Les Sangliers du Haut-Doubs

Il existe dans le Haut-Doubs, oeuvrant au fond des bois sombres, de curieuses créatures appelées «sangliers». Ne vous méprenez pas, ils n'ont rien à voir avec le pachyderme adoré d'Obélix. Ce sont en fait des hommes, qui prélèvent la sangle d'épicéa dont on ceint le Mont d'Or, et qui lui donne en partie son goût inimitable.

Le métier de sanglier (ou leveur de sangles) est étroitement lié au massif du Jura, mais c'est surtout le secteur du Haut-Doubs qui fournit les sangles utilisées par les fromages d'importance régionale, nationale ou internationale. Apparu au début du XVIIème siècle (première trace d'un fromage sanglé), ce savoir-faire se transmet uniquement à l'oral, et reste totalement artisanal. Le Haut-Doubs dénombre une dizaine de sangliers, reconnus comme tels par la Chambre de Métiers.

LE CHOIX DES ARBRES

L'épicéa est la seule essence utilisée pour le façonnage des sangles : l'écorce du sapin est trop cassante, et donnerait un goût de térébenthine au fromage. Pour le sanglier, l'épicéa idéal est très élancé, d'un fort diamètre, avec la plus grande longueur possible entre la base et les branches. Il choisit des arbres dont la surface ne présente pas trop de noeuds, pour la bonne qualité des sangles.

Quand le sanglier arrive dans la forêt, il choisit parmi les arbres déjà abattus et ébranchés, ceux qui lui conviennent le mieux. Il doit donc lever ses sangles avant que les débardeurs n'embarquent les troncs, qui seront remis dans le circuit commercial.

Avant de s'attaquer aux sangles, le sanglier doit enlever la première écorce (en jargon, le «noir» ou le «yar»), à l'aide de la «plumette» ou du «couteau à deux manches» (voir photo). Avec le couteau, il s'assied à califourchon sur l'arbre, et il enlève l'écorce granuleuse en reculant progressivement.

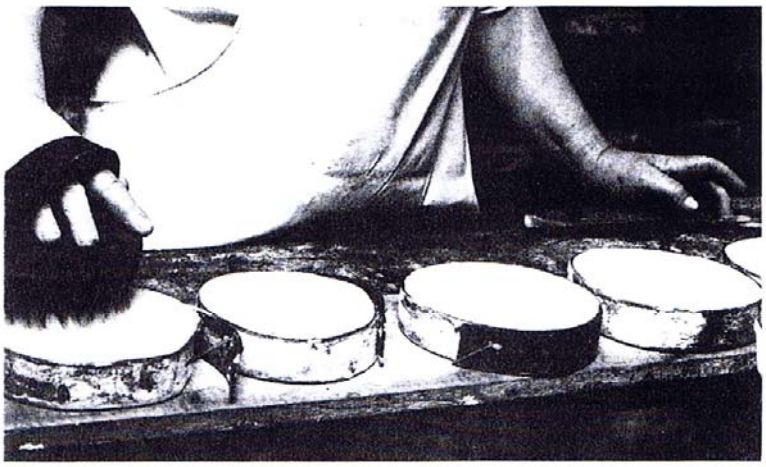
Avec la plumette, il effectue l'opération debout, et en poussant l'outil. Il ôte le noir sur une bonne moitié de la circonférence du tronc, en prenant bien soin de ne pas abîmer la deuxième écorce. Il dénude ainsi l'arbre sur les deux tiers de sa longueur, en s'arrêtant un mètre avant sa base, à cause de la proximité des racines qui rendent le bois «nerveux».

LA PLUMETTE ET LA CUILLIÈRE

Le sanglier trace ensuite la longueur des sangles ; c'est-à-dire qu'il pratique deux entailles en suivant la circonférence, distantes de 35 à 120 cm (selon le diamètre des fromages auxquels elles sont destinées). Tout est prêt pour lever les sangles. Il utilise pour ça un outil spécifique, la «cuillère» ou «fer à sangler», qu'il a fabriqué lui-même, ou commandé au maréchal-ferrant. C'est la cuillère qui détermine la largeur des sangles (3,2 à 3,5 cm).

L'homme se place sur un côté du tronc, glisse le devant de son outil sous la pâte (la «deuxième écorce»), et, en suivant les fibres du bois, pousse la cuillère pour prélever une sangle qu'il dépose en travers du tronc. Il peut faire huit à quinze sangles autour d'un tronc, mais il ne doit pas prendre de bois : la cuillère ne doit prélever que le liber (cette deuxième écorce), sans mordre dans le bois qui est dessous.

Une fois qu'il a fini de sangler le premier côté, le sanglier va retourner l'arbre, soit avec un «tourne-bois», soit avec un «tire-fort». Le tire-fort n'est utilisé que pour les épicéas qui ont un très fort diamètre, ou une longueur importante.



LE TOURNE-BOIS

Le tourne-bois est l'instrument traditionnel. Il se compose d'un manche en bois assez long, au bout duquel est fixé un crochet : les sangliers s'y mettent à plusieurs, et se servent du tourne-bois comme d'un levier. Il faut alors sangler la deuxième partie du tronc. Un sanglier peut tirer 500 à 1500 sangles par jour, et la plus longue a été levée par Patrick Salvi, dit Papou ; elle mesurait 25 m !

Lorsque l'ouvrage en forêt est terminé, il reste encore le travail d'intérieur. Les sangles sont triées et conditionnées, soit en paquets (25 sangles superposées à plat, maintenues par un élastique à chaque extrémité), soit en rouleaux (10 sangles roulées en «escargots», attachées par un petit clou).

Rouleaux et paquets sont ensuite séchés, dans un local bien aéré, à l'abri de la pluie et du soleil, pour éviter tout risque de moisissure. La sangle blanche, souple et très résistante, devient vite brune et cassante. Le séchage dure environ 20 jours en été, l'hiver il peut durer trois mois. Le séchage en paquets est le plus rapide, mais les sangles sont trop fragilisée. Les fromagers préfèrent en général les rouleaux, car la sangle a déjà une forme arrondie.

DU SANGLIER AU FROMAGER

Les sangliers exercent leur métier par tous les temps, sauf... s'il a fait suffisamment froid pour que le gel empêche de travailler le bois. Ils doivent gérer leur stock en fonction des marchés passés avec les fromagers : certains commandent les sangles au fur et à mesure de leur besoin, d'autres planifient leurs achats.

Le métier des sangliers a connu un gros bouleversement, en 1984, lorsque la profession a été reconnue officiellement, ce qui a eu plusieurs conséquences. Les prix ont été réajustés, favorisant la concurrence ; et surtout, est apparu le commerce des arbres à sangler. Jusque là, les bûcherons permettaient au sanglier de faire son travail, et en contrepartie celui-ci leur facilitait la tâche en leur écorçant les arbres. Depuis 84, le sanglier doit le plus souvent se constituer une réseau d'informateurs, pour lui indiquer où et quand il trouvera les troncs adéquats.

Malgré les évolutions techniques et sociales, les sangliers restent une image vivante des traditions du Haut-Doubs. Les Comtois sont d'ailleurs très fiers de ce métier, et s'amusent souvent à parler, avec des gens qui n'y comprennent goutte «de ces drôles de bêtes» : là-haut, les sangliers n'ont ni groin, ni sabot. Ils se promènent avec leur plumette, ils aiment le bois et la nature, et leur art profite à tous ceux qui dégustent le Mont d'Or avec un plaisir toujours renouvelé.

K. DAVID

-93-

Sans référence, vers 2000 probablement, article pouvant provenir d'une publication promotionnelle éditée à l'occasion d'un concours.