Aimé BAUDAT - La Sarraz - affineur 1932

Membre fondateur de la Centrale en tant que fabricant-affineur.
Commerce repris par Raymond Baudat puis par Claude Baudat.
Ce commerce n'existe plus de nos jours. On trouvera l'essentiel de son histoire dans l'article ci-dessous. Contingent d'affinage vendu en 1994 à Edv Neuhaus d'Arnex-sur-Orbe.

LAITERIE
A. BAUDAT
LA SARRAZ
Téléphone 8.61.84
Ch. post. II. 5329

La Sarraz, le 13 - 9 1946

A l'Union vaudoise des marchands de vacherins
Le Sent.

Monsieur le Président,

Je vous prie de me donner, par écrit, la réponse à la demande qui vous a été présentée le 3-9-46.- par l'Union Centrale des Producteurs suisses de lait, me concernant.

Je vous remercie d'avance et je vous prie d'agréer, Monsieur, mes salutations empressées.

M. Baudat.

A. BAUDAT & FILS

LAITIERS - 1315 LA SARRAZ

Vacherins en gros - Fromages

☎ 021 87 71 84/85
Chèques postaux 10 - 53 29

Exposition Nationale
Lausanne 1964
Médaille d'or
Premier prix
Spécialité : vacherins « Mont d'Or »
Fromage gras du Jura

La Sarraz, le 5 décembre 1974

Monsieur G. Rochat
Les Charbonnières

FACTURE

V/ordre du	Kg.		Prix	Francs	Ct.
18 Novembre	132				
22 "	130				
	262	vacherin	Fr. 7.50	1965	-

Le Producteur de Lait

1980

Le Mont d'Or: Un vacherin pétri de forêts et de pâturages!

N° 10 Vendredi 7 mars 1980 Page 3

Le titre de cet article, nous l'avons repris d'un prospectus édité il y a quelques années par la Centrale du vacherin Mont d'Or, à Moudon. Il reflète bien les qualités de cette spécialité fromagère fabriquée presque essentiellement dans le canton de Vaud, dans une région située au-delà de la ligne de chemin de fer Lausanne–Yverdon, côté Jura.
Pour connaître un peu mieux ce vacherin, nous nous sommes rendus chez M. Aimée Baudat, à La Sarraz, où trois générations de fabricants-affineurs mettent leurs talents au service de cette production fromagère.

M. Aimée Baudat, fabricant-affineur de vacherins Mont d'Or.

La famille Baudat était au travail lorsque nous sommes arrivés dans le local de fabrication, en plein centre de La Sarraz. Nous y avons rencontré le fondateur de la « dynastie », M. Aimée Baudat, 85 ans ; son fils Raymond, et Claude, son petit-fils. D'emblée, le dialogue s'est instauré.

C'est en 1932, que M. Aimée Baudat a commencé la fabrication du Mont d'Or, à La Sarraz. Il était bien « armé » pour se lancer dans cette production fromagère, puisqu'il s'y est initié dès son jeune âge, sur les pâturages du Jura. Dès le début, il se fit une renommée de fabricant et d'affineur, s'occupant de tout, depuis la réception du lait à la mise en valeur des pièces chez les détaillants, dans les magasins de toute la Suisse, voire en France voisine où l'écoulement est réjouissant. M. Baudat est particulièrement fier de son titre de fabricant-affineur. Ce qui se comprend aisément quand on sait qu'ils ne sont que trois ou quatre — sur les quelque cinquante fabricants — à suivre le produit d'un bout à l'autre de la chaîne. Certains ne font que la fabrication, d'autres que l'affinage.

3000 litres de lait par jour

C'est plus de 3000 litres de lait que « travaille » quotidiennement la fromagerie de la famille Baudat. Cette matière première provient de La Sarraz, de Perreyres et de Moiry. La transformation en vacherins Mont d'Or est saisonnière; elle dure environ six mois, soit de la mi-septembre à la fin février, à raison de 400 à 450 kg de vacherin par jour. Le reste de l'année, les Baudat font du gruyère, 10 à 11 pièces en moyenne par jour.

Pendant les six mois que dure la fabrication du Mont d'Or, la famille Baudat est constamment sur la brèche, du local de fabrication aux caves où peuvent être entreposées plus de 15 000 pièces. Jour après jour, du lundi au dimanche, ils fabriquent, salent, tournent, brossent, affinent et emballent. Pour cette dernière opération, ils utilisent des boîtes fabriquées à La Sarraz, avec du bois du Risou. Autrefois, tout au début, ce travail était effectué par l'épouse et les enfants d'Aimée Baudat.

Chaque saison, c'est environ une centaine de tonnes de vacherins qui sont commercialisées, pour une grande partie dans des boîtes de 500 grammes, ou alors de 2500 grammes pour la vente au détail. Mais auparavant, les pièces sont restées trois semaines dans les caves, faisant l'objet de soins particuliers, jusqu'à la maturation. Sou-

cieuse de la qualité, la Centrale du vacherin Mont d'Or à Moudon prélève chaque mois des échantillons, dans le but d'examiner la graisse, l'eau et la teneur en germes. S'il n'y a pas suffisamment de graisse, ou s'il y a trop d'eau, le fabricant est pénalisé.

Pas de truc particulier

Les Baudat n'ont pas de truc particulier pour bien réussir leurs vacherins. L'essentiel, nous ont-ils dit, c'est de ne pas rechercher des rendements abusifs. Il est inutile de fabriquer une spécialité fromagère qui n'aurait du vacherin Mont d'Or que le nom. D'autant plus que c'est de cette qualité que dépendent les résultats financiers de l'exercice. S'il y a trop de second choix, les bénéfices seront réduits dans une forte mesure.

Le vacherin Mont d'Or, nous le connaissions déjà avant notre passage à la fromagerie de la Sarraz. Toutefois, les quelques instants passés en compagnie d'Aimée, Raymond et Claude Baudat, nous ont mieux fait comprendre qu'en plus de la valeur qualitative, chaque spécialité régionale a aussi une valeur sentimentale à laquelle des fabricants attachent une très grande importance. En définitive, le Mont d'Or, ce vacherin pétri de forêts et de pâturages, c'est aussi une forme de bonheur, surtout s'il accompagne et soutient des vins généreux.

F. M.

Quelques chiffres à propos du Mont d'Or

Du 28e rapport de gestion de la Centrale du Mont d'Or, il ressort que durant l'exercice 1978/1979 les affineurs ont traité 930 956 kg de vacherin, soit 25 616 kg de moins qu'en 1977/1978. Ces quantités ont été commercialisées à raison de 371 748 kg dans le canton de Vaud (36,50%) ; 173 347 kg sur Genève (17,02%) ; et 125 704 kg dans les cantons de Zurich, Lucerne et Argovie (12,34%) ; Le solde se répartit dans la plupart des autres cantons suisses, dont Neuchâtel (66 696 kg) ; le Valais (26 746 kg) ; et Fribourg (25 440 kg). Quant aux exportations, elles se sont élevées à 91 051 kg, contre 117 806 kg en 1977/1978. Les ventes étaient surtout destinées à la France (80 194 kg) ; ainsi qu'à la Belgique (6198 kg) ; à l'Allemagne fédérale (2406 kg), et à divers autres pays (2253 kg). Notons que pour l'exercice 1979/1980, les quantités affinées pourraient atteindre, voire dépasser, le million de kilos.

C'est M. François Walther, secrétaire romand à l'UCPL qui préside la Centrale du vacherin Mont d'Or. La gérance est assumée par M. Albert Neuenschwander, directeur de l'Ecole de fromagerie de Moudon.

fm

BILLET DU PRÉSIDENT

A plus de 85 ans, M. Aimée Baudat, de La Sarraz, est sans aucun doute le plus ancien affineur de vacherins Mont d'Or du pays.

Et ce n'est pas une image ! Car si vous aviez, comme le président, l'occasion de vous glisser dans la cave d'affinage humide et tempérée où le miracle s'opère, il est presque certain que vous y trouveriez grand-papa Baudat en pleine activité.

Voilà plus de 65 ans qu'il est membre de l'honorable et très fermée corporation de MM. les affineurs. En a-t-il emboîté, retourné, palpé et brossé de ces onctueux vacherins qui font les délices des gastronomes.

Mis bout à bout, ils feraient probablement le tour de la terre ! C'est grâce au travail exigeant, minutieux et précis, bien dans la tradition des horlogers combiers, que des artisans comme M. Baudat, et ses collègues affineurs, héritiers d'une longue tradition, ont fait du vacherin Mont d'Or, l'un des plus prestigieux fleurons de nos spécialités fromagères à pâte molle.

C'est donc avec un plaisir tout particulier que nous lui rendons hommage aujourd'hui. A travers sa personne nous voulons aussi rendre hommage à plusieurs générations de fabricants et d'affineurs, qui sont à l'origine de la flatteuse et méritée réputation de notre vacherin. Une réputation qui, de nos jours, s'étend bien au-delà de nos frontières, puisqu'on trouve des amateurs de vacherins Mont d'Or en France voisine, jusqu'à Paris. Des voyageurs ont même signalé avoir vu des vacherins de Vaulion sur la table d'un grand hôtel de... Hong-Kong ! D'ici à ce que ces Chinois s'y mettent et il faudra sérieusement songer à augmenter notre production !

Soyons sérieux ! Plus près de chez nous, n'est-il pas réjouissant de savoir que le menu composé tout spécialement à l'occasion de la réception de Sa Gracieuse Majesté la reine d'Angleterre, au Château de Chillon, en avril prochain, comprendra au dessert un seul et unique fromage : du royal vacherin Mont d'Or ! Noblesse oblige !

Voilà qui augure bien d'une saison 1979/1980 qui, malgré les incertitudes et difficultés, pourraient fort bien se terminer en beauté. C'est en tout cas ce que souhaite le président à tous les fabricants, à MM. les affineurs, et tout spécialement à M. Aimée Baudat.

François Walther

ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN
UNION CENTRALE DES PRODUCTEURS SUISSES DE LAIT

Postcheckkonto — Comptes de chèques postaux:
Hauptrechnung III. 2593 Compte général
Garantiefonds III. 11027 Fonds de garantie

Telephon: Bern No. 21297 und No. 21298
Telegramm-Adresse: Zentralmilch, Bern
Geschäftssitz: Laupenstrasse 7, Bern

Ihr Zeichen:
Votre référ.:

Unser Zeichen: S/Sch/ls/4
Notre référ.:

BERN, le 3 septembre 1946.

A l'Union vaudoise des marchands de vacherins
Monsieur ~~F. R o o h a t~~ , président

L e P o n t

La Vallée

Au sujet de la demande de M. Baudat, laitier à La Sarraz, d'être reconnu comme marchand-affineur de vacherins.

Messieurs,

Par lettre du 29 écoulé, adressée à la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, M. Baudat, laitier à La Sarraz, demande à être reconnu comme marchand-affineur de vacherins. Il fait valoir qu'il est membre de votre Union. Dès 1932, il a pratiqué l'affinage et à côté de sa propre production, il a toujours acheté celle d'une autre laiterie. Depuis 1942, il a dû se borner à reprendre partiellement, en seconde main, la production de 2 ou 3 de ses collègues laitiers. Il a aussi acheté certaines quantités de vacherins prêts à la vente de ses collègues marchands. M. Baudat se plaint d'avoir ainsi de la marchandise de qualité très variée, ce qui ne convient pas toujours à sa clientèle. Il demande donc à être reconnu comme marchand-affineur pour être en droit d'acheter directement dans les laiteries la marchandise qu'il désire affiner.

M. Baudat étant membre de votre Union, nous nous permettons de vous remettre sa requête pour examen. Nous tenons toutefois à vous rappeler aujourd'hui déjà, que nous ne pourrons pas accorder de nouvelles autorisations de fabriquer en sa faveur, étant donné que le volume de fabrication de l'année dernière ne doit en aucun cas être dépassé. A notre avis, il serait simplement indiqué d'examiner si, sur la base de ses relations commerciales antérieures, M. Baudat peut se prévaloir du droit d'acheter directement une partie de la production de laitiers détenteurs jusqu'ici d'une autorisation de fabriquer, et qui ces derniers temps, ont livré leur marchandise à un autre marchand-affineur.

Nous sommes d'avis qu'il est du ressort de votre Union d'examiner si et dans quelle mesure M. Baudat peut revendiquer ce droit et le cas échéant, de chercher à établir une certaine compensation au sein même de vos membres.

Nous vous prions de vous occuper incessamment de cette question, et de nous tenir au courant des décisions que vous aurez prises. Dans cette attente, nous vous présentons, Messieurs, nos salutations distinguées.

ZENTRALVERBAND SCHWEIZERISCHER MILCHPRODUZENTEN
UNION CENTRALE DES PRODUCTEURS SUISSES DE LAIT

Postcheckkonto — Comptes de chèques postaux:
Hauptrechnung III. 2593 Compte général
Garantiefonds III. 11027 Fonds de garantie

TELEFON { Sekretariat 21297 / Butterabteilung 28622
Telegramm-Adresse: Zentralmilch, Bern

BERN,
Sch le 21 octobre 1946

Monsieur
A. Baudat
laitier
La Sarraz

Concerne: Votre demande d'être reconnu comme marchand-affineur de vacherins du Mont d'Or.

Monsieur,

Pour liquider définitivement cette question et en réponse à vos lignes du 10 ct. En considération des faits:

- que vous affinez vous-même votre production de vacherins du Mont d'Or depuis 1924;
- que depuis 1932, vous avez acheté les vacherins blancs d'un autre fabricant pour les affiner;
- que vous êtes membre de l'Union vaudoise des marchands de vacherins,

nous vous autorisons par la présente à acheter directement, à titre de marchand-affineur, la production totale de vacherins du Mont d'Or de la laiterie de Rompaples. Nous vous renvoyons à ce sujet la copie ci-jointe de notre autorisation de ce jour au laitier Huguenin.

Par conséquent, vous êtes soumis, en tant que marchand-affineur, à toutes les prescriptions règlant cette activité en période d'économie de guerre, notamment au régime spécial du décalo et des rapports. Nous prions la Fédération laitière du Jura, par copie de la présente, en sa qualité d'organe chargé du contrôle des affineurs, de vous donner tous renseignements nécessaires. Au demeurant, l'autorisation d'acheter directement les vacherins blancs se limite à la production de la laiterie de Rompaples.

Veuillez agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Union centrale
des producteurs de lait
le secrétaire [illegible]

Annexe mentionnée

Copies à:
Fed. lait. du Jura, Morges
Fed. lait. vaud-frib. Payerne
Section du lait, Berne
S.B.F. Berne
Union vaudoise des marchands de vacherins
(F. Rochat, président) Le Pont.