

Les Charbonnières, le 12 mai 1988

L'AVENIR DU VACHERIN AUX CHARBONNIERES

(Brouillon de rapport à l'usage exclusif des affineurs de ce village)

J'ai prétendu dans un précédent rapport, que personne d'entre vous n'aura peut-être lu, que le retour du vacherin sur le marché, et produit de manière traditionnelle, c'est-à-dire par nos commerces d'affinage ainsi que cela a toujours été, sans l'aide financière de la Confédération, était quasiment impossible. Je maintiens cette opinion. Car comment peut-on croire regagner un marché complètement perturbé, comment retrouver le consommateur devenu méfiant, et cela quoiqu'il puisse dire, en lui offrant tout d'un coup un vacherin dont le prix au kg aura augmenté d'environ 3.- ?

N'oublions tout de même pas, en notre tour d'ivoire, la concurrence des pâtes molles françaises qui arrivent sur notre table, poids net consommable, à 15.- le kilo pour certaines. Alors que nous, avec notre Mt-d'Or, compte tenu de l'élimination de la boîte, de la sangle, et dans l'avenir probablement des deux croûtes, nous arriverons à un poids net consommable coûtant près de 40.- au kilo. Faites le calcul si vous n'y croyez pas.

Il ne faut pas oublier non plus que le vacherin doit pouvoir encore faire partie du contenu de ce que l'on nomme "panier de la ménagère", au même titre que les autres produits et ne pas être relégué aux rayons des articles de luxe que ne fréquentent que les bourses bien garnies. Si le vacherin de 600 grammes coûtait dans une grande surface environ 9.-, il sera aux alentours de 11.- à la reprise. S'il l'était à moins, et bien ce serait simplement que nous y aurions été une nouvelle fois de notre bourse. Et si dans les magasins spécialisés qui vendaient notre produit à 20.- le kilo, un vacherin de 600 grammes coûtait 12.- au client, il aura passé à environ 14.- Nous serons allégrement au prix du roquefort fromage excellent certes, mais qu'il faut payer au prix du steack!

Il conviendrait donc avant toute chose de:

1o Justifier cette augmentation de 3.- au kilo. Ce chiffre naturellement est approximatif; néanmoins le P-S traitant des frais généraux permettra de comprendre que l'on ne saurait être bien loin de celui-ci.

20 Demander à notre centrale ou aux organismes avec lesquels nous traitons de tout tenter auprès de la Confédération pour obtenir une aide financière, si ce n'est à titre définitif, tout au moins à titre exceptionnel pour la relance de notre produit.

Naturellement nous pourrions ne rien faire dans ce sens, et prétendre repartir en volant de nos propres ailes avec un vacherin devenu subitement un vrai produit de luxe. Ce sera assurément le plus sûr moyen de "nous casser la figure" et par là de faire le jeu de ceux qui dans l'ombre convoitent un produit que notre région a créé, lancé, et par lequel elle s'est faite connaître. Le vacherin est l'un des seuls fromages à pâte molle authentique de Suisse romande, mis à part la tomme et le reblochon, lequel est d'ailleurs originaire de Savoie. C'est tout de même un honneur pour notre village que d'avoir popularisé ce fromage pendant près de 150 ans, et ce serait plus que dommage que ce produit vienne à nous échapper, et cela plus par notre manque de clairvoyance, que par des difficultés réelles qu'il convient d'analyser et de surmonter.

Si la Confédération se décidait à nous accorder son aide, nous arriverions plus raisonnablement à relancer notre vacherin et à le voir regagner la place qu'il mérite. Néanmoins nous devrions quand même considérer les structures commerciales que nous avons connues comme désuètes, donc dépassées et concevoir de nouveaux principes d'affinage et de vente, si ce n'est déjà pour la prochaine saison, tout au moins pour un avenir très bref.

Pourquoi désuètes nos structures ?

Analysons la situation de nos commerces. Avant toute chose considérons le fait inéluctable qu'aucun de nous n'est immortel et que le problème de la succession se posera toujours. Si ces dernières années, pour l'ensemble des commerces de vacherins, avant les démissions de MM. Reymondat et Gaudin, nos entreprises ont connu une stabilité remarquable, malgré tous les problèmes propres à l'affinage, et ils sont nombreux, reconnaissons-le, cette belle stabilité a été singulièrement ébranlée, et elle le sera encore peut-être plus encore à l'avenir.

Ainsi nous avons vu récemment:

- La vente du contingent de Mr. Reymondat de Vaulion à la Société Produits Laitiers SA dont les ambitions ne sont cachées que pour ceux qui s'obstinent à ne pas les voir.

- La vente du contingent de Mr. Gaudin à Mr. Conod qui , en l'espace d'une seule saison, a réussi à se créer un marché digne d'un commerce beaucoup plus important. Je ne veux pas parler de l'avenir de cette nouvelle entreprise qui reste soumise au mêmes critères de survie que nos propres commerces. Mais je tiens tout de même à signaler comme un fait étrange qu'un petit affineur se voie soudain honoré de commande de 1000 à 1200 vacherins par semaine du même client. Et ce client étant pour chacun de nous aux Charbonnières ce que l'on peut appeler un vieux et fidèle client. Inutile de dire que les grosses commandes accordées à Mr. Conod étaient compensées par de petites adressées à nous-mêmes. Nous aurions donc bien tort pour construire l'avenir de compter sur une fidélité à toute épreuve de nos anciens clients. Certains, et vous les connaissez aussi bien que nous, ne marchent qu'au prix, et il leur importe bien peu dans le fond que la marchandise provienne de la Vallée, du Pied du Jura ou même de n'importe quel coin de la planète. Pourvu qu'elle soit bon marché. Croire que la marque: " véritable des Charbonnières ou de la Vallée de Joux" permet de vendre des vacherins plus facilement est une grosse erreur. Les prix ont et auront toujours un attrait essentiel, et celui qui est apte, au mépris des conventions de notre centrale, à les faire plus facilement osciller vers le bas que ses confrères, deviendra bien intéressant de par le monde des fromages!

Nos commerces des Charbonnières ont eux aussi connu une belle stabilité. Mis à part la vente du contingent de Mr. André Gras, qui du village a passé dans le nord vaudois, quel changement ? Mais ces changements qui ont ainsi tardé se feront, Et si nous ne voulons pas qu'ils soient négatifs pour le vacherin des Charbonnières, il faut préparer d'ores et déjà le terrain. L'entreprise privée qui peut être à Pierre, Jaques ou Jean, et par cela quitter notre région d'un jour à l'autre, montre bien la fragilité de notre produit dans le cadre de ce village. Où trouver toujours le successeur intéressé par la reprise d'un tel commerce ? L'érosion n'atteint pas seulement les prix. Elle s'attaque à nous-mêmes, et à nos familles. Et elle se fera de quelque manière que l'on s'y prenne ou que l'on conçoive les choses. Et ainsi dans deux, trois, dix ans, en l'an 2000, 2020, 2050 (et là je vois bien loin!) plus de vacherins aux

Charbonnières. A moins de palier aux effets négatifs des successions de par la création d'une société d'affinage dont la formule mérite d'être analysée dans le détail, mais dont le principe en tous cas ne serait pas remis en cause tous les dix, vingt ou trente ans.

Ces constatations n'ont pas la prétention d'être prophétiques. Elles ne sont que le résultat d'un raisonnement élémentaire. On peut leur reprocher leur pessimisme; l'avenir, et même le bref avenir, prouvera leur justesse.

Vers une société coopérative?

Le lavage des fonds qui va être l'un des problèmes essentiels de notre éventuelle reprise, et qui ne peut que difficilement être résolu de manière individuelle, sera le premier pas dans le sens de la création d'une société d'affinage aux Charbonnières.

La mise sous film à la production, qui sera peut-être d'ailleurs exigée à brève échéance par les grands distributeurs, pourra-t-elle se faire indépendamment par chaque affineur? Peut-être que oui, peut-être que non. Alors nous voici de nouveau avec des locaux communs pour cette opération, et c'est un deuxième pas vers la coopérative envisagée.

Parlons des transports. Est-il sensé de passer les cols chaque matin, en route vers de mêmes buts, vers de mêmes clients, à quatre, avec parfois surtout en fin de saison, des chargements minimaux? Ne serait-il pas possible d'organiser, et la prise en charge des blancs, et la distribution des vacherins affinés, principalement sur Lausanne où la plupart des gros clients nous sont communs. Il conviendrait naturellement que cette association de transport diminue nos frais généraux et non pas ne les amplifie. Toutes choses à étudier.

Et pendant que nous sommes à faire des petits pas vers une coopération sans cesse renforcée, seule manière possible, à mon avis, d'assurer la pérennité du vacherin Mt d'Or aux Charbonnières, pourquoi ne pas faire directement le grand pas et créer d'emblée une coopérative intégrale? Il a été parlé d'une telle formule par des milieux qui ne connaissent rien qu'à vacherin, avec la construction d'un complexe complet (caves, locaux d'embûtage et de manutention, locaux pour le lavage des fonds, la mise sous film, etc...) S'il est impensable à première vue d'abandonner des locaux qui sont ou qui seront parfaitement en ordre et d'aller créer de toutes pièces d'autres locaux dont le coût, loin de diminuer les frais généraux, ne ferait que les amplifier de manière catastrophique, il est par contre parfaitement concevable de voir la forme coopérative remplacer nos anciennes structures.

On pourra sourire à la lecture de ces propositions. Et chacun pourra penser repartir sur les mêmes bases, rigoureusement seul, et avec l'espoir de regagner son marché d'une manière intégrale, et surtout de retrouver ses gains antérieurs égaux, si ce n'est même augmentés! Je ne donne pas une chance sur cent que des espoirs si peu réalistes puissent se réaliser.

Il faut donc profiter de cette "rupture listéria" pour faire une saine réflexion sur nos structures actuelles. Et penser à travailler d'une manière plus rigoureuse dans le sens de l'histoire économique. Il faut aller vers la formule la plus efficace et la plus adaptée au marché, quoique cela coûte à nos habitudes et à notre manière de penser. Il faut donner aussi la confiance maximale à notre clientèle, actuelle et future, parmi laquelle de plus en plus seront inévitablement les grandes surfaces.

La saison 1988-1989 est à considérer, de quelque manière qu'elle se déroule, comme saison test. Ce n'est qu'au vu de ses résultats que l'on pourra se prononcer définitivement. Mais nul doute qu'il faudra alors aller vers une formule plus adaptée à la situation actuelle. C'est ce qu'à voulu faire comprendre ce rapport.

P-S: ESSAI DE DETERMINATION DES NOUVEAUX FRAIS GENERAUX

Les conséquences de l'affaire listéria du 20 novembre sur la production du vacherin Mt d'Or seront nombreuses. La première, et la plus inquiétante aussi, est l'augmentation subite et impressionnante des frais généraux. Cette augmentation peut se décomposer sommairement comme suit:

- Augmentation des cotisations à la Centrale du Vacherin Mt d'Or: 50 ct. Ce chiffre n'est pas inventé par le soussigné, il ressort simplement du rapport du groupe d'analyse des structures qui arrive à une cotisation totale de 80 ct., de laquelle nous pouvons soustraire les cotisations actuelles à la Centrale qui sont d'environ 30 ct. par kilo.

- Augmentation ordinaire des frais généraux (transports, salaire du personnel, mat. divers, etc...)

- Augmentation extraordinaire des frais généraux de par:

1° Matériel de cave, principalement les pendants inox. Intérêts et amortissement des sommes investies.

2° Mise au goût du jour de nos locaux commerciaux et d'affinage; intérêts et amortissement des sommes investies.

3° Personnel ou heures supplémentaires nécessitées par le souci d'une hygiène adaptée aux critères fixés par la Centrale ou les diverses instances.

4° Produits désinfectants divers.

5° Lavage des fonds. L'étuvage de nos planchettes, qui serait effectué en principe hors de nos commerce d'affinage, de par la manutention, l'énergie consommée, etc... coûterait certainement plus cher que le lavage ordinaire que nous avons pratiqué jusqu'ici.

60 Il est à pronostiquer qu'à plus ou moins longue échéance les grands centres d'achat, la Migros par exemple, exigeront de nous une mise sous film et le datage à la production. Cette opération viendra forcément s'ajouter aux autres frais généraux, d'autant plus qu'il n'est pas certain qu'elle puisse se faire au niveau de chaque affineur, mais qu'elle devrait avoir lieu dans des locaux communs parfaitement équipés en vue de cette opération.

Et n'oublions pas dans cette série d'augmentation, celle du produit de base, soit du vacherin blanc de par:

1o Conséquences directes de la dernière augmentation du prix du lait.

2o Revendications éventuelles des laitiers à la suite des mesures d'hygiène qu'ils devront appliquer.

Pour terminer, et nous ne prétendons nullement avoir fait l'inventaire complet de ces nouveaux frais généraux, il conviendrait d'ajouter encore la prime d'assurance, au cas où nous nous déciderions de nous réassurer contre les risques d'éventuelles (pour ne pas dire certaines) destructions de marchandises contaminées. Car rien ne nous dit, en dépit de toutes les mesures d'hygiène que nous pourrions prendre, que la listéria aura disparu pour toujours de nos caves!

Copie

(noté après coup: bourrée de fautes, mais tant pis. Pour son effet ça suffit comme ça! Voyez l'utilité de mes précédents rapports!)

Les Charbonnières, le 27 novembre 1988

Monsieur
Jacques Martin
Chef du département de l'agriculture,
de l'industrie et du commerce
Caroline 11
1000 Lausanne

Concerne: situation du vacherin Mt d'Or

Monsieur,

Cette lettre n'a d'autre but de porter à votre connaissance quelques faits concernant le vacherin Mt d'Or et ne réclame rien, ni de votre département, ni de personne en définitive. Comme les événements qui ont secoué le monde de l'affinage ces trois dernières années m'ont mis hors course, et que je suis probablement le seul dans cette situation, je peux me permettre d'être vrai.

Or donc j'étais associé avec mon frère pour l'exploitation d'un commerce de vacherin Mt d'Or. Si les trois dernières saisons ont été franchement mauvaises - affaires "salmonelles", "thermisation" et "listéria" - celle qui est là s'annonce franchement catastrophique, à tel point que j'ai dû abandonner à mon associé le soin et la responsabilité de notre commerce. Ce qui fait qu'à l'âge de 42 ans je me vois dans l'obligation d'entamer une nouvelle carrière. Ce qui ne sera pas forcément facile.

Et quelles sont les raisons de ce coulage rapide et irrémédiable ? Considérons seulement les deux dernières saisons. L'an passé, l'affaire "listéria". Les dédommagements de nos assurances et de l'Etat de Vaul, auquel par ailleurs nous sommes très reconnaissants, nous auront juste permis de tenir le coup. Alors pourtant que la totalité de nos installations et de notre matériel étaient mis hors service. Nous étions prêts à repartir. Une seule fromagerie, alors que nous en détenions cinq auparavant, pouvait nous proposer ses vacherins blancs, la partie affinage étant de notre ressort. Or cette fromagerie était la moins bonne des cinq. Cela étant, elle n'a pas réussi, en l'espace de 50 jours environ, à produire un seul lot de marchandise de qualité! Une part de celle-ci a donc été jetée, une autre a été mise en deuxième qualité, et la dernière partie, toute médiocre qu'elle soit, a été livrée sur le commerce. Dès hier arrêt total des fabrications de cette laiterie, avec encore de vagues essais dans une seconde fromagerie qui ne vaut guère mieux.

Résultat: nous n'avons pas pu livrer le 90 % de nos clients habituels qui se sont tournés vers nos collègues quand la chose pouvait être possible, car ceux-ci, ne pouvant déjà pas fournir leurs clients ordinaires... Visite hier ou avant-hier d'un grossiste qui nous prenait autrefois jusqu'à 30 tonnes l'an. Celui-ci, à la recherche de vacherins Mt d'Or suisses introuvables, s'approvisionne en France. Eh! oui, des Français dont nous sourions encore il y a quelque dix ans, ont réussi en cette décennie à se grouper et à améliorer singulièrement leur qualité. Et les voilà qui arrivent sur notre propre marché avec une marchandise de qualité, chose bien entendu impensable il y a quelques années, et cette marchandise, quoique d'un prix plus élevé du fait des taxes prélevées par les

douanes. Donc les Vaudois vont commencer à manger du vacherin français, puisque nous ne pouvons pas satisfaire la demande.

Améliorer notre propre qualité ? Par quels moyens ? Demander aide à notre Centrale du Vacherin Mont d'Or ? Celle-ci, tenue par un seul homme qui d'ailleurs entend se retirer à plus ou moins long terme, est en pleine déconfiture. En fait, et cela nous fut toujours prouvé au cours de notre longue et difficile carrière commerciale, quand vous avez des difficultés, personne n'essayera de vous aider, on aurait plutôt tendance à vous peser un peu plus sur la tête afin que vous soyez plus vite liquidé!

Où veux-je en venir ? A rien, si ce n'est à vous montrer par ces quelques détails que le domaine du Mt d'Or, alors que toutes les personnes intéressées croient que ça tourne à nouveau parfaitement rond, est loin d'avoir retrouvé son équilibre. Bien au contraire, tant d'incertitude, de molesse, d'indifférence, de jalousies, d'erreurs, de fatalité, fera que l'on entendra parler du vacherin Mt d'Or avant qui ne soit longtemps. Je m'étonne même que les journalistes, si prompts ces années passées à nous torçonner des articles qui passaient en première page, nous laissent si tranquilles aujourd'hui alors qu'il y aurait en vérité de si belles choses à dire!

Quelques idées encore. Ces grosses palettes de vacherins français au lait cru et de qualité qui se déversent ou vont se déverser sur Suisse ne prouvent-elles pas quand même notre incapacité à surmonter nos difficultés ? Les spécialistes en microbes ne manquent pas, mais par contre nous font cruellement défaut dans notre secteur des hommes de poigne et intègres pour qui le domaine commercial n'a point de secrets.

D'autre part le vacherin est un produit des Charbonnières. Notre famille le défend depuis plus de soixante ans. Quatre commerces sont encore installés dans ce village qui utilisent les transports CFF de préférence, excepté sur Lausanne où les transports se font tous par camions. Notre disparition ne fortifiera certainement pas les trois autres. Ce n'est qu'une perte pour un village qui en fut l'authentique créateur.

Résumons:

- Une entreprise telle que la nôtre pratiquement condamnée.
- Déstabilisation générale de l'ensemble du commerce de vacherins Mt d'Or. La chose n'est peut-être pas encore évidente; elle le deviendra ces prochaines années.
- Début de l'importation de Mt d'Or français d'une qualité au moins égale à la nôtre et avec un goût supérieur. M. Girardet n'irait pas vous dire le contraire. Il a gêné en un certain sens notre cause, mais il faut lui reconnaître un goût sûr et un palais raffiné.
- Affaiblissement inquiétant du rôle de notre Centrale du Vacherin Mont d'Or à Moudon.

Pour ce qui est de la déstabilisation générale, du côté archaïque de notre système de fabrication, de production et de vente, j'ai établi de grands rapports qui n'auront rien changé, à peine d'ailleurs auront-ils été lus.

D'autres que moi penseront différemment. C'est bien clair. Car en même temps que notre commerce effectue un coulage de premier ordre, une autre entreprise de notre village par exemple, quoique bien plus petite autrefois, travaille à plein régime. Mais qu'importe. J'avais à dire toutes ces choses avant que je ne me retrouve tout soudain d'une autre profession.

Je m'excuse d'avoir été si long. Mais ce pamphlet pourrait être

malgré tout, dans son imperfection, et certainement dans sa partialité, la première pièce d'un nouveau dossier. Car je peux l'affirmer encore une fois presque avec certitude, le vacherin Mt d'Or n'a pas fini de faire parler de lui!

Veillez recevoir, Monsieur, mes salutations les plus respectueuses.