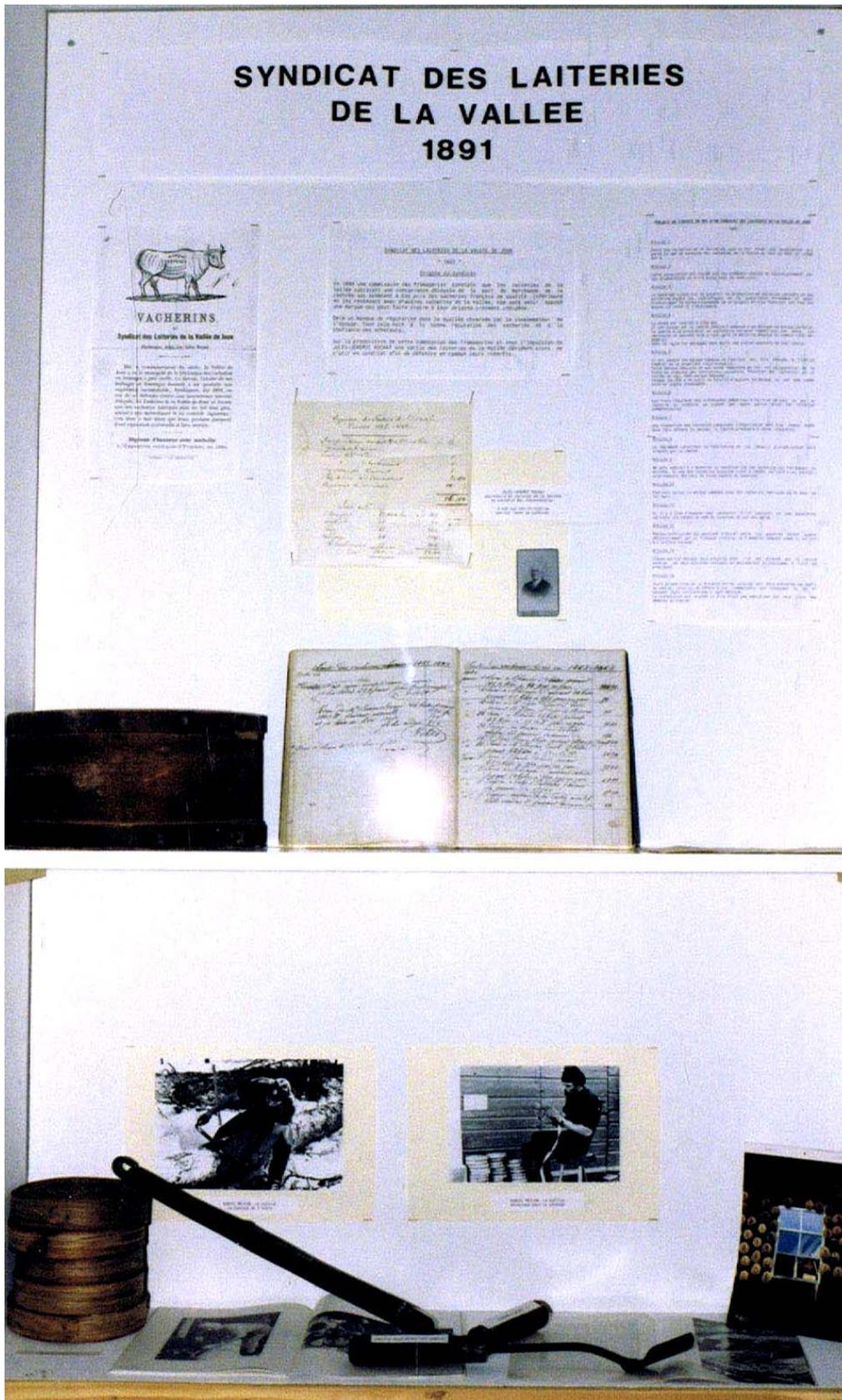
1865-1866

PROCES-VERBAUX DE LA RÉUNION

Le 15 Mars 1865, à 8 heures du soir, s'est réunie la Société de Laiterie des Charbonnières, au local qui lui a été affecté par le Conseil d'Administration, à l'effet de discuter les propositions relatives à la fabrication en commun de la crème et du beurre pendant la saison 1865-1866.



La société de laiterie des charbonnières fut la première à procéder à une fabrication en commun lors de la saison 1865-1866.

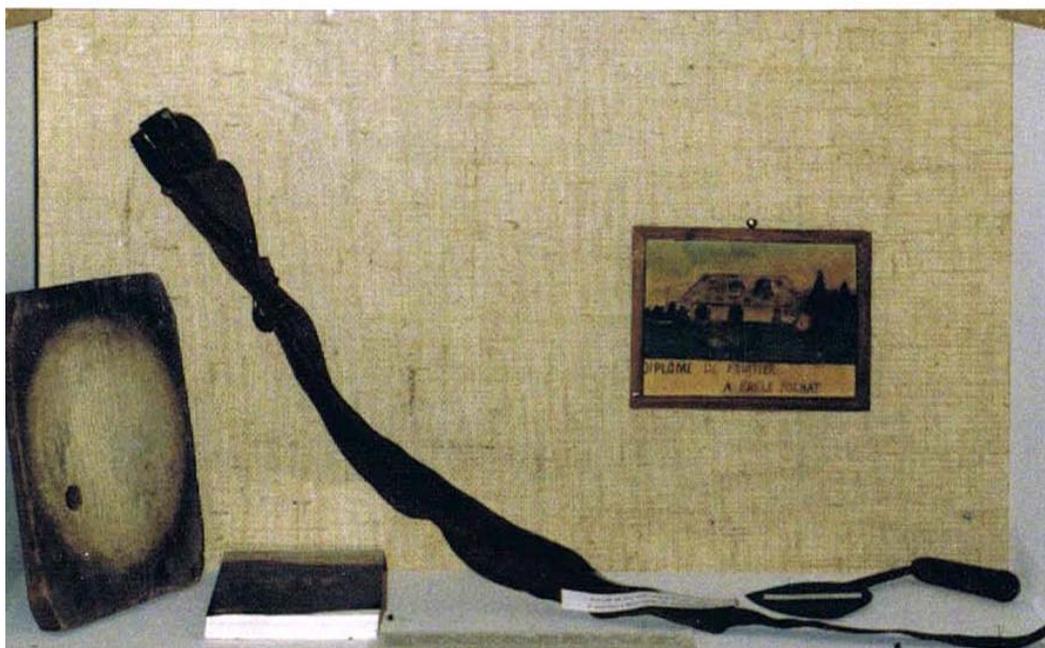


Un syndicat en avance sur son temps, prémices de l'Union vaudoise des marchands de vacherin, puis de la Centrale du vacherin Mont-d'Or. Dans le bas, sangles, outil à batzer, curette.

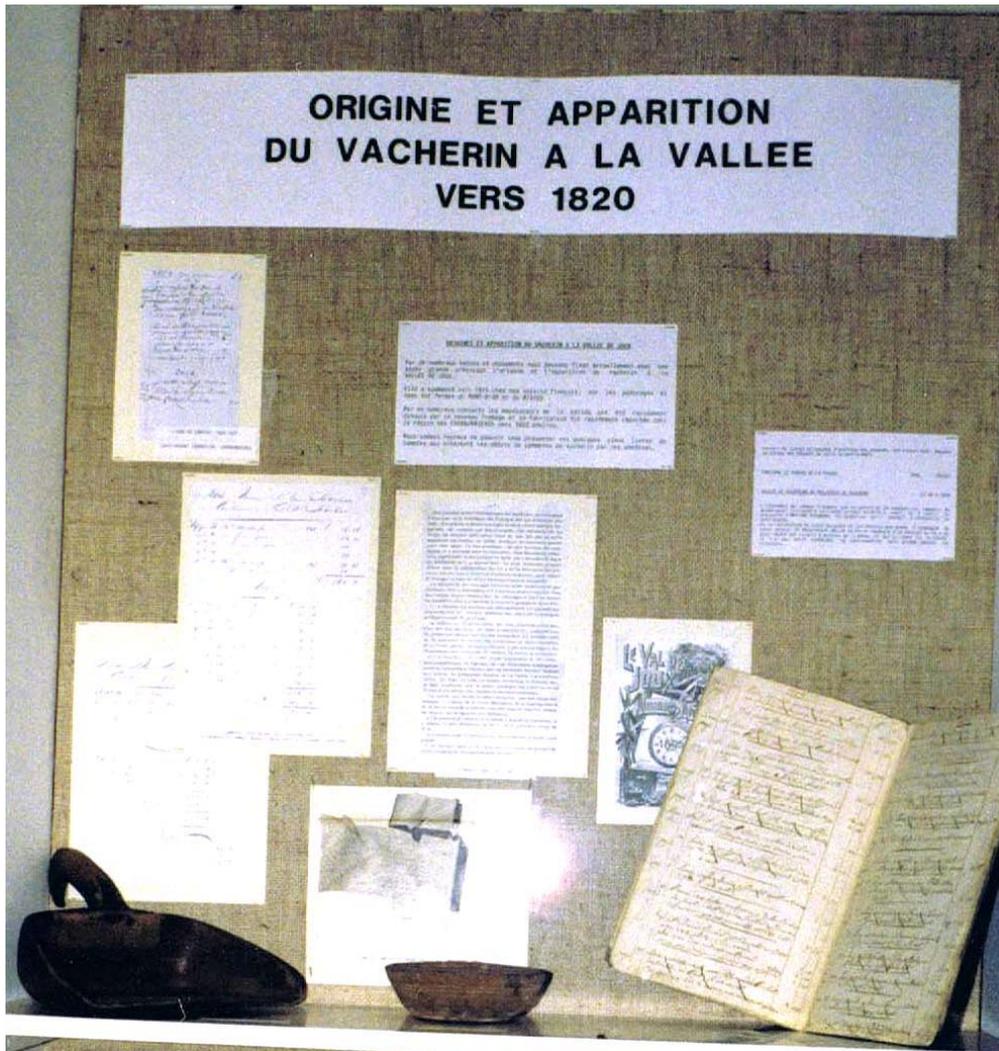


Des affineurs surtout aux Charbonnières certes, mais aussi au Séchey, au Pont, à Chavannes-le-Veyron, à Romanel sur Morges, à la Sarraz et en d'autres lieux de la plaine encore. Sans parler des laitiers de la Vallée qui affinaient les vacherins pour leur vente locale, comme au Brassus par exemple.

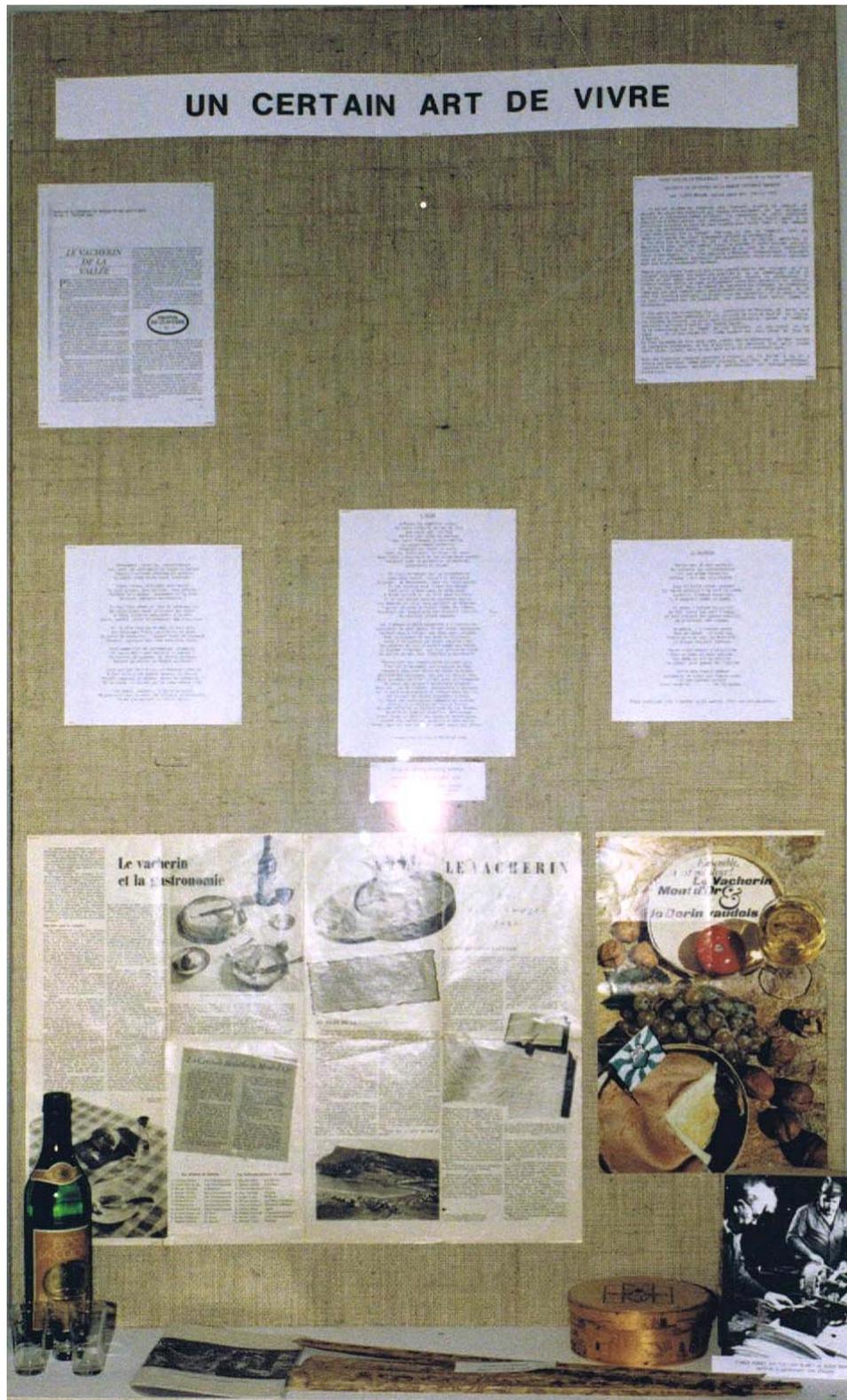




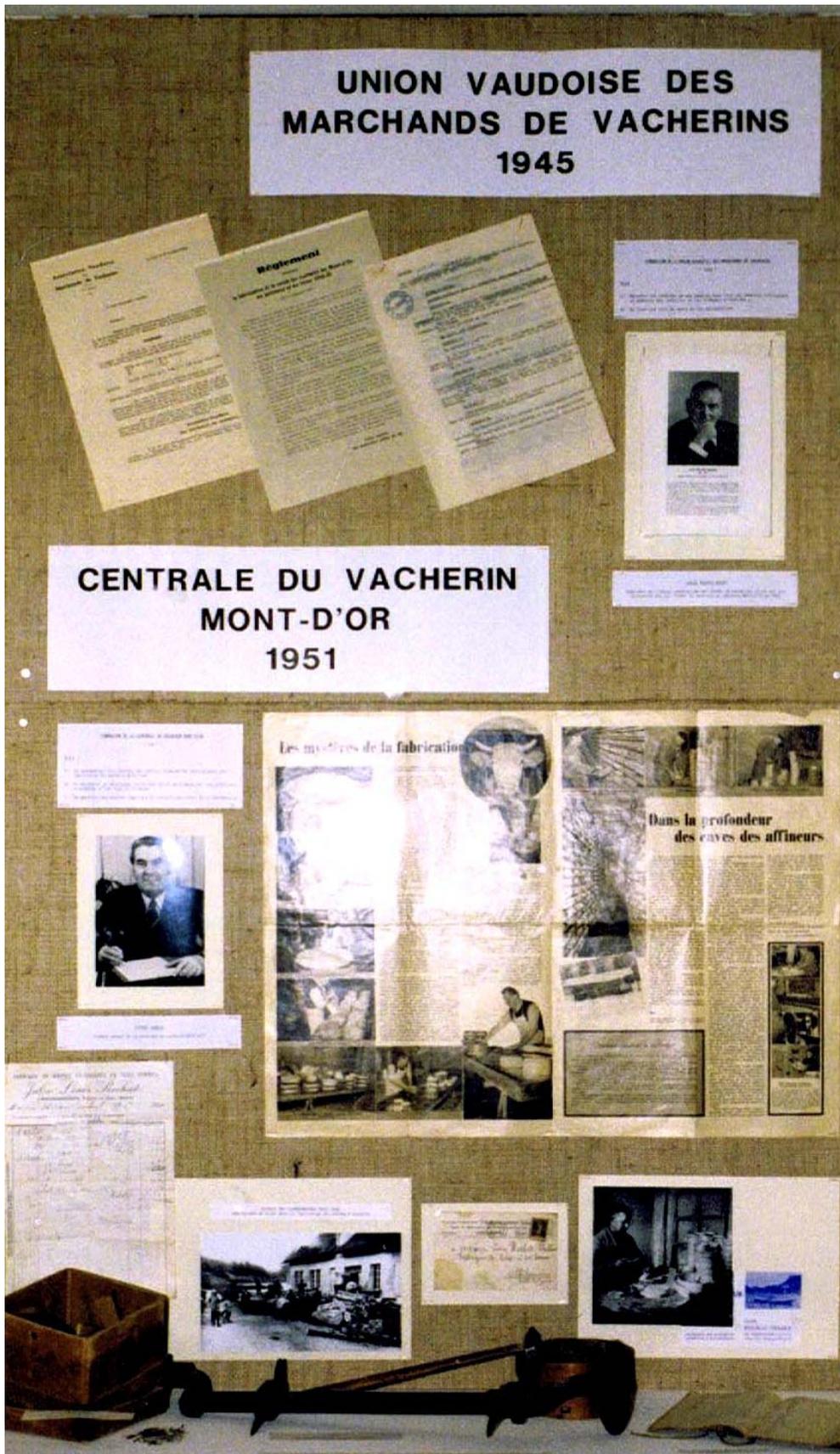
Le vacherin fut fabriqué en premier de toute évidence dans les alpages de la région, quand la quantité de lait baissait et qu'il n'y en avait plus assez pour produire une meule de gruyère. Ci-dessous un diplôme à l'origine au Chalottet, un fond, soit planchette, le fameux livre de Paul Hugger édité par 24 Heures en 1975 et non moins fameuse ceinture de cuir de Moïse Rochat du Haut-des-Prés.



Les recherches dureront à perpétuité. Des fonds, des cuillères à crème, un petit baignolet, une photo sous cadre et des chevillons.



Un art de vivre plutôt pour celui qui déguste le produit que pour celui qui s'en occupe dans les caves, bourré d'inquiétude pour une marchandise qui n'irait pas trop bien. Dans le bas une bouteille de Féchy la Colombe de notre ami Paccaud, une boîte fabriquée par la famille Berney dans le cadre d'une vente en faveur de l'hôpital et des pliures décorées « au feu », avec un motif dessiné de Pierre Aubert.



Deux organisations nécessaires. Dans le bas une boîte contenant des clous pour les boîtes ou des goupilles, la grive, pour découper les ronds pour les fonds ou les couvercles.

# DE MAIN D'HOMME



De main d'homme, c'était le titre d'un film produit par la Centrale dans les années cinquante, quand l'on étrennait tout un processus de réclame pour mieux faire connaître le produit dans notre pays.



Un vieux sac d'école en bois et quelques écritures en rapport avec l'histoire ancienne du vacherin.



Quelques marques des Charbonnières.