

Marc JEANMONOD - La Côte-aux-Fées, NE - laitier et fabricant

Le vacherin, un produit typiquement vaudois,
avec une exception pour confirmer la règle. 1969

ET puis, il ne faut pas oublier que le vacherin répond à une nécessité sociale. Sa fabrication doit être réservée en priorité à ceux qui dès la fin de l'été ne disposent plus d'une quantité suffisante de lait pour produire du gruyère. La zone de fabrication du vacherin couvre donc essentiellement le Jura et le pied du Jura. Sous la pression de la demande, elle a débordé dans la plaine, à Essertines-sur-Rolle, Colombier-sur-Morges et La Sarraz.

Le vacherin est un produit typiquement vaudois avec pourtant une exception pour confirmer la règle. Peu avant la dernière guerre mondiale, le laitier de la Côte-aux-Fées, M. Zeller, avait demandé à son ami Victor Gollay, affineur aux Charbonnières, l'autorisation de se mettre à faire du vacherin. Autorisation qui avait été accordée vu l'impossibilité de M. Zel-

ler de fabriquer du gruyère en hiver à cause de la pénurie de lait. C'est ainsi que depuis bientôt 40 ans, un village neuchâtelois, enfoncé comme un coin en territoire vaudois, produit des vacherins.

Les hommes ont passé, la coutume — car aujourd'hui c'en est une — est restée. L'actuel laitier de la Côte-aux-Fées, M. Marc Jeanmonod, d'origine vaudoise, précisons-le, sort chaque

Pour fabriquer un kilo de vacherin, il faut 7 litres de lait. Il faut surtout avoir la main, être particulièrement soigneux et disposer d'un contingent de fabrication, ce qui n'est guère facile à obtenir. La Centrale du vacherin Mont-d'Or, qui groupe producteurs, affineurs et marchands n'est pas spécialement généreuse en ce qui concerne l'attribution

enquête fal

de nouveaux contingents. Pour différentes raisons, en particulier parce qu'il importe avant tout d'avoir le marché bien en main.

Le vacherin est une spécialité saisonnière très prisée du public. Son ennemi mortel, c'est la chaleur. Il suffit que l'automne soit trop beau ou le printemps trop précoce pour que les ventes stagnent. La Centrale du vacherin Mont-d'Or a non seulement pour but de donner des directives techniques à ses membres. Elle est également là pour régulariser le marché.

jour, dès la mi-septembre quelque 350 vacherins, cela parallèlement à six gruyères. M. Jeanmonod est, en effet, une double exception: il habite — nous l'avons déjà dit — le canton de Neuchâtel et fabrique simultanément, sauf en novembre et décembre, des vacherins et des pièces de fromage. Depuis qu'il reçoit le lait des hameaux voisins de Saint-Olivier et Les Places, il dispose d'une quantité de matière première plus importante, soit au total 1,2 million de kilos par an.

Il pourrait quasiment abanquer la fabrication de vacherins. Il lui suffirait pour cela de concentrer encore

sur la Côte-aux-Fées le lait de quelques fermes éloignées. « Et pourtant, nous a-t-il avoué, ce ne serait pas sans un petit serrement de cœur. » Il n'est sans doute pas désagréable d'être l'exception qui confirme la règle.

Cette année, la campagne a démarré très fort. Malgré le beau temps, la demande est restée constante. Quant aux exportations, elles se portent également fort bien. « J'expédie une tonne de vacherin par semaine à destination de Paris et Marseille », nous a déclaré un affineur de la Vallée.

La progression des ventes, sans être spectaculaire, est néanmoins constante.

De 1965 à 1969, elles ont passé de 564 000 kg à 648 000 kg. Cette saison, on espère atteindre 700 000 kg. Ce qui est tout de même respectable lorsqu'on sait que 13 affineurs et fabricants affineurs seulement — 5 aux Charbonnières, 3 à Vaulion, 1 à Lausanne, 1 à Romanel-sur-Morges, 1 à La Sarraz et 1 à Chavannes-le-Veyron — se chargent d'amener à maturité le million de vacherins produit chaque année. D'autant plus respectable, ajouterons-nous, que chaque vacherin doit être tenu une vingtaine de fois avant de gagner la table du consommateur.

Bernard Debétaz

