

On découvrira plus bas quelques éléments propres à son histoire. Elle fabriquera des vacherins dès 1871 au moins. Exploitée actuellement (2003) par Danielle Magnenat avec l'apport du lait du Pont, soit des deux frères Bifrare, derniers paysans du village. Commerce de vacherins et de tommes repris en 1947 par Robert Magnenat et son épouse. Danielle Magnenat a poursuivi les activités de son père dès son décès vers 1985. La tomme plus encore que le vacherin semble avoir été la vraie spécialité de cette entreprise, avec une grosse fabrication d'été. Renommée des tommes du Séchey.



La fromagerie du Séchey à la fin du siècle passé, petit bâtiment en bas, à gauche. On ne connaît aucune photo avec le bâtiment d'époque vu de face. Il y eut reconstruction on ne sait en quelle année.

Laitiers du Séchey au XXe siècle

1900 - 1901	Irmin Golay
1901 - 1903	Paul Rochat
1903 - 1904	William Dépraz
1904 - 1905	Jules Rochat
1905 - 1907	Augustin Rochat
1907 - 1908	Irmin Golay - Louis Rochat
1908 - 1909	Louis Rochat Cabado des Charbonnières
1909 - 1911	Elie Meylan-Rochat & Henri Rochat-Meylan
1912 - 1913	Louis Magnenat de Vaultion
1913 - 1914	. Frioud, d'août à janvier
1914 - 1920	André Page
1920 - 1922	Baptiste Grivaz
1922 - 1928	Valéry Dépraz, père de Louis Dépraz
1928 - 1932	Arnold Golay fils de Irmin Golay
1933 - 1935	François Zurflüh
1935 - 1936	André Vincent d'Echallens
1936 - 1937	Gustave Kehrli
1938 - 1947	Marcel Favre
1947 - 1975	Robert Magnenat de Vaultion. A du racheter la laiterie à cette époque qu'il a tenue jusqu'à son décès en août 1985. Laiterie reprise à cette époque par sa fille Danièle Magnenat qui est toujours laitière en 1999.

Personnes du Séchey liées au vacherin et citée dans l'annuaire
vaudois dès 1901

1901	Lugrin-Cart Paul - Fritz Lugrin
1905	Lugrin-Cart Paul - Fritz Lugrin - Dépraz William
1910	Lugrin-Cart - Golay Irmin - Lugrin Fritz
1915	Dépraz William - Golay Irmin - hoirie Lugrin-Cart - Lugrin Hermann -
1920	Les mêmes
1925	Valéry Dépraz - Dépraz William - hoirie Lugrin- Cart - Lugrin Hermann
1930	Dépraz Valéry - Dépraz William - hoirie Lugrin- Cart - Lugrin Hermann -
1934	Les mêmes
1935	Les mêmes, + Golay Arnold
1940	Golay Arnold - Lugrin-Cart veuve - Lugrin Hermann
1945	Lugrin Hermann.

Fromageurs de la Société de laiterie du Séchey

1836	David Auguste Lugrin
1843	Charles Meylan
1844	Henri Dépraz
1846	Charles Meylan
1851 - 1852	Louis Reymond
1879 - 1880	Louis Rochat laitier
1880 - 1881	Antoine Rochat laitier
1881 - 1882	Samuel Rochat laitier
1882 - 1883	Louis Rochat laitier, des Charbonnières.

1836

Nous les soussignés, propriétaires des fonds et de bétail du village du Séchey, ayant une parfaite connaissance du bénéfice qu'il y a de mettre son lait afin de pouvoir fabriquer du fromage, bénéfice qui a été constaté par le mélange qui a déjà eu lieu à différentes époques, étant animé d'un intérêt commun afin que chacun puisse tirer parti de son lait, nous avons fait les convenus de ce qui suit:

Article 1: Qu'il sera bâti une fromagerie soit chalet sur le local qui est propre et d'après le plan adopté, qui sera commun à tous les intéressés souscrivants.

Article 3: Tous les signataires prennent l'engagement de s'aider dans cette entreprise, pour travail et fournitures, et d'après le mode qui sera adopté par les souscrivants réunis.

Article 2: Le bâtiment sera commencé de suite et fini pour le 9 octobre prochain.

Article 4: Toutes les fournitures, dans quel genre que ce soit, seront taxées, de même que tout le travail en journées d'hommes et de chevaux, et il sera tenu compte à chacun de ses fournitures dans quel genre que ce soit.

Article 5: Lorsque tous les frais du bâtiment ainsi que du mobilier auront été payés le tout appartiendra au particulier signataire par égale portion, de même que leur ayant-droit par héritage toujours dans la même proportion quelque soit le nombre des héritiers.

Article 6: Après l'établissement fait, tous les propriétaires ou particuliers qui n'auront pas souscrit et aidé à construire le dit bâtiment, ne pourront y être admis qu'en payant une finance qui sera déterminée par les souscrivants.

Article 7: Tous les signataires s'engagent à porter leur lait à la fromagerie et de se soumettre aux règlements qui seront adoptés à ses fins par la société.

Article 8: Sitôt que le présent sera signé, il sera convoqué une assemblée, soit réunir les signataires afin de régler la marche à suivre pour prévoir le moyen de faire la bâtisse et pour parvenir à ses fins. Il sera nommé une commission de cinq membres qui, après la nomination, s'organisera comme elle trouvera lui convenir en moment dans son sein, un président, un secrétaire, et un boursier.

Article 9: La commission sera chargée de finir les conventions avec les maîtres charpentier et maçon, elle pourvoira pour les frais de l'établissement en fournitures ayant et autres et d'après le mode adopté par les souscrivants, elle réglera les comptes de chaque particulier, de chaque souscrivants, tant en journées que d'autres fournitures ainsi que d'établir une répartition juste au moyen d'argent. Elle fera présenter un devis à la commission des forêts afin d'obtenir des secours en plantes de sapin pour la dite construction.

Article 10: La commission proposera un règlement de police pour l'intérieur de la fruitière, lequel devra être adopté par les sociétaires.

Article 11: Elle rendra compte après l'établissement fait, elle sera indemnisée d'après le travail qu'elle aura fait et qui sera réglé par le corps de la société.

Article 12: Tous les membres qui n'assisteront pas à l'assemblée déterminée à l'article 8 seront sensés approuver tout ce qui s'y décidera.

Pour foi de quoi avons signé et pour lui donner exécution sous l'obligation de nos biens, au Séchey, le 23 juin 1834.

Liste des souscripteurs

Charles Frédéric Meylan
Samuel Lugin fils de J.D. Lugin
Abram Moïse Meylan
Joseph Meylan
Jean Pierre Lonchamp
Janos Cart
Rodolphe Meylan
Louis Dépraz
Alexandre Nicole
Jean Pierre Nicole
Samuel Dépraz
Charles David Dépraz
Marc Meylan
Henry Dépraz
Jean David Dépraz
Samuel Lugin
Siméon Lugin
Frédéric Lugin
David Samuel Cart
Elie Meylan
Jean David Lugin
Charles Henry Lugin
David Samuel Frédéric Meylan
Total de la souscription: 384 l.

Le Séchey sous la neige,
gravure de Pierre Aubert.



Laiterie du Séchey, notes sur les vacherins

Cette société semble avoir commencé la fabrication de vacherins dans les années 1871 - 1872.

1871 - 1872	Janvier 1, Argent reçu d'Auguste Rochat pour vacherins	768,57
	Argent reçu de la 2ème livraison	211,65
	Argent reçu de la 3ème liv. (probabl.)	769,08
	Juillet 12, argent reçu du même pour fromages	2013.-

Note: Auguste Rochat est probablement Auguste Titouillon qu'on retrouvera dans le fichier vacherins.

1872 - 1873	Janvier 1, 3536 livres de vacherins à 52½ c. la livre	1856,40
	Février 22, 1550 livres de vacherins à 52½ c. la livre	813,75
	Juin 1, 3267 livres de fromage à 72 c. la livre	2352,25
1873 - 1874	Vacherins vendus	3736,80
	Fromages vendus	2051,87
1874 - 1875	Vacherins vendus	2815,44
	Tommes grasses	173,86
	Fromages vendus	1674,65
1875 - 1876	Vacherins fabriqués et vendus	2795,95
	Fromages fabriqués et vendus	2561,80
1876 - 1877	Lait	336,29
	Beurre	723,71
	Vacherins	4770,79
	Fromages	2644,08
1877 - 1878	Fromages fabriqués et vendus	2782,21
	Vacherins fabriqués et vendus	4213,10
1879 - 1880	Reçu de Louis Rochat pour 14 237, 7 l litres de lait	1751,23
	Le lait alors est vendu à Louis Rochat laitier.	
1880 - 1881	Antoine Rochat laitier	
1881 - 1882	Samuel Rochat laitier	
1882 - 1883	Louis Rochat laitier	
1883 - 1884	Frais: boîtes et sangles pour vacherins,	
	334,85	
	Vacherins vendus aux sociétaires	158,94
	Vacherins tendres vendus au chalet en mise	31,34
	Vacherins vendus au marchand	3086,40
	Vacherins du mois de janvier	11,60
	Vacherins tendres vendus en mise	48,81
	Vacherins vendus au marchand	1147,00
	Beurre du 1er février au 30 avril vendu au marchand	1872,27
	Fromages maigres vendus à Louis Magnenat	1000.-
	Fromages maigres vendus en mise au chalet	422,40

	Fromages du mois de mai	1128,00
1884 - 1885	Vacherins vendus à Fritz Lugrin, 2043 kg à 1 fr. le kg	2043,00
	A John Golay, 1888 kg	1888,00
	Vacherins du mois de janvier livrés à Fritz Lugrin	733,50
	A John Golay	877,00
	Remis au secrétaire 966 kg 200 de fromage maigre à 90 ct. le kg + 223,500 à 88 cts le kg	
	Remis au secrétaire, en beurre et fro- mages gras pour une valeur de	2082,64
	<u>Note:</u> le secrétaire étant alors Julien Dépraz.	
1886 - 1887	Frais d'expédition des vacherins pour exposition	2,70
	Port de la prime de Neuchâtel	0,35
	Achat d'un timbre en caoutchouc	66,70
	Reçu du comité central de l'exposition de Neuchâtel un prix de lère classe de la valeur de	30,00
	Reçu du comité de l'exposition la va- leur des vacherins exposés	6,40
1888 - 1889	Reçu de Jules Golay pour 426 boîtes vacherins pesant 1294,500 à 99 cts le kg	1281,55
	Vacherins livrés à Albin Rochat, 133 boîtes à 78 cts le kg	276,50
	Livré à Albin Rochat 1778 kg de pe- tites tommes emboîtées et tommes de chèvres à 84cts le kg	1498,52
	Livré à Louis Rochat, 804 kg à 84 cts le kg	675,30
	Eugène Cart, 52 kg à 90 cts	46,80
	Fromages livrés aux sociétaires	543,07
	Reçu de Jules Rochat de l'Epine pour location de la chaudière	10,00
1889 - 1890	Recettes A. Rochat pour 1822 kg de vacherins à 94 cts le kg	1712,10
	Reçu de A. Rochat pour 936 kg de vacherins à 94 cts	879,50
	Reçu de A. Rochat pour 2395 kg de vacherins à 90 cts le kilo	2155,00
	Du même, 2711 kg de tommes à 90 cts	2439,00
	Du même, 30 kg de beurre à 1,20	36,00
	Du même 756 kg de fromage à 1,30	982,80
1890 - 1891	Reçu de A. Rochat pour 1957 kg de vacherins à 1,04	2035,00
	Du même, 1058 kg de vacherins	1100,00
	Du même, 2459 kg à 1.-	2458,50
	Du même, 85 pièces de fromage pe- sant 2379 kg à 1,44 le kg	3425,00
	Beurre livré à Albin Rochat	417,00
	<u>Note:</u> A. Rochat est ici probable- ment Auguste Rochat Titouillon, Albin étant écrit en toutes lettres.	

1891 - 1892	Octobre et novembre reçu de A. Golay pour 2139 kg de vacherins à 0,95	2032,62
	Décembre et janvier, reçu de A. Golay pour 2273,60 kg à 0,95	2159,92
	Février, reçu de A. Golay pour 374 kg de vacherins à 0,80	299,00
	De A. Rochat, 321 kg	256,00
	De F. Lugin, 257,5 kg	206,00
	De Albin Rochat, 50,5 kg	40,40
	De Ls. S. Rochat, 49 kg	39,20
	Mars, beurre vendu à Paris	439,30
1892 - 1893	2446,2 kg de vacherins vendus à 98 cts le kg	2397,28
	Décembre et janvier, 2319,2 kg	2272,82
	Février, vacherins vendus à Henri Rochat, 457 kg à 83 cts	379,29
	4,900 à 85 cts	4,15
	94 kg à 80 cts	75,20
	Louis Dépraz, 27 kg à 85 cts	22,95
	A. Golay, 34,5 kg à 85 cts	29,50
	F. Lugin, 33 kg	28,05
	Rochat du Cygne, 15,3 kg 95	14,50
	<u>Note:</u> Rochat du Cygne étant encore sauf erreur à l'époque Auguste Rochat Titouillon	
1893 - 1894	1161,6 kg de vacherins vendus à A. Golay, à 1,25 frs le kg	1452,00
	1148,1 kg vacherins vendus à A. Rochat, au même prix	1435,12
	Décembre et janvier, 1444,300 de vacherins vendus à A. Golay	1805,37
	A A. Rochat	1723,50
	Février, 551,5 kg de vacherins ven- dus à E. Aubert à 1.- le kg	551,50
	Caisse et fromages vendus à Grobéty	772,70
1894 - 1895	Octobre et novembre, 2918,8 kg de va- cherins vendus à 1,24 frs le kg	3619,31
	Décembre et janvier, 2955,5 kg de vacherins vendus à 1,24	3664,82
	Février, mars, avril et mai, 2985 kg de fromage vendu au prix de 1,36	4069,50
	Boni sur les frais société du Syнди- cat laiteries de la Vallée pour l'exercice de 1893-1894	9,65
1895 - 1896	Octobre et novembre, vendu 3151,4 kg de vacherins à 1,05 le kg	3308,97
	Décembre et janvier, 2802 kg de v.	2942,52
	Depuis le 11 janvier à la fin de mai, 4307 kg de fromage vendu à 1,16 le kg	4996,00
1896 - 1897	Vendu 3335,7 kg de vacherins à 0,95 le kg en octobre et novembre	3168,91
	1885,9 kg pour le reste	1791,61

1897 - 1898	Vacherins vendus, 2822,3 kg à 1,04	2935,19
	2192 kg au même prix	2280,20
	3678,5 kg de fromage à 1,34	4929,00
1898 - 1899	Payé à César Lugrinvoiturage de fromages au Pont	2,00
	Vendu 2736 kg de vacherins à Eugène Cart à 1,06 le kg	2900,16
	Vendu 2993 kg au même	3172,58
	2104 kg de fromages vendus à 118.- les 100 kg à Magnenat	2482,00
	2099 kg de fromages vendus à 118.- les 100 kg à Henri Rochat	2476,00
1899 - 1900	Vendu 2506,5 kg de vacherins à 1,09	2732,08
	Vendu 3184,5 kg de vacherins aux marchands (comme ci-dessus) à 1,09 le kg	3471,10
	Vendu 3808,5 kg de fromages à 1.-	3808,50

Retour en arrière, toujours dans le livre de comptes de la société de laiterie du Séchey, dès 1836.

-
- 1836 Fromageur David Auguste Lugrin, salaire 34 l., 70 pièces de fromage.
Note: le lait est alors pesé en pots
- 1837 Fabrication de 74 pièces de fromage.
- 1838 Fabrication de 73 pièces de fromage, prix du fromageur, 36 l. 5 batz
- 1839 Fabrication de 92 pièces de fromage.
- 1840 Fabrication de 50 pièces de fromage, salaire 50 pièces à 5½ batz.
- 1843 Fabrication de 81 pièces de fromage, fromageur Charles Meylan, salaire 44,55 l.
- 1844 Fabrication de 94 pièces de fromage, fromageur Henri Dépraz.
- 1846 Fabrication de 65 fromages, fromageur Charles Meylan, salaire 5 batz 5 rappes la pièce.
- 1847 Fabrication de 103 pièces de fromage,
- 1848 Fabrication de 77 pièces de fromage.
- 1851 - 1852 Fabrication de 56 pièces de fromage par Louis Reymond.
- 1853 Pour être allé chercher la chaudière au Crachatron, 1,50 frs.
- 1858 - 1859 Payé à Isaac Rochat des Charbonnières pour une douzaine et demi de caillettes de veau, 4 frs 50.
- 1864 Dépenses, Isaac Rochat, pour des caillettes, 14 frs 10. Aux frères Rochat du Bonhomme, pour louage de la chaudière, 10 frs.

Conditions sous lesquelles
la Société de fromagerie
de Rochey engage son fromager

Article 1. Il est chargé d'assister matin
et soir avec deux pipets pour
la réception du lait.

Art. 2. De prendre note dans un livre
ad hoc du lait avec le parcentage
obtienne, ainsi que de l'inscriptions
dans le carnet et de chaque sociétaire
est pourvu.

Art. 3. Du débit du lait et du beurre en
détail, il devra en rendre compte
chaque semaine et en tenir les créances.

Art. 4. De la fabrication des fromages,
meubles ou autres produits
et de leur donner les soins nécessaires
dès le 1^{er} Octobre 1894 à la montée
des meches en 1895.

Art. 5. De tenir les registres et les livres
dans un état de propreté commu-
nité, il est en outre chargé d'être
fidèle, véridique au chèque, surtout
vis-à-vis des sociétaires qui emploient
des registres et des livres pour le lait.

Art. 6. Il fait des notes à crédit il en est
responsable.

Art. 7. Il doit s'occuper à porter la cote chez
les sociétaires ainsi que le bon nécessaire
pour la fabrication des produits du lait.

Art. 8. Il se conformera en outre aux articles
des statuts de la société le concernant.

Art. 9. Le traitement du fromager est fixé
à deux cent vingt francs.

Art. 10. Les parties entières signées
des précédents condition.

Rochey le 7 Septembre 1894.

Le Président. Le Fromager.
C. Meylan

CONSTANT GOLAY

Sentier, le 4th Fev. 18.94

SERRURIER-MÉCANICIEN

SENTIER (Vallée de Joux)

FOURNEAUX DE CHAMBRES
ET POTAGERS

Gros fers pour bâtiments

TUYAUX EN FER ÉTIRÉ
POUR CONDUITES D'EAU

BASCULES ET ROMAINES



Monsieur Paul Dépraz
p. D. de la Laiterie Du Pêcheur

J'ai l'avantage de vous donner
les prix suivants pour les travaux
à installer à votre établissement :

1^o. Un fourneau tout en fer forgé; tôlé
de 3th m., à une ou deux portes, couvercle à char-
nières, avec poulies et contrepoids. f 280,00

2^o. Une potence fer forgé avec crochet
à double écrou et mobile. f 50,00
Le tout rendu posé et servi.

Pour la maçonnerie il m'est impossible
de vous donner un prix fixe, toutes fois si
je puis trouver un maçon capable de me faire
un prix à forfait je serai tout disposé à traiter
avec vous aux mêmes conditions.

Si vous trouvez à propos que j'aille chez vous pour
traiter s'il y a lieu je suis à votre disposition.

Dans l'espoir d'être favorisé de votre command
je vous présente Monsieur mes cordiales salutations.

-90-

C. Golay

année 1834

Séchéy,
Fromagerie.

Dessiné à la requête des membres de la société de la fromagerie
du Séchéy pour la construction d'un bâtiment pour fromagerie, de 30 pieds de front sur
35 de profond, qu'ils veulent construire au Séchéy, commune du lieu.

1. La charpente entière du dit bâtiment.
2. La couverture du toit de 35 sur 12, anselles et lambris, celle de la chappe du côté du
vent de 30 pieds sur 13, et celle du côté de biais de 30 pieds sur 6.
3. Une paroi en planche de chaque côté vent et biais de 30 pieds sur 6.
4. Les planchers de la cuisine de 23 pieds sur 14, 6 solives de 23 pieds, 6 poutres de 24 pieds,
une cheminée en bois de 13 pieds de flèche.
5. Une chambre à lait de 27 pieds sur 8, les planchers, 18 poutres et solives de 8 1/2 pieds.
6. Une dite pour les fromages de 18 pieds sur 8, les planchers, 14 poutres et solives de
8 1/2 pieds.
7. Une dite pour le fruitier de 18 pieds sur 8, les planchers, 14 poutres et solives de 8 1/2 pieds.
8. Les montants en plateaux de 3 portes, les portes en plancher.
9. Des escaliers fermés pour monter au grenier.

Pour le tout septante deux planches.

Sont signés: Louis Capt-municipal, J. Samuel Guignard syndic, D. Gotay municipal,
L. Niquet-municipal, David Bernay, maître charpentier, au Séchéy le 24^e juillet 1834.

Vu et approuvé en assemblée de l'avis commun, au Séchéy le 28^e juillet 1834.

Extrait d'un livre de procès-verbaux de la société de laiterie
du Séchéy.

Séance du comité du 13 janvier 1910.

Le comité est réuni au complet sous la présidence de M.
Paul Dépraz, président.

Monsieur le président expose qu'il a fait réunir le comité
parce qu'il s'est aperçu qu'une partie des vacherins, contrai-
rement aux conditions de vente, étaient livrés au marchand
sans que la marque du syndicat soit posée sur les boîtes. Le
comité est unanime pour faire mettre cette marque sur toutes
les boîtes tant que la société de fromagerie fait partie du
syndicat et fait demander le laitier pour lui faire part de
cette décision. Au reste la société sera consultée ultérieu-
rement si elle trouve avantageux de continuer à faire partie
du syndicat ou de s'en retirer.

C. Meylan, secrétaire.

Commerce de Vacherins

V. DÉPRAZ
LAITIER

SÉCHEY (Val de Joux).

M. Fleureau de Séchey à
William Dépraz

Doit

Séchéy, le 19

IMPRIMERIE DU LÉMAN (S. A.), YVERDON 47-27

	<p>Pour rembourser de l'herbe et de la garde pour une vache lâchée le 27 juin 1987 qui a été comptée pour tout l'été. soit 26 jours de garde à fs: par jour . 0.10 = 2 60 26 jours d'herbe à fs: 0.35 par jour = 9 10 Total fs: 11.70</p>		
--	---	--	--

COMMERCE DE FROMAGE A PATE MOLLE



Tommes - Reblochons - Vacherins Gros - Détail

Robert Magnenat-Lugrin

1345 LE SÉCHEY
☎ 021 85 11 62

1342 LE PONT
☎ 85 11 92

CCP 10-81916

BCV C. 754.855.0

Le Pont, le 9 octobre 1980

Comptes vacherins avec Rochat-Golay du Pont

Laiterie du Sâcher, Jules Rochat Doit Avoir

1904						
Nov	16	46 vacherins de 108. - kg.	1.-			108 -
"	10	39 " " 87.500 -	1.-			87 50
"	18	35 " " 76.500 "	1.-			76 50
"	25	40 " " 88.500	1.-			88 50
X ^{es}	1	33 " " 73.500	1.-			73 50
"	8	51 " " 118. -	1.-			118 -
"	16	47 " " 109.500	1.-			109 50
"	22	40 " " 94.500	1.-			94 50
"	29	42 " " 102.500	1			102 50
"	31	Paysi' pour solde		856 50		156 50
1905	Janv	9	46 vacherins 112.500	1.-		112 50
"	18	46 " " 112. -	1.-			112 -
fév	3	51 " " 121.500	1.-			121 50
"	8	7 " " 17.500	1.-			17 50
"	8	13 " " 33.500	0,90			30 15
"	16	50 " " 123.500	0,90			111 15
"	25	54 " " 138.500	0,90			124 65
"	29	Paysi' pour solde		629 45		
		Sommés égales		1485 95		1485 95
1905	mar	11	Paysi' pour autres à compte		100 -	
juin	16	" " à compte		2000 -		
juil	24	142 Galles fromage persans - 4285 Kg à	1,82			5656 -
"	"	27 galles " " 1057 -	1-			1057 -
"	"	rais		20		20 -
"	29	Remis à compte		400 -		
avr	21	Remis à compte		218 -		
sept	15	Remis à compte		1000 -		
"	25	Solde débiteur		3000 -		
"	28	Sommés égales		6738 -		6738 -
"	"	Compte à nouveau				3000 -
"	"	Archives à compte sur vacherins		50 -		
"	20	Paysi' à compte		500 -		
oct	19	" à débiter pour les familles à rendre		61 50		
Nov	27	220 vacherins de 577. - kg	1,03			532 50
"	11	Paysi' ft. solde fromage		2451 50		
		Rapporté à compte vacherins ft. solde		50 -		532 50

Ventes des Safraniers de Janvier et Février 1891.

<i>Date</i>	<i>Boites</i>	<i>Kilo</i>	<i>Dem</i>	<i>Date</i>	<i>Boites</i>	<i>Kilo</i>	<i>Dem</i>	<i>Date</i>	<i>Boites</i>	<i>Kilo</i>	
<i>Février</i>	<i>27</i>	<i>15</i>	<i>37 1/2</i>		<i>15</i>	<i>37</i>		<i>Mai</i>	<i>2.</i>	<i>15</i>	<i>43</i>
		<i>15</i>	<i>37</i>		<i>15</i>	<i>33</i>				<i>15</i>	<i>43</i>
		<i>15</i>	<i>39 1/2</i>		<i>15</i>	<i>42</i>				<i>21</i>	<i>56</i>
		<i>15</i>	<i>38 1/2</i>		<i>17</i>	<i>43</i>					
		<i>15</i>	<i>37 1/2</i>	<i>Mars 31</i>	<i>15</i>	<i>32</i>					
		<i>15</i>	<i>39 1/2</i>		<i>15</i>	<i>35</i>					
		<i>15</i>	<i>36</i>		<i>15</i>	<i>37</i>					
		<i>15</i>	<i>39</i>		<i>15</i>	<i>37</i>					
		<i>15</i>	<i>41</i>		<i>15</i>	<i>39 1/2</i>					
<i>Février</i>	<i>28</i>	<i>15</i>	<i>36 1/2</i>		<i>15</i>	<i>36</i>					
		<i>15</i>	<i>37</i>		<i>15</i>	<i>38</i>					
		<i>15</i>	<i>38 1/2</i>		<i>15</i>	<i>42 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>34</i>		<i>15</i>	<i>42</i>					
		<i>15</i>	<i>36</i>		<i>15</i>	<i>41</i>					
		<i>15</i>	<i>41</i>		<i>17</i>	<i>46</i>					
<i>Mars</i>	<i>11</i>	<i>15</i>	<i>33 1/2</i>	<i>Avril 10</i>	<i>15</i>	<i>35</i>					
		<i>15</i>	<i>33 1/2</i>		<i>15</i>	<i>39</i>					
		<i>15</i>	<i>34 1/2</i>		<i>15</i>	<i>37 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>38 1/2</i>		<i>15</i>	<i>43 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>40</i>		<i>15</i>	<i>42</i>					
		<i>15</i>	<i>39</i>		<i>15</i>	<i>41 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>32</i>		<i>15</i>	<i>41 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>36</i>		<i>15</i>	<i>41 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>35</i>		<i>15</i>	<i>39</i>					
		<i>15</i>	<i>39</i>		<i>15</i>	<i>41 1/2</i>					
<i>Mars</i>	<i>20</i>	<i>15</i>	<i>37 1/2</i>	<i>Avril 5</i>	<i>15</i>	<i>38 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>41 1/2</i>	<i>21</i>	<i>15</i>	<i>42 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>36 1/2</i>		<i>15</i>	<i>36 1/2</i>					
		<i>15</i>	<i>36 1/2</i>		<i>15</i>	<i>44</i>					
		<i>15</i>	<i>40</i>		<i>16</i>	<i>48 1/2</i>					

Liste des Sociétaires qui ont fait des factures à la Laiterie du Seihog pendant l'exercice de 1890 et 1891

Depray Paul 2 boîtes	5 kilos 600 grammes	factures livrées aux
Depray Elie x 3 "	2 " 900 "	sociétaires pendant
Depray François 1 " "	2 " 900 "	le mois de Décembre
Meylan Louis 1 " "	2 " 900 "	
Lugrin Cédas 2 " "	5 " 900 "	Julien Depray 4 boîtes 2/1100
Meylan Henri 1 " "	2 " 900 "	Meylan Elie 1 " 2/1100
Meylan Elie 1 " "	3 " 1000 "	Rocheat Louis 1 " 2/1100
Depray Julien 1 " "	2 " 900 "	Meylan Jules 4 " 2.500
Meylan John 1 " "	2 " 900 "	Depray Elie 1 " 3.100
Nicole Thérent x 1 " "	2 " 800 "	Depray Paul 4 " 3. " "
Nicole Jules 1 " "	2 " 900 "	Vidouzy Ch. 1 " 2.300
Lugrin Jemmy 1 " "	2 " 600 "	John Meylan 1 2.600
Meylan Constant 1 " "	2 " 800 "	
Meylan Léon x 1 " "	2 " 800 "	factures livrées aux sociétaires
Lugrin Léon 1 " "	2 " 900 "	pendant les mois de Janvier
Golay Oscar x 1 " "	2 " 500 "	et Février.
Midi Rocheat 1 " "	2 " 500 "	
Auguste Golay 1 " "	2 " 800 "	Louis Meylan 1. 2.200
Julien Depray x 1 " "	2 " 500 "	Elie Depray 1. 2.800
Meylan Louis x 1 " "	2 " 800 "	Elie Depray 1. 2.500
Clémence Meylan 1 x	2 " "	Elie Depray 1. 2.700
Meylan Constant 1	1 2.00	Paul Depray 1. 2.600
	227	François Depray 1. 3.200
	10	Golay Auguste 1. 3. "
		Oscar Golay 1. 3. "

Fische des Commis. D. 1890.		Boite.	Pilus
		Mai 5.	H. F. Fritze 50
Boites.	Pilus.		38 " " 40
Mars 5. 24	24 500		29 " " 25
Mars 31 53	H. 9 500	Mai 7.	71 67
53	H. 9	"	30 27
12	44 500	Mai 12.	51 50
Fritze 51	H. 6		50 50
193			34 28
Avril 5	54 H. 6. 500	Mai 14	20 18
54	H. 7 500	Mai 16	50 H. 5.
54	H. 4 500		51 H. 4 500
54	H. 4		37 33
Avril 6	36 Frite H. 4 500	Mai 18.	50 67 500
	H. 7 Frite H. 7. 500	Mai 19	51 H. 8
	24 Frite 18 500		71 72 500
Avril 12.	34 Frite 50.	Mai 19.	H. 1 36 500
	H. 4 " 50		51 58
	H. 7 " 50	Mai 21. 22	24 500
Avril	56 H. 6	Mai 26.	53 H. 9 500
H.	56 H. 5 500		52 50
	H. 8		5 H. - 300
	H. 11		34 H. 0.
Avril	56 " H. 8 "	Mai 26.	H. 1 37 500
Frite	25 " 30		20 24 500
	H. 4 " 24	Mai 28.	50 H. 9.
Avril 22	H. 2 35	June 2	54 50
Avril 23	Frite 50 H. 5		48 50
Avril 33	29		33 39
			53 50
Avril 5.	58 H. 7 500		54 50
	H. 8		42 37. 500
	H. 5		38 18
		June 8	44 50
			45 50
			42 50
			45 50
			41 48
			57 500
			57 162.800

Montagne

Service des Lacheries - Liens de l'Albin Rochat en 1889-1890.

Nombre de boites	Liens	Liens
10	30	
Nov 8 " 15	43.500	
" " 15	45.500	
" " 15	41. "	
" 11 " 15	43.500	
" " 15	39. -	
" " 15	44. -	
" " 15	42. -	
" " 15	43.500	
Nov 16 " 9	28.500	
" " 17	50.500	
" " 17	43.500	
Nov 21 " 18	44. "	
" 21 " 15	44.500	
" " 15	43.500	
" " 15	44. "	
Nov 25 " 17	47.500	
" " 18	52. "	
Nov 30 " 15	50. "	
" " 15	44. "	
" " 15	43.500	
" " 15	46.500	
" " 20	61. "	
6 Decembre " 15	44. "	
" " 17	27. "	
" 11 " 16	48.500	
" " 20	56. "	
Decembre " 3	9.000	Liens de l'Albin Rochat

43 11
2 11
65 11

1943 6 11
548 5 11
1922 1 11
03 11

FROMAGERIE

DE
Sécher

N^o 2

CARNET

de livraison de lait

à *Paul Dépraz*

1893

Mois de

Dates	Matin	Soir	Total
1	2 4	3 1	
2	3 8	5 1	
3	5 "	6 3	
4	5 2	7 3	
5	6 8	6 8	
6	7 4	7 2	
7	7 6	7 5	
8	7 "	7 8	
9	7 1	7 1	
10	7 7	8 "	
11	7 6	8 2	
12	7 2	7 1	
13	7 1	7 1	
14	7 2	8 8	104 7
15	7 7	6 7	49 "
49 0			
Reporté			20 3 7

* Indiquer par fillos sur par litres.

Danièle et ses



MYRIAM DANIEL

Levée dès potron-minet, Danièle Magnenat concocte sans relâche ses vacherins, tommes, gruyères, reblochons et autres combiers. Cette vie rude et exigeante à la vallée de Joux (VD) lui convient parfaitement.

Il y a d'abord *Brenda*, une bonne grosse chienne au regard doux qui boitille et a une horloge dans la tête. «*Elle connaît parfaitement les horaires de la maison*», assure Danièle Magnenat. Derrière *Brenda*, une petite chose poilue s'agite, emboîtant le pas de la matrone, la suivant et s'y collant à la moindre alerte. C'est *Moustique*, un chat perdu que *Brenda* a rapporté un jour à la fromagerie et qui a vite pris goût au confort. «*Sans elle, il serait mort*, souligne la propriétaire des lieux. *Des fois je me dis qu'elle doit regretter de l'avoir sauvé, il est toujours dans ses pattes.*»

Dans l'odeur douceâtre et pénétrante de la laiterie du Séchey, Danièle Magnenat retire son lourd tablier et grimpe à l'étage: «*Je n'ai pas l'habitude de recevoir des journalistes*», s'excuse-t-elle, en faisant de la place sur la table de la cuisine. Elle prépare un café, sort la crème du frigo. «*Je n'ai pas grand-chose à raconter... J'aime parler, mais je ne sais pas ce que vous voulez entendre.*» Puis elle se lance, raconte l'enfance

à la laiterie dont s'occupait son père avec un ouvrier: «*J'ai toujours vécu dans cette atmosphère, c'était normal pour moi, le lait, les fromages ici, au Séchey, et ma mère qui tenait un magasin au Pont. Quand j'ai dû choisir un apprentissage, je voulais quelque chose en rapport avec la nourriture, j'adore faire la cuisine... J'ai donc entrepris une formation de fromagère. Mes parents ne m'ont pas poussée, mon père trouvait que c'était dur pour une fille la fabrication artisanale de fromages. Quand il est mort, j'avais 20 ans, il a fallu que je me décide très vite à prendre ou non la relève. Je connaissais les clients, ce travail me plaisait, je n'ai pas hésité.*»

Aujourd'hui, avec le recul, Danièle Magnenat considère qu'elle était trop jeune pour assumer une telle responsabilité, une occupation très astreignante, avec des journées qui débutent à 5 h 30, qui finissent tard, sept jours sur sept, toute l'année: «*J'aurais voulu suivre des stages en France après ma formation, mais je n'ai pas eu le temps. J'ai dû passer une maîtrise pour être à mon compte. L'école est à Moudon, j'étais la seule fille de la classe. Maintenant il y en a une ou deux par volée. Avec la mécanisation des grandes unités laitières, les caves robotisées, le métier est devenu plus accessible aux femmes.*»

Animaux, nature et littérature

Chez Danièle Magnenat règne une paix quasi tangible. Amicale, attentive, elle gronde un peu *Moustique*, qui s'en moque, roulé en boule sur la table, près d'une pile de livres: «*Ils font ce qu'ils veulent les chats*, dit-elle. *J'ai aussi un cheval que je monte régulièrement.*» La conversation sera d'ailleurs interrompue par un ami qui cherche à vendre un canasson. La fromagère semble vivre dans un autre espace-temps: «*Jamais je n'irais m'installer en plaine, assure-t-elle, si je devais partir, je choisirais éventuellement le Jura neuchâtelois ou les Franches-Montagnes.*» Elle saute d'une idée à l'autre, évoque la littérature: «*Je ne m'endors jamais sans lire, je ne suis pas très télé. Les polars m'enchantent, mais je déguste également des auteurs classiques, je viens de relire «L'Astragale». J'ai aussi fait du théâtre, le village est très actif avec ses 80 habitants! Et vous avez vu: avec ma mère, nous faisons du tourisme rural. C'est une ouverture sur l'ailleurs. On a accueilli des Israéliens, des Allemands, des Coréens, des Hollandais, des Belges qui reviennent trois fois par an, ce sont maintenant des amis. Je*

spécialités fromagères

leur fais découvrir la Vallée, été comme hiver, c'est toujours un paysage magique.»

Elle concocte à ses hôtes le petit déjeuner et parfois même le souper. C'est beaucoup d'obligations, car dès l'arrivée du lait - elle en traite 500 000 kg par an, contre 2 à 3 millions de kg pour les unités industrielles - la fabrication du fromage commence et se prolonge jusque vers 11 heures, se poursuit par le nettoyage des locaux, puis dans 95% d'humidité, le labeur en cave qui avait débuté le matin avant l'accueil du lait. En automne et en hiver, s'y ajoute l'emboitage des vacherins, et chaque soir, le refroidissement du lait qui se mêlera à celui du matin pour la fabrication des tommes, du gruyère, du reblochon, du combier. «Je fais tout moi-même de A à Z. Le lait est une matière vivante, sa qualité peut changer, ça n'est jamais évident à traiter. Mais je ne voudrais pas travailler dans une grande fromagerie. J'aime prépa-

rer des spécialités, j'aime le contact direct avec les clients que je connais.»

Pour cette fille d'Eve si proche de la nature austère qui l'entoure, dans les rapports avec la gent masculine qui œuvre habituellement dans l'univers des produits laitiers, le problème sexiste ne s'est jamais posé. «On me le demande souvent. Mais non, je n'ai jamais eu à affronter ce genre de difficulté. Il faut dire que les paysans me connaissent depuis toute petite quand j'ai remplacé mon père. Pendant ma formation aussi, j'étais naturelle, je ne jouais pas à la fille, je ne voulais rien prouver non plus, c'était mon univers.»

Le goût de la liberté

Elle entretient même de si bonnes relations avec ses concurrents qu'il lui arrive de pouvoir prendre une semaine de vacances volée aux obligations d'une existence très exigeante: «En période creuse, février ou

mars, je m'arrange avec le voisin, il s'occupe de mon lait.» Pourtant, rien n'est simple: «Dans notre métier, il n'y a plus aucune assurance, on est dans le flot. Beaucoup de jeunes fromagers quittent leur boulot. Il y a trop de lait en Suisse et nous ne sommes pas compétitifs sur le plan européen. Pour moi, c'est clair, il faut baisser la production.» Danièle Magnenat envisage avec sérénité un éventuel changement d'occupation: «Tout m'intéresse, tiens ça me plairait par exemple de faire de la photo! Je devrai peut-être un jour me diriger vers autre chose, j'aurais juste de la peine à perdre ma liberté, j'y ai pris goût.» Elle évoque sa liberté comme une évidence, elle qui est pieds et poings liés à sa vallée de Joux et à la petite maison familiale où elle concocte ces pâtes dures et ces pâtes molles qui font saliver dès l'entrée dans les caves.

Bernadette Richard

Sur l'entreprise Magnenat au Séchey, voir également la brochure "Le vacherin roi des fromages fins, techniques de fabrication".

Règlement pour la Société de Fromagerie du Séchey – 1869 –

Dispositions fondamentales.

Article 1. Les propriétaires soussignés, dont le but d'augmenter réciproquement le produit du lait de leurs vaches, s'associent pour fonder une Société de fromagerie dont les bases sont statuées par les présents règlements qu'ils approuvent et adoptent pour règle obligatoire de la Société.

La Société est constituée sous le nom de Fromagerie du Séchey.

Article 2. Les bases fondamentales de la Société sont l'exploitation de son lait par la société et non par l'associé individuellement (biffé ultérieurement et mis à la place ... ou par un laitier).

Article 3. Le capital social est représenté par la valeur de l'établissement assorti de tous les meubles accessoires, est fixé à la somme de douze cents francs (biffé ultérieurement... est représenté par des immeubles, laiterie, porcherie et matériel).

Article 4. Est considéré comme sociétaire :

1o Celui qui a contribué à sa fondation ainsi que celui qui a été admis postérieurement en payant une finance d'entrée proportionnée à l'actif de la Société.

2o Celui qui a hérité cette propriété en ligne directe ou auquel elle aura été cédée.

Article 5. Le capital social est divisé en autant de parts égales qu'il y a de membres dans la Société. Nul ne peut prétendre à être sociétaire avec une fraction de part ou d'action, et nul ne peut être représenté ou remplacé comme tel si ce n'est pas une seule part.

Article 6. Quiconque devient copropriétaire des fonds de la Société dans tout autre cas que ceux présents dans l'article 4, n'est point considéré comme sociétaire par le simple fait de cette propriété. Il est seulement en possession d'un capital équivalent à sa part garanti par la Société et soumis quant au remboursement et aux intérêts aux dispositions des lois civiles sur les créances hypothécaires. Sont également converties en capital remboursable aux mêmes conditions la part d'un membre actif rayé pour délit de fraude.

Article 7. Les fonds de la Société sont indivisibles tant qu'elle existe ; nul ne peut exiger avant la dissolution le remboursement de sa part. Il sera payé

annuellement à chacun sa part légale du rendement ou d'intérêt du capital social qui est fixé au 4 % (biffé ultérieurement).

Article 8. Le sociétaire vendeur ou concessionnaire de sa part perd tous les droits qui y sont affectés, ce qui, dans le cas ne peut avoir lieu sans qu'il en ait averti préalablement la Société qui seule pourra décider ou refuser de l'anticipation de l'acquéreur.

Article 9. Le bénéfice pécuniaire provenant d'indemnités ou finances payées pour contraventions aux règlements est appliqué aux fournitures et frais d'entretien de l'établissement. Il est pourvu pour couvrir les dépenses ordinaires, proportionnellement au lait que les sociétaires ont déposé ; quant aux dépenses extraordinaires, elles seront réparties par égale portion entre tous les sociétaires.

Article 10. Le lait déposé à la laiterie par chaque sociétaire reste en garantie pour toute redevance quelconque envers la société.

Article 11. La Société est administrée :

- a) Par l'Assemblée générale de ses membres.
- b) Par son Comité.

De l'Assemblée générale et de ses attributions.

Article 12. Les membres de la Société s'assemblent chaque fois qu'ils sont convoqués par le Président, sur la demande du Comité, ou si d'au moins le tiers du nombre des sociétaires. La convocation a lieu à domicile au moins vingt quatre heures à l'avance, sauf dans des cas imprévus ; le lieu, le jour et l'heure de la réunion sont désignés.

Article 13. Les sociétaires seuls ont droit d'y assister et de délibérer. Toutefois un sociétaire peut y être représenté par un membre majeur non détronqué de sa famille.

Article 14. L'Assemblée de la Société ne peut délibérer que lorsqu'elle réunit la majorité de ses membres, et toute décision pour être en vigueur doit réunir la majorité des membres présents à l'assemblée.

1o Une majorité égale aux deux tiers du nombre total des sociétaires est nécessaire pour a) l'admission de nouveaux membres, b) pour déclarer la culpabilité d'un contrevenant, c) pour prononcer la dissolution et la liquidation de la Société, d) pour tout sacrifice pécuniaire en dehors du maintien de l'établissement et des fournitures ordinaires, e) pour réformer, modifier les statuts de la Société, sans cependant qu'il puisse être dérogé aux bases qui établissent la propriété ou la part de chacun dans ses limites.

Article 15. Il doit être discuté et délibéré successivement sur toutes les propositions et dans l'ordre qu'elles sont faites, pourvu qu'elles soient appuyées d'au moins trois sociétaires. Les questions à l'ordre du jour dont le Président donne connaissance à l'ouverture de la séance, ont toutefois la priorité de mise en discussion et délibération.

Article 16. Le procès-verbal des décisions de chaque assemblée est lui séance tenant et transcrit sur un registre à cet effet.

Du Comité et de ses attributions

Article 17. Le Comité est composé :

Du Président, du secrétaire, du caissier et de deux membres adjoints.

- a) Le Président est nommé pour deux ans par l'Assemblée générale des associés au scrutin individuel et à la majorité absolue des suffrages. Il convoque cette assemblée conformément aux statuts, il en dirige les opérations et veille à ce qu'elles soient réglementaires. Il transmet au Comité et à l'Assemblée générale s'il y a lieu toutes communications ou demandes relatives aux intérêts de la Société.
- b) Le caissier est chargé de la perception des finances de la Société conformément aux décisions et statuts et des paiements à effectuer. Il est responsable de sa gestion et nommé pour deux ans à la majorité absolue. c)
- c) Le secrétaire est chargé des écritures de l'Assemblée générale et de celles du Comité. Il est nommé pour 2 ans. Les membres adjoints sont aussi nommés à la majorité absolue au scrutin de liste.

Article 18

Le Comité doit prêter main pour tout ce qui concerne le bien de la Société. Il est spécialement chargé de la surveillance relative au bon ordre et à l'exécution des statuts. Il doit fréquemment vérifier la qualité du lait, en se servant des moyens légaux qui pourraient mettre à jour toute fraude quelconque à l'égard de la Société.

Il est spécialement tenu de traire par délégation les vaches d'un sociétaire qui en fait la demande pour sa justification.

Article 19

Une délégation du Comité ne peut être moindre de trois de ses membres

Article 20

Un membre du Comité ne peut être délégué pour vérifier particulièrement le lait d'un parent ou allié au 4^e degré inclusivement. Dès qu'il y a doute sur la qualité du lait déposé, il n'y a pas deux délibérations à ce sujet non plus que sur toute autre question d'ordre réglementaire relative à ce dernier.

Article 21

En cas de fraude à l'égard de la Société, le Comité fait rapport à l'Assemblée générale qu'il convoque dans le plus bref délai. Pour toute autre contravention à l'ordre réglementaire, le Comité peut fixer l'indemnité ou la finance due conformément aux statuts, sauf recours à l'Assemblée générale.

Article 22

Le Comité pourvoit à l'établissement des comptes de manière que la Société puisse en prendre connaissance à l'époque fixée pour leur reddition.

Article 23

Le Comité est chargé de fixer le prix du lait qui se vendra en tant que la Société exploite elle-même ainsi que de déterminer les heures pour apporter le lait à l'établissement.

Article 24

Le secrétaire et le caissier sont seuls rétribués pour leurs fonctions spéciales. Il ne peut-être alloué d'indemnité aux autres membres du Comité pour le service ordinaire de leur gestion.

Devoirs obligatoires spéciaux de chaque associé

Article 25

Tout associé doit pourvoir à l'exécution du règlement à la prospérité et au bon ordre de la Société. Celui qui s'aperçoit que quelque chose de contraire existe contre les intérêts de la Société, doit en prévenir de suite le Comité.

Article 26

Chaque associé doit apporter à la fromagerie du lait de vache pur sans aucun alliage et avec toutes ses propriétés naturelles.

Outre l'indemnité mentionnée à l'article 40 pour la perte causée à la Société, celui qui ne se conforme pas aux dispositions de ses articles, peut être suspendu pour un an et même rayé de la Société ; dans ce dernier cas, il est réduit au bénéfice de l'article 5. Toutefois l'indemnité et la suspension seuls sont applicables si le société en défaut ne se trouve pas, soit par lui-même, soit par l'organe de sa famille ou de personnes attachées à son service, en état de récidive. S'il ne se trouve pas en état de récidive, soit par lui-même soit par l'organe de sa famille ou de personnes attachées à son service et qu'il ne soit pas évident que la fraude a été commise par lui-même, par sa femme ou par un membre majeur de sa famille ou à leur instigation, l'indemnité seule est applicable. Les dispositions relatives à la privation ou à la suspension des qualités de membre effectif de la Société peuvent être modifiées en faveur du sociétaires en défaut suivant les circonstances, s'il est évident qu'il se trouve même en état de récidive par l'effet de différentes personnes attachées à son service.

Article 27

Chaque associé doit apporter son lait immédiatement après avoir été trait conformément aux heures fixées.

Article 28

Il est défendu d'apporter du lait à la fromagerie dans des vases mal propres et avec les mains sales.

Article 29

Il est défendu d'apporter à la fromagerie du lait qu'aura une vache fraîchement vèlée avant le 10^e jour, de même qu'une vache malade aussi longtemps qu'elle ne sera pas rétablie.

Article 30

Il est défendu de porter son lait et de l'inscrire à la fromagerie sans être accompagné du fromager ou d'un remplaçant. Le lait sans être ainsi reconnu sera compté nul.

Article 31

Il est défendu à tout sociétaire d'apporter à la fromagerie et d'y faire inscrire a son nom le lait d'un étranger à la Société.

Article 32

Il est de même défendu à deux ou plusieurs sociétaires de joindre leur lait et de le faire inscrire sous un seul nom.

Article 33

Tout sociétaire aussi longtemps qu'il a du lait doit le porter à la fromagerie, sauf celui indispensable à son ménage ; il ne peut en vendre ni en cailler.

Article 34

Tout sociétaire est tenu pour sa part au maintien des fonds, meubles et immeubles de la Société.

Article 35

Devoirs et obligations du fromager.

Le fromager est spécialement chargé de la fabrication et du soin du fromage, ainsi que de la manipulation du lait conformément aux statuts et aux décisions de la Société. Il doit tenir journallement une comptabilité exacte du lait déposé à la laiterie. Il doit de plus tenir un compte exact des produits qu'il est chargé de vendre au nom de la Société, ainsi que de toutes les fournitures qui lui sont faites par le caissier.

Article 36

Il adjuge le produit du lait destiné à faire le plus prochain fromage au sociétaire qui a le plus de lait inscrit à son avoir et lui en conne connaissance dès la veille.

Article 37

Il ne doit pas recevoir du lait mal propre et doit renvoyer quiconque en apporterait du tel. Et si le sociétaire réitère la même faute, il en averti le Comité. Il averti de même le Comité lorsqu'il se croit fondé à suspecter la qualité du lait ou la bonne foi d'un sociétaire.

Article 38

Il doit prendre soin des meubles et ustensiles qui sont mis à sa disposition pour le service de la fromagerie ; en rendre compte d'après l'inventaire qui lui sera remis et particulièrement donner l'exemple de la propreté afin d'être à

même de faire observer à chaque sociétaire cette partie essentielle de ses obligations.

Article 39

Il ne peut s'absenter ou se faire remplacer que par permission du Comité.

Disposition générales

Article 40

Il est perçu au bénéfice de la Société une indemnité proportionnée à la perte causée à la Société pour fraude et contravention à l'article 26.

1o Si le lait coulé par le sociétaire en défaut n'excède pas vingt pots par jour. Cette indemnité ne peut être moindre de 5.- ni excéder 10.-

2o si le lait coulé par le sociétaire n'excède pas quarante pots par jour, cette indemnité ne peut être moindre de 10.- ni excéder 40.-

3o Si le lait coulé par le sociétaire en défaut n'excède quarante pots par jour, cette indemnité ne peut être moindre de vingt francs ni excéder quatre vingt francs.

Une indemnité pour contravention à l'art. 31, 10.-

Une indemnité de 10.- pour contravention à l'art. 32.

Une indemnité d'un franc pour chaque contravention art. 27 et 29.

Une indemnité de vingt centimes pour contravention à l'art. 28.

Trente centimes pour défaut aux Assemblées générales sans motifs valables

Un franc pour la 1^{ère} contravention et le double pour chaque récidive à l'art. 33¹.

Article 41. Pour quelqu'un qui ne pourrait pas acquitter en naturel le lait qu'il doit à l'établissement, le prix en est préalablement fixé chaque année par l'Assemblée générale.

Article 42. Toute contestation entre sociétaires vis-à-vis de la Société sera jugée par des arbitres conformément aux art. 303 et 320 inclusivement du code de procédure civile.

Fait et arrêté en Assemblée générale au Séchey le vingt août mil huit cent soixante neuf.

Le Président : François Lugrin

Le secrétaire : Louis Moïse Meylan

¹ La plupart de ces articles ont été soit biffés, soit modifiés.

Article 43. La dissolution de la Société ne peut avoir lieu que lorsque les 4/5 des sociétaires en décideraient.

Article 44. Tout sociétaire qui se retirera de la Société, perdra les droits de sociétaires et devra une indemnité de soixante francs.

Le Conseil d'Etat du Canton de Vaud approuve le règlement qui précède de la Société de fromagerie du Séchey.

Lausanne, le 17 décembre 1875, le Président : Chuard, le Chancelier Lecomte.

Précédaient cette approbation, les signatures des sociétaires du Séchey :

~~Léon~~ ~~Antoine~~ ~~Dimitry~~
~~Charles~~ ~~Louis~~ ~~Samuel~~
~~Georges~~ ~~David~~
~~Antoine~~ ~~Dimitry~~
~~Charles~~ ~~Louis~~ ~~Samuel~~
~~Georges~~ ~~David~~
~~Antoine~~ ~~Dimitry~~
~~Charles~~ ~~Louis~~ ~~Samuel~~
~~Georges~~ ~~David~~



Noms des sociétaires en 1868

		Nombre de parts
Frédéric Léprieux	William Depraz	1
	Jules Nicole	1
	Henri Huguen	1
Edouard Lugin	Joseph L. Laves	2
Alfred et Auguste Huguen frères		1
Jean de Launay		1
Paul Depraz	deux parts	2
Constant Huguen		1