

Route des fromages : une très longue histoire

D'abord monnaie d'échange, puis vendu sur les marchés de Suisse romande et de France voisine, le fromage produit dans les alpages de la région et du Pays-d'Enhaut a fait vivre jusqu'à 2000 personnes à une certaine époque.

Grâce à l'élevage du bétail, les habitants de la région ont presque de tout temps produit du fromage. Cette denrée était, avant le XVIII^e siècle, échangée contre du blé, du sel, du riz ou du vin. Dans la région, c'est à Vevey que se trouvait le lieu d'échanges entre les grains et le fromage. Puis, lorsque le fromage produit dans les hauts, sous la dénomination « Gruyère », eut du succès à l'étranger, grâce surtout à son goût et à sa longue conservation, les paysans, dès le XV^e siècle, changèrent leurs habitudes. On utilisa les alpages, par exemple ceux de Caudon, pour faire estiver des vaches laitières plutôt que des jeunes bœufs et du petit bétail.

L'exploitation des alpages devint alors plus rationnelle, voyant l'apparition d'un nouveau métier, celui d'armailli. Pour les alpages de Caudon*, les propriétaires louaient leurs montagnes au plus offrant. La publication avait lieu le plus souvent à l'issue du sermon dominical à l'église de La Chiésaz. Une fois l'amodieur (le loueur) connu, une assemblée était convoquée pour signer le contrat. Cela se passait en général à l'Hôtel de Bahyse, à Blonay.

Mais, le début du XIX^e siècle vit le déclin des fromageries d'alpage. Pour des raisons à la fois sanitaires (épizooties) et économiques. Du fait de la mobilité croissante, la concurrence devint de plus en plus rude pour la région. Le fromage de L'Étivaz était, par exemple, transporté à Bulle, puis vers Vevey, ou les fromagers empruntaient le col de Chaude pour descendre sur Villeneuve. Ou alors les pièces étaient acheminés à dos de mulet jusqu'à Vevey via le col de Jaman, pour être embarquées ensuite sur des bateaux à destination de la France. Cette industrie faisait vivre, à l'époque, plus de 2000 âmes qui possédaient environ 2000 vaches. Pour les alpages de Caudon, les fromages étaient descendus par Les Bains de l'Alliaz jusqu'à Blonay ou, selon l'état des chemins, vers Châtel-St-Denis, puis en direction de Vevey par le pont de Fégire ou les Monts-de-Corsier.

La deuxième moitié du XIX^e siècle confirma cette tendance à la baisse. La faute à un certain Henri Nestlé qui, à Vevey, produisit une farine lactée et lance la production de



L'alpage de Jaman

lait condensé. Ainsi, la matière première, le lait, est-elle de plus en plus accaparée par l'industrie veveysanne. Le développement des liaisons ferroviaires et routières va également jouer un rôle important : construction du tronçon Lausanne-Villeneuve de la ligne du Simplon, en 1861, de la nouvelle route de Bulle (1895), ouverture de la ligne du chemin de fer Montreux-Oberland Bernois (MOB), entre 1901 et 1912, mise en exploitation de la ligne Vevey-Chamby, en 1902, puis de la ligne entre St-Légier et Châtel-St-Denis, en 1904 (supprimée en 1969).

Petite anecdote concernant le fromage de L'Étivaz, premier produit alimentaire suisse autre que du vin à avoir obtenu l'appellation d'origine contrôlée (AOC), devenu AOP en 2013 : celui-ci a connu son heure de gloire, en 1999, lorsque Bertrand Piccard et Brian Jones l'ont emmené dans leurs bagages pour leur premier tour du monde en ballon.

En dépit de l'évolution, les alpages continuent de vivre et de perpétuer des traditions centenaires.

Alors, cet été, n'hésitez pas à monter dans les alpages - il en y a plus de 120 entre Château-d'Oex et Les Pléiades -, partez à la rencontre des armaillis et dégustez leurs produits !

Gianni Ghiringhelli, *archiviste*

*Le livre « Les montagnes de Caudon - 600 ans d'histoire », de Madeleine Hirzel, est disponible chez Michel Guex, Chamoyron 43, St-Légier-La Chiésaz pour le prix de CHF 35.- (+ port).

Tél. 021 943 70 41 ou
e-mail : mguexh@solnet.ch.