

Des km de sangles



La sangle de tradition immémoriale sert à maintenir la pâte du vacherin sous sa forme circulaire. On aura vu plus haut que la sangle est maintenue en place grâce à une petite cheville de bois plantée dans ses deux extrémités puis enfoncée dans la pâte du fromage.

La sangle accompagnera le vacherin tout au long de sa courte carrière. Une fois le vacherin consommé, il ne restera donc de ce produit plus que la boîte et la sangle, déchets qui seront brûlés dans le meilleur des cas, ou dans d'autres plus nombreux, finiront dans le sac poubelle !

La sangle est tirée de la seconde partie de l'écorce de l'épicéa :

M. Porret, penché, courbé, détache la seconde écorce de l'aubier en longues lanières rosées, émues, humides comme une nymphe surprise au bain de la source¹.

Tout le métier sera décrit ci-dessous. Mais précisons en introduction que si la sangle retint quelques fois les journalistes de Suisse romande, et de plus en plus

¹ Article de J.-P. Mac à découvrir plus bas en entier. 24 Heures, du 10 janvier 1975.

semble-t-il, elle fut mieux encore considérée sur France où plusieurs publications lui furent consacrées. Etablissons ici une courte bibliographie.

1. Berta Ombretta, Paul Hugger, Les sangles à vacherins, Société suisse des traditions populaires, collection « Vieux métiers », Bâle, Imprimerie Krebs, 1971.
2. Baulard Hervé, Evolution d'un artisanat : la fabrication de sangles à fromages dans le Haut-Doubs, Labergement-Sainte-Marie, Maison de la Réserve, 1988.
3. Letoublon Vincent, Les sangliers du Haut-Doubs, mémoire d'ethnologie, Labergement-Sainte-Marie, Maison de la Réserve, 1987.
4. Vincent Letoublon, Christiane Delatour, Magali Robbe-Grillet, Profession sanglier, Maison de la Réserve, 1989.

On le voit, sur France, l'essentiel de ces publications tourne autour de la Maison de la Réserve. Il est possible qu'il existe d'autres textes sur la sangle à vacherin.

Une très belle photo, sans référence, probablement de 24 Heures du début des années septante, offre de découvrir un leveur de sangles en pleine activité. Il s'agit sans aucun doute de J.-P. Porret, d'Arnex-sur-Orbe, qui fut un véritable spécialiste en la matière, capable de lever des quantités incroyables de cette noble marchandise.



On pouvait lire sous l'image : A la fromagerie déjà, le vacherin reçoit une « ceinture » d'écorce de sapin, qui lui assure pour commencer la tenue nécessaire, et en fin de compte aussi son arôme si particulier. Ces bandes d'écorce de sapin, découpées dans la forêt au moyen d'un fer spécial, demeurent autour du fromage jusque sur la table du consommateur.

Un article du même journal 24 Heures, du 10 janvier 1975, permettait déjà de découvrir le métier dans toute sa simplicité. Retrouvons donc une nouvelle fois J.-P. Mac :

Le vacherin doit beaucoup aux forêts vaudoises D'IRREPLAÇABLES KILOMÈTRES DE SANGLES

Pourquoi ne pas le dire : en secret, on a bien tenté de se passer de la sangle et d'essayer par synthèse de restituer au vacherin son goût si merveilleusement particulier. L'intervention humaine a fait long feu. On n'a plus reparlé de cette « rationalisation » et le vacherin continue à demander aux forêts vaudoises cette ceinture d'écorce qui lui donne son accent, son terroir, cette manière de dire : je suis d'ici et pas d'ailleurs.

La légende veut que le premier vacherin ait été fait par hasard aux Charbonnières d'un solde de lait demeuré après fabrication du fameux jura à pâte dure. Comme on ne trouvait pas une forme convenable pour corseter le fromage encore blanc et ruisselant, on le ceintura précisément d'une sangle d'écorce de sapin. On sait la suite de cette histoire : aujourd'hui, onze affineurs et cinquante et une fromageries mettent sur le marché ce vacherin qui ne

doit rien à des méthodes expéditives et « modernes ».

Mais il faut donc que les quelque 900 000 kilos produits durant la saison froide trouvent suffisamment de sangles. Inutile de savoir si, mises bout à bout, elles iraient jusqu'à la lune. Une chose est certaine, la sangle sort des forêts vaudoises à la façon d'un long serpent pour rejoindre les caves de messieurs les affineurs.

Pas si facile !

J'ai voulu voir le vacherin côté forêt en accompagnant un spécialiste de la sangle. L'opération paraît simple, rapide, aussi rigolote qu'un truc de boy-scout se débrouillant dans la nature pour faire cuire une marmite

de soupe. Mais les choses sont ainsi faites autour du vacherin que rien n'est simple et que rien ne saurait être facile : c'est une chaîne fraternelle de « tours de main », d'expériences artisanales.

Alors tôt matin, dans une forêt sombre et ennuagée de brouillard, j'ai suivi M. J.-P. Porret, d'Arnex-sur-Orbe. C'était au profond du Forêt, non loin de Froideville. Les bûcherons étaient à l'œuvre pour, dans un bruit de scooter obstiné, trancher à la scie à moteur des plantes hautes et larges qui, brusquement, craquaient de tout leur être, prenaient de la gîte, essayaient de se raccrocher aux branches des sapins voisins avant de basculer à l'horizontale dans un résonnement de bois frappé au cœur.

Les bûcherons savent quels sont les troncs qui conviennent, quelles sont les parties qu'ils ne débarrassent pas de l'écorce à grands coups de « plumet », cet outil long terminé d'une lame arrondie.

M. Porret pose un sac de jute pour s'y poser lui-même à cheval sur le tronc choisi, fait aller des deux mains un racloir qui soulève la première écorce. Puis avec une gouge bien aiguisée, à la façon d'un sculpteur à la main légère, M. Porret, penché, courbé, détache la seconde écorce de l'aubier en longues lanières rosées, émues, humides comme une nymphe surprise au bain de la source.

Main légère et connaissance du bois parce qu'il suit le sens du tronc, coupe sans hésitation dès que se présente le défaut du nœud, repart avec délicatesse, avec une lenteur respectueuse. Le résultat est là : la sangle s'enroule, partout de la même largeur, de la même épaisseur. Ainsi tous les jours, avec deux outils, un sac de jute, un regard qui se dirige du côté du sapin en voie de chute pour s'assurer que la plante n'a pas brusquement tourné sur elle-même et ne vienne l'« éclaffer ».

Le soir, il repart avec deux cents, trois cents mètres de sangle en rouleaux. Chez lui, à Arnex, son épouse refait les rouleaux, les dispose en un local bien aéré afin qu'ils sèchent sans être gagnés par la moisissure. En début de campagne, les affineurs commandent un certain nombre de rouleaux, les mettent tremper à l'eau afin que la tendre écorce reprenne sa souplesse et dégage ses sucres dans le fromage en voie de maturation.

Je croyais plaisanter, mais d'une forêt à l'autre la seconde écorce a souvent un terroir différent : plus neutre ici, davantage de caractère ailleurs. Les beaux troncs qui, durant un demi-siècle, ont crû lentement, voire le temps d'un centenaire, dans une droiture toute militaire, fournissent les plus belles, les meilleures sangles.

Les bûcherons, l'autre matin, bûcheronnaient un bel épicéa : à côté, « en retrait », M. Porret, l'artisan des sangles, œuvrait comme l'on accomplit un devoir, afin que les vacherins vaudois conservent leur accent venu des forêts.

J.-P. Mac.



M. J.-P. Porret : une main légère et habile.

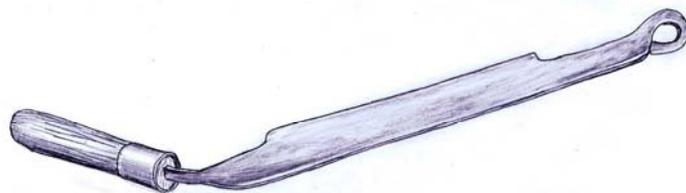
Mac

Si les sangles étaient autrefois conditionnées en rouleaux de 10 m. de long, elles ne furent bientôt plus que livrées en fagots de 60 cm. environ de longueur aux fabricants de vacherins.

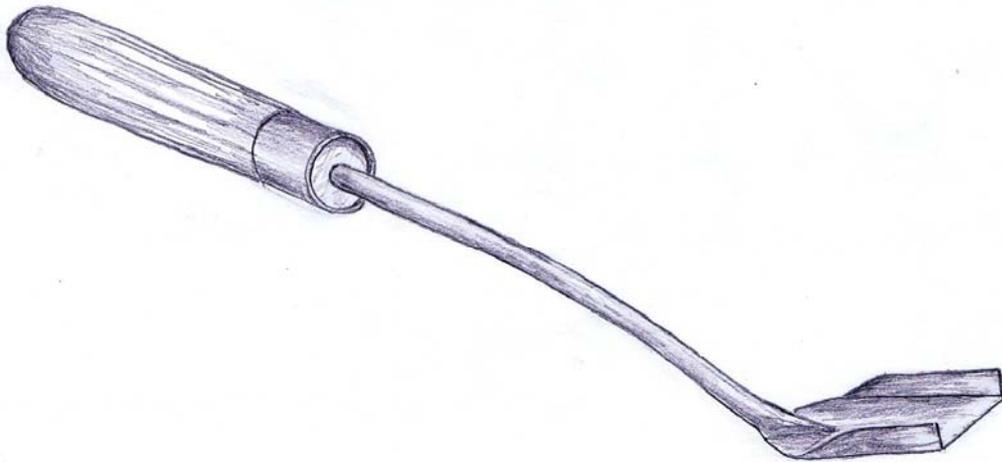
Sortir les sangles de la forêt après que le leveur les ait détachées de l'arbre, dans des endroits souvent chaotiques, n'est pas toujours une mince affaire. Le démontre la photo ci-dessous, où l'on voit deux professionnels d'Outre-Risoud s'en retourner à leur véhicule avec leur collecte du jour.



Retrouvons ici les outils indispensables du leveur de sangles d'autrefois :



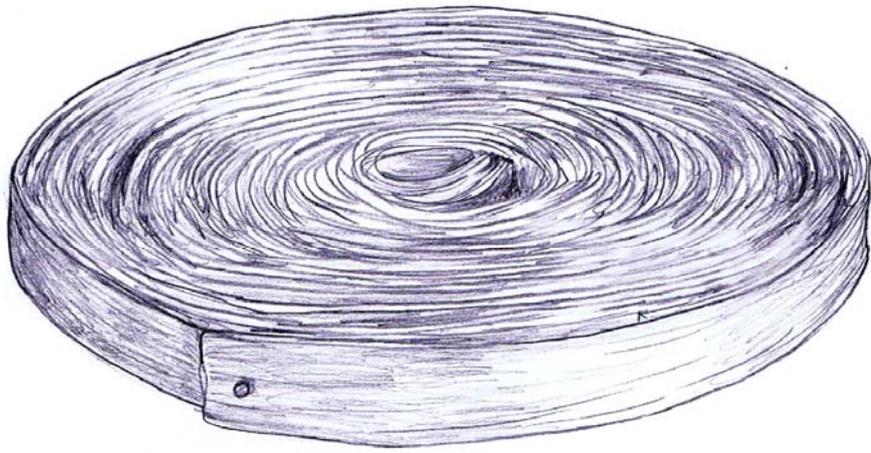
Le couteau à batzer, remplacé de nos jours par le plumet que porte le « sanglier » ci-dessus.



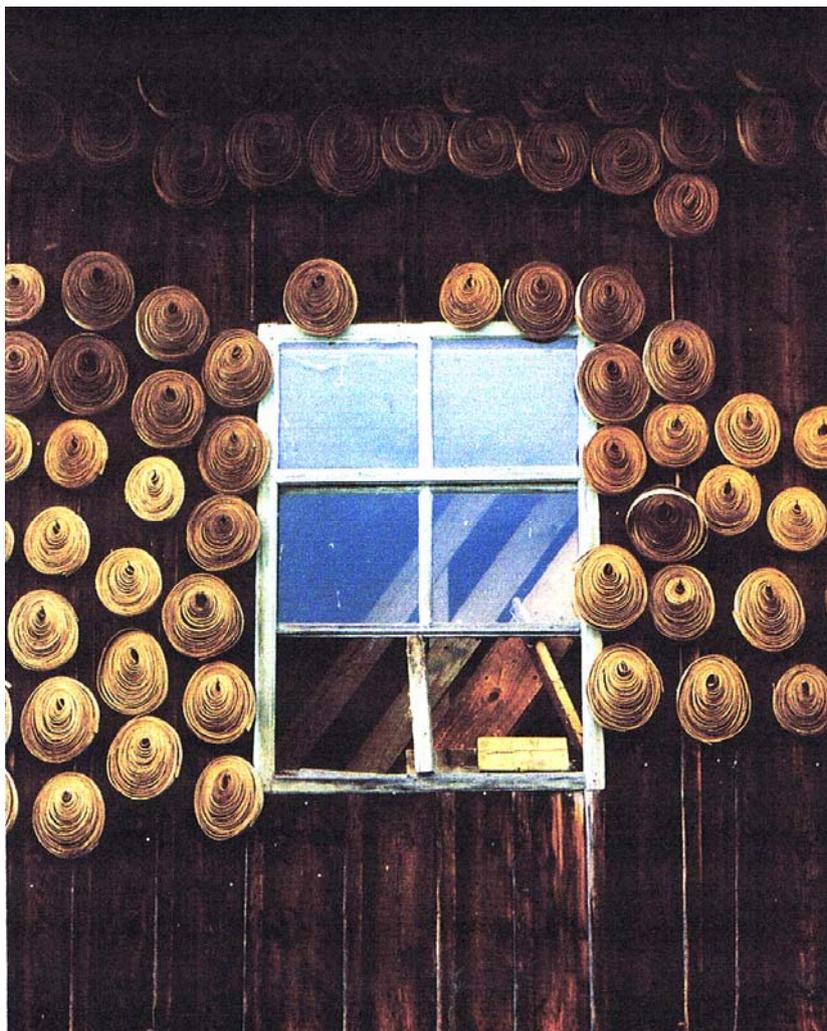
La curette, outil qui sert à détacher le tendre de l'écorce, l'aubier, du tronc. La largeur de la curette donnera la largeur de la sangle.



En forêt, où exceptionnellement les sangles ont été roulées directement sur place.



Les sangles seront plus souvent conditionnées à domicile, le jour même ou le lendemain au plus tard.



Les sangles en rouleaux étaient mises à sécher contre des parois de bois ou sous les néveaux.

Suivons Gérard Rochat, dit Grand Cassis, ancien affineur devenu sanglier sur le tard.



Et faisons connaissance avec Marianne Golay, seule sanglière connue.

Le portrait

Marianne Golay, sanglière

L'amour de la forêt au service du vacherin

Vincent Maendly Texte
Olivier Allenspach Photo

Le vacherin Mont-d'Or, Marianne Golay l'aime «comme ça». C'est-à-dire nature, «avec des patates ou du pain». Et quand cette quinquagénaire des Charbonnières en achète à la Fromagerie du Séchey, elle a une petite satisfaction intérieure: c'est elle-même qui a prélevé, sur le tronc mis à nu d'un épicéa, la sangle boisée de 2 mm d'épaisseur qui cerclé la pâte molle et lui confère sa saveur particulière.

Marianne Golay est sanglière, une rude profession séculaire et saisonnière. «Qu'elle est la seule femme à exercer», souligne, admiratif, Pascal Monneron, gérant de l'Interprofession du Mont-d'Or. Modeste, la Combière est certaine que non. Qu'importe. «Je ne me suis jamais sentie femme dans un milieu d'hommes. Tout au plus les gens pensent que je travaille avec mon mari. Ce qui est faux», glisse-t-elle.

C'est bien son époux, Armand, garde forestier, qui lui apprendra en 1997 à «lever les sangles», comme lui le faisait pour arrondir ses fins de mois à l'époque où il était apprenti. Employée de commerce de formation, Marianne Golay a alors 37 ans et cherche en vain un emploi à temps partiel après avoir passé plusieurs années à tenir son foyer et élever ses deux fils. Ce «petit bout de femme», comme la décrit Pascal Monneron, se lance dans cette activité très physique et un rien dangereuse, puis qu'elle s'exerce au beau milieu des coupes de bois.

«Les deux premières années ont été difficiles: j'étais épuisée et démotivée car je ramenaient peu de sangles.» Prête à jeter l'éponge, elle est encouragée par son mari.

Elle persévère, s'accroche. Au point que, quinze ans plus tard, ses yeux bleus brillent quand elle évoque l'écorçage si pénible des arbres, la résine poisseuse qui imprègne ses habits et ses rencontres furtives avec des coqs de bruyère. Elle s'y consacre avec ferveur quelques mois par année, en automne et au printemps. Si le reste de l'année la Combière travaille pour l'agence de l'ÉCA du Sentier, c'est comme sanglière qu'elle est devenue une figure locale.

Loïn d'être taciturne comme on imagine volontiers - «et à tort» - les forestiers-bûcherons, Marianne Golay est aussi volubile que sociable. «Très consciencieuse dans son travail, généreuse de son temps, elle est facile à vivre et a beaucoup d'empathie», raconte Danièle Magnenat, la fromagère du Séchey. «Ce n'est pas quelqu'un

«Je ne me sens jamais oppressée dans une forêt. Dans un parking souterrain, oui»

d'aventurier. Elle est simple dans ses goûts.» Son amie depuis vingt-cinq ans s'amuse ainsi de l'imaginer soulever des haltères au Centre sportif du Sentier, Thivier. Pour la sanglière, ces exercices de musculation sont incontournables pour ne pas souffrir du dos: elle lève parfois jusqu'à 20 000 mètres de lanières dans l'année.

A l'image de son époux, Marianne Golay a rapidement fait de la forêt son univers, qu'elle aime arpenter seule en raquettes, à skis de fond ou à VTT. «Je m'y sens bien. On peut venir deux fois au même emplacement, il sera différent. Il y a



Carte d'identité

Née le 4 mai 1960, au Sentier.

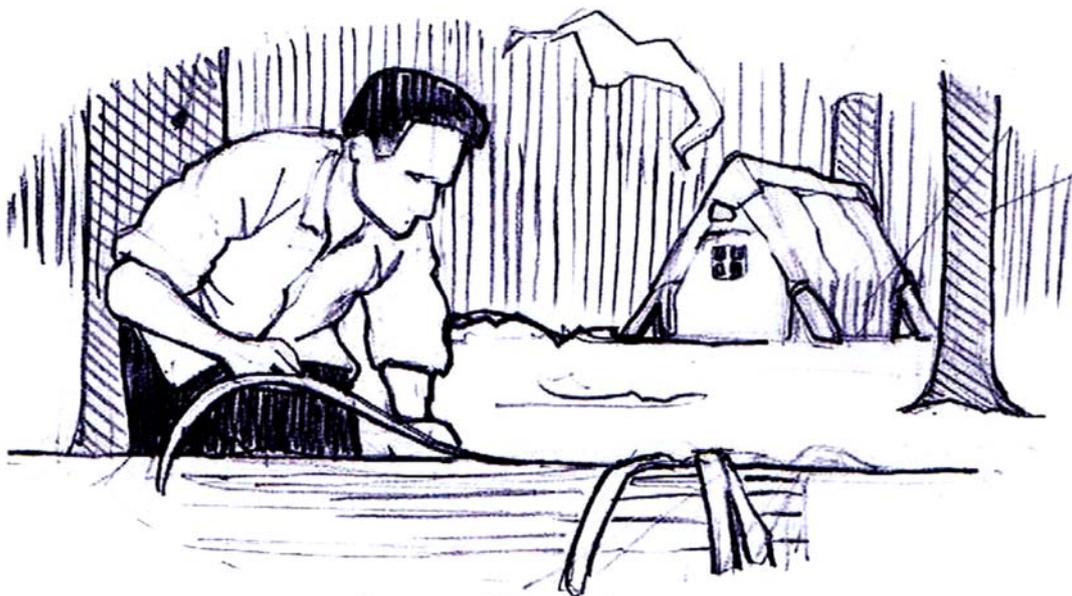
Cinq dates importantes

- 1976 Apprentissage d'employée de commerce chez Jéger-LeCoulter.
- 1977 Rencontre Armand, son mari.
- 1982 Naissance de Freddy.
- 1985 Naissance de Bertrand.
- 1997 Apprend à lever des sangles.

des couleurs, des odeurs, des bruits... C'est une question d'ambiance, c'est indescriptible, confie-t-elle. J'aime les endroits fermés. Pas besoin qu'il y ait un dégagement: je ne me sens jamais oppressée dans une forêt. Mais, dans un parking souterrain, oui! La ville, très peu pour elle. Yverdon est déjà trop grande. «L'autre jour, j'y suis allée... Eh bien, je ne me sentais pas très bien.»

La nature, rien que la nature. La sanglière n'a pour ainsi dire connu que ça, vu qu'elle a toujours vécu à la vallée de Joux. «Je suis une Jaquier de Prez-vers-Siviriez,

dans le canton de Fribourg, mais mes parents sont venus tôt à la Vallée. J'y suis née.» Un saut de puce l'amènera du Solliat, où elle a grandi, aux Charbonnières, où elle retapera avec son époux une vieille ferme pour y vivre. Aujourd'hui, elle ne se voit pas vivre ailleurs. «C'est un peu le propre du Combière d'être attaché à sa région», rigole Marianne Golay. Du coup, elle s'évade par la lecture, car les voyages ne sont pas sa tasse de thé. A moins qu'il y ait à la clé de vastes forêts à explorer. Le couple s'est ainsi rendu au Québec il y a deux ans. «Et nous allons y retourner.»



Esquisse P.-A. Rochat pour un nouveau timbre à vacherin.



A l'aide du plumet, la sanglière procède à l'écorçage.

Un Mont-d'Or dans sa boîte en bois d'épicéa: le fruit d'un dur labeur.



L'indispensable travail de sanglière

Sanglier, sanglière est un dur métier saisonnier, qui consiste à fabriquer des sangles pour les vacherins de la vallée de Joux et du pied du Jura vaudois. Marianne Golay le pratique depuis quatorze ans. Rencontre.

TEXTE MARIE-THÉRÈSE PAGE PINTO
PHOTOS CHARLY RAPPO/ARKIVE.CH

A l'entrée de la maison familiale, le «neveau» sert de lieu de séchage des sangles destinées à cercler les vacherins Mont-d'Or. Attachées par vingt, elles pendent une dizaine de jours à l'air par temps sec, plus de deux semaines lorsque le brouillard enveloppe la vallée de Joux. Puis, enfagotées en paquets de 200 mètres, ces lanières de 40 ou 50 cm, selon la grosseur du vacherin, prendront le chemin des fromageries, vendues en moyenne 60 centimes le mètre.

Nous sommes en face de l'église des Charbonnières, chez Marianne Golay (51 ans), la sanglière indépendante de la Vallée.

Voici quatorze ans que cette épouse de garde forestier exerce le métier de sanglière. «Les entreprises forestières font aussi du sanglage. Moi, je ne suis qu'une goutte d'eau dans le monde de la sangle!»

Marianne Golay a une formation d'employée de commerce, métier qu'elle exerce encore à 30%. Elle a choisi de devenir sanglière lorsque ses deux fils (Freddy, 29 ans, et Bertrand, 26 ans) eurent moins besoin de sa présence à la maison. Elle pra-



Le prélèvement des sangles se fait avec la curette, un couteau à sangle.



Marianne Golay extrait les sangles d'un tronc d'épicéa dépourvu de nœuds.

tique cette activité accessoire et saisonnière surtout le printemps et l'automne. «En juin et juillet, les coupes de bois sont interdites, pour protéger la nature. L'hiver, pour cause de gel, je ne vais pas en forêt.»

L'organisation du travail est aussi, surtout, dictée par celle des coupes de bois. «Je dois intervenir au plus tard deux jours après l'abattage, avant le débardage.»

Le jour de notre visite, la sanglière nous a fait une démonstration de son métier dans un bois distant de quelques kilomètres de son domicile, moins d'un kilomètre de la frontière fran-

çaise. Dans cette partie de la forêt du Risoux, à environ 1200 m d'altitude, là où la température moyenne annuelle se situe à 5,5°C, seuls 10 à 15% des épicéas conviennent au travail de sanglage.

Première étape: «batser», déshabiller (comme ça se dit en France), soit écorcer. L'écorçage s'effectue avec un plumet, un long manche qui supporte une sorte de racloir. «Les Français l'appellent écorçoir», indique la pro. C'est une opération pénible, qui nécessite une bonne position, mais aussi de l'habileté, car il s'agit de n'enlever que l'écorce, pour

accéder au liber, fibre qui permet à la sève de circuler. Pour préserver sa musculature, la sanglière, fervente vétéiste à la belle saison, sinon skieuse de fond, se rend une ou deux fois par semaine au fitness en période hivernale.

L'écorce dégagée, le découpage des sangles s'effectue avec un petit outil appelé curette (en France on dit cuillère). Le travail est moins pénible que l'écorçage mais exige autant d'habileté. Seules les sangles sans défaut

sont vendables. Sans parler des nœuds, qui empêchent le découpage, chaque plante se comporte comme bon lui semble. «Certaines sont plus délicates. La sève descend maintenant, c'est plus facile», observe Marianne Golay. Autrefois, c'étaient les femmes qui, à la maison, mettaient en rouleaux ou en paquets les sangles ramenées de la forêt par le sanglier. D'autres conditions ont aussi changé.

Avec la labellisation AOC (en 2003), le vacherin Mont-d'Or est soumis à de nouvelles exigences. Ainsi, il n'est pas autorisé de prélever des sangles hors de la zone géographique définie par l'AOC. ►►

►► Plus question non plus d'échanges transfrontaliers. Ce jour-là, la sanglière a travaillé le matin, dans une autre forêt. Souvent, avant de trouver les plantes à dégarnir de leur aubier, elle doit marcher longuement dans le bois. Elle choisit donc des journées continues, avec une brève pause sur place à midi. Continuera-t-elle encore longtemps ce travail éreintant et solitaire? «Tant que j'en ai la force», sourit la quinquagénaire.

Le vacherin Mont-d'Or, qu'en pense-t-elle? «Quand on fait ce travail, on se rend compte de la peine que c'est d'en fabriquer. Le Mont-d'Or, ce n'est pas n'importe

quel produit alimentaire!» répond la Combière (nom des habitants de la vallée de Joux). «En automne, je consacre une partie de mon temps à aider une laitière. Ainsi, j'ai une bonne idée de tout ce qu'il faut faire pour produire notre vacherin.» ■

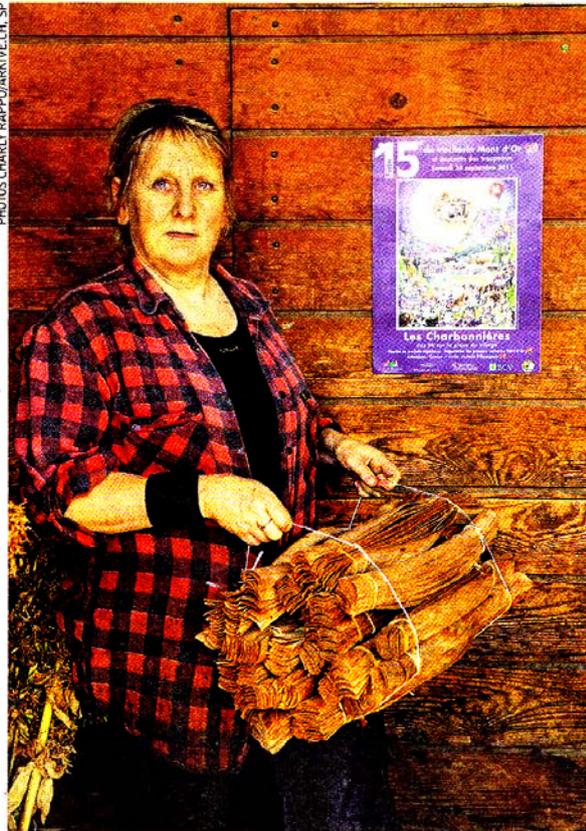
Vacherin Mont-d'Or

Dans les laiteries de la vallée de Joux, la fabrication du vacherin a commencé la deuxième quinzaine d'août. Les premiers fromages sont destinés à la 15^e Fête du Vacherin Mont-d'Or, ce samedi 24 septembre aux Charbonnières.

► lien
www.myvalleedejoux.ch



PHOTOS CHARLY RAPPOAR/KVEICH.SP



Attachées par vingt, les sangles qui serviront à cercler le vacherin Mont-d'Or prennent le chemin du nouveau, le lieu de séchage.

Un fromage saisonnier

Le nom du vacherin Mont-d'Or vient d'une montagne qui culmine à 1461 m (même 1463 m sur l'une des crêtes) dans le département du Doubs, en Franche-Comté, proche de la station de Métabief, non loin de la frontière vaudoise. L'existence de ce fromage est attestée depuis le début du XIX^e siècle seulement. Il se fabrique dans la vallée de Joux, au pied du Jura vaudois et en France voisine. Ce fromage de vache à pâte molle est labellisé AOC (appellation d'origine contrôlée) en 2003 pour le vacherin suisse au

lait thermisé, depuis 1981 pour le Mont d'Or franc-comtois, celui-ci encore au lait cru. A l'origine, ce petit fromage était fabriqué l'hiver, lorsque la quantité de lait ne suffisait plus pour faire du gruyère. Il est resté un produit saisonnier, sa fabrication n'étant autorisée que du 15 août au 31 mars, sa vente de septembre à avril. Le vacherin Mont-d'Or est produit avec du lait livré deux fois par jour à la fromagerie. La sangle d'épicéa n'a pas seulement pour fonction de ceindre ce fromage coulant pour faciliter sa mise en boîte. Elle lui donne aussi un arôme boisé incomparable. Du bois d'épicéa, ou plus

précisément du liber de ce sapin rouge qui, cahier des charges de l'AOC oblige, doit obligatoirement provenir de la région de la zone de production: «Le fromage est cerclé par une sangle d'aulne d'épicéa, provenant de la région couvrant l'aire géographique franco-suisse d'obtention.» Il en va de même de la boîte, également en épicéa «provenant de la même zone de production que la sangle». En Suisse, seul un retraité fabrique encore des boîtes, quelque 10% de la production, le reste est produit, avec du bois suisse, à Bois d'Amont, un village français sis le long de l'Orbe, à la frontière vaudoise,

au nord des Rousses. A la fromagerie, précise encore le cahier des charges de l'AOC, «le cerclage s'effectue après le démouillage avec des sangles en aulne d'épicéa tenues par un élastique ou un chevillon. Les sangles sont traitées par immersion dans de l'eau à 90° C minimum, durant 30 minutes.» Avant d'être emboîtés, les vacherins sont affinés de dix-sept à vingt-cinq jours, dans des caves présentant un taux d'humidité d'au moins 85%.

► liens
www.vacherin-montdor.ch
www.fromagesdesuisse.com

Tel était le chapitre consacré à la sangle dans notre deuxième essai sur l'histoire du vacherin :

Les sangles à vacherin

Curieusement cette production artisanale a plus retenu l'attention de l'historien et de l'ethnologue que la boîte à vacherin dont l'histoire est autrement plus riche. La sangle à vacherin de cette manière a été traitée maintes fois en différentes publications.

Plutôt que de réinventer, reprenons ce qui a été dit de si belle manière, J.-P. Mac, compagnon occasionnel de voyage :

Le vacherin doit beaucoup aux forêts vaudoises, d'irremplaçables kilomètres de sangles.

Pourquoi ne pas le dire : en secret on a bien tenté de se passer de la sangle et d'essayer par synthèse de restituer au vacherin son goût si merveilleusement particulier. L'intervention humaine a fait long feu. On n'a plus reparlé de cette « rationalisation » et le vacherin continue à demander aux forêts vaudoises cette ceinture d'écorce qui lui donne son accent, son terroir, cette manière de dire : je suis d'ici et pas d'ailleurs.

La légende veut que le premier vacherin ait été fait par hasard aux Charbonnières d'un solde de lait demeuré après la fabrication du fameux jura à pâte dure. Comme on ne trouvait pas une forme convenable pour corseter le fromage encore blanc et ruisselant, on le ceintura précisément d'une sangle d'écorce de sapin. On sait la suite de cette histoire : aujourd'hui onze affineurs et cinquante et une fromageries mettent sur le marché ce vacherin qui ne doit rien à des méthodes expéditives et « modernes ».

Mais il faut donc que les quelque 900 000 kilos produits durant la saison froide trouvent suffisamment de sangles. Inutile de savoir si, mises bout à bout, elles iraient jusqu'à la lune. Une chose certaine, la sangle sort des forêts vaudoises à la façon d'un long serpent pour rejoindre les caves de messieurs les affineurs.

Pas si facile !

J'ai voulu voir le vacherin côté forêt en accompagnant un spécialiste de la sangle. L'opération paraît simple, rapide, aussi rigolote qu'un truc de boy-scout se débrouillant dans la nature pour faire cuire une marmite de soupe. Mais les choses sont ainsi faites autour du vacherin que rien n'est simple et que rien ne saurait être facile : c'est une chaîne fraternelle de « tours de main », d'expériences artisanales.

Alors tôt matin, dans une forêt sombre et enrhumée de brouillard, j'ai suivi M. J.-P. Porret, d'Arnex-sur-Orbe. C'était au profond du Jorat, non loin de Froideville. Les bûcherons étaient à l'œuvre pour, dans un bruit de scooter obstiné, trancher à la scie à moteur des plantes hautes et larges qui, brusquement, craquaient de tout leur être, prenaient de la gîte, essayaient de se raccrocher aux branches des sapins voisins avant de basculer à l'horizontale dans un résonnement de bois frappé au cœur.

Les bûcherons savent quels sont les troncs qui conviennent, quelles sont les parties qu'ils ne débarrassent pas de l'écorce à grands coups de « plumet », cet outil long terminé d'une lame arrondie.

M. Porret pose un sac de jute pour s'y poser lui-même à cheval sur le tronc choisi, fait aller des deux mains un racloir qui soulève la première écorce. Puis, avec une gouge bien aiguisée, à la façon d'un sculpteur à la main légère, M. Porret, penché, courbé, détache la seconde écorce de l'aubier en longues lanières rossées, émues, humides comme une nymphe surprise au bain de la source.

Main légère et connaissance du bois parce qu'il suit le sens du tronc, coupe sans hésitation dès que se présente le défaut du nœud, repart avec délicatesse, avec une lenteur respectueuse. Le résultat est là : la sangle s'enroule, partout de la même largeur, de la même épaisseur. Ainsi tous les jours, avec deux outils, un sac de jute, un regard qui se dirige du côté du sapin en voie de chute pour s'assurer que la plante n'a pas brusquement tourné sur elle-même et ne vienne l' »éclaffer ».

Le soir, il repart avec deux cents, trois cents mètres de sangle en rouleaux. Chez lui, à Arnex, son épouse refait les rouleaux, les dispose en un local bien aéré afin qu'ils sèchent sans être gagnés par la moisissure. En début de campagne, les affineurs commandent un certain nombre de rouleaux, les mettent tremper à l'eau afin que la tendre écorce reprenne sa souplesse et dégage ses sucres dans le fromage en voie de maturation.

Je croyais plaisanter, mais d'une forêt à l'autre la seconde écorce a souvent un terroir différent : plus neutre ici, davantage de caractère ailleurs. Les beaux troncs qui, durant un demi-siècle ont crû lentement, voire le temps d'un centenaire, dans une droiture toute militaire, fournissent les plus belles, les meilleures sangles.

Les bûcherons, l'autre matin, bûcheronnaient un bel épicéa ; à côté, « en retrait », M. Porret, l'artisan des sangles, oeuvrait comme l'on accomplit un devoir, afin que les vacherins vaudois conservent leur accent venu des forêts.²

Un texte de Ombretta et de Paul Hugger, quoique moins poétique que celui ci-dessus, donne la manière exacte dont on procède pour prélever les sangles :

Nous arrivons maintenant à l'opération qui fait l'essentiel de notre étude, le prélèvement des sangles. A cet usage, le bûcheron emploie une curette de forme assez particulière, une sorte de mince pelle, large à peine de trois centimètres. Les bores en sont relevés à 90 degrés, la face rectiligne et tranchante telle une lame de couteau, le manche placé à angle aigu. C'est un ancien mécanicien de précision retraité et un peu bricoleur – Jean-Daniel Lecoultre du Sentier, dit « Virôle » - qui fabrique cet instrument hors de l'ordinaire d'après commande.

Le « sanglier » se place sur l'un des côtés du tronc, vers le milieu, et se met à l'ouvrage. Il applique sa curette, puis, d'un geste rapide, sans changer de place, mais en penchant le torse en avant, il la pousse aussi loin qu'il le peut. L'habileté consiste à ne pas trancher dans le tendre du bois, à conserver la même épaisseur de coupe pendant toute la poussée, et à ne pas casser le mince ruban. La curette une fois retirée, le « sanglier » la nettoie de la main avant de la replacer, tout à côté de la première section, pour « lever » une deuxième sangle, légèrement en retrait de la précédente. Et c'est ainsi qu'il continue, de part et d'autre, de la première, jusqu'à en détacher de huit à quinze, suivant le diamètre de l'arbre. La sangle centrale est toujours la plus avancée, les autres de quelques centimètres en retrait, ceci pour

² 24 H, du 10 janvier 1975.

faciliter la prochaine étape. De part et d'autre du tronc, les lanières de bois tombent, détachées. Meylan les « lève » ainsi, de soixante en soixante centimètres. Il peut arriver que la curette arrive sur un nœud :

*Les sangles ayant atteint la longueur désirée, le bûcheron les coupe de la tranche de sa curette ; de chaque côté du tronc, tout cannelé de traces, il en tombe un faisceau. Le bois est clair et son parfum se répand à l'entour ; demain déjà, il aura bruni et commencera à sécher. Meylan saisit alors les sangles par leur extrémité, puis, remontant le long du tronc, il les ramène ainsi, les pliant sur elles-mêmes. Suivant leur longueur, il les pliera encore une fois ou deux, jusqu'à en faire une sorte de paquet qu'il fixera ensuite sous le rabat de son sac militaire pour les emporter au village. S'il en a prélevé des quantités considérables, c'est dans un sac à pommes de terre qu'il les fourre pour les transporter avec son tracteur jusqu'à son domicile.*³

Evolution du prix des sangles :

1865	2 cts le ml	Fortunat Carrez de la Source, Mouthe
1880	2,5 cts le ml	Louis Golay, livrées à Goy de Vallorbe
1896	1,7 cts le ml	Alfred Rochat, l'Abbaye
1927	2,8 cts le ml	Laiterie des Charbonnières
1941	4,2 cts le ml	Provenance inconnue
1944	25 cts le paquet	Mouquin de la Praz, paquet de 10 ml ?
1947	10 cts le ml	Rochat-Sbarra aux Charbonnières
1970	14 cts la sangle	Maxime Cousin de Rochejean, sangle de 1.20 ml
1970	20 cts le ml	Suisse
1977	20 à 24 cts le ml	Suisse
1992	1,65 ff. le ml	France ⁴

³ Ombretta Berta – Paul Hugger, op. cit., p. 14 et p. 16.

⁴ Actuellement, 2011, la sangle doit être de 50 cts. au m.