

Le tonneau à sel

Paul Hugger, *Le Jura vaudois*, 1975, pp. 180-181 :

Le nouveau fromage passe sa première journée à nager dans un bain de saumure, procédé que les vieux ne connaissaient pas encore. On ajoute autant de sel qu'il faut pour faire flotter une pomme de terre posée dans le baquet. Au bout d'un jour on sort le fromage de son bain ; il s'est bien imprégné de sel. Le lendemain il repose sur une planche où on le sale fortement. Ensuite il demeure huit à dix jours sur des rayons humides. Jusqu'en automne on le sale et le retourne quotidiennement. Le matin on saupoudre l'une des faces avec une poignée de sel qui se dissout jusqu'à l'après-midi. On essuie alors le fromage avec une patte, on le retourne et on sale l'autre côté. Aussi la consommation de sel est-elle très élevée durant l'été. Mais il importe de saler convenablement, puisque cela conserve le fromage, le déshydrate, régularise sa maturation, durcit la croûte et lui donne du goût.

En note, p. 146 : *Sel. Les régions où l'on fromage beaucoup ont toujours été de grandes consommatrices de sel. Ainsi la Gruyère était-elle un important acheteur de sel en provenance de Salins en Franche-Comté.*

Ce problème de sel nous échappe complètement faute de comptabilités anciennes. Si la Gruyère était grosse consommatrice, le Jura, avec là aussi une forte production de fromage, ne pouvait que l'être aussi. Le saulnier se trouvait être un Nicole du Lieu au début du XVIII^e siècle, aussi notaire et marchand de fromage. Il déménagea bientôt au Sentier pour y poursuivre ses activités. Il y a tout lieu de croire qu'un bureau de sel resta ouvert au Lieu, nos concitoyens ayant sans doute peine à accepter de se déplacer jusqu'au Sentier pour se procurer le sel si indispensable.

Toute une étude reste à faire sur ce point précis de la vie de nos alpages. Mais à partir de quelles données ? De quels documents.

Pour l'heure, voici un tonneau à sel tel qu'on pouvait l'utiliser au chalet.



Tonneau à sel.

DU SEL ET DES BOURBAKIS !

La route du sel passait autrefois par le village du Lieu, seul village de la Vallée avec l'Abbaye du Lac de Joux jusqu'à la fin du XV^e siècle. Un historien local en parle :

Le sel destiné à La Vallée et peut-être à certaines régions de la plaine vaudoise suivait d'ordinaire la charrière de Mouthe. Des convois de mulets, chargés de salignons ou côtes de sel (pain de trois livres) animaient périodiquement les hautes futaies du Risoud(x). On n'abusait pas des bêtes de bât. Leur charge normale comprenait quarante-huit salignons pesant ensemble de 120 à 150 livres.*

Le sel provenait des salines de Salins-les-Bains et les communications avec la France, Mouthe en particulier, se faisaient par un laciis très compliqué de chemins divers où pas un n'avait

vraiment la priorité. Ce n'est qu'entre 1892 et 1898 que fut créée la route de Mouthe aux Charbonnières qui deviendra désormais l'axe unique.



Esquisse de cette problématique du sel dans Le Poteau, Un passage frontière franco-suisse chargé d'histoire, par l'ARMUR, 2023.

