

Le tonneau à sel

Très difficile à retrouver sur toutes nos photos d'alpage. De même sur les livres consacrés à ce sujet. Il est donc si modeste qu'on ne le voit pour dire jamais. Restait-il à la cave où l'on salait les fromages uniquement à la main ?

Le sel, pourtant marchandises prioritaire au chalet. Sans sel, pas de fromage. Celui-ci vint longtemps de Salin, en Franche-comté, sans doute amené en Suisse au travers du Jura par de longues files de mulet qui iraient le répartir un peu partout dans le pays. Des conventions existaient entre la Suisse et la France pour la fourniture de sel par les salines de Salins ! Du sel contre des mercenaires ?

Quoiqu'il en soit, il en faut, et beaucoup. On salait à la main autrefois. Cette technique, un peu empirique. On se souvient des gestes de notre père, laitier. Il prenait une grosse poignée de sel dans un bidon et l'étalait à la surface du fromage. Le sel se transformait bientôt en eau salée, ce qui permettrait à ce liquide de pénétrer dans la masse du fromage. Il en serait de même de l'autre côté. En plus on salerait les fromages, journellement, ou tous les deux jours, le temps de laisser sécher un côté et de retourner la pièce, avec de la saumure, une brosse et un bidon.

Vint l'époque où l'on remplaça cette méthode par le bain de sel. Avec celui-ci, contrôlé journellement, on quittait l'empirisme pour en arriver au scientifique.

Tonneaux à sel dans les chalets, mais aussi dans les fermes, pour l'usage du bétail qui ne saurait s'en passer.

Le bois du tonneau s'humidifie, perd de ses fibres, bref, travaille, pour finir par être rongé de sel et bon pour la décharge. Ces vieux tonneaux ne se rencontrent plus qu'avec beaucoup de difficulté. Qui aurait pensé à les garder ?



On croit découvrir sous l'escalier qui conduit aux chambres de l'étage, en compagnie du tonneau à azi, un tonneau à sel.



Le tonneau à sel, collection privée.



Des méthodes plus modernes.