

## **A la recherche des origines du vacherin combier**

### **Préambule**

Le vacherin se signale chaque automne à l'attention du public par la grande publicité faite autour de sa fête désormais traditionnelle qui coïncide avec la désalpe, ou descente en terme local. Cette grande manifestation gastro-touristique se passe aux Charbonnières où l'on peut découvrir depuis quelques années le musée du vacherin.

L'histoire de ce produit a paru en 2006, sous la plume de M. Denis Bonnot<sup>1</sup>. Toutefois cet excellent ouvrage, avec un texte « fleurant » bon le terroir et une qualité irréprochable des reproductions, ne s'attarde que peu sur les origines du vacherin combier, discourant du produit d'une manière plus générale et moins ciblée<sup>2</sup>.

Ce livre récent, le premier du genre sur un tel fromage, montre qu'un produit de haute tradition peut ne pas avoir retenu longtemps l'attention des chercheurs. A quoi cela tient-il ? En général ceux qui ont pour tâche de le fabriquer et de le distribuer ne sont guère intellectuels et historiens, et donnent tout leur temps à leur entreprise. Et, chose curieuse, sur Suisse plus que sur France, les historiens issus des milieux universitaires, n'ont guère été retenus par la production laitière et fromagère, dès les origines à aujourd'hui<sup>3</sup>. Faut-il croire qu'ils sont en général d'un milieu dont les attaches avec le monde paysan se sont distendues au point que celui-ci, dans son histoire fondamentale, ne les intéresse plus ?

### **Avant le vacherin**

Les documents qui nous parlent « vacherin » sont bien rares pour le XVIIIe siècle et antérieurement. Plus nombreux sont ceux qui n'en parlent pas mais qui pourraient néanmoins nous rendre service, ne serait-ce que pour envisager qu'à cette époque le vacherin n'était pas encore fabriqué dans notre région.

Des listages des mets d'autrefois nous sont connus par des factures et autres pièces comptables ou d'inventaire.

En Praz-Rodet, au plein milieu du XVIe siècle, vers 1560, les bourgeois de Morges font bombance, à l'occasion peut-être de l'achat d'une montagne<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> Denis Bonnot, *Le vacherin Mont-d'Or franco-suisse, un fromage qui sort du bois & du froid*, Lons-le-Saunier, 2006.

<sup>2</sup> Nous devons avouer ici que nous avons mis en chantier deux volumineux ouvrages sur le vacherin, en 1990 et en 2000, mais que cette énorme matière, de par trop d'imprécisions et d'interrogations, n'a jamais été diffusée.

<sup>3</sup> Il faut tout de même citer les ouvrages suivants : Roland Ruffieux, Walter Bodmer, *Histoire du gruyère en Gruyère du XVIe au XXe siècle*, Fribourg, 1972 – Paul Hugger, *Le Jura vaudois, La vie à l'alpage*, 24 Heures, Lausanne, 1975 (bibliographie dans l'édition allemande de 1972) – Claude Quartier, *Le Pays-d'Enhaut, les fromagers et l'avenir des Alpes*, 24 Heures, Lausanne, 1980.

<sup>4</sup> Texte paru dans le journal, « L'Ami de Morges », du 4 avril 1934 sous le titre : « Fragments d'histoire locale », XIV, « Au temps de Gargantua ». Signé Emile Küpfer.

Pourtant, s'il y a, du vin, naturellement fruit des vignes de la Ville, des viandes à nourrir un bataillon, aucun fromage n'est signalé. Peut-être que ces Messieurs ne l'aiment-ils pas, ou que celui-ci est compris dans le terme « de toute sorte de frutage », ensemble où figureraient ainsi fruits et fromages.



*Les Travaux et les Jours (vitrail du XVI<sup>e</sup> siècle)*

5

La fabrication est déjà toute traditionnelle, posée exactement dans ses bases fondamentales

Il nous faut remonter au XVIII<sup>e</sup> siècle pour découvrir d'autres documents de ce type, cette fois-ci plus explicites quant au fromage.

Ces Messieurs les avocats, dans le cadre du procès du Risoud, visitent notre grande forêt en août 1759<sup>6</sup>. Il s'agira à nouveau de les nourrir, et bien ! Ils prennent leurs repas à l'Hôtel de Ville du Sentier. Parfois on leur amène le pique-nique sur place. L'un de ceux-ci en particulier, pris à la Roche de Champion<sup>7</sup>, nous permet de penser que cette équipe ne fut pas particulièrement malheureuse les jours qu'elle passa à la Vallée !

Découverte, outre les vins et les plats de subsistance, de beurre, de fromage et de tome<sup>8</sup>.

Question de vacherin, étant en août, et la saison de ce fromage ayant commencé de temps immémoriaux après cette période de l'année, la liste ne prouve pas forcément son absence des tables locales en haute saison.

Un autre document, de 1768<sup>9</sup>, nous montre une nouvelle fois des officiels montés à la Vallée en tant qu'arbitres, et ceci dans le cadre d'un partage des bochèrages communs compris dans la région du Marchairuz. Ces Messieurs sont

<sup>5</sup> Illustration tirée de l'ouvrage : Paul Budry, *La Suisse qui chante*, Lausanne, 1932.

<sup>6</sup> Archives communales du Chenit, E215/7, « Partie du Sieur Isaac Benoit du Chenit, hôte à la Maison de Ville du dit lieu, pour dépenses faites chez lui au mois d'août 1759, par Messieurs les avocats qui ont été à la Vallée et ceux qui les ont accompagnés ».

<sup>7</sup> Sommité dégagée en dessus de Chapelle des Bois. De cette région on peut admirer un paysage splendide comprenant de vastes espaces, avec bois, lacs et campagnes, de cette région périphérique de la Franche-Comté.

<sup>8</sup> Nous écrivons tome avec un seul m, orthographe des temps passés. On écrit plutôt aujourd'hui tomme avec deux m.

<sup>9</sup> Archives communales de l'Abbaye, KH42, Dépenses de Messieurs les arbitres et députés des trois communes. La visite eut lieu du 22 juillet au 2 août 1768.

à nouveau surpris en plein délit de bonne chaire ! Les menus, certains dégustés probablement à l'Hôtel de la Lande au Brassus, d'autres consommés sur place en guise de pique-nique, sont fort alléchants.

Ici, plus que dix ans plus tôt, le fromage a une place privilégiée avec trois sortes : fromage – chevrotin – tome. Comme autre produit laitier, présence ordinaire de beurre frais. Le séré ne figure pas au menu, et pour cause, très certainement considéré à l'époque comme un sous-produit laitier indigne d'être offert à des invités, juste bon à nourrir les bergers dans les montagnes qui en font l'essentiel de leur alimentation par leur traditionnelle « laitia »<sup>10</sup>.

Aucun autre document de ce type ne nous étant parvenu, nous nous tournerons maintenant vers le monde des objets pour tenter d'y découvrir des instruments propres à la fabrication du fromage, et en particulier des moules à vacherin.

Dans le livre des inventaires fait par Benjamin Golay, secrétaire du consistoire du Chenit<sup>11</sup>, qui porte sur les années 1759 à 1765, en apparence aucune trace d'un moule quelconque. Il est vrai que peu d'inventaires concernent de grosses exploitations agricoles, avec amodiation de chalet où pourrait justement se fabriquer le vacherin.

Vraiment, il ne semble pas connu.

L'inventaire Benoît<sup>12</sup>, établi une fois encore par le secrétaire Benjamin Golay, porte sur l'année 1766, date du décès d'Isaac Benoit et deux de ses fils. Il nous permet de mieux pénétrer dans une exploitation du type décrit ci-dessus.

La maison familiale elle-même, avec ses dépendances agricoles supposées, offre déjà quelques objets intéressant le monde alpestre :

- 8 cuillers de fruitier ( fruitier)
- Une grande forme à tome
- Une potze (poche ) écremoire et 5 autres
- Une boille
- Un demi tonneau à fromage plein d'orge, moins d'un pied
- Un tonneau à fromage vide

Ce qu'il y a dans la maison de Monsieur le capitaine Thomasset<sup>13</sup> louée par la famille Benoit se révèle plus intéressant encore. Parmi l'ordinaire, en fait de produits propres à une fabrication :

- Un grand chaudron de cuivre d'environ 6 seillées<sup>14</sup>

---

<sup>10</sup> Sorte de soupe à base de lait et de séré mise dans un petit baignolet (ou guiche) placé au milieu de la table et où chacun des convives se sert avec sa cuillère de bois personnelle. Préfiguration, en tant que repas commun, à notre bonne vieille fondue.

<sup>11</sup> ACV, fonds P. Auguste Piguët, D 95, 137 page.

<sup>12</sup> Archives communales du Chenit, EC50.

<sup>13</sup> Qui n'est autre que la célèbre Fontaine du Planoz, située sur la rive gauche de l'Orbe, en face du village du Brassus. On lit sur la plaque apposée contre la façade à bise : Fontaine du Planoz abergée en 1568 par la commune du Lieu à M. Courcul et P. Lecoultre. Acquisée en 1577 par J. d'Aubonne, en 1765 par G. Thomasset, en 1804 par J.J.-H. Doxat, en 1805 par L. de Saussure, en 1805 par J.F.P. Grand, en 1854 par G. Audemars.

<sup>14</sup> Le contenu nous apparaît un peu faible pour procéder à la fabrication d'un fromage. Fabrication de pâtes molles telles que tommes ou chevrotin ? Autre usage naturellement possible, d'autant plus que ce chaudron figure dans les articles de cuisine.

- 16 baignoires à lait, grands et petits
- 4 seillons à lait
- 3 couloirs à douves
- 5 petits guichets à lait
- 2 beurrières
- 2 tapettes
- 5 boilles à présure
- 2 boilles à brente
- 5 dites à porter à la main
- 2 potzes de cuivre à lever le serai
- 2 dites de bois à écrémer
- 2 tramois à serai
- Un enrochoir et les fonds à presser le fromage
- Une forme à tome
- 5 dites à chevrotins
- 2 chaises de fruitier
- 3 lavioiret à douves
- 2 seilles ordinaires
- 3 seillons dits
- Un tonneau à aisi
- Un âne à porter le fromage
- Un métra de fruitier
- Deux barils
- Deux chalits

Il est évident qu'il conviendrait d'expliquer chaque objet et de le replacer dans le cadre d'une description complète de la fabrication des fromages, ce qui nous entraînerait trop loin.

Une question demeure, fabrique-t-on à cuisine de la Fontaine du Planoz, ou les objets ne sont-ils là que dans l'attente d'être montés au chalet ?

Le gros chaudron à faire le fromage est probablement resté en celui-ci dont il fait partie intégrante.

Nous découvrons donc ci-dessus, pour la première fois, des formes concernant deux fromages à pâte molle, tome et chevrotin. Par contre nulle trace de formes à vacherin. Celles-ci, apparemment, ne sont pas encore connues dans la région. Quant aux formes pour la fabrication du fromage, soit gruyère, elles sont probablement elles aussi restées au chalet.

Nous nous tournons maintenant du côté où l'on suppose que le vacherin comblé fit ses premiers pas : aux Charbonnières.

Les différentes pièces concernant la succession de Jacques-David Rochat, gros marchand de fromage<sup>15</sup>, qui fut réglée en 1778-1780<sup>16</sup>, nous offrent de renouer une fois encore avec le milieu alpestre et laitier de l'époque.

Sous le titre batterie de cuisine, on découvre une chaudière de cuivre pesant avec l'anse 106 livres, poids de 17 onces. Elle est d'une valeur de 192 florins 6 batz. Sans trop nous avancer nous pouvons penser qu'elle sert à la fabrication du fromage au chalet. Hors saison d'alpage on peut supposer qu'elle puisse servir encore à la confection de fromages de plus petites dimensions, et cela directement à la cuisine dont l'âtre aurait été suffisamment vaste pour l'accueillir.

Ustensiles de bois avec 8 pièces tant seilles que demi-seilles, un couloir, une beurrière, 2 bollies (boilles), une à main, l'autre à porter derrière le dos, 4 seillons, 5 loches (louches) en bois, 2 seillons à tirer (à traire) gâtés.

Au chapitre « mobilières du chalet », on découvre :

Une rèche (enrochoir ?) à faire le fromage, un tramois (support de l'enrochoir ?), deux petites bollies pour la présure, 6 pieds ( ?) dont deux ne valent rien, 4 seillons à tirer, 2 tonneaux pour lazy (l'azy), une bonne demi seille et deux mauvaises, un lavoir, un entonnoir pour lazy, une poche à serai de cuivre, une poche à écrémer, un brochet où on tient le sel, un puisoir pour la cuite, une beurrière, une poche pour le petit lait, deux berouettes (brouettes) assez mauvaises, une chaise à une jambe (tabouret de fruitier), trois lâches ( ?) qui ne valent rien, un râteau à dents de fer, 9 baignolets, 3 petits dits dans lesquels on mange, 12 lins (liens) de vaches en fer et un chez les Lardiet en Bourgogne, un petit toupin et une mauvaise sonnaille<sup>17</sup>.

Pour la chaudière, soit elle reste au chalet, probablement chez Lardiet<sup>18</sup> en Bourgogne, soit on monte celle enregistrée dans le chapitre des objets de cuisine.

Nous sommes deux ans après le décès de Jacques-David Rochat marchand survenu le 7<sup>e</sup> juin 1776 alors qu'il devait être né en 1727. Il n'est pas certain que ses successeurs aient eu autant de goût que lui pour l'alpage et d'attentions quant au bon état du matériel de chalet<sup>19</sup>.

---

<sup>15</sup> Jaques-David Rochat (1727-1776), construisit aux Charbonnières une maison d'importance avec caves spécialement prévues pour l'entreposage et les soins aux fromages achetés dans les différents alpages de notre région franco-suisse. Ce bâtiment, daté de 1763, est encore visible aujourd'hui.

PP 142/828

<sup>16</sup> ACV, PP, 142/828

doit-on lire ici PP 142/828, ou 146/826 ?

<sup>17</sup> Chose curieuse, il manque là aussi les formes à gruyère que l'on supposera une fois de plus restées au chalet.

<sup>18</sup> Aujourd'hui chez Liadet, alpage situé au bord de la route conduisant des Charbonnières à Mouthe, sur France, à trois kilomètres à vol d'oiseau de ce dernier village.

<sup>19</sup> Les enfants de Jaques-David Rochat et de son épouse Anne Judith Meylan furent : David Moïse, pasteur - David Frédéric, marchand (successeur de son père dans la profession) - Abram Elie, né le 27 janvier 1765, décédé le 15 juillet 1840, à l'âge de 76 ans ; longtemps pasteur à Agiez, dit le Doyen Elie ; les papiers de la succession font partie de ses archives déposées en partie aujourd'hui aux ACV - Suzanne Julie, épouse Jaques David Aubert, conseiller aux Charbonnières - Louis Charlotte, épouse David Nicole, secrétaire du Lieu -.

La pauvreté de la batterie (cloches à vaches diverses) nous étonne quelque peu. Faut-il envisager que cet aspect de la vie alpestre n'était encore pas très important à l'époque ?

On constate ici, puisque nous sommes en juillet lors de l'inventaire, soit en pleine période d'estivage et que tout le matériel de chalet est resté au village, que les fils n'ont pas du poursuivre les activités d'amodieur de leur père. L'un d'entre eux, David Frédéric, dit aussi marchand, reprit néanmoins le commerce de fromage et poursuivit les activités agricoles menées sur un vaste domaine.

Le chapitre « marchandises » offre lui aussi de précieux renseignements quant à la production fromagère de la maisonnée. On découvre ainsi :

3 restes de pièces de pied pour fromage contenant 9 grands et 14 médiocres ( ?), 67 douzaines de peaux de caillet, 96 pièces de fromage dont environ la moitié sont fendus et éclatés, pesant poids de 18 onces, 4156 livres, évalués les uns dans les autres à 23 livres 10 sols le %, font 2441 florins 6 sols ; 9 pièces petits fromages soit tomes, pesant au dit poids 240 livres à 20 livres le %, 120 florins. On a laissé quelques tomes fabriquées à la maison pour l'usage des gens de la maison et des domestiques.

Pas trace de vacherin, ni même de moule. Ce qui oblige à penser une fois encore qu'à l'époque on n'en fabriquait pas.



La maison no 90, avec Jules-Louis Rochat, Mme Bélaz et Robert Rochat dit Binoce, fils de Jules-Louis.

Oublions les inventaires. D'autres renseignements nous proviennent des archives publiques par le biais des différents registres de procès-verbaux et de comptes.

Des chevrotins se fabriquaient déjà au début du XVIIIe siècle.

Le 15. Juin pour un dîner soit vers de vin présente à d<sup>e</sup>.  
 mons. Colomb le jour de la présentation y estant mons.  
 Colomb son frere m<sup>r</sup>. le Juge de la Sarax le Juge Nicoulax  
 est le Gouvern<sup>r</sup>. le tout par ordre du Conseil p<sup>r</sup>. ce pays' --- 13 6 "

Plus pr<sup>e</sup> une reconnaissance a luy envoyye, Jean<sup>r</sup>. S. B. de  
 Beure & une douzaine de Chervartin, p<sup>r</sup>. ce ..... 4 3 "

20

Différentes annotations des comptes de la commune pourraient révéler d'autres inscriptions du même genre, notamment en ce qui concerne ces petits cadeaux que l'on offrait au Seigneur Baillif ou à quelque autre fonctionnaire de Berne dont il convenait d'obtenir les faveurs, ce qui s'appelait graisser la patte (de l'ours) !

On retrouve le même genre d'annotations dans les comptes du village des Charbonnières.

1778

*Livré au Sr. Samuel Golay, cabaretier, pour 10 livres de tome de chèvre pour un présent, 7/1/6*

*Du 28 août, livré à la femme du Sr. Emanuel Rochat, pour 10 livres de beurre à 3 batz ½ la livre pour même fait, 8/9/.*

*A celui qui a porté le dit présent à Romainmôtier et à un député pour le présenter, pour les deux, 6/6/.*

*Livré à Madame la veuve du Sr. Rochat marchand pour 6 livres de beurre pour l'amodiation d'un taureau, 5/3/.*

*Pour la montée et la descente du dit et attestation, .1/6/.<sup>21</sup>*

1785

*Le 11 juin pour un présent à Monsieur le Colonel Roland pour 9 livres de .  
 beurre à 3 batz ½, 7/10/6 ; pour 5 livres de poisson à 4 batz la livre, 8/./ ;  
 quatre livres de tome de chèvre à 10 crutz, 2/6/ ; pour l'avoir porté, 2/./ ;  
 journée au recteur le dit jour pour l'avoir présenté, 3/./ ; 23/4/6*

<sup>20</sup> ACL, A1, comptes de 1709, p. 337

<sup>21</sup> AHC, AA2. Idem pour toutes les annotations qui suivent

1786, 9 et 10 mars

*Pour un présent fait audit avocat<sup>22</sup>, pour 8 L. 1 cart Beurre, 8 L 1/3 ; pour 2 vacherin pesant 11 L. 2 once, 10/./ ; pour procurer le tout, 1/./ ; 19/3/.*

1786

*Le 5 juin journée pour prier le T : N : S : B : pour marquer la journée du jugement, porté un présent à Monsieur Roland, 4/./ ; pour 8 ¼ beurre, 8/3/ ; pour 10 L. tomes de chèvre à 10 crutz, fait 6/3/ ; pour procurer le tout, 1/./ ; à la femme qui l'a porté chez le dit, ./6/.*

L'annotation des 9 et 10 mars 1786 est très certainement la plus intéressante, qui nous révèle pour la première fois de notre histoire la présence de vacherins dans les produits fromagers de la Vallée de Joux.

C'est la première fois aussi que l'on peut découvrir que ce fromage est susceptible de plaire à LL.EE. qui ne seront pas fâchées de mettre ces pâtes molles sous le couteau tout en pensant que les Combiens ont quand même du bon !

La question pourtant essentielle que l'on peut se poser est celle-ci. Ces vacherins étaient-ils déjà fabriqués dans notre région, ou faut-il au contraire comprendre qu'ils proviennent encore de la Franche-Comté voisine où l'on se ravitaillait de ce produit depuis longtemps.

Plusieurs écritures prouvent en effet une importation importante et d'ancienne date du vacherin français.

*1<sup>er</sup> juin 1751. Rapport de Roland. Contrôle de quelques particuliers du Bois d'Amont, conjointement avec des français. « Nous rencontrâmes un particulier du Bois d'Amont, en Franche-Comté, qui m'étoit connu pour venir fréquemment vendre des boîtes dans ce pays »<sup>23</sup>.*

Le terme « boîtes », était toujours utilisé en Franche-Comté pour désigner le vacherin.

*Saisie de vacherins au préjudice de Guignard. L'intendant des péages transmet, par sa lettre du 24 courant, un rapport de gendarmerie stationné à la Frasse portant qu'elle a saisi le 8 avril (1834), au préjudice d'Antoine Guignard, 150 vacherins qu'il tentait d'introduire en contrebande. Vu la réclamation du sieur Guignard et les détails que donne l'intendant de cette saisie, le département décide de faire répondre à ce dernier qu'on n'a pu avoir*

---

<sup>22</sup> Il s'agit du procès avec ceux du Lieu fait à l'occasion du partage des communaux. L'avocat est sauf erreur Cart et habiterait Morges.

<sup>23</sup> ACV, Bb 365. Roland était secrétaire baillival de Romainmôtier.



*égard aux raisons d'excuses qu'il donne, et que si, dans la huitaine, il n'a pas passé expédiant, sa contravention sera portée devant les tribunaux.*<sup>24</sup>

Le vacherin franc-comtois est une production de vieille date. Nous le retrouvons ainsi déjà fabriqué au milieu du XVIIe siècle, sous ce même terme de « boîte » ou de « boette <sup>25</sup> » :

*... ils trouverent (dans le Risoud) deux Bourguignons de Fontaine travaillant illec a preparer du bois pour faire des boytes<sup>26</sup>. Incontinent les dicts Bourguignons esmeus commencerent a fuir lung contre le pays vers les hommes du Chenit ne disant mot et lautre du coste des Bourguignons criant bien-fort a layde<sup>27</sup>.*

L'aventure fut tragique, puisque l'un des deux protagonistes francs comtois reçut un coup de fusil dont il mourut. C'était là du bois cher payé !

La production franc-comtoise devait passer la frontière pendant tout le XIXe siècle, et même se poursuivre encore au début du XXe. En témoignent deux missives envoyées outre Risoud par Jules-Moïse Rochat des Charbonnières, commerçant en fromage :

*7 octobre 1902*

*Monsieur E. Michaud, négociant, Chaux-Neuve,*

*Bien reçu votre honorée du 3 courant, mais je trouve vos prix un peu élevés. Nous avons acheté ici à la Vallée des laiteries à 1.10. Ne vous serait-il pas possible de livrer pour ce prix, bien entendu pour de la marchandise de 1<sup>er</sup> choix et de recette pour l'arrivée. Si vous êtes d'accord, nous comptons sur votre chargement du 20 courant et ainsi de suite chaque semaine jusqu'au Nouvel-An. La correspondance échangée servira de convention.*

*29 octobre 1902*

*Monsieur E. Michaud, négociant Chaux-Neuve,*

*J'ai le regret de vous dire que je ne suis absolument pas content du chargement de vacherins que vous m'avez amené samedi dernier. Ce n'est pas du tout du 1<sup>er</sup> choix ; ils sont durs comme la pierre, une quantité ont un goût tellement amer*

---

<sup>24</sup> Archives des douanes du Ve arrondissement, Lausanne, reg. 43/221, du 28.4.1834.

<sup>25</sup> On reconnaîtra le parler bourguignon au travers de cette orthographe !

<sup>26</sup> Terme souligné par nous. Nous ne voyons pas d'autre usage à la boîte que de loger un fromage.

<sup>27</sup> De Gingins, Annales de l'Abbaye du Lac-de-Joux, 1842, pp. 449 et 450, document XCIV, Anno 1635, 31 juillet, avec pour titre : L'information prinse du commandement du seigneur baillif de Romainmostier touchant la mort d'un certain Bourguignon a esté vérifiée ce qui s'ensuit.

*que nous n'osons pas les expédier par crainte de perdre nos clients. Nous avons acheté des vacherins de pâte molle faits à point et non vernis, enfin quoi, du 1<sup>er</sup> choix, c'est ce que nous exigeons. Notre clientèle est excessivement difficile, ce qui ne nous permet que de prendre du tout premier choix.*

*Veillez prendre note de notre réclamation et recevez, Monsieur, nos salutations empressées.*

*p. Jules-Moïse Rochat<sup>28</sup>*

Cette marchandise ne donnait ainsi pas toujours satisfaction. On abandonna les fabrications françaises dès que les affineurs de la Vallée de Joux purent s'approvisionner auprès des fromageries du Pied du Jura. Mais n'en doutons pas, avec les mêmes problèmes, les intérêts du fabricant n'étant pas forcément ceux de l'affineur<sup>29</sup>.

Mais revenons à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle alors que nos vénérés baillis se régalaient de notre produit.

Nos anciens maîtres une fois parti, à l'aube de 1798, faut-il croire que la coutume des « petits cadeaux » allait disparaître ? Pas tout à fait. En témoigne ces deux nouvelles notes :

*Du 9 janvier 1862, le boursier est chargé de faire une reconnaissance à Mr. Le Ministre Simond<sup>30</sup> en reconnaissance de son voiturage deux vacherins<sup>31</sup>.*

*Il est ensuite proposé qu'il conviendrait de faire une petite reconnaissance à Monsieur le Pasteur pour son voiturage de l'année écoulée quand il vient faire le sermon.*

*Le Conseil décide de lui donner deux vacherins et charge Frédéric Rochat boursier de les lui porter de suite<sup>32</sup>.*

Serait-ce dire que l'on graissait aussi la patte de nos ministres ? Comparaison n'est pas raison. La population de la commune savait, à l'époque de ces notes, la condition précaire de notre pasteur Simond et de son épouse. Car en plus d'un salaire probablement modeste, le couple connaissait de passables conditions de logement au Séchey, conséquence de l'incendie du village du Lieu d'août 1858

---

<sup>28</sup> Tirées d'une copie lettre de l'entreprise Jules-Moïse Rochat, collection Le Pèlerin.

<sup>29</sup> Problèmes de fabrication liés surtout au rendement. En clair, avec 100 litres de lait, un fabricant a intérêt à fabriquer la plus grande quantité de fromage, quitte à dépasser une certaine limite au-delà de laquelle la qualité du produit souffre d'un trop grand pourcentage de petit-lait resté dans la pâte.

<sup>30</sup> Le ministre Simond ne fit guère que deux ans dans la paroisse du Lieu. Il avait épousé Rosalie Suchard de Serrières. La correspondance de cette dernière avec sa famille donnera lieu à une publication dans le cadre des Editions le Pèlerin.

<sup>31</sup> AHC, AA4, p. 153.

<sup>32</sup> Idem, du 31 décembre 1862.

et d'une reconstruction de la cure qui tardait. On pouvait donc sans crainte offrir des produits du pays à ce couple sympathique.

Le vacherin dès après sa première apparition de 1786 reste discret. Au point que nous ne le retrouvons qu'en 1812. Il figure alors pour la première fois dans un imprimé. Il s'agit de la loi du 6 juin 1812 sur les péages. Fromages et vacherins paient 6 batz (le quintal) d'entrée et 1 batz 5 rappes de sortie.

Ce vacherin placé dans un listage qui comprend notamment sous la lettre f des fleurs, du foin, des fourches, des friperies, des fruits et de la futaille, nous pose plus de questions qu'il n'en résoud.

Car faut-il croire qu'à Lausanne, au département des finances duquel émane probablement la loi, l'on connaisse déjà le vacherin de la Vallée de Joux, ou plutôt comprendre que ce terme recouvre une pâte molle connue depuis longtemps déjà dans un large rayon, et cela autant d'un côté que de l'autre de la frontière ?

Nous optons pour cette dernière hypothèse.

Des droits de douane se payaient aussi du côté français, chose prouvée par des documents encore plus anciens.

*Le vin de bon vignoble est taxé à 20 sols, la miche de pain blanc bien pannetté à 4 sols, le bon fromage de vacherin ne peut se vendre plus de 12 sols la livre<sup>33</sup>.*

Un vacherin à vrai dire, pour nous éloigner un peu du Jura où il ne dut pénétrer que tardivement, plus vieux encore que le gruyère et dont l'aire de fabrication primitive était les Alpes. Les notes historiques qui suivent le prouvent :

Val d'Aoste :

*En 1270 nous rencontrons un nouveau mot : Le vacherinus pour définir le fromage local : il est mentionné au cours d'une contestation née à Issogne entre l'évêque et les propriétaires Johannes Albi, Martinus de Perino et consortes super usagi in Alpe dal Corneir. L'évêque demande 41 formes de vacherinorum comme cens de l'alpage sous son administration. Les producteurs n'étaient pas d'accord et précisaient qu'ils n'étaient pas tenus à livrer la marchandise mais qu'ils devaient en payer l'équivalent en argent. Le prieur de Saint-Gilles de Verrès, nommé arbitre de cette querelle, le 17 janvier 1270, donnait raison aux producteurs et fixait à quatre sous le cens à payer le jour de la fête de la décollation de Saint Jean Baptiste.<sup>34</sup>*

---

<sup>33</sup> Histoire de Jougne, Edmond Jeantet. Pontarlier. Imprimerie Simon, 1902, p. 159. Document daté du 25 août 1790.

<sup>34</sup> Mathiou François, Le fromage Fontine, origine, commerce et fabrication, Aoste, 1991, pp. 29-33

Savoie :

*De même les jours de marché est-il interdit de vendre du fromage ailleurs que sur le marché : en 1328-29, le dénommé Jean Cottet est condamné à une amende de cinq sols pour avoir vendu une douzaine de vacherins sans les porter sur le marché*<sup>35</sup>.

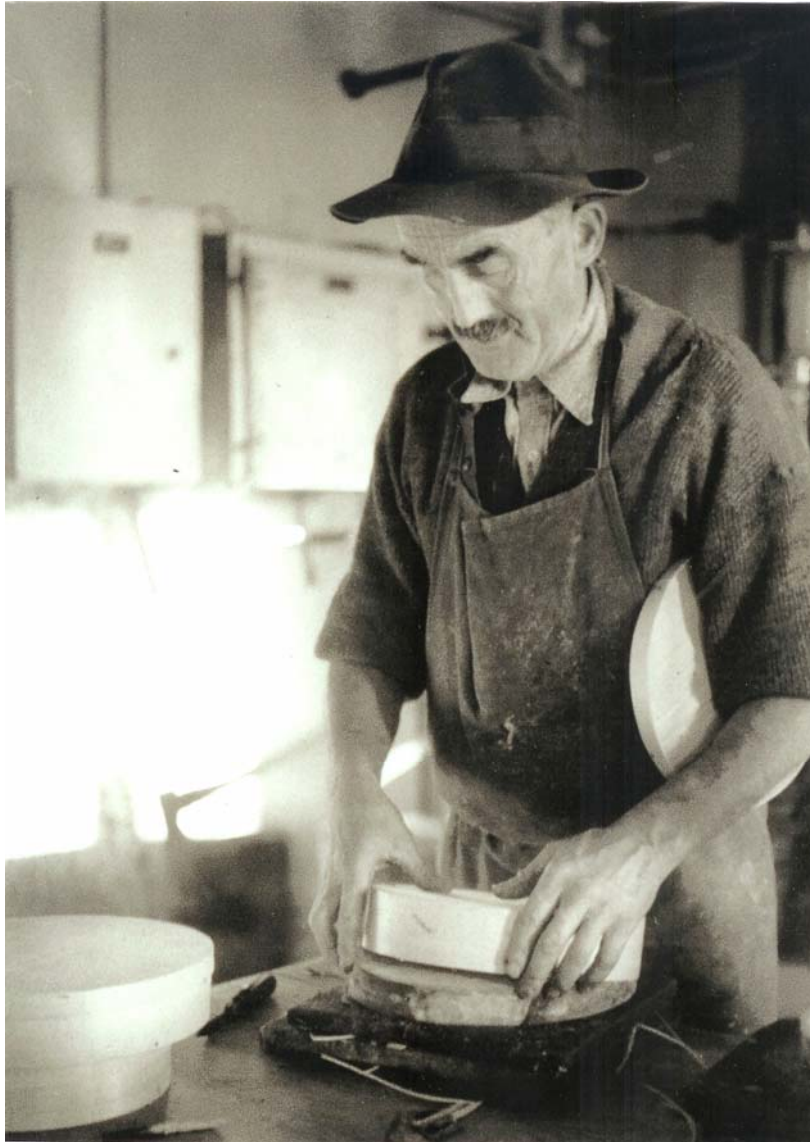
Vaud et Savoie

*Des vacherins, en revanche (vacharini, vacherini, vachirini), figurent aux menus, comptés à part des fromages du type courant. Ainsi à Chillon, le 14 novembre 1271, s'inscrivent 6 fromages, 4 serés, 4 vacherins ; le 17 décembre, 1 fromage et 3 vacherins. Bientôt après, pour la veille de Noël, à Evian, à 28 gros fromages et 10 serés s'ajoutent 52 vacherins ; tout ne fut pas consommé, il resta en particulier 36 de ces derniers. Un relevé de 1270 constate une réserve de 65 vacherins. Ils devaient être plus petits que les fromages habituels, peut-être aussi moins estimés, car leur prix, dans les rares occasions où il est noté, varie de 4 à 20 deniers, approximativement 3 à 15 de nos francs. Les péages ne les inscrivent pas à part. La seule fois que j'en vois dans une liste de redevances, c'est dans un compte du châtelain de Chillon, 39 vacherins venant d'alpages qui me semblent appartenir tous au Bas-Chablais*<sup>36</sup>.

---

<sup>35</sup> « Le reblochon », Revue annuelle des Amis du Val de Thône, n° 12, juin 1987. L'auteur de l'article qui ne nous est pas connu, ne donne malheureusement aucune référence quant à cette note.

<sup>36</sup> Dr Eugène Olivier, Médecine et santé dans le Pays de Vaud des origines à la fin du XVIIe siècle, tome second, Lausanne, librairie Payot, 1962. Le vacherin coûtait moins cher peut-être parce qu'il était d'un meilleur rendement que le fromage à pâte dure et que de plus son affinage exigeait moins de temps.



Affineur heureux emboîtant l'une de ses « gommés »<sup>37</sup> sans stress aucun<sup>38</sup>.

Pour une époque plus récente on peut citer :

*Motiers, le 29 décembre 1764*

....

*Les vacherins que vous m'envoyez seront distribués en votre nom dans votre famille. La caisse de vin de Lavaux, que vous m'annoncez, ne sera reçue qu'en payant le prix, sans quoi elle restera chez monsieur d'Yvernois<sup>39</sup>.*

---

<sup>37</sup> Terme affectueux , avec une pointe d'ironie, pour désigner le vacherin. Mais cela uniquement entre connaisseur et uniquement aussi il semble, au village des Charbonnières !

<sup>38</sup> Photo de 1939, prise à la laiterie des Charbonnières. Il s'agit de Jules Rochat laitier.

<sup>39</sup> Œuvres de J.J. Rousseau, citoyen de Genève, tome huitième, 1<sup>ère</sup> partie, correspondance, 1817, p. 158. Lettre de Jean-Jacques Rousseau adressée à M. d'Yvernois.

*... autre certains fromages mous nommés vacherins, qui sont destinés pour les tables des riches et qui se mangent pendant l'hiver qui suit l'automne pendant laquelle on les faits, etc.*<sup>40</sup>

Cette dernière note prouve de nombreuses choses. Premièrement que le vacherin est une pâte molle. Deuxièmement qu'il est saisonnier. Troisièmement qu'il plaît même aux riches, preuve de son excellence.

*Je pense que la messagerie vous aura remis le petit pot de moutarde qui vous était destiné. C'est un produit de mon crû qui n'a pas une influence sensible sur ma récolte, mais je n'en aurais plus une autre année. Si vous l'échangiez contre les vacherins qui, quoique vous en disiez, ne se produisent plus sur vos montagnes quoique envoyés du Pays d'Enhaut. Monsieur Albert n'en fabrique plus.*

*D'ailleurs nous ne mangeons presque plus de fromages, ma femme et moi. Les vacherins surtout ne vont pas à nos débiles estomacs*<sup>41</sup>.

Ainsi donc le vacherin serait déjà en voie d'abandon dans certaines régions des Alpes, alors même qu'il prend de l'extension dans le Jura. Il délaisse donc peu à peu son pays d'origine qui se tournera vers la fabrication d'autres fromages, pour gagner une région où il a pu arriver par la voie des échanges, en particulier empruntant cette route du sel permettant le ravitaillement dès Salin aux points les plus divers liés à l'économie, alpestre en particulier.

Nous retournons à la Vallée de Joux où nous ne retrouvons le vacherin qu'en 1823. Alors les propriétaires du Vieux-Cabaret, aux Charbonnières, achètent 18 livres et demi de vacherin en provenance de Charles Lugrin du Séchey :

---

<sup>40</sup> Encyclopédie d'Yverdon, vers 1770, article fromage écrit par Gabriel Mingard.

<sup>41</sup> ACV, fonds Martin, PP 293, de 1824 probablement. Lettre adressée à Madame Martin née Guinard à Orbe. Non signée.

1823 Janvier L Be  
 le 8  
 J'ai ressu de Charle  
 Lugrain du Seychais  
 quinze soit 18 1/2 livre  
 de vacherin a dix crutz  
 livre fait batz 38 1/2

1823 Jenvier le 8 Jai ressu De Charle Lugrain du Seychai quinze soit 18 1/2 livre de vacherin a dix crutz livre fait batz 38 1/2<sup>42</sup>.

Charles Lugrin du Séchey est le premier fabricant ou marchand de vacherin connu à la Vallée. S'il fabrique lui-même, il ne saurait le faire qu'au chalet ou à domicile, puisqu'il n'y a pour l'heure pas de fromagerie dans la commune<sup>43</sup>.

Le Séchey précède donc quelque part les Charbonnières dans la manipulation de ce produit.

Un second marchand de fromage important de ce dernier village, le premier ayant été Jaques-David Rochat rencontré plus haut, est David-Louis Rochat (1779-1867). Celui-ci est originaire de la Cornaz, maisons foraines situées sur les hauteurs. Il rachète une maison aux Charbonnières au début du XIXe siècle où il poursuit ses activités. Il est aussi municipal, titre qu'il portera jusqu'à la fin de ses jours. Ses ambitions commerciales le font échanger sa maison, no 114 du cadastre de 1812, étroite et resserrée au milieu du long voisinage du haut du village des Charbonnières, contre une autre, située dans un petit ensemble situé au nord du grand, numéro 101. Nous sommes en 1809.

Son commerce prend de l'ampleur. Dans cette nouvelle maison il tient boutique, la première peut-être du village. En plus il commerce en gros avec Lausanne, descendant des fromages de la région, remontant en contre-voiture, les marchandises diverses dont ses concitoyens ont besoin, farine et autres produits du genre.

A Lausanne, dans les années 1829-1832, David Louis Rochat commerce avec les frères Samuel et Frédéric Rochat du Haut-des-Prés, autres commerçants de fromage du village installés désormais dans la capitale vaudoise. Des feuilles de comptes font état de diverses ventes de vacherins.

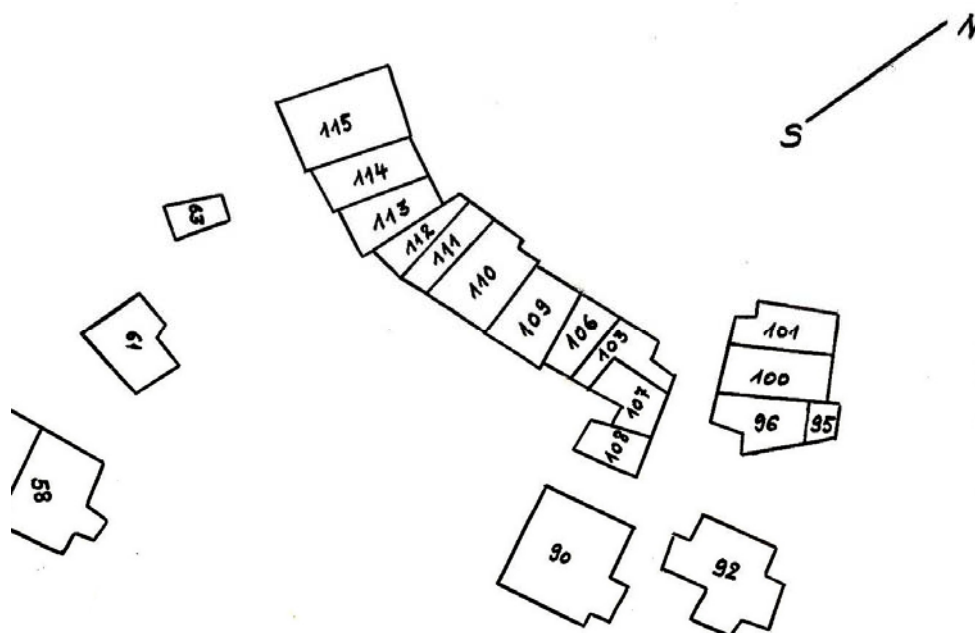
<sup>42</sup> Archives Le Pèlerin, Livre de compte du Vieux-Cabaret

<sup>43</sup> Les deux premières sont celles du Pont et de l'Abbaye. Elles datent de 1811.

David Louis Rochat semble aller plus loin encore dans ses ambitions commerciales en louant une cave à Lausanne où il peut entreposer ses diverses marchandises, tant celles qu'il descend que celles que bientôt il remonte à la Vallée. Il est alors locataire d'une dame du nom d'Elise Mouthey en 1830. En 1842, il a du changer d'emplacement en louant une autre cave à la Veuve Beausir.

Concernant les marchandises, il achète du vin ou du vinaigre au Magasin de Marc Stouky-Dilly, place de la Palud no 6.

Le gros du commerce porte sur le fromage, gruyère, mais cependant peu à peu le vacherin fait sa place. La tomme est aussi présente.



Plan 1814 des Charbonnières, quartier du haut. Les maisons successives de David-Louis Rochat sont les numéros 114 – 101 – 90. Il posséda en même temps les nos 101 et 90, cette dernière bâtisse anciennement de Jaques-David Rochat, construite en 1763.

David Louis Rochat, aux Charbonnières, rachète les productions fromagères de divers fabricants, en alpage le plus souvent, notamment en 1834 à Abram Jaillet de Vallorbes, fermier au chalet du Crêt à Châtron. Celui-ci produit des chevrotins dont une part importante elle aussi prendra probablement le chemin de Lausanne.

Notre homme traite en 1836 avec Louis Rochat Pantalón<sup>44</sup> du Vieux Cabaret. Il lui rachète des chevrets, autre désignation probable pour le chevrotin<sup>45</sup>,

<sup>44</sup> Au sujet des Pantalons, on lit dans Auguste Piguet (ACV, fonds P, Auguste Piguet) *Historica VIII*, p. 15 : « Ce fut Siméon Rochat des Charbonnières qui se fit faire le premier pantalon à la Vallée alors que chacun restait fidèle à la culotte. De là ce surnom de Pantalón porté par toute la famille ».

<sup>45</sup> Il est possible que le chevrotin, vu son nom, ait été fabriqué au début avec du lait de chèvre. La fabrication put comprendre ensuite une part de lait de vache, puis fut entièrement menée avec du lait de vache.



fromage fabriqué toujours en quantités importantes durant tout le XIXe siècle dans la région, et notamment à la fromagerie du Pont.

Il garde des attaches commerciales avec la Cornaz en vendant du vacherin à son frère Isaac.

Il est très certain que l'activité commerciale de David Louis Rochat fut considérable, qui lui avait permis entre autre de racheter trois maisons dont la dernière en 1840, ancienne propriété de Jaques-David Rochat, d'établir un magasin, et que celle-ci avait généré une masse documentaire considérable dont il ne reste plus hélas que deux ou trois feuilles aujourd'hui<sup>46</sup>.

Selon les souvenirs transmis par un M. Jean Rochat de St-Prex, David-Louis était surnommé David la Déroute, ou David de la Déroute. Dans un établissement public, s'il prenait un tabouret par un pied, tout le monde s'en allait. Il avait la force de soulever et de mettre sur ses épaules une gueuse de plomb de 200 kg ! Au village ses enfants, voire ses petits-enfants, étaient surnommés « Les Déroutons ». Certains d'ailleurs avaient hérité les traits de caractère de leur ancêtre.

Ses activités commerciales perdurèrent avec son fils David François, né aux Charbonnières le 11 août 1812, décédé en ce même village le 30 juin 1890. Ce dernier garda domicile dans la maison dite désormais « Chez Pitôme » en laquelle il procéda à des travaux d'aménagement, c'est-à-dire qu'il la partagea en deux dans le sens du faite pour que puissent y loger convenablement ses deux fils Paul Frédéric et Jules François qui en hériteront. David François est simultanément agriculteur, fromager et probablement aussi transporteur. Il lègue à son tour un gros héritage à ses descendants. De religion protestante, la plupart des membres de sa famille avaient adhéré à l'assemblée évangélique (darbystes). Il est d'ailleurs probable que David François ait rencontré John Nelson Darby lors des nombreux séjours de ce dernier à Lausanne entre 1840 et 1850. Une salle de réunion avait été aménagée dans la maison Pitôme. On raconte à ce sujet que lorsque la fenêtre était ouverte par beau temps afin d'aérer quelque peu une salle surchauffée, les habitants du village qui passaient dans la rue à proximité pouvaient entendre les fidèles chanter des cantiques avec ferveur<sup>47</sup>.

Avec David Louis Rochat, le vacherin est désormais connu de manière prouvée sur les étals de la ville de Lausanne. Ce n'est plus une nouveauté, mais un produit de consommation courante. A-t-il désormais remplacé les vacherins des Alpes ou Préalpes qui se consommaient antérieurement et cela depuis de nombreux siècles ? Y a-t-il eu un certain temps concurrence au sujet d'un produit issu de deux provenances différentes, tandis que bientôt la plus ancienne

---

<sup>46</sup> Toutes ces informations sont tirées des quelques pièces qu'il reste encore de ce qui dut être un dossier énorme. Nous en devons la possibilité à l'un des descendants indirects de David-Louis Rochat, Gaston Guignard, encore possesseur d'une moitié de la maison de 1840. Les pièces du fonds Gaston Guignard sont déposées aux ACL sous la cote KAAB, quittances diverses, lot I, 1776-1836, lot II, 1783-1922.

<sup>47</sup> Les notes sur David François tirées de la brochure : Notre famille Rochat, ascendants d'Emile Rochat Collomb, par Jean-Paul Grand-Guillaume-Perrenoud, 2008.

cédait sa place à la plus récente promue par des commerçants beaucoup plus dynamiques et qui en voulaient, pour parler en terme populaire ?

Nul en l'état des connaissances ne saurait le dire.



Un fabricant de plaine, très détendu derrière sa chaudière. Photo de 1950.

Il faut témoigner ici d'une autre famille du village très fortement liée au commerce de fromage, celle d'Henri-Frédéric Rochat régent. Celui-ci laisse un livre de comptes<sup>48</sup>. Les annotations courent de 1789 à 1810 environ. La page 15 est consacrée à des chevrotins que l'on a pesé en 1808. Il y a en tout dix-sept pesées portant sur un poids total de 508 livres.

Malheureusement le document ne dit pas si on les achète ou si on les vend, ces chevrotins fabriqués probablement au chalet de la Gentille, en territoire français.

Nous voilà donc avec une nouvelle famille des Charbonnières liée au fromage. Les successeurs poursuivront de telles activités, menées de manière plus ou moins importante selon les générations, promues en grand avec l'apparition de Jules-Moïse Rochat. Celui-ci, resté d'abord dans la ferme ancestrale placée dans le long voisinage du haut du village, construira cependant bientôt une nouvelle maison au Crêt-du-Puits. Celle-ci, conçue selon le style

---

<sup>48</sup> AHC, UA1

paysan émanant de la plaine vaudoise, Pied du Jura en particulier, sera aussi dévolue à l'affinage et au dépôt des fromages, vacherins et gruyères, par la mise en place de trois caves voûtées. Nous sommes en 1877, un an après la construction du collège voisin.



Trois étapes de la fabrication et de l'affinage du vacherin

Une autre famille verra elle aussi son sort lié au commerce de vacherin. Elle possède alpage, lieu dit le Bonhomme, au-dessus des Charbonnières, et cela depuis le début du XVIIIe siècle où l'ancêtre Pierre Abraham Rochat s'établit en ces lieux et y construisit, outre un ou plusieurs chalets, une véritable ferme habitable à l'année, l'endroit ayant offert, à force de patience et de ténacité dans les défrichements, un vaste lot de champs parfaitement cultivables.

Les membres de cette famille s'appelleront les Mouison, d'un ancêtre du nom de Moïse. Ce seront parmi les plus fortunés du village, avec un domaine d'une importance considérable, outre qu'ils avaient cette immense montagne à gérer.

Un livre de compte appartenant aux descendants de cette famille avait été produit dans les années cinquante du XXe<sup>49</sup>, alors que naissait la Centrale du vacherin Mont-d'Or avide de renseignements qui puissent poser l'histoire du produit qu'elle avait à défendre et à promouvoir.

Ce livre a malheureusement depuis lors disparu. Il ne reste que la photographie d'une page reproduite dans un dépliant publicitaire du début des années cinquante<sup>50</sup>, et les commentaires du chroniqueur. On sait ainsi, pour 1845, que des vacherins se fabriquaient l'automne à l'alpage du Bonhomme et qu'on les livrait à différents particuliers qui en faisaient commerce, notamment au Séchey, aux Charbonnières et au Pont, belle preuve que le produit, plus que d'être resté cantonné dans un seul village, traçait sa voie dans le cadre même de toute une région.

On parlait de boîte de vacherin, preuve que celui-ci connaissait déjà son emballage traditionnel. Celles-ci pesaient environ 5 livres chacune. La livre se monnayait environ 28 rappes.

De nombreux descendants de cette famille continueront la tradition commerciale, et se retrouveront nombreux à posséder un commerce. D'autres du village les suivirent ou les avaient précédés. Les Golay Tsalottet par exemple, qui avaient alpé pendant tout le XIXe siècle, fondé un commerce de vacherin en 1877, que l'on découvre actif pendant tout le XXe siècle et que l'on retrouve encore en activité aujourd'hui. Il s'agit-là du plus ancien commerce d'affinage du canton.

On reste cependant, dans cette première moitié du XIXe siècle, indépendant en tout, fabrication ou achat, affinage, vente. A chacun de se débrouiller de la manière dont il veut et peut.

Le vacherin entre dans la littérature historique en 1835 :

*On commence à fabriquer chez nous des fromages persillés, dits de Gex, ainsi que des vacherins du Mont-d'Or, qui ne le cèdent en rien à ceux qu'on tire de ces localités. – Je connais deux propriétaires à la Vallée qui exploitent leurs*

---

<sup>49</sup> Malheureusement celui-ci n'a plus jamais revu le jour. On sait de lui seulement une fraction de page imprimée dans un document publicitaire.

<sup>50</sup> Le vacherin, roi des fromages fins, dépliant imprimé en brun, tirage à part possible du journal Pour Tous, vers 1951. Longtemps diffusé par la Centrale du vacherin Mont-d'Or à Lausanne puis à Moudon, organisme mis en place dès l'été 1951.

*montagnes de cette manière, et qui y trouvent fort bien leur compte. – Il serait étonnant, en effet, que nos montagnes, ayant une bien meilleure qualité d’herbes que celles de la Franche-Comté et de la Bourgogne, nous ne fussions pas en état de produire les diverses espèces de fromages qui plaisent le plus aux consommateurs*<sup>51</sup>.

Le terme Mont-d’Or est aussi appliqué ici pour la première fois. En ce sens on reconnaît à son produit une même origine que le vacherin fabriqué de l’autre côté de la frontière, et précisément dans cette région proche de la montagne du Mont-d’Or située sur la ligne franco-suisse de la région de Vallorbe et de Jougne.

Nous avons toujours eu affaire pour l’heure à des initiatives privées, tant pour la fabrication que pour la commercialisation.

Trois fromageries sont construites dans la commune du Lieu en 1834. Malheureusement, pour chacune d’elle, les problèmes d’entente menacent la bonne marche de ces institutions qui finissent toutes par rendre leur tablier en attendant des jours meilleurs.

Pour la fromagerie des Charbonnières, ceux-ci arrivent en 1865 où l’on crée une nouvelle société qui occupera les mêmes locaux construits trente ans plus tôt. Chose particulièrement intéressante, on procéda tout aussitôt à une fabrication de vacherin en commun<sup>52</sup>.

Il s’agit ici de la première fabrication de ce type dans le canton. La méthode sera bientôt suivie par toutes les fromageries de la Vallée qui se mettront au vacherin. Puis nous verrons bientôt les fromageries de plaine produire à leur tour ce fromage à pâte molle. Leurs productions remplaceront rapidement celles de la France limitrophe avec laquelle les rapports commerciaux, de ce fait, pourtant vieux d’un siècle et plus, s’interrompent.

*Le commerce du vacherin connut un tel essor que vers 1890, la production de la Vallée ne suffisait plus à satisfaire les besoins de la clientèle. Les marchands eurent alors recours aux vacherins français. En 1893, le fromager Decollogny, de Cuarnens, se mit à produire du vacherin, imité en 1894 par son collègue Jousson de Moiry. Dès lors la fabrication du vacherin s’était solidement implantée au pied du Jura*<sup>53</sup>.

Cette première production en commun, débutant à l’automne 1865, ne pouvait se faire que selon des règles bien précises qu’il serait trop long de

---

<sup>51</sup> S. Berdez, Notice sur l’agricole et manufacturière de la Vallée du Lac-de-Joux, Journal de la Société vaudoise d’utilité publique, Lausanne, 1835, p. 312. Reprint du texte complet aux Editions Le Pèlerin en 1993.

<sup>52</sup> Nous tenterons de savoir dans un prochain texte si le système de la taille et du tour fut utilisé à la Vallée dans le cadre de la production fromagère.

<sup>53</sup> Albert Neuenschwander, Le vacherin Mont-d’Or, Editions le Pèlerin, 2000, p. 1. Texte de 1957. Notons que M. Albert Neuenschwander, en plus d’être directeur de l’Ecole de fromagerie de Moudon, fut longtemps gérant de la Centrale du vacherin Mont-d’Or. Il l’était en particulier quand il rédigea ce texte.

détailler ici. Ces premiers vacherins furent fabriqués par un fromager du Pont, Marc Rochat dit Kako. Puis il fut remplacé en 1872, lui ou les collègues qui lui avaient succédé, par Lucien Raguin de Rochejean qui travailla de nombreuses années au village.



Le village des Charbonnières vers 1866. La fromagerie est au centre, à gauche de l'église. Elle garde encore à l'époque la forme exacte de sa construction de 1834. Elle sera réaménagée vers 1880 pour adopter, à peu de chose près, son architecture actuelle. A sa gauche, le four commun (boulangerie actuelle), avec salles d'étages pouvant servir de petite école et d'appartement.

La présence de ce franc-comtois allait malheureusement donner corps à une légende selon laquelle le vacherin de la Vallée aurait été introduit par un rescapé de l'armée de Boubaki en 1871 ! Stupidité manifeste qui eut pourtant l'heure de plaire à tous les journalistes traitant de l'historique du produit pour lequel par ailleurs ils n'avaient qu'un bien maigre intérêt.

La société de fromagerie procédait donc à une fabrication de vacherin par un fromager dont le cahier des charges était impressionnant. Celui-ci avait notamment pour tâche de soigner « les rondelles », de les amener à parfaite maturation sans faire aucun rebut, puis de mettre les vacherins en boîtes tandis que la société se chargerait de la mise.

Les premiers acheteurs furent naturellement du village, puis bientôt concurrencés par d'autres de toute la région. Les fabrications en commun faite

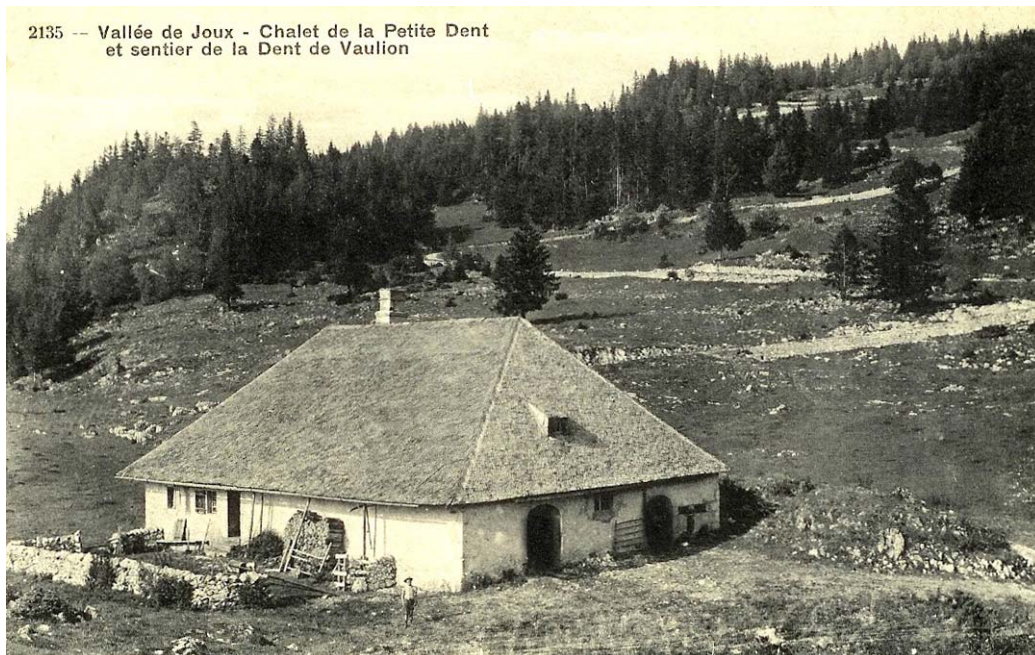
dans la plupart de nos localités, allaient créer une nouvelle corporation de commerçants : les marchands de vacherins.

Prenons note cependant qu'il ne s'agissait nullement encore d'affineurs, les pâtes molles étant achetées aux sociétés de fromagerie déjà mises en boîte. L'achat de vacherins blancs, de deux jours, ne se fit que peu à peu et à mesure que ces sociétés abandonnaient un système qui ne donnait guère satisfaction.

L'époque exacte de l'apparition de nos premiers affineurs n'a pu pour l'heure être fixée avec précision. Elle date de manière certaine de la fin du XIXe siècle déjà. L'étude à ce sujet reste à faire.

Les premières boîtes provinrent de France, de Mouthe en particulier, livrées par la famille Carrez. Il en fut de même des premières sangles. Mais les problèmes de frontière amenèrent tôt la Société de fromagerie des Charbonnières à envisager une fabrication locale, celle-ci, par incidence, susceptible d'amener un nouveau gagne-pain à certains habitants du village ou de la région.

Anecdote amusante, en 1866 la société dut payer 85.- d'amende appliquée par le département français des péages pour boîtes vides passées en contravention à la frontière ; et savez-vous qui fut délégué pour aller les chercher et se fit ainsi pincer par la douane d'outre-Risoud : Elie Rochat... juge !



En fin de saison d'alpage, des fabrications de vacherins se faisaient dans la plupart des chalets de la région, en particulier en celui-ci, propriété du village du Pont.

Les fabrications en commun n'allaient toutefois pas éclipser les fabrications de chalets qui les avaient précédées. Nombreuses furent celles-ci que l'on pratiqua, et pendant encore fort longtemps, de fin août à fin septembre, alors qu'il était l'heure de redescendre les vaches dans la vallée ou en plaine.

L'utilité de ces fabrications faites en fromagerie était déjà démontrée en 1890 :

*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<sup>54</sup>.*

Le même auteur expliquait encore le pourquoi de la naissance et du développement du vacherin dans la région, sorte de premier historique de ce fromage :

*Les deux districts inspectés présentent un véritable intérêt au point de vue de l'industrie. 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<sup>55</sup>, Croy, Juriens, Romainmôtier<sup>56</sup>. 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 pâtes molles 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.<sup>57</sup>*

Un produit auquel la laiterie ou fromagerie des Charbonnières, par le biais d'un excellent secrétaire qui participa activement à sa promotion, donna une extension importante. Elle en arriva à une si belle renommée que déjà on put le proposer dans les expositions agricoles, telles celle de Moravie, en Autriche, en 1870, celle d'Yverdon en 1874, et surtout celle de Zürich en 1883. A cette occasion le secrétaire et caissier Jules-Jérémie Rochat, se permit des recommandations d'une précision de professionnel et donna des explications historiques intéressantes.

---

<sup>54</sup> G. Martinet, Rapport sur le concours de fromageries et d'alpages en 1890, Editions le Pèlerin, 1999, pp. 1 et 2.

<sup>55</sup> Vaulion, par l'intermédiaire surtout de la famille Magnenat, fut un village de grosses productions fromagères, cette localité placée quelque part idéalement entre la Vallée et la plaine et au cœur du vaste complexe d'alpages de la région Dent-de-Vaulion – Mollendruz.

<sup>56</sup> Ces fabrications de plaine déjà en 1890, permettront de compléter les données fournies plus haut par M. Albert Neuenschwander.

<sup>57</sup> G. Martinet, op. cit, mêmes pages.



*La laiterie des Charbonnières , Vallée de Joux, au Comité central à Zürich*

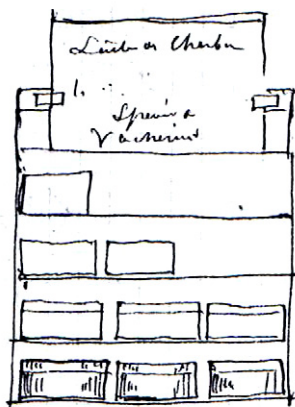
*Messieurs,*

*Nous avons l'avantage de vous expédier aujourd'hui, en gare de Vallorbes, une caisse contenant 1/ une étagère 2/ un tableau.*

*1o Retirer préalablement les tableaux enveloppés de carton et de papier*

*2o retirer entre 2 personnes l'étagère sur les rayons de laquelle sont les boîtes en empoignant par la première tablette.*

*3o L'étagère, une fois mise en place, les 2 tableaux se placent au-dessus, l'un d'un côté, l'autre de l'autre, ainsi :*



*Soins à leur donner jusqu'au moment de la vente. Ils sont frottés le soir avec un chiffon imbibé d'eau salée : ils sont essuyés avec un linge propre et doux le matin. Pendant l'ouverture, le jour, ils peuvent être découverts et les couvercles placés sous la boîte. Le soir les boîtes sont refermées.*

*Les vacherins se fabriquent aux Charbonnières depuis environ 60 ans ; cette industrie a été importée chez nous de nos voisins les Français d'outre Jura. Pendant 40 ans les Charbonnières avaient le monopole exclusif de cette marchandise qui ne franchissait guère les limites de la Suisse française. La laiterie des Charbonnières s'est fondée il y a 20 ans. Elle s'est faite une spécialité de ce genre de fabrication et y a apporté tous les perfectionnements possibles. Elle a de nombreux imitateurs faisant plus ou moins bien ; mais elle a tenu à conserver sa vieille réputation et à ne livrer que des produits excellents. Nos frères de la Suisse allemande commencent d'apprécier le bon vacherin et les envois dans les cantons allemands devraient d'année en année se faire plus nombreux. L'Italie, l'Allemagne font de même, quelques centres de l'Amérique commencent à y goûter.*

*La bonne saison pour ce genre de fabrication est du 1<sup>er</sup> septembre au mois de janvier, et les vacherins doivent se manger dès qu'ils ont 5 ou 6 semaines de*

*bons soins. C'est dire que l'époque actuelle n'est pas favorable à l'exhibition de ce fromage. Néanmoins nous exposons 6 vacherins du printemps conservés en cave jusqu'ici dans de bonnes conditions, ce qui est un fait assez rare, plus 6 vacherins du 1<sup>er</sup> septembre courant qui ne pourront se mettre au couteau que dans 15 jours ou 3 semaines.*

...

*Le 8 juillet 1891, J.-Jérémie Rochat secrétaire<sup>58</sup>.*

Les propos de ce brave greffier sont à prendre au sérieux. L'homme habitait les Charbonnières depuis toujours. S'il avait entendu de ses parents ou même grands-parents que le vacherin était un produit fabriqué de longue date, nous entendons par là depuis au moins un siècle, et cela en quantités importantes, il l'aurait su. A moins que ces fabrications anciennes aient été si modestes et si intermittentes que leur souvenir s'en serait perdu.

L'un dans l'autre, pour des fabrications vraiment régulières, on peut croire Jules-Jérémie Rochat. Et, soustrayant soixante ans à 1891, on tombe sur 1831, date approximative de nombre de documents cités ci-dessus.

Les fromageries de la Vallée produisaient pratiquement toutes du vacherin. Les conditions de vente n'étaient cependant pas toujours les mêmes et cela créait une gabegie néfaste au produit. Il convenait en conséquence de remettre de l'ordre dans cette production foisonnante.

Sous l'impulsion du même Jules-Jérémie Rochat, et à la suite du concours des fromageries de 1890 qui avait permis d'éclairer cette fabrication si originale, en 1891 se créait le Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux.

Des statuts en bonne et due forme furent établis et les fromageries encouragées d'y adhérer. Ce qu'elles firent.

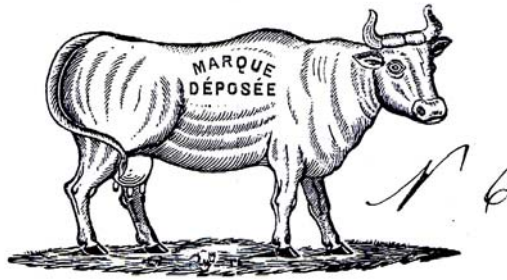
Malheureusement, l'esprit de clocher et la crainte viscérale d'être toujours pénalisé par rapport aux autres, aussi pour des motifs futiles qui pouvaient être par exemple une cotisation pourtant modeste jugée malgré tout trop élevée, la plupart des fromageries devaient peu à peu s'en retirer, celle des Charbonnières en tête. Disons franchement ici que ce village n'honorait que peu par cette attitude un secrétaire dévoué à la cause du Syndicat qui ne sut ou ne put pas convaincre ses collègues trop attachés à la finance et pas assez à l'esprit de corps.

Le Syndicat ne dépassa guère le début du XX<sup>e</sup> siècle pour disparaître dans l'indifférence générale.

Cette tentative pourtant innovait et proposait une sorte d'AOC avant la lettre qui aurait permis de réguler le système et d'assurer des avantages à chacun de ses acteurs.

---

<sup>58</sup> Archives de la Société de fromagerie des Charbonnières déposées aux ACL, document coté JBH 48.



## VACHERINS

DU

### Syndicat des Laiteries de la Vallée de Joux

(Charbonnières, Sèchey, Lieu, Solliat, Brassus)

---

Dès le commencement du siècle, la Vallée de Joux a eu le monopole de la fabrication des vacherins ou fromages à pâte molle. La finesse, l'arome de ses herbages et fourrages donnent à ces produits une supériorité incontestable. Syndiquées, dès 1894, en vue de se défendre contre une concurrence souvent déloyale, les *Laiteries de la Vallée de Joux* ne livrent que des vacherins fabriqués avec du lait tout gras, soumis à une surveillance et un contrôle rigoureux ; c'est donc à bon droit que leurs produits jouissent d'une réputation universelle si bien méritée.

#### Diplôme d'honneur avec médaille

à l'Exposition cantonale d'Yverdon, en 1894.

Lausanne. — Imp. Regamey & Co.

Le commerce de vacherin devait cependant progresser malgré les défauts de son organisation générale. Il le fit en particulier pendant les périodes de guerre où la Suisse-allemande devenait bonne cliente suite à des restrictions sur le beurre, certains d'outre-Sarine utilisant le vacherin comme fromage à tartiner.

La concurrence entre marchands, non réglementée, tirait naturellement les prix vers le bas. Le Syndicat ayant vécu, que même l'on avait résolument oublié, il convenait de recréer des structures véritablement professionnelles à l'échelle de la région.

Les avaient précédées des organisations plus générales, cantonales ou fédérales. Ce fut le cas en 1916, avec la mise sur pied de la Fédération du Jura qui regroupait les fromageries du Pied du Jura et de la Vallée de Joux, la plupart productrices de vacherin.

Ce n'était pas suffisant. Les affineurs créèrent en 1937 l'Association vaudoise des marchands de vacherins, qui eut très certainement dans ses buts premiers une tentative de fixation des prix.

Programme apparemment sans lendemain. Deux ans plus tard éclatait la seconde guerre mondiale. La Confédération contrôlait désormais tout le secteur

laitier à partir de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation (O.G.A.). Cet organisme tracassier et bureaucratique à l'extrême travaillait main dans la main avec l'Union Centrale des producteurs de Lait (UCPL), elle aussi toute puissante. Les deux ensembles commandaient l'entier de la production laitière et fromagère du pays, y compris le vacherin Mont-d'Or.

Quoiqu'il en soit, pour le vacherin, l'ère de la pleine liberté commerciale était révolue. On s'avancait au contraire vers un dirigisme presque absolu où, sous le couvert de règlements apparemment stricts, se développait souvent en réalité un favoritisme outré allant vers les entreprises les mieux placées, forcément les plus puissantes.

L'Association vaudoise des marchands de vacherins ne suffisant pas à régler tous les problèmes et à établir des liens suffisamment étroits entre tous les partenaires de la filière, se créa la Centrale du vacherin Mont d'Or, en 1951, dont le premier gérant fut Pierre Arnold, futur grand patron de la Migros.

Sous le terme « Interprofession du vacherin Mont d'Or », elle reste active.

Depuis 1981, l'appellation de vacherin Mont-d'Or est officiellement protégée par une ordonnance sur la désignation des fromages suisses.

Le vacherin Mont-d'Or obtint son AOC en 2004.

La fête du vacherin, créée en 1997, en est à sa quatorzième édition.

Sous quelque forme il soit produit aujourd'hui, les affineurs s'étant vu peu à peu remplacés par des fabricants-affineurs, le vacherin reste d'actualité.

On découvrira mieux son histoire contemporaines dans l'ouvrage cité plus haut : Denis Bonnot, *Le Vacherin Mont-d'Or franco-suisse, un fromage qui sort du bois et du froid*. Cet ouvrage, édité en 2006, a connu le succès qu'il mérite. Il offre un complément indispensable à cette courte évocation de l'histoire du vacherin comblé.



