

**"Histoire et mémoire
d'un village du Haut-Jura,
BOIS-D'AMONT"**

Francis BONO

1990

CHAPITRE III

L'ÉLEVAGE : DEUXIÈME SOURCE DE REVENUS

Le village de Bois-d'Amont, situé dans une vallée assez étroite, possède peu de terres cultivables. Pourtant, nous l'avons déjà vu plus haut, du XVI^e à 1945, chaque famille labourait un champ pour y semer des céréales, ce qui était risqué car elles ne mûrissaient même pas toujours dans ce climat rude. Quelquefois, la neige tombait sur les moissons avant qu'elles ne soient fauchées. Il y a même au Risoux un quartier de forêt qui s'appelle "Les Méchonnées" ou champs de moissons.

Ce qui permit à cette population de Bois-d'Amont de vivre, ce fut l'élevage des bovins et la fabrication du fromage.

Jusqu'à la fin de la guerre 1939-1945, chaque maison de Bois-d'Amont possédait quelques bêtes à l'écurie. Les hivers étant très longs dans ces montagnes, les vaches restaient au moins six mois à l'étable, et même huit mois certaines années... Il fallait donc rentrer une grande quantité de foin dans la grange. Pour en préserver la pousse, les vaches restaient à l'écurie jusqu'à la fin du mois de mai, puis montaient ensuite aux chautenages.⁽¹⁹⁾ En effet, depuis le XVI^e siècle, les Bois-d'Amoniers montent leur bétail dans les pâturages des Petits Plats ou des Loges, et certains dans les plans du Risoux.

1. — LA CHAUTENERIE

On résume sous le mot chautènerie toutes les activités de l'estivage du bétail.

A la mort de Henri IV, en 1610, s'érigéait la paroisse des Rousses. Le territoire actuel de Bois-d'Amont comprenait environ 500 habitants. Ils tiraient toutes leurs ressources de la terre et de la forêt. A cette époque, pâturages et labourages étaient "les deux mamelles de la France". Mais dans notre haute vallée de Bois-d'Amont, il ne fallait compter que sur la mamelle des pâturages : lait, fromage, beurre et serra : c'était la nourriture de base. Le fromage aussi se vendait et procurait un peu d'argent pour les familles.

Avant que les frontières soient bien fixées entre la Suisse et le Comté de Bourgogne, les chautenages de Bois-d'Amont montaient jusqu'au mur du Couchant. En 1648, le traité des Rousses fixa la frontière au milieu des Petits Plats. Le déboisement intempestif pratiqué par les Bois-d'Amoniers leur mérita d'être chassés et dépossédés par les autorités de Berne. Ce furent alors des années difficiles. En 1727, une trentaine de Bois-d'Amoniers rachetèrent leurs pâtures des Petits Plats au noble et généreux Amy Brière, Seigneur du Martherey de Begnin. Ce pâturage était d'une contenance de

740 poses vaudoises.⁽²⁰⁾ Cela allait mieux, mais leur patiente convoitise lorgnait encore vers le haut...

Enfin, en 1828, 27 propriétaires achetèrent en commun à Madame de Staël Holstein le chautenage des Loges. Cette grande montagne des Loges possédait alors un unique et grand chalet situé dans le pâturage de la Grand-Lanche. Il était assez vaste pour y attacher toutes les vaches et les traire. On y faisait aussi le fromage, et c'est là que logeaient les dzigues — ou bergers embauchés par l'amodieur. Cette manière de chautener sur Les Loges est encore la pratique des amodiateurs suisses aux Grands Plats ou aux Bénignes.

Mais les acheteurs Bois-d'Amoniers ne restèrent que peu d'années en collectivité. Brouilles et individualisme nécessitèrent la division en parcelles allant de haut en bas. L'unité de base du partage fut "la vache d'herbe",⁽²¹⁾ c'est-à-dire la surface de terrain produisant l'herbe nécessaire à une vache pendant la saison d'été.

Après cet achat des Loges, chaque famille de Bois-d'Amont construisit alors sa loge, ou petit chalet, et délimita son chautenage par des murs de pierres sèches que nous voyons encore. Ces chautenages particuliers ne dépassaient pas cinq ou six vaches d'herbe. Pour la fabrication du gruyère, les Bois-d'Amoniers constituèrent une société de fromagerie et construisirent une fruitière. Ce fut la Société des Vandel Colas et le Chalet des Loges-à-Vent.

2. — LA MONTÉE AUX CHAUTENAGES

Après le long hiver, les prés reverdissent enfin. Dans les étables, par la porte ouverte, les bêtes hument l'air printanier rêvant des verts pâturages. Bientôt, elles vont monter comme autrefois sur les chautenages des Loges...

Encore de nos jours, à la mi-mai, tout bon chauteneur se sent attiré vers le haut de la montagne. Chaque Bois-d'Amonier qui possède encore quelques vaches d'herbe et du bétail monte alors à sa loge. Tout en montant, il rêve, mais sans doute ni aux gentianes printanières qui égaient l'herbe tendre, ni aux oiseaux chantant dans le ciel bleu. Il calcule comment il "meublera" ses six vaches d'herbe ; par exemple, trois vaches de printemps, une qui vèlera en automne. Il prendrait bien aussi un modzon⁽²²⁾ dont il toucherait la pension — ou chautenure — et un veau d'un an ; en tout cas, il cherche à remplir totalement son pâturage.

Sa loge est son petit chalet. Ce n'est pas un palais ! Cette loge comporte une cuisine avec un fourneau à quatre trous, une chambrette avec son lit au matelas bourré de feuilles de hêtre séchées. A l'écurie, on peut attacher 4 vaches pour la traite. Au-dessus de la cuisine se trouve un appentis où le chauteneur range le foin récolté dans le petit clos — ou clou — attenant à la maison. C'est une petite réserve au cas où la neige tomberait avant la fin de septembre, car il faut prendre ses précautions ! S'il fait beau encore à cette période, les vaches mangeront cette provision vers la fin de l'estivage.

Arrivé à sa loge, le chauteneur commence d'abord à faire un bon feu dans le fourneau de fonte à quatre pieds. En effet, si le fond de l'air reste frais en mai, dans la maison il fait vraiment "cru..." Pendant que la cuisine se réchauffe, lui fait le tour des murs de pierres sèches de la pâture. Ici, il relève quelques pierres ; là, il replante un piquet et retend le barbelé.

Vers midi, il revient à la loge, et recharge le fourneau. Il savoure alors son casse-croûte : du pain, du vin, du gruyère. Le feu ronfle et le réchauffe par rayonnement. S'il termine son repas par une lampée de "goutte", c'est plutôt pour assurer la digestion... Puis il replace le chéneau de bois conduisant l'eau du toit à la citerne. Il sort également de l'écurie les perches servant à barrer le clédar.⁽²³⁾

Mais "à chaque jour suffit sa peine !" ; il évalue le travail à faire, tant sur la maison qu'au long des clôtures et il descend soigner ses bêtes à Bois-d'Amont, car il reviendra plus tard, dans quelques jours.

Le jour de la montée du bétail, c'est la fête. Ce jour est fixé fin mai ou début juin par les services douaniers. Les sociétaires des Petits Plats passent par la Douane du Carroz, vers les 9 heures du matin environ. Les sociétaires des fruitières des Vandel et de la Combe-Dessous ont rendez-vous aux Alouettes, plus tard vers 11 heures.

Des Landes, du Vivier, de La Bretagne, de partout arrivent des troupeaux de 4 à 12 bêtes... Le tintamarre des cloches s'amplifie avec le rassemblement. Ce sont ensuite 120 bêtes environ qui passent une à une devant le contrôle des Douanes et le vétérinaire. Le contrôle douanier s'exerce depuis 1863, après le traité des Dappes. Le chemin est étroit, et les vaches passent une à une ; les douaniers les marquent d'abord au fer rouge sur les cornes, puis leur mettent un bouton-matricule à l'oreille.

Grosses campaines à larges colliers ou toupins d'acier, chamonix ou clarines, tout rentre dans l'harmonieux vacarme... Les gros troupeaux de 10 à 12 bêtes sont conduits par leur reine coiffée d'un bettecul⁽²⁴⁾ décoré d'un gros plumet vert. Le spectacle est beau à voir !...

Les curieux affluent aux Alouettes : les anciens et les femmes du quartier, les gamins qui ont déserté l'école pour l'occasion... On commente, on rit des veaux qui courent. Le berger de tête crie : "Té, té, tée..." Les propriétaires fermant la marche sont fiers de montrer leurs gilets d'armailis⁽²⁵⁾ — les brandzons —, et leurs bâtons sculptés. L'allure de la marche est assez vive sur la route. Mais les bêtes qui ont passé l'hiver à l'étable s'essoufflent vite dans le raidillon conduisant au chemin de la Derrache. Sous les foyards aux tendres feuilles, les sonnailles résonnent jusque dans la vallée.

Arrivés à la crête de la montagne, les troupeaux se séparent pour rejoindre leurs pâtures respectives. A midi passé, la fête se termine par un copieux casse-croûte. Et jamais, foi de chauteneur, la montée ne se fit un vendredi, jour maigre ! Car le repas de midi, ce jour-là, et le maigre du vendredi ne sont pas conciliables !

Pour la plupart des chauteneurs, la vie ne se passe pas toujours à la loge. Le chauteneur dort dans sa loge, mais au lever du soleil, il rapperche⁽²⁶⁾ ses bêtes, traite son petit troupeau, le remet en pâture puis porte le lait à la fruitière. Ensuite, il descend chez lui à Bois-d'Amont faire son travail d'artisan-boîtier. Et certains chauteneurs vont à l'usine y faire leur journée. Après un rapide repas, le chauteneur remonte dans son pâturage, rapperche de nouveau ses vaches, les traite et mène sa bouille de lait à la fromagerie. Après la coulée, il bavarde un peu, puis regagne sa loge pour rabler, c'est-à-dire nettoyer l'écurie. Le travail terminé, il peut aller enfin dormir, bercé par le tintement des sonnailles. Ainsi, jour après jour, se passe la saison d'estivage, rythmée par ce double travail. Mais à la saint Maurice, on démontagne⁽²⁷⁾ les grollès⁽²⁸⁾ des chautenages vers les étables de la vallée. Quant aux chautenages, vous en avez appris un peu les secrets et l'antique noblesse.

MONTÉE A L'ALPAGE

Une porte de grange entrouvre son vantail ;
Dans un rai de soleil dansent des poussières,
La toile d'araignée s'emplit de lumière
Et regrette tout bas le départ du bétail.
Tout est silence au village :
Les étables se sont vidées,
Même les veaux s'en sont allés
Gambader dans les alpages.

Dans la brume grise qui s'étend sur les prés
Résonnent encore clarines et toupins,
Le troupeau s'éloigne. Les bergers pleins d'entrain
Rythment son allure par leurs cris modulés,
Armaillis, fermiers et enfants
Sont partis à la pointe du jour.
On marche, on rit, on chante, on court ;
Tous sont fourbus, bêtes et gens.

Quel bienfait, cette pose au clair soleil levant !
Jambes et voix prennent des forces nouvelles.
Bouquets sur le front, les reines font les belles
Pour ouvrir la marche jusqu'aux Grands Plats-du-Vent !
Le parfum des fleurs colorées,
La rosée aux mille perles,
Le coucou, le chant des merles,
Tout est fête à l'arrivée !

Génisses et vaches s'éparpillent gaiement
Broûtant l'herbe tendre dans l'immense pâture ;
Leurs robes colorent de roux la verdure,
L'éclat des sonnailles carillonne à tout vent ;
Bourdons des gros toupins d'acier,
Clochettes au timbre argentin,
Campaines qui vibrent au loin,
Chamonix aux sons étouffés...

Vient l'heure de traire et la fête prend fin...
Adieu grosses cloches, bouquets et beaux colliers,
Ils seront suspendus sous l'auvent du chalet
Par tailles dégradées, sur perche de sapin...
Quand vient le soir, tout est rangé
Face au couchant couleur de miel.
Aux derniers rayons de soleil
Le berger goûte sa liberté.

Au matin reprennent les rites coutumiers :
On rapperche, on trait, on écrème le lait,
On verse en la chaudière seaux et baignolets ;
Dans la vapeur se démène le fromager...
A l'aube, une lumière rose
Fuse au secret des clairières ;
Là, les doyennes si fières,
En ruminant, se reposent...

F. Bono

3. — LES FRUITIÈRES DES CHAUTENAGES

Dans le Bas-Jura, on nomme "fruitières" les coopératives vinicoles. Dans le Haut-Jura, les fruitières sont aussi des sociétés-coopératives, et il n'y a que les fruits qui changent ; ces fruitières sont donc ici les chalets ou fromageries de ces coopératives. On dit aussi plus communément : fritière. Le fritier est donc le fromager qui transforme le lait en fromage de gruyère ou en tommes de morbier. Les chautenages de Bois-d'Amont comptaient trois fritières : celle des Petits Plats, la plus ancienne ; celle des Vandel Colas sur territoire suisse ; enfin la fritière de la Combe-Dessous. Toutes ces fritières ont cessé leur activité en 1956, mais existent encore.

Les fritières comportent chacune quatre pièces : le local de fabrication du fromage, la chambre à lait, la cave à fromage et la chambre du fritier.

Le local de fabrication, où l'on "fromageait", était une grande salle de 5,50 m sur 6 m, éclairée par la porte et une fenêtre. Entre les deux se trouvaient le pèse-lait pour la coulée et un écritoire. Plus loin, une étagère supportait le pot de grès où trempaient les caillettes de veau. C'était là que se faisait la présure utilisée pour cailler le lait. Il y avait aussi les risettes ou brosses en paille de riz, une lampe à pétrole, des poches en bois taillé, des moules à beurre ou à serra. N'oublions pas le tonneau d'aizie, petit-lait aigre servant à faire trancher la recuite de petit-lait. Cela donnait du céret, appelé serra à Bois-d'Amont.

L'élément qui attirait d'abord les regards était la grosse chaudière de 500 litres. Elle trônait, brillante et belle au milieu de ce local de fabrication. La chaude lumière de son cuivre rouge vous éclairait le visage, mais le feu de bois sur lequel elle chauffait la noircissait à l'extérieur jusqu'en haut de ses flancs ventrus. Cette chaudière suspendue à une potence mobile pouvait ainsi se placer sur le foyer circulaire en tôle noire où elle chauffait. On pouvait aussi la tirer de côté, hors du feu. Là le fritier pouvait utiliser son tranche-caillé et brasser dans la chaudière. C'est là aussi qu'il plongeait sa toile à l'aide d'une baguette souple. Il y emprisonnait la masse du lait caillé, puis il la soulevait et la mettait sous presse.

La presse à gruyère s'appelle à Bois-d'Amont : enruchoir ; déformation du mot : arrochoir. Le système primitif utilisait le poids de grosses pierres ou roches, d'où le nom : arrochoir. Cette presse se composait d'une épaisse table. Un cercle de bois recevait la boule de caillé pour lui donner sa forme de meule. Deux cordelettes serraient ce mince cercle. Un couvercle de bois, le tâvé, recevait le poids des roches par l'entremise d'un axe vertical. Le fromage était ainsi pressé progressivement et le fritier n'avait pas à donner des tours de vis successifs.

La chambre à lait était une chambre fraîche, au sol de terre battue, aérée par des larmiers en forme de meurtrières ou bornalzes. Dans cette chambre longue et étroite, étaient alignés les baignolets, posés sur deux poutres. Le fritier faisait reposer le lait dans ces baignolets ou cuvettes de bois larges et peu profondes. Ce lait se refroidissait et la crème montait en surface.

La cave à fromage était un peu enterrée de 60 cm environ. Elle était fermée par quatre murs de pierres. Le sol était de terre battue. Entre les poutres du plafond étaient entassés du sable et de la terre. Ces précautions assuraient une fraîcheur constante et protégeaient les fromages en cas d'incendie. A l'intérieur, se trouvaient les trablards, ou étagères faites d'épais plateaux d'épicéa : 5 cm environ. C'est là que le fromager entreposait ses meules de gruyère, qu'il les frottait au sel et les retournait. On gardait à ces trablards les aspérités du sciage brut ; celles-ci, en gardant un peu d'air sous les fromages, leur permettaient de faire leur croûte. Ainsi fromageait-on à la Combe-Dessous. Cette fruitière s'appelle aussi la fruitière des Loges-à-Vent. C'est la propriété de la Société de fromagerie des Vandels.

La Société des Petits Plats a construit aussi sa fromagerie qui, au traité des Dappes, est restée sur territoire français. Une enclave, large d'un kilomètre, permettait de descendre les fromages sans passer par la douane suisse. Toutefois, descendre à dos d'homme les meules de gruyère était une corvée rude. On portait les fromages dans une hotte particulière, l'oiseau. Dans la vallée, il y avait aussi des fromageries qui prenaient leurs activités de la saint Maurice aux premiers jours de juin ; telles la fromagerie des Petits Plats, sur la Grand-route près du chemin de la Pompe ; celle des Landes d'aval, sur la Grand-route aux Landes ; et celle des Meuniers sur l'ancien chemin du Vivier. Mais remontons aux chautenages, chez les fritiers des "Vandels".

4. — LES FRITIERS DES "VANDELS"

Le 14 janvier 1828, Madame de Staël Holstein vendit à Joseph Alexis Arbez, dit à Petit Caque, la montagne des Loges. L'achat en fut fait au nom de quelques 27 Bois-d'Amoniers. L'acte de vente ne mentionne cependant qu'un chalet. Jean-Baptiste Arbez et les frères Vandel achetèrent à part leurs parcelles.

Bien vite, les propriétaires s'organisèrent en Société de fromagerie. En 1832, ils éprouvèrent le besoin de déposer un règlement intérieur chez le notaire. Parmi les 15 signataires figuraient 8 Vandelle, dont le José aux enfants habitant au Vivier.

Le premier chalet construit tout en haut de la Derrache fut abandonné pour un nouveau qui avait été construit en 1859. Il est difficile de connaître les premiers fritiers. La liste s'établit plus clairement à partir de

- Germain Lacroix, de 1855 à 1858 ;
- Olivier Perrad pour les saisons de 1859 à 1865 ;
- Jules Auguste Vandel, de 1866 à 1892 ;
- Edouard Lamy père, de 1892 à 1902 ;
- Enoch Bourgeois, de 1903 à 1907 ;
- Paul Guy, de 1908 à 1913 ;
- Martin Lamy, en mai 1914, puis il fut mobilisé pour la guerre le 1^{er} août ;
- Edouard Lamy père, reprit du service en 1915 et 1916 ;
- Louis Lamy, son fils, de 1917 à 1919 ;
- Eugène Piguet fit les étés 1920 et 1921 ;
- et le jeune Edouard Lamy commença sa longue carrière de 1922 à 1955.

Cette date marque sa dernière saison d'été pour fromager en société aux "Vandels".

Le chalet des Vandels produisit pendant 123 ans une moyenne de 6 000 kg de fromage par année ; et 650 kg de beurre, sans compter des tommes de 20 kg et le céret. En 1876, la période d'été dura 157 jours et la Société des Vandels produisit 6 405 kg de gruyère.

En 1926, donc 50 ans plus tard, la période d'été fut de 117 jours. La production se monta à 54 000 litres de lait environ, et 4 297 kg de fromage. On emballait les pains ou pièces de fromage dans des tonneaux de bois qu'un marchand venait chercher en fin de saison.

Mais ce qui a le mieux marché encore depuis un siècle, c'est l'inflation. Lente au début, elle se mit à galoper jusqu'à nos jours.

En 1855, le fruitier gagnait 1,50 franc par jour et le fromage se vendait 1,07 franc le kilo. En 1876, Jules Auguste Vandel touchait un salaire de 2 francs par jour de travail — soit 2 centimes actuels si nous avons gardé la même monnaie — mais souhaitons que ce fruitier ait eu des avantages en nature pour vivre...

En 1901, 25 ans plus tard, Edouard Lamy recevait 2,75 francs par jour pour fabriquer deux fromages de 30 kg et soigner ceux qui étaient à la cave.

En 1926, la journée se payait 20 francs. Les salaires ont augmenté, mais si la fruitière travaillait encore, quel salaire journalier verserait la Société ? On se le demande...

En 1855, on vendait le fromage 1,07 franc le kilo. En 1876, la Société vendait ses fromages de gruyère au prix de 1,56 franc le kilo. En 1901, le fromage se vendait moins bien et on le payait 1,28 franc le kilo. En 1926, il se vendait 10 francs le kilo. Les prix avaient monté.

En 1990, la ménagère calculant en anciens francs peut faire la comparaison : le gruyère au détail s'achète environ 3 200 anciens francs le kilo. L'argent aurait-il perdu près de trois mille fois sa valeur en un siècle ?...

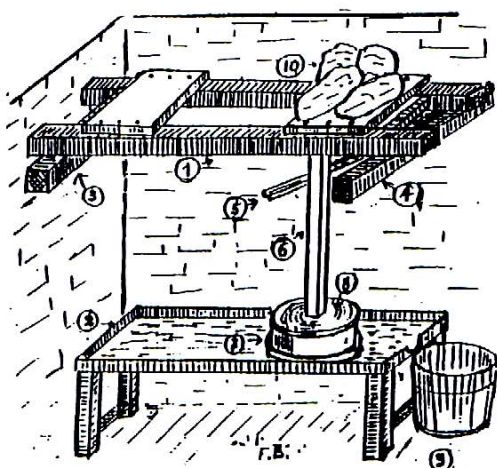
5. — LA MONTÉE ET LE TRAVAIL DU FRITIER

En même temps que montaient les vaches pour les chautenages, le fritier faisait, lui aussi, sa montée. Depuis longtemps il y pensait et attendait ce grand jour.

Quelle fête et que de préparatifs pour le fritier ! Car il y a un siècle ou plus, en 1876, pour le fritier s'opérait un vrai déménagement. Par le chemin de "Chez la Gatela", on montait la chaudière, le poids ou pèse-lait, la balance romaine, l'enruchoir et les tavés, ainsi que divers ustensiles tels les sciaux,⁽²⁹⁾ baignolets, poches, toiles à presser le caillé, rizette, lampe à huile, etc... On montait aussi deux douzaines de peaux de caillettes de veaux préparées et séchées par le boucher pour faire la présure. Enfin, on emportait deux sacs de sel et le tonneau d'aizie. N'oublions pas le lit du fruitier pour lequel la Société allouait la somme de 10 francs.

Suivons maintenant la vie journalière du fritier dans son chalet. Dès le lever du soleil, tôt le matin, le fritier descendait de sa chambrette. L'étroit escalier, tranquille tout l'hiver, grinçait de toutes ses planches. C'était l'heure d'ouvrir la porte au sociétaire venant accomplir son tour de fromage. D'abord, tous deux commençaient à écrémer le lait qui, depuis la veille, reposait au frais. Puis le fromager versait les baignolets dans la chaudière.

Arrivaient alors les premiers sociétaires pour la coulée. Il était à peu près 7 heures. La chaudière s'emplissait et on allumait le feu qui dégagait une bonne odeur de bois bien séché. Le fritier surveillait la cuite. Quand il jugeait le lait assez chaud, soit 56°, il y mélangeait la présure qui faisait cailler le lait, et le fritier la découpait avec son tranche-caillé. Il brassait l'ensemble et, de sa main experte, appréciait le grain de sa pâte. Quand le grain était bon, il ouvrait le foyer puis, aidé du sociétaire, faisait pivoter la potence soutenant la chaudière et la retirait du foyer. Le fromager enroulait un bord de sa toile sur une longue baguette et la plongeait le long des parois de la chaudière, recueillant ainsi la totalité du lait caillé. D'un grand effort, il soulevait cette grosse boule de fromage et avec le sociétaire, d'un coup de main rapide, la plaçait dans le cercle de l'enruchoir. C'était dans cette presse que le fromage prenait sa forme de meule, entre les tavés ou plateaux de bois circulaires.



L'enruchoir : 1. Presse
2. Enruchoir ou arrochoir
3. Point de pivotement
4. Poutre d'arrêt
5. Levier pour relever la presse
6. Bras de pression
7. Cercle du moule
8. Tavé
9. Cuveau pour petit-lait
10. Roches

Le fromager ramenait la chaudière sur le foyer, et relançait le feu pour faire bouillir le petit-lait. Dès l'ébullition, il y versait un grand seau d'aizie ou petit-lait aigre. La recuite tranchait à nouveau, et le céret remontait en surface. C'était au tour du sociétaire, armé d'une poche en bois, de recueillir ce fromage du pauvre et de le tasser dans un moule.

Faire le beurre était aussi l'apanage du sociétaire. Pendant que le fromager chauffait sa chaudière, notre homme versait la crème du matin dans la baratte, y adjoignait une bonne ration de neige qu'il était allé chercher aux "creux de neige"⁽³⁰⁾ avant le jour. Ainsi la crème était froide et la "matôle"⁽³¹⁾ de beurre devenait ferme.

La coulée du lait se faisait matin et soir vers 7 heures. Chaque chateleur apportait sa bouille et la versait dans le tamis du pèse-lait. Le fritier en inscrivait le poids sur le carnet marqué au nom du sociétaire. Une partie de ce lait était versée dans la chaudière et l'autre attendait au frais dans la chambre à lait, jusqu'au lendemain matin. La coulée, c'était aussi le moment où l'on échangeait nouvelles et potins. La radio n'existant pas, les langues allaient bon train... et plus encore le soir que le matin !

La saint Maurice venue, le fritier faisait les préparatifs pour redescendre dans la vallée. C'était aussi le moment de laisser le chalet en ordre jusqu'à la prochaine saison d'estivage. Car il ne faut pas se laisser surprendre par le froid et la neige qui arrivent parfois tôt dans la montagne.

A – NOTE HISTORIQUE SUR LA PATURE DES "PETITS PLATS"

Ces Petits Plats n'ont rien de commun avec un terme de cuisine. Ce sont des pâturages de configuration assez plate et situés au-dessus de la vallée glacière, à l'est de Bois-d'Amont, et avoisinant les pâturages des Grands Plats situés au nord. Il y eut des siècles de contestations confuses pour ces chautenages. Nous ne nous attarderons pas ici aux luttes entre Romains et Burgondes, mais arrivons-en à l'époque de Charlemagne.

En 791, Charlemagne donne à l'abbaye de Saint-Oyen une bande de terre ayant pour limites le ruisseau du Brassus, le cours de l'Orbe et le sommet du Noirmont. Cette donation fut confirmée par l'empereur Lothaire en 858. Par suite d'une erreur déplorable, écrit Rousset dans le "Dictionnaire des communes", l'empereur Frédéric 1^{er} Barberousse reconnaît que les possessions de la Chartreuse d'Aujon (plus tard Oujon) s'étendent jusqu'à l'Orbe et comprennent donc la montagne du Noirmont et le territoire des Landes⁽³²⁾ appelé plus tard Bois-d'Amont. L'archevêque de Vienne et l'évêque de Tarentaise sont chargés d'établir un compromis entre les deux abbayes.

En 1536, Berne, république protestante, conquiert le pays de Vaud sur les ducs de Savoie. Leurs Excellences de Berne suppriment la Chartreuse. Ses propriétés et ses droits passent à l'État bernois. Conscients de leurs droits, les Suisses n'acceptent plus que les Bourguignons bâtissent des chalets jusqu'en haut du Noirmont.

En 1547, les Baillis de Nyon et de Morges montent une expédition contre les bergers bourguignons. Ils saisissent leur bétail, emmènent les bergers et brûlent leurs chalets. Le roi d'Espagne charge des délégués de s'entendre à l'amiable pour régler la question des frontières. Mais Berne n'est pas pressé. C'était le 5 août 1575. On se battit encore sur les Petits Plats.

En novembre 1586, Jean de Gilley, seigneur de Marnoz, et l'écuyer Vincent Benoit, proposent une conciliation de la part du roi d'Espagne. En 1588, les députés de la diète de Berne proposent eux-mêmes une délégation pour régler le conflit, mais personne ne vient faire les délimitations sur le terrain et la petite guerre continue.

Le 17 juin 1593, écrit Rousset, « 50 hommes de Nyon en armes envahissent inopinément la vallée des Landes avec tambour et fifre sonnants. Ils mettent le feu à 17 maisons. 20 habitants sont garottés et emmenés » ; coups et blessures vont continuer.⁽³²⁾

Le 31 juillet 1606, l'archiduc Albert, gouverneur des Pays-Bas et de Franche-Comté, envoie deux arbitres qui rencontrent deux arbitres de Berne. Ils octroient la terre de Saint-Cergue au canton de Berne. Ils placent 5 bornes sur 60 km de frontière. C'était dérisoire !

En 1631, Isabelle d'Espagne qui gouverne la Franche-Comté envoie le Baron d'Oiselet et le président Boivin du parlement de Dole. La pierre d'achoppement fut de placer la frontière au-dessus de Bois-d'Amont : "le long de la crête du Couchant", disent les Francs-Comtois, "à l'arête des Petits Plats" disent les Suisses. Et le problème resta sans solution.

En 1648, la Franche-Comté se relève avec peine de cette guerre de 10 ans. Richelieu, cependant, a rendu cette province à l'Espagne. C'est la paix. Mais, voulant assurer leur tranquillité du côté suisse, les Bourguignons concluent un traité avec les Bernois. La frontière est alors descendue du mur du Couchant au mur qui traverse actuellement les Petits Plats dans leur longueur. Ce traité garde aux propriétaires leurs droits et les Bois-d'Amoniers jouissent de leurs héritages comme par le passé. On pose les bornes sur le terrain le 21 juillet 1649. Au printemps suivant, les nobles et les bourgeois de Morges font déguerpir les Bois-d'Amoniers et leurs troupeaux hors des bornes frontières et construisent le mur. Berne alors donne en accensement les Petits Plats à Nicolas d'Orzonkouski, seigneur de Marteray et à la commune de Begnin.

Au printemps 1704, le Conseil de Berne recommande à ses forestiers de laisser les Bourguignons jouir de leurs biens au-dedans des frontières suisses. Mais le 15 septembre de la même année, 30 hommes à pieds et huit cavaliers suisses s'emparent d'un troupeau de 18 vaches et de son berger, habitant Bois-d'Amont. Les bergers des autres chalets accourent, se battent, mais sont les moins forts. Cinq d'entre eux sont emmenés aux prisons de Nyon.

Puis Nicolas d'Orzonkouski mourut. Son successeur, Amy Brière, seigneur du Martherey de Begnin, vendit la montagne des Petits Plats. C'est alors que 30 habitants de Bois-d'Amont s'empressèrent d'acheter : la vente de la pâture dura deux années... Il fallait d'abord obtenir la permission de leurs Excellences de Berne. Celle-ci fut accordée aux conditions suivantes : les acquéreurs devront reconnaître la souveraineté et juridiction de Berne ; ils devront payer les impôts et les taxes ; ils veilleront au maintien des bornes ; ils n'y construiront aucune maison ; ils ne vendront leurs terres ni à des communes ni à des ecclésiastiques. Fort de cette permission, M. Amy Brière a vendu, cédé, quitté, remis et perpétuellement abandonné... le dit mas de montagnes appelé "Les Petits Plats" pour la somme de 12 000 florins (monnaie bernoise). C'était le 8 avril 1727.

La paix est revenue. Mais les propriétaires ne respectent pas les conditions de vente : ils bâtissent 13 maisons, coupent des sapins dans le Bois d'Avenue, descendent les plantes à Bois-d'Amont et aussi leurs fromages, sans payer de douane ! Leurs troupeaux broutent les jeunes sapins du Bois d'Avenue et compromettent ainsi le renouvellement de la forêt. En 1775, Berne envoie donc des avertissements, se plaint au roi de France et c'est l'intendant de Franche-Comté qui réagit d'abord, punissant de 6 mois de prison et 500 francs d'amende celui qui descendrait des bois aux scieries de Bois-d'Amont. Puis les déprédations forestières continuant, le Bailli de Nyon reprend le Bois-d'Avenue et les Petits Plats. Il enlève aux Bois-d'Amoniers la jouissance de leurs biens.

Ceci motiva M. Claude Grandmottet, premier curé de Bois-d'Amont, à réclamer justice et le retour des Petits Plats à l'usage de leurs propriétaires légitimes. Les protestations, les réclamations s'enliseront avec la Révolution et les Bois-d'Amoniers, nous le pensons, ne retrouveront la jouissance de leurs propriétés qu'en 1798, lors de la campagne de Napoléon en Suisse. Celui-ci rendit au canton de Vaud son indépendance vis-à-vis de Berne, et aux gens de Bois-d'Amont les Petits Plats.

Ces quelques lignes ne sont qu'une très brève histoire de cette pâture.

B. — NOTICE HISTORIQUE SUR LA PATURE DES "LOGES"

Une propriété de Bois-d'Amont était d'un seul tenant, montant de la rivière d'Orbe jusqu'au mur du Couchant. Cette propriété jouissait de tout l'échantillonnage des divers terrains, du creux de la vallée aux crêtes des chautenages.

Au temps où la frontière de Bourgogne allait jusqu'au mur du Couchant, Bois-d'Amont possédait une bande de terres comprenant chautenages, forêts, prés-bois, côtes, prés et tourbières. Les partages, à l'origine du peuplement de la vallée, se sont-ils opérés selon le mode des Waldhufendorf ou villages de défrichement à manses forestiers ? Bois-d'Amont n'aurait-il pas été un village de colonisation forestière, telle que les Burgondes l'organisaient ? Chaque famille de colons recevait une bande de terre avec bons et mauvais terrains. Le peuplement de notre vallée ne paraît pas remonter au temps des Burgondes, mais près de 8 siècles plus tard, au XV^e et XVI^e siècles. Il serait toutefois possible que cette manière de faire se soit perpétuée dans les coutumes de l'abbaye de Saint-Claude.

Nous retrouvons ce principe de partages lorsque Madame de Staël vendit la montagne des Loges, en 1828. Cette montagne fut partagée en 27 parcelles, allant du mur-frontière jusqu'en haut du mur du Couchant. A cette époque, la frontière du royaume de France passait en haut de la Côte, vers le chalet des gardes. Le 26 septembre 1827, Auguste-Louis, Baron Staël de Holstein, avait fait promesse de vente à Jacques Ambroise Lacroix, délégué par les acheteurs de Bois-d'Amont. Ceux-ci étaient, semble-t-il, au nombre de 27. Le Baron de Staël mourut brusquement en automne. Sa veuve, Madame de Staël,⁽³³⁾ se dût d'honorer cette promesse de vente, en qualité de mère-tutrice de son fils mineur Victor Auguste, Baron Staël de Holstein.

La totalité de la propriété des Loges s'étendait sur 741 poses vaudoises. Nous savons que la pose vaudoise valait 39 ares, tandis que la pose genevoise valait 17,5 ares. A l'achat des Loges, l'unique chalet et les diverses fontaines et puits deviennent propriété commune des acquéreurs. Tous se doivent mutuellement le passage pour arriver au chalet, pour "dévêtir"⁽³⁴⁾ et pour abreuver. Parmi les acheteurs recevant chacun un titre de propriété, nous pouvons citer : Jacques Ambroise Lacroix, Joseph Alexis Arbez, dit à Petit Caque, conseiller municipal, et son frère Jean-Baptiste Arbez, puis Joseph Désiré Dautaz, François Alexis Lacroix, dit Pain Blanc, et aussi les frères Vandel du Vivier. Le chalet était peut-être sur la parcelle de ces Vandel et ils furent donc à l'origine de la Société de fromagerie des Vandels. Car sur l'acte de vente est noté : "Les parcelles de ces Vandel montaient du mur sec marquant la frontière du royaume de France jusqu'au mur de la montagne du Couchant."

Depuis son achat en 1828, ce chautenage des Loges est resté la propriété paisible de familles de Bois-d'Amont. La fermeture de la frontière pendant la guerre de 1914-1918 et pendant celle de 1939-1945 empêcha les troupeaux de monter au pâturage. Aujourd'hui, la frontière est ouverte, mais la vie économique a beaucoup changé. L'élevage des vaches laitières, qui fut pendant quatre siècles la deuxième ressource du pays, ne fait vivre actuellement que trois familles, et toutes les fritières ont cessé leur activité.

VIEUX CHALET DES CHAUTENAGES

Petit chalet des chautenages silencieux,
Tu n'as pas encor vu pointer les crocus bleus.
La neige est revenue couvrir ton toit rouillé
Et tapisser de blanc ta vieille "bataillée".

Depuis longtemps froidure et solitude
Ont pénétré tes murs figés d'inquiétude.
Tu attends le soleil sur tes vieux tavaillons ;
Et devant ta fenêtre un vol de papillons.

Tu attends plus encor la chaleur du foyer,
Le feu qui réchauffe la soupe du berger.
Mais il ne viendra plus habiter tes murs gris,
Traire et porter le lait à la fromagerie.

Et tu envies les grands chalets où monteront
Les immenses troupeaux venant du pied des monts,
Toute une animation que tu entends au loin ;
Seuls, veaux et génisses broûteront en ton coin.

Change et passe la vie... Ainsi l'eau de ton toit
Coule en ta citerne par les cheneaux de bois.
Tu es encor debout !... Comme vient le printemps,
Pour te redonner vie te viendront bien des gens...

Ils goûteront ta paix, l'harmonie des toupins,
Clochettes des modzons et grelots argentins.
Ils empliront l'étable où "l'on n'attache plus"⁽³⁴⁾
Des rires et des chants des enfants revenus.

Humble petit chalet des pâtures d'en-haut,
Le rebond du soleil sur le mur de l'enclos
Fait fondre la neige et réchauffe la terre ;
Pour toi s'épanouit une primevère.

Ainsi pour les humbles gens prenant de l'âge,
La vie change plus vite que ne tournent leurs pages :
Un rayon de printemps et la première fleur,
Une simple attention leur réchauffent le cœur...

F. Bono

Vers midi, il revient à la loge, et recharge le fourneau. Il savoure alors son casse-croûte : du pain, du vin, du gruyère. Le feu ronfle et le réchauffe par rayonnement. S'il termine son repas par une lampée de "goutte", c'est plutôt pour assurer la digestion... Puis il replace le chéneau de bois conduisant l'eau du toit à la citerne. Il sort également de l'écurie les perches servant à barrer le clédar.⁽²³⁾

Mais "à chaque jour suffit sa peine !" ; il évalue le travail à faire, tant sur la maison qu'au long des clôtures et il descend soigner ses bêtes à Bois-d'Amont, car il reviendra plus tard, dans quelques jours.

Le jour de la montée du bétail, c'est la fête. Ce jour est fixé fin mai ou début juin par les services douaniers. Les sociétaires des Petits Plats passent par la Douane du Carroz, vers les 9 heures du matin environ. Les sociétaires des fruitières des Vandel et de la Combe-Dessous ont rendez-vous aux Alouettes, plus tard vers 11 heures.

Des Landes, du Vivier, de La Bretagne, de partout arrivent des troupeaux de 4 à 12 bêtes... Le tintamarre des cloches s'amplifie avec le rassemblement. Ce sont ensuite 120 bêtes environ qui passent une à une devant le contrôle des Douanes et le vétérinaire. Le contrôle douanier s'exerce depuis 1863, après le traité des Dappes. Le chemin est étroit, et les vaches passent une à une ; les douaniers les marquent d'abord au fer rouge sur les cornes, puis leur mettent un bouton-matricule à l'oreille.

Grosses campaines à larges colliers ou toupins d'acier, chamonix ou clarines, tout rentre dans l'harmonieux vacarme... Les gros troupeaux de 10 à 12 bêtes sont conduits par leur reine coiffée d'un bettecul⁽²⁴⁾ décoré d'un gros plumet vert. Le spectacle est beau à voir !...

Les curieux affluent aux Alouettes : les anciens et les femmes du quartier, les gamins qui ont déserté l'école pour l'occasion... On commente, on rit des veaux qui courent. Le berger de tête crie : "Té, té, tée..." Les propriétaires fermant la marche sont fiers de montrer leurs gilets d'armaillis⁽²⁵⁾ — les brandzons —, et leurs bâtons sculptés. L'allure de la marche est assez vive sur la route. Mais les bêtes qui ont passé l'hiver à l'étable s'essoufflent vite dans le raidillon conduisant au chemin de la Derrache. Sous les foyards aux tendres feuilles, les sonnailles résonnent jusque dans la vallée.

Arrivés à la crête de la montagne, les troupeaux se séparent pour rejoindre leurs pâtures respectives. A midi passé, la fête se termine par un copieux casse-croûte. Et jamais, foi de chauteneur, la montée ne se fit un vendredi, jour maigre ! Car le repas de midi, ce jour-là, et le maigre du vendredi ne sont pas conciliables !

Pour la plupart des chauteneurs, la vie ne se passe pas toujours à la loge. Le chauteneur dort dans sa loge, mais au lever du soleil, il rapperche⁽²⁶⁾ ses bêtes, trait son petit troupeau, le remet en pâture puis porte le lait à la fruitière. Ensuite, il descend chez lui à Bois-d'Amont faire son travail d'artisan-boîtier. Et certains chauteneurs vont à l'usine y faire leur journée. Après un rapide repas, le chauteneur remonte dans son pâturage, rapperche de nouveau ses vaches, les traite et mène sa bouille de lait à la fromagerie. Après la coulée, il bavarde un peu, puis regagne sa loge pour rabler, c'est-à-dire nettoyer l'écurie. Le travail terminé, il peut aller enfin dormir, bercé par le tintement des sonnailles. Ainsi, jour après jour, se passe la saison d'estivage, rythmée par ce double travail. Mais à la saint Maurice, on démontagne⁽²⁷⁾ les grollés⁽²⁸⁾ des chautenages vers les étables de la vallée. Quant aux chautenages, vous en avez appris un peu les secrets et l'antique noblesse.