

## **Alerte aux Pieds Bleus**

Les responsables de la Centrale du vacherin Mont-d'Or de cette époque n'étant plus là depuis belle lurette, il sera possible de parler de cette affaire sans craindre qu'ils ne se manifestent pour clamer leur innocence !

Ce n'était pas la première fois qu'une instance quelconque tentait de mettre le grappin sur la totalité de la filière du vacherin Mont-d'Or. On se souvient notamment, ce devait être au début des années huitante, des projets des Laiteries Réunies de Genève, non seulement d'affiner pour leurs propres besoins, mais aussi pour une revente à des tiers. Ainsi, sans avoir fabriqué le moindre kg de vacherin, ni même de disposer des infrastructures nécessaires, cette société pronostiquait sans sourire qu'elle visait une production de 400 tonnes par année. Et celle-ci naturellement soustraite au tonnage global de tous les affineurs. On aurait pu vous souhaiter bon voyage, Messieurs !

L'idée de mettre le grappin sur la totalité de la filière fut reprise quelques années plus tard par la Centrale du vacherin Mont-d'Or qui, en parfaite illégalité, puisqu'elle n'avait pas pouvoir de décision en ce domaine, pensait réduire les affineurs à la famine en créant une Coopérative du vacherin Mont-d'Or tendant à centraliser la production de ce fromage. Là aussi on n'aurait pu que vous crier bonne route, la faillite assurée étant au bout de l'aventure. Ne s'improvise pas affineur qui veut, et surtout pour l'être il faut savoir mouiller sa chemise et non pas être un administrateur quelconque qui ne verrait du vacherin que des chiffres sur le papier.

En fait les deux responsables de la Centrale du vacherin Mont-d'Or de l'époque, que nous ne nommerons pas, naviguaient en eau trouble en dédaignant le droit le plus élémentaire des membres de la dite corporation qui naturellement n'avaient aucunement été consultés pour un tel changement de direction. C'était très exactement comme si soudain ils n'avaient plus existé et que leur lutte passée pour promouvoir au mieux le produit était sans importance.

Le projet, on s'en doute, resta en l'état.

La presse de l'époque fut probablement moins avare de précisions que ne le fut la Centrale concoctant ses programmes à distance et dans des bureaux qui ne sentaient d'aucune manière le vacherin, mais où se tramaient par contre de jolis coups fourrés !

*Affineurs de vacherin Mont-d'Or en colère*

# **Ne pas se laisser manger tout cru**

# VACHERIN L'angoisse des affineurs

## 24 heures

LE GRAND QUOTIDIEN SUISSE

La listeria va-t-elle provoquer de nouvelles victimes, cette fois parmi les affineurs de la vallée de Joux? Un projet de l'Association du vacherin Mont-d'Or cause des insomnies aux producteurs vaudois. Conséquence indirecte des mesures prises pour produire le vacherin nouveau style, l'organisation propose de réaliser sa pro-

pre centrale qui superviserait toute la fabrication du fromage, de la production à la commercialisation. Une telle centrale signifierait la disparition de la profession, protestent les affineurs du Jura vaudois, qui refusent de se faire mettre en boîte: «Nous n'allons pas nous laisser manger tout cru.»

(21)

Un projet de l'Association du vacherin Mont-d'Or est en train de causer des turbulences au sein du petit monde des affineurs. Le comité de cette association a en effet proposé la réalisation d'une centrale qui permettrait un contrôle général non seulement de la production, mais aussi de la distribution du célèbre fromage. Pour les affineurs de la vallée de Joux et des alentours, cela signifie tout simplement la disparition de leur profession. Une situation qu'ils ne peuvent accepter.

Toutefois, de l'avis de Charles Charvet, gérant de l'association, il n'y a pas lieu de s'affoler et tant les fabricants que les affineurs pourront encore donner leur avis sur la question.

«Nous avons effectivement proposé une restructuration de notre organisation actuelle dans le sens de la centralisation du ramassage et de la distribution du vacherin, déclare Charles Charvet; mais cela ne veut pas dire que les affineurs seront jetés dehors. Notre objectif est de superviser toutes les étapes, depuis la production jusqu'à la commercialisation du fromage. Reste que la centrale ne jouerait pas le rôle d'affineuse et, contrairement à ce que certains laissent entendre, nous n'avons pas l'intention de construire nos propres caves d'affinage. Enfin, je tiens à souligner qu'il s'agit simplement d'une proposition sur laquelle toutes les parties concernées pourront s'exprimer.»

### Le glas?

Les affineurs que nous avons interrogés clament qu'il s'agit là de la mort de leur profession. «Une telle

centrale sonne le glas de l'affinage traditionnel», déclare par exemple Jean-Michel Rochat, des Charbonnières. Le comité de l'Association veut avoir un contrôle complet de la situation et traiter avec les fabricants. Il veut ainsi punir ceux dont les caves d'affinage ont dû être fermées depuis la reprise de la fabrication du vacherin nouveau style à cause de la listeria. Même si je ne fais pas partie de ces derniers et que je n'ai jamais eu ce problème dans ma cave, je ne suis pas d'accord avec une telle manière de faire.»

Jean-Michel Rochat relève encore que 1988-1989 était une saison d'essai du vacherin nouveau style et que, de ce fait, il n'est pas convenable de vouloir couper des têtes par le biais d'une nouvelle centrale de distribution et de contrôle. Sa déception est d'autant plus grande qu'il a tout mis en œuvre pour relancer la vente du vacherin en janvier dernier; pour seule récompense, «on se passerait des affineurs d'un seul coup».

Eric Rochat, quant à lui, souligne son inquiétude. Il est prêt à défendre la profession: «Nous n'allons pas nous laisser manger tout crus.»



L'existence même des affineurs de la vallée de Joux est menacée. Sur notre photo, Eric Rochat.

3-Luy

Les affineurs sont contre ce projet et attendent le soutien des fabricants. Car si ces derniers ne veulent plus nous livrer le fromage, que va-t-on bien devenir?»

S'ils accusent le coup, les affineurs n'en demeurent pas moins résolus à défendre leurs droits. D'autant que ce sont eux qui ont fait la réputation du fameux vacherin

Mont-d'Or et que les 80% de la production passent aujourd'hui entre leurs mains.

Roger Juillerat-à

24 Heures du 24 février 1989

Jeudi 23 février 1989

FEUILLE D'AVIS DE LA VALLÉE DE JOUX

## VACHERIN... Les affineurs jetés hors de l'Association du vacherin Mont-d'or?

Ce n'est pas un poisson d'avril, mais bien une proposition émanant du comité de l'Association du vacherin Mont-d'or.

Les affineurs l'ont appris lundi au cours d'une réunion à Lausanne. Bien sûr les 11 affineurs (4 aux Charbonnières) vont se défendre. La décision finale devrait intervenir dans le courant de mars.

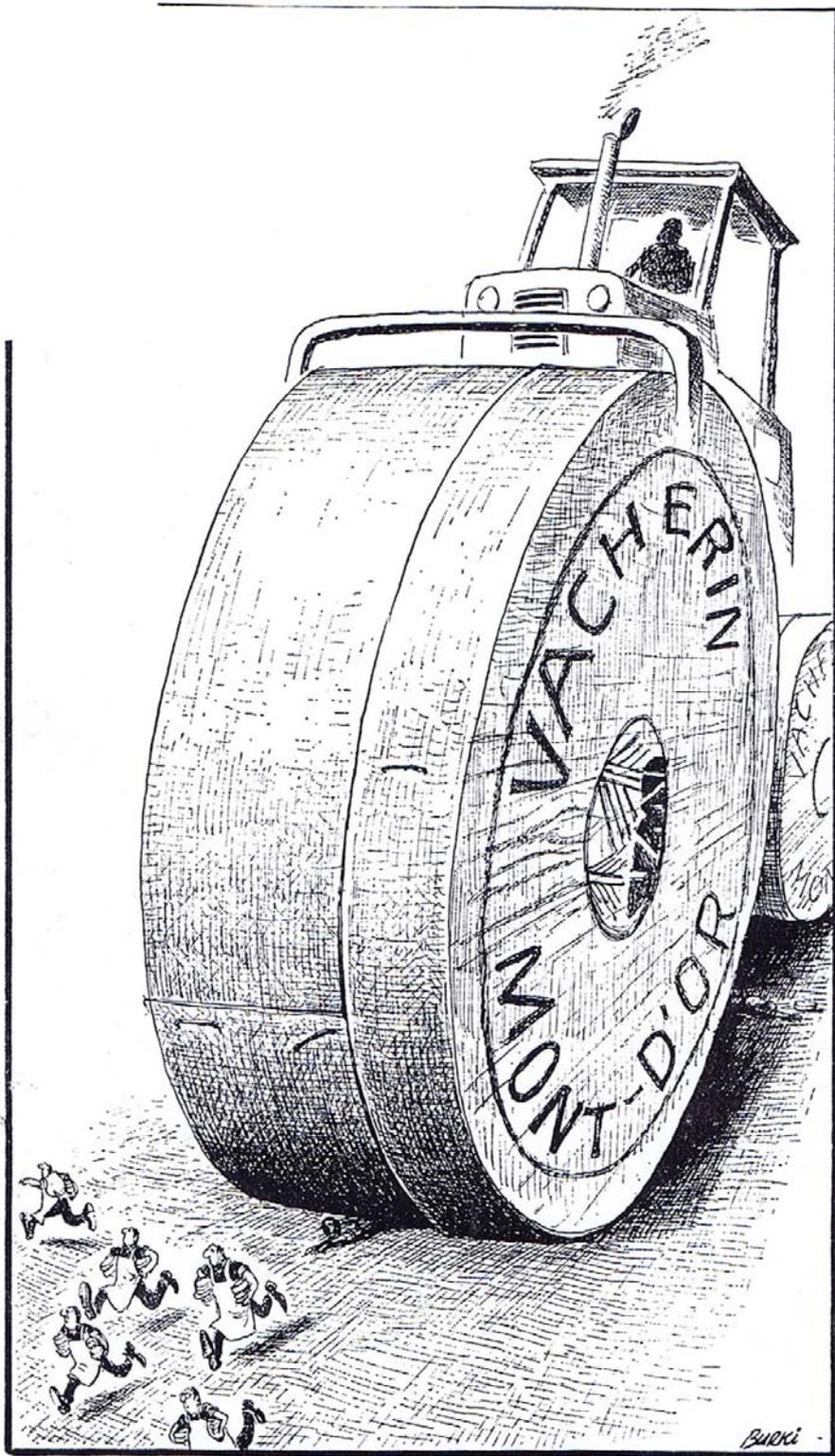
Croit-on qu'en « tuant » les affineurs on va supprimer la listéria? Ce serait un comble qu'une telle mesure soit prise. Il ne faudrait tout de même pas oublier que le 80% de la production de vacherin passe par les affineurs. Ce sont eux qui ont fait la réputation de ce merveilleux fromage.

Pour notre part nous serions plus enclin à croire que leur Association fait preuve de légèreté et cherche à jeter le discrédit sur les affineurs, en les accusant de tous les maux.

Les affineurs, dans un premier temps, ont accusé le coup. Ils vont maintenant se défendre pour préserver leurs droits légitimes.

Une affaire à suivre.

phb



24 Heures, 24 février 1989



Cher M. Rodrat,

Voici le Jorde en français, comme  
promis. Le vrier (en allemand) est  
beaucoup plus long. Mais mon  
collègue trouvant qu'il est en Romandie  
le problème étant déjà bien connu.  
C'est à lui d'ailleurs que j'ai

bsf024 4 st

23, rue Pré-du-Marché, téléphone 021 37 66 66/7

ecpa, vd

Va-t-on centraliser la production du vacherin ? =

Les Charbonnières (VD), 9 mars (ats) Les affineurs de vacherins du Jura vaudois répondront avant la fin de mars à une proposition du comité de la Coopérative du vacherin Mont-d'Or tendant à centraliser la production du célèbre fromage à pâte molle. Mais, à les entendre, la réponse risque fort d'être négative; ils craignent qu'un coup mortel ne soit porté à leur indépendance professionnelle, sans pour autant améliorer une situation devenue critique sur le marché.▲

Les affineurs de la Vallée de Joux se disent inquiets et déprimés. "Nous sommes à bout", déclare un homme de la vieille génération, aux Charbonnières, village où travaillent quatre des onze affineurs vaudois. "La coupe est pleine", renchérit son fils. Ces Rochat - ainsi se nomment beaucoup d'habitants de la région - rappellent la série de malheurs qui se sont abattus sur leur métier: la salmonellose, suivie d'une thermisation qui a parfois nui au goût caractéristique du vacherin, puis la listériose, avec l'interdiction de produire et la destruction de tonnes de fromage qui en ont résulté.

Si la fabrication et l'affinage ont pu reprendre, après de strictes mesures de prévention, ils ont été fortement réduits et les ventes n'ont pas repris normalement. Est-ce la fin d'une tradition vieille de plus d'un siècle et demi? Le jeune affineur "combié" est convaincu que le vacherin pourrait survivre avec un nombre limité de producteurs; mais ceux-ci devraient être mieux suivis et conseillés par les spécialistes.

Le "roi des fromages à pâte molle" ne sera sauvé que si l'on maîtrise non seulement le problème des bactéries, mais aussi celui de la qualité. Le vacherin bien mûr doit être coulant, et non "gommeux", afin de pouvoir être servi "à la cuillère", une caractéristique qui n'a guère été retrouvée cet hiver.

Conclusion des professionnels: il sera difficile de concilier la qualité gastronomique, la sécurité sanitaire, l'autonomie artisanale, la rationalisation économique et les impératifs commerciaux. Car cela fait beaucoup de conditions.

(ew-cm-cb)

(ats)

090804 mar 89