

Géographie illustrée du canton de Vaud, Attinger Neuchâtel, 1928, pp. 32-33 :

Le développement de l'industrie laitière va de pair avec l'élevage ; cette industrie a pris naissance autrefois dans les montagnes, mais depuis elle s'est étendue surtout dans la plaine, depuis que l'on donne à la culture fourragère une grande intensité. Cependant, la montagne tient une grande place dans la production.

Les alpages des Alpes vaudoises peuvent se ranger en deux groupes. Le premier comprend le Pays d'Enhaut, le second, les alpages des districts d'Aigle et de Vevey.

Le Pays d'Enhaut est à la fois une contrée d'élevage et de production fromagère. Le fromage fabriqué, désigné sous le nom de « Gruyère », est vendu à de gros marchands et il s'exporte. Le Pays d'Enhaut, subissant l'influence du Simmenthal, pratique l'élevage sur une grande échelle. On préfère aussi souvent employer le lait à la fabrication du beurre ; on ne livre alors que du fromage maigre. Les « trains de fromagerie » ne sont pas très considérables.

Les alpages des districts d'Aigle et de Vevey estiment une plus grande quantité de bétail. Plusieurs sont en pente raide et ne peuvent recevoir que des vaches plus petites et plus légères, dont la production laitière est moins considérable. Le district d'Aigle possède la plus grande superficie d'alpages ; ils sont situés sur les communes de Bex, Lavey-Morcles, Gryon, Ollon, Ormons, Leysin, Corbeyrier et Villeneuve.

Le district de Vevey est moins important du point de vue de l'industrie alpestre ; il possède cependant plusieurs pâturages situés sur les flancs de Jaman, des Rochers de Naye et de leurs contreforts. On constate que l'industrie laitière produit moins dans la région d'Aigle-Vevey que dans le pays d'Enhaut ; cette différence provient de ce que les trains sont plus petits. La fabrication se fait en petit ; les pièces d'un moindre poids sont aussi de moindre qualité. Le fromage, du reste, n'est pas destiné directement à la vente ; il est partagé entre les propriétaires des vaches. Sur un grand nombre de points, l'industrie hôtelière a contribué à améliorer la situation du fruitier, les hôtels lui achetant son lait et son beurre à des prix rémunérateurs.

Sur le plateau la culture des alpages à moins d'importance ; on ne cite que quatre alpages d'une certaine grandeur. Ils nourrissent une proportion de bétail relativement plus forte que dans les Alpes. Leur charge totale se compose surtout de jeune bétail et de poulains.

Les pâturages du Jura sont répartis entre six districts : Aubonne, Cossonay, Grandson, La Vallée, Nyon, Orbe. Le manque de sources est un inconvénient du Haut-Jura. Les pâtres y ont suppléé par de grandes citernes, alimentées par les eaux de pluie. On s'accorde à trouver généralement que l'exploitation des alpages est mieux comprise dans le Jura que dans les Alpes, et qu'elle s'y fait plus en grand. On y fabrique le « Gruyère gras », de cuisine ou de table, dont la

qualité est excellente. Quelques fromagers du Jura, particulièrement dans les alpages de La Vallée, fabriquent un fromage mou, fort apprécié, appelé « vacherin ». La Sarraz fabrique aussi des fromages genre Roquefort. Les alpages du Jura fabriquent peu de beurre, par suite de leur éloignement des stations d'étrangers, conditions défavorables à la vente. Un produit accessoire est le sérac ou séré, aliment assez bon et nourrissant. Le petit-lait sert à nourrir les procs.