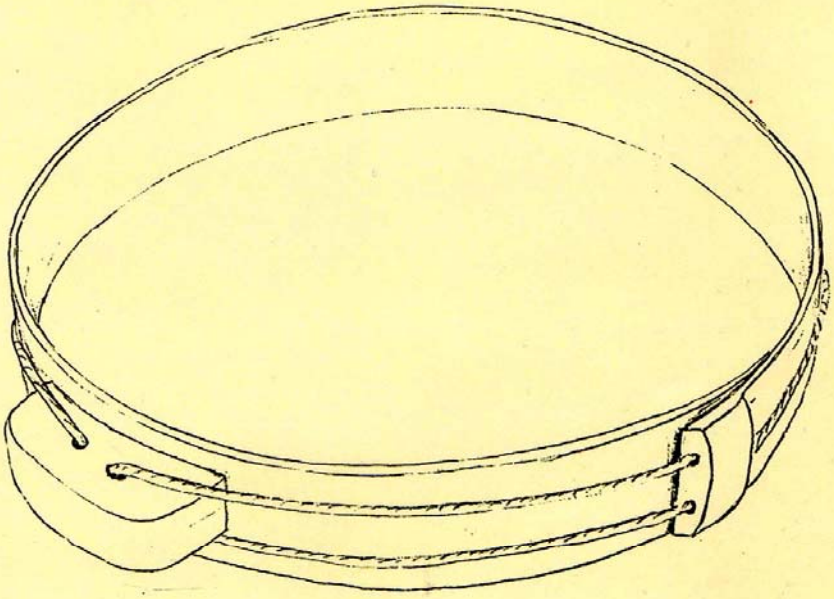
G. MARTINET

RAPPORT SUR LE CONCOURS DE FROMAGERIES ET D'ALPAGES EN 1890



ÉDITIONS LE PÈLERIN

INTRODUCTION

Le canton de Vaud, jusqu'à aujourd'hui, n'a guère prêté attention à son histoire économique laitière et alpestre. Sujet par trop odorant peut-être! ou tout simplement trop populaire. Ainsi n'a-t-on apparemment aucune histoire de chacun de ses fromages: le gruyère - il faut aller chercher des renseignements du côté de Fribourg [1] -, le reblochon - il convient de se tourner du côté de Savoie -, la tomme - on ignore tout de ses origines -, le vacherin - quelques articles trop brefs ont offert de rares renseignements sur ce noble fromage.

Quant aux alpages, certes quelques livres ont paru, notamment ce chef-d'oeuvre qu'est "Le Jura vaudois, la vie à l'alpage" de Paul Hugger. Quelques brochures de moindre importance se trouvent également. Mais aucune étude globale sur la question n'a jamais été faite et que nous ne vous offrirons pas non plus. Projet de trop grande envergure, monceau de chiffres à découvrir, énormité de synthèses à faire.

Nous n'abandonnerons pas ces deux sujets, laiteries et alpages, pour autant. Dans un premier temps nous vous donnerons de la matière brute. Montrer qu'il existe réellement une documentation sur le sujet, surtout au niveau de la Vallée de Joux, et que celle-ci est capable de révéler des faits absolument méconnus du public. Et pour cause, on n'a jamais tenté aucune percée de ce côté-là, le sujet est vierge, neuf comme une pièce de cent sous de l'année!

Une chance en quelque sorte. On ne fera pas malgré tout oeuvre de pionnier, laissons ce titre à nos prédécesseurs. Notre travail n'en sera pas moins utile, en ce sens qu'un jour viendra où l'on pourra piocher à loisir dans cette matière que l'on aura réussi à sauver de l'oubli, et peut-être même, qui le sait, de la destruction.

Passionnant sujet. Que de termes, que de façons de faire, que d'objets dont la trace déjà se perd, mais heureusement encore entreposés en quelques endroits.

Il était temps. Car pour le vacherin par exemple, avec des techniques de fabrication et d'affinage restées traditionnelles jusqu'en 1987, les événements ont complètement bouleversé celles-ci, et bientôt des anciennes l'on ne se souviendra plus. Finie désormais la tradition du bois et des traitements "natures". Maintenant c'est acier-inox, désinfection, propreté absolue des locaux; c'est ripolinage journalier du matériel, méticulosité des soins hygiéniques des soigneurs qui ne font plus claquer les planchettes sur les liteaux, mais les grandes planches sur les châssis métalliques. L'ère ancienne a fait place à l'ère moderne, plus aseptisée, moins sympathique. Le vacherin heureusement, quant à lui, reste de qualité, si ce n'est même que dans l'ensemble celle-ci s'est améliorée.

Il était temps, certes oui, mais pas trop tard quand même. Ceux qui ont pu vivre les deux périodes ne sont même pas âgés. C'était il y a dix-douze ans que ces événements se passaient, ça ne va donc pas chercher trop loin dans le passé. Tout demeure encore en mémoire. Mais il faut relever un fait important. Ces

---

1. Aux chercheurs que ce fromage intéresse, il faut signaler le dépôts des archives Rochat-Golay, grand commerçant de fromages, anciennement au Pont, aux Archives cantonales vaudoises.

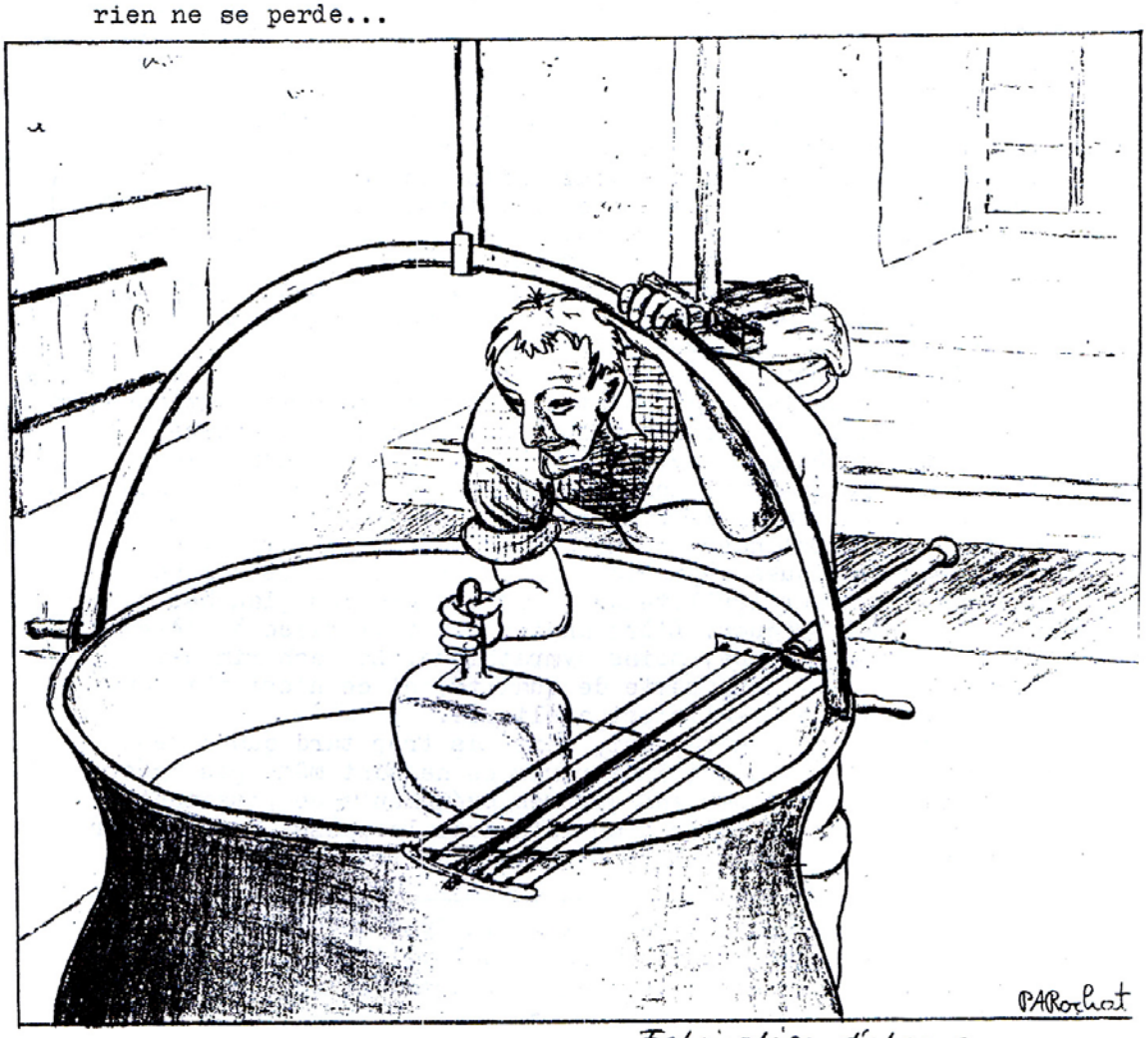
dix à douze ans ont vu l'arrivée de beaucoup de marchands de vacherins qui n'auront pas connu l'ancienne époque, adaptés directement aux nouvelles méthodes. Ce qui fait que les tenants d'un métier où perdurait une tradition, ne sont plus guère nombreux à professer. Il n'en reste que trois ou quatre, et ceux-ci pas tous à même de raconter les temps anciens. Honnêtement deux affineurs seuls, l'un retiré, l'autre en fonction, ont le goût de l'histoire et ont amassé depuis bientôt trente ans une documentation très certainement unique sur le sujet, documentation dans laquelle pas plus tard que tout de suite nous allons être à même de puiser.

Telle commence ainsi l'histoire de nos principaux fromages, mais en même temps celle de nos chalets et laiteries de village.

Les Charbonnières, le 24 août 1998:

Rem Rochat

P-S: ce premier document n'est peut-être qu'un rapport de concours. Il n'en offre pas moins des renseignements très utiles sur le monde laitier. D'où sa réédition. Afin que rien ne se perde...



Fabrication d'alpage

RAPPORT

SUR LE

CONCOURS DE FROMAGERIES ET D'ALPAGES

en 1890.

Considérations générales.

Les années précédentes, le Département avait chargé la Société vaudoise d'agriculture de l'organisation du concours. En 1890, la Station laitière étant en activité, le Département a procédé lui-même à l'exécution du concours ouvert dans les districts d'Orbe et de la Vallée.

Le Jury, présidé par le soussigné, a été composé comme suit :

1° Pour les fromageries de village, MM. Wüthrich, fromager-chef à l'Ecole de Moudon ; Chapuis, expert fromager à Faoug ;

2° Pour les alpages, M. Thoney, à Vuarrengel, amodieur de montagne et des forestiers des arrondissements inspectés, MM. Piguet, au Sentier, et F. Comte, à Yverdon. M. le député Rochaz, à Romainmôtier, a été désigné comme suppléant.

En appelant les forestiers d'arrondissement à faire partie du Jury des alpages, le Département a eu pour but d'intéresser l'autorité forestière surveillante, très bien placée pour cela, au bon entretien de nos alpages, ainsi qu'à la répartition judicieuse du sol entre la forêt et le pâturage.

Les deux districts inspectés présentent un véritable intérêt au point de vue de l'industrie laitière. Favorisés par un terrain calcaire qui donne des fourrages excellents, beaucoup d'esparcette en particulier, ils peuvent fournir des produits laitiers de qualité supérieure. Ces avantages naturels ont certainement contribué à implanter dans les deux districts précités la fabrication des fromages à pâte molle, vacherins, tommes, chevrotins, etc. ; elle est en pleine prospérité non seulement à la Vallée, mais aussi dans les villages du pied du Jura : Vaulion, Croy, Juriens, Romainmôtier. Les fermes y sont parfois assez éloignées des fromageries, et bon nombre de laiteries n'ont qu'une petite quantité de lait après la montée des vaches. La transformation

en fromages mous était donc un moyen tout indiqué d'utiliser avantageusement ces petites quantités de lait; pour les petites bourses, elle a le grand avantage de pouvoir rentrer dans ses avances au bout de peu de temps. En présence de l'élévation de tarifs sur les fromages expédiés en France, la fabrication des fromages à pâte molle sera un bon moyen de tirer parti de notre lait, au moins dans les fermes isolées et les petites laiteries. L'écoulement rapide des petits fromages est du reste facilité, dans cette région, par les lignes de Vallorbes et du Pont.

A la Vallée, les vacherins souffrent depuis longtemps d'une concurrence déloyale de la part de marchands de la contrée qui achètent à bas prix des fromages français de qualité inférieure et les revendent avec d'autres vacherins de la contrée, non sans avoir apposé une inscription qui peut faire croire à leur origine vraiment indigène. De là ce manque de régularité dans la qualité des vacherins observé par les consommateurs. Tout cela nuit à la bonne réputation de nos vacherins et à la confiance des acheteurs [1].

Nous devons attribuer, du reste, la réussite de la fabrication du vacherin de la Vallée, où elle a été introduite vers 1850, à l'exploitation en commun, qui seule peut donner toutes les garanties et toute la régularité nécessaires. Avec le système de vente du lait qui laisse au laitier toute liberté pour l'exploitation du lait, il suffisait d'un laitier ne possédant pas un capital de roulement suffisant, obligé de battre monnaie avec le beurre et de faire du vacherin avec du lait écrémé, pour perdre la réputation d'une laiterie. Pourvu que le laitier paie, on ne s'inquiète malheureusement pas de savoir si la fabrication est bonne et consciencieuse; et pourtant la réputation bonne ou mauvaise des produits laitiers s'attache plutôt au nom de la localité qu'à celui d'un fabricant.

[1] Nous avons engagé les diverses laiteries de la Vallée à s'organiser en syndicat. Ce syndicat disposerait d'une marque bien visible à mettre sur les boîtes. Les laiteries du Brassus, du Lieu, des Charbonnières et du Séchey se sont réunies; leur marque, qui sera déposée à Berne, portera une vache, avec l'inscription : « Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux ». L'organisation du Syndicat était d'autant plus facile que les diverses laiteries de la Vallée de Joux fabriquent au compte général de la Société : le Comité du Syndicat pouvait être formé des Présidents de chaque Société. Nous espérons que le Syndicat fonctionnera régulièrement cet automne; quant au succès, nous en sommes assurés.

Dans les localités où l'on fabrique en commun, nous avons constaté un intérêt très grand apporté aux questions laitières; dans la majeure partie du canton où le lait se vend à un laitier, les agriculteurs se désintéressent à peu près complètement de l'industrie laitière et des progrès qu'elle pourrait réaliser; le plus souvent il règne de l'animosité entre laitier et sociétaires.

Le caractère de spéculation ou de loterie que revêt notre système actuel d'exploitation du lait, outre les suites désastreuses et injustes qu'il a trop souvent, soit pour le laitier, soit pour l'agriculteur, empêche tout progrès sérieux et enlève toutes les garanties de bienfacture et de régularité que l'on doit exiger aujourd'hui de l'industrie la plus importante de notre pays. Le système d'exploitation en commun remédie à tous ces inconvénients, pourvu que l'on paie suffisamment le fruitier et qu'il soit intéressé à la fabrication.

Il est réjouissant de constater le grand nombre de fruitiers que fournit cette partie du pays, Vaulion en particulier. Cette vocation est un bon gagne-pain que nous laissons trop volontiers à nos Confédérés de Berne ou de Fribourg.

En ce qui concerne les bâtiments de laiterie, le petit nombre de sociétés concurrentes indique déjà l'insuffisance de nos installations fromagères. Il y a dans les deux districts beaucoup trop de bâtiments mal placés et défectueux : cuisine, chambre à lait, cave, sont bien loin de répondre aux exigences les plus modestes. Les constructions que l'on tolérait il y a 20 ou 25 ans, alors que le blé était la production principale, sont devenues absolument insuffisantes avec l'augmentation constante de la production du lait et les exigences toujours croissantes du commerce quant à la qualité des produits laitiers. Les villages de Ballaigues et de Baulmes ont chacun deux fromageries; une fusion produirait non seulement économie de force et d'argent, mais aussi le perfectionnement de la fabrication.

La plupart des Sociétés inscrites au concours avaient des bâtiments de construction récente; ce n'est pas à dire qu'ils fussent tous bien réussis. On se préoccupe généralement trop de l'apparence extérieure du bâtiment et pas assez des installations et des dispositions intérieures destinées à assurer une bonne fabrication et de l'aisance dans les divers travaux du fruitier. Au lieu d'avoir de grands avant-toits, nos bâtiments de laiteries

ont plutôt l'air de collèges. Telle Société consacrera une jolie somme à embellir le bâtiment et refusera 140 fr. pour acheter un fourneau de cave. On achètera une baratte meule de préférence à une baratte perfectionnée parce qu'elle coûte 5 fr. de moins.

Quant aux alpages, les propriétaires, étant au bénéfice des subventions accordées par le Canton et la Confédération pour les améliorations du sol, n'ont pas pris part au concours. Seuls les amodieurs ou les propriétaires exploitants comme tels, ont été admis à concourir pour l'exploitation.

Les chalets laissent souvent à désirer; les étables sont généralement insuffisantes, il n'y a place que pour le bétail adulte, le jeune bétail, non encore habitué aux brusques variations de température de la montagne, doit rester dehors. Beaucoup d'étables ont encore du pavé grossier au lieu de plancher sous les pieds de devant. Bon nombre d'étables ne sont pas plafonnées; l'air chaud s'élève jusqu'au toit et le bétail se trouve dans les couches inférieures froides. Vers la fin de la saison, quand le troupeau diminue, il est bon que le bétail ne soit pas trop disséminé dans l'étable où il aurait peine à se réchauffer; il suffit d'établir une paroi mobile qu'on enlève quand le troupeau est au complet. La distribution des divers locaux dans les chalets n'est pas toujours heureuse; la cave, en particulier, est mal placée; ou bien elle occupe l'angle S.-E. du bâtiment, c'est-à-dire qu'elle suivra les variations de la température extérieure, dans ce cas on aura du fromage lainé; ou bien on la mettra au N. où les premiers fromages trouveront toute la crudité de l'hiver et ne pourront fermenter. Il faut donc, tout en étant isolée de l'air extérieur, que la cave profite de la chaleur produite par le contact avec l'étable par la chambre à lait, placée en équerre au nord et à l'est. La cuisine, au sud, serait ainsi spacieuse, bien éclairée, commode, tandis qu'elle n'est souvent qu'un local étroit et obscur. La disposition que nous proposons va être appliquée par la commune de Morges dans le nouveau chalet de Praz-Rodez. Avec une bonne cave, la fabrication sera plus sûre et les résultats financiers meilleurs.

La répartition du pâturage et de la forêt dans nos montagnes nous semble en général défectueuse. Les arbres isolés, les *chottes*, ne sont pas à recommander, le bétail y est exposé à la

foudre et aux courants d'air, les animaux préfèrent la lisière du bois pour s'abriter contre le soleil, le vent ou la pluie. Il faudrait donc localiser davantage la forêt et le pâturage; plus de ces surfaces couvertes d'arbres épars dont le bois est trop noueux! l'herbe qui croît ainsi à l'ombre est grêle, étiolée et peu nutritive. Les vaches ne la broutent que quand il n'y a plus rien ailleurs; alors elles maigrissent et donnent un lait difficile à fabriquer. On devrait ménager dans les pâturages du Jura des rideaux-abris pour protéger la jeune herbe et le bétail contre la bise. Trop souvent aussi la forêt couvre les belles combes où le sol profond donnerait un fourrage superbe, tandis que ce sont les parties rocailleuses, dangereuses pour le parcours du bétail, où l'herbe reste chétive, qui devraient être boisées.

Quant aux *abreuvoirs,* ils sont souvent inabordables. L'eau de citerne devrait toujours être tirée quelques heures à l'avance; ce printemps, nous avons constaté, à deux endroits différents, une différence de 10° entre la température de l'eau dans la citerne et celle qui était dans le bassin; c'est à l'eau trop froide qu'il faut attribuer bon nombre des maladies du bétail à la montagne. Il est à recommander, pour les alpages d'une certaine étendue, de construire des citernes dans les diverses parties du pâturage; d'abord on préviendra ainsi le manque d'eau assez fréquent dans le Jura; en outre, quand il n'existe qu'un bassin près du chalet, le bétail perd son temps et ses forces pour venir s'abreuver, il foule l'herbe et s'en retourne aussi altéré qu'auparavant; les vaches hésitent alors à venir boire et ne mangent plus. On nous a signalé l'emploi dans le Jura de bassins demi-cylindriques en tôle goudronnée; ils seraient à préférer aux bassins en bois qui se pourrissent au bout de peu de temps, ou encore à ceux de ciment qui sautent par le gel quand ils sont accidentellement bouchés. La *fumure* laisse encore beaucoup à désirer; l'espace fumé périodiquement, *gras* ou *grasson,* devrait être étendu aux endroits un peu éloignés du chalet qui tendent à s'appauvrir. On ne prend pas encore assez soin de l'engrais semi-liquide, le *dru;* on devrait le rassembler et le transporter assez loin en créant des petits chemins sur le pâturage. Il faut aussi recueillir l'engrais que le bétail laisse sous les abris naturels et le répandre ailleurs. L'engrais favorise le

développement des bonnes herbes : *prinplantain* (plantain des Alpes et plantain des montagnes), *couperose* (alchimille), paturin, fléole, etc., qui prennent le dessus et empêchent l'envahissement du pâturage par les mauvaises herbes ou les buissons.

Malgré les prescriptions du gouvernement, la plupart des chalets n'ont pas une provision de foin suffisante pour les mauvais jours et trop souvent le bétail jeûne au commencement et à la fin de la saison, pendant les jours froids ou pluvieux; il est pourtant facile d'obtenir de la nourriture de réserve dans des enclos spéciaux ou en fauchant les refus. Dans un des alpages visités, on n'avait pas même fauché l'enclos à foin.

Dans la plupart des montagnes, le nettoiement du pâturage, le *décombrage*, comme on dit à la Vallée, est défectueux. Buissons rabougris de hêtre, de genévriers, d'églantiers, fougères, verâtres, gentianes, occupent malheureusement de grands espaces. On remarque aussi dans le Jura une formation particulière : le sol est couvert de mottes, de *taumons* ou *teumons*; ces petites éminences sont surmontées d'une flore particulière : les euphorbes (lait de serpent), le millepertuis, le genêt à tige ailée, toutes plantes refusées par le bétail. La motte est-elle formée par les débris accumulés de ces plantes, ou bien est-ce une ancienne fourmilière? nous ne pouvons le dire maintenant; quoi qu'il en soit, ces taumons nuisent beaucoup à nos pâturages jurassiens. Une des belles montagnes du district d'Orbe en est aux trois quarts couverte. En général, les mauvaises plantes viennent dans les endroits délaissés par le bétail, c'est là qu'elles peuvent grandir, porter graine et se propager en toute liberté; on sait du reste que le manque d'engrais favorise la disparition des plantes fourragères. Après avoir détruit les plantes nuisibles avec la faux ou la pioche, il faut donc fumer les espaces nettoyés, ou mieux encore les entourer d'un parc mobile où l'on parquera le bétail.

Dans le Jura, où les circonstances sont pourtant favorables, les chemins sont généralement insuffisants; on devrait en créer pour faciliter le transport de l'engrais et le parcours du bétail d'une partie de l'alpage dans l'autre, surtout là où il y a des bancs de rocher.

Quelques troupeaux seulement changent de pâturage pendant la saison. S'il n'existe pas de rechange, on devrait divi-

ser l'alpage en deux ou plusieurs parties par une clôture; où la chose est possible, il faut faire arriver la clôture au milieu du chalet, de façon à pouvoir lâcher à volonté le bétail sur l'une ou l'autre moitié du pâturage. Le changement de pâture oblige le bétail à aller partout, sans cela au commencement de la saison, il ne broute que les espaces où l'herbe est la meilleure, tandis que l'herbe durcit sur les endroits délaissés, et les mauvaises plantes se propagent. Une rotation de pâture laisse à l'herbe le temps de repousser sans être foulée et offre au bétail de l'herbe toujours jeune.

La poussée de l'herbe est très variable sur nos montagnes, surtout dans le Jura, où le sol, peu profond, repose directement sur le roc fissuré; les pâturages exposés au N. étant les moins sujets à la sécheresse sont reconnus les meilleurs. Il arrive souvent que le bétail, malgré toutes les prévisions, manque d'herbe; dans ce cas, plutôt que d'affamer tout le troupeau, il serait préférable d'en faire descendre une partie. Les agriculteurs avisés n'attendent généralement pas la fin de la saison pour aller chercher leurs jeunes bêtes. Le foin de réserve peut suppléer au manque d'herbe momentané. Généralement, le bétail est assez bien soigné, à part les génissons, qu'on laisse trop souvent exposés aux intempéries. Une nuit froide suffit pour déterminer l'avortement chez les jeunes bêtes.

Les amodieurs de montagne montrent parfois assez peu de goût pour l'achat de leur taureau; un mauvais taureau français leur semble suffisant; cependant, voilà de quoi annuler pour longtemps bien des efforts d'amélioration du bétail.

Pour arriver à un jugement plus rigoureux, l'inspection s'est faite d'après les tabelles d'appréciation suivantes: les facteurs de la première colonne représentent l'importance relative des points examinés:

Concours d'alpages en 1890. Orbe et La Vallée.

TABELLE D'APPRÉCIATION

Montagne de: *Propriétaire:*
Commune de: *Amodieur:*
Fruitier:

		Facteur	Note	Total	OBSERVATIONS
	A. *Tenue de l'alpage*				
1	Abreuvoirs	1			
2	Fumure	2			
3	Nourriture de réserve	1			
4	Nettoiement du pâturage.	2			
5	Entretien des chemins	1			
6	Changement de pâture	1			
7	Forêts, abris naturels	2			
	B. *Bétail*				
8	Etat du troupeau (charge)	2			
9	Soins (Rentré nuits froides ou chaudes)	1			
10	Elevage (Soins au jeune bétail) . .	1			
11	Taureau	2			
	C. *Fabrication*				
12	Propreté générale.	2			
13	Beurre.	3			
14	Présure, azi. . . .	2			
15	Fromage	4			
16	Produits secondaires	2			
17	Comptabilité technique	2			

TABELLE D'APPRÉCIATION

Fromagerie de: *Président:*

Fruitier:

	Points concernant la Société	Facteur	Note	Total	OBSERVATIONS
1	Constructions, emplacement, etc .	2			
2	Cuisine, foyer. . .	2			
3	Chambre à lait . .	2			
4	Caves (chauffables ?). .	2			
5	Réception, épreuve du lait.	1			
6	Ecremage	1			
7	Baratte et malaxeur.	1			
8	Chaudière, débattoir	1			
9	Presses	1			
10	Eau	1			
11	Règlement, comptabilité	1			
	TOTAL. .				
	Points concernant le fruitier				
1	Tenue générale de la laiterie	2			
2	Beurre (Goût, consistance)	3			
3	Présure, azi	2			
4	Fromage (ext. ouvert. pâte, goût).	4			
5	Produits secondaires.	2			
6	Comptabilité technique	2			
	TOTAL. .				

Fromageries de villages.

Vuitteboeuf. — Société et laitier, François Addor, concourent.

La fromagerie est la dernière en Suisse probablement dont la construction ait été provoquée par M. Schatzmann ; c'est, un peu réduite, la laiterie de Cuarnens construite par Louis Chevalley, ancien voyer à Apples : un bâtiment à peu près carré, divisé par un mur de refend séparant au N. la chambre à lait, de la cuisine et du vestibule pour la réception du lait, placés au S. Deux caves occupent le souterrain, les logements l'étage. Un bâtiment spécial en contre-bas renferme la porcherie, avec petite grange et écurie. Les avant-toits sont insuffisants, le mur de refend, au lieu d'être au milieu, aurait pu rétrécir la chambre à lait pour donner de la place à la cuisine et au local de réception et de vente du lait. Cuisine bien éclairée. Foyer fermé. Chambre à lait avec bassins pour le refroidissement; les travaux pour amener de l'eau sont en exécution. Les caves, dans le sol, sauf une contre les murs de laquelle on a fait un terrassement en talus, ne sont chauffables que par un tambour à braise. Comme dans nombre de nos caves à fromages, pas d'aération ; en été, les fromages se couvrent facilement de taches de moisissure dans l'air stagnant. Poids Chanson. Baratte en mauvais état, imitation Lefeldt. Mauvais débattoir. Presse à poids variable.

La laiterie est bien tenue, comme cela arrive dans les bâtiments neufs. Beurre bon. Bonne présure. Fromage mi-gras bien réussi, pâte douce, belle ouverture, quelques taches de moisissure. Un fourneau Weltert est indispensable pour le chauffage des caves.

Lignerolles.

Un village aussi important devrait avoir une autre laiterie. C'est un vieux bâtiment, mal construit ; porcherie, poulailler sont à côté de la cuisine et répandent mauvaise odeur. La chambre à lait, dont une partie des ouvertures se trouvent plus bas qu'un chemin voisin, n'est pas ventilée. Dans ces conditions, il est assez difficile d'arriver à une bonne fabrication et à une propreté passable. De la vieille cuite séjourne dans le bassin et répand forte odeur. Le beurre a un arrière-goût désagréable. Le fromage mi-gras est trop chargé de trous, les petites tommes au cumin ont un peu d'amertume. Nous espérons que cette

critique bien intentionnée décidera la société à construire un chalet répondant mieux aux exigences modernes et permettant de tirer meilleur argent du lait.

Bofflens, laitier, Henri Dählenbach.

Ce petit village a construit un chalet, en 1878, pour 8000 fr. La cuisine est enfumée, le foyer ferme mal. Chambre à lait un peu au soleil levant. Caves voûtées un peu humides, tablars trop étroits. Baratte meule. Presse à poids variable. Eau à trop grande distance du chalet; une canalisation avec robinet pourrait l'amener dans la fromagerie. Tenue de la laiterie un peu négligée. Beurre bien fait. Présures bien préparées. Fromages mi-gras, bonne pâte, lainés, pourraient être mieux soignés.

Croy, laitier, L. Goy.

Bâtiment récent, 10,500 fr., bien compris, mais mal placé; la porcherie est trop près de la cuisine et de la chambre à lait. Les routes voisines nuisent par leur poussière et la réverbération. Cuisine au N., foyer fermé, chambre à lait de forme carrée. Trois caves voûtées. Baratte meule. Trois chaudières de dimensions diverses. La quantité de lait diminue beaucoup l'été.

La laiterie est bien tenue. Pendant l'été, on fabrique des petites tommes; le fruitier, habile et intelligent, conduit très bien cette fabrication spéciale. Les fromages d'hiver à fin mai ont bonne pâte, assez bien réussis, un peu de lainure. Tommes excellentes.

Vaulion, laitier, Marc Magnenat-Guyon.

Ancienne laiterie aménagée récemment. Le bâtiment est mal placé, les égouts du village passent dans une coulisse couverte de planches disjointes, sous les ouvertures de la chambre à lait. Cuisine vaste, bien éclairée; foyer ouvert, une seule cave. Ancienne baratte à tonneau fixe et palettes mues par l'axe. Presse ancienne.

Le fromage est fabriqué en hiver; en été, la plupart des vaches vont à la montagne. On fait des tommes. Tenue générale satisfaisante. Les tommes fermentaient un peu; 10 kilos de lait rendent 1 ½ kilo de tommes, vendues à 1 fr. le kilo pour Lausanne. La fabrication de l'hiver qui se trouvait chez le

marchand, à Lausanne, était défectueuse, les fromages étaient multipliés pour la plupart.

Le Lieu, fruitier, Constant Magnenat.

Construction récente, bien comprise. Cuisine et chambre à lait, caves au rez-de-chaussée. Cuisine vaste, éclairée, foyer mal fermé. Chambre à lait propre, passée à la chaux. Trois caves chauffables, dont deux petites appropriées à la fabrication du vacherin. Baratte à tonneau fixe, tranche caillé et débattoir en métal. Ancienne presse. On devrait faire venir l'eau dans la laiterie au lieu d'avoir seulement une fontaine devant le chalet.

Laiterie bien tenue. Beurre trop onctueux, mou. Azi en fermentation trop forte. Fromage un peu chargé d'ouverture, quelques lainures. Extérieur laisse à désirer. Vacherin excellent.

Les Charbonnières, fruitier, Alfred Golay.

Bâtiment de construction récente. Cuisine vaste, où se fait aussi la réception et la vente du lait. Foyer ancien, insuffisamment éclairé. Deux caves voûtées d'accès peu commode, une est chauffable. Baratte à tonneau fixe. Chaudière un peu étranglée dans le haut. Presse ancienne. Exploitation en commun.

Laiterie bien tenue. Bonne fabrication du vacherin.

Le Pont.

Bâtiment ancien, petit. On aurait dû reconstruire plutôt que de faire des réparations. Cuisine petite, sombre. Foyer ouvert. Baratte mal nettoyée. Tenue passable. Fromages à pâte dure peu réussis. Vacherins bons.

Alpages.

La Branette. Emile Berney, propriétaire-exploitant.

Un petit alpage facile à bien tenir ; rechange, la Pièce du Neveu. Fumure laisse à désirer. Aucune nourriture de réserve. Pâturage assez propre. Entretien des chemins, nul. Bétail n'est pas rentré. Beaucoup de vaches françaises. Taureau approuvé. Le chalet est mal tenu, la cuisine malpropre. Beurre passable. Mauvaises présures ; azi trop acide. Fromage trop chargé de trous (à cause de l'azi probablement). Pas de prime.

Les Grands Crozets. Amodieur, Lucien Rochat-Piguet, au Sentier.

Montagne rocailleuse. Une mince couche de sol couvre les lappiaz; c'est une des nombreuses montagnes achetées par des étrangers et rasées à blanc. Débris de bois et pierres jonchent le pâturage. Le peu de sol qu'il y avait a été enlevé à nombre d'endroits par l'exploitation du bois ; il faudra des siècles pour que les lappiaz se couvrent d'un peu de terre et produisent de nouveau un peu d'herbe ou de bois. Nous ne parlons pas des suites désastreuses que des déboisements aussi brutaux peuvent avoir sur le climat (vent, grêle, etc.) et le régime des eaux. Il tarde que les forêts du Jura soient soumises aussi à la surveillance de la Confédération.

C'est aux propriétaires de montagnes un peu patriotes à ne pas vendre dans ces conditions à un étranger.

L'herbe y est bonne; beaucoup de prinplantain; le pâturage convient au jeune bétail. Fumure médiocre. Très peu de foin en réserve. Chemins gâtés par le transport du bois. Pâturage mal nettoyé; beaucoup de chardons et de vératres. Troupeau en bon état. Le jeune bétail n'est pas rentré. Taureau primé. La propreté dans le chalet laisse beaucoup à désirer. Beurre assez bon. Azi trop fort. Fromage bonne pâte, trop chargé d'ouverture. Bon séré.

La Lande. M. David Rochat, propriétaire-exploitant.

Le propriétaire-exploitant, M. D. Rochat, soigne son alpage avec beaucoup d'énergie et d'intelligence. Les travaux de nettoiement sont bien menés; un ouvrier spécial, payé 20 fr. par mois, travaille au *décombrage* de la montagne qui avait été négligée auparavant. M. Rochat a construit des chemins sur le pâturage, fait un bel empierrement autour du chalet pour éviter la boue. Partout on voit la main habile et vigilante d'un homme qui aime sa montagne et son bétail. Nous engageons vivement les propriétaires et amodieurs de montagne à visiter la Lande avec M. Rochat, qui demeure à 30 minutes, au Brassus; ils y prendront exemple et conseils. Les abreuvoirs sont suffisants, M. Rochat veut faire une citerne dans une partie un peu écartée de la montagne. Fumure bonne. Il y a deux pâturages; la Lande-dessus est divisée en deux par un mur qui arrive au

milieu du chalet. Troupeau en bon état, bien soigné, beaux animaux. Le chalet est bien tenu. Beurre excellent. Fromage bien réussi ; fabrication régulière.

Les Esserts. Amodieur, M. L. Golay, cafetier aux Charbonnières.

Eau en suffisance. Fumure assez bonne. Peu de foin récolté. Reste beaucoup à faire pour le nettoiement du pâturage, buissons de noisetiers, mottes, etc. Entretien des chemins, nul. Bétail en assez bon état. Pas rentré assez souvent.

Chalet propre; le foyer, bien que construit récemment, est sombre, le manteau de la cheminée ne permet pas au fruitier de voir dans sa chaudière. Beurre assez bon. Présure passable. Azi trop fort. Fromages, bonne pâte, mais ouverture défectueuse.

Chalet Dernier et Chalet Lyon, appartiennent à la commune d'Yverdon. L. Magnenat, à Vaulion, amodieur.

Provision de foin, deux chars. Nettoiement du pâturage insuffisant. Il y aurait un raccordement à faire avec la route qui descend au N.-E. Troupeau en bon état, bien soigné. Deux taureaux médiocres.

Laiterie assez propre. Beurre excellent. Fromage, trop d'ouverture pour être encore jeune.

La Poyettaz et Nervaux. Propriétaire, M. E. Correvon ; amodieur, M. A. Cand.

Le bail finit avec l'année, ce qu'indiquerait du reste l'entretien négligé du pâturage. Le chalet a besoin de réparations sérieuses. Les abreuvoirs sont médiocres, ainsi que la fumure. Réserve de fourrage en quantité insuffisante. Aucun décombrage n'est entrepris. Entretien des chemins presque nul. Il y a trois pâturages avec la Jaccarde pour la rotation. Troupeau en assez bon état. Taureau médiocre. Propreté générale passable. Beurre assez bon. Présure et azi bien préparés. Fromages lainés pour la plupart; cela provient de la cave qui est à l'angle S.-E. du chalet de la Poyettaz, au sommet d'un col. Le séré est excellent.

Grange neuve et Gascon, appartenant à la commune de Baulmes ; amodieur, M. Samuel Schneiter.

L'alpage est trop déboisé, trop nu, exposé au vent. Abreuvoirs laissent à désirer, leurs abords surtout. Bonne fumure.

Deux chars de foin en réserve. Quelques vératres. Chemins suffisants. Troupeau en bon état, bien soigné. Chalet bien tenu. Beurre excellent. Présure et azi très bien conduits. Fromage bien réussi, fabrication régulière, bonne pâte, belle ouverture. L'amodieur appartient à une famille de fruitiers de premier ordre.

Crébillon, appartient à Mme Rilliet-Perey ;
amodieur, M. Jules Dériaz-Sordet.

L'amodieur tient la montagne depuis très longtemps ; par son goût et son énergie, il s'est acquis la confiance des propriétaires qui ne lui refusent pas les améliorations nécessaires. L'alpage, bien situé au Midi, au pied des Aiguilles de Baulmes, a un sol profond. Le chalet a été reconstruit récemment. Une source excellente conduit l'eau dans trois bassins placés à différentes hauteurs. Fumure bien comprise. Un char de foin comme réserve. Pâturage propre sauf quelques vératres.

Troupeau en bon état, très bien soigné. Taureau primé. Propreté exemplaire dans le chalet. Beurre excellent. Présure et azi bien préparés. Fromages maigres et mi-gras bien réussis, fabrication régulière. Somme toute, M. Dériaz est un de nos meilleurs fruitiers de montagne, c'est d'autant plus méritoire qu'on vend du vin au chalet, ce qui, généralement, nuit au bon travail du lait.

On trouve réalisée, en Crébillon, cette bonne entente qui devrait toujours régner entre amodieur et propriétaire. Si elle existe rarement, la faute en est souvent à certains régisseurs qui refusent toutes améliorations même légitimes. Plus le propriétaire s'intéressera directement à son alpage, mieux cela vaudra, la confiance réciproque avec le fermier reviendra et bon nombre d'améliorations, profitables à tous, seront entreprises. Il serait à désirer que les baux fussent plus longs, afin de permettre à l'amodieur de profiter des améliorations qu'il a lui-même exécutées.

RÉSULTATS DU CONCOURS

Fromageries de villages.

Sociétés : 1er prix.		Vuittebœuf	100
» 2me »	ex-æquo	Le Lieu	80
» 3me »	ex-æquo	Croy	80
» 4me »		Bofflens	70
» 5me »		Les Charbonnières. . .	60
Mentions honorables		Vaulion	20
Mentions honorables		Le Pont	20

Fruitiers : 1er prix.		Louis Goy, à Croy	45
» 2me »		François Addor, à Vuittebœuf	35
» 3me	ex-æquo	Alf. Golay, aux Charbonnières	30
» 4me	ex-æquo	Constant Magnenat, au Lieu .	30
Mentions honorables	5me	M. Magnenat-Guyon, Vaulion	20
Mentions honorables	6me	» au Pont .	15
Mentions honorables	7me	Henri Dällenbach, à Bofflens .	15

Alpages.

1er prix	ex-æquo	David Rochat, à la Lande . .	70
2me »	ex-æquo	J. Deriaz-Sordet, au Crébillon .	70
3me »		S. Schneiter, à Grange-Neuve .	60
4me »		L. Magnenat, à Chalet-Dernier .	40
Mentions honorables	5me	Louis Golay, aux Esserts . .	20
Mentions honorables	6me	L. Rochat-Piguet, Grands-Crosets .	20

Le rapporteur : G. Martinet.

Vu et approuvé par le Département de l'Agriculture et du Commerce.

Le Chef du Département :

VIQUERAT

Industrie laitière – par Mr. le professeur Martinet, compte-rendu de la FAVJ du 4 V 1893 –

Pour compléter notre compte-rendu de la conférence de Mr. le professeur Martinet touchant à la fabrication et le commerce des fromages à pâte molle, nous mettons sous les yeux de nos lecteurs les appréciations et explications de l'honorable conférencier qui ont si vivement captivé et intéressé ses auditeurs.

Les fromages à pâte molle se distinguent de nos gros fromages sous beaucoup de rapports. Tandis que dans la fabrication des fromages de Gruyère ou d'Emmenthal, le caillé est soumis à diverses manipulations, sectionnement, débattage, chauffage, pression, qui modifient profondément sa nature et lui font abandonner la plus grande partie de son humidité et de son petit-lait, pour la fabrication des fromages mous, ce caillé obtenu après un emprésurage parfois assez prolongé ne subit ni un grand travail ni des modifications sensibles. La masse renferme encore beaucoup de petit-lait, excellent milieu nourricier pour les organismes de la fermentation ; c'est dire que la fermentation, la maturation marche très rapidement dans les fromages mous ; étant vendables assez tôt, comme le beurre, ils n'exigent pas une avance de fonds très considérable de la part du fabricant ; le capital engagé circule rapidement.

Mais si la maturation est prompte, il en est de même de la décomposition. Les fromages à pâte molle sont de conservation difficile, et si les produits ne s'écoulent pas immédiatement après maturité, il en résulte des avaries considérables et une dépréciation, une perte d'argent presque complète.

Comme le caillé n'est pas beaucoup travaillé, les qualités spéciales bonnes ou mauvaises de la matière première du lait, se retrouvent presque intactes dans le fromage mou ; les fromages à pâte molle sont, comme le beurre, un produit direct du lait, leur qualité, leur finesse, dépend beaucoup de la valeur du lait employé pour leur fabrication. Par contre, dans la fabrication de nos gros fromages, le travail assez intense du caillé et surtout la cuisson et la maturation prolongée atténuent quelque peu les qualités spéciales du lait. Cela explique pourquoi certaines catégories de petits fromages ne peuvent être fabriquées qu'avec le lait d'automne, le meilleur de l'année ; le bétail est au pâturage et la plupart des vaches sont vers la fin de la période de lactation, alors que le lait est le plus riche ; les vacherins, par exemple, se font à cette époque, à tout autre moment ils réussissent moins bien.

Les fromages mous demandent beaucoup de travail, et c'est dans la cave surtout que les soins minutieux sont nécessaires, c'est de ces soins que dépendent pour une grande part la qualité et la réussite du produit. En France, le travail est généralement fait par des femmes plus habiles que l'homme pour les travaux n'exigeant pas beaucoup de force.

On peut dire que la fabrication des fromages mous convient où l'on ne compte pas trop la main-d'œuvre, où l'on veut économiser le capital engagé et rentrer rapidement dans ses avances. Chez nous, les fermes éloignées des laiteries, les petites laiteries à certain moment de l'année, s'en trouveront bien de fabriquer des fromages mous si le travail peut se faire à bon marché et que l'écoulement des produits soit assuré ; dans d'autres conditions, la fabrication des fromages à pâte ferme, jointe ou non à celle du beurre, donnera généralement un rendement plus assuré et plus régulier.

Il est heureux de pouvoir constater que la science, la microbiologie surtout, est parvenue à expliquer nombre de faits dans la fabrication des petits fromages. Chacun sait que dans le Roquefort on ensemence la pâte du fromage avec du pain moisi, c'est-à-dire avec les spores ou les graines d'un petit champignon bleu, le penicillum glaucum ; dans les fromages similaires de Gex, le Septmoncel, le persillé, le Gorgonzola, le bleu provient de graines de penicillium en suspension dans l'air du local et qui se déposent peu à peu à la surface du caillé, car celui-ci est ordinairement exposé à l'air pendant 12 ou 24 heures avant la mise en moule définitive. Dans le Camembert et le Brie, ce sont encore de petits champignons qui mûrissent la pâte, mais ils se développent de l'extérieur ; la maturation marche graduellement vers l'intérieur et si l'on donne au Brie, par exemple une forme aplatie, c'est pour que le champignon, ou plutôt ses racines, le mycélium, puissent envahir plus rapidement et plus régulièrement toute la masse.

On voit facilement de quelle utilité peut être l'étude des ferments pour la fabrication des fromages mous en vue de trouver la raison de certaines pratiques, de certains procédés et dans le but d'en assurer la bonne exécution et la réussite.

Reste la partie importante du sujet : la question commerciale ; ici nous nous trouverons peut-être en désaccord avec nombre de personnes qui verront dans l'imitation de fromages français, le Brie, le Camembert, le Neuchâtel, le Roquefort, la voie que doit suivre notre industrie fromagère ; la chose n'est pas aussi simple qu'on le croit, en tout cas, elle mérite d'être examinée de près.

Notre pays importe chaque année des fromages mous pour environ 2 millions de francs ; il va sans dire que si nous les produisons nous-mêmes, nous diminuons du même coup la production et par suite la concurrence de nos Gruyère et Emmenthal sur le marché.

Mais quels sont ces fromages importés ? Ce ne sont pas seulement les fromages de dessert, les Roquefort, Camembert ou Brie ; ceux-ci ne forment qu'une portion restreinte de cette importation, on ne les consomme guère que dans les hôtels, les pensions d'étrangers, tout au plus apparaissent-ils sur la table des personnes aisées, réminiscence d'un séjour à Paris. La grosse part de ces deux millions revient en premier lieu aux vacherins français qui encombrent la gare de Vallorbes et qui, achetés par certains marchands de la Vallée, sont vendus dans le pays avec une marque qui fait croire que ces produits ont une

autre origine. Nommons aussi pour la Suisse allemande le Limbourg fabriqué dans la Haute Bavière, dans l'Allgäu, c'est un fromage pour les buveurs de bière qui aiment généralement des aliments très sapides ; tandis que nous préférons, avec notre petit blanc, notre fromage ordinaire vieux et salé, le vacherin, nos petites tommes, sans compter la fondue. Ajoutons enfin que le canton de Genève consomme une quantité importante de fromages mous venant de Savoie.

FAVJ du 11 V 1893 – ***industrie laitière*** *– fin*

Donc ce qui se vend et se vendra le plus, ce n'est pas le fromage de dessert que consomme de temps à autre la classe aisée seulement, c'est le fromage pour tout le monde, pour le pauvre comme pour le riche, le fromage qui apparaît sur la table comme partie essentielle du repas et non seulement comme supplément, comme dessert.

Vouloir imiter servilement les produits français de luxe, c'est s'exposer à beaucoup de frais d'installation et de fabrication sans cependant être assuré d'une réussite parfaite, et même aurait-on fait des Camembert, des Brie aussi bons que les produits authentiques, qu'on n'en trouverait pas une vente prompte et régulière, ni un prix aussi élevé que celui des produits français. Il faudrait d'abord créer la clientèle. Au reste, à qualité égale, les fromages d'origine auront toujours la préférence sur les imitations, malgré les tarifs prélevés sur les premiers.

Nous ne voulons pas dire que tel ou tel fermier, telle ou telle laiterie ait tort de fabriquer du Roquefort ou du Brie ; mais là où un seul réussit, plusieurs se ruineront si la vente est limitée. A cet égard nous rappelons que la laiterie de La Sarraz suffit à elle seule pour fournir le pays de Roquefort, ou plutôt de Sarrasin. Il est à remarquer aussi qu'une industrie réussit mieux là où il y plusieurs producteurs ; c'est le fait probablement de l'émulation, de l'instruction professionnelle réciproque et aussi de l'hérédité.

Avant tout, il faut donc nous vouer aux produits de consommation courante, faire assez de vacherins, de petites tommes, de persillé pour que nous n'ayons pas besoin de les faire venir de l'étranger. Nous avons à perfectionner nos produits, à créer des types uniformes. Sans uniformité, sans régularité dans la fabrication, toute industrie n'avance pas ; le client veut être sûr d'avoir un aliment de même qualité que celui qui l'a satisfait. Nous devons aussi apprendre à présenter nos produits sous une forme appétissante ; tout aliment doit plaire à l'œil avant de délecter le palais.

N'oublions pas qu'avec nos fromages mous perfectionnés nous aurons non seulement pour débouché tout le pays, y compris les hôtels, mais nous pourrons encore les faire connaître plus avantageusement à l'étranger. C'est pour prévenir les fausses manœuvres et les désillusions que nous avons cru devoir

indiquer la direction que devait prendre chez nous l'industrie des fromages à pâte molle.

G. Martinet.

Des explications et renseignements qui précèdent résultent certainement des encouragements sérieux à soigner et augmenter la fabrication des petites tommes, persillés et vacherins qui réussissent si bien dans nos montagnes ; mais comme les vacherins français sont pour ainsi dire prohibés par un droit d'entrée de 12 ½ centimes la livre, il semble que c'est de ce côté-là que doivent se tourner les sociétés de laiterie et les amodieurs, par exemple en commençant cette fabrication déjà à fin d'août afin de pouvoir en fournir la consommation dès le commencement d'octobre ; on augmenterait par là la production du lait et on diminuerait la fabrication en septembre des gros fromages qui ne sont pas très rémunérateurs à la fin de l'été et qui sont plutôt une entrave à la vente de ceux fabriqués dans la meilleure partie de la saison.

Mais cette fabrication de vacherins devrait être plus soignée et avoir un caractère plus commercial ; la qualité laisse aussi à désirer sous le rapport de la régularité.

Pour obvier à ces inconvénients, il serait bon de suivre en plein les conseils de Mr. Martinet et de commencer par former un syndicat de tous les fabricants et non pas seulement de quelques-uns d'entr'eux.