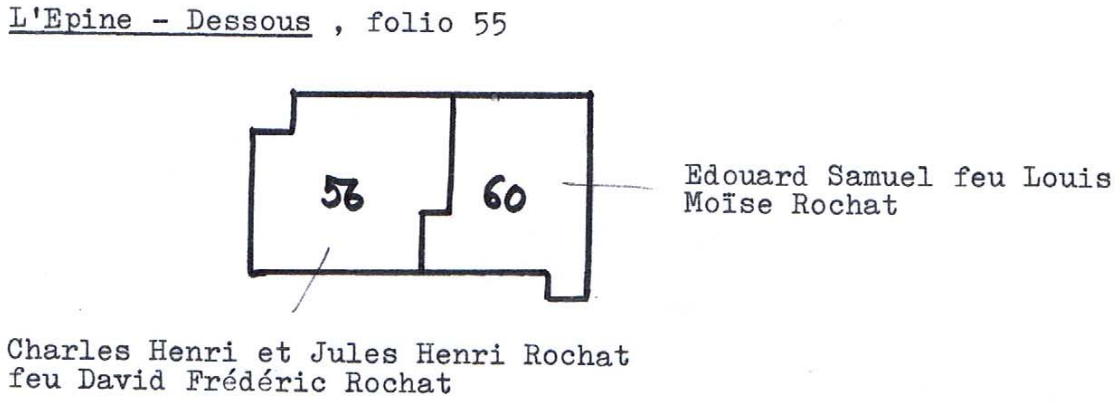
Rochat & Cie, Epine-dessous, fournisseurs réguliers de la maison Rochat-Golay au Pont

On ne va pas refaire ici toute l'histoire des ressortissants de l'Epine-dessous, bise et vent qui est d'une complexité folle On découvrira celle-ci dans nos différentes brochures, notamment dans : Ceux du Moulin et de l'Epine-dessous, Le Pèlerin, 2001.

Il faut simplement essayer de s'y retrouver afin de positionner les Rochat & Cie.

L'Epine-dessous se présentait de telle manière en 1873-1875 :



Edouard Samuel Rochat, feu Louis Moïse, possesseur de l'Epine-dessous de bise, n'eut qu'une fille, Lina Rose. Celle-ci épousera Marc-Ernest Girod boisselier. Le couple n'eut qu'une fille, Louise Girod qui épousera Fernand Rochat, père de Samuel Rochat dit Pache, actuel possesseur de l'Epine-dessous avec son fils Bernard.

Rochat & Cie ne peut pas concerner cette partie de la maison.

Il nous faut donc nous tourner vers la partie à vent, avec Charles Henri et Jules Henri Rochat. Selon l'arbre généalogique à retrouver ci-dessous, on verra que Charles Henri, dit Charles, épousera Fanny du Moulin. Il descendra donc au village. Restera à l'Epine-dessous, toujours partie de vent, Jules Henri, dit Henri, qui épousera la sœur de Fanny du Moulin, Jenny. Il y avait donc ici double apparentage, ce qui forcément unira profondément les deux familles, l'une dans les maisons foraines, l'autre au village.

On restait cependant associé pour la gestion des deux domaines ainsi que pour celle des alpages que l'on louait, principalement sur sol français. Ainsi l'association monta entr'autres montagnes, les Laisinettes, possédées alors par Joseph Thiébaud, les Loges et les Mauves, dont nous ignorons le nom du propriétaire, qui pouvait être le même. L'acheteur de fromages et de vacherins était Rochat-Golay du Pont.

En 1904, le 13 août, celui-ci, Henri de son prénom, passe aux Laisinettes où étaient centralisés les fromages que l'on y amenait des autres montagnes avec l'oiseau, et accepte de prendre la production. Il donne à titre d'accord 50.- d'arrhes.

Le 30 septembre les fromages sont pris en charge par le même, plutôt probablement mis à sa disposition à l'Epine, ou même au Pont, après qu'ils aient été transportés en char à échelles, dans de la paille on le suppose, pour protéger les précieuses pièces des coups. A moins que Rochat-Golay n'ait livré des tonneaux vides que l'on aurait remplis au chalet. La suite reste la même. Il y aura plusieurs voyages, ou plusieurs attelages, puisque il s'agira de déplacer 195 pièces qui représentent un total de 5469 kg payé à 1.28 le kg. Le tout d'un montant de 7000.30, avec 6000.- d'acompte remis le 24 octobre.

En novembre, le 17, une première livraison de vacherin est effectuée. Qui porte sur 85 vacherins pour un poids total de 218 kg 500. Prix 1.- au kg.

Etant en novembre, les vaches étant descendues à la fin de septembre des alpages, on ne peut guère ici envisager que ces vacherins aient été fabriqués au chalet. L'on procède donc à une fabrication « fermière » directement à la maison, soit de toute évidence à l'Epine-dessous de bise. Il est aisé d'imaginer la grande cheminée, la chaudière, plutôt modeste pour les vacherins, et une fabrication journalière.

La seconde livraison de vacherins est du 22 novembre, qui porte sur 44 pièces, poids total de 115 kg 500.

La troisième est du 5 décembre, avec 76 pièces pour un poids de 214 kg.

La quatrième est du 21 décembre, avec 40 pièces. 109 kg.

La cinquième et dernière est du 24 janvier. 60 pièces faisant 169 kg.

Nous avons donc une livraison totale de 305 vacherins, probablement déjà emboîtés, pesant 816 kg, soit un poids moyen de 2 kg 675. Ce ne sont donc que des gros vacherins.

Sachant que le rendement est d'environ 14%, nous pouvons estimer le lait produit pendant cette période, déduisant 116 kg pour les boîtes, à 5000 kg.

Les vacherins ont été fabriqués du 1er octobre, descente des bêtes, à fin décembre, derniers vacherins produits, avec ainsi 90 jours de production laitière. Nos gens ont trait en conséquence environ 56 litres par jour.

Ils ont aussi fabriqué 3 à 4 vacherins par jour.

Le total des vacherins leur a rapporté 816.-

Somme à rajouter aux 7000.- pour les fromages, nous obtenons des rentrées pour 7816.-

Il faudrait néanmoins encore additionner le beurre d'été, 21 kg 400 qui font 55 fr. 64 – le vin des fromages, 40.- l'estivage d'un veau mis à l'alpage par l'acheteur qui, par ailleurs, a aussi mis 5 vaches avec le troupeau, rente de 350.- soit 70.- par bête, preuve que Rochat-Golay, tout en étant devenu gros marchand de fromages, n'a pas abandonné l'agriculture que néanmoins il confie à ses commis.

La saison d'alpage de 1905 verra la fabrication de 175 fromages pour un montant de 8563.- La production est inférieure, et pourtant la vente rapportera plus de par un prix au kg passé de 1.28 à 1.58. Il y a là preuve d'une demande importante, mais aussi d'une situation qui peut être fluctuante, en bien comme en mal.

La production des vacherins quant à elle, pour l'automne 1905, le prix est aussi monté, passant à 1.05 le kg, fut de 280 pièces.

L'épisode des Laisinettes a été raconté par Mme Annette Dépraz à ses proches, textes enregistré puis mis en forme par nos soins, le tout ayant donné la brochure : En passant par les Laisinettes, Le Pèlerin, 1987, collection « Jadis » no 29.

A la laisinette, la grande équipe. Debout, de gauche à droite : Curtet, un armailli fribourgeois – Louis Rochat, le cousin germain de Paul Rochat – Paul Rochat, dit Senat, fils de Charles Rochat – Charles-Jules Frédéric Rochat dit « Tierlu » ou « Tcherlu », amodiateur (ou amodiataire) à la Laisinette, né le 9 janvier 1841, décédé le 26 (ou 16) décembre 1917. Personnes assises, de gauche à droite : Brocard – Fernand Rochat dit « Ciubet ou Tchubet », de l'Epine-Dessous, plus tard mari de Louis Rochat-Girod – Jules-Pierre de l'Epine-dessous, fils d'Henri Rochat du Moulin, cousin germain de Charles Rochat Tcherlu.

Ils faisaient deux fromages par jour, parfois trois au mois de juin, quand il y avait 80 à 90 bêtes.

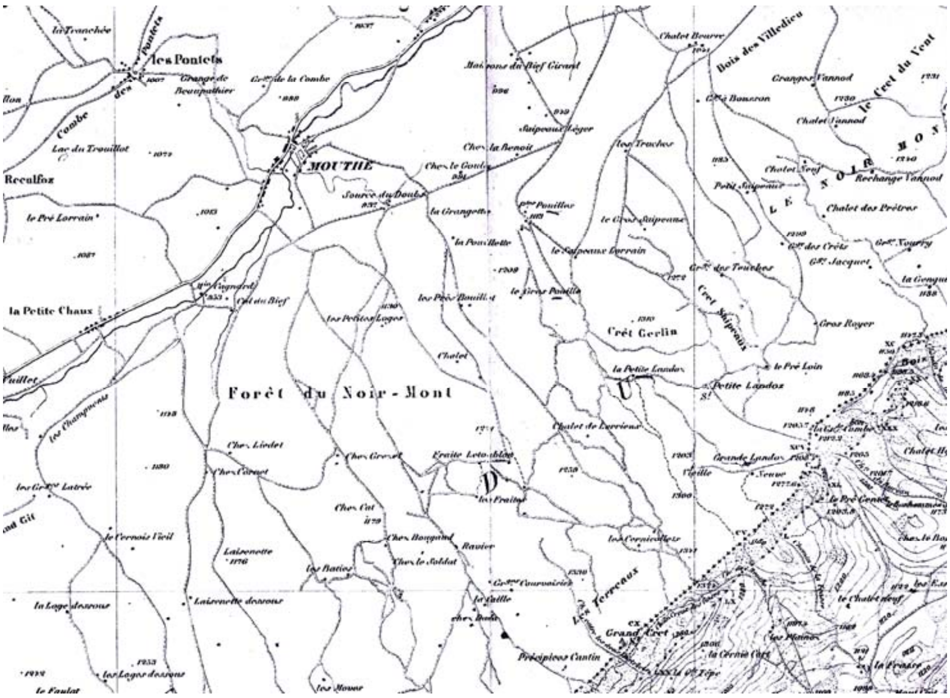
Quand ils avaient pâturé pendant 15 jours à un chalet, ils remuaient. Les fromages restaient toujours à la Laisinette. Quand il était aux Mauves, ou bien aux Loges, Pierre arrivait avec l'oiseau, tu sais, pour porter les fromages. Il fallait les tourner et les frotter tous les jours. Et surveiller la température de la cave.

Jamais on n'a eu de rebut. C'était mon père qui fromageait. Il fallait toujours se gendarmer avec les marchands de fromages pour en garder pour notre usage. Mais il y avait dans certains chalets, quand le fromager ne savait pas tant bien son métier, des fromages qui gonflaient. Il y avait bientôt des belles pertes, c'était un métier.

Pour en revenir au métier d'amodiateur, considérons la situation générale. Si l'on a disons vingt vaches pour les deux domaines montant en association, admettant un troupeau de 40 vaches, il faudra en trouver encore vingt, au prix de 70.-, ce qui fait un total de 1400.- Au cas où le troupeau général se trouverait plus petit, il faudrait porter ce chiffre à 2000.- voire plus.

Rajoutez à cela le prix de la location de l'alpage, que l'on estimera au plus bas à 1500.- de Suisse et d'époque, et voilà au minimum 3000.- à déduire des quelques 8000.- de rentrée des fromages et autres. Rajoutez des frais généraux pour 600.-, il ne reste plus que 4500.- Et cela en estimant que la saison a été bonne.

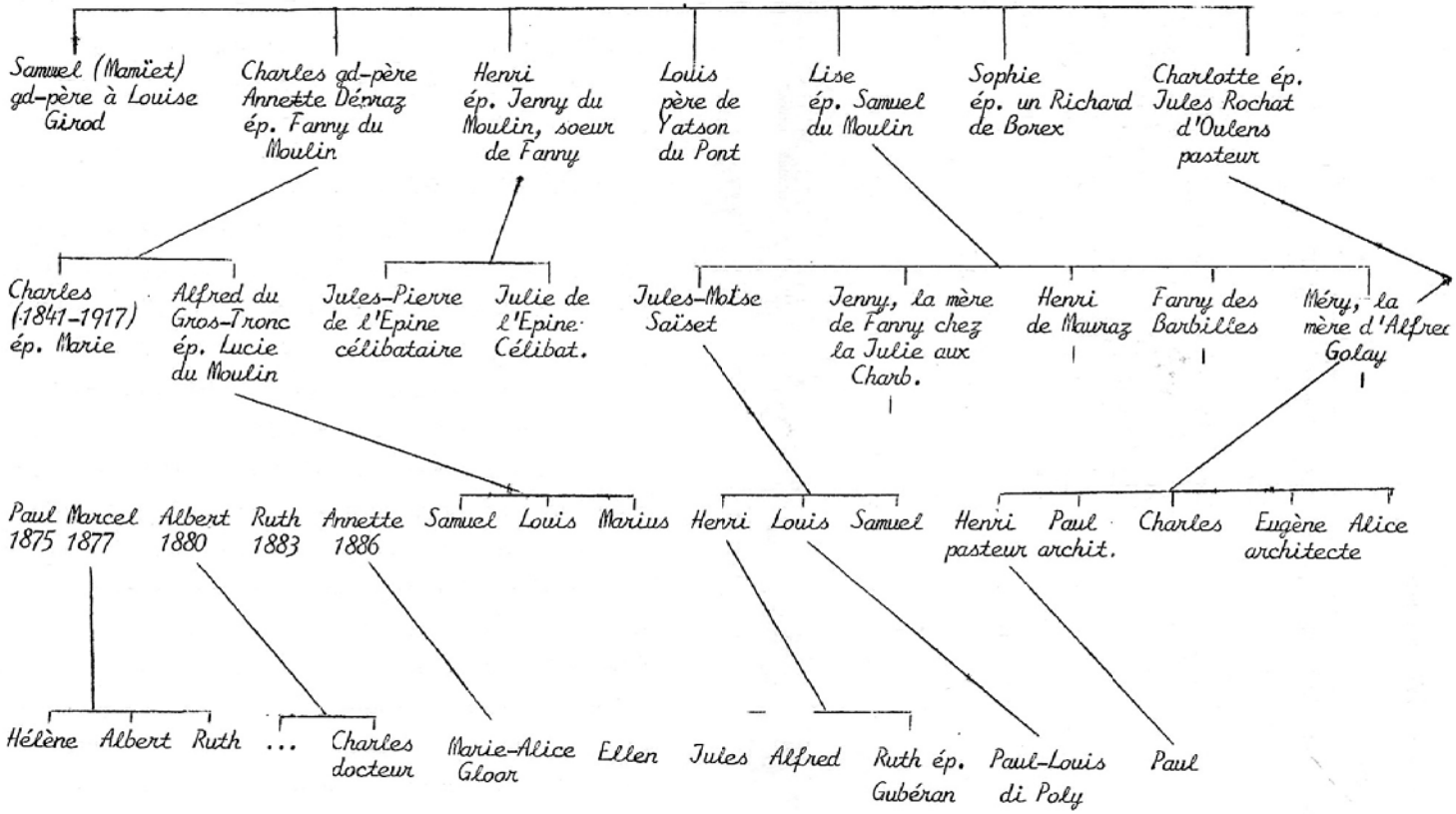
Il est incontestable que la montagne n'était d'aucune manière une mine d'or, ni les domaines non plus, apports qu'il fallait probablement compléter par un travail à domicile quelconque.



Alpages français de la région des Laisinettes, carte topo du ct. de Vaud, 1877/1880.

Arbre généalogique sommaire de ceux du Moulin et de ceux de l'Epine-Dessous.

FREDERIC ROCHAT DE L'EPINE-DESSOUS
épouse Julie Rochat



N-B: faire attention à la descendance de Charlotte et de Jules Rochat d'Oulens; comme il n'y avait pas assez de place pour la faire figurer sur la ligne de la même génération, nous l'avons descendue d'un rang; pour retrouver les parents d'une même génération, il conviendra donc de remonter toute cette descendance d'un rang.

ROCHAT & Cie, Epine-Dessous, longtemps fournisseurs régulier de la maison Rochat-Golay au Pont.

201

1905

Mess: Rochat et Cie Epine .. Doit Avoir

1904							
Août	13	Avches à compte et fromages		50	–		
7bre	20	195 fromages de 54.60 kg	1.28			700	80
9bre	24	Remis à compte		6000	–		
9bre	17	85 rachevins de 218.50 kg	1.–			218	50
"	25	44 " " 115.500 "	1.–			115	50
Xbre	5	76 " " 214.– "	1.–			214	–
"	21	40 " " 109.– "	1.–			109	–
1905 Janv	24	60 " " 159.– "	1.–			159	–
"		Intérêts fromages				[illegible]	–
mars	11	Remis à compte		162	95		
"	"	beurre d'été 21.400				55	64
"	"	Vin du fromage				40	
"	"	Etamage d'un seau				15	
	"	Reste de 5 rachevins		350			
	"	5 K. de beurre		13			
	16	Soldé par billet		650	–	6	
		Sommes égales		7920	95	7920	95
8bre	5	Reçu 175 fromages de 5420 kg	1.58			8558	–
"	"	9 " " 282.–	1.44			406	–
		Affroichi				25	–
	"	Payé affroichi		25	–		
	27	" à compte		1800	–		–
	25	" " "		4200			–
	"	Remis 2 fromages de 65.– kg	1.44	93	60		
9bre	2	Reçu 46 rachevins de 133.– "	1.05			139	65
"	7	" 25 " " 74.– "	"			77	40
"	13	" 25 " " 74.500 "	"			78	25
"	17	" 49 " " 137.500 "	"			144	40
Déc.	6	" 74 " " 210.–	"			220	50
"	15	" 15 " " 41.500	"			43	55
"	26	" 50 " " 116.–	"			121	80
1906 Janv	22	21 48				50	40
Février	22	Payé pour solde de comptes		3593	90	3879	05
		beurre mirage 17.200				44	70
		" 11.200				26	50
		Etiquettes				20	–
		genisses				15	–
		Rendus		290	40		
				9977	90	9976	50

-108-

Devant le chalet des Baties dessous au début du siècle. Sont-ce nos Suisses ? Et travaillent-ils encore pour ceux de l'Epine-dessous ?