Origine des laiteries de la Vallée

En 1811 paraissait à Genève un exceptionnel ouvrage de Charles Lullin sur les Associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières[1]. Il s'agissait par ce texte fort documenté et de haute tenue, de coucher sur le papier tout ce qui pouvait concerner ces associations rurales que l'on peut considérer comme nos premières fromageries, terme qui deviendra laiterie quelques décennies plus tard, encore que les deux termes subsistèrent, l'un et l'autre utilisés indifféremment jusqu'à nos jours.

Lullin expliquait donc dans le détail la manière dont on devait créer juridiquement sa fromagerie, et la manière aussi la plus efficace de la faire marcher. Cours technique sur la fabrication doublé d'un second cours sur la manière de tenir une comptabilité de fruitière.

Il s'agit-là d'un ouvrage fondateur. Il n'est pas certain cependant que les gens du Pont l'aient lu quand ils fondèrent leur première fromagerie en 1811. On ignore totalement le fonctionnement de cette association. Juste sait-on, par les archives du hameau du Pont, que le village acquis du citoyen Abram Isaac Rochat, instituteur, 26 toises et un quart de terre en jardin située au lieu dit Aux Grands Jardins pour y construire justement un petit bâtiment pour une fromagerie.

Il est fort probable que cette première société connut des hauts et bas nombreux, jusqu'à ce qu'elle se reconstitue de manière plus officielle et qu'elle procède à la mise au point d'un règlement, celui-ci daté du 29 juin 1869.

La société de fromagerie du Pont procéda à des fabrications de chevrotins à partir au moins de 1879. Des fabrications de vacherins intervinrent bientôt, mais sans toutefois que le chevrotin ne fut abandonné.

Nous quittons la commune de l'Abbaye que nous retrouverons plus bas pour rejoindre celle du Lieu.

Les trois hameaux principaux, Le Lieu, Le Séchey, les Charbonnières, construisirent leur fromagerie, respectivement en 1834, 1836 et 1834.

Nous n'établirons pas l'histoire détaillée de ces trois établissements. Prenons-en un à titre d'exemple, celui des Charbonnières, qui sera le

[1] Texte repris dans la collection « Economies laitière et alpestre » des Editions le Pèlerin, no 29, 2000.

premier à fabriquer des vacherins en société à la Vallée de Joux. Construction donc de 1834. Mais aussitôt de grosses difficultés surgirent de par un manque flagrant de discipline de la part des acteurs. La société tombe en veilleuse pour même sombrer tout à fait en 1863. Un manque se faisant sentir, preuve que les essais, s'ils ne furent pas aussi concluants qu'on aurait pu le souhaiter, avait néanmoins servi à quelque chose, on établit une nouvelle société en 1865 déjà. Elle reprendra l'antique fromagerie. Et dès cette renaissance on procéda à la fabrication de vacherins, spécialité qui restera longtemps l'apanage de cette société. Si l'on considère que la laiterie des Charbonnières fabrique encore du vacherin en 2006, on peut donc affirmer qu'elle procède à ce type de production depuis 141 ans !

Signalons ici que la commune du Lieu vit l'établissement d'une quatrième fromagerie, celle de Combenoire. Celle-ci fut construite en 1844. Alors le bâtiment comprenait aussi la nouvelle école, la fromagerie en bas, la salle de classe en haut, le bruit des boilles ne sachant pas déranger les élèves, puisque ces gros récipients sont en bois !

Retour à la commune de l'Abbaye. Pour l'heure nous ignorons les dates de création des sociétés de fromagerie des Bioux, elles furent deux ou trois en raison de la longueur du village et de l'importance des laits. Serait-ce là aussi au début du XIXe siècle, dès vers 1811 ? Par contre nous connaissons quelque peu l'histoire de la société de fromagerie de l'Abbaye qui prend naissance à dire vrai, la même année que celle du Pont, soit en 1811.

Nous découvrons ici, 25 ans plus tôt les mêmes problèmes que les gens des Charbonnières découvrirent plus tard. Les membres de la société qui n'avaient jamais connu que l'indépendance eurent peine à mouiller leur lait en commun. Si bien qu'en 1839 déjà le bâtiment de la laiterie est mis en location. Renaît une nouvelle société en 1867 qui procédera elle aussi un jour à une fabrication de vacherin.

Du côté du Chenit, au Brassus, une première société naît en 1816. Mais en 1817 déjà naissent de nombreuses difficultés, à savoir : sociétaires qui n'apportent pas leur lait et « font société » entre voisins, lait rare, que faire de la « recuite », difficultés à s'approvisionner en bois, désertion des membres lors des assemblées.

Ce n’est donc ici guère plus brillant que dans les autres sociétés similaires de la Vallée. Néanmoins la société semble subsister que l’on retrouve aux environ de 1850 avec une fabrication d’environ 70 pièces de fromage par an. La société s’inscrit au registre du commerce en 1886. C’est à cette époque qu’elle se lance dans la fabrication du vacherin.

L’histoire de la société de fromagerie de l’Orient quant à elle ne nous est pas connue avant 1895 où elle figure dans l’Annuaire du Val de Joux. Laitier Siggenthal. Son activité la mènera jusqu’en 1985/1986 où elle sera désaffectée au profit de la nouvelle laiterie des Landes au Solliat.

Une société de fromagerie existait aussi très anciennement au Sentier. Nous ignorons la date de sa fondation. Ce que nous savons par contre, c’est qu’elle fut probablement la première à mettre la clé sous le paillasson. En effet, elle le fit en 1860 déjà où elle offrit à la vente à l’Hôtel de Ville du Sentier tout son matériel de fabrication.

La société de fromagerie du Solliat quant à elle fut fondée en 1866, tout au moins la société telle qu’on la connaît aujourd’hui, car il se peut que, comme dans beaucoup de nos villages, elle fut précédée par une société primitive plus ancienne. On fabriqua du vacherin dans cette laiterie dès la fin du XIXe siècle. Des Magnenat de Vaulion tinrent longtemps cet établissement.

Et dernier crochet par Derrière-la-Côte. Nous ignorons la date de création de la société de fromagerie. Celle-ci se signale à nous dès 1892. Elle fabriquera jusqu’en 1944. Cette année-là elle loue son local de coulage aux Laiteries réunies du Sentier, sociétés nouvelles dont par ailleurs nous ne savons rien. Il serait bon à cet égard de feuilleter le livre Paccaud retraçant l’histoire du Sentier et où l’auteur parle en long et en large des problèmes de la distribution du lait. En. 1944, à Derrière-la-Côte, on vend les bagnolets, et la centrifuge à la laiterie de l’Orient. En 1956 la laiterie est toujours louée aux Laiteries réunies du Sentier.

Si l’on fait la synthèse de ces divers éléments, on peut comprendre que la mise en place de nos sociétés de fromagerie se fit en deux phases. La première débute en 1811, l’influence de l’ouvrage de Lullin finalement n’est pas impossible, mais n’obtint guère de succès avec des producteurs indisciplinés qui peinent à comprendre l’avantage qu’il y a à mêler les laits.

La seconde se met en place à partie de 1866-1869. Alors naissent la plupart de nos laiteries modernes et telles qu'on peut encore les connaître aujourd'hui. Il est évident que beaucoup des anciens bâtiments ont été abandonnés au profit de plus modernes, ou ont été transformés de telle manière qu'il n'est plus guère possible de retrouver les bâtisses primitives telles qu'elles se présentaient. La seconde phase voit très tôt dans la plupart de ces fromageries une fabrication de vacherin en automne et au début de l'hiver, production qui connaîtra une notoriété certaines sur les marchés de plaine et bientôt de tout le pays. Le vacherin, ambassadeur de la Vallée de Joux, plus que le gruyère par trop connu et fabriqué un peu partout en Suisse romande.