

**La Vallée de Joux**, les conditions de vie dans un haut bassin fermé du Jura, étude de géographie humaine, René Meylan, Neuchâtel, 1929

### **L'exploitation des pâturages** – pp. 143-147

Les renseignements manquent sur les débuts de notre économie pastorale. La fabrication des fromages a été longtemps rudimentaire et n'a pas donné lieu à un commerce. Les documents désignent les chalets sous le nom de « vacheries ». Ces vacheries semblent avoir joué le rôle des communaux actuels, c'est-à-dire qu'on y conduisait le bétail pendant la belle saison pour décharger l'étable. Les produits étaient consommés sur place par une partie de la population qui suivait les troupeaux dans leurs déplacements. Ce mode d'exploitation a duré jusqu'à une époque assez récente<sup>1</sup>.

Dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, on voit des alpages exploités comme de nos jours par des fromagers du Simmental, du Valais et de la Gruyère (La Fontaine-aux-Allemands). Est-ce piqués de jalousie seulement, ou mis au courant de la fabrication des gros fromages, que les gens du pays se mettent aussi à pratiquer cette industrie ? A son tour, stimulé par l'exemple, le Jura français fabriquera le gruyère sous l'impulsion de fruitiers fribourgeois et valaisans<sup>2</sup>.

« Tenir montagne » fut longtemps la plus haute ambition de plus d'un Combiens. Ne tient pas montagne qui veut. Un gros capital est engagé par le propriétaire de la montagne ou du bétail. S'il n'est que locataire, le tenancier doit inspirer confiance. Le paysan ne remet son bétail qu'à un amodieur qu'il sait consciencieux et, de son côté, le propriétaire de la montagne ne voudra que d'un locataire fournissant de solides cautions.

Les alpages sont généralement exploités par un amodiataire - on dit un « amodieur » - s'il s'agit d'une montagne à vaches laitières, ou par un syndicat, s'il s'agit d'une montagne à élèves. Les baux sont de trois, six ou neuf ans, mais résiliables au bout de la troisième année<sup>3</sup>. L'exploitation par le propriétaire est le système le moins pratiqué.

---

<sup>1</sup> Cette habitude s'est perpétuée jusqu'au début du siècle passé : « On se souvient encore d'avoir entendu raconter des aïeux comment, au début du siècle, la famille ou une partie, abandonnait la maison et même l'étable et, suivant le troupeau, allait s'établir au chalet des communs, au mazot, et là, pendant quelques semaines d'été, gardait le bétail, fabriquait des tomes et en même temps apportait à cette partie les aménagements nécessaires. » (P.-A. Golay, Notes sur le passé des Piguets-Dessous, RHV, 1923-1924). Le palier des Grands-Mollares (1250-1300 m.) dominant l'Orient-de-l'Oerbe, doit avoir été habité jadis, au moins temporairement, comme en témoignent les terrains qui portent encore des traces de cette culture.

Cette migration temporaire semble avoir été répandue autrefois dans tout le Jura vaudois. Elle en a totalement disparu, sauf pour le petit village de Mutrux (district de Grandson), que les habitants quittent pour leur chalet du Mont-Aubert de la mi-juillet aux premiers jours d'août.

<sup>2</sup> Vers 1700, il y a 12 à 15 Fribourgeois à la Chapelle-des-Bois seulement. (D.-P. Benoît II, p. 818.)

<sup>3</sup> Les conditions n'ont guère varié depuis plus d'un siècle. Voici celles qui furent faites en 1782 à l'amodieur du pâturage du Mazel :

1o Bail de 9 ans, avec dédite réciproque au bout de 3, 6 ou 9 ans, avant Noël.

On ne loue pas une seule montagne, mais deux, l'une servant de « rechange » à l'autre ; ainsi, lorsque le bétail aura brouté l'herbe du premier pâturage, on le fera passer au second, pour revenir encore une fois au premier à la fin de la saison. Si les deux montagnes sont situées à des altitudes différentes, le palier inférieur sera naturellement occupé le premier. L'altitude relativement basse des chaînes, surtout à l'ouest, fait que très souvent les montagnes doubles sont au même niveau ; dans ce cas on exploite indifféremment l'une ou l'autre pour commencer. Le nom des montagnes indique en général ce qui les différencie. C'est l'altitude, Sapelet-Dessus (1416 m.) et Sapelet-Dessous (1363 m., ou l'étendue (Grandes-Chaumilles et Petites-Chaumilles), ou encore l'orientation (Grands-Plats de Bise et Grands-Plats de Vent).

La durée moyenne de l'estivage est de 111 jours, un peu moins que la moyenne de l'ensemble du Jura vaudois (115 jours) à cause de l'altitude des hauts pâturages de la chaîne du Mont-tendre. La montée a lieu dans les premiers jours de juin et le bétail redescend pour le 1<sup>er</sup> octobre. Les alpages les plus élevés ne sont guère occupés avant juillet et, à la fin d'août, les premiers froids les font évacuer.

Dans la règle, l'exploitation est d'un seul train, c'est-à-dire qu'un seul troupeau, aux soins d'un seul tenancier, occupe la montagne pendant toute la saison. Certains pâturages peuvent porter une centaine de vaches, mais ils sont plutôt rares ; la moyenne est d'une quarantaine de bêtes. On ne descend pas volontiers à moins de trente bêtes, de façon à s'assurer la fabrication régulière d'une pièce de fromage par jour.

Autrefois, l'amodieur « meublait » sa montra uniquement avec le bétail que lui confiaient les paysans de la plaine et de la montagne. De nos jours la plupart des propriétaires de bétail renoncent à envoyer leurs bêtes en estivage, surtout les vaches laitières, depuis que les laiteries établies dans la plupart des villages fabriquent elles-mêmes le fromage que les montagnes étaient seules à livrer jadis. L'amodieur doit donc compléter son troupeau avec du bétail qu'il achète lui-même. Pour les bêtes qu'il loue, il paie une rente fixée d'après la production dans les premières semaines de juin. On lui demande encore parfois quelque peu de beurre. L'amodieur reste maître de la production laitière du bétail qui lui a été confié.

Les alpages de la Vallée de Joux fournissent une qualité de gruyère très appréciée, par pièces de 25 à 35 kg. Ces fromages, fabriqués au chalet, y sont aussi entreposés, dans la cave à fromage que possède tout chalet qui n'est pas un simple rechange. La vente s'effectue au mois d'août. Elle est facilitée par les excellentes voies d'accès aux chalets. Les fromages ne sont descendus qu'en septembre, à la suite du troupeau.

---

2o Paiement d'une rente annuelle de 900 francs de 10 batz, 150 livres de beurre et autant de fromage.

3o Entretien des bâtiments, sentiers, clôtures, etc.

4o Réparations n'excédant pas 1 écu blanc (F.-R. Campiche : le Mazel).

Outre le gruyère gras et mi-gras, la montagne donne encore des produits accessoires dont l'amodieur tire de beaux bénéfices ; le beurre, le « séré » et surtout les porcs, nourris des déchets de la fabrication.

La Vallée de Joux s'est encore spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte molle, les « vacherins ». Beaucoup sont, il est vrai, fabriqués au village par les laitiers, du mois d'octobre au mois de décembre, mais c'est la règle, au moins sur les plus petites montagnes, d'arrêter en septembre la fabrication du gruyère pour commencer celle des vacherins dont la réputation n'est plus à faire. Il s'agit pourtant là d'une industrie récente. Vers le milieu du XIXe siècle, les procédés d'une fabrication déjà ancienne dans la région de Mouthe et du Mont d'Or furent introduits dans le pays, aux Charbonnières, village qui est resté le centre de ce commerce.

Les montagnes de la Vallée produisent une moyenne annuelle de 1600 qm. de fromages gras et mi-gras, genre gruyère, et environ 50 qm. De pâtes molles (vacherins).



FIG. 30. — LE CHALET DU PETIT-CUNAY (1524 m.).

### **Les améliorations possibles, pp. 145-147**

Le mode d'exploitation des pâturages jurassiens laisse encore à désirer. On estive sur les montagnes du district de la Vallée environ 3500 pièces de gros bétail, soit le tiers à peu près des bêtes qui pâturent sur le Jura vaudois. Beaucoup de pâturages français, à l'est du Doubs, appartiennent à des

propriétaires vaudois qui y conduisent chaque été de 5000 à 6000 têtes de bétail. L'effectif de ce troupeau qui passe la frontière chaque été pourrait être abaissé et devrait l'être si l'on songe aux difficultés qu'occasionnent les douanes, les épizooties, l'écoulement des produits. Avec une charge plus forte qu'un aménagement rationnel rendrait possible, nos montagnes rapporteraient davantage.

Divers améliorations ont été proposées. Le rendement des alpages situés dans la zone forestière peut être sensiblement augmenté par une séparation plus nette entre la prairie et la forêt. Le pâtre peut y trouver son compte aussi bien que le forestier. On laissera à la pelouse les emplacements qui lui conviennent le mieux. La forêt restera maîtresse incontestée partout où elle sera d'un meilleur rapport ; les régions éloignées du chalet ou d'accès difficile, les pentes trop raides, les bancs rocheux et les éboulis lui seront abandonnés. Par contre, les pelouses seront débarrassées de tous leurs arbres, à l'exception de quelques petits groupes de conifères aux branches traînantes qui serviront d'abri au bétail. Ces arbres fourniront aussi la réserve de bois de chauffage nécessaire au chalet, tandis que les parcelles traitées en forêt donneront des bois d'œuvre. Sauf momentanément les plantations, les forêts ne seront pas fermées au bétail qui doit pouvoir y trouver, en cas de sécheresse, une herbe encore tendre et, par les chaleurs, un abri contre le soleil et les mouches<sup>4</sup>. Dans les pâturages exposés aux vents, des rideaux d'arbres en briseront la violence.

Des tas de pierres se dressent ça et là, au milieu des terres cultivées, éloquent témoignage du travail effectué au cours des siècles par les générations désireuses d'améliorer le rendement des champs. De la même manière doivent s'élever sur les pâturages, par les soins de la génération actuelle, d'autres monticules résultant de l'épierrement méthodique des pelouses. Le nettoyage portera aussi sur les buissons, les broussailles et toutes les plantes délaissées par le bétail qui finissent par infester les pâturages.

On constate trop souvent, à la longue, une baisse de la qualité et de la quantité de fourrage d'une montagne où se multiplient les inégalités du sol (teumons), malgré tous les efforts tentés pour les faire disparaître. L'alpage apparaît trop chargé et l'on réduit le troupeau. Ce fâcheux résultat est dû à la coutume de laisser divaguer le bétail où bon lui semble. Le troupeau se rend toujours vers les parcelles les plus accessibles dont il a pris l'habitude ; il les épuise s'il n'y a pas restitution d'engrais.

Sans aller jusqu'à attacher le bétail au piquet, comme on le fait, par exemple, en Tarentaise, il est bon de diviser l'alpage en secteurs pas trop étendus qu'on fera parcourir l'un après l'autre ; on obtiendra ainsi la répartition méthodique des engrais sur la surface entière du pâturage, la régularité de la dépaissance et l'équilibre dans la production fourragère des divers secteurs.

---

<sup>4</sup> On s'est déjà engagé sur cette voie. On constate, au Chenit surtout, la tendance à clôturer les zones boisées des pâturages pour les soustraire au parcours et favoriser la croissance et la conservation de la forêt.

Il faut lutter enfin d'une façon intense contre la décalcification, soit par des marinages, soit par l'emploi des phosphates Thomas.<sup>5</sup> Les abords immédiats profitent seuls de l'engrais des étables. Il faudrait atteindre même les zones les plus éloignées. Chaque chalet devrait enfin posséder une fosse où l'engrais naturel, étendu d'eau, subirait le commencement de fermentation qui le rend plus efficace.

A proximité de tous les chalets existe un enclos, de proportions très variables, qui a été utilisé à diverses fins. Autrefois, on y parquait de nuit le jeune bétail, à cause des loups, encore nombreux dans le pays jusqu'au début du siècle passé<sup>6</sup>. On y a isolé les bêtes suspectes ou malades. Enfin, l'herbe n'étant pas broutée, l'amodieur peut la faucher.

Quelques montagnes possèdent d'assez vastes enclos et s'en trouvent fort bien. Ils seront vraiment utiles, s'ils peuvent assurer la récolte d'une provision de foin qui permettra de garder le bétail à l'étable plusieurs jours de suite. Il est cruel et dangereux d'obliger les bêtes, les jeunes surtout, à braver les intempéries pour chercher leur subsistance, dans une région où les retours de froid sont si fréquents au cours de l'été. Si l'on rompt le sol de l'enclos pour y semer des fourrages riches en chaux, le pâturage en profitera indirectement.

Il y a enfin des améliorations d'un autre ordre à envisager. C'est bien d'accroître la production fourragère, mais il s'agit de savoir qui en fera les frais. Il faut donc prolonger les baux de façon à permettre à l'amodieur de travailler à l'amélioration de la montagne avec la certitude que le bénéfice ne sera pas pour un autre. Le bail de neuf ans pourrait être la règle. Il permet à l'amodieur d'équilibrer les bonnes et les mauvaises années et le pousse à soigner son alpage comme son propre bien.

A l'échéance, à offre égale, la préférence devrait être accordée à l'ancien tenancier. La mise aux enchères trop fréquente, au lieu d'augmenter les ressources du propriétaire quand la demande est forte, n'est qu'un leurre. Celui qui a loué à un prix trop élevé ne cherche plus qu'à tirer parti à outrance de la montagne qu'il appauvrit.

La valeur d'une montagne dépend aussi des conditions du travail et cela nous amène à parler du chalet.

---

<sup>5</sup> Des essais ont été entrepris par l'établissement fédéral de chimie agricole à Lausanne, avec la collaboration de M. S. Aubert, professeur au Sentier, sur les pâturages du Mont-Tendre, propriétés de la commune de Montricher, et sur ceux de la commune d'Aubonne, près du Marchairuz. On y a répandu du phosphate Thomas à la dose de 800-1000 kg. à l'ha., ou du superphosphate riche (500 kg.), du sel de potasse 30 % à raison de 400 kg., ou du sel à 20 % (600 kg. à l'ha.). Ces fumures doublent le rendement et favorisent la croissance des bonnes plantes fourragères. (C. Dusserre, p. 130).

Dans un récent article (Revue agricole du 20 octobre 1927), M. S. Aubert, à la suite des expériences faites, préconise la fauchaison répétée plusieurs années de suite, avec épandage d'engrais en automne.

<sup>6</sup> Le dernier loup a été tué en 1815 dans le bois de la Croix-du-Vuarne, mais en 1871 encore, un loup attaqua un troupeau sur le pâturage de Chez-Henri à la Veuve (P.-A. Golay, p. 343).



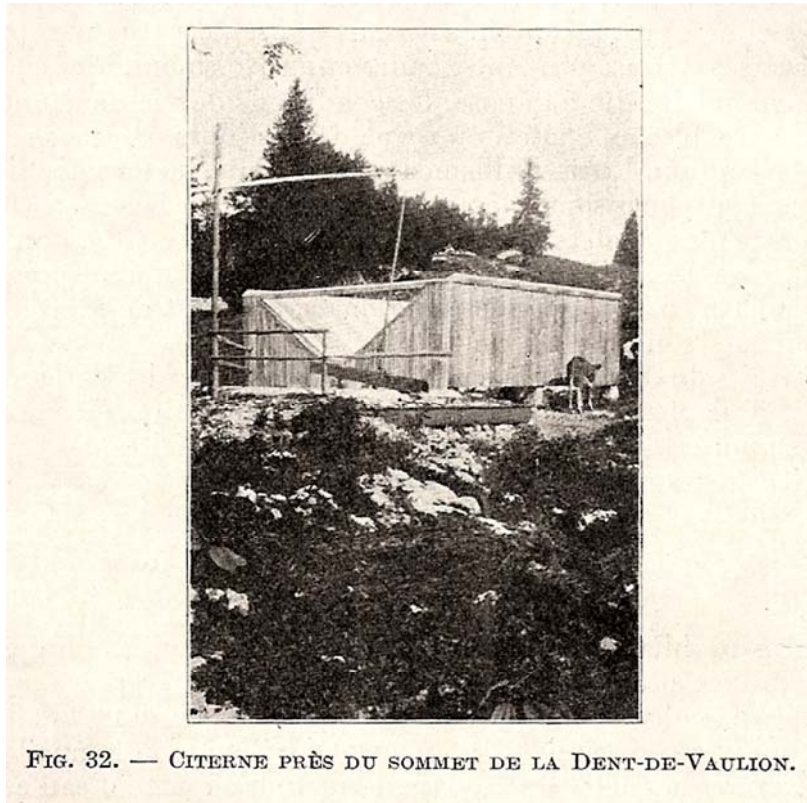


FIG. 32. — CITERNE PRÈS DU SOMMET DE LA DENT-DE-VAULION.

### **Le chalet et son personnel – pp. 147-149 –**

Une montagne jurassienne ne porte qu'un seul bâtiment, le chalet. C'est une construction rectangulaire en maçonnerie, proportionnée à l'importance de l'alpage. Son grand toit est couvert de « tavillons », mais aujourd'hui le revêtement total ou partiel en tôle ondulée se rencontre de plus en plus. Les chalets à quatre pans, de forme pyramidale, sont les plus petits et les plus anciens (fig. 30).

Tous les chalets se ressemblent, tant par leur aspect extérieur que par leur distribution intérieure : « ventouses grises posées sur le dos du pâturage pour en extraire le lait, aussi longtemps que dure la fièvre de l'été ». <sup>7</sup> Si les grandes lignes sont partout les mêmes, partout la fantaisie règne dans les détails, suivant l'ancienneté de l'édifice. L'étable simple ou double, selon l'importance du troupeau, occupe plus de la moitié du bâtiment. Le bétail y est attaché à des barrières de bois, de chaque côté d'un couloir central qui permet aux bergers d'évoluer à l'aise. L'étable n'a ni plafond – sauf les plus récentes – ni crèches. Suspendues à des perches par leurs larges courroies décorées de clous, les sonnailles de tous calibres et de toutes dimensions luisent dans une demi-obscurité, car la lumière ne pénètre que par le plein cintre de la porte. Les porcs sont logés dans une annexe ou dans un compartiment séparé du reste de l'étable.

<sup>7</sup> H. Tanner : « Fantaisie jurassienne ».

La seconde partie du bâtiment qui n'a qu'un étage est occupé par les locaux destinés à la fabrication et à la conservation des fromages : la cuisine, la chambre à lait, la cave à fromage. Beaucoup de chalets ont encore la vieille cheminée pyramidale dont l'ouverture est munie de deux panneaux mobiles qui se manoeuvrent de l'intérieur au moyen d'une perche. Au-dessus du foyer, suspendue à une potence mobile, la grosse chaudière de cuivre attend le lait. A côté, un râtelier supporte tous les ustensiles nécessaires à la fabrication. Une table et deux bancs complètent le mobilier de la cuisine qui est pavée ou dallée. De ce local, on passe dans la chambre à lait, orientée au nord, au mur extérieur percé de quelques meurtrières. Là se trouvent les « baignoires », récipients larges et peu profonds, où repose le lait qui va être écrémé pour la fabrication du beurre. On prélève ainsi de quatre à cinq kilos de beurre par fromage. A côté de la chambre à lait se trouve la cave à fromage où le « fromageur » soigne les pièces qui établiront sa réputation. On trouve quelques fois le logement des fruitiers au rez-de-chaussée, mais le plus souvent il est à l'étage. On y accède par un escalier. Une paillasse dans un cadre de bois, parfois une simple couche de paille, c'est le lit dont se contentent les gars du chalet.

La zone pastorale, absolument déserte en hiver, est occupée en été par une population essentiellement masculine de 400 à 500 personnes. L'élément féminin, autrefois banni des chalets, l'est encore de toutes les montagnes où l'on fabrique, mais le berger d'un troupeau en élevage se fait volontiers accompagner de sa femme et de ses enfants.

Le personnel est assez nombreux sur les montagnes où l'on fabrique et proportionné à l'effectif du troupeau. On compte un homme pour quinze vaches. Au « berger » incombe le soin de préparer le bois nécessaire au chalet. Le « fromageur » fabrique les fromages et les soigne. Son second, le « trancheur » s'occupe aussi des porcs. Le « râbleur » nettoie les écuries, épand le fumier, tandis que le « modzeni » s'occupe des aumailles (jeune bétail), reçoit les ordres de tout le monde et se rend au village.

Deux ou trois fois par été, quelques alpages voient affluer les foules, ainsi au Molendruz, au Marchairuz, au pré d'Aubonne, lorsque des sociétés s'y donnent rendez-vous. Ces manifestations n'ont toutefois rien de commun avec les fêtes rustiques que se donnaient jadis les bergers sous les yeux des populations accourues des deux versants de la montagne. Celles-ci ne sont plus qu'un souvenir qui se perpétue par quelque « Crêt-des-Danses », ainsi au Mont-Tendre et au Noirmont.<sup>8</sup>

Malgré la simplicité qui s'impose, les conditions de vie deviennent de plus en plus agréables au chalet, où règne de nos jours une propreté qui était jadis

---

<sup>8</sup> « Vers 1700 commença à se perdre une pratique usitée autrefois : les vachers ou fruitiers des montagnes près du Mont-tendre se rendaient six dimanches consécutifs, à commencer à la Saint-Jean, sur la sommité de ce mont. Des jeunes gens des deux sexes les rejoignaient, tant de la Vallée que d'en bas. On y dansait, on s'y exerçait à la lutte, au jet de pierre. On menait d'en bas à boire et à manger et tout finissait par des disputes et des batteries ». (J.-D. Nicole, chapitre 71)

l'exception. Le ravitaillement se fait d'une façon satisfaisante, car toutes les montagnes sont à moins de 10 km de leur base.

On rencontre des chalets aussi bien au fond des combes qu'à mi-pente ou sur les crêtes. S'il existe quelque part sur la montagne une bonne source, le chalet n'en sera guère éloigné, mais à défaut de sources, tous les emplacements sont bons.

Un des attraits du Jura réside en la vue qu'il offre sur le Plateau suisse et les Alpes. Si le chalet est bien placé, aux bénéfices de l'exploitation de l'alpage s'ajoutent parfois ceux que procurent les visites des touristes que l'amodieur restaure et loge.

### **La question de l'eau – pp. 149-151**

C'est le gros problème. Il est rare qu'il y ait des sources ou des ruisseaux en suffisance et à débit régulier. La plupart des pâturages reposent sur des bancs de calcaires kimeridgien ou portlandien dont les fissures absorbent toute l'eau de pluie. C'est pourquoi, même si la bonne fortune place à proximité du chalet une source, la moindre goutte d'eau est précieusement recueillie. Dans ce but, le pourtour du toit du chalet est bordé de chéneaux de bois qui collectent l'eau de pluie pour la conduire dans une citerne. Ces réservoirs cimentés, profonds de deux à quatre mètres, ont une capacité de 20 000 à 50 000 litres. Pour maintenir l'eau dans le plus grand état de propreté possible, la citerne est recouverte d'un plancher bordé d'un mur, ou mieux encore d'un dôme en maçonnerie. On ne puise l'eau qu'au fur et à mesure des besoins, au moyen d'un seau fixé à une perche qui prolonge verticalement un levier à contrepoids et l'on remplit des bassins métalliques ou en ciment qui remplacent de plus en plus les vieux troncs évidés.

Afin de parer à une disette d'eau toujours menaçante, il a fallu constituer, par prudence, d'autres réserves. En divers points des grands pâturages ont été édifiés des bâtis supportant un toit – les « couverts » - (fig. 31), qui peuvent, à l'occasion, abriter le bétail, mais dont la fonction est, avant tout, de remplir une citerne. Certains types, en forme de toit renversé, ne peuvent avoir d'autre destination (fig. 32). Il faut s'ingénier à trouver le plus d'eau possible, car les années sèches sont aussi les années à faible rendement. Si l'on doit en arriver à faire des transports d'eau puisée dans des lieux plus favorisés, s'il faut conduire plusieurs fois par jour le troupeau à une fontaine éloignée, il en résulte un tel surcroît de travail pour les fruitiers et de fatigue pour le bétail, que l'abandon de l'alpage doit être envisagé.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Durant l'été 1928, très sec, des amodieurs n'ont pas hésité à venir de France chercher l'eau à l'Abbaye où les fontaines, alimentées par l'exurgence de la Lyonne, ne tarissent jamais. La facilité de remplir les récipients leur a fait préférer les fontaines aux lacs.

Le fait s'est souvent produit autrefois, ainsi en 1706, où des troupeaux de Bourgogne sont venus s'abreuver au Laytret du Séchey. (Cf. A. Piguet, Le lac du Séchey, article paru dans la Feuille d'avis de la Vallée du 9 août 1928).



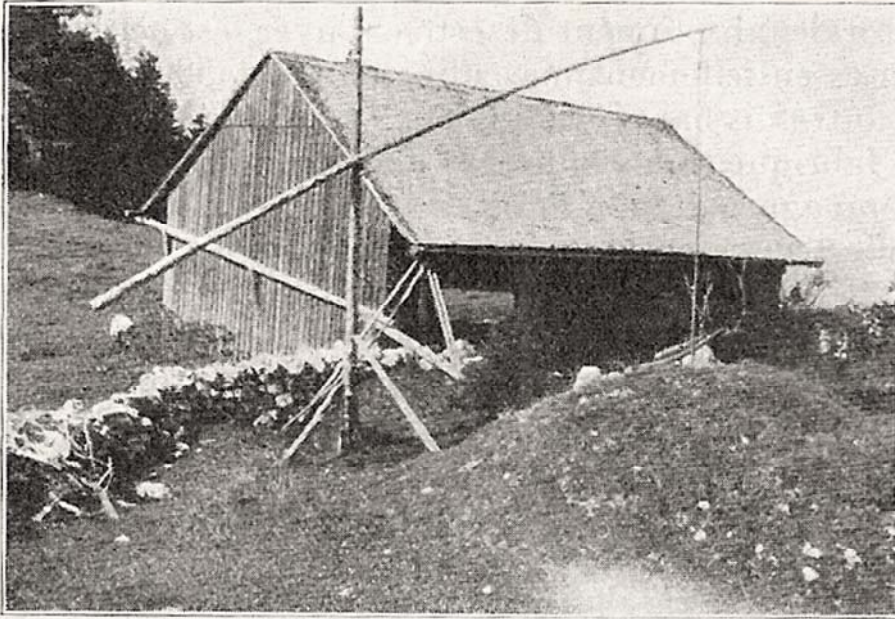


FIG. 31. — ABRI-CITERNE SUR LE FLANC DE LA DENT-DE-VAULION.

C'est pourquoi l'amodieur portera son choix sur une montagne qu'il sait fraîche et humide, pourvue de sources intarissables, tandis que les syndicats d'élevage conduiront, sans trop de risques, le jeune bétail sur des alpages plus secs.



Un impressionnant balancier à proximité d'un immense puits à ciel ouvert ceint d'un mur circulaire de pierre sèche