

**Notice sur l'industrie agricole et manufacturière de la Vallée du Lac-de-Joux**, par S. Berdez, Lausanne, 1835, pp. 310-314 :

Le principal produit agricole de La Vallée consiste dans les étivages, soit alpage de ses montagnes ; on appelle étivage l'étendue présumée de pâturage nécessaire pour l'entretien d'une vache pendant la saison d'alpage ; cette étendue, comme on le comprendra facilement, varie infiniment d'une localité et même d'une montagne à l'autre, selon sa situation, la bonne ou mauvaise qualité du sol, et la durée du temps pendant lequel le bétail peut y trouver sa nourriture.

Une vache, pendant la saison de l'alpage, qui commence ordinairement avec le mois de juin et finit à la St. Denis, soit le 9 octobre, produit en moyenne dans les montagnes de la Vallée cinq pots vaudois de lait par jour, et comme environ quatre pots de lait donnent une livre de fromage, le produit d'une vache sera, d'après ce calcul, de 150 livres de fromage pendant la saison d'alpage.

Ainsi le produit de 3652 étivages que présentent, d'après le cadastre, les montagnes de cette contrée, peut être évalué à 5478 quintaux de fromage, année moyenne, qui, appréciés à 25 francs le quintal, offriraient un revenu de 136 000.- Mais cette appréciation est susceptible de beaucoup de variations, suivant le cours des fromages. Il y a quelques années qu'on l'établissait à 30 et à 32 frs. le quintal, mais les droits énormes dont nos voisins ont frappé l'entrée de nos fromages, l'extension qu'a pris ce genre de fabrication, non seulement dans nos fruiteries de la plaine, mais aussi dans les montagnes voisines de la Franche-Comté et de la Bourgogne, ont fait sensiblement baisser les prix, au grand préjudice de nos propriétaires de montagne.

Ces propriétaires et leurs amodieurs avaient bien indiqué, comme un moyen de remédier à cet état fâcheux des choses, une mesure qui aurait, si ce n'est défendu, du moins imposé la sortie de nos vaches, qui vont en très grand nombre alper chaque année sur les montagnes française du voisinage.

Cette mesure aurait pu peut-être atteindre jusqu'à un certain point son but, mais elle aurait eu l'inconvénient de mettre les propriétaires de bestiaux sous la dépendance des amodieurs de montagnes, et de les priver de la différence du prix de louage qu'ils retirent de leurs vaches. Or, cette différence est un objet de 7 à 8 francs par tête de bétail, ce qui, sur 6 à 8 vaches qu'un propriétaire moyen de la plaine fournira à l'alpage, lui aurait occasionné une diminution de 48 à 64 frs. sur la rente de ses vaches.

Je sais bien que, d'un autre côté, il peut y avoir quelque compensation dans cette différence de rente ; les vaches sont moins bien nourries, moins bien soignées sur les montagnes françaises que sur les nôtres ; elles ont souvent perdu de leur embonpoint et de leur valeur intrinsèque au retour de l'alpage ; enfin, la police sanitaire y est moins bien exercée que chez nous, et par conséquent, le propriétaire court plus de risques que s'il les faisait alper sur les montagnes vaudoises ; mais ces considérations générales ne balancent pas dans l'esprit du propriétaire de bétail, l'augmentation aussi considérable de rente qu'il peut

retirer de son bétail en le confiant aux fermiers français plutôt qu'à ceux de notre pays.

Le prix des montagnes se calcule généralement par la quantité de bétail qu'on peut faire alper ; il varie à la Vallée depuis 300 à 400, et jusqu'à 500 francs la vache ; il était plus considérable jadis, lorsque nos fromages entraient librement en France et en Italie. Il faut espérer que les facilités qu'on a obtenues pour le transit et l'embarquement de nos fromages pour l'Amérique, rendront à cette branche importante de notre exploitation agricole toute l'activité dont elle est susceptible.

Les fromages qui se fabriquent à la Vallée jouissent d'une réputation distinguée et se vendent dans l'étranger à peu près comme ceux des Alpes et de la Gruyères ; on n'en fait pas la distinction sur les tables de Paris et dans les autres grandes villes de France.

On a commencé à fabriquer chez nous des fromages persillés, dits de Gex, ainsi que des vacherins du Mont-d'Or, qui ne le cèdent en rien à ceux qu'on tire de ces localités. – Je connais deux propriétaires à la Vallée qui exploitent leurs montagnes de cette manière et qui y trouvent fort bien leur compte. – Il serait étonnant, en effet, que nos montagnes, ayant une bien meilleure qualité d'herbes que celles de la Franche-Comté et de la Bourgogne, nous ne fussions pas en état de produire les diverses espèces de fromages qui plaisent le plus aux consommateurs.

Leur fabrication tient bien moins à la nature des herbages qu'à la manipulation ; il n'y a qu'à sortir de l'esprit de routine et de paresse qu'on ne voit que trop souvent se manifester chez nous, et qui est cause que l'on éprouve une certaine répugnance à essayer de nouveaux procédés, et à ne pas faire comme on a toujours vu faire dans la maison paternelle.

Il en est de la fabrication des fromages comme des produits de manufactures, il faut savoir se conformer au goût des consommateurs et varier ses façons au gré de leurs désirs et je dirai de leurs caprices, et s'il en est qui préfèrent le Chester et le Parmesan à nos fromages de Gruyères, nous devons nous mettre en mesure de les satisfaire, surtout si nous pouvons les vendre 7 à 8 batz la livre au lieu de 3.

C'est ce que paraît avoir compris R. Quillard, fermier du domaine de Prangins, qui vient d'annoncer qu'il a établi à la bergerie, près de Nyon, une fabrication de fromages faits à l'instar de ceux de Brie, près Paris.

Pourquoi, en effet, à l'instar de ce qui a été tenté et de ce qui réussit à Vevey pour les vins mousseux champagnés, dont le débit prend tous les jours plus d'extension, ne pourrions-nous pas aussi parvenir à fabriquer ces fromages de luxe qui se paient si cher à Londres, à Paris et ailleurs, et que l'on introduit jusque dans notre propre Canton ; car il est bon d'observer ici que, d'après les comptes des péages, il a été importé, en 1834, 35 quintaux de fromages étrangers.

Le produit des fromages serait sans doute un beau revenu pour les habitants de la Vallée, si c'étaient eux qui fussent propriétaires des montagnes, mais malheureusement il n'en est pas ainsi, les grosses montagnes sont en général la propriété, ou des communes ou de propriétaires forains.

Sur les 2381 étivages<sup>1</sup> qui existent dans le territoire du Chenit, un septième environ appartient à la commune, quatre septièmes sont la propriété des villes de Morges et de Lausanne, et de quelques propriétaires de la plaine ; les habitants de la commune n'en possèdent ainsi que deux septièmes, qui consistent à cinq ou six petites montagnes de 20 à 40 vaches.

Il en est à peu près de même dans les deux autres communes du Lieu et de l'Abbaye ; les petites propriétés y sont cependant proportionnellement plus nombreux qu'au Chenit, ce qui provient de ce que la population y est plus agricole qu'industrielle, tandis que c'est l'inverse dans la première.

Les habitants de la Vallée y suppléent par des pâturages, tant communaux que particuliers, qu'ils possèdent dans le fond du vallon et dans quelques localités rocailleuses à portée des hameaux. – Ces pâturages, qui ne sont pas considérés comme des montagnes, sont cependant assez considérables, puisqu'ils présentent au cadastre une contenance d'environ 1100 poses, et que dans la seule commune du Chenit, qui n'en a que 153 poses, on hiverne environ 700 vaches laitières, 200 génisses et 80 chevaux, sans compter une centaine de chèvres et moutons.

Les petits pâturages à portée des habitations sont aussi très recherchés, et on les paie jusqu' 400 frs. la vache.

---

<sup>1</sup> NDR : l'auteur entend par ce terme vaches ou valeur herbagère d'une vache