

Un petit métier forestier : le « sanglier » du Jura

La sangle d'épicéa est une lanière d'écorce destinée à ceinturer, à leur sortie du moule, les vacherins dits « du Mont d'Or ». Ceux-ci sont fabriqués dès l'automne et pendant une grande partie de l'hiver — période de basse lactation qui oblige les petites fromageries à renoncer, faute de lait en quantité suffisante, à la fabrication des « comtés » — dans une région du Haut-Jura, centrée autour du Mont d'Or, de Pontarlier à Morez, et à cheval sur la frontière franco-suisse.

Répondant aux exigences de la mise en oeuvre finale, la sangle se présente sous la forme d'une lanière d'écorce débarrassée de ses parties dures. Son épaisseur est de deux à quatre millimètres, sa largeur de trois à quatre centimètres — ce qui correspond à la hauteur moyenne des fromages —, et sa longueur est fonction de la circonférence des boîtes (soit 50, 60, 80 et 100 centimètres environ).

La sangle doit, en outre, être exempte de défauts tels que trous, irrégularités de largeur, lames de bois ou restes encore adhérents de la partie dure de l'écorce (1).

Ce matériau bien particulier est fourni à l'industrie fromagère par le « sanglier », qui est généralement un petit éleveur ou un retraité à qui ce petit métier assure un complément de ressources.

Le « sanglier » et son travail

A la fonte de la neige, lorsque recommencent les exploitations dans les coupes d'épicéas, suivant de près les bûcherons, apparaissent les « sangliers ».

Le « sanglier » est un compagnon très prisé, recherché même par le bûcheron, car la présence d'épicéas propres à donner des sangles sur une coupe lui permet de faire effectuer par un autre une grosse part du travail d'écorçage, pour lequel il est payé. Par ailleurs, en aucun cas, le « sanglier » ne réclame pour lui l'argent que représente cette part. Certaines équipes de bûcherons ont ainsi leurs « sangliers » attitrés qui les suivent tout au long de la saison d'exploitation.

Etablies sur cette base, les relations « sanglier »-bûcheron sont bonnes. Mais il n'en va pas de même avec certains marchands de bois, vendeurs d'épicéas de qualité, en grume. Ceux-ci prétendent — à juste titre — que la levée des sangles fait ressortir la torsion de la fibre ; mais aussi — reproche moins justifié — que les

(1) Les vastes forêts du Jura, à cheval sur la frontière franco-suisse, sont soumises à un climat rude qui ne connaît que quatre mois de croissance pour les conifères. Le bois est de texture serrée, aux anneaux concentriques annuels fins et fournit de ce fait de longues fibres élastiques. (R.-C. S.)

bois ainsi écorcés sont plus sensibles aux attaques des insectes ; ces deux raisons deviennent alors prétexte à l'interdiction de « lever » des sangles sur leurs coupes. Il est permis plutôt de penser que cette interdiction est surtout motivée par le fait que les marchands de bois ne retirent aucun bénéfice de l'opération, les bois devant être de toute manière écorcés.

La « levée »

Dès que l'arbre est abattu, le « sanglier » procède, sur le dessus de la grume, à l'enlèvement au couteau des parties liégées de l'écorce pour mettre à nu la sous-couche souple (2). Son couteau est un type de plane ; souvent un couteau de sabotier reconverti ; anciennement un outil forgé spécialement par un taillandier local. Cette levée du « ia » (ce mot désignant l'ensemble des parties dures) est poursuivie du pied de la grume jusqu'à la première couronne de noeuds importante, qu'elle soit verte ou sèche. Au-delà de ces noeuds, le prélèvement de sangles devient moins rentable (Fig. 1).

Puis, au jugé de l'épaisseur et de la rectitude de fil du matériau découvert, le « sanglier » décide de la longueur des sangles qu'il prélèvera. Partant du pied, à la longueur choisie, il coupe la sous-couche jusqu'au bois, perpendiculairement à l'axe du tronc, avec une pointe de serpe ou un couteau. Cette opération est recommencée autant de fois qu'il est possible de reporter la longueur voulue sur la découverte réalisée.

Ayant terminé la préparation, le sanglier commence la « levée » proprement dite, à l'aide d'un outil appelé « cuiller » (Fig. 3). Celle-ci est dotée de trois tranchants, l'un de la largeur de la sangle, qui sépare l'écorce du bois, les deux autres perpendiculaires au premier assurent les coupes latérales. La cuiller est introduite au ras de l'écorce brute du dessous de la grume, puis d'une poussée douce et continue, amenée jusqu'à la coupe limite de longueur. La première sangle terminée, l'opération reprend au ras de la levée initiale, se poursuivant de proche en proche jusqu'à exploitation totale de la section. Ensuite, le « sanglier » passe à la section suivante, empilant les produits sur le tronçon précédent. A partir du deuxième tronçon, s'il s'agit de sangles courtes, le « sanglier » travaille le plus souvent assis à califourchon sur la grume, ne quittant cette position que pour lever les sangles les plus extérieures (abords de l'écorce non préparée) (Fig. 2 et 4).

Lorsqu'il a épuisé complètement la découverte, le sanglier retourne la grume, préalablement ébranchée par le bûcheron, pour procéder à la levée sur l'autre face (Fig. 5).

A l'issue d'une journée normale, deux mille à deux mille cinq cents sangles sont prêtes. Le dessèchement et, par voie de conséquence, la déformation incontrôlée étant très rapides, cette production est ramenée à domicile le soir même pour y être traitée. Les sangles sont alors rassemblées par dix, roulées sur elles-mêmes, un clou maintenant le rouleau serré. Ce travail nécessite encore deux à trois heures et il se complète par un empilage permettant le libre passage de l'air entre les rouleaux, dans un endroit sec. Le « sanglier » n'aura plus qu'à vérifier de temps à autre que le séchage est correct, le risque de moisissure étant plus fort si les arbres sont en sève (3) (Fig. 6).

A l'approche de la saison de fabrication des vacherins, commence le marchandage de la production de l'année qui est écoulée, pour la majeure partie, dans le Haut-Doubs et le reste en Suisse.

(2) Il s'agit de l'écorce seconde (liber) de l'épicéa. (R.-C.S.)

(3) Lorsque les arbres sont en sève, le fromager devra faire tremper plus longtemps les sangles dans l'eau chaude afin qu'elles rendent une partie de tanin. (R.-C. S.)

Fig. 1



Coupe de longueur

Section déliée

Levée en cours

Écorce brute

Fig. 2

Sangles de la levée en cours

Section exploitée

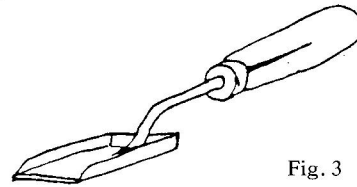


Fig. 3

1. — Préparation : levée du « ia » sur la première face, après abattage.
2. — Levée de sangles courtes.
3. — « Cuiller » (échelle 1/3).

Fig. 4



Fig. 5

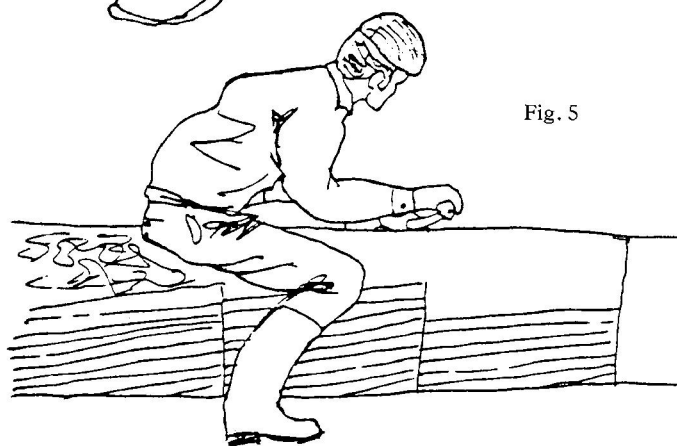


Fig. 6

- 4. — Levée de sangles longues.
- 5. — Levée du «ia» après exploitation de la première face.
- 6. — Le conditionnement des sangles.

Utilisation de la sangle

En fromagerie, au fur et à mesure des besoins, les sangles sont retrempées à l'eau chaude. Lorsqu'elles ont retrouvé leur souplesse initiale, elles sont utilisées pour sangler les vacherins dès leur démoulage. Le fromager choisit ses longueurs de manière à ce que les deux extrémités de la sangle se recouvrent, et il les fixe au fromage à l'aide d'une cheville de bois de quatre à cinq centimètres qui pénètre dans la pâte. Cette cheville est laissée en place jusqu'au ressuyage complet du vacherin. Elle ne sera enlevée qu'à la mise en boîte : la sangle est alors collée naturellement au fromage.

Dans le pays d'origine, la tradition veut que boîte et sangle soient incluses dans le poids du vacherin lors de la vente.

Origine de la sangle

Faute de renseignements historiques précis, on peut tenter d'expliquer comme suit l'utilisation d'écorce dans la fabrication jurassienne des vacherins : conduits, comme toujours, par un esprit d'économie, et désirant remédier à moindres frais à la faiblesse de la pâte fraîche à sa sortie des égouttoirs, les anciens fabricants ont été amenés à rechercher un matériau de maintien peu coûteux, proche et abondant. Leur choix s'est donc arrêté sur cette écorce d'épicéa qui, en dehors de prélèvements d'été pour l'extraction de tanins, était abandonnée sur le parterre des coupes (4).

Le fait que l'épicéa soit la seule essence locale dont le liber possède la souplesse désirée — cette qualité étant ajoutée à d'autres qui le faisaient déjà préférer au sapin — explique sans doute sa prédominance à l'intérieur des boisements locaux. Pour le « sanglier », l'arbre le plus apprécié est celui à fût très élagué, à sous-écorce épaisse (« grasse » dans le langage du « sanglier »), et de fil droit — ce dernier critère étant aussi celui des bois de lutherie et de boissellerie. En raison de la diminution du nombre des leveurs de sangles, seules sont exploitées actuellement les coupes offrant un maximum de bois de ce type. A titre d'exemple, un épicéa de cinquante centimètres de diamètre, à un mètre du sol, fournit, avec un fût élagué à quinze mètres, environ quatre cents sangles de quatre-vingts centimètres.

Son avenir

Ce métier n'est déjà plus exercé qu'à temps partiel et il apparaît que sa disparition aura lieu dans un avenir proche, certains fromagers envisageant le remplacement de l'écorce par une matière plastique.

Cette substitution est envisagée pour deux raisons :

— l'augmentation de la production des vacherins, conséquences d'une diffusion et d'une demande plus grandes résultant du tourisme hivernal et de la vogue des produits régionaux.

— la régression de la production des sangles, bien que les prix de vente soient intéressants. Le départ des vieux « sangliers » et la désaffection des jeunes ruraux pour les métiers forestiers manuels, pourtant fortement revalorisés faute de main-d'oeuvre, en sont la cause.

(4) Une autre solution possible, vraisemblablement essayée aurait été l'immobilisation plus longue des moules. Mais ceci aurait nécessité beaucoup de matériel, avec, comme conséquences, une altération quasi-certaine des fromages — à cause du mélange des tanins du bois à la pâte — et une dégradation très rapide des contenants du fait des fermentations.

Il faut toutefois noter que le fait de soutenir ce fromage par une matière qui ne serait pas l'écorce habituelle, le rabattrait, en l'absence de la fermentation particulière due à l'épicéa, au rang des vacherins normaux ; seule cette considération fait encore hésiter les fabricants (5).

Pour le forestier, la disparition du « sanglier » n'aura pas d'incidence, la sangle étant un produit qui n'intervient en aucune manière sur la vente de l'épicéa. S'il arrive, en effet, que vendeur et acheteur de bois tiennent compte de certains produits annexes de la coupe, il n'en va pas de même de la sangle. C'est pourtant un matériau dont la mévente n'existe pas : ainsi, en revenant à l'exemple du bois de diamètre 50 cité plus haut, on pourrait chiffrer la plus-value au mètre cube à environ 15 francs, soit à peu près à 5 % du prix du bois sur pied.

Par contre, l'absence du « sanglier » se remarquera dans le cercle déjà restreint des usagers forestiers traditionnels, où bientôt il ne restera que forestiers, bûcherons et débardeurs.

Jean-Pierre ENDERLIN,
Lus-la-Croix-Haute

N.D.L.R. — Le prélèvement des sangles à vacherin se fait dans la vallée de Joux depuis l'introduction de la fabrication du vacherin jurassien au milieu du 19^e siècle.

Actuellement, les fromagers suisses doivent souvent se fournir en sangles en France, vu que la demande ne peut être couverte par les quelques ouvriers du bois qui s'adonnent encore à ce travail. Le travail est sensiblement le même des deux côtés de la frontière, une différence fondamentale toutefois : en Suisse, le « sanglier » est bûcheron et procède lui-même à l'abattage de l'arbre. Il détache par ailleurs uniquement de très longues sangles qu'il enroulera pour les faire sécher par rouleaux de 10 m (parfois, il assemble deux, rarement trois fragments pour atteindre les 10 m.).

En 1970, un film sur le prélèvement des sangles à vacherin a été réalisé par Yves Yersin sur un projet de Paul Hugger. Il peut être obtenu auprès de la Société des Traditions populaires de Bâle, avec le fascicule édité en commentaire du film : Ombretta BERTA et Paul HUGGER, *Les sangles à vacherin*, fascicule 28 de la série « Vieux métiers » de la Société suisse des traditions populaires, Bâle, 1971, 18 p., ill.

Rose-Claire SCHÜLE

(5) Le léger goût transmis à la pâte à fromage par la sangle est fortement apprécié des gourmets. Il est considéré comme essentiel et caractéristique. (R.-C. S.)