

Les fromages à pâte molle en Suisse romande – Laitier Romand no 37, 1956 –

Evolution et importance de leur fabrication

La fabrication du fromage en Suisse romande a toujours été une activité importante ; en effet, le fromage de Gruyère faisait l'objet d'un commerce d'une certaine importance au XVI^e siècle déjà. Par contre, la fabrication des fromages à pâte molle appartient à un passé beaucoup plus récent.

La tomme vaudoise semble être le fromage à pâte molle le plus ancien fabriqué en Suisse romande ; faite autrefois de lait de chèvre, on l'appelait chevrotin¹. C'est par analogie que l'on baptisa vacherin le fromage fabriqué au moyen de lait de vache ; la fabrication du vacherin chez nous date d'un siècle environ. Quant aux autres fromages qui donnent lieu actuellement à un commerce florissant, l'introduction de leur fabrication ne remonte qu'au début de ce siècle.

C'est en effet en 1904 que l'Ecole cantonale de fromagerie de Moudon – qui fut un des pionniers de cette activité – introduisit la fabrication du camembert et du brie. Celle du reblochon, imitation du reblochon savoyard, date également de cette époque.

Exception faite de la tomme vaudoise, qui est un fromage indigène de la première heure, toutes les autres spécialités de pâtes molles fabriquées actuellement chez nous sont d'origine française. Notre grande voisine paraît du reste avoir donné naissance à tous les fromages mous connus, puisqu'aujourd'hui on ne compte pas loin de 300 sortes différentes dans ce pays.

Que de progrès accomplis en ce demi-siècle de fabrication ; activité auxiliaire des fabricants de fromages de Gruyère en ses débuts, la fabrication des pâtes molles est devenue peu à peu une industrie indépendante. Nombre de petites laiteries ne disposant pas d'une quantité de lait suffisante pour la fabrication d'un Gruyère, ne tardèrent pas à se livrer uniquement à cette activité.

Grâce à la modernisation des installations et à l'impulsion donnée à la commercialisation de leurs produits par les fabricants, ainsi que par les centrales laitières urbaines, qui elles aussi se sont adjointes ces fabrications, une amélioration considérable de la qualité permet aux pâtes molles de jouir d'une vogue méritée auprès d'une clientèle de plus en plus nombreuse. Très souvent le fabricant écoule une grosse part de sa production sur les marchés de nos grandes villes, où certains étalages tenus de père en fils, ont contribué à créer le climat de confiance et de tradition indispensable au maintien d'une clientèle fidèle.

¹ Nous devons avouer ici que ce début d'article, historiquement parlant, est très imprécis. Les années cinquante ne disposaient guère d'informations que sur le gruyère. L'histoire des pâtes molles du pays était très méconnue. Par ailleurs elle le reste encore. Il n'est ni ne sera jamais possible de passer des semaines en bibliothèque ou dans des archives pour écrire un seul article de journal. C'est la raison pour laquelle on prend ce qu'il y a, et comme il y a peu, on fait avec !

Les centrales laitières assurent elles-mêmes le ravitaillement de leurs propres magasins de vente, tout en contribuant également, avec les autres fabricants, à fournir au commerce de détail des produits de choix.

* * *

Quelles sont les spécialités actuellement fabriquées en Suisse romande, qui jouissent de la faveur du consommateur ?

La *tomme vaudoise* est un petit fromage rond, d'un poids de 100 grammes ; sa forte teneur en eau (60 % environ) et son petit format, en font un produit prêt à la vente après 6-7 jours de maturation.

Le *reblochon*, fromage à croûte lavée, de 250 grammes, nécessite une maturation de 3 à 4 semaines.

Le *brie* et le *camembert* sont deux fromages de fabrication identique, mais qui se présentent sous des formes différentes : le camembert est plus épais et d'un diamètre plus petit que le brie qui, lui, est large et plat, en forme de gâteau. Fromages à moisissures superficielles, ils sont tous deux recouverts d'un gracieux duvet blanc, formé par le *Penicillium candidum* ; cette moisissure végète sur le fromage en voie de maturation et contribue à lui donner son goût caractéristique.

Le camembert fut inventé par une femme, Mme Marthe Harel, en 1789 ; un monument élevé à Camembert, petite ville de Normandie, honore sa mémoire.

Citons en passant – bien que fromages à pâte semi-dure – deux spécialités dont s'enorgueillit à juste titre la Suisse romande. Il s'agit du *vacherin fribourgeois* utilisé pour la préparation de fondues réputées, et du *fromage de Bagnes*, spécialité valaisanne permettant de savourer de délicieuses raclettes.

Le vacherin de la Vallée ou du Mont-d'Or, fromage à pâte molle authentique, d'un format respectable ; l'extrême mollesse de sa pâte exige sa mise en ôte. Produit typique du canton de Vaud et de la Vallée de Joux en particulier, qui fait la joie de tous les gourmets, il mérite bien que l'on décrive un peu plus longuement son histoire et les mystères de sa fabrication.

Origine et évolution du vacherin du Mont-d'Or

Le vacherin du Mont-d'Or est un fromage d'origine française ; sa fabrication est connue depuis longtemps dans le Jura français, où d'ailleurs elle se pratique encore de nos jours. Il n'a cependant jamais trouvé en France la réputation qui lui fut réservée dans notre pays, et n'est guère resté qu'une spécialité locale.

D'après les documents retrouvés, il semble que l'introduction de sa fabrication à la vallée de Joux date d'un siècle environ. Il en est fait mention pour la première fois, en 1845, dans un livre de comptes ayant appartenu à Moïse Rochat, des Charbonnières. Le vacherin a rapidement pris pied à la vallée de Joux, car il répondait à une nécessité dans cette région. En effet, la

diminution de la production laitière à la descente des pâturages ne permettait plus la fabrication des fromages à pâte dure de gros formats. Aussi l'introduction du vacherin comblait-elle une lacune, en rendant possible l'utilisation rationnelle du lait à disposition. Chaque semaine, les marchands s'en allaient vers la capitale vaudoise, en chars ou en traîneaux, pour y écouler leur marchandise ; le voyage d'aller durait trois jours !

Le premier magasin qui détailla le vacherin à Lausanne, fut celui de Mme veuve Rigoud². Le commerce du vacherin ne tarda d'ailleurs pas à se développer et, vers 1890, la production de la Vallée ne suffisait plus à satisfaire les besoins de la clientèle. Les marchands eurent alors recours aux vacherins français. En 1893, le fromager Decollogny, de Cuarnens, se mit à la fabrication du vacherin, imité en 1894 par son collègue Jousson, de Moiry. Dès lors, la fabrication du vacherin s'était solidement implantée au pied du Jura.

A la suite d'expositions qui firent connaître ce produit dans le pays tout entier, son commerce ne cessa de se développer, ce qui incita même les fromagers de plaine à se mettre à cette fabrication.

Actuellement, on compte 85 fabricants de vacherins, ce qui montre bien la faveur dont ce fromage n'a cessé de jouir depuis le temps héroïque de ses débuts en territoire vaudois.

Comment se présente le vacherin du Mont-d'Or ?

C'est un fromage à croûte lavée, pourvu d'un emballage rappelant de façon pittoresque ses origines jurassiennes. Sa grande finesse de pâte et son goût si particulier, contribuent à faire du vacherin un fromage à nul autre pareil. Son poids varie entre 0,8 kg. et 3 kg., boîte comprise, ce qui correspond à des diamètres de 14 à 30 cm. C'est le seul fromage à pâte mole qui possède une aussi grande diversité de grandeurs, ce qui souligne bien le caractère artisanal de sa fabrication³. Il est sanglé d'une écorce de sapin, qui enrichit encore le goût de sa pâte savoureuse.

Fromage de fabrication saisonnière, le vacherin apparaît sur le marché dès la mi-octobre, pour disparaître vers fin février, à l'approche du printemps et de la hausse de la production laitière.

Du lait au vacherin

Suivons très brièvement les différentes phases de la fabrication. Le lait chaud, filtré, est mis en chaudière peu après la traite. Chauffé à 30-35° C., on le fait coaguler en 20-25 minutes au moyen de présure en poudre ; puis survient le décaillage. On travaille ce coagulum en chaudière jusqu'à l'obtention de grains

² Ce n'est probablement pas exacte, cette honorable dame n'intervenant qu'après que le vacherin eut été bien connu sur la place de Lausanne. On la retrouvera en d'autres lieux.

³ Il s'agit-là probablement d'un cas unique au monde.

dont la grosseur dépendra des qualités techniques et fermentatives du lait. De la grosseur d'une noisette en plaine, le grain peut atteindre celle d'une noix dans le Jura.

Sortis de la chaudière au moyen d'une toile ou d'un bidon, les grains sont répartis dans des moules (en fer-blanc ou en aluminium) percés de nombreux petits trous pour permettre l'écoulement du petit-lait. Après divers retournages, les vacherins sont démoulés, puis sanglés. (La sangle est fixée au moyen d'une cheville de sapin.) Ils sont alors prêts pour le pressage qui dure un jour environ.

Transportés dans un local à 14-16o C., les vacherins, sur leur foncet, sont mis en piles de cinq pièces et subissent encore un égouttage de trois jours.

Après salage, la marchandise est transportée dans la cave d'affinage, dont la température est de 15o C. et l'humidité relative de l'air de 90 %. Au bout de deux ou trois jours, la sangle adhère au vacherin et dès le cinquième ou sixième jour, une moisissure (*oospora lactis*) forme un léger duvet blanc sur tout le fromage.

Alors commence le *frottage* et le *retournage* des pièces, et grâce à des soins attentifs, la formation d'une « morge » rouge-brune apparaît vers le dixième jour.

Après trois à quatre semaines d'affinage, le vacherin mis en boîte est prêt à être livré au commerce.

De la cave d'affinage au consommateur

Pour comprendre le commerce du vacherin, il faut bien distinguer les trois groupements intéressés à sa fabrication et à sa commercialisation, savoir :

Les fabricants, ce sont les fromagers au bénéfice d'un contingent qui livrent leurs vacherins blancs, sitôt l'égouttage terminé (quatrième jour) à un affineur.

Les fabricants-affineurs. – ce sont les fabricants qui assurent eux-mêmes l'affinage de leurs produits dans leurs propres caves et écoulent directement leur marchandise auprès d'une clientèle régulière (marchés urbains, magasins de détail, etc.).

(Malheureusement sans suite, bien que l'on arrivait gentiment au terme de l'article qui ne peut qu'être signé Albert Neuenschwander, directeur de l'école de fromagerie, et peut-être déjà en 1956 gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or).

Note : il s'agit-là d'un excellent article, bien documenté, avec néanmoins assez peu d'informations historiques dont par ailleurs l'auteur ne disposait pas.

Il est évident que les techniques de fabrication ont un peu changé depuis lors, et que les temps surtout se sont écourtés dans un peu près tous les domaines.



Travail du lait en chaudière.



Le sanglage des vacherins.