

**Un mariage prolifique : épicéa et vacherin, mais... jamais le dimanche ! -**  
Tribune de Lausanne du 7 janvier 1972 –

**- Nous « roulons » pour la double quine » (on dit « un » quine, entre parenthèses !)... Boutefas, vacherins !**

**Les produits du pays attirent, ce mois, bien des Vaudois au loto. Mais fort curieusement, l'abondance de vacherins aux étalages de ce jeu infiniment populaire, n'influence nullement la production de ce fromage coulant et estimé : on connaît la rentrée tardive, la pomme de terre bouillie, le coup de rouge, et le journal coincé entre le mur et le litre ! Le loto n'a pas vaincu les us et coutumes datant de cent ans.**

Le canton de Vaud livre aux consommateurs 700 tonnes de vacherins par an. 67 tonnes sont allées à l'exportation (France, principalement) l'année dernière. Les plus gros mangeurs de ce plat délectable sont les Vaudois et les Genevois, mais la Suisse entière l'estime. L'aire géographique du vacherin se limite au Jura et des deux côtés. Pas plus qu'un Appenzellois ne pourrait en produire, un Vaudois ne pourrait s'attaquer au schabziger : les chasses sont bien gardées. Par loi.

Le vacherin est une exclusivité de la vallée de Joux, qui a débordé sur le versant opposé du Jura. Mais ils ne sont guère que treize à se nommer « affineurs » : cinq aux Charbonnières, deux à Vaulion : treize pour dépêcher un à La Sarraz, un à Romanel-sur-Morges, un à Lausanne, deux à Vaulion : treize pour se dépêcher sur le marché, du 15 septembre au 15 mars, pour 7 millions de francs de vacherin : fromage pas « très » noble en vérité, traité comme le gruyère, moins chauffé, moins longtemps, mais dont l'apprêt fait les délices de saison (10 litres de lait pour un kilo de gruyère, 7,5-8 litres pour un kilo de vacherin).

### **Pas de trucs**

D'aucuns prétendent que tel vacherin est meilleur que tel autre : essai d'intoxication, fausse propagande. Les « affineurs » que nous avons interrogés sont catégoriques : « Il n'y a pas de truc ! Le vacherin est bon selon le moment où l'on tombe dessus. La fabrication est identique, le traitement aussi. »

### **Epicéa**

L'« affineur » des Charbonnières que nous avons rencontré, aimable et sans détours, M. V. Golay ne fait aucun mystère (180-200 t. par an) : « Nous ramassons la production de cinquante laiteries du Jura et Pied du Jura. C'est « le blanc », le vacherin brut en quelque sorte. Nous l'entreposons dans les caves que voilà... »

Les caves respirent – si l'on peut dire – l'artisanat : du bois, du bois... de l'épicéa, car le sapin blanc ne convient pas. Le « blanc » repose sur des plaques de bois, les « foncets » ; il est entouré de pelure d'épicéa. Les boîtes sont d'épicéa aussi, confectionnées par des familles, à la veillée (12 ct. par boîte assemblée, petits sous pour tout le monde). De la forêt à la scierie, par le pâturage, le mariage des produits naturels jurassiens est un mariage d'amour parfait. L' « affineur » surveille la progéniture, tourne et lave chaque jour le vacherin qui attend son heure et son client. « Mais jamais le dimanche ! »

Le repos est bon pour tout le monde.

Les caves suent de l'oïdium lactique, un « champignon de lait », une moisissure nécessaire, qui donne le ton, le goût, l'ambiance, l'odeur. Très humides à Chavanne-le-Veyron, elles satisfont totalement le jeune exploitant qui traite 50 tonnes par an.

« Comment dites-vous ? Si je ressens l'influence des lotos ? explique M. Gaudin. Pas du tout ! Notre problème est de synchroniser la production et l'écoulement au bon moment, ce qui fait un vacherin trop dur ou trop coulant. La production augmente de 10 % environ par an, mais les organisateurs de lotos se servent chez les grossistes... »

Le vacherin part de chez l' « affineur » à 7 fr. 20 le kilo. Il est vendu 10 fr. Marge raisonnable.

## Sévérité

Et les revendeurs sont sévères. Un vacherin « cassé » en surface, trop dur, attire la remarque. Car la ménagère sait voir parfois la différence. Mais savez-vous que certaines, dans les grands magasins, tapotent du doigt sur la précieuse denrée et ne choisissent que les plus résistants ? Encore une éducation à faire !

Ce que le public ignore peut-être, c'est qu'il existe du vacherin de deuxième choix. On n'en trouve fort peu, semble-t-il, à la production. Mais il advient qu'un vacherin n'ait pas trouvé à temps son destin : il est relégué. Le producteur le cède alors – en très petits lots, il est vrai – à des prix extrêmement inférieurs : autour des deux francs. L'ennui est qu'en magasin, on ne retrouve pas tellement ces distinctions !

La part est très faible, avons-nous dit. La marge entre la vente aux grossistes et le prix sur le marché est raisonnable.

Mais il se peut que le goût des ménagères pour le vacherin raté permette d'élargir la marge. Si l'une d'elles prend du deuxième choix parce qu'elle le pense meilleur, elle peut redonner au grossiste la part qui s'étend de 2 fr. à 7 fr. 20.

« Part négligeable ! », répondent les affineurs.

A notre tour, soyons coulants !



*Jamais le dimanche ! — (Photo J.-P. Grisel)*

---

<sup>1</sup> On est loin du style à Mc Donald ou à Sirius, mais enfin... ça fait toujours un article de plus !