

Quand l'agrafeuse a remplacé le marteau

Le vacherin aux Charbonnières – Un million de kilos par saison – Tlm du dimanche 9 janvier 1983 –

Le village des Charbonnières, à la Vallée de Joux, peut se flatter d'être la capitale mondiale... du vacherin. La production de ce fromage à « l'accent » vaudois bien timbré dépasse désormais le million de kilos par saison.

Le vacherin est un fromage saisonnier. Il réchauffe le cœur et sa consommation est liée aux frimas. Il se fait une place sur le marché dès le mois d'octobre et s'en retire discrètement vers la mi-mars.

Quarante-sept fromageries du Jura et du pied du Jura vaudois et une fromagerie du Jura neuchâtelois, celle de La Côte-aux-Fées, fabriquent ce vacherin qui est mûri dans les caves de onze affineurs. Quatre d'entre eux sont établis aux Charbonnières. Le plus important est Christian Golay : le quart de la production totale du vacherin – soit quelque 300 000 pièces – est affiné dans ses caves. Si l'on y ajoute la production des autres affineurs du village – Rochat & Cie, Gaston Rochat & Fils et Eric Rochat – on peut estimer à 700 000 kilos la quantité de vacherin mûrie aux Charbonnières.

Scieurs et monteurs

La production de vacherin ne procure pas seulement du travail aux fromagers et aux affineurs, mais également aux scieurs et aux monteurs de boîtes. Car le vacherin doit une grande partie de son identité à son emballage en sapin du Risoud.

Six familles des Charbonnières, dont quatre familles paysannes, tirent un revenu accessoire du montage des boîtes. Pour Bernard Rochat, paysan récemment établi sur un domaine trop petit pour être viable, les boîtes à vacherin constituent un apport indispensable.

Bernard Rochat et Françoise, son épouse, ont commencé le montage le 25 septembre dans leur cuisine qui, du lundi au vendredi est transformée en atelier. A raison de huit heures de travail par jour, ils auront assemblé quelque 80 000 boîtes d'ici à la fin de la saison.

Trois scieries, à Vaulion, L'Abbaye et Bois-d'Amont, débitent les boîtes à vacherin. Sur ordres des affineurs, elles livrent aux monteurs les fonds, les couvercles et les pliures. Le montage consiste à assembler ces éléments à l'aide d'agrafeuses.

Ce travail est payé quinze centimes par boîte. Bernard Rochat reçoit un centime supplémentaire pour la livraison des boîtes chez l'affineur. A raison de 2500 à 3000 boîtes par semaine, il réalise un gain horaire qui demeure modeste,

mais qui lui est indispensable et dont il s'accommode : le montage lui permet de travailler à domicile et de manière indépendante. – air – G.H.



Du travail pas seulement pour les fromagers.

80 000 boîtes à vacherin pour Bernard et Françoise – Le Sillon romand du 14 janvier 1983 (rubrique : Les pieds sur terre) –

Aux Charbonnières, à la vallée de Joux, le vacherin ne procure pas seulement du travail aux affineurs, mais également à six familles qui effectuent le montage des boîtes.

Pour Bernard et Françoise Rochat, un couple de paysans récemment établi, c'est là un gain accessoire absolument indispensable à l'équilibre financier d'une petite exploitation de montagne.

Fils de paysan, Bernard Rochat n'avait d'autre alternative que de s'établir à son compte... ou de quitter la Vallée de Joux, le domaine familial ne pouvant assurer l'existence de deux ménages.

En 1977, Bernard Rochat put louer, mais pour une durée limitée seulement, un domaine d'une dizaine d'hectares dans son village des Charbonnières. Cette exploitation – et c'est là le fait de tous les domaines d'une région située à plus de 1000 mètres d'altitude – est axée sur l'élevage et la production laitière. Les terres permettent la production du fourrage. Bernard Rochat peut faire estiver ses bêtes sur le domaine familial, son père amodiant une montagne propriété de la commune du Lieu.

D'ailleurs, dans un esprit de rationalisation, Bernard et son père collaborent de façon suivie. Ils ont acheté en commun un tracteur et une épandeuse à fumier. Ils se prêtent mutuellement leurs services sans qu'il y ait entre eux le moindre échange d'argent.

Une situation difficile

Bernard Rochat ne cache pas que sa situation est difficile. Le domaine qu'il loue est à la limite de la viabilité. « Il faudrait pouvoir louer une montagne en été pour pouvoir bien faire », dit-il en souhaitant que la commune favorisera ses jeunes agriculteurs quand des alpages deviendront disponibles.

En 1977, Bernard Rochat a débuté avec un contingent laitier de 29 700 kg. Depuis l'an passé, son contingent a été porté à 44 700 kg., ce qui lui permet de garder une douzaine de vaches laitières et autant de jeunes sujets. Des tachetées rouges avec une base de Simmental et des apports de Red-Holstein et de Montbéliarde.

Françoise Rochat, une Lausannoise « émigrée » à la Vallée de Joux, participe à la gestion de l'exploitation. Elle a la haute main sur le potager familial et un petit élevage de lapins. Elle s'occupe également de deux oies qui, avec la chienne « Didine », gardent la maison. Avec Raphaël (6 ans) et Sandra (4 ans), deux chats dorlotés comme des pachas figurent parmi les préoccupations de la maîtresse de maison.

Pour tourner financièrement, Bernard Rochat a toujours dû recourir à des occupations accessoires. Il a fait des transports de bois, a fonctionné comme homme de piste au téléski du Crêt-Blanc. Il remplace régulièrement le buraliste postal quand celui-ci est en vacances. Mais c'est surtout du vacherin qu'il tire son gain accessoire.

Une cuisine transformée en atelier

En début de saison de fabrication, dès la mi-septembre et jusqu'à la fin décembre, il se rend trois fois par semaine à la laiterie de La Côte-aux-Fées pour ramasser la production du fromager et l'amener aux Charbonnières pour y être

affinée dans les caves de Christian Golay. Un travail qui lui est payé selon un tarif horaire.

Pour Christian Golay parfois, mais surtout pour Gaston Rochat & Fils, Bernard et Françoise Rochat montent des boîtes à vacherin. L'automne venu, leur cuisine est transformée en un atelier où, huit heures par jour en moyenne, des milliers de boîtes sont assemblées.

Ce sont les scieries de Vaulion, L'Abbaye et Bois-d'Amont qui, sur ordre de l'affineur, livrent les fonds, les couvercles et les pliures en sapin du Risoud. Le travail consiste à assembler ces éléments afin de constituer ces boîtes sans lesquelles le vacherin ne serait pas ce qu'il est.

Il y faut plusieurs manutentions. La pliure est enroulée autour du fond ou du couvercle puis maintenue par une agrafe posée manuellement. D'autres agrafes (quatre en général) sont ensuite posées avec une agrafeuse mécanique louée par l'affineur. Le monteur reçoit quinze centimes par boîte plus un centime parce qu'il assure lui-même la livraison chez l'affineur. « Ce n'est pas beaucoup, concède Bernard Rochat sans se plaindre. Mais on est indépendant. On travaille à la maison. On s'organise comme on veut ! »

D'ici la fin de la saison, Bernard et Françoise Rochat auront monté plus de 80 000 boîtes.

G.H.



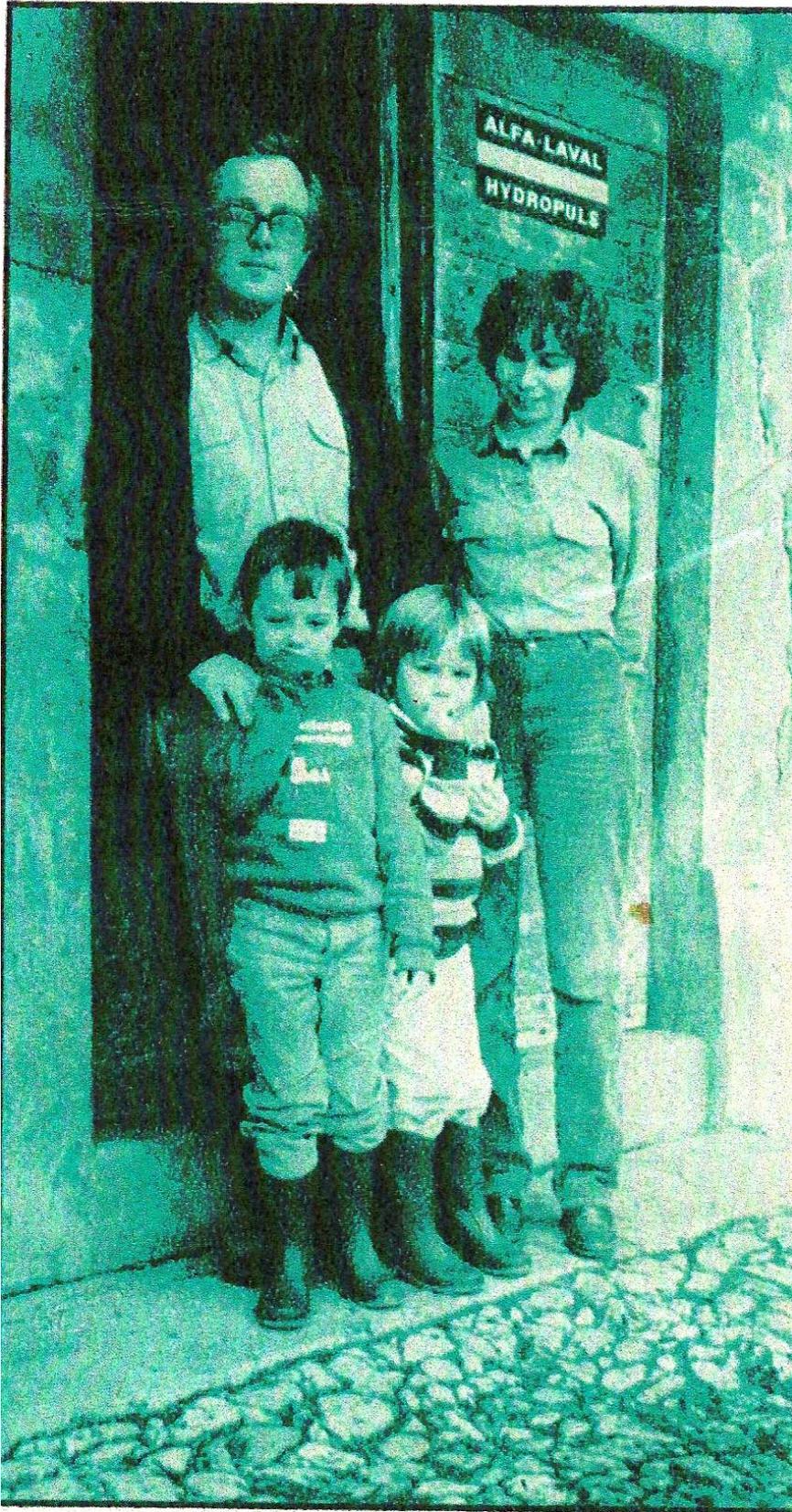
Dès l'automne, la cuisine est transformée en atelier.



• agrafeuse mécanique pour tout équipement.



Chez le Juge, la maison où logent Françoise et Bernard en 1983.



**Bernard, Françoise, Raphaël et Sandra
Rochat.**

Sillon romand, 14 | 1983