Vallorbes, esquisse géographique, statistique et historique, par P.-F. Vallotton-Aubert, Lausanne, Georges Bridel Editeur, 1875.

p. 29 :

… Tout au-dessus, dans les hautes combes et sur les monts, existent des estivages où, du 1er juin au 9 octobre, de nombreuses vaches broutent une herbe savoureuse et donnent un lait crémeux qui sert à faire ces fromages, ces *chevrotains*, ces *tommes*, ces *vacherins*, ces *serés* dont l'excellente qualité a fait la réputation de plus en plus étendue.

Bien des personnes gagnent leur vie dans ces chalets. Plus d'un *fruitier* (amodieur de montagne) a fait une petite fortune en déployant ces qualités, qui toujours conduisent à l'aisance : un travail intelligent associé à l'ordre et à l'économie. Quelques *revendeurs*, en exportant les excellents produits de nos montagnes, vont régaler les Lausannois, Les Morgiens et les Yverdonnois.

La commune de Vallorbes possède quatre de ces alpages : *Prailloud*, la *Combaz Berratoux*, le *Chalet des Plans* et le *Mont de Cire*, sans compter les *Epoisats* et le *Chalet d'Essert*, qui n'ont cette qualité qu'à titre de souvenir, puisqu'on y laisse croître le bois et qu'on y fauche le foin. Ce fait démontre que le parcours se restreint de plus en plus, par l'effet de la cherté croissante du bois et du besoin toujours plus senti d'engrais abondants.

Prailloud fut acquis au XVIIIe siècle par un Vallotton qui y avait été chevrier. A son retour d'Angleterre, d'où il avait rapporté une jolie pacotille, il reçut le surnom de *Crutzet* (celui qui a des crutz). C'est de sa famille que la commune l'a acheté vers 1840.

pp. 30-32 :

Le lait produit par les 450 à 500 vaches de Vallorbes (il y avait 555 têtes de l'espèce bovine en 1866) au printemps et en automne, est fabriqué dans deux fromageries. Si le nombre de ces établissements utiles a diminué de trois, il faut surtout l'attribuer à une consommation plus forte du lait en nature, résultant de l'augmentation de la population et de l'usage de plus en plus répandu du café. Les fruiteries qui subsistent ici sont organisées selon l'ancien système. Chaque propriétaire, et s'ils sont petits, ils sont heureusement nombreux, - le recensement de 1850 a constaté à Vallorbes 374 propriétaires fonciers, - y porte au chalet social ce qu'il ne consomme pas et le livre à celui des co-associés qui fait le fromage. Quand il est le plus fort créancier de la compagnie, il reçoit le lait pour faire le fromage, devenant ainsi débiteur de tous, fournissant son bois et aidant personnellement le fromageur qu'il nourrit à la maison. Le fromage, le beurre, ainsi qu'une part prépondérante du petit-lait et de la *cuite*, sont pour lui. La plus grande partie de ces deux derniers produits est partagée entre les autres sociétaires proportionnellement à leur apport de lait. On pourra critiquer le

temps perdu pour ce fractionnement et pour un double transport des ustensiles nécessaires, (*pourtau lou guetzou, tzertzi la laitia*) : mais on voudra bien aussi remarquer que ces produits sont utilisés dans les ménages pour remplacer parfois la soupe, pour faire des petits *serés* et pour la nourriture du bétail, ce qui n'est point à dédaigner dans une localité montagneuse où les produits de la terre sont nécessairement moins abondants que dans la plaine. Du 9 octobre jusque vers le 15 décembre, on écrème beaucoup de lait pour faire le beurre nécessaire au ménage. Les fromages maigres de cette saison, dits *tommes*, sont gardés pour l'usage particulier. Les mi-gras et gras fabriqués après l'interruption qui s'étend volontiers du 15 décembre au 1er février, sont pour la plupart exportés, le comité-directeur les vendant en gros à des marchands.

Nos deux sociétés fabriquent annuellement de 210 à 235 quintaux de fromages de première qualité, vendus aux prix rémunérateurs de 50 à 67 frs. Le prix moyen, qui s'élève constamment, a été pour la Société de la *Concorde* de 58 frs. 50 pendant les dix dernières années. Les fromages maigres sont pour la consommation locale. Le chiffre moyen annuel de la production du *beurre*, oscille entre 33 et 36 quintaux ; à la *Concorde*, il a été de 1985 livres pendant la dernière période décennale.

Du 1er juin au 9 octobre, les trois quarts de nos vaches vont alper sur les estivages jurassiens, suisses et français, et rapportent à leurs propriétaires une rente variant entre 30 et 65 frs. par tête, selon leurs qualités laitières. Cette rente est acquittée à la foire d'automne (milieu d'octobre), peu après que l'argent des fromages a été remis aux ayant-droit. Il en résulte que le paysan vallorbier paie ses intérêts et règle ses comptes dans le courant d'octobre. Du temps de la domination monacale de Romainmôtier, il en était déjà ainsi ; les impôts et prestations s'acquittaient au mestral à la fête du bienheureux Michel archange (à la Saint-*Metzi*).