

Vieux métiers de la Vallée de Joux, nourriture - habillement, Auguste Piguet, Editions le Pèlerin, 1999.

p. 020 à 028:

Insuffisamment fumés, trop souvent dépourvus d'écoulement, les prés fournissaient une chétive récolte. Les bêtes donnaient peu de lait. Pour tirer un meilleur parti de ce précieux liquide, des voisins s'associèrent pour fabriquer en commun beurre, fromage et sérac. L'existence de ces minuscules corporations d'avant la lettre nous a été révélée par divers ustensiles portant gravées les initiales des ayant droit (début du XVIIIe siècle). A signaler entre autres le curieux cercle à fromage dessiné par M. Boesch en 1944, un moule à beurre en ma possession qui porte gravées au couteau les quatre paires d'initiales MA, AP, IP et DP, celles de ses copropriétaires, un Aubert et trois Piguet de Derrière-la-Côte. On y voit aussi le millésime de 1716. Une autre de ces tapettes (moule à beurre) est plus ancienne (1698). Elle appartenait à un seul gros propriétaire du Campe, le nommé DR, qui fromageait pour son propre compte.

Rien n'a permis d'établir si ces consortiums ne remontaient pas aux premiers temps de l'existence de la villa de Loco.

Nos fromagères villageoises, basées pareillement sur le principe coopératif, datent du siècle dernier seulement. Les chapitres précédents y ont déjà fait diverses allusions.

...

Au Chenit, l'éparpillement des habitations rendit impossible l'exploitation d'un pâturage en commun. Il convint d'emblée d'affermier les deux montagnes de la commune (Malevaux et les Chaumilles). Dès l'origine de la communauté et même avant, la plupart des propriétaires de domaines disposaient de la tranche de forêt attenante, soit vers Bourgogne, soit du côté du Mont-Tendre.

Les premiers amodiataires des montagnes du Chenit furent de la Gruyère ou de ses abords. Ils avaient nom Bovey et Syorgin (Zjorjen) 1660 ; Bointzoz (Buenzod) et Hiarsin (Hyersin) 1662 ; Anner ou Annen, 1670. Ces vachers expérimentés introduisirent probablement chez nous la fabrication du gruyère. Auparavant il n'était question que des « tommes » de faible poids.

Outre certains seigneurs ou particuliers, diverses communes de la plaine disposaient de pâturages à fruitière sur les montagnes de devant (à l'orient de l'Orbe. Ainsi des colonies d'armaillis menèrent du temps du monastère déjà et quatre mois durant, une vie à part. Ces premiers noyaux de fruitiers venaient soit de la plaine vaudoise, soit de la lointaine Gruyère¹. Les Combiens se mirent sur le tard à les imiter. Les noms, les coutumes de nos armaillis ne sauraient donc

¹ Note de la rédaction : l'origine gruérienne pour cette époque qui précède donc l'arrivée des Bernois en 1536, est hautement improbable. Il s'agit tout simplement de ressortissants venus de la plaine vaudoise, selon toute probabilité. Quant à des cohortes d'armaillis, le terme prête à discussion !

différer sérieusement de celles de leurs confrères d'autres régions du Pays, leurs initiateurs.

Loin de tout, les vachers en étaient réduits à vivre essentiellement de laitage. Ce menu demeura sans changement jusqu'à une époque récente. L'armailli revendiqua enfin une nourriture plus variée. Aujourd'hui, les pommes de terre, les légumes, la viande, le café au lait, figurent d'office sur la table des chalets.

La hiérarchie rigide dans le personnel des chalets tend à s'atténuer à présent que certaines montagnes descendent leur lait au village pour le faire centrifuger ou le livrer à la consommation des centres.

Dans les grands trains, on trouvait invariablement au dessous du patron (lu mètr), lequel faisait apparition de temps à autre, le fromageur (frumadjar), aussi parfois qualifié de maître ; le trancheur (traétcao ou dzon), le simple fruitier (freté) ; le bovaero et le bouébo. Chacun avait des obligations strictement définies.

Le train comprend trois montagnes, chacune avec son chalet : la Pièce aux Reymond, qui sert d'apremyer ; le Croset aux Muets, dit aussi petit Croset ; le Croset chez Marc enfin. Ces pâturages sont d'un port total de 75 vaches et de 40 jeunes bêtes. Le bétail passe successivement de 10 à 15 jours sur chaque montagne. On remue deux fois vers l'amont et deux fois vers l'aval. La montée comme la descente (motay, dechlta) se font vers et dès le pâturage inférieur.

Reportons-nous un demi siècle en arrière, au printemps. L'amodiataire habite au Sentier (amoudeyao). Une fois par semaine, il vient jeter le coup d'œil du maître et voir si tout va comme sur des roulettes. Six vachers suffisent à la besogne : le fromageur (frumadjao ou mètr), le trancheur (traecao ou dzon), trois fruitiers (freté) ; il n'y a pas de bovaero, le bouèbe (bweibu) vague seul aux menus travaux. (Fruitiers variables suivant l'importance du train).

L'alimentation du personnel, à l'exception du pain, est exclusivement lactée. L'excès en tout est un défaut, le teint de poupon des armaillis en témoigne. Certains d'entre eux souffrent abominablement de constipation.

Voulez-vous connaître le menu journalier identique pendant quatre longs mois ? A déjeuner : du lait additionné de crème, du pain et du sérac. A midi : laika, soit sérac frais nageant dans du lait, plus du pain taillé dans de grosses miches de quatre livres. A 4 heures : une tasse de lait, du pain et du fromage. Le soir de la laika, du pain et du sérac.

Une seule exception : le jour du Jeûne, le patron apporte un bouilli.

Le fromageur dirige le chalet et donne les ordres nécessaires ; comme les fruitiers, il traite sa ranche (raêts) de 12 à 14 bêtes soir et matin. A la chambre du lait (tsabra dao lasé) il vide les baignoires écrémés dans la chaudière. Une partie de la traite vient s'y ajouter jusqu'à concurrence de 400 litres. Au-dessus de la chaudière, un couloir bourré de kolo

de (branchettes de sapin) sert à arrêter les impuretés, les « gemmes » (dzeme) surtout, granulations fréquentes chez les vaches « agouttées » ou atteintes du catarrhe du pis. Dans ce dernier cas, les cayons bénéficient du lait infecté. Le surplus de la traite, au-delà des 400 litres, sert à remplir à nouveau les baignoires. Le fromager porte la masse liquide à 30 degrés puis y ajoute de ½ à 1 litre de présure, selon la force de celle-ci. Cet acide s'extrait d'une cruche verdâtre remplie à une toupie en grès de 8 litres environ où mijote un peu de caillet. Il convient, peu après l'addition de la présure, de brasser la masse à la poche de bois pendant une minute pour égaliser l'effet du ferment. Au bout d'une demi-heure, la masse se trouve coagulée à fond. Le moment est venu, la chaudière écartée du foyer, de défaire grosso modo la caillée avec la même poche. Puis la chaudière reprend sa place au-dessus du foyer. Au moyen du débakao (sapin branché et écorcé), la masse se réduit en menus grains. L'opération assez pénible dure une heure. Le liquide doit être porté à 38 degrés ; jusqu'à 41° s'il s'agit d'un fromage gras.

La chaudière de nouveau éloignée du feu, on procède à la sortie du fromage (sali lu fruma) au moyen d'une toile à fromage (pye) et d'une baguette recourbée. Le fromager s'incline sur le liquide fumant, s'efforçant de ramasser les moindres grains. La toile dépurante et son contenu viennent remplir la forme (forma) posée sur l'aéreteao². Une corde et un bloc de pierre taillée de 50 kg environ pressent la masse.

Pendant que le fromage nouveau s'égoutte, la chaudière reprend place sur le feu. Mais le fromager, appelé à d'autres besognes, vient de céder la place au trancheur auquel nous reviendrons tout à l'heure.

Pendant que le trancheur opère à la cuisine (tò), le robuste fromager descend³ à la cave soigner les fromages, opération délicate et d'importance capitale. Une seule cave, celle du Croset moyen, renferme toutes les meules. Si le bétail alpe le bas ou le haut, notre fromager devra en outre transporter au moyen de l'oiseau (ozé) un ou deux fromages vers la cave centrale ; si tel est le cas, en faisant diligence, notre homme pourra rejoindre ses compagnons assez tôt pour dîner.

La reposée faite (ropozaye ou morena) de 1 à 3 heures, les travaux recommencent dans le même ordre que le matin.

Au temps où le thermomètre ne jouait encore aucun rôle dans fromageries et chalets, le fromager plongeait de temps à autres sont avant-bras dans la chaudière pour se rendre compte de la température du liquide. On pouvait se fier à lui tant qu'il était à la fleur de l'âge. Les vieux fromagers aux sensations atténuées commettaient parfois des erreurs, aussi trouvaient-ils difficilement à se placer.

Le patron n'aimait pas que le fromager eût fini trop tôt la besogne. Il en induisait que le feu avait été trop vif ou le débattage sommaire. Les fromages

² Nous sommes pas sûr du tout de la transmission de ce mot patois. Il s'agit de toute évidence de l'enrochoir.

³ Auguste Piguet fait référence ici à une laiterie, puisque dans les chalets la cave se trouve toujours de plain-pied.

pesaient jusqu'à 10 livres de moins, assurait-on, si les prescriptions n'avaient pas été suivies.

Chez nous le nom de trancheur (traétcao) paraît plus familier que son synonyme dzon. Ce second personnage en importance trait sa ranche, écrème les baignolets à la chambre du lait (tzsabre dao lasé), on compte 5 ou 6 baignolets d'une contenance de 20 litres environ. La fabrication de la crème dans la borkana aux flancs rebondis lui incombe, comme la frappe des carrons et la mise aux moules des livres de beurre aux élégants décors.

Une besogne non moins importante attend le trancheur à la cuisine. Le fromage s'égoutte tranquillement. Voici le moment de remettre sur le feu le liquide demeuré dans la chaudière. Ce petit lait cru porté à 90° donnera le sérac. On y verse de l'aze, composé d'abord de vinaigre étendu d'eau, puis de lait qu'on laisse fermenter. Pas besoin de débattre. Le seré s'agglomère au fond du récipient d'où il sera extrait par le même procédé que le fromage. Mais attention de garder l'équilibre. La fin tragique du malheureux qui avait glissé, la tête la première dans le liquide bouillant ne s'oubliera pas de sitôt.

Le trancheur procède ensuite à la mise en caisse percée du blanc sérac. Une grosse pierre, sans l'accessoire d'une presse, suffira à l'égouttage. La recuite (la kweta) réservée au porcs, demeure seule au fond de la chaudière. L'alimentation de ces animaux incombe toute entière au trancheur. L'auge remplie, à peine est-il besoin de crier ru-ru-ru qu'accourent gros verrat, truies et beiko laissés en liberté.

Midi s'approche, notre factotum doit se hâter de mettre la cuisine en ordre, de rincer les vases à lait à la recuite bouillante. Une propreté méticuleuse est de rigueur, l'expérience l'a prouvé.

Après la reposée, le traintrain recommence : prélèvement de la crème, seconde traite, fabrication des séracs et toute la kyrielle...

Les trois fruitiers vont de noire nuit à la recherche des bêtes dispersées. A des kilomètres leurs hé, hé, retentissent par monts et par vaux. Par le beau temps, le raperchage n'a rien de désagréable. En cas de pluie, de brouillard ou de froid, c'est une autre chanson. Mouillés jusqu'au haut des cuisses, transpercés de part en part, les braves fruitiers ne la mènent pas large. N'allez pas à ce moment-là leur parler de l'Alpe. Les chantres de la vie des armaillis n'eurent sûrement pas l'occasion de l'exercer eux-mêmes !

Il s'agit maintenant de traire la ranche, de nettoyer l'étable, puis d'atteler le taureau (mahlu) pour emmener le drudzo (fumier clair sans paille des chalets). Les barots se vident en lignées de gros tas dont le diamètre atteint parfois le mètre, les grassons, terme d'introduction récente. L'année suivante, le terrain « endrugé » (aedrudjé) formera le gras (dru). La plupart des bêtes s'abstiendront d'y brouter. Mieux que les humains elles savent ce qui leur convient. En attendant l'heure du dîner, les trois copains ne resteront pas les bras croisés. N'ont-ils pas aussi pour mission de fabriquer le bois nécessaires, de le scier en rondins de 50 cm de longueur ? Ceux-ci fendus en quatre ou en huit donnent les

ételles (àtaéllè) nécessaires à l'entretien du foyer. On les voit disposées en une haute meule aux abords du chalet et sous l'avant-toit de celui-ci. La brève reposée faite, le travail monotone (la vyoula) reprend de plus belle.

Il nous reste à dire deux mots du bouélie-bovairon, le chien du chalet, auquel chacun commande non sans rudesse. Le pauvre diable, un grand gosse de 15 ans, ne trait pas, il « coule », c'est-à-dire que, muni d'un seau, il longe la « raie » prêt à répondre aux appels des trayeurs. Les seillons de bois une fois remplis sont vidés dans le seau que le bouélie porte à la chaudière. Ainsi les rudes lurons aux aryaux, commodément assis sur leur boutecul, n'ont pas à se déranger. Si des têtes de bétail n'ont pu être dénichées par les raperteao, c'est au bouélie qu'il incombe d'aller à leur recherche. Malheur à lui s'il revient bredouille. Il en entendra de cruelles !

Au bouélie encore de faire les commissions, d'aller quérir du pain, du tabac, des allumettes, du pétrole, pendant que les cinq autres font la sieste. Les jours où il n'y a pas de commissions, le puisage de l'eau aux grands puits à levier et aux citernes occupera l'apprenti-vacher. De 3 heures du matin à 9 heures du soir, le malheureux peine sans arrêt (sans une arrête, disent les Combiers).

En septembre le lait a considérablement baissé. On se met à faire des vacherins, plus un fromage de 7 en 14.

Le fromager, le mieux payé des hôtes du chalet, touchait 500 francs, le trancheur 250 francs, les fruitiers 120 et le bouélie 50 frs. pour la saison. Ces salaires paraissent dérisoires aujourd'hui.

On faisait là-haut 100 livres de beurre par semaine au début de la saison. Il fallait le transporter au village où il trouvait preneur. Les marchands de fromage passaient en septembre. Ils acquéraient le stock après examen et sondage. La teneur en graisse des fromages diminue naturellement lorsque, vers le milieu de la saison, un seul fromage est fait par jour. Le lait demeure plus longtemps dans les bagnolets. La crème devient plus épaisse ; la plus riche en graisse de toute la série ne peut être que la meule fabriquée le soir de la montée. Il y entre en effet que du lait non écrémé. Les marchands sont, pour la plupart, du pays. Les frères Magnenat de Vaulion tiennent le haut du pavé. Les marchands bourguignons, jadis nombreux, brillent par leur absence.

Il faut 10 litres de lait par kg de fromage (et 100 litres par kg de beurre) si l'on tient à avoir un fromage de qualité. En 1893, le fromage des Crosets se vendait 1.40 le kg.

A l'origine, et par la force même des choses, nos produits laitiers fabriqués dans les fermes se consommèrent en majeure partie sur place. Dans toutes les familles, ils jouaient un rôle de premier plan dans l'alimentation. Ceux des montagnes communales se vendaient on ne sait à qui. Les deux fromages livrés selon contrat par les amodiataires prenaient d'ordinaire le chemin de la cure ou celui de Romainmôtier. Le sieur ministre ou Monseigneur le Baillif en étaient les bénéficiaires. De belles meules de fromage, une quantité impressionnante de

beurre, sans parler de savoureuses truites, de perdrix, de faisans, de gélinottes et même de veaux entiers s'en allaient vers le chef-lieu du bailliage.

Chaque fois que les autorités des trois communes présentaient quelque requête ou demandaient une faveur quelconque, il fallait graisser la patte. La coutume l'exigeait. Les adjoints du bailli, le receveur, le curial et autres, avaient part à cette manne. Si toutes les communes du baillage se montraient aussi larges que les trois de la Vallée, la famille du bailli devait quasiment pouvoir vivre de ces largesses.

Les fromages de nos montagnes au siècle dernier trouvèrent un débouché dans les villes. Le surchoix filait vers Paris, Lyon ou Marseille.

Par contre, les produits des laiteries coopératives se vendaient mal. Ces fromages extra maigres et salés trouvaient difficilement preneur à 60 cts. la livre (1870). Pour les écouler, les membres de la famille, enfants compris, s'en bourraient. A la cave, lorsque grand-père allait couper sur le pendant (tablard) le « chateau » nécessaire à la journée, il fallait, affirmait-il, que le jus salé coulât tout le long du bras jusqu'à l'aisselle. On s'assurait ainsi même dans l'ombre, que la pièce aurait un goût relevé, était vraiment à la hauteur.

La situation changea, lorsque, dès 1885 environ, le lait fut vendu à un laitier. Le gros des produits de nos laiteries se vit désormais livré au commerce.

Les produits laitiers de la Vallée ne brillaient pas par leur variété ; gruyère gras de montagne, fromages maigres de laiterie, tommes de vaches ou de chèvres de particuliers, la liste paraît brève⁴. (En patois, toma synonyme de fruma servait à désigner le fromage. Quand il s'agissait de minuscules pièces faites à domicile, les termes viote = petite toma étaient de rigueur).

Des générations durant une famille Audemars du Bas-du-Chenit fut seule détentrice du secret de fabrication d'une spécialité : le persillé.

Cette intéressante spécialité, fabriquée en quantité très limitée, n'atteignit jamais une grosse notoriété. L'entreprise finit par être abandonnée. Les jeunes générations ignorent le terme et la chose. Ces petits fromages sans boîtes rappelaient le septmoncel du Jura. Il s'agissait en réalité de deux fromages extra-minces. Sur la tranche inférieure, une couche de noir de fumée et d'herbages s'appliquait. La tranche supérieure se greffait dessus et tout s'amalgamait en peu de temps.

L'apparition du vacherin coïncide à peu près avec la vente du lait à des laitiers. Les Charbonnières précédèrent d'une dizaine d'années le reste du district dans cette fabrication⁵. Ce faisant on s'inspirait de la Comté voisine. Le

⁴ Note de la rédaction : le professeur Piguet oublie le chevrotin qui se fabriquait en grande quantité, notamment à la laiterie du Pont. D'autres fromages allaient intervenir rapidement, la tomme de la Vallée ainsi que le reblochon. Fut de même lancé à cette époque sur le marché, par Rochat-Golay, marchand au Pont, le Combiér, sorte de fromage à pâte mi-dure que l'on peut assimiler à nos raclettes d'aujourd'hui. François Rochat des Places lançait lui aussi une spécialité à l'époque, était-ce un reblochon, un fromage appelé le petit jurassien. A.P. ne fut jamais, en quelque sorte, un vrai connaisseur de l'industrie fromagère de notre région, exprimant ce qu'il avait pu apprendre – il fut tout de même secrétaire de la société de laiterie de Derrière-la-Côte -, sur un plan purement local, sans franchir les limites de sa commune !

⁵ Note de la rédaction : en réalité le vacherin se fabriquait dans la région dès les années 1830.

fromage en boîte y était connu depuis des siècles. Les « charbons » se livrèrent bientôt à la fabrication et au commerce en grand des vacherins. A un moment donné, le terme de « charbonnières » devenu nom commun, risqua, sur la place de Lausanne, d'évincer l'originel vacherin.

Il me reste à renseigner sur certains pâturages particuliers dits communs ou côtes. Ces bandes, plus ou moins larges et allongées, s'étendent vers les hauteurs en prolongement de petits domaines.

Au cours de la deuxième moitié du XVI^e siècle, LL.EE. de Berne⁶ concédèrent des tranches de terrain en grande partie boisé à des particuliers au futur territoire du Chenit. Ces tranches grimpaient jusqu'au faite du Risoud à occident ou jusqu'à la crête des Mollards à orient. Les concessions descendaient plus ou moins bas vers le fond de la Vallée, selon que les terrains en bordure de la rivière avaient été ou non mis en culture, en vertu d'abergements antérieurs.

Les concessionnaires s'empressèrent, sûrement munis de l'agrément du souverain, de border leurs lots respectifs de murs secs. Labeur énorme, car du côté de Bourgogne, la hauteur des tranches allait de 2 à 5 km. Des traces non équivoques de ces mitoyens demeurent (contribution, pp. 22/23).

A ce moment-là Berne poussait par mandats interposés les détenteurs de lots à avancer à l'extrême frontière leurs pâturages et chalets. Par ce moyen elles intéressait les propriétaires à la défense éventuelle du territoire.

Ce principe animait encore LL.EE. vers la fin du XVII^e siècle. Les murs mitoyens construits en suite de fractionnement de certains mas le prouvent.

Berne, qui lorgnait la belle forêt du Risoud, devait changer d'avis. Le chapitre réservé au travail du bois exposera par le menu les empiétements des Etats de Berne et de Vaud, et ceux des communes, empiétements successifs sur les droits des particuliers.

Le mas (plaçons-nous surtout au point de vue de ceux qui s'allongeaient à occident du vallon supérieur, des confins du Lieu à la Combe du Moussillon) ne tardèrent guère à se partager entre les membres des nombreuses familles. Vu la longueur des tranches et le danger des fauves, il convint de partager les pièces en deux étages. Certains propriétaires construisirent deux chalets, l'un dans le secteur supérieur (le chalet d'en haut), l'autre dans la partie inférieure (le chalet d'en bas). L'un des membres de la famille au moins occupait le chalet. Un pistolet n'était pas de trop pour s'assurer la sécurité. La plupart des chalets d'en haut disparurent ; de ceux d'en-bas, quelques-uns subsistent. Mais, parallèlement à ces démembrements, les tentatives de remembrements ne manquèrent pas voyez par exemple la Moïsette. Longtemps, la tendance individualiste prévalut. Ce dut être au cours du XVIII^e siècle que les copartageants de ces mas d'antan comprirent qu'il allait de leur intérêt de s'associer.

⁶ Ce fut plutôt la commune du Lieu à qui une grande partie du territoire du Chenit fut abergé par LL.EE. dans la première moitié du XVI^e siècle.

Bon nombre de pièces manquaient de chalet d'en bas. Lorsque parquées dans la partie inférieure du pâturage, leurs bêtes redescendaient deux fois par jour à la maison pour la traite, elles menaçaient les champs voisins dans leurs allées et venues ; pour les en empêcher, les intéressés construisirent de robustes murs secs de chaque côté de leur charrière. Derrière-la-Côte vécu sous ce régime de pièces sans chalet d'en-bas jusqu'à une époque récente. L'écart chez Isaac Capt y demeure fidèle. Il existait parfois au débouché inférieur ou supérieur de la charrière une sorte de terrain neutre, les dévis de chalets. Le bétail arrêté par un clédar ou un emperchoir y stationnait avant ou après la traite.

Diverses associations pour le pâturage en commun se constituèrent au XVIII^e siècle. Les pièces ainsi groupées reçurent dans le vallon supérieur occidental ou territoire du Chenit le nom de communs, toujours employé au pluriel. Dans cette acception spéciale, le terme commun est inusité en dehors de l'étroit secteur Solliat - Piguët-Dessus.

Les communs comprenaient une série de tranches de largeur variable. Les plus étroites donnaient droit à l'estivage d'un veau seulement. Leur largeur s'évaluait en pas de deux pieds, mais sans doute s'agissait-il à l'origine de pas bernois d'1/3 de toise, soit de 67 cm. Une tranche large de 32 pas assurait la nourriture d'une vache ; une dite de 16 pas, celle d'un « modzon » ou d'une génisse ; une tranche de 11 pas permettait d'enclotonner un veau, estimé 1/3 de vache.

Le berger (berdjé) mangeait et logeait à tour de rôle chez les divers sociétaires, tant de jours chez l'un, tant de jours chez l'autre, au prorata de la largeur des pièces. Maints conflits surgirent. Le berger se refusait à se rendre dans certaines familles connues pour leurs maigres chères et leur manque de propreté. Il fallait s'ingénier à trouver un moyen de l'empêcher de désertier.

Certains mauvais coucheurs aspiraient à monter plus de bétail que de droit ou se refusaient à payer l'excédent. Dans un cas il fallut menacer le récalcitrant de flanquer son étroit lopin de deux murs secs, la moitié des frais étant à sa charge, pour lui faire entendre raison.

Le salaire du berger se payait à raison de tant vaches, puis de centimes par vache, jeune bête ou veau.

Sur l'autre versant de la Vallée, le système de la propriété collective prévalut ou finit par l'emporter au Campe. En 1600, les futures Côtes portaient le nom de Bois des Consorts.

Le nom de Côtes prévaut également sur d'autres points : au Bas du Chenit, à l'Orient, aux Bioux, à l'Abbaye. On l'applique également à l'étroite éminence boisée qui sépare tout du long la grande vallée du vallon supérieur. Ici, l'instinct d'association n'eut guère l'occasion de se développer.

Pâturages, par Auguste Piguët, dans «La commune du Chenit au XVIII^e siècle », Le Sentier, 1971, pp. 111-112 :

Du début de juin à la Saint-Denis, le bétail quittait l'étable pour aller paître sur les pâturages *de basse et de haute montagne*.

La plupart des cultivateurs disposaient, au droit de leur maison (vers occident jusqu'à la frontière ou vers le levant jusqu'à la crête des Mollards), *d'étroites bandes* à demi boisées. Des murs secs, établis parfois sur toute une lieue de longueur par la famille des propriétaires, séparaient ces bandes de pâturage les unes des autres. A l'origine, le bétail regagnait l'étable pour la traite.

Pour éviter ce long trajet, les intéressés édifièrent peu à peu des abris à diverses hauteurs pour y traire. Ces *chalottets* d'en haut et d'en bas se transformèrent parfois en petites vacheries. L'un ou l'autre membre de la famille y résidait et procédait à la fabrication de la tomme.

Le *système individuel* régna d'abord en maître incontesté. La plupart des familles avaient leur chalottet-laiterie.

Au cours du XVIII^e siècle, à une date imprécise, certains détenteurs de bandelettes comprirent les avantages d'une association. Ainsi naquirent ces groupements connus sous le nom de *communs* (à ne pas confondre avec les *communaux* de nos voisins du Lieu et de l'Abbaye). Sur une largeur de centaines de toises, les murs médiaux éventrés s'effacèrent peu à peu. Ceux des extrémités des terrains associés furent seuls maintenus.

Mais le plus gros du cheptel, confié à quelque *amodieur*, grimpait sur la *haute montagne*, franchissait déjà le Risoud pour pénétrer en Comté voisine.

Les troupeaux de la plaine vaudoise occupaient, de séculaire mémoire, une bonne partie des montagnes du Devant. La rente se payait en argent. Venait d'ordinaire s'y ajouter une certaine quantité de beurre, de fromage ou de sérac.

Les *grands chalets* disposaient de tout un *personnel hiérarchisé* : le maître ou fromageur, le trancheur ou *dzenye*, les fruitiers (*fretins*), le bovaïron et, tout au bas de l'échelle, le bouébe. On s'y livrait à la fabrication des fromages cuits, connue depuis plusieurs générations, grâce aux vachers des Alpes dont le tome I a parlé.

De *fromageries coopératives villageoises*, point n'est encore question. Elles feront leur apparition dans la première moitié du siècle suivant. Il existait pourtant des associations restreintes de parents ou voisins immédiats pour l'utilisation du lait, vers la fin du XVII^e siècle déjà. Dans ces *vacheries* on fabriquait de grosses tommes de 10 à 20 livres et du beurre. Mains ustensiles utilisés par ces embryons de coopératives ont résisté aux injures du temps. Ils sont encore pourvus des initiales des associés ou de leur marque de maison, ainsi que de dates.

Quel pouvait bien être *l'effectif des vaches laitières* de la Vallée il y a deux siècles ? M. Chevallaz, se basant sur un document des archives cantonales, nous apprend qu'on comptait 1424 têtes en 1798, mais seulement 1303 en 1937.

On s'étonne qu'en dépit des améliorations de tout genre apportées aux prés et aux pâturages (fumage artificiel, drainage, adduction d'eau), il y ait un faible

recul sur ce point. Le bétail de petite taille d'alors consommait-il moins que les lourdes bêtes au manteau Vicquerat d'aujourd'hui ?