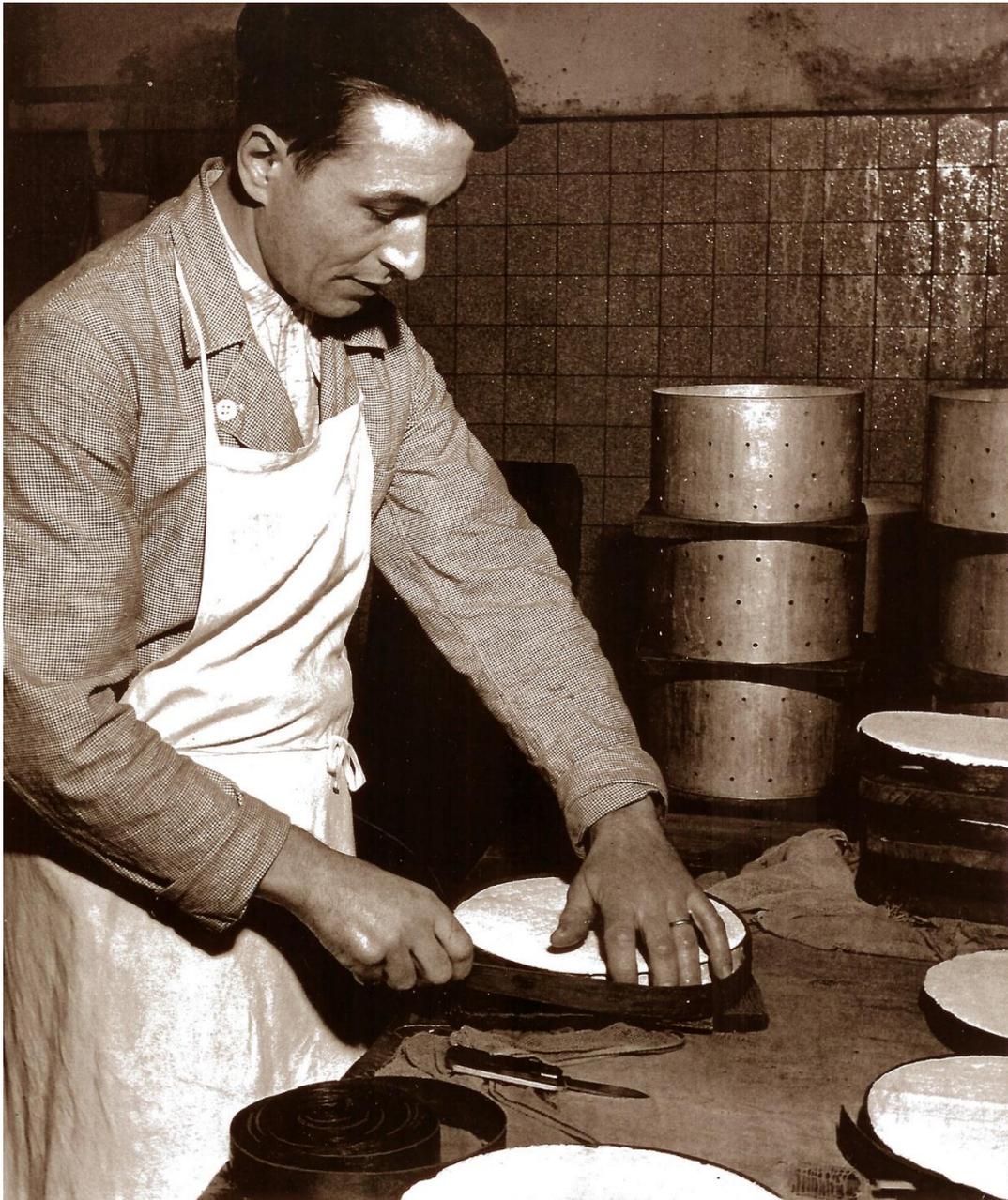


## Les sangles

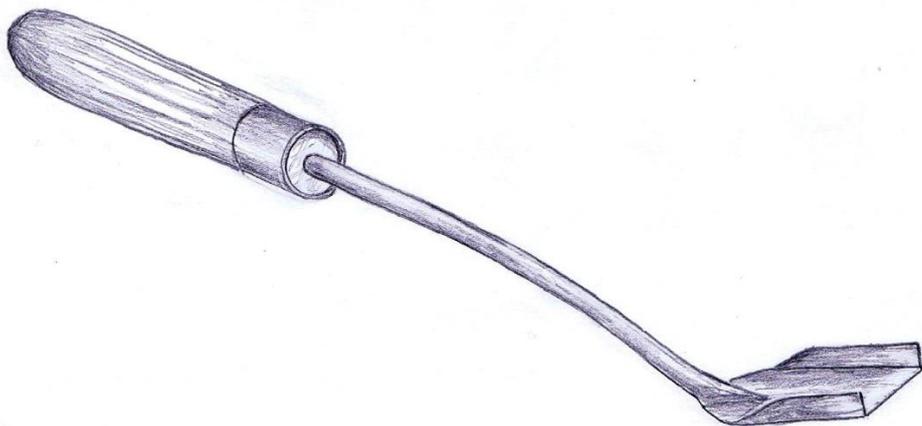
On l'a vu, sitôt que le caillé dans le moule a pris une certaine consistance, on le démoule et on le coupe en tranches. Chacune de celle-ci est alors entourée d'une sangle, fixée par un chevillon, actuellement par un élastique.



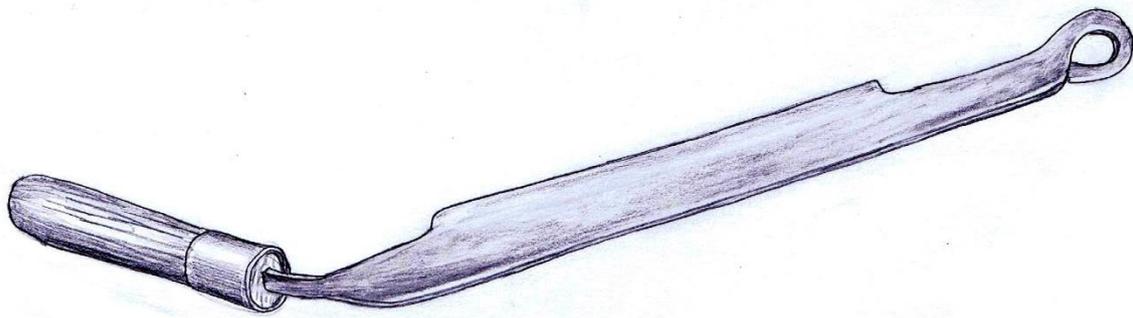
Le laitier a entouré une rondelle de vacherin avec une sangle. Il s'apprête ici à pratiquer un trou dans celle-ci afin de pouvoir insérer un chevillon qui a pour but de la fixer. Le chevillon sera retiré à l'emboîtement. Admirez le couteau de poche qui sert à percer la sangle.



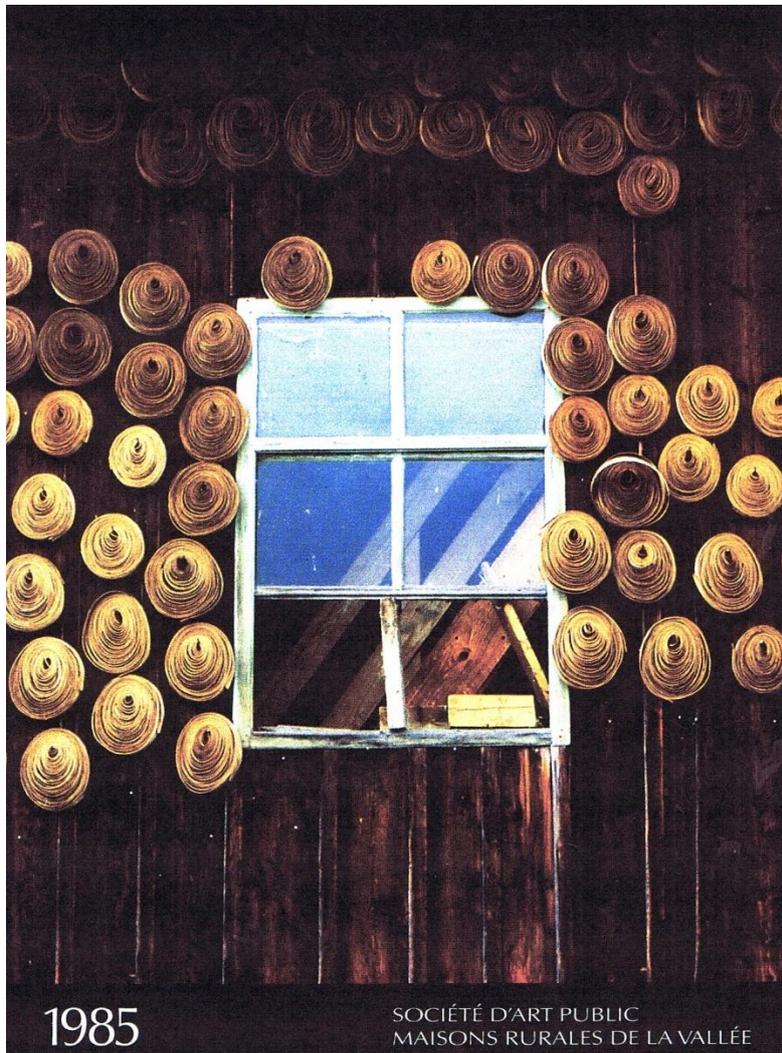
Levage de sangles en forêt. Rouleaux, cuillère, outil à batzer, hache, tout y est.



La curette ou cuillère.



L'outil à batzer, remplacé ultérieurement par le plumet.



Les rouleaux de sangles séchaient sur les façades des remises. Aujourd'hui la sangle est compactée en fagots de 60 cm de long environ.



Chose étonnante, une photo de votre serviteur qui ne fut qu'un leveur de sangles occasionnel traîne encore sur la toile !

## 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 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 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'« éclafler ».

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 séchent 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



Porret à l'œuvre.



Les outils, des sangles plus vieilles qu'Hérode et une boîte à vacherin de l'ancien temps, avec des pliures plus épaisses, fond et couvercle aussi plus épais que ceux d'aujourd'hui.

Note : voir aussi à notre rubrique « Autopsie des métiers de la forêt par l'objet », le chapitre consacré au sangles, avec le travail de Marianne Golay dernière sanglière.