

La fin d'une laiterie

On sait à quel point nos laiteries ou fromageries, on utilisait indifféremment les deux termes, furent importantes dans chacun de nos villages ou hameaux, constituant pour eux comme un centre où les gens pouvaient se retrouver à l'heure du coulage, les jeunes en particulier. Ceux ou celles-là étaient en effet désignés par la maîtresse de maison pour aller acheter le lait du jour quand l'on n'était pas paysan. Aussi le gaillard, ou la gaillarde, s'empressait-il d'aller à la laiterie, de poser son bidon contre le mur en attente des premiers couleurs, et d'aller vite s'asseoir sur la barrière de proximité en prenant des positions avantageuses bien propres à impressionner les filles. Ici se nouèrent des idylles nombreuses.

Les paysans quant à eux restaient à l'intérieur du bâtiment où ils commentaient les nouvelles du jour, et à défaut de celles-ci, refaisaient le monde !

Bref, la laiterie était non seulement vitale pour tous les producteurs de lait, et à l'époque ils étaient nombreux, mais tout autant pour la population en général.

Et pourtant, combien se fermèrent à la suite de remaniement divers, certaines devenues trop petites, aux locaux obsolètes, plus encore en conséquence du nombre de plus en plus modeste des couleurs de lait.

Si l'on fait le tour de la Vallée, on peut citer les fromageries suivantes :

Le Chenit

Le Sentier – probablement la plus ancienne, mais la première à mettre la clé sous le paillason déjà au milieu du XIXe siècle. Elle fut suivie par des sociétés d'un autre type.

Le Brassus – existe encore –

Le Solliat – existe encore –

L'Orient de l'Orbe

Derrière-la-Côte

L'Abbaye

Laiterie du Pont – de 1811, ferma ses portes il y a quelques années –

Laiterie de l'Abbaye – aussi de 1811, ferma au siècle passé –

Laiterie de Vers-chez-Grosjean – aucun renseignement précis à son sujet –

Laiterie de Vers-chez-Besson – idem –

Laiterie du Bas-des-Bioux – reste active sous forme de capital –

Le Lieu

Laiterie de Combenoire – en activité dans la deuxième moitié du XIXe siècle

Laiterie du Lieu – construite sauf erreur en 1834, toujours en activité –
Laiterie du Séchey – idem –
Laiterie des Charbonnières – fondée en 1834, a fermé boutique à la fin de 2016.

C'est de cette dernière dont nous avons à parler ici. Une raison de notre attachement à cet établissement, y fut la présence de notre grand-père et de notre père pendant 38 ans. C'est dire que nous avons pu la fréquenter plus qu'à notre tour, et même y travailler bien des dimanches alors qu'il s'agissait de soigner les vacherins dans ses deux caves. Cette présence familiale commença en 1926 pour s'achever en 1964.

Or donc la fromagerie des Charbonnières fut construite en 1834. La consultation des archives toujours existantes de cette société permettent d'entrer dans les détails de cette installation. Le premier règlement quant à lui date de quatre ans plus tard, de 1838. Rien qui n'y diffère des règlements des autres établissements de ce genre à l'époque. On ne fait en quelque sorte que de se copier les uns sur les autres.

Si l'on était parti sur les chapeaux de roues, pourrait-on dire, on prit vite la tangente pour se retrouver chacun pour soi. La laiterie ferma donc momentanément ses portes. Elle les rouvrit en 1865, avec nouveaux règlements à la clé, en vue d'une fabrication commune de vacherin, la première de ce type dans notre canton, chose à signaler et qui montre combien la fermeture aujourd'hui de cet établissement est regrettable.

Cette fabrication, sous des formes différentes, devait se pratiquer sans interruption, à peu de chose près, jusqu'à la fin de 2016, époque sur laquelle on reviendra plus bas. En 1879, constatant que le bâtiment primitif de la fromagerie n'est plus adapté aux nouvelles fabrications, on le démolit en partie pour procéder à un agrandissement d'importance. Ce sera alors le bâtiment tel qu'on le connaît, mis à part que le toit de celui-ci fut rehaussé dès après 1964 afin d'y loger un appartement apte à accueillir le laitier en fonction.

L'état de ces deux bâtisses successives est à constater sur les anciennes photos du village des Charbonnières prises en son temps par le photographe du Brassus Auguste Reymond. A voir à la page suivante.

Si les fabrications se firent en commun pendant quelques années, ou même quelques décennies, on en arriva, comme dans toutes les autres laiteries de la région par ailleurs, à vendre le lait à un laitier qui aurait désormais l'entière responsabilité des fabrications et de la commercialisation de ses produits. Cette formule devait perdurer jusqu'en cette fatidique année 2016 où la laiterie des Charbonnières rendait son tablier.

Les laitiers devaient se succéder nombreux dans cet établissement. Jules et Gaston eurent donc le lait sur la plus longue durée connue. Le dernier laitier fut Markus Tchopp. Il ne conviendra pas de dire ici les tribulations qu'il put exister



Avant 1879. A gauche la boulangerie, au centre la laiterie ancienne formule, et à droite le vieux moulin.



1880 – date pouvant être fixée grâce à l’installation récente des glacières sur la rive orientale du lac Brenet. A gauche la boulangerie, puis la laiterie nouvelle formule, le vieux moulin, l’église, le restaurant du Cygne et le Vieux-Cabaret qui, à l’époque, vient de fermer ses portes.

entre celui-ci et la Société de laiterie ! Il y eut là de quoi animer quelques jolies petites conversations !

Apprenant à notre grand regret que la laiterie allait fermer, installations considérées à priori comme obsolètes, nous résolûmes d’aller faire une séance de photos de l’une des dernières fabrications. Il s’agissait là naturellement de vacherin. Ce fut le 28 décembre 2016. Sauf erreur deux dernières fabrications

allaient encore intervenir les lendemain et surlendemain 29 et 30 décembre. Et puis c'en serait fini. On mettrait la clé sous le paillason, et cela de manière définitive. La laiterie avait fourni de bons et loyaux services pendant 182 ans.



La chaudière, lieu magique où s'accomplissent des transformations extraordinaires. A l'arrière le laitier Markus Tchopp.



Nos couleurs : Bertrand Golay, Haut-des-Prés.



Nos couleurs : Raphaël Rochat, l'Épine-Dessous.



Nos couleurs : Alain Genier, Les Charbonnières, Haut-du-Village.



Nos couleurs : Richard Golay, Les Charbonnières, Les Crettets.



Markus Tchopp nettoie le matériel.



Après les opérations d'usage, le caillé est prêt à être coulé dans les moules à vacherin.





Le caillé se tasse dans les moules que l'on a retournés deux ou trois fois, on est prêt pour le sanglage.



Le maître partage les cylindres en portions égales.

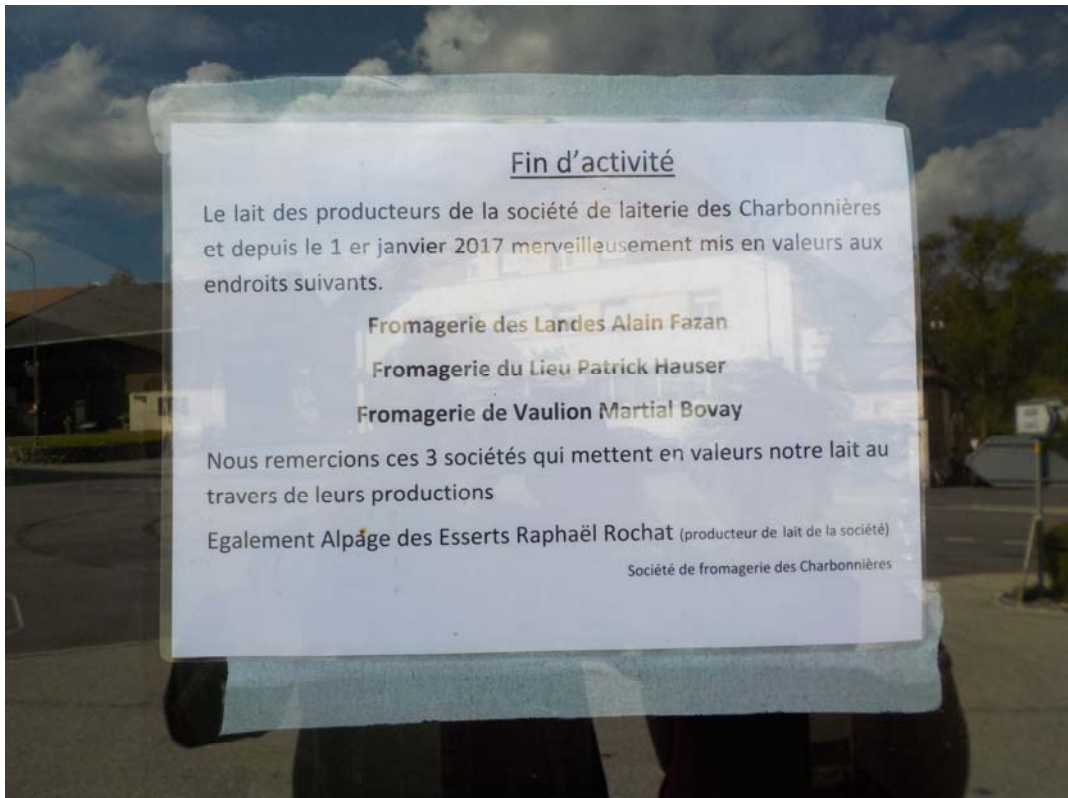


Les employées sanglent, les élastiques qui fixeront la sangle autour du vacherin sont en réserve autour du poignet.



Le sanglage, travail manuel s'il en est.





Une affiche pour un contenu sibyllin apposée sur la porte du local de vente ! Juin 2017.



Un local de vente qui ne vendra plus rien du tout. Juin 2017.



Un local de coulage et de fabrication où il ne se coulera ni ne se fabriquera plus. Ô vacherin, où est ton honneur !



Et une laiterie à vendre. Si le cœur vous en dit !



La fin.