

On ne pénétrera guère en son histoire, puisque l'essentiel de celle-ci serait à découvrir par les archives mêmes de la société, et non celles du village. Cependant celles-ci vont nous révéler les débuts de cette association, certainement l'une des plus anciennes du genre à la Vallée de Joux.

Le 26 mars 1811 le hameau de l'Abbaye, par l'intermédiaire de ses chefs de famille, écrit à la commune. On souhaite déplacer la fontaine du haut du village, dite grande fontaine, propriété de la commune, afin d'utiliser la place pour y construire une fromagerie.

AHA, 51.6

Aux Citoyens Syndic & Membres composant la Municipalité  
de la commune de l'Abbaye

Citoyens

Les chefs de familles de l'honorable Hameau de l'Abbaye  
se sont déjà depuis plusieurs années réunis pour former une  
fromagerie, et n'ayant pu avoir jusqu'à présent aucun local  
fixe ni même propre à la fabrication des fromages, Vu que les  
Crisèmes sont pour la plus part construits de manière qu'ils sont  
très dangereux et peuvent malgré toutes les précautions possibles au  
cours de très grands malheurs en fait d'incendies, C'est pour quoi il  
importe beaucoup pour la sûreté publique que les fromages soient  
fabriqués dans des bâtiments uniquement construits pour cet usage.

C'est dans cette vue Citoyens Syndic & Municipaux que notre Village  
vient vous requérir humblement de vouloir leur céder la place qu'occupe le  
Bassin de la grande fontaine du Village de l'Abbaye pour y construire  
un bâtiment pour une fromagerie, Vous offrons de transporter au  
foyer du Village le bassin de la dite fontaine devant la Maison  
appartenant au Village, Place qui à tous égards est préférable  
à celle qu'il occupe actuellement. Notre Village espère Citoyens  
Municipaux, que vous prendrez en considération leur demande fondée  
sur l'utilité de pareils établissements relativement à l'économie domestique  
et surtout que le Village de l'Abbaye se trouvant si serré et les  
bâtiments si rapprochés qu'il n'existe ailleurs aucun local convenable  
pour y construire un tel bâtiment.

En attendant de vous Citoyens une réponse favorable, Les chefs de  
familles de notre Village vous prient d'agréer les vœux très  
sincères pour la conservation de vos personnes & la prospérité de  
la commune. L'Abbaye 26 Mars 1811 David Guignard Secrétaire

\* Reprise intégrale des pages parues à ce sujet dans la brochure "Histoire documentaire du village de l'Abbaye, tome II, Histoire générale, volume premier", Le Pèlerin 2002, pp. 96 à 124.

La note du 28 septembre 1811 pourrait prouver que finalement l'on eut suffisamment d'espace, juste en dessus de la maison du village, pour placer le bâtiment projeté:

AHA, BA1

Les chefs de familles du Hameau ayant prit la resolution de bâtir une fromagerie en face de Hameau ayant l'emplacement suffisant pour la bâtir sur quoi le dit Hameau vient requérir le citoyen Sindic & les Membres de la Municipalité de la commune, de vouloir bien leurs accorder la même quantité de bois que vous avez accordé au Hameau du Pont. D'autant que c'est sur le même plan que nous voulons la bâtir plus tôt plus grosse que moine. Sur quoi Citoyens Membres de la Municipalité nous attendons de votre sagesse que vous prendrez en considération notre demande ainsi De libris en Assemblée du Hameau de l'Abbaye ce 28 Septembre 1811.

Don c'est accordé à 17 Membres & chacun 1 Ar.

Du 6 Novembre 1811

Les chefs de familles du Hameau de l'Abbaye assemblés ont députés le citoyen Abram Guignard & Abram Samuel Guignard pour marquer le bois pour la fromagerie que le Village se propose de bâtir à côté de la maison d'écalle.

Le marché est fait avec les d'oeuvre <sup>maître</sup> le 7 décembre 1811. Le document ci-dessous, version originale, version tapuscrite, est intéressant à plus d'un titre. En tout premier il nous offre une description complète de ce que pouvait être une fromagerie à l'époque. Il est évident que le plan aurait eu aussi son utilité. Celui-ci, malheureusement, et comme presque la totalité des plans de l'époque, a disparu. Nous nous contenterons de cette version "littéraire", et par elle nous parcourerons les différentes pièces de cette bâtisse en devenir.

Du 7 Décembre 1811.

Les chefs de familles de l'honorable Hameau de l'Abbaye se sont assemblés pour décider de l'emplacement pour bâtir la fromagerie, sur quoi les Prévôté a été de la bâtir sur son terrain joignant la Maison du Village sur le plan prescrite en assemblée.

Nous les Souffiques Abram David Guignard & Abram David  
Goehat & Jean Pierre Samuel Gohet les trois avertis de  
l'abbaye se sont engagés ce jour d'hui, 7 Decembre 1811  
& on fait & convenu avec les Chefs de familles du Hameau  
de l'abbaye assemblés ce dit jour de Prendre a nos frais  
& risque de bâtir la fromagerie que le Village entre prend de  
de bâtir a côté de la maison d'école conformément sur le  
Plan qui est fait pour ce fait sur quoi le dit corps  
du bâtiment sera posé, sur la Muraille de trois étages  
avec l'assortiment en dedans, & la hauteur de chaque étage  
sera de 8 a neuf pieds de scene pour le moins & don les  
fondemens de la Muraille de vrosit avoir l'épaisseur de quatre  
deux pieds de rois Il y aura trois Angles de pierres de tailles  
finies avec la Bourcharde, qui devront être d'une bonne épaisseur  
& Longue pour solidifier les dites Angles de puis les fondemens  
jusques la plateforme du bâtiment. Ensuite il devra  
croiser une grande partie cetera pour la chambre des fromages  
& repier la Muraille du côté du Trapon, & la relever de ce côté  
à la hauteur quelle se mandera. La chambre de fromages sera  
sur 12 pieds de longueur & 19 pieds de largeur & de vuide Il  
y aura un plancher de Murettes de six pouces d'épaisseur & un plancher  
dessus & dessous, en planche rabotée & un trapon & cailliers  
pour y descendre. Ensuite il y aura quatre Tables de deux pieds  
de large & avec ces montans pour mettre & sabbler les fromages  
& si faut que la chambre soit planché sur terre & la dessous  
ce faire. Ensuite il devra il avoir trois fenêtres à la dite  
chambre de 2 pieds & demi au parre de Bernes de vuide avec  
ferme & tous l'assortiment & montans en pierres de tailles & vrosit  
formantes. Pour la chambre à lait, elle aura de six  
à sept a quatre pieds de parre, où il sera fait un plancher  
à Murettes de six pouces d'épaisseur & un plancher de dessus & dessous  
en planche rabotée. Il devra il avoir à la dite chambre des  
Tables pour mettre le lait suffisamment & de petites planches à la Muraille  
pour la commodité d'y mettre quelques choses, & la grande porte avec  
avec la serrure & ferme pour y entrer & la tenir fermée.

Il y aura 12 petites fenêtres à la dite chambre  
d'air de 16 pouces de hauteur & de 4 à 5 pouces de largeur  
& toutes les fenêtres de la chambre à fromage & à lait devront  
avoir des petits treillis de fil de fer. La porte d'entrée de  
la fromagerie, elle sera en pierre de taille large de trois pi

& de bois de la hauteur ordinaire, & la d'lie avec croise & lance  
& travaillée à la dernière main & la porte en bois doublee à ve  
la serrure & ferrure pour la tenir fermée, & avec des par  
=ors Il y aura une grande fenestre avec croise & lance en bois  
de Taille, à la hauteur de 20 Carres ordinaire avec touce qui en de  
=pend, & un contreven avec la ferrure pour la fermer en de dan  
=s. De la cuisine il y aura une cheminée en terre qui soit  
de toute la grandeur <sup>de hauteur</sup> nécessaire pour faire le fromage & la place  
du feu bien arrange. Il y aura une bêche & un petit bassin  
à l'usage & un Pressoir qui sera placé sur la petite chambre du trois  
=me étage. Ensuite il y aura 60 pieds de pierre de Taille travaillée  
pour plancher la cuisine & le reste du plancher en Bordons.  
Le plancher dessus de la cuisine sera fait en Murette de six pieds  
de hauteur & plancher dessous & dessous en planche rabotée, la porte  
qui doit se communiquer de la chambre du haut avec celle de  
de bas, il y aura des par de cailliers, & la forme de porte sur quoi la  
porte sera en panneau pendante. Il y aura dessus & dessous planche  
donc sur sera fait en partie de Bordons & sur les planches  
rabotées & à 9 pointes au dit de Bordons & tous les clous  
convenables. Il y aura dans la dite chambre deux grande fenestres  
etablies avec croise & lance en Pierre de Taille à la dernière  
main de la hauteur de 20 Carres pour chaque fenestre  
en un mot, toutes les fenestres devront être remplis & avec  
leur ferrures & leurs contreven servant en dedans & en  
dehors de la chambre du haut & la petite chambre, il devra y  
avoir un regle Mur-pit en bon Matériau & elle sera placée  
en Murette & planché dessous & dessous en planche rabotée &  
une grande fenestre établie avec croise & lance en Pierre de  
Taille & faite & remplie à la même grandeur que ceux d'autre  
chambre, & son contreven servant en dedans & touce qui en de  
pend. En suite pour toutes les portes, il en aura deux doubles & deux  
simples & l'autre porte à Panneau avec tout leur assortiments.  
Pour ce qui regarde le corps du bâtiment il sera à l'ordonne  
suivant le Plan, & on devra mettre toutes la Profondeur du  
murin convenable. Les Tirais devront avoir pour le moins un  
pied de hauteur travaillée, & la hauteur toute à l'ordonne à son équité  
En suite la couverture sera sur sept Encelles & honnêtement doublé  
& les chemaux convenables. De plus y aura deux Chapes une du  
côté de la Sies de bas & l'autre du côté du Jardin d'Henry Gola &c.

Qui devront être faite avec de l'incelle & lembrit-contraible  
 & de bonne loutirine; Il devra il avoir une petite fenêtre sur le  
 Toit avec ces montans & touer qui en depend, pour delaire dessus le  
 Bâtiment. Les Murailles seront montées à la hauteur de  
 Trois Elages au moins de 8 à 9 pieds de terre par Elage, en un  
 mois & à quelques choses données dans ce qui regarde le dit Plan  
 les dit entrepreneurs son tenu de le faire; Apres tout ces  
 conditions portées dans le dit Plan & Marché, le tout a été  
 expedé au citoyen Abram David Guignard & Abram David Abochat  
 & Jean Pierre Samiel Pelabé les trois nommés qui s'engage de  
 la rendre faite pour le St. Michel 1812. en bon & dit Maître.  
 & à prenant à leur charge de la rendre à la dernière main deuvre  
 jusqu'à dernière Chevillie & fournir toutes formantés quelconques,  
 dans que le Village il entre en ruis, que de leur fournir la chaux  
 où le chaux four sera, & la Terre du Turcin & avec la somme de  
 20 Louis d'ors soit 800<sup>fr</sup> & le sur plus du bois qui restera apre  
 la reception du dit Bâtiment qui soit au contentement du Village sur  
 qui il le prendront dans les bois où il a été marquer soit pour leur  
 compte; soit pour le dit Bâtiment, sur quoi il leur sera livré;  
 quand il le faudra un petit à compte pour leur flouterie & le rest  
 apres la reception du dit ouvrage sur quoi le Village se reserve,  
 que s'il y avoit des oppositions pour ce Bâtiment, le Village ne  
 sera point tenu d'en payé au l'un de domagemens quelconques  
 il restera libre; ainsi fait & convenu en Assemble du Village  
 le 7 Dec 1811 & avons Signes Comme Caution Solidaire &  
 respondans les uns pour les autres prit à choix l'un pour le tout  
 ou tout en semblé;

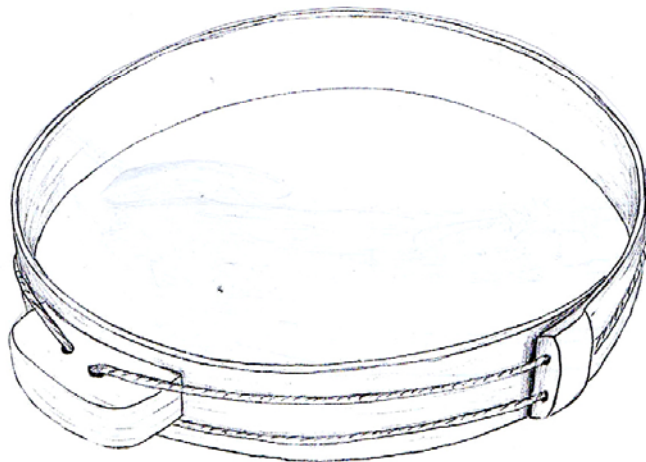


l'indispensable poche  
à écremer

Du 7 décembre 1811.

Les chefs de famille de l'honorable hameau de l'Abbaye se sont assemblés pour décider de l'emplacement pour bâtir la fromagerie. Sur quoi la pluralité a été de la bâtir sur son terrain joignant la maison du village sur le plan présenté en assemblée.

Nous les soussignés Abram David Guignard & Abram David Rochat & Jean Pierre Samuel Golaz, les trois adjoints de l'Abbaye, se sont engagés ce jourd'hui 7 décembre 1811 & ont fait & convenu avec les chefs de famille du hameau de l'Abbaye assemblés ce dit jour de prendre à nos frais & risques de bâtir la fromagerie que le village entreprend de bâtir à côté de sa maison d'école conformément sur le plan qui s'est fait pour ce fait. Sur quoi le dit corps du bâtiment sera posé sur la muraille de trois étages, sera de 8 à 9 pieds de Berne pour le moins & dont les fondements de la muraille devront avoir l'épaisseur de passé deux pieds pieds de roi. Il y aura trois angles de pierres de taille finis avec la bourcharde, qui devront être d'une bonne épaisseur & longues pour solider les dits angles depuis les fondements jusqu'à la plate-forme du bâtiment. Ensuite ils devront creuser une grande partie en terre pour la chambre des fromages & répier (crépir ?) la muraille du côté du trapon & la relever de ce côté à la hauteur qu'elle demandera. La chambre des fromages sera sur 12 pieds de longueur & 19 pieds de largeur & de vuide. Il y aura un plancher de murettes de six pouces d'épaisseur & un plancher dessus & dessous en planches rabotées & un trapon & escaliers pour y descendre. Ensuite il y aura trente tablars de deux pieds de large & avec ces montants pour mettre & saler les fromages & s'il faut que la chambre soit planchée sur terre, cela devra se faire. Ensuite il devra y avoir trois fenêtres à la dite chambre de 2 pieds & demi au carré de Berne de vuide avec ferrure & tous l'assortiment & montée en pierres de taille & rendues formante. Pour la chambre à lait, elle aura de dix neuf à vingt pieds de carré, où il sera fait un plancher de murettes de 6 pouces d'épaisseur & un plancher dessus & dessous en planches rabotées. Il devra y avoir à la dite chambre des lattes pour mettre le lait, suffisamment & de petites planches à la muraille pour la commodité d'y mettre quelques choses; et la grande porte avec la serrure & ferrure pour y entrer & la tenir fermée. Il y aura douze petites fenêtres à la dite chambre à lait de 16 pouces de hauteur & de 5 pouces de largeur. A toutes les fenêtres de la chambre à fromage & à lait, devront avoir des petits treillis de fer. La porte d'entrée de la fromagerie, elle sera en pierre de taille large de trois pieds & demi à la hauteur ordinaire, établie avec crosse et lance & travaillée à la dernière main & la porte en bois doublée avec la serrure et ferrure pour la tenir fermée



le traditionnel  
cercle à fromage

& avec des pas d'escalier. Il y aura une grande fenêtre avec croise & lance en pierre de taille à la cuisine de 20 carreaux ordinaires avec tout ce qui en dépend & un contre-vent avec sa ferrure pour le fermer en dedans. Dans la dite cuisine il y aura une cheminée en pierre qui soit de toute la grandeur & hauteur nécessaire pour faire le fromage la place de feu bien arrangée. Il y aura une bêche (?) et un petit bassin à la cuisine & un pressoir qui sera placé sur la petite chambre du troisième étage. Ensuite il y aura 60 pieds de pierre de taille travaillée pour plancher la cuisine & le reste du plancher en boudrons. Le plancher dessus la cuisine sera fait en murettes de six pouces d'épaisseur & plancher dessus & dessous en planches rabotées. La porte qui doit se communiquer de la chambre d'en haut avec celle de l'école, il y aura des pas d'escaliers & la forme de porte sur quoi la porte sera en panneau pendante. Il y aura dessus & dessous plancher dont l'un sera fait en partie de bordrons (bourdrons ou boudrons) & l'autre en planches rabotées & 8 à 8 poutres au dit de bordron & tous les clous convenables. Il y aura dans la dite chambre deux grandes fenêtres établies avec crosses et lances en pierre de taille à la dernière main de la hauteur de 20 grands carreaux pour chaque fenêtre, en un mot toutes les fenêtres devront être remplies & avec leurs ferrures et leurs contre-vents fermant en dedans. Ensuite entre la chambre d'en haut & la petite chambre, il devra y avoir un réglé mur fait en bon matériaux & elle sera planchée en murettes & planchée dessus & dessous en planches rabotées & une grande fenêtre établie avec croise et lance en pierre de taille & faite & remplie à la même grandeur que celles de l'autre chambre & son contre-vent fermant en dedans & tout ce qui en dépend. Ensuite pour les portes il y en aura deux doubles & deux simples & l'autre faite à panneau avec tous leurs assortiments. Pour ce qui regarde le corps du bâtiment, il sera à l'allemande suivant le plan & on devra mettre toutes la grosseur du marin convenable. Les tirants devront avoir pour le moins un pied d'épaisseur travaillés & la ramure toute assortie à son équilibre. Ensuite la couverture sera sur sept encelles & honnêtement doublée et les chenaux convenables. De plus il y aura deux chapes, une du côté de la scie d'en bas & l'autre du côté du jardin d'Henri Golay, qui devront être faites avec de l'encelle et lambric convenable & de bonne clouterie. Il devra y avoir une petite fenêtre sur le toit avec ses montants & tout ce qui en dépend pour éclairer dessus le bâtiment. Les murailles seront montées à la hauteur de trois étages au moins de 8 à 9 pieds de Berne par étage, en un mot s'il y a quelque chose d'omis dans ce qui regarde le dit plan, les dits entrepreneurs sont tenus de le faire. Après toutes ces conditions portées dans le dit plan & marché, le tout a été expédié au citoyen Abram David Guignard & Abram David Rochat & Jean Pierre Samuel Golay, les trois nommés qui s'engagent de la rendre faite pour la St. Michel 1812 en bon & dit maître. La prenant à leur charge de la rendre à la dernière main d'oeuvre jusqu'à dernière cheville & fournir toutes fermentes quelconques sans que le village y entre en rien que de leur fournir la chaux où le chaufour sera & la terre du jardin & avec la somme de 20 louis d'or soit 800 fl. & le surplus du bois qui restera après la réception du dit bâtiment qui soit au contentement du village surquoi ils le prendront dans les bois où il a été marqué soit pour leur compte soit pour le dit bâtiment. Sur quoi il leur sera livré quand il le faudra un petit acompte pour leur clouterie & le reste après la réception du dit ouvrage. Sur quoi le village se réserve que s'il y avoit des oppositions pour ce bâtiment, le village ne sera point tenu d'en payer aucun dédommagement quelconque, il restera libre. Ainsi fait et convenu en assemblée du village le 7 décembre 1811 & avons signé comme caution solidaire & répondant les uns pour les autres pris à choix l'un pour le tout ou tout ensemble.

Les comptes nous révèlent entr'autre quant à cette construction:

\* 1812, livré à Abram David Rochat pour acompte de la bâtisse de la fromagerie, 200/./.

\* 1812, livré à Abram Guignard pour le plan qu'il a fait pour l'établissement de la fromagerie, 20/./.

En 1815 on procède, de quelle manière nous l'ignorons, à l'amélioration de la cheminée. On livre 104/./ aux entrepreneurs. Le détail de ces travaux est livré par la comptabilité:

Sur ce qui concerne la cheminée de la fromagerie

Le 12 Septembre Journée au Slecteur pour être aller chercher Des Massons à Vauillon 1

au même le 13-14 15<sup>e</sup> 16-19-20-21-22. 10 septembre huit journées tant pour mettre a bas la Cheminée que pour servir les Massons - - - fait 8.

le 25 au même pour refaire la traverson de la petite chambre & nettoyer 1.

le 26 au même pour servir les Massons 1

le 9 Octobre au Slecteur pour de faire la chemise de la Cheminée & le 10 pour avoir l'anbrise fait deux jour 2

le 28 pour être aide a rabilier la Cheminée - - - - - 1

le 13-14-15 a David Chaillet trois Journées tant pour mettre a bas la Cheminée que pour procurer des palais les avoir amène avec le Char 3

Abram David Berney trois Journées tant pour le même fait - - - 3.

Abram David Guignard Syndic une Douzaine De Sombrita batt la Douzaine 1 6

livre au Massons pour 16 Journées prit avec eux a 13 batt par Jour fait 20 8

42 4

Le 10 Octobre & 11 le 25 pour deux Journées que Francois Henry Golat a fait pour rabilier la Cheminée à 11 batt par Jour fait



au meme pour 8 Cents de planches  
 au meme pour Neuf Cents d'encelles  
 a Louis Guignard pour Double Cents  
 a 18 batt le millier fait  
 a David Guignard Marichal pour  
 avoir fait deux Croches pour le Toi de  
 la fromagerie -  
 au Lecteur pour deux livres &  
 demis de fort fournir pour les faves -  
 au Liegeat pour deux Cents de plous  
 laterel a 13 batt le millier payer  
 au meme pour 8 Char de sable qui  
 a rendu vers la Maison de l'Ecole  
 a 4 batt par char - - - -  
 au meme pour 8 planches qui ont  
 employé pour le centre de la chemine  
 Employer deux boudrons de ceux du  
 village - - - -

Si le village s'est "mouillé" dans la construction de  
 la fromagerie, celle-ci par contre est tût gérée par une so-  
 ciété. En contre-partie des fonds avancés par le hameau,  
 la société verserait 12 fl. par année et accorderait la  
 jouissance au village de tout l'étage supérieur, où il se  
 serait construit une chambre en vue d'assemblées. Ainsi  
 que dessous :

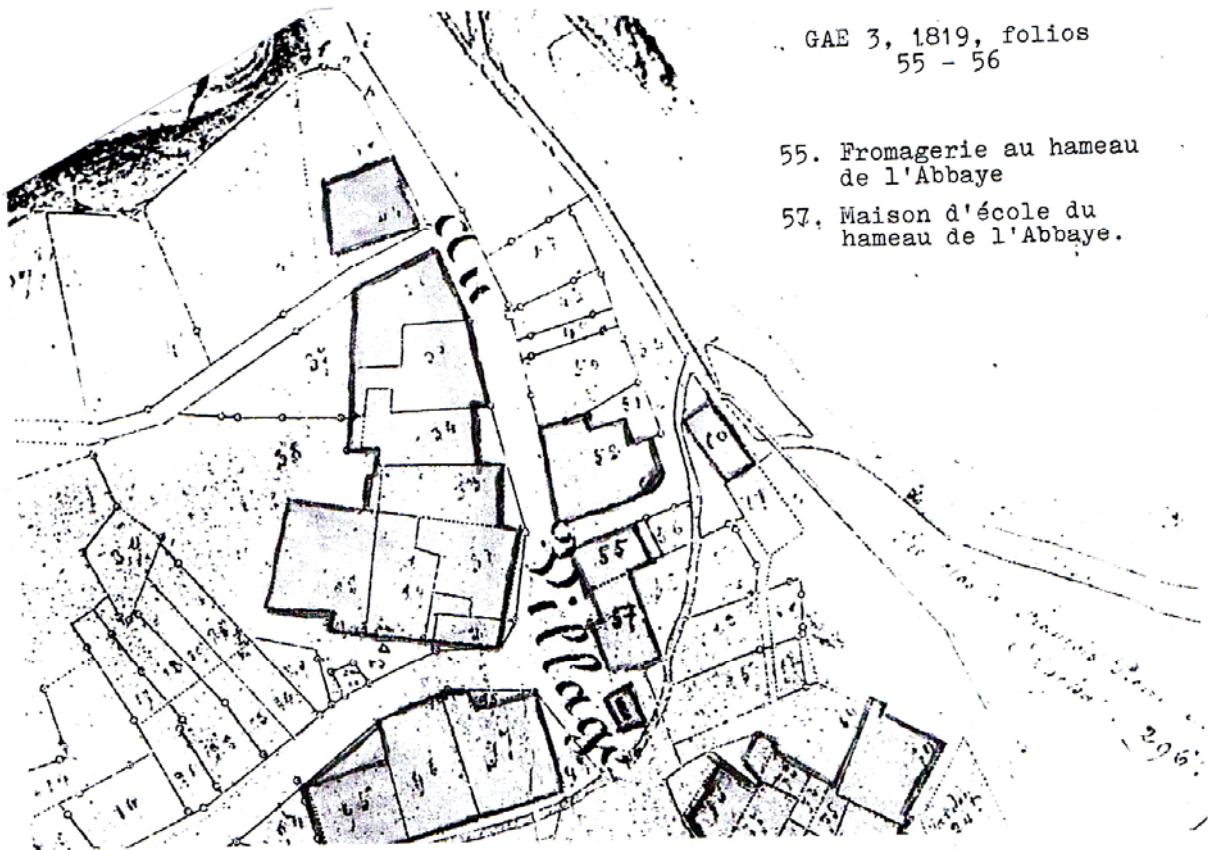
BA1  
 (vers 1815)

L'Assemblée  
 Par arrangement fait avec les Particuliers  
 de la Société de ceux qui font par tie de la fromag  
 & comme le Village a mit en avant les fonds pour  
 le bâtiment, & pour que les dit Particuliers en puis  
 jouir à leur volonté, de tout le toige à plus pied.  
 On a convenu, que le Village retireroit de cette par  
 chaque année 12 L. & que le dessus de la  
 fromagerie resteroit toujours à la disposition  
 Village

Pour la construction du bâtiment de la fromagerie en 1811,  
 le village avait sollicité la commune pour obtenir des bois  
 d'oeuvre. Le registre KH 105 des ACA pour les bois de construction  
 témoigne de cette demande:

1808. Le 20<sup>e</sup> 9<sup>e</sup> 6<sup>e</sup> - une plantation vers l'abbaye, près une échelle. p. 58  
 Le 21<sup>e</sup> - (Bite à la Chapelle, près l'écureuil de l'abbaye) 1. "  
 1811 23<sup>e</sup> 2<sup>e</sup> 3<sup>e</sup> - une plantation vers l'abbaye, près l'écureuil. "  
 1811 26<sup>e</sup> 3<sup>e</sup> - (une plantation fromagère)  
 3<sup>e</sup> plantés au Grand bois de l'abbaye  
 5<sup>e</sup> plantés au petit bois de l'abbaye de la Roche  
 2<sup>e</sup> plantés au Bois de l'abbaye  
 20<sup>e</sup> plantés au bois de l'abbaye  
 1<sup>e</sup> plantés devant les Écuries  
 1<sup>e</sup> plantés au bois de la Côte de l'abbaye  
 10<sup>e</sup> plantés au bois de l'abbaye  
 20<sup>e</sup> plantés au bois de l'abbaye  
 50<sup>e</sup> plantés au bois de l'abbaye  
 20<sup>e</sup> plantés au bois de l'abbaye.

Le cadastre de la commune de 1814-1819 (ACA, GAE, folios 55 - 56) nous permet de découvrir la position de la fromagerie:



GAE 3, 1819, folios  
 55 - 56

- 55. Fromagerie au hameau de l'Abbaye
- 57. Maison d'école du hameau de l'Abbaye.

Celle-ci est aussi signalée par les enquêtes sur les maisons de 1837 (ACV, GEB 139/1, p. 54):

Note: au début le village reste propriétaire de la fromagerie qu'il loue à la société. Ainsi la sté de la fromagère (selon NA3) paie le loyer du bâtiment 12 francs en 1838. Dès 1839 la bâtisse est louée à des privés.

V. 123  
Tabl. 1

4

Abbaye, Le hameau de St.  
A. l'Abbaye, un bâtiment servant de  
fromagerie.  
Identique au tableau et au plan.  
Prix de Revient fr. 1300  
Conservation 6 ans plus 20 ans.

Deux ans plus tard, en 1839, ça ne va absolument pas fort pour la fromagerie ou fromagère, puisqu'on n'utilise apparemment plus le bâtiment depuis quelques années et qu'on le loue.

AHA, EE1, 1839:

La même commission expose de plus à l'enchère publique la fromagère ayant les immeubles ci-après désignés: une cave et cuisine et chambre au plein-pied et deux chambres à l'étage.

1o Les vins au cinq pour cent payables comptant soit dès la ratification de la vente.

2o Les adjudicataires payeront le tiers comptant soit en passant acte et les deux autres tiers par acte de revers au quatre pour cent et deux cautions au contentement de la commission.

3o Les adjudicataires pourront entrer en jouissance au premier septembre mille huit cent et trente neuf.

4o La commission se réserve quinze jours pour la ratification des chefs de famille du hameau de l'Abbaye dont les miseurs seront tenus à leur mise durant le même temps.

Après plusieurs mises et d'après les conditions du mis en prix, elle reste à David Louis Rochat pour le prix de deux cent et quarante francs.

Signé: Louis Rochat

On ignore tout du sort du bâtiment pendant les décennies suivantes. On est en droit de penser que la fromagerie est restée aux mains du village qui la loue quand les opportunités s'en présentent. La bâtisse ne doit certainement pas gagner en valeur.

Nous croyions en avoir fini avec la fromagère faute de documents, quand, miracle, un des livres de procès-verbaux de la société, courant de 1867 à 1934, nous a été prêté par M. Henri Berney de l'Abbaye. Le dit volume, de quelque deux cents cinquante pages, toutes remplies, nous permettrait de restituer l'histoire la plus essentielle de la société. Ce travail n'interviendra toutefois que dans un fascicule à part dont la publication n'est pas encore programmée. Nous nous contenterons pour l'heure de quelques généralités sur cette période de l'histoire de la fromagerie de l'Abbaye.

Signalons que le volume en question, en plus des procès-verbaux, contient les règlements de 1867 et de 1894, de nombreux inventaires de matériel de laiterie, ainsi que plusieurs listes des sociétaires. On retrouvera quelques-unes de ces pièces reproduites plus loin.

Ainsi la société, fondée en 1811, après des décennies d'inactivité, on n'était probablement pas encore assez mûr pour "mêler" sont lait et qu'il en résulte des avantages certains pour chacun, convaincre de l'utilité d'une association n'est pas toujours facile, chassez le naturel il revient au galop!, on en revient à travailler le lait en commun. Cette renaissance doit dater de 1867 où se découvrent de nouveaux statuts (voir documents). L'article premier montre bien qu'il s'agit d'une renaissance:

#### Dispositions fondamentales

Art. 1er: Les propriétaires soussignés, dans le but d'obtenir le produit le plus avantageux du lait de leurs vaches s'associent pour fonder une société de fromagerie dont les bases sont statuées par les présents réglemens qu'ils approuvent et adoptent pour règle obligatoire de la société.

Renaissance quand bien même l'on semble avoir oublié ici qu'il avait existé une première organisation du genre et qui même avait contribué à la construction de la fromagerie en 1811.

Curieusement le premier procès-verbal ne date que du 4 janvier 1870, soit trois ans plus tard. On n'est pas très au courant en ce qui concerne le bâtiment de la société et l'on décide de demander les conseil d'un avocat. Auquel on demandera même, et c'est curieux, après l'adoption trois ans plus tôt de règles précises, de quelle manière on doit procéder pour se constituer en société!

Un avis dont on ignore la teneur, passe dans la feuille officielle du 11 février 1870. Il concerne le bâtiment et le mobilier de la fromagerie de l'Abbaye. Dont les premiers membres sont les suivants:

N <sup>os</sup> Sociétaires			Date	
			de	l'année
1	Dunard	Henri	Septemb <sup>r</sup> 12	1870
2	Guignard	L. Gustave	" 6	1871
3	"	Jules pen	" 14	1872
4	"	Henri feu David	" "	1873
5	Preymond	Auguste David	" 26	1874
6	Cart	Jules		
7	Guignard	Henri boucher	septemb <sup>r</sup> 6	1875
8	"	Ami S. <sup>r</sup>	" 30	1876
9	"	Louis maréchal	" 1	1877
10	"	Henri assesseur	" 10	1878
11	"	Henri Louis	Sep <sup>t</sup> 23	1879
12	Cart	Henri horloger	Sep <sup>t</sup> 4	1880
13	Prochat	Henri boulanger		
14	Preymond	Louis coutelier		
15	Cart	Constant	Sep <sup>t</sup> 3	1881
16	Gayzer	Jacques		

17	Guignard	David	
18	id	Louis S.	
19	id	Jules Chasson	
20	Berney	Lucie	
21	Rocheat	Louis de Charles	
22	id	Henri Gustave	
23	Guignard	Jules J.B.	
24	Cart	Louis Ami	
25	Rocheat	Ami de Charles	
26	Dunard	David Louis	
27	id	Georges	
28	Cart	Alphonse	

Un fromageur a été engagé pour la fabrication qui réclame des tablars à fromage. Ce premier fromageur est Henri Mouquin du Pont qui s'engage à soigner les fromages qui se trouvent dans la fromagerie de l'Abbaye du 1er juin au 1er septembre pour le prix de 40 francs. Au fait, Mouquin n'est ainsi pas forcément le premier fromageur, mais au moins le premier saleur.

Que l'on ait déjà fabriqué au moins dès 1867 est prouvé par la note du 9 juillet 1870:

"Le but de l'assemblée est de décider si l'on veut continuer à faire la fabrication du lait en société comme les années précédentes..."

On tente toujours d'engager le fromageur "au meilleur marché possible". Alors qu'il semble que l'on devrait plutôt toujours engager le meilleur fromageur! Il est très certain que l'avarice connue de nos anciennes sociétés de laiterie conduisit plus d'une fois à des déboires manifestes.

Il apparaît que l'on parle de vacherin pour la première fois le 18 septembre 1871:

"Le but de l'assemblée est que le comité avait été chargé de prendre des renseignements verbalement sur le coût qu'il faudrait pour la fabrication des vacherins et d'en rendre rapport à l'assemblée de ce jour; l'assemblée après avoir entendu la commission, décide, après discussion, de continuer la fabrication des fromages comme du passé. David Guignard est engagé pour fromageur pour le prix de cent septante francs, à condition qu'il sale et soigne les fromages jusqu'au 1er septembre 1872. Le fromageur sera nourri le jour qu'il fabriquera les fromages chez les propriétaires, de plus il tirera deux francs par fromage qui lui seront portés en compte. Le prix du lait vendu est taxé à 25 centimes le pot..."

On ne fromage naturellement pas l'été, pendant la saison d'alpage. Toutefois cette question est soulevée lors de la séance du 2 janvier 1873:

"... qui propose à l'assemblée si la société serait disposée à faire la fruitière pendant l'été 1873..."

Selon les écrits du 10 mars 1873 s'agirait-il toutefois d'une fabrication d'altitude:

"... le président ouvre la discussion sur oui ou non la société veut faire la fruitière pendant l'été 1873. Après une longue discussion un membre de l'assemblée propose de charger le comité de s'enquérir sur le prix qu'un fruitier demanderait dès le 1er juin au 1er octobre 1873 ainsi que pour une chaudière..."

Ces propos semblent recouvrir plutôt une fabrication d'altitude qu'une fabrication au village où l'on aurait parlé en d'autres termes et mis en avant plutôt un fromageur qu'un fruitier.

Une fabrication d'altitude se ferait très certainement dans l'une ou l'autre des bâtisses qu'à l'époque le village avait déjà achetées là-haut, à proximité de ses pâturages communs. Il n'y avait aucun problème à recycler un quelconque local qui avait déjà pu servir à cet usage autrefois.

Les procès-verbaux ne donnent aucune réponse à nos questions.

Fin 1873 aucun fromageur ne se présente pour la saison d'hiver. Finalement Louis Grobéty s'engage dès la St. Denis à la montée des vaches pour le prix de 130.-, avec une chambre, un lit, un fourneau, et nourri le jour de la fabrication du fromage. Et surtout: les cendres de la fromagerie!

Que pourra-t-il bien en faire ? Pour les lessives de sa dame ? 1875. On revient sur la fabrication des vacherins. Fabriquerait-on à l'automne ?

Cette même année on opte pour la vente du lait de la société. 10 voix sont pour, 7 voix sont contre. Mais finalement cette vente est rejetée deux semaines plus tard, le 6 septembre 1875!

Quand il n'y a plus assez de lait pour la fabrication, on ferme la fromagère, quitte à la rouvrir quelques semaines plus tard.

Ce n'est apparemment qu'en 1877 que commence la fabrication de vacherin:

"Du 1er septembre 1877. ... Il est décidé de mettre en conditions au fruitier qu'il ne pourra en aucun cas emboîter des vacherins (on écrit vacherains) sans la présence d'un membre du comité ou du propriétaire..."

Ainsi il pourrait déjà y avoir des problèmes avec des boîtes quelque peu trop lourdes, le système brut pour net étant de rigueur.

Auguste Pellet fromageur, on s'est séparé abruptement de Grobéty, reconnaît avoir reçu de la société: 25 baignoires, 3 cercles à fromages, 2 couloirs, 2 seilles en bois, 2 mètres, 1 barrette à beurre (barratte), 1 puisoir, 4 poches et 3 mesures, 1 lavioiret, 1 caisse à serez et 2 fonds pour les fromages, 1 tappe beurre, une romaine et un pèse-lait, 4 boillettes dont deux en terre, 4 toiles à fromages, 1 torchon en rizette, 1 chandelier, 1 seillon à recuite, 1 tonneau d'azi, 12 tabliers à fromages, 1 débautoir, 5 serges et 1 couvert pour la chaudière, plus une poche pour mesurer le lait.

On s'étonne qu'il n'y ait là aucun objet pour la fabrication des vacherins. Fabrication qui dès lors prendra de plus en plus d'importance au cours de la saison d'hiver. En 1895 les boîtes sont fabriquées par François Rochat (Lolet), assurément des Charbonnières, village d'où proviendront souvent les acheteurs des vacherins fabriqués par la société.

La première vente du lait semble être de 1897, du 25 mars:

"Il est déposé sur le bureau une offre pour la vente du lait dès le 1er juin au 1er octobre, cette offre est faite par César Mercet de l'Abbaye pour le prix de onze centimes le kilo plus cinquante francs comme location du bâtiment et matériel..."

Offre acceptée. Vente du lait également pour la saison d'hiver. Prix du litre: onze centimes et demi. Acheteur: Gabriel Magnenat à Vaulion.

Voici donc nos premiers laitiers du village.

Le 10 mars 1899 on se propose de construire un nouveau bâtiment de fromagerie et sur un emplacement différent. Apparemment pas de suite au projet.

La vente du lait apparaît désormais entrée dans les moeurs. Ainsi la société n'aura plus qu'à trouver un acheteur et à s'occuper du bâtiment de la fromagerie. Elle laisse le souci

de la commercialisation, tant des fromages que des vacherins, au laitier que l'on engage.

Grosso modo, la liste des laitiers dès cette époque à aujourd'hui peut s'établir comme suit:

Nom et prénom	cités
Mercet César, l'Abbaye	1897
Magnena t Gabriel, Vaultion	1897
Berney Emile, les Bioux	1899
Jean Reymond	1901 - 1907
Eugène Roy à Villars-Bozon	1907 - 1910
Alfred et Albert Golay frères des Charbonnières	1910 - 1914
Léopold Rochat	1914 - 1931
Alfred Besson, Mollens	1932 - 1957

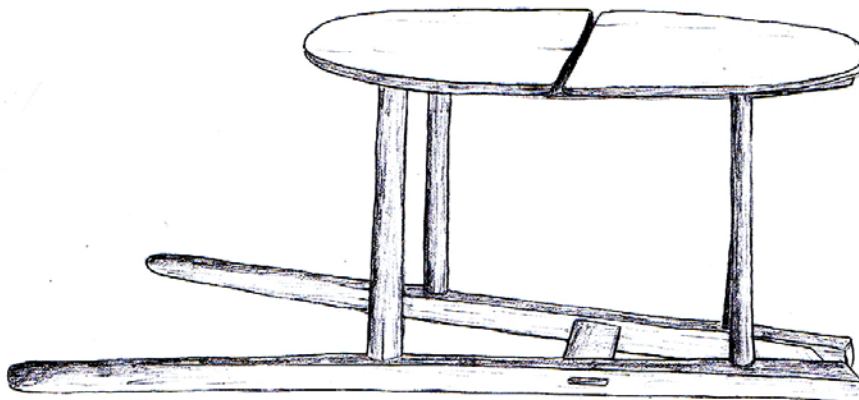
Alfred Besson fut donc le dernier laitier du village de l'Abbaye. Il acheva sa carrière sauf erreur à la fin du mois d'octobre 1957. Dès lors la société engagea une gérante pour le coulage et la vente des produits qui consistaient essentiellement à l'époque en: lait - fromage (soit gruyère) - beurre de table, de cuisine, Floralp, beurre du pays - crème - vacherin - tommes et reblochons.

La société racheta l'immeuble de René Guignard ou de sa hoirie en 1959 pour un coût d'environ 12 000.- Les travaux d'aménagement pour y installer un local de coulage et de vente au rez coûtèrent environ 70 000.-

Quant à l'ancien bâtiment de la fromagerie, construit en 1811, il fut vendu à M. Charles Golay au début des années 1960.

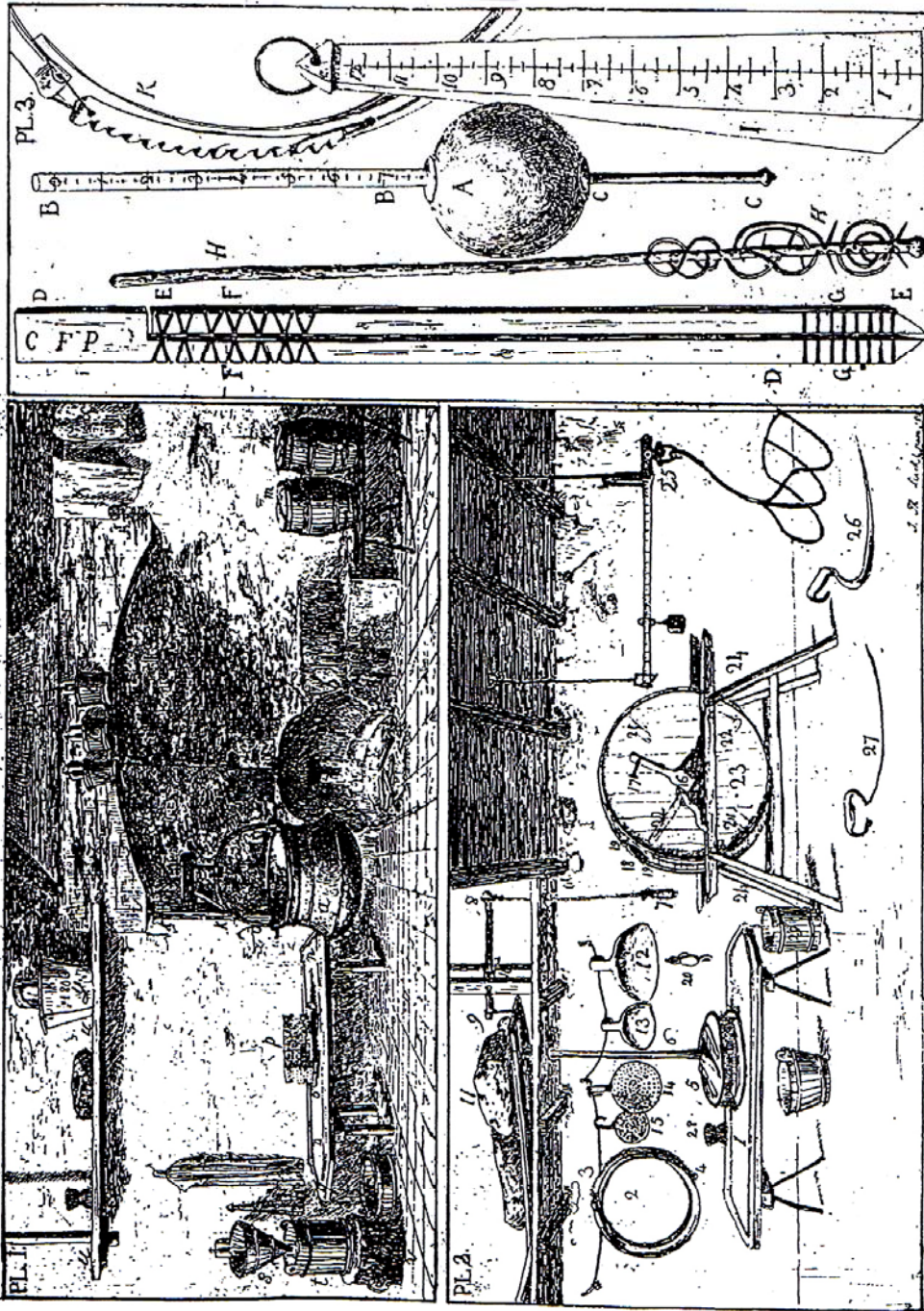
Il n'y eut donc plus dès lors de fabrication à l'Abbaye. Le lait fut vendu dès 1957 à Kerhli des Bioux. La société était chargée de son transport. Il s'en produisait environ 130 000 kilos, avec une vente locale de plus de 34 000 kilos. On en était encore à l'époque des gros buveurs de lait! Le tout pris naturellement au bidon.

Autres temps... autres moeurs alimentaires.



L'oiseau, pour charrier les fromages d'une montagne à l'autre...

COMPLEMENTS



Assez curieusement un ouvrage intitulé: Des associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières, par Charles Lullin de Genève, A Paris et à Genève, paru la même année que celle où les chefs de famille du hameau de l'Abbaye décidaient de construire une fromagerie, en 1811. Ouvrage réédité par les Editions le Pèlerin en 2000, tirage hors commerce. La planche ci-dessus est de cet ouvrage.



# EXPLICATION

## DES PLANCHES.

### PLANCHE I.

LA planche I représente l'angle de la cuisine dans lequel est placée la cheminée.

*G*, le foyer.

C'est le conduit de la fumée noyé dans le mur ayant une issue en *z*. Ce conduit est différent de celui que j'ai indiqué lequel n'est qu'une échancrure ouverte pratiquée dans la maçonnerie ; il a sur ce dernier l'avantage de procurer un tirage qui peut décider plus énergiquement l'ascension de la fumée dans la cheminée.

*ff*, la partie supérieure de la maçonnerie du foyer.

*cb*, la circonférence avec laquelle la chaudière est en contact.

*a*, la chaudière.

*d*, l'anse de la chaudière.

*rr*, la cremaillère qu'on fixe à différentes hau-

teurs par le moyen des trous dans lesquels on place la cheville *h*.

*RR*, l'axe de la potence tournant sur deux pivots.

*i*, le pivot supérieur.

*xxx*, le manteau de la cheminée.

*nnq*, une table pouvant servir d'égoûtoir.

*oop*, la caisse du sérai.

*s*, le couloir.

*t*, le vase à mesurer le lait.

*v*, le support de ce vase.

*mm*, les vases de l'aisy.

*JJ*, les toiles suspendues pour être séchées.

*lll*, les vases des présures suspendus à deux cloux.

### PLANCHE II.

La planche II représente un des côtés de la cuisine.

1. L'égoûtoir sur lequel on presse le fromage.

5. Le fromage dans le cercle entre deux plateaux.

6. La pointelle.

11. La presse. Quand la place au-dessus de la cuisine n'est pas occupée on y établit la presse, comme cela est indiqué dans la gravure ; mais quand cette place est précieuse on monte la presse sur quatre colonnes placées au quatre coins de l'égoûtoir.

### des planches.

121

7, 8, 9 et 10. Le levier avec lequel on soulève la presse.

2, 5 et 4. Le cercle.

12, 15. Les cuillères à écrémer.

14, 15. Les écumeurs.

27. La coupe de la grande écumoire.

26. La coupe de la cuillère à écrémer.

24, 24. La monture de la beurrière.

16. L'axe de la beurrière.

17. La manivelle.

21, 21. Deux palettes fixées à la circonférence.

22, 22. Une palette étroite qui traverse l'axe sans y être fixée et qu'on sort quand le beurre est formé.

18. Le tron de la beurrière.

19, 19. Les augeaux de fer par le moyen desquels on fixe sur le trou le disque de bois n.º 20.

25. La romaine.

### PLANCHE III.

*DD*, le gros côté du bâton des marques.

*EE*, le petit côté.

*FF*, les marques qui indiquent les dixaines.

Les fractions de litre se marquent sur le côté des bâtons.

Quand un associé est en avance avec la société on trace les marques sur le côté qui porte son chiffre. Quand il doit à la société on les traces sur le côté opposé. Ainsi l'associé nommé C. F. P. dont

### 122 Explication des planches.

le bâton est gravé à une créance de 78 litres contre la société.

*HH*, le brassoir.

*a*, l'éprouvette dessinée de grandeur naturelle ; les premières éprouvettes ont été faites en verre, elles étoient trop fragiles pour l'usage journalier, maintenant on les fait en argent (1).

*BB*, le grand côté de l'axe qui porte la graduation.

*CC*, le petit côté.

*R*, la partie du cercle sur laquelle se trouve la pièce dentelée.

*g*, la jauge.

Dans les Planches I et II les objets sont dessinés sur l'échelle d'une ligne pour 4 pouces.

Dans la Planche III l'éprouvette est dessinée de grandeur naturelle. Le cercle, le brassoir et le bâton du compte sont dessinés sur des échelles différentes, mais j'ai indiqué plus haut leurs dimensions absolues.

Les dimensions de la jauge varient selon celles du vase de mesure : on fait ce vase assez étroit pour que l'on aperçoive aisément des différences de  $\frac{1}{4}$  de litre.

(1) Le S. Sigfrid, fabricant d'instruments de physique à Genève en l'année n.º 241, fait ces arcomètres très-bien gradués, pour le prix de 25 francs.

Noms Des Sociétaires	Prote des sociétaires de la fromagerie de l'abbaye pour vérification du lait par l'éprouvette	Degré d'acidité	du 9 Octobre 1873	D. 20 Janvier 1874	14 Mars 1874
1	Dunard Henri			4 3/4	
2	Guignard Louis Gustave		4 1/2	5	
3	" Jules père		4 3/4	5 1/2	
4	" Henri Jean D <sup>n</sup>		4 1/2	4 3/4	
5	Preymond Auguste D <sup>n</sup>		5		
6	Cart Jules				
7	Guignard Henri boucher		5		
8	" Ami S <sup>n</sup>		4 1/2	4 1/4	
9	" Louis maréchal				
10	" Henri assesseur			5	
11	" Henri Louis				
12	Cart Henri horloger		4 3/4		
13	Prochat Henri boulanger				
14	Preymond Louis				
15	Cart Constant			4 1/2	
16	Gayzer Jacques		4 3/4	5	
17	Guignard David forestier		4 3/4	5	
18	" Louis S <sup>n</sup>		4 3/4		
19	" Jules charron			4 3/4	
20	Berney Cécile				
21	Prochat Louis de Charles		5		
22	" Henri Gustave				
23	Guignard Jules fils			5	
24	Cart L <sup>e</sup> Ami		5		
25	Prochat Ami de Charles		4 3/4		
26	Dunard Georges				
27	" Louis		4 1/2		
28	Prochat Jacques		4 3/4		
29	" Prochat J. Ant <sup>e</sup>				



Règlements  
de la  
fromagerie du village de l'Abbaye  
Dispositions fondamentales.

Art. 1<sup>er</sup> Les propriétaires soussignés dans le but d'obtenir le produit le plus avantageux du lait de leurs vaches, se sont associés pour fonder une société de fromagerie dont les bases sont statuéées par les présents règlements, qu'ils approuvent et adoptent pour règle obligatoire de la société.

La société est constituée sous le nom de  
fromagerie du village de l'Abbaye

Art. 2<sup>o</sup> Le capital social représenté pour la valeur de l'établissement assorti de ses meubles accessoires est fixé à la somme de huit cents francs (800<sup>f</sup>).

Art. 3<sup>o</sup> Est considéré comme sociétaires.

(A) Celui qui a contribué à sa fondation, ainsi que celui qui a été admis postérieurement en cette qualité en payant une finance d'entrée proportionnée à l'actif de la société.

(B) Celui qui a hérité cette propriété en ligne directe ou a qui elle a été cédée par de tels parents.

Art. 4<sup>o</sup> Le capital social est divisé en autant d'actions égales qu'il y a de membres dans la société nul ne peut prétendre à être sociétaire avec une fraction d'action et nul ne peut être représenté ou remplacer comme tel si ce n'est par une seule personne.

Art. 5<sup>o</sup> Quoiqu'ils deviennent propriétaires des fonds de la société dans tout autre cas que ceux prescrits dans l'article 3<sup>o</sup> n'est point considéré comme sociétaires par le simple fait de cette propriété; Il est seulement en possession d'un capital équivalant à sa part garantie par la société et soumis quand au remboursement et aux intérêts aux dispositions des lois civiles sur les créances hypothécaires.

Sont également converties en capital reme-

boursables aux mêmes conditions

(A) La part d'un membre effectif rayé de la société pour délit de fraude.

(B) Les parts ou actions à double dont un associé devient propriétaire.

Art. 6<sup>m</sup> Les fonds de la société sont indivisibles tant qu'elle existe, nul ne peut exiger avant sa dissolution le remboursement de sa part. Il sera payé annuellement à chacun sa part légale d'intérêt du capital social pour autant qu'il n'en aura pas matériellement joui.

Art. 7<sup>m</sup> Le sociétaire vendeur ou concessionnaire de sa part perd tous les droits qui y sont affectés ce qui dans le premier cas ne peut avoir lieu sans qu'il en ait averti préalablement la société, qui a la priorité sur toute autre personne pour acquiescer l'action ou la part à vendre par le simple remboursement de cette valeur.

Art. 8<sup>m</sup> Le lait ou les denrées déposés à la laiterie par chaque sociétaire demeurent que les valeurs en numéraires restent en garantie de quittance pour toute rédevance de contribution soit reconnue soit prétendue litigieuse qu'il pourrait avoir envers la société ces valeurs sont retenues ensuite d'un avis sans autre forme de poursuite juridique à tous ceux qui sont dans ce cas jusqu'à remboursement.

## De l'Administration

### De la Société

Art. 9<sup>m</sup> La société est administrée

(A) Par l'assemblée générale de ses membres

(B) Par son président

(C) Par son comité

(D) Un sociétaire que le sort désigne chaque année pour son tour à cet effet, est en outre à la disposition de l'Administration de la société sous le titre de convocatéu pour la convocation des assemblées et pour la communication de la société avec ses mem-

pres. Les membres du Comité sont exemptés de cette vocalion de même que le secrétaire qui paye pour son tour une exemption d'un franc.

## De l'Assemblée Générale des associés Et de ses attributions

Art. 10<sup>m</sup>

Les membres de la société s'assemblent chaque fois qu'ils sont convoqués par le Président sur la demande du Comité ou d'un tiers au moins du nombre des sociétaires

Art. 11<sup>m</sup>

Les sociétaires seul ont droit d'y assister et de délibérer. Toutefois un sociétaire peut y être représenté par un membre majeur non détaché de sa famille.

Les externes qui participent à la fromagerie sont aussi admis aux délibérations qui ne concernent pas spécialement le capital social ou l'organisation fondamentale de la société

Art. 12<sup>m</sup>

L'Assemblée délibérante de la société ne peut opérer qu'au nombre complet de la majorité de ses membres et toute décision pour être en vigueur doit réunir la majorité des membres présents à l'assemblée, de plus.  
(U) Le consentement de la majorité du nombre complet des sociétaires est nécessaires.

1<sup>o</sup> Pour l'admission de nouveaux membres

2<sup>o</sup> Pour recevoir le statut d'un étranger à la société

(b) Une majorité égale aux deux tiers du nombre total des membres de la société est nécessaires.

1<sup>o</sup> Pour déclarer la culpabilité d'un contrevenant pour fraude envers la société

2<sup>o</sup> Pour prononcer la dissolution de la société et la liquidation des fonds

3<sup>o</sup> Pour tout sacrifice pécuniaire en dehors du maintien de l'établissement des fournitures ordinaires

4<sup>o</sup> Pour modifier ou révoquer les statuts de la société sans cependant qu'il puisse être déroger aux bases qui établissent la propriété ou la part de chacun de ses limites

Art. 13<sup>m</sup>

Il doit être discuté et délibéré successivement

sur toutes les propositions et dans l'ordre où elles sont faites pourvu qu'elles soient appuyées d'au moins trois sociétaires. Les questions à l'ordre du jour dont le Président donne connaissance à l'ouverture de la séance ont toute fois la priorité de mise en discussion et de délibération.

Art 14<sup>m</sup>: Le procès verbal de chaque assemblée est lu séance tenante et transcrit sur un registre destiné à cet effet.

Art 15<sup>m</sup>: Chaque année le premier samedi de septembre il y aura une assemblée générale de tous les membres de la société pour s'occuper de la passation des comptes du renouvellement du Comité et du conservateur.

#### Du Président

Art 16<sup>m</sup>: Le Président est nommé chaque année par l'assemblée générale des associés au scrutin individuel et à la majorité absolue des suffrages. Il fait convoquer les assemblées conformément aux statuts, il en dirige les opérations et veille à ce qu'elles soient réglementaires.

Il transmet au Comité et à l'assemblée générale si il y a lieu toute communication ou demande relative aux intérêts de la société.

Le Président fait partie du Comité et en dirige les opérations.

#### Du Comité et de ses attributions

Art 17<sup>m</sup>: Le Comité nommé pour un an est rééligible et est composé

- (A) Du Président
- (B) Du Caissier chargé de la perception des finances de la société conformément aux décisions et aux statuts. Il est responsable de sa gestion en tant qu'il aura négligé ou dépassé ses attributions.
- (C) Du Secrétaire chargé des écritures ayant trait à la tenue des livres de la société et aux décisions du Comité et de l'assemblée générale.
- (D) De deux autres membres et de deux suppléants.

Art 18<sup>m</sup>: Le Comité doit prêter main pour tout ce qui

concerne le bien de la société il est spécialement chargé de la surveillance relative au bon ordre et à l'exécution des statuts.

Il doit fréquemment vérifier la qualité du lait en se servant des moyens légaux qui pourraient mettre à jour toute fraude quelconque à l'égard de la société. Il est spécialement tenu de traire par délégation les vaches d'un sociétaire qui en fait la demande pour sa justification.

Art 19<sup>ème</sup>

Une délégation ne peut être déléguer moindre de trois de ses membres et ne peut dans aucun cas opérer en sous de ce nombre.

Art 20<sup>ème</sup>

Un membre du Comité ne peut être délégué pour vérifier le lait d'un parent ou allié au quatrième degré inclusivement, dès qu'il y a doute sur la qualité du lait déposé il n'a pour voix délibérative à ce sujet non plus que sur toute autre question d'ordre réglementaire relative à ce dernier.

Art 21<sup>ème</sup>

En cas de fraude à l'égard de la société le Comité fait rapport à l'assemblée qu'il convoque dans le plus bref délai pour toute autre contresonction à l'ordre réglementaire, le Comité peut fixer l'indemnité ou la finance due conformément aux statuts sans recourir à l'assemblée générale.

Art 22<sup>ème</sup>

Le Comité pourroit à l'établissement des comptes de manière que la société puisse en prendre connaissance à l'époque fixée pour la révision.

Art 23<sup>ème</sup>

Le secrétaire et le caissier seul sont rétribués pour leurs fonctions spéciales il ne peut être alloué d'indemnité aux autres membres du Comité pour le service ordinaire de leur gestion.

Art 24<sup>ème</sup>

Devoirs et obligations spéciales de chaque associé  
Tout associé doit pourvoir à l'exécution en réglementaire à la prospérité et au bon ordre de la société. Celui qui s'aperçoit que quelque chose de contraire aux intérêts de la société doit en prévenir de suite le Comité.



- Art 25<sup>m</sup> Chaque associé doit apporter à la fromagerie du lait de vache pur sans aucun alliage et avec toutes ses propriétés naturelles.
- Outre l'indemnité mentionnée à l'article 41 (lettre a) pour la perte causée à la société, celui qui ne se conformera pas aux dispositions de cet article peut de plus être suspendu pour un an et même rayé de la société dans ce dernier cas, l'est réduit au bénéfice de l'article 5.
- Art 26<sup>m</sup> Chaque associé doit apporter du lait frais immédiatement après avoir été trait conformément aux heures fixées.
- Art 27<sup>m</sup> Il est défendu d'apporter du lait à la fromagerie dans des vases mal-propres.
- Art 28<sup>m</sup> Il est défendu d'apporter du lait à la fromagerie qui aura une vache avant six jours écoulés dès qu'elle aura fait le veau de même que le lait d'une vache malade aussi longtemps qu'elle ne sera pas guérie.
- Art 29<sup>m</sup> Il est défendu de peser son lait et de l'inscrire à la fromagerie sans être accompagné du fromager ou d'un remplaçant, le lait sans être ainsi reconnu sera compté pour nul.
- Art 30<sup>m</sup> Il est défendu à tout sociétaire d'apporter à la fromagerie et d'y faire inscrire à son compte le lait d'un étranger à la société.
- Art 31<sup>m</sup> Il est défendu à deux ou plusieurs sociétaires de joindre leur lait et de le faire inscrire sous un seul nom.
- Art 32<sup>m</sup> Tant qu'un sociétaire n'est pas affranchi sur le livre du lait de la fromagerie il doit continuer de couler aussi longtemps qu'il aura du lait jusqu'à la mort des vaches du printemps ou jusqu'à la fermeture de l'établissement.
- Art 33<sup>m</sup> Tout sociétaire pour sa part est tenu au maintien des fonds, meubles, et immeubles de la société.
- Art 34<sup>m</sup> Chaque sociétaire avant de recevoir ses deniers est tenu d'acquiescer ce qui rederra en fait de contribution

contribution a l'établissement

### Devoirs et obligations du fromager

Art 35<sup>m</sup>

Le fromager est spécialement chargé de la fabrication et du soin du fromage ainsi que de la manipulation du lait conformément aux statuts et aux décisions de la société. Il doit tenir journellement une comptabilité exacte du lait déposé à la lactérie.

Art 36<sup>m</sup>

Il ne doit délivrer aucune pièce de fromage sans l'autorisation du Caissier.

Art 37<sup>m</sup>

Il adjuge le produit du lait destiné à faire le plus prochain fromage au sociétaire qui a le plus de lait inscrit à son avoir et lui en donne connaissance.

Art 38<sup>m</sup>

Il ne doit pas recevoir du lait mal propre. Il doit renvoyer quiconque en apporterait du tel et si le même sociétaire recommence la même faute il en avertira le Comité. Il averti aussi immédiatement le Comité lorsqu'il se croit fondé à suspecter la qualité du lait ou la bonne foi d'un sociétaire.

Art 39<sup>m</sup>

Il doit prendre soins des meubles ou utensiles qui sont mis à sa disposition pour le service de la fromagerie et particulièrement donner l'exemple de la propriété afin d'être en même de faire observer à chaque sociétaire cette partie essentielle de ses attributions.

Art 40<sup>m</sup>

Il ne peut s'absenter ou se faire remplacer que par permission du Comité.

### Dispositions générales

Art 41<sup>m</sup>

Il est perçu au bénéfice de la société:  
(A) Une indemnité proportionnée à la perte causée à la société par fraude ou contresvention au l'article 25 comme suit:  
1<sup>o</sup> Si le lait coté par le propriétaire en défaut n'excède pas six pots par jour, cette indemnité ne peut être moindre de 5 francs ni excéder 20 francs.  
2<sup>o</sup> Si le lait coté par le sociétaire en défaut n'excède pas 12 pots par jour, cette indemnité ne peut être moindre

de 10 francs ni excéder 10 francs

3<sup>e</sup> Sur le lait du Sociétaire en défaut excède 12 pots par jour cette indemnité ne peut être moindre de 20 francs et ne peut dans tous les cas excéder 80 francs

(b) Une indemnité de 5 francs pour contrevention à l'article 30

(c) Une indemnité de 5 francs pour contrevention à l'article 31

(d) Une indemnité de 1 fr. pour contrevention aux Art. 26 & 28

(e) Une finance de 20 Cent. pour contrevention à l'Art. 27

(f) Une finance <sup>de 20 cent.</sup> pour faire défaut sans raison valable aux assemblées générales de la société

Art. 42<sup>m</sup>

Pour le cas où quelqu'un ne pourrait pas acquiescer en nature le lait qu'il redoit à la société le prix en est préalablement fixé chaque année par l'assemblée générale.

Art. 43<sup>m</sup>

Il pourra être admis comme membre honoraire de la société une personne demeurant momentanément dans la localité et qui aurait du lait à apporter au cas de fromagerie, lequel payera outre les frais de fabrication des fromages qu'il fera une indemnité proportionnée au capital reposant sur l'aménagement de l'établissement

Art. 44<sup>m</sup>

Toute contestation entre associés à l'occasion de la société sera réglée conformément à l'article 7 de la loi du 30 Mars 1857 concernant les sociétés de fromagerie

Art. 45<sup>m</sup>  
rapporte  
voir la décision  
du 30 J. 76

Chaque sociétaire est tenu de verser 10 fr. entre les mains du Caissier immédiatement après avoir signé les présents règlements. Cette finance sera appliquée à rembourser une partie des dettes de la société

L'Abbaye le 14 Juillet 1867

Inventaire du mobilier de la Fromagerie  
 fait le 1<sup>er</sup> Juin 1896, par le Comité, et reconnu par  
 le laitier actuel M<sup>re</sup> Emile Rochat Bernay

Coût

		7 <sup>e</sup>	c
20	Ragnolets		
4	Planches à fromages 5		
1	Chouloirs		
2	Scalles en métal		
1	Mètres		
1	Quissoir		
1	Lavioiret		
2	Caisse à ceré et 4 fonds à fromages, 2 bous 2 man:		
14	Cappe beurre		
1	Romaine et un pese lait		
5	Baïllettes et pots à présure 1 manqre		
8	Coïles à fromages 3 neuves et 5 usagées	2 neuves	6 us
1	Fourchard et brosses		
2	Lampes à pétrole et à suspension		
1	Raffin à recuite et 1/pressoir à fromages		
4	Fonds à fromages		
1	Bêche		
2	Couronneaux d'azgy		
32	Tablars à fromages 9 demi tablars 4 usagés		
1	Débattoir		
6	Pernes à vacherins		
2	Covert de chaudières		
2	Chaudières		
1	Cable		
1	Caisse à sel		
406	Fonds à vacherins 355		
1	Pépote baratte		
1	échelle		
2	Poches, deux mesures, 3 poches à écrémier dont une en fer blanc, et 1 poche à lever le ceré		
2	Fourneaux et 3 marmites		
2	Eprouvettes et thermomètre		
60	Thermom. à chevrotains		
	124 fromages		

L'Abbaye, le 21 mai 05

M. le Conseil Administratif du Village  
de l'Abbaye

Messieurs

Ainsi que vous le savez, la Société de fromagerie de l'Abbaye voyant la nécessité de construire à son bâtiment de fromagerie des lieux d'aisance pour le service de son laitier a dans sa dernière séance chargé son Comité le soin de s'occuper de la chose, après examen sérieux de l'état des lieux et de l'exigence des terrains que la Société possède à l'entour de son bâtiment, le Comité a décidé de venir auprès de vous afin de vous demander si il serait possible de faire conduire à l'égout collectif du Village les matières provenant de ce cabinet et de vous en donner l'autorisation. Le Comité ne voit pas d'autre moyen d'arriver à quelque chose de plus pratique et de moins compliqué l'égout collectif passant près du bâtiment, ce qui fait que le canal de ce cabinet, serait placé de manière à être presque d'aplomb.

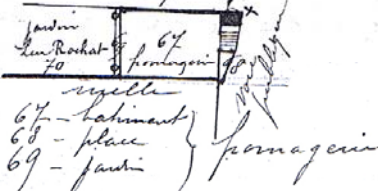
En conséquence, veuillez donc nous faire savoir au plus tôt si vous consentez à nous accorder notre demande.

Ci-dessous petit croquis du projet ci-dessus

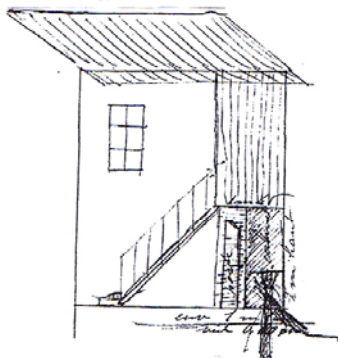
Recevy. Messieurs l'assurance de notre parfaite considération

Pour le Comité  
L'ingénieur Simonet

Plan  
ingénieur



+ = cabinet projeté sous l'escalier en utilisant le mur qui construisait l'ingénieur Rochat.



Fromagerie  
façade Nord

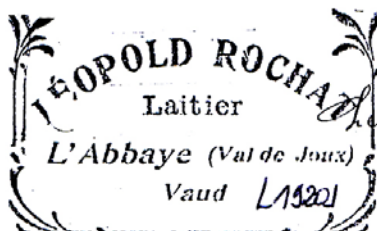
Ci-dessous la fromagerie telle qu'elle se présente aujourd'hui, rachetée dans les années soixante. te par M. Charles Golay. L'emplacement des "bornettes" de la chambre à lait est encore visible. L'escalier pour les pièces du haut était autrefois sur le devant, remplacés aujourd'hui par des escaliers de pierre situés à l'arrière.



Laitiers, fromages et vacherins à l'Abbaye d'après l'IC ou AC

Annuaire le Val de Joux de 1895, de même pour celui de 1896:  
Laiterie de l'Abbaye, vacherins.

- 1901 \* Société de fromagerie de l'Abbaye, jusqu'en 1960
- 1915 \* Laitier Golay Léon
- 1920 \* Laitier RoCHAT Léopold, jusqu'en 1930
- 1934 \* Laitier Besson Alfred, jusqu'en 1955
- 1935 \* Boîtes à vacherins Guignard Paul-Aubuste, jusqu'en 1940
- 1945 \* Boîtes à vacherins Berney Louis-Ami, sur l'AC jusqu'en 1985/86, doit avoir arrêté bien avant
- 1950 \* Boîtes à vacherins Clerval s. à rl, sur l'AC jusqu'en 1990/95, doit avoir arrêté de même bien avant
- 1965 \* Fromages, Société de laiterie
- 1980 \* Laiterie de l'Abbaye
- 1990 \* Boîtes à vacherins, Jean-Jacques Meylan, en fabrique encore en 1999



FROMAGES -- VACHERINS L19241

= o =

**LÉOPOLD ROCHAT, LAITIER, ABBAYE** (Vallée de Joux)

Gravure de  
Pierre Aubert,  
1931.

