

**Approche de l'histoire du vacherin** – notes écrites dans le train le 28 novembre 2023, sous titrées : la saga du vacherin

Qui voudrait se documenter sur l'histoire du vacherin des Charbonnières, consultera l'ouvrage : Les Rochat, de la famille comtoise à la tribu vaudoise, 2022. Il s'arrêtera plus précisément aux pages 342 à 371, Le vacherin Mont-d'Or : une histoire de famille pour les Rochat. Une étude de Anne Philipona<sup>1</sup>.

On saura alors tout de ce fromage, ou presque, car n'ont pu connaître cette ambiance « vacherinesque » au gros de la production de cette pâte molle, que ceux qui l'on vécue. Dont son âge d'or, si l'on considère la chose uniquement sur le plan de la plus forte production, se situe dans la première moitié des années huitante, alors que la production atteignit les 1070 ou 1080 tonnes. Tandis qu'aujourd'hui elle n'est plus que de la moitié, avec encore en plus une tendance à la baisse ces deux dernières années 2023-2024. Il faut signaler aussi que plus de la moitié de ce tonnage dépassant le million de kg, s'affinait aux Charbonnières. Qui dit mieux ?

Le terme vacherin n'est pas original. On le découvre à travers tout l'arc alpin dès le XIII<sup>e</sup> siècle, en particulier en Savoie qui ravitaillait les princes de Chillon de cette délicieuse marchandise que l'on trouve, dans tous les cas comme pâte molle, à la limite pâte mi-dure. Le produit n'était donc pas de garde et avait à se consommer rapidement. Sa consistance molle par ailleurs requerra rapidement de lui offrir une sangle d'aubier pour le maintenir à l'affinage et d'une boîte pour le conditionner pour la vente.

L'origine du mot peut s'expliquer simplement par la relation directe avec le mot vache, le produit que l'on tire de son lait, le vacherin. Il en fut de même pour le chevrotin, fromage de même à pâte molle et tiré du lait des chèvres. Celles-ci disparues ou devenues en nombre insuffisant, le chevrotin, ne se fabriqua plus qu'au lait de vache. La laiterie du Pont en fit sa spécialité pendant quelques décennies à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les archives de cette société le prouvent.

Que le vacherin ait été développé à la Vallée en premier, tient non du hasard, mais tout simplement du fait que ce village possédait le plus grand nombre d'amodiateurs de toute la région. Et que ceux-ci ou leurs fromagers, procédaient à la fin de la saison d'alpage alors que le lait produit est en quantité insuffisante pour fabriquer encore un fromage de poids et de dimensions aptes à satisfaire les marchands, à une autre fabrication, celle du vacherin. On utilisait alors une chaudière de plus petites dimensions. Ils s'étaient vus en fait dans l'obligation de trouver une solution, puisque l'on ne pouvait pas perdre ce lait de fin de saison, à moins de le donner aux porcs que l'on aurait fini d'engraisser. Trouvant cela peu judicieux, on fabriqua dès lors des vacherins. Cette solution fut importée de nos voisins francs-comtois qui fabriquaient du vacherin que l'on dira Mont-d'Or, avec les caractéristiques qu'il offre encore aujourd'hui, depuis le XVI<sup>e</sup> siècle au moins. Voir à cet égard : Denis Bonnot, Le vacherin Mont-d'Or franco-suisse, un fromage qui sort du bois & du froid, 2006.

Ces amodiateurs, ou plutôt leurs fromagers, avait donc trouvé là une excellente formule pour valoriser ce peu de lait de l'arrière-saison. Cette fabrication se révélait concluante. Elle entra dans la tradition. Seul problème, ces quantités ainsi produites n'étaient pas suffisantes à un marché qui se développait. L'on se mit donc à fabriquer dans les laiteries de village qui venaient de se créer. Cet engouement tient du fait tout simple que l'on avait tôt constaté qu'il y avait plus de rendement avec cette fabrication qu'avec celle du gruyère.

L'appétit vient en mangeant. Notre pâte molle se révéla si délicieuse aux gourmets, qu'elle franchit le Mont-Tendre pour gagner les marchés de la ville. Si bien qu'à nouveau les productions locales se révélèrent insuffisantes. On mit alors en train les laiteries du Pied du Jura ou celles du Nord vaudois, tout en achetant encore des blancs en Franche-Comté voisine, coutume alors de plus d'un siècle, tandis qu'il s'agissait plus anciennement d'acheter le produit directement affiné et mis en boîte.

Voilà donc le vacherin installé. Tout un chacun voulait désormais tenir commerce. On achetait les blancs en laiterie, on les affinait dans une cave quelconque, on les vendait. Le succès étant tel qu'il fallut réguler le marché. Se créa alors en 1890 le Syndicat des laiterie de la Vallée de Joux. Louable intention mise sur pied par Jules-Jérémie RoCHAT des Charbonnières. Mais les laiteries n'étant pas forcément solidaires, certaines n'adhèrent pas. D'autres se désolidarisent très rapidement, parmi lesquelles, ce qui pourrait tout de même surprendre vu que l'initiative était venue de l'un de ses membres, la laiterie des Charbonnières elle-même, cet acte iconoclaste prouvant la singularité des membres de cette société, leur peu d'appréhension de l'avenir, et surtout une radinerie qui tournait à l'obsession.

Ainsi, faute de participants, le syndicat tombe. Néanmoins il aura été les prémices de la future Union vaudoise des marchands de vacherin créée en 1945. C'était aussi la porte ouverte à une association plus large : la Centrale du vacherin Mont-d'Or créée en 1951, avec siège social à Moudon (Ecole de fromagerie) et avec comme premier gérant Pierre Arnold, futur grand patron de la Migros. Cette Centrale jouera désormais un rôle dans la promotion du produit. Mais étrangement avec assez peu d'efficacité, puisque les ventes stagnèrent longtemps. En fait plus que la réclame restée un brin amateur de la Centrale, ce sera un phénomène nouveau qui contribuera le plus à pousser le vacherin sur le devant de la scène : l'arrivée des grandes surfaces. Cela naturellement au grand dam des petites épicerie qui avaient fait de ce fromage un produit phare en saison. La Centrale elle-même d'ailleurs voyait d'un assez mauvais œil ces nouveaux venus qu'elle soupçonnait de pratiquer un dumping forcené. C'était certes un peu le cas, néanmoins il faut considérer que les épicerie étaient tenues par ... des épiciers, et que ceux-ci pratiquaient des prix d'épiciers, sans considérer jamais qu'il pouvait être des moments dans la saison où, à titre d'action, l'on pourrait baisser un peu le prix et de cette manière augmenter ses ventes. Ils n'y pensaient tout simplement pas. C'était hors de leurs pratiques et de leur compréhension. Tandis que leurs

adversaires qui montaient chaque jour en puissance, allaient peser sur ce levier-là autant qu'ils le pourraient, politique menée certes sur le dos des producteurs, mais qui, tout en même temps, augmentaient leurs ventes. Ils n'étaient donc pas tout perdant dans ce type d'opération.

Le combat était inégal. Les épiceries fermaient les unes après les autres, laissant le marché de gros totalement libre, ou presque. La Centrale quant à elle n'avait plus qu'à accepter le fait accompli. Nous étions-là dans ces âges que l'on situe déjà dans les années soixante, avec une amplification du phénomène les deux décennies suivantes.

Dans cette période, sur une douzaine d'affineurs, traitant du vacherin, 7 ou 8 se situaient aux Charbonnières. C'est dire l'importance de ce village dans le domaine de l'affinage et de la vente du vacherin dit Mont-d'Or. Comment se fait-il qu'une telle concentration, qu'une telle force, ait pratiquement disparu aujourd'hui ?

A cet effet il faut se souvenir de deux sales coups joués par le sort au vacherin. En 1985, c'est l'affaire des salmonelles. La surprenante bactérie infeste la production de l'un des affineurs, la population s'inquiète, diminue ses achats, la Centrale réagit en imposant désormais la thermisation du produit lors de sa fabrication. Mais voilà, si les bactéries sont vaincues par le fait de porter le lait à la température de 62° un très bref instant, les bonnes, celles qui constituent le goût même du vacherin, disparaissent. On compense par l'ajout au lait en passe d'être caillé des cultures produites et sélectionnées par l'Ecole de fromagerie de Moudon. On piétine, puisque le vacherin nouveau n'a plus son goût ordinaire mais celui de yogourth. On remet l'ouvrage sur le métier pour sélectionner d'autres cultures capables cette fois-ci, mais en partie seulement, de réintroduire le goût à l'antique dans ce vacherin nouvelle version.

On pourrait se situer désormais dans une situation de maîtrise. Il suffirait simplement en quelques mois ou en deux ou trois ans, de reconquérir un marché qui avait déjà perdu un peu de sa superbe, avec des suisses allemands vite prêts à vous abandonner. Tout donc était bien dans un monde qui avait retrouvé son train-train habituel.

C'était sans compter sur cette forme de malchance qui semblait désormais s'être attachée au produit. L'affaire éclate en novembre 1987. Listéria ou listériose. Ô l'affreux mot. On en parle sous le boisseau quelque temps, entre spécialistes chimistes et autres, pour trouver une solution rapide à ce nouveau fléau. Rien n'y fait. L'affaire s'ébruite, parvient aux oreilles des journalistes qui vont répandre la bonne nouvelle de la mort du vacherin dans des scoops retentissants. On en arrive donc pour ce fromage à une situation unique, impitoyable. En fait l'affaire est si grave, avec le décès de quelques personnes âgées consécutifs à la bactérie, que tout s'arrête : fabrication, affinage, commercialisation. Et tous les journaux d'étaler leurs gros titres à la une, avec de superbes manchettes.

Conclusion, peu après les affineurs débarrassent leurs caves, remplissent des bennes que l'on emmène quelque part en plaine tandis que Bürki, en cette

occasion unique, va produire ses meilleurs dessins. Certes, du vacherin, il en avait déjà fait son sujet favori depuis 1985, mais alors là, les amis, il va pouvoir se régaler. Façon de parler, bien entendu.

1987. Retenons cette date. Dès celle-ci les affineurs traditionnels perdent pied., hésitent à investir, ne croient pas au fait que désormais plus rien ne sera comme avant. Ce n'est pourtant là que l'impitoyable réalité. Beaucoup ne repartiront pas. Ils vendront alors leur marque à qui la veut, celle-ci désormais dévaluée au point que cette vente n'est plus faite qu'à vil prix.

Des courageux cependant résistent. Ils repartent tandis que le temps va jeter peu à peu dans l'oubli – mais jamais complètement – cette triste affaire. En même temps d'autres producteurs de vacherin entrent en lice, laitiers surtout, qui désormais, à la place de vendre leur production en blanc aux affineurs, des Charbonnières principalement, vont se mettre à leur tour à affiner et à commercialiser.

Le terme d'affineur peut même dès cette époque être considéré comme obsolète. Ils ne resteront plus que deux ou trois avec pour certains peu d'entrain à s'adapter aux nouvelles règles. La tradition se poursuit cahin-caha, bien que le tonnage produit par l'ensemble de ces rescapés n'est plus en comparaison avec l'ancien. Quelque part, en cette année 1987, on a tourné la page. On va quitter un métier tel qu'il se pratiquait depuis un siècle et demi. En conséquence aussi l'ambiance « vacherinesque » du village des Charbonnières, ne sera plus jamais pareille. On peut même dire que le village a perdu son vacherin dans cette aventure, mais aussi beaucoup de son âme.

Ainsi aujourd'hui la laiterie du village, non seulement ne fabrique plus depuis la fin de 2016, mais en plus a vendu sa laiterie rachetée par un privé à titre de simple logement. Et ne restent plus que deux affineurs dont le souci numéro un est l'absence de repreneurs.

Peu de vacherins désormais, des caves vides, l'ambiance a véritablement changé. Et peut-être que ceux de l'autre bout de la Vallée, qui voyaient en chaque affineur un type cousu d'or, ont enfin pu intégrer le fait qu'il y a quand même eut un changement, et qu'ils ne pourront plus guère désormais plaisanter avec ça. Ils leur reprochaient surtout, à ces affineurs, qu'ils pouvaient gagner leur vie en six mois seulement.

L'ambiance, essayons de la rappeler en quelques mots.

C'est l'hiver. Les paysans sortent le fumier. Il y a de la neige, la planche est mise sur le tas, pleine de fumier gelé que l'on gravit à peine. Le fumier fume. Tandis que dans le fond des caves, où il fait bien meilleur, les affineurs emboîtent et leurs employés tournent et frottent. Deux mondes différents qui se rejoignent quand même parce que les paysans, voilà, pour se faire quelques sous, pour payer une machine indispensable, autrement on peut fermer boutique, ils montent des boîtes. Il faut dire que les femmes sont plus habiles à ce jeu-là, c'est-à-dire à mettre en place ces clous que l'on peut à peine tenir entre les doigts tellement ils sont minuscules. Pan, pan, pan, avec le petit marteau. Elles ont acquis à force une

dextérité du diable. Les maris n'arriveront pas à suivre. Alors ils mettent le couvercle sur la boîte, ça ils peuvent, et ils empilent par dix pièces celles-ci au bout de la table. Ce sont eux aussi qui notent les chiffres sur un carton où l'on voit au fur et à mesure tout ce qu'ils ont gagné. Une manière de se donner du courage et ne pas baisser les bras, ni non plus abandonner trop vite le petit marteau.

Le village sentait le vacherin. Y avait combien de caves où l'on en trouvait ? Si l'on compte plusieurs de ces endroits cachés et plein de secrets, des dizaines, des dizaines pour ces commerces menés à la belle époque du vacherin. Où l'on courait alors dans tous les sens au village : les camions qui arrivent avec les blancs qu'aussitôt l'on décharge, plus tard ceux qui vont à la gare. La scierie qui livre ses fournitures à domicile avec un petit monoaxe. Les monteuses de boîtes qui vont livrer leur production chez l'affineur avec un petit char ou une carriole.

Il faut se souvenir aussi de la gare du Pont, avec son hangar peint en jaune brun. La porte principale est au milieu de la paroi qui donne sur la route. Elle est toujours là et accueille désormais le Caprice II en mauvaise saison et le tracasset de notre vendeur de glace Tonio. Avant 1980, pour préciser un peu l'époque, elle en voyait défiler, des affineurs, tous, et même ceux de Vaulion. Au-delà de cette grande porte qui se soulève, à l'intérieur, c'étaient des fardeaux avec leurs ficelles dessus, comme une grande oreille. Des centaines de fardeaux. Que l'on prenait par la boucle, à trois ou quatre. L'André de la gare menait le bal, gérait ce trafic, pas toujours de bon poil vu l'urgence. Il fallait remplir les wagons pour le train de 6 h 30. L'on n'était pas toujours à l'heure. Ça gicle, ça pèse, ça marque, ça gagne le wagon dont le sol est tout couvert de fardeaux. Cinq vacherins par fardeau pour les petits, 3 pour les gros, que ça ne s'écrase pas trop vite lors du transport. Au sujet duquel on raconte de drôles de choses, après que le convoi ait quitté la gare. On aura alors vu des malandrins assermentés entr'ouvrir la porte du wagon et jeter quelques colis dans les buissons du bord de la ligne de chemin de fer qu'ils retrouveront plus tard, quand ils auront fini leur service et qu'ils auront regagné leur village près duquel le crime fut perpétré ! On raconte d'autres choses encore, comme cet affineur qui, ramenant de la bien triste marchandise, un client pas content du tout de ce qu'il lui avait proposé, s'était arrêté au bord de la route dans la montée de Vallorbe, et avait vidé ses caisses dans la pente. Allez, hop, on vide tout et l'on recommence, et surtout ne pas rentrer à la maison avec une cassibraille pareille, de la coffia de ce genre !

On le sait bien, dans un commerce il y a toujours de la casse. On n'est pas à un sou près, comme chez les épiciers. Y en a de trop durs, des qui moisissent en une seule nuit, des clairs sous la croûte, des autres qui morzaillent de trop de sel, tous les défauts possibles. Un monde du vacherin où c'est à la tonne. Il est évident que si les tout bon font plaisir, les crouilles, les deuxièmes choix, un peu moins. Quant à ceux du troisième choix, ils finiront aux cochons, dans une petite laisine sous un sapin où les renards se chargeront bien de s'en occuper. Simple problème, la saison d'après vous retrouvez les sangles et les boîtes un peu partout à travers le pâturage. Autre détail, il y avait aussi un deuxième choix et demi. Ces vacherins-

là, vous pouviez alors les proposer à un marchand du Valais, notre célèbre Martin de Monthey. Vous lui téléphoniez. Toujours il vous racontait la même chose, c'est-à-dire qu'il en avait plein ses caves, et même qu'on en trouvait en plus dans ses corridors. Il ne savait plus où les mettre. Donc votre proposition ne lui plaisait qu'à moitié. Mais enfin : envoyez on verra ce qu'on peut vous offrir. Car ce qu'il faut comprendre dans ce marché, c'est qu'il taxait lui-même la marchandise reçue. Et quand le prix qu'il vous en avait offert couvrait les frais de port, on était déjà bien content.

Martin, on se racontait des histoires à son propos entre affineurs. Et l'on en riait. La perte était oubliée depuis longtemps au profit des conversations plus marrantes que tragiques sur son compte ! Il n'empêche, les valaisans, sur le plan du vacherin, ils n'étaient vraiment pas difficiles !

Le monde du vacherin tel qu'on l'a connu était infini. Les gens de l'extérieur ne pouvait rien en savoir ni même rien en deviner. Ils n'avaient qu'à consommer.

Juste un dernier mot sur les soins et sur le personnel. Parmi lequel, les Genier, Perrazi, le grand Pie, le fumeur de joint, celui qui voulait des gants, Zouzeff qui voulait suivre le rythme des autres sans le pouvoir, aussi transpirait-il à grosses gouttes, Loucky, Beloeil, et combien d'autres, de dizaines d'autres. Des qui frottent bien, des qui vous effleurent les vacherins de manière à ce qu'il faille repasser derrière eux. Des qui causent trop, des silencieux. Des repliés sur eux-mêmes. Des cas. Des drogués. Des mous qui ont pourtant l'art de travailler vite, car ça ne sert à rien de s'exciter. Il faut au contraire avoir le geste souple, précis, efficace. Faut pas forcément s'éreinter. C'est ici l'art du mouvement parfait qui n'appartient qu'à ces hommes en apparence placides mais terriblement efficaces.

On n'est pas non plus au pays de Rotchild. Mais en celui des affineurs qu'il faut considérer maintenant qu'ils n'existent plus, à leur juste valeur passée.

On a tout connu et plus encore de ce petit monde. On fatiguerait le lecteur à se plonger plus en avant dans les arcanes de ce modeste univers qui n'existe plus que dans le souvenir, tout au moins sous cette forme-là. Tout passe tout lasse, rien ne reste en l'état. Et surtout pas dans le domaine du vacherin.

Merci de m'avoir suivi en ces quelques pages.

Rémy Rochat

---

<sup>i</sup> D'après les notes du sus-signé.