

Les métiers du lait

14 bis



Fabrication du groyère au chalet.

LES PRODUITS DU LAIT

Le lait et ses dérivés jouèrent de tout temps un rôle capital dans l'alimentation de notre population montagnarde. Outre de pain et de bouillies et légumes, le colon subsistait surtout de lait et de produits laitiers.

Problème souvent ardu que celui de nourrir les bêtes pendant les longs mois d'hiver, car le sol était pauvre. Le système, alors partout en vigueur du libre parcours ou de la vaine pâture venait apporter quelque soulagement aux angoisses du pauvre paysan dont les "solins" se vidaient grand train. Au printemps, les bêtes paissaient librement la toute première herbe sur les fonds des particuliers (primetée). Dès la Madeleine (22 juillet), elles jouissaient de la même prérogative, une fois la prise enlevée, (record).

Si toutefois la saison s'annonçait par trop sèche, le parcours du printemps pouvait être supprimé. Tel fut le cas au lieu en 1694. Les pauvres avaient alors recours à des moyens de fortune pour alimenter leur unique vache, mais surtout leurs chèvres. Ils s'efforçaient de les nourrir de feuilles vertes (mai) de "frondé" et même de ramilles de sapin (dais). Des excès se produisaient, nombre d'arbres par trop déshabillés périrent. Des ordonnances bernoises vinrent au XVIII^e siècle interdire ce procédé d'affouage. Un certain nombre de condamnations furent prononcées.

Le libre parcours se révélait néfaste à l'agriculture. la passation de fonds à clos et à record moyennant paiement à la commune du quatrième (1718) puis du sixième denier, ébranla peu à peu le système patriarcal de la vaine pâture.

Des terrains soustraits au libre parcours existaient déjà chez nous antérieurement aux premières prestations locales de reconnaissance. Le terrier de 1489 les qualifie tantôt de clausse, tantôt aussi de septa. On disait encore mais plus rarement deven. En 1549 (III^e ~~XXXV~~) on peut lire dans une extente : "reservez tousiours les closelz de mesditz Seigneurs quand seront en deven".

Des traces de libre parcours subsistent même à cette heure dans les associations de hameaux pour le pâturage en commun de la dernière herbe "record".

Insuffisamment fumés, trop souvent dépourvus d'écoulement, les prés fournissaient une chétive récolte. Les bêtes donnaient peu de lait. Pour tirer un meilleur parti de ce précieux liquide, des voisins s'associèrent pour fabriquer en commun beurre, fromage et sérac. L'existence de ces minuscules corporations d'avant la lettre nous a été révélée par divers ustensiles portant gravées les initiales des ayant-droit. (début du XVIII^e s.) A signaler entre autres le curieux cercle à fromages dessiné par M. Boesch en 1944; un moule à beurre, en ma possession, qui porte gravées au couteau les quatre paires d'initiales MA AP. IP et DP, celles de ses copropriétaires, un Aubert et trois Pignet de Derrière-la-Côte. On y voit aussi le millésime de 1716. Une autre de ces tapettes (moule à beurre) est plus ancienne (1698). Elle appartenait à un seul gros propriétaire de Campe, le nommé D R, qui fromageait pour son propre compte.

Rien n'a permis d'établir si ces consortiums ne remontaient pas aux premiers temps de l'existence de la villa de Loco.

Nos "fromagères" villageoises, basées pareillement sur le principe coopératif, datent du siècle dernier seulement. Les chapitres précédents y ont déjà fait diverses allusions.

Durant la belle saison, les bêtes du Lieu pâturaient sur les vastes communs, sous la direction d'un berger nommé "cornet". Aucun des censitaires ne disposait d'un pâturage particulier ni en 1489, ni en 1525. Le "commun" embrassait tout le territoire non défriché. Il servait de pâturage à l'ensemble des bêtes de la localité (Meylan 41). Les premiers "paquistes" de particuliers font une timide apparition en 1548 ? selon le III terrier. Ils prirent par la suite un développement réjouissant.

La "pastorie", finance de garde des bêtes du Lieu, se vit fixée à 2 sols par bête en 1694 (à 6 pour le bétail du dehors). Dès 1704, le paiement se fit en deux fois, la 1re à la Madeleine (22 juillet), la seconde à la St-Barthélémy (24 août).

Mais la "pastorie" devint l'objet de contestations continuelle. En 1521 déjà, les Charbonnières obtinrent, vu leur éloignement du Lieu, de faire bande à part. Rochatville eut désormais son "cornet" spécial. ("Meylan" 73)

Même au village du Lieu, la discorde régnait au sujet de la "pastorie". En 1685, le Conseil des Douze se vit contraint à "faire plain-tif" contre divers communiens récalcitrants.

Le salaire du cornet s'élevait à 60 florins en 1705.

Ces divergences aboutirent finalement à leur solution logique, c'est-à-dire au partage des pâturages communaux entre les hameaux du Lieu : Charbonnières, Séchey, Lieu, Combenoire et Fontaine aux Allemands. (1791)

L'Abbaye dut aussi se résoudre au partage des pâturages communaux pour mettre fin aux contestations (1766). Les Bioux, l'Abbaye et le Pont eurent désormais leurs pâtures à part. Ce dernier hameau sut garder jusqu'à tout récemment son "chevrier" dont le cornet retentissait chaque matin le long du quai. Cette dernière note pittoresque a disparu depuis peu.

Au Chenit, l'éparpillement des habitations rendit impossible l'exploitation d'un pâturage en commun. Il convint d'emblée d'affirmer les deux montagnes de la commune (Malevaux et les Chamilles). Dès l'origine de la communauté et même avant, la plupart des propriétaires de domaines, disposaient de la tranche de forêt attenante, soit vers Bourgogne, soit du côté du Mont Tendre.

Les premiers amodiataires des montagnes du Chenit furent de la Gruyère ou de ses abords. Ils avaient nom Bovey et Syorjin (Zjorjen) 1660; Bointzoz (Buenzod) et Harsin (Hyersin) 1666; Ammer ou Annen, 1670. Ces vachers expérimentés introduisirent probablement chez nous la fabrication du Gruyère. Auparavant, il n'était question que des "tommes" de faible poids.

Outre certains seigneurs ou particuliers, diverses communes de la plaine disposaient de pâturages à fruitière sur les Montagnes de Devant (à l'orient de l'Orbe) (voyez à ce sujet pp). Ainsi des colonies d'armaillis menèrent, du temps du monastère déjà et quatre mois durant une vie à part. Ces premiers noyaux de fruitiers, venaient soit de la plaine vaudoise, soit de la lointaine Gruyère. Les Combiens se mirent sur le tard à les imiter. Les noms, les coutumes de nos armaillis ne sauraient donc différer sérieusement de celles de leurs confrères d'autres régions du Pays, leurs initiateurs.

Loin de tout, les vachers en étaient réduits à vivre essentiellement de laitage. Ce menu demeura sans changement jusqu'à une époque récente. L'armailli revendiqua enfin une nourriture plus variée. Aujourd'hui, les pommes de terre, les légumes, la viande, le café au lait figurent d'office sur la table des chalets.

La hiérarchie rigide dans le personnel des chalets tend à s'atténuer, à présent que certaines montagnes descendent leur lait au village pour le faire centrifuger ou le livrer à la consommation des centres.

lu mètr
frimädjao
traätsao

Dans les grands trains, on trouvait invariablement au dessous du patron (lu mètr), lequel faisait apparition de temps à autre : le fromageur (frimädjar) aussi parfois qualifié de maître; le trancheur (trüschäe ou dzen), le simple fruitier (fräté); le bovaero et le bouèbe. Chacun avait des obligations strictement définies.

dzoñu
dëcaäta

Le train comprend trois montagnes, chacune avec son chalet : La Pièce aux Reymond, qui sert d'apromve; le Croset aux Muets, dit aussi petit Croset; Le Croset chez Marc enfin, dont l'extrémité orientale dépasse la chaîne du Mont Tendre. Ces pâtures sont d'un port total de 75 vaches et de 40 jeunes bêtes. Le bétail passe successivement de 10 à 15 jours sur chaque montagne. On remus deux fois vers l'amont et deux fois vers l'aval. La montée, comme la descente (mötäy, dëchltä) se font vers et dès le pâturage inférieur.

Reportons-nous un demi-siècle en arrière, au printemps 1893;

dzoñu

L'amodiataire habite au Sentier (ämöudëvää). Une fois par semaine, il vient jeter le coup d'oeil du maître et voir si tout va sur des roulettes. Six vachers suffisent à la besogne : le fromageur (frimädjao ou mètr), le trancheur ou dzen (traecao), trois fruitiers (fr te); il n'y a pas de bovaero, le bouèbe, (bwéiby) vague seul aux menus travaux. (fruitiers au nombre variable suivant l'importance du train).

L'alimentation du personnel, à l'exception du pain, est exclusivement lactée. L'excès en tout est un défaut. Le teint de poupon des armaillis en témoigne. Certains d'entre eux souffrent abominablement de constipation.

Voulez-vous connaître le menu journalier, identique pendant quatre longs mois ? A déjeuner : du lait additionné de crème, du pain et du sérac. A midi : läikä, soit sérac frais nageant dans du lait, plus du pain taillé dans de grosses miches de quatre livres. A 4 heures : une tasse de lait, du pain et du fromage. Le soir de la laika, du pain et du sérac.

Une seule exception : le jour du Jeune, le patron apporte un bouilli.

raetsa

kôlôo

Le fromager dirige le chalet et donne les ordres nécessaires; comme les fruitiers, il traite sa ranche (raetsa) de 12 à 14 bêtes soir et matin. A la chambre du lait (tsâbra dâo la-se) il vide les baignoires écremés dans la chaudière. Une partie de la traite vient s'y ajouter, jusqu'à concurrence de 400 litres. Au-dessus de la chaudière, un couloir bourré de kôlôo de dé (branchettes de sapin) sert à arrêter les impuretés, les "gemmes" (dz ne) surtout, granulations fréquentes chez les vaches "agoutées" ou atteintes du catarrhe du pis. Dans ce dernier cas, les codons bénéficient du lait infecté. (Le surplus de la traite, au-delà des 400 litres sert à remplir à nouveau les baignoires.) Le fromager porte la masse liquide à 30 degrés, puis y ajoute de 1/2 à 1 litre de présure, selon la force de celle-ci. Cet acide s'extrait d'une cruche verdâtre, remplie à une toupine en grès de 8 litres environ où mijote un peu de cailliet. Il convient, peu après l'addition de la présure, de brasser la masse à la poche de bois pendant une minute pour égaliser l'effet du ferment. Au bout d'une demi-heure, la masse se trouve coagulée à fond. Le moment est venu, la chaudière écartée du foyer, de défaire grosso modo la caillée avec la même poche. Puis la chaudière reprend sa place au-dessus du foyer. Au moyen du débâkôo (sapin branché et écorcé), la masse se réduit en menus grains. L'opération assez pénible dure une heure. Le liquide doit être porté à 38 degrés; jusqu'à 41° s'il s'agit d'un fromage gras.

La chaudière de nouveau éloignée du feu, on procède à la sortie du fromage (saki lu frimâ) au moyen d'une toile à fromage (pyé) et d'une baguette recourbée. Le fromager s'incline sur le liquide fumant, s'efforçant de ramasser les moindres grains. La toile dépurante et son contenu viennent remplir la forme (fôma) posée sur l'aératsao. Une corde et un bloc de pierre taillée de 50 kg environ pressent la masse.

Pendant que le fromage nouveau s'égoutte, la chaudière reprend place sur le feu. Mais le fromager, appelé à d'autres besognes, vient de céder la place au trancheur auquel nous reviendrons tout à l'heure.

Pendant que le trancheur opère à la cuisine (tô), le robuste fromager descend à la cave soigner les fromages, opération délicate et d'importance capitale. Une seule cave, celle du Crosset moyen, renferme toutes les meules. Si le bétail alpe le bas ou le haut, notre fromager devra en outre transporter, au moyen de l'oiseau, (ôzé) un ou deux fromages vers la cave centrale; si tel est le cas, en faisant diligence, notre homme pourra rejoindre ses compagnons assez tôt pour dîner.

ou rap-

La reposée faite (ropôsaya ou moronâ) de 1 à 3 heures, les travaux recommencent dans le même ordre que le matin.

Au temps où le thermomètre ne jouait encore aucun rôle dans fromageries et chalets, le fromager plongeait de temps à autres son avant-bras dans la chaudière pour se rendre compte de la température du liquide. On pouvait se fier à lui tant qu'il était à la fleur de l'âge. Les vieux fromagers aux sensations atténuées commettaient parfois des erreurs, aussi trouvaient-ils difficilement à se placer. Le patron n'aimait pas

que le fromager eût fini trop tôt la besogne, il en induisait que le feu avait été trop vif ou le débattage sommaire. A un fromager engagé à l'essai puis congédié au bout de quelques jours, le patron déclara : "no hye pa k nu frimâ pasâ la mac-ké pâ la termâ! Les fromages pesaient jusqu'à 10 livres de moins, assurait-on, si les prescriptions n'avaient pas été suivies.

? h'ye nu

Chez nous, le nom de trancheur (traëtçao) paraît plus familier que son synonyme da-na. Ce second personnage en im-
poratnce trait sa ranche, écrème les baignolets à la chambre d
du lait (tsabre dao çasé), on compte 5 ou 6 baignolets d'une
contenance de 20 litres environ. La fabrication de la crème
dans la borkâna aux flancs rebondis lui incombe, comme la frap-
pe des carrons et la mise aux moules des livres de beurre aux
élégants décors.

Une besogne non moins importante attend le trancheur à la
cuisin. Le fromage s'égoutte tranquillement. Voici le moment de
remettre sur le feu le liquide demeuré dans la chaudière. Ce
petit lait cru (patois), porté à 90° donnera le sérac. On y v
verse de l'âzè, composé d'abord de vinaigre étendu d'eau, puis
de lait qu'on laisse fermenter. Pas besoin de débattre. Le sé-
rac s'agglomère au fond du récipient d'où il sera extrait par
le même procédé que le fromage. Mais attention de garder l'é-
quilibre. La fin tragique du malheureux qui, ayant glissé, chut
la tête la première dans le liquide bouillant, ne s'oubliera
pas de sitôt.

Le trancheur procède ensuite à la mise en caisse percée
du blanc sérac. Une grosse pierre, sans l'accessoire d'une
presse, suffira à l'égouttage. La recuite (lâ kwêta) réservée
aux porcs, demeure seule au fond de la chaudière. L'alimenta-
tion de ces animaux incombe toute entière au trancheur. L'au-
ge remplie, à peine est-il besoin de crier ru-ru-ru, qu'ac-
courent gros verrat, truies et beiko, laissés en liberté.

Midi s'approche, notre factotum doit se hâter de mettre
la cuisine en ordre, de rincer les vases à lait à la recuite
bouillante. Une propreté méticuleuse est de rigueur, l'expé-
rience l'a prouvé.

Après la reposée, le traintrain recommence : prélèvement
de la crème, seconde traite, fabrication des séracs et toute
la kyrielle..

Les trois fruitiers vont de noire nuit à la recherche
des bêtes dispersées (rapartche). A des km. leurs "hé hé" re-
tentissent par monts et par vaux. Par le beau temps, le rap-
perchage n'a rien de désagréable. En cas de pluie, de brouil-
lard ou de froid, c'est une autre chanson. Mouillés jusqu'au
haut des cuisses, transpercés de part en part, les braves
fruitiers ne la mènent pas large. N'allez pas à ce moment-là
leur parler de l'Alpe. Les chantres de la vie des armaillis
n'aurant sûrement pas l'occasion de l'exercer eux-mêmes.

Il s'agit maintenant de traire la ranche, de nettoyer
l'étable, puis d'atteler le taureau (mahâu) pour emmener le
drûz (fumier clair sans paille des chalets). Les barots se
vident en lignes de gros tas, dont le diamètre atteint par-
fois le mètre, les grassons (terme d'introduction récente).
L'année suivante, le terrain "endrugé" (aedrudjé) formera le
gras (drû). La plupart des bêtes s'abstiendront d'y brouter.
Mieux que les humains, elles savent ce qui leur convient.
En attendant l'heure du dîner, les trois copains ne resteront
pas les bras croisés. N'ont-ils pas aussi pour mission de fa-
briquer le bois nécessaire, de le scier en rondins de 50 cm
de longueur ? Ceux-ci fendus en quatre ou en huit donnent les
ételles (étâlè) nécessaires à l'entretien du foyer. On les
voit disposées en une haute meule aux abords du chalet et sous
l'avant-toit de celui-ci. La brève reposée faite, le travail
monotone (la vyôula) reprend de plus belle.

Il nous reste à dire deux mots du bouélie, bovaïron, le chien du chalet, auquel chacun commande non sans succès. Le pauvre diable, un grand gosse de 15 ans, ne trait pas, il "coule", c'est-à-dire que, muni d'un seau, il longe la "raie" prêt à répondre aux appels des trayeurs. Les seillons de bois une fois remplis sont vidés dans le seau que le bouélie porte à la chaudière. Ainsi les rudes lurons aux aryaux, commodément assis sur leur bouteuil n'ont pas à se déranger. Si des têtes de bétail n'ont pu être dénichées par les rapertao, c'est au bouélie qu'il incombe d'aller à leur recherche. Malheur à lui s'il revient bredouille! Il en entendra de cruelles.

Au bouélie encore de faire les commissions, d'aller quêrir du pain, du tabac, des allumettes, du pétrole, pendant que les cinq autres font la sieste. Les jours où il n'y a pas de commissions, le puisage de l'eau aux grands puits à levier et aux citernes occupera l'apprenti-vacher. De 3 heures du matin à 9h du soir, le malheureux peine sans arrêt (sans une "arête" disent les Combiens).

En septembre, le lait a considérablement baissé. On se met à faire des vacherins, plus un fromage de 7 en 14.

Le fromager, le mieux payé des hôtes du chalet, touchait 500 francs, le trancheur 250, les fruitiers 120 et le bouélie 50 fr. pour la saison. Ces salaires paraissent dérisoires aujourd'hui.

On faisait là-haut 100 livres de beurre par semaine au début de la saison. Il fallait le transporter au village où il traouvait preneur. Les marchands de fromage passaient en septembre. Ils acquéraient le stock après examen et sondage. La teneur en graisse des fromages diminue naturellement lorsque, vers le milieu de la saison, un seul fromage est fait par jour. Le lait demeure plus longtemps dans les baignolets. La crème devient plus épaisse; la plus riche en graisse de toute la série ne peut être que la meule fabriquée le soir de la montée. Il n'y entre en effet que du lait nonécramé. Les marchands sont, pour la plupart, du pays. Les frères Magnemat de Varillon tiennent le haut du pavé. Les marchands bourguignons, jadis nombreux brillent par leur absence.

Il faut 10 litres de lait par kg de fromage (et 100 litres par kg de beurre) si l'on tient à avoir un fromage de qualité. En 1893, le fromage des Cresets se vendait fr. 1.40 le kg.

À l'origine et par la force même des choses, nos produits laitiers fabriqués dans les fermes se consommèrent en majeure partie sur place. Dans toutes les familles, ils jouaient un rôle de premier plan dans l'alimentation. Ceux des montagnes communales se vendaient un ne sait à qui. Les deux fromages livrés selon contrat par les amodiataires prenaient d'ordinaire le chemin de la cure ou celui de Romainmôtier. Le sieur ministre ou Monseigneur le baillif en étaient les bénéficiaires. De belles meules de fromage, une quantité impressionnante de livres de beurre, sans parler de savoureuses truites, de perdrix, de faisans, de gélinottes et même de veaux entiers s'en allaient vers le chef-lieu du baillage.

Chaque fois que les autorités des trois communes présentaient quelque requête ou demandaient une faveur quelconque, il fallait graisser la patte. La coutume l'exigeait. Les adjoints du bailli, le receveur, le curial et autres avaient part à cette manne. Si toutes les communes du baillage se montraient aussi larges que les trois de la Vallée, la famille du bailli devait quasiment pouvoir vivre de ces largesses.

Les fromages de nos montagnes au siècle dernier trouvèrent un débouché dans les villes. ~~de~~ ^{de} ~~sur~~ ^{sur} ~~le~~ ^{le} ~~chemin~~ ^{chemin} filait vers Paris, Lyon ou Marseille.

Par contre, les produits des laiteries coopératives se vendaient mal. Ces fromages extra maigres et salés trouvaient difficilement preneur à 60 ct la livre (1870). Pour les écouler, les membres de la famille, enfants compris, s'en bourraient. A la cave, lorsque grand père allait couper sur le pendant (tablard) le "chanteau" nécessaire à la journée, il ~~fait~~ ^{fait}, ~~affirmait-il~~, ^{affirmait-il}, que le jus salé coulat tout le long du bras jusqu'à l'aisselle. On s'assurait ainsi, même dans l'ombre que la pièce aurait un goût relevé, était vraiment à la hauteur.

La situation changea, lorsque, dès 1885 environ, le lait fut vendu à un laitier. Le gros des produits de nos laiteries se vit désormais livré au commerce.

Les produits laitiers de la Vallée ne brillaient pas par leur variété : gruyère gras de montagne, fromages maigres de laiterie, tommes de vache ou de chèvres de particuliers, la liste paraît brève. (En patois, toma synonyme de fruma servait à désigner le fromage. Quand il s'agissait de minuscules pièces faites à domicile, les termes viote = petite toma étaient de rigueur.)

tsavroté Des générations durant, une famille Audemars du Bas-du-Chenit, fut seule détentrice du secret de fabrication d'une spécialité : le persillé.

Cette intéressante spécialité, fabriquée en quantité très limitée, n'atteignit jamais une grosse notoriété. L'entreprise finit par être abandonnée. Les jeunes générations ignorent le terme et la chose. Ces petits fromages sans boîte rappelaient le septmarcel du Jura. Il s'agissait en réalité de deux fromages extra-minces. Sur la tranche inférieure, une couche de noir de fumée et d'herbages s'appliquait. La tranche supérieure se greffait dessus et tout s'amalgamait en peu de temps.

L'apparition du vacherin coïncide à peu près avec la vente du lait à des laitiers. Les Charbonniers précédèrent d'une dizaine d'années le reste du district dans cette fabrication. (1880). Ce faisant, on s'inspirait de la Comté voisin. Le fromage en boîte y était connu depuis des siècles. Les "Charbons" se livrèrent bientôt à la fabrication et au commerce en grand des vacherins. A un moment donné, le terme de "charbonnière" devenu nom commun, risqua sur la place de Lausanne d'évincer l'originel vacherin. 1.

Notes: Les données sur le vacherin d'A.P. ne sont guère exactes. Voir les derniers historiques sur ce produit.

Il ne reste à renseigner sur certains pâturages particuliers dits communs ou côtes. Ces bandes, plus ou moins larges et allongées, s'étendent vers les hauteurs en prolongement des petits domaines.

Au cours de la 2^e moitié du XVI^e siècle, LL.Ee. de Berne concédèrent des tranches de terrain en grande partie boisé à des particuliers au futur territoire du Chenit. Ces tranches grimpaient jusqu'au faite du Risoud à l'ouest ou jusqu'à la crête des Mollard à l'est. Les concessions descendaient plus ou moins bas vers le fond de la Vallée, selon que les terrains en bordure de la rivière avaient été ou non mis en culture, e en vertu d'abergements antérieurs.

Les concessionnaires s'empressèrent, sûrement munis de l'agrément du souverain, de border leurs lots respectifs de murs secs. Labour énorme, car du côté de Bourgogne, la hauteur des tranches allait de 2 à 5 km. Des traces non équivoques de ces mitoyens demeurent ("Contribution" pp 22/23).

A ce moment-là, Berne poussait (mandats) les détenteurs de lots à avancer à l'extrême frontière leurs pâturages et chalets. Par ce moyen, elle intéressait les propriétaires à la défense éventuelle du territoire.

Ce principe animait encore LL.Ee. vers la fin du XVII^e s. Les murs mitoyens construits en suite de fonctionnement de certains mas le prouvent.

Berne qui lorgnait la belle forêt du Risoud devait changer d'avis. Le chapitre réservé au travail du bois exposera par le menu les empiètements des Etats de Berne et de Vaud, et ceux des communes, empiètements successifs sur les droits des particuliers.

Le mas (plaçons-nous surtout au point de vue de ceux qui s'allongeaient à l'ouest du vallon supérieur, des confins du Lieu à la Combe de Mousillon) ne tardèrent guère à se partager entre les membres des nombreuses familles. Vu la longueur des tranches et le danger des fauves, il convint de partager les pièces en deux étages. Certains propriétaires construisirent deux chalets, l'un dans le secteur supérieur (le chalet d'en haut) l'autre dans la partie inférieure de la pâture (le chalet d'en bas). L'un des membres de la famille au moins occupait le chalet. Un pistolet n'était pas de trop pour assurer la sécurité. La plupart des chalets d'en haut disparurent; de ceux d'en-bas, quelques-uns subsistent. Mais parallèlement à ces dénombrements, les tentatives de remembrements ne manquèrent pas. (exemple : la Moissette). Longtemps, la tendance individualiste prévalut. Ce dut être au cours du XVIII^e siècle que les copartageants Ces mas d'antan comprirent qu'il allait de leur intérêt de s'associer.

Bon nombre de pièces manquaient de chalet d'en bas. Lorsque parquées dans la partie inférieure du pâturage, les bêtes redescendaient deux fois par jour à la maison pour la traite, elle menaçait les champs voisins dans leurs allées et venues; pour les en empêcher, les intéressés construisirent de robustes murs secs de chaque côté de leur charrière. (Derrière-la-Côte vout sous ce régime - de pièce sans chalet d'en-bas - jusqu'à une époque récente. L'écart Chez-Isaa c-Capt y demeure fiddle). Il existait parfois au débouché inférieur ou supérieur de la Charrière une sorte de terrain neutre, les dévis de chalets. Le bétail arrêté par un cléder ou une emperchoire y stationnait avant ou après la traite.

emperchoire

Diverses associations pour le pâturage en commun se constituèrent au XVIII^e siècle. Les pièces ainsi groupées reçurent dans le vallon supérieur occidental ou territoire du Chenit le nom de communs, toujours employé au pluriel. Dans cette acception spécifique, le terme commun est inusité en dehors de l'étroit secteur Solliot - Piguet-Dessus.

Les communs comprenaient une série de tranches de largeur variable. Les plus étroites donnaient droit à l'estivage d'un veau seulement. Leur largeur s'évaluait en pas (de deux pieds) (sans doute, s'agissait-il à l'origine de pas bernois d' $1/3$ de toise, soit de 67 cm). Une tranche large de 32 pas assurait la nourriture d'une vache; une dite de 16 pas, celle d'un "medzom" ou d'une génisse; une tranche de 11 pas permettait d'enclotonner (gatsotrina) un veau, estimé à $1/3$ de vache.

gëtsötünä Le berger (bändia) mangeait et logeait, à tour de rôle, chez les divers Sociétaires, tant de jours chez l'un, tant de jours chez l'autre, au prorata de la largeur des pièces. Certains conflits surgirent. Le berger se refusait à se rendre dans certaines familles connues pour leurs maigre chère et leur manque de propreté. Il fallait s'ingénier à trouver un moyen de l'empêcher de désertier.

Certains mauvais coucheurs aspiraient à monter plus de bétail que de droit ou se refusaient à payer l'excédent. Dans un cas, il fallut menacer le récalcitrant de flanquer son étroit lopin de deux murs secs (la moitié des frais étant à sa charge) pour lui faire entendre raison.

L Le salaire du berger se payait à raison de tant de baches, puis de centimes par vache, jeune bête ou veau (Contributions.40)

Sur l'autre versant de la Vallée, le système de la propriété collective prévalut ou finit par l'emporter au Campe. En 1600, les futures Cotes portaient le nom de Bois des Consorts ("Contributions" p30) (Bergers Côte et Campe Hist. VIII 72/3)

Le nom de Côtas prévaut également sur d'autres points : au Bas du Chenit, à l'Orient, aux Bioux, à l'Abbaye. On l'applique également à l'étroite éminence boisée qui sépare tout du long la grande vallée du vallon supérieur. Ici, l'instinct d'association n'eut guère l'occasion de se développer.



La Muratte, un chalet d'alpage de 1721.

Pâturages. — Du début de juin à la Saint-Denis, le bétail quittait l'étable pour aller paître sur les pâturages de *basse et de haute montagne*.

La plupart des cultivateurs disposaient, au droit de leur maison (vers occident jusqu'à la frontière ou vers le levant jusqu'à la crête des Mollards), d'*étroites bandes* à demi boisées. Des murs secs, établis parfois sur toute une lieue de longueur par la famille des propriétaires, séparaient ces bandes de pâturage les unes des autres. A l'origine, le bétail regagnait l'étable pour la traite.

Pour éviter ce long trajet, les intéressés édifièrent peu à peu des abris à diverses hauteurs, pour y traire. Ces *chalottets* d'en haut et d'en bas se transformèrent parfois en petites vacheries. L'un ou l'autre membre de la famille y résidait et procédait à la fabrication de la tomme.

Le *système individuel* régna d'abord en maître incontesté. La plupart des familles avaient leur chalottet-laiterie.

Au cours du XVIII^e siècle, à une date imprécise, certains détenteurs de bandelettes comprirent les avantages d'une association. Ainsi naquirent ces groupements connus sous le nom de *communs* (à ne pas confondre avec les *communaux* de nos voisins du Lieu et de l'Abbaye). Sur une largeur de centaines de toises, les murs médiaux éventrés s'effacèrent peu à peu. Ceux des extrémités des terrains associés furent seuls maintenus.

Mais le plus gros du cheptel, confié à quelque *amodieur*, grimpaît sur la *haute montagne*, franchissait déjà le Risoud pour pénétrer en Comté voisine.

Les troupeaux de la plaine vaudoise occupaient, de séculaire mémoire, une bonne partie des montagnes du Devant. La rente se payait en argent. Venait d'ordinaire s'y ajouter une certaine quantité de beurre, de fromage ou de sérac.

Les *grands chalets* disposaient de tout un *personnel hiérarchisé* : le maître ou fromageur, le trancheur ou dzenye, les fruitiers (fretins), le bovairon et, tout au bas de l'échelle, le bouébe. On s'y livrait à la fabrication des fromages cuits, connue depuis plu-

sieurs générations, grâce aux vaches des Alpes dont le tome I a parlé.

De *fromageries coopératives villageoises*, point n'est encore question. Elles feront leur apparition dans la première moitié du siècle suivant. Il existait pourtant des *associations restreintes* de parents ou voisins immédiats pour l'utilisation du lait, vers la fin du XVII^e siècle déjà. Dans ces *vacheries* on fabriquait de grosses tommes de 10 à 20 livres et du beurre. Maints ustensiles utilisés par ces embryons de coopératives ont résisté aux injures du temps. Ils sont encore pourvus des initiales des associés ou de leur marque de maison, ainsi que de dates.

Quel pouvait bien être l'*effectif des vaches laitières* de la Vallée il y a quelque deux siècles ? M. Chevallaz, se basant sur un document des archives cantonales, nous apprend qu'on comptait 1424 têtes en 1798, mais seulement 1303 en 1937.

On s'étonne qu'en dépit des améliorations de tout genre apportées aux prés et aux pâturages (fumage artificiel, drainage, adduction d'eau), il y ait un faible recul sur ce point. Le bétail de petite taille d'alors consommait-il moins que les lourdes bêtes au manteau Vicquerat d'aujourd'hui ?

Auguste Piguet, Le Chenit III, 1971.