

Les soins à donner au vacherin ne peuvent pas se faire à la machine, mais dans le sens le plus profond du mot: « de main d'homme ».

Un film documentaire sur le vacherin Mont-d'Or

L'une des spécialités saisonnières de fromage les plus recherchées de notre pays est le vacherin du Mont-d'Or qui se fabrique dans le canton de Vaud. C'est un fromage à pâte molle de qualité supérieure, qui n'est produit qu'en automne et durant les premiers mois de l'hiver, à la Vallée de Joux, ainsi que dans de petites fromageries du Jura et du pied du Jura vaudois. Comme cette spécialité de fromage s'écoulait difficilement dans les années qui suivirent la guerre, les producteurs de lait intéressés, fabricants et marchands de vacherins se groupèrent en 1950 en une sorte de petite « union du fromage ». la Centrale du vacherin Mont-d'Or, dont le but était d'assainir et d'organiser le marché du vacherin. Grâce à la discipline observée par tous les milieux participant à cette organisation du marché, les résultats obtenus par la centrale au cours des six années de son existence sont excellents. Les buts que s'étaient fixés les fondateurs peuvent être considérés com-

me atteints dans une large mesure. Ils visent notamment à :

1. Sauvegarder les intérêts des petites fromageries qui se sont spécialisées dans la fabrication du vacherin Mont-d'Or.
2. Maintenir et développer l'écoulement de ce fromage par une propagande appropriée.
3. Garantir la production d'une marchandise de qualité homogène et améliorer continuellement cette qualité.

Il a presque été possible de doubler le volume des ventes de vacherin Mont-d'Or depuis la création de la centrale. Cela ressort nettement des chiffres suivants indiquant les quantités produites par saison :

1938-39	284 000 kg.	1952-53	413 537 kg.
1942-43	266 000 »	1953-54	404 075 »
1946-47	308 000 »	1954-55	399 705 »
1947-48	280 000 »	1955-56	409 633 »
1951-52	409 675 »	1956-57	406 381 »

Les principales dépenses de la centrale sont consacrées à la propagande en faveur du Mont-d'Or. Alors que jusque tout récemment, on cherchait uniquement à faire cette propagande par annonces dans la presse, on s'est également mis depuis peu à recourir au cinéma. Le 15 novembre 1957 fut présenté pour la première fois à Lausanne le film en couleurs sur le vacherin du Mont-d'Or. Cette manifestation fort bien organisée était placée sous le haut patronage du chef du Département vaudois de l'agriculture, de l'industrie et du

LE LAITIER ROMAND



Hum !...



Avant d'entreprendre leur voyage jusque chez le consommateur, les vacherins sont placés dans une boîte qui préservera leur pâte tendre de tous dommages.



Le fromager et le marchand sont satisfaits.

commerce, le conseiller d'Etat Oulevay. L'assemblée très nombreuse fut saluée tout d'abord par le président de la Centrale du vacherin Mont-d'Or, H. Massy, secrétaire romand de l'Union centrale des producteurs suisses de lait. Dans son allocution, le conseiller d'Etat Oulevay souligna surtout la collaboration féconde ins-taurée entre les producteurs de lait, les fabricants et les marchands de vacherin, qui a permis de mettre en valeur près d'un demi-million de kilos de vacherin sans qu'on ait eu recours en quoi que ce soit à l'aide de l'Etat. Le gérant de la centrale, Arnold, renseigna les assistants sur les buts de l'organisation, ainsi que sur la situation du marché. Des remercie-

ments particuliers furent adressés au laitier Rochat, de Chavannes-le-Veyron, ainsi qu'à la famille du commerçant en vacherin John Golay, des Charbonnières, qui ont mis leurs personnes et leur exploitation à la disposition des cinéastes pour les prises de vues, opérations souvent fastidieuses pour ceux qui ont à s'y prêter. Dans les scènes particulièrement consacrées au travail en fromagerie, le président de l'Association vaudoise des fromagers, André Graber, à Suchy, a également collaboré comme régisseur, invisible il est vrai sur la pellicule ; il récolta lui aussi les vifs remerciements des organisateurs.

Il serait impossible de donner ici une idée véritable de cet excellent film qui,

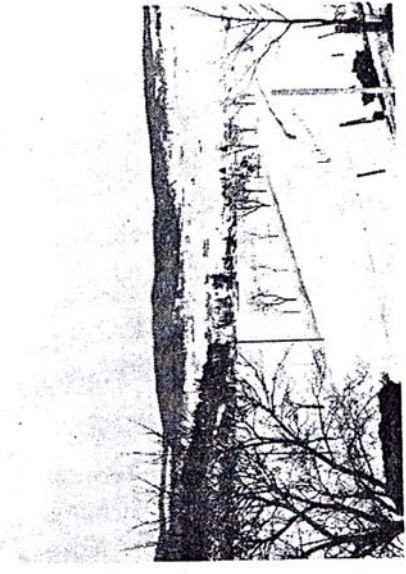
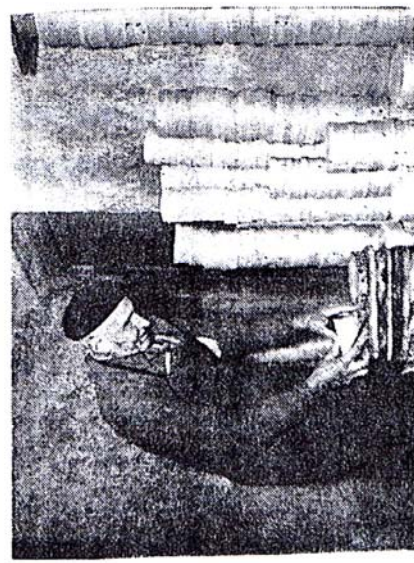
bien que présenté sous forme d'un documentaire, constitue certainement l'un des meilleurs films de propagande de notre industrie laitière. On ne peut que féliciter chaudement ses créateurs le cinéaste A. Revel, de « Télépresse film », à Lausanne et l'auteur du texte, J.-P. Macdonald, journaliste, à Lausanne. Comme il n'en existe pour le moment qu'une version française, il faut espérer qu'on pourra prochainement disposer d'une adaptation allemande pour que la Suisse alémanique puisse aussi avoir sa part de cette splendide réalisation.

A. V.

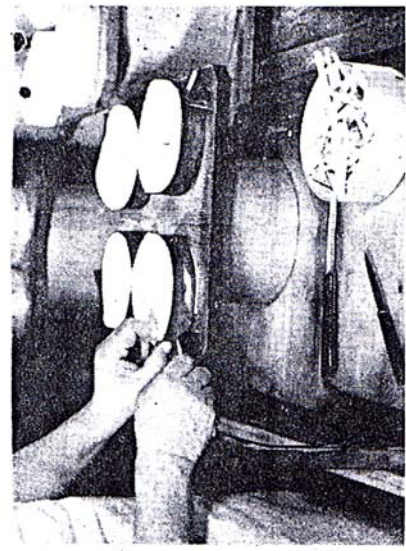
Boulangier, vigneron et fromager s'unissent dans une symphonie qui ne peut se traduire par des mots — il faut la goûter ! —>



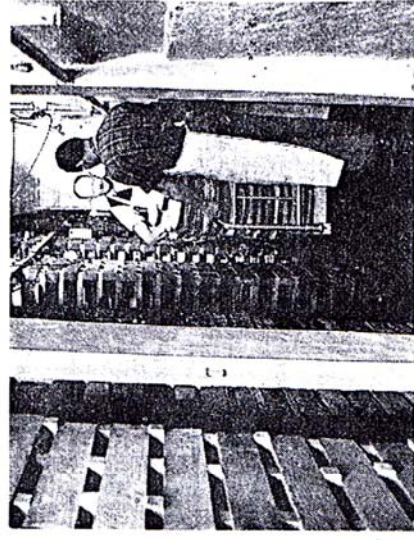
A gauche : La mise en boîte du vacherin. — Au milieu : Les vacherins sont lavés tous les jours. — A droite : La Vallée de Joux à l'époque de l'affinage du vacherin. Au fond, le village des Charbonnières où a été fabriqué le premier vacherin en lattérie.



Le cinéaste s'est rendu dans la forêt où sont préparés les moules.



Le moule de chaque fromage est fait « sur mesure ».



C'est dans cette cave pleine de mystères que le vacherin obtiendra sa saveur toute particulière.



Victor Golay, affineur