

ASSOCIATION LARNOD***LOISIRS

Jeudi 10 novembre 2022

Découverte du métier de Sanglier

A VAUX et CHANTEGRUE



- 1) Le métier de sanglier : Cette pratique existait déjà au XVIème siècle en France. A cette époque, au-dessus des Monts du Jura, les gens pratiquaient le métier de bucheron et de berger (principales activités). Du fait de ce travail en forêt, ils étaient comparés à l'animal, le sanglier, d'où leurs noms. Pendant les hivers rigoureux, ils fabriquaient eux-mêmes leurs fromages. Par leur travail, les bucherons écorchaient les arbres. Ils se sont dits que pour maintenir le « caillé » du fromage, l'écorce de l'épicéa uniquement peut le faire. Ils se sont aperçus ensuite que cette écorce, entourant le fromage, donnait un goût caractéristique et une saveur de résine.



Le métier d'artisan sanglier, est spécifique au territoire du Haut Doubs.

2) Le travail dans les forêts des montagnes du Jura : Monsieur SALVI notre guide, nous donne rendez-vous dans la forêt d'épicéas. Avec précision il nous explique son travail. Lorsque l'arbre est abattu, le sanglier choisit une section de tronc dépourvue de nœuds et de branches basses. Cette section se prête parfaitement au « levage » des sangles. L'écaillage de l'écorce le « yar » est enlevé avec la « plumette » sans entamer la pâte blanche qui servira aux sangles.



Ensuite les bandes d'épicéa sont prélevées dans le sens de la longueur avec « un couteau à sangle »



Les plus courageux d'entre nous se sont adonnés au plaisir de cet exercice avec le couteau à sangle.



3) De retour à l'atelier : Nous sommes surpris par les appareils présentés dans cet atelier. Nous avons l'impression de reculer de plusieurs décennies. Le premier travail de M. SALVI, consiste à utiliser « un butoir ». Le butoir est un robot de fabrication artisanale et locale. Il est utilisé pour le découpage des sangles. Les fonds et couvercles des boites sont également découpés dans des planchettes d'épicéa, à l'aide « d'une scie à cloche ».



Fabrication de la boîte de Mont d'Or Mme SALVI nous apporte quelques précisions sur le déroulement du travail en atelier : Les sangles sont calibrées en épaisseur et attachées pour former des paquets de 25. Ces paquets sont ensuite séchés à l'air libre. Ce séchage nécessite au minimum un mois par temps sec. En utilisant un séchoir, celui-ci permet de réduire le temps de séchage à 10 jours. Le tour de la boîte appelé « targe ou pliure » est quant à lui tranché à la « targeuse ».



Les couvercles et fonds de boites sont assemblés par des agrafes.



Les boites de Mont d'Or sont confectionnées uniquement en épicéa.

4) Pour d'autres utilisations, comme l'emballage de confiserie, les produits pharmaceutiques, les loisirs créatifs, les fonds sont en sapin.



Travail du fromager : Après séchage, les sangles sont livrées au fromager. Celui-ci les trempe dans un bain d'eau bouillante pour les assouplir et les placer autour du fromage.



Toutes ces manipulations sont faites manuellement, elles représentent un travail énorme de coordination.

« J'adore la forêt, la beauté de la forêt, je suis un passionné de forêt. Voir ces beaux arbres, surtout l'épicéa.

Je suis fier que ce métier se transmette de père en fils»

ELIE SALVI