

Etude monographique, **LA FLORE DE LA VALLEE DE JOUX**, dissertation présentée à la Faculté de Philosophie, IIe section, de l'Université de Zürich pour l'obtention du grade de Docteur, par Samuel Aubert, maître de sciences au Collège Industriel, Le Sentier – Lausanne, Imprimerie Corbaz & Cie, 1901, pp. 472 à 474.

## **B. Economie alpestre**

Si, dès le moment de l'introduction de l'industrie à la Vallée de Joux, les conditions d'existence d'un grand nombre de personnes ont changé, l'agriculture, l'élevage du bétail, l'exploitation des pâturages n'ont pas été abandonnés pour cela. Ces derniers recouvrent une partie notable du territoire et constituent, pour une foule d'individus, un gain raisonnable. Il est cependant certain que, depuis 30-50 ans, des zones étendues de pâturages, surtout sur le versant occidental, ont été abandonnées et livrées à la croissance de l'épicéa.

Ce mode d'agir tend encore à s'accroître.

Les pâturages sont très morcelés, séparés par des clôtures en pierres sèches – murs – divisés en propriétés communales ou particulières, exploitées par le propriétaire lui-même ou par des fermiers-amodiateurs. Habituellement, chaque amodiateur loue deux pâturages ou « montagnes », l'une constituant le « remuage » de l'autre, dans lesquelles il fait paître alternativement le bétail qu'il a « amodié » pour la saison d'été. Souvent aussi il loue un « à premier », c'est-à-dire un pâturage situé dans la zone inférieure, où il enverra le bétail au commencement et à la fin de la saison d'alpage, alors que l'herbe est encore ou est devenue rare dans la zone moyenne ou supérieure.

Dans la règle, le fermier d'une « montagne »<sup>1</sup> ou le propriétaire qui l'exploite lui-même, loue, c'est-à-dire « amodie » le bétail tout autour de lui, partout où il peut, pour « meubler » sa montagne. Il profite des revenus du bétail, mais paie aux propriétaires de celui-ci une certaine somme d'argent appelée rente, et quelques kilos de beurre.

Les chalets d'alpage sont encore dans certains endroits très primitifs ; cependant, depuis quelques années, il y a un sensible progrès. On emploie de plus en plus le thermomètre pour mesurer la température du lait dans les chaudières, lors de la fabrication du fromage, ainsi que de la « présure » artificielle achetée sous forme de poudre. Autrefois, on provoquait la coagulation du lait simplement en y plongeant un estomac de veau. Les foyers couverts sont de plus en plus la règle et les cheminées étroites en maçonnerie tendent à se substituer aux anciennes et vastes cheminées en bois. Partout la propreté et les soins entendus à donner aux produits laitiers augmentent, ce qui tend à hausser la valeur de ces derniers.

---

<sup>1</sup> On désigne sous le nom de « montagnes » les propriétés limitées, alpées par le bétail pendant l'été.

L'entretien des pâturages est encore dans un état très primitif ; il est encore de règle dans la majorité des alpages de répandre en petits tas sur le gazon le fumier sorti de l'étable, plutôt que de l'accumuler dans ces fosses spéciales où il pourrait commencer à fermenter et ensuite être dispersé à la surface du pâturage plus régulièrement et avec un profit plus grand. La plus grande partie du purin produit dans l'étable se perd.

La question de l'eau est d'une grande importance. Sur toute la zone occidentale, la zone supérieure, au-dessus de 1500 m, du versant oriental, et bien d'autres localités encore, vu le manque absolu ou le faible débit des sources, on en est réduit à construire des citernes pour recueillir l'eau pluviale qui tombe sur les toits. Très souvent ces dernières sont insuffisamment couvertes, des infiltrations se produisent au travers des planches qui en constituent le revêtement latéral, et l'eau qu'elles contiennent est contaminée à un haut degré. Autrefois, on avait la mauvaise habitude de jeter les animaux périssables dans les « baumes » ou cavités verticales profondes du sol ; à plusieurs reprises cette manière d'agir a été la cause de l'empoisonnement de sources ou fontaines.

Outre les pâturages dont vous venons d'esquisser brièvement l'économie, la Vallée de Joux comprend des alpages qui appartiennent à des collectivités ou communautés : hameaux de l'Abbaye, Pont, Lieu, Séchey. Chaque copropriétaire ou bourgeois du hameau a le droit de laisser pâturer une ou plusieurs têtes de bétail pendant la saison. Des règlements et coutumes précisent exactement ce droit. Dans la règle, ces alpages communaux sont contigus au hameau ; le bétail y est conduit dès le matin et rentre chaque soir à l'étable.

Le bétail passe à la montagne les mois de juin à septembre inclusivement. La « montée » ou départ pour l'alpage, a lieu les premiers jours de juin ; cependant les pâturages situés au-dessus de 1500 m. sont rarement occupés avant le 1<sup>er</sup> juillet, année moyenne. La « descente » ou retour dans la vallée s'effectue presque invariablement au 1<sup>er</sup> octobre. Dès cette date au 1<sup>er</sup> novembre, les animaux paissent la dernière herbe des prairies. Chaque propriétaire conduit son bétail sur ses propres fonds ou, comme c'est le cas au Lieu, Charbonnières, Solliat, etc., tous les propriétaires sont constitués en une société dite des « Regains » d'après les règlements de laquelle chacun a le droit de laisser pâturer sur le territoire commun un nombre limité de têtes de bétail, calculé d'après la surface de ses propriétés et sur l'estimation de la quantité d'herbe.

A la montagne, on fabrique essentiellement des fromages genre Gruyère, ou, dans le mois de septembre, des vacherins, fromages à pâte molle. Pour la saison d'hiver, les propriétaires d'un même village sont groupés en « société de fromagerie », qui fabrique, vend les produits laitiers et répartit ensuite à chacun un dividende proportionnel à son apport de lait à l'association, ou bien encore la société vend à un professionnel, à tant le litre, par voie de soumission ou par la mise aux enchères, tout le lait qui sera apporté dans l'établissement. Les vacherins sont le produit exclusif des fromageries pendant les mois d'octobre,

novembre et décembre ; plus tard, on fabrique des fromages. Depuis quelques années, la plupart des fromageries sont en activité toute l'année et maintenant il se manifeste une tendance à les alimenter pendant l'été par l'apport du lait trait sur les alpages les plus inférieurs, sis à proximité des villages : Orient, Brassus, etc.

La manutention du lait dans les fromageries a lieu actuellement d'après les procédés les plus modernes et les plus délicats au point de vue de la propreté et de la minutie.

Ajoutons encore que la plupart des sociétés de fromagerie sont groupées en un « Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux », dans le but de faciliter l'écoulement des produits et d'assurer à ceux-ci la juste réputation qu'ils méritent.