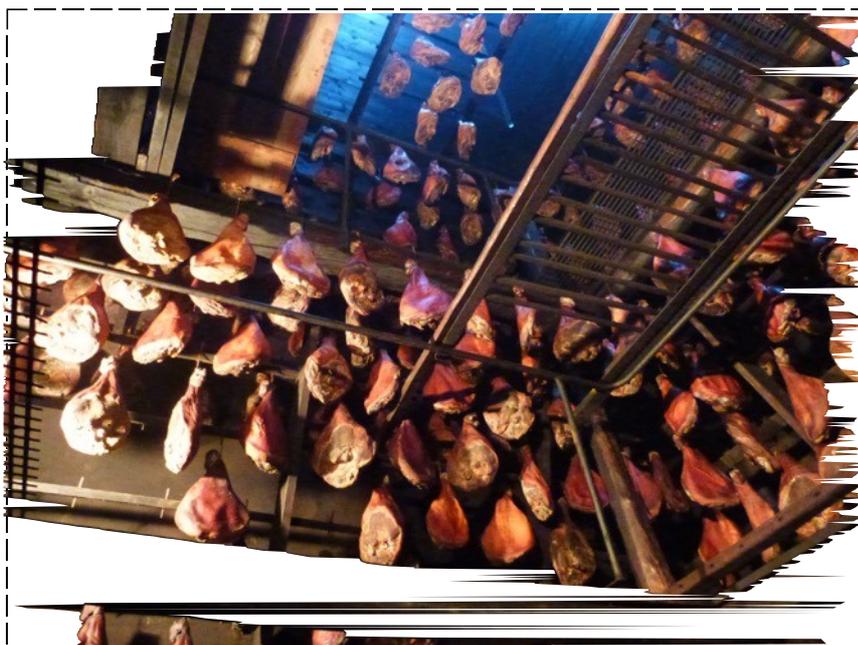


Les salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs



Les paysans « **montagnons** » du Haut-Doubs ont élaboré, en adéquation avec l'environnement des forêts de résineux et des riches pâtures jurassiennes, des pratiques rurales de fumaison des charcuteries dans des fumoirs en pierre ou cheminées en bois des fermes comtoises : les **tuyés**.

La production de ces charcuteries, les salaisons comtoises, est liée depuis toujours à l'élevage des cochons nourris au petit lait issu de la fabrication des fromages grâce au réseau de fromageries développé en Franche-Comté.

Produits de cet écosystème, les saucisses de **Morteau et de Montbéliard** fumées au bois d'épicéa sont les fleurons des salaisons comtoises. Les agriculteurs et les charcutiers locaux, respectueux de la traçabilité totale, perpétuent cette tradition dans des tuyés de pierre ou de bois. Ils sont les derniers détenteurs de ce savoir-faire rare des « Salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs »

Identification de l'élément

Nom de l'élément

Les salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs

Type d'élément selon la classification Unesco



Traditions et expressions orales



Arts du spectacle



Pratiques sociales, rituels ou événements festifs



Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers



Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

Communauté(s), Personne(s) rencontrée(s)

Au XI^e siècle, le défrichage des forêts effectué sur les hauts plateaux jurassiens pour la construction des monastères a découvert de larges trouées herbeuses propices à l'élevage. L'exploitation du bois s'est accompagnée de l'arrivée progressive des paysans et de la construction de fermes dans la région. Ces « **montagnons** » franc-comtois produisaient du bois de chauffage, du lait, du fromage des vaches laitières, puis conservaient les viandes de bœuf et de porc par salage, séchage et fumage, tradition locale perpétuée depuis l'antiquité. Forts d'une communauté soudée, les paysans francs-comtois ont développé une filière bovine et porcine dans laquelle s'inscrit une pratique spécifique du Haut-Doubs : les salaisons fumées au **tuyé**. La filière ainsi formée regroupe aujourd'hui les éleveurs, les abatteurs-découpeurs, les laitiers, les gestionnaires de « **fruitières** », les charcutiers-bouchers, les restaurateurs, les revendeurs, les professionnels de la forêt, les scieries, les artisans menuisiers, couvreurs en tavaillons et les acteurs de la valorisation : les associations locales, les représentants des collectivités, les structures de formation, qui incarnent une identité régionale autour de cette pratique unique.

Nom et rôle et/ou fonction des personnes rencontrées

Les représentants des organisations locales parmi les plus impliquées ont accueilli les enquêteurs sur place lors des réunions et des visites dans plusieurs communes du Haut-Doubs :

Agriculteurs

- Michel Delacroix, ancien agriculteur, ancien président de la Chambre d'agriculture du Doubs – association INTERPORC – A2M – Saucisses de Morteau et Montbéliard
- Philippe Monnet, agriculteur, président de la Fédération départementale des Syndicats d'exploitants agricoles
- Daniel Prieur, agriculteur, président de la Chambre d'agriculture du Doubs et du Territoire de Belfort, membre du comité des labels et des IGP de l'INAO, administrateur de l'INRA

Bouchers-charcutiers

- Noël Myotte, boucher-charcutier à Orchamps-Vennes et à Noël Cerneux, créateur de la ferme musée du Montagnon de Fournets-Lusans, fabricant de saucisse de Morteau et autres salaisons au tuyé du Haut-Doubs, président de l'association locale des Sites remarquables du goût
- Daniel Normand, boucher-charcutier à Guyans-Vennes, fabricant de saucisse de Morteau et autres salaisons au tuyé du Haut-Doubs, membre de l'association locale des Sites remarquables du goût.

Associations, établissements culturels et touristiques

- Virginie Duède-Fernandez, directrice du musée des Maisons comtoises de Nancray
- Marjorie Barrioz, animatrice du Pays des portes du Haut-Doubs, secrétaire de l'association locale des Sites remarquables du goût
- Romaric Cussenot, directeur de l'Association de défense et de promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté
- Stéphane Gros, responsable commercialisation, Doubs Tourisme
- Francis Kornprobst, président de la Fédération des Sites remarquables du goût (SRG)
- Christian Rocca, Fédération des Sites remarquables du goût (SRG)

Collectivités

- François Cucherousset, maire de Pierrefontaine-lès-Varans, vice-président de la communauté de communes de Pierrefontaine Vercel et du Pays des portes du Haut-Doubs
- Albert Grosperin, maire de Vercel, président de la communauté de communes de Pierrefontaine Vercel et du Pays des portes du Haut-Doubs
- Thierry Vernier, maire d'Orchamps-Vennes, vice-président de la communauté de communes de Pierrefontaine Vercel et du Pays des portes du Haut-Doubs

Restaurateurs, membres de l'association locale des Sites remarquables du goût

- Philippe André, restaurant du commerce, Guyans-Vennes, vice-président de l'association locale des Sites remarquables du goût
- Fred Boillon, hôtel-restaurant Barrey, Orchamps-Vennes

- Denis Gomot, restaurant « La Source du Val », Pierrefontaine-les-Varans
- Andrea Hautmann, restaurant « L'Auberge paysanne », Vernierfontaine
- Gilles Mangeot, restaurant « L'Ardoise », Landresse
- Sébastien Robichon, hôtel-restaurant « Robichon », Loray



Localisation physique de l'élément

La pratique des « salaisons fumées au tuyé » s'étend sur les hauts plateaux jurassiens de la Région Bourgogne-Franche-Comté, et plus précisément dans le Haut-Doubs, dans la partie montagneuse du département du Doubs d'altitude supérieure à 600 m. Les fumoirs traditionnels en pierre, ancêtres des tuyés, sont présents quant à eux sur les plateaux du Doubs depuis l'époque gallo-romaine.

Plus d'une vingtaine de fumoirs ou tuyés sont dénombrés dans le Doubs.

Description de l'élément

► Quelle pratique ?

Les paysans « **montagnons** » du Haut-Doubs ont élaboré, en adéquation avec l'environnement des forêts de résineux et des riches pâtures jurassiennes, des pratiques rurales de fumaison des charcuteries dans des fumoirs en pierre ou cheminées en bois des fermes comtoises : les **tuyés**.

La production de ces charcuteries, les salaisons comtoises, est liée depuis toujours à l'élevage des cochons nourris au petit lait issu de la fabrication des fromages grâce au réseau de **fruitières** développé en Franche-Comté.

Produits de cet écosystème, les saucisses de Morteau et de Montbéliard fumées au bois d'épicéa sont les fleurons des salaisons comtoises. Les agriculteurs et les charcutiers locaux, respectueux de la traçabilité totale, perpétuent cette tradition dans des tuyés de pierre ou de bois. Ils sont les derniers détenteurs de ce savoir-faire rare des « salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs ».

► Où : le cadre spécifique, géographie, paysages, architectures spécifiques ?

Le Jura

Ce massif au relief de moyenne montagne est caractérisé par un sol karstique abondant en eau et en forêts, mais aussi par un climat semi-continentale avec des températures oscillant entre -30° et +30°. Les conditions climatiques et géographiques du territoire ont favorisé l'élevage des vaches et des porcs grâce à un sol riche et profond où l'herbe est bonne pour le cheptel.

Le Haut-Doubs

Le territoire compte encore des villages traditionnels à l'architecture de bois caractérisée par la ferme comtoise. Ces constructions en bois issues du défrichage des forêts sont disséminées dans les paysages des plateaux et des

montagnes. Présent partout dans l'architecture de la maison du montagnon, le bois est dans les charpentes, les cheminées, les chéneaux et les revêtements, posés sur un soubassement de pierre à cause de l'humidité et de la dureté du climat. Il trouve aussi son utilité dans le chauffage des habitations, le séchage et le fumage des viandes. De ces ressources et contraintes locales s'érigeront à partir du XI^e siècle les premiers tuyés en bois puis au XVI^e siècle les fermes à tuyé du Haut-Doubs.

Le respect de cet écosystème est aujourd'hui au cœur d'une filière à haute valeur ajoutée qui contribue à préserver le patrimoine culturel local : des métiers, des savoir-faire et des produits de terroir d'exception tels que le comté ou la saucisse de Morteau parmi les salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs.

Ces écosystèmes incomparables sont assurément fragilisés par le déclin de l'activité des fermes traditionnelles à tuyé ou les difficultés éprouvées par certains métiers tels que les charcutiers ou fabricants de tavaillons garants de l'authenticité locale, face à un contexte de mondialisation économique et culturelle prégnant.

La ferme à tuyé

La structure de la ferme comtoise a été conçue en adéquation avec son environnement. Posé sur un volume monobloc bardé de tuiles de bois ou « **tavaillons** » qui se chevauchent pour mieux isoler, un long toit descend très bas pour supporter la neige et abriter les parties de l'habitation à savoir : la pièce de vie ou « **l'a fû : pièce à feu** », l'étable contiguë et la grange à l'étage contenant le fourrage des animaux faisant ici office d'isolant thermique. La ferme à tuyé apparaît plus tard au XVI^e siècle avec la création de la cheminée qui chapeaute la « pièce à feu » : *le tuyé*.

Plusieurs fermes de caractère témoignent de ce patrimoine architectural remarquable.

Le plus vieux tuyé identifié date de 1576 à Chevrotaine (39)¹.

La ferme-château des Louisots de Fournet Blancheroche date probablement du XVI^e siècle, comme l'atteste la date gravée sur un linteau (1595), en accolade d'une des fenêtres de la tour carrée, et possède un tuyé en pierre sur 3 voûtes romanes.

La maison Michaud (l'Écomusée paysan du Haut-Doubs) est l'une des plus anciennes fermes de Chapelle-des-Bois, elle date de 1683. Elle reconstitue la partie agricole et l'habitation de la ferme à tuyé comtoise ainsi que son architecture de bois bardé de tavaillons.

La ferme Choppard, construite en 1777, la ferme dite Sur la Roche est désormais classée monument historique pour sa façade en tavaillons (fines plaquettes d'épicéa coupées dans le sens longitudinal puis séchées et posées en quinconce).

La ferme musée de Montagnon de Fournets Luisans est installée dans une robuste construction paysanne de 1736 ; elle présente l'habitat traditionnel du Haut-Doubs, autour tuyé. Dans son tuyé de 25 m², les salaisons sont fumées comme par le passé. Inscrite dans le réseau des Sites remarquables du goût, la ferme est une référence en termes de valorisation du Pays des portes du Haut-Doubs et des savoir-faire liés aux salaisons fumées au tuyé.

La ferme Jacquemot est une ferme comtoise traditionnelle du XVIII^e siècle de Grand'Combe Châteleu dans le Haut-Doubs. Depuis 1995, elle fait partie de l'écomusée « Fermes-musée du Pays horloger ».

Le tuyé

« Tué » ou « tuyé » ? Le terme franc-comtois est « tué ».

- Une des origines est un mot celte, le « **Ty** » qui signifie cheminée ou tuyau.

Le tuyé est une cheminée centrée, dotée d'une immense hotte pyramidale tout en planches, de 12 à 15 mètres de haut, qui couvre entièrement la pièce centrale et « à feu » de la ferme, lieu de tous les travaux domestiques où était fabriqué le pain dans le four, autre élément de la pièce, et le fromage.

Les viandes y étaient fumées à partir d'un foyer de résineux à même le sol qui était aussi un moyen de chauffage de la maison. Enfin, le tuyé pouvait servir de séchoir pour les récoltes : l'orge ou l'avoine sont ramassées tardivement.

Cette construction en bois, de sapin ou d'épicéa, est un châssis recouvert de tuiles de bois, le tavaillon ou de lambris dit « **lambrichure** », longues et fines plaques de bois.

« Situé au milieu de la maison, le tué a été construit en même temps que la charpente, les cloisons et les planchers. Il doit sa stabilité à son imbrication avec elle. La cheminée repose sur un cadre de poutres, le « **breunier** ». Quatre flèches légèrement inclinées montent jusqu'au faîtage, le tout assemblé à tenon et mortaise. Les deux côtés

1 D'après le dossier pédagogique du musée des Maisons comtoises de Nancray, *De terre, de pierre et de bois*.

intérieurs des flèches sont rainurés et permettent ainsi le coulissage à l'horizontale de planches de longueurs différentes. La plus courte est placée la première et disposée au sommet du tuyé et ainsi de suite jusqu'à la planche la plus longue, placée en bas. Les parois de la cheminée sont donc constituées de lambris horizontaux.

Les sommets des flèches sont réunis par un second cadre rainé sur la partie inférieure et formant une ouverture au-dessus du toit. Sur ce cadre, sont disposés deux volets en sapin maintenus grâce à un anneau : ce sont les vantaux ou tourne-vents. Ils pivotent par action manuelle au moyen d'une corde terminée par une poignée à crémaillères, ou par des tourniquets à cliquets².

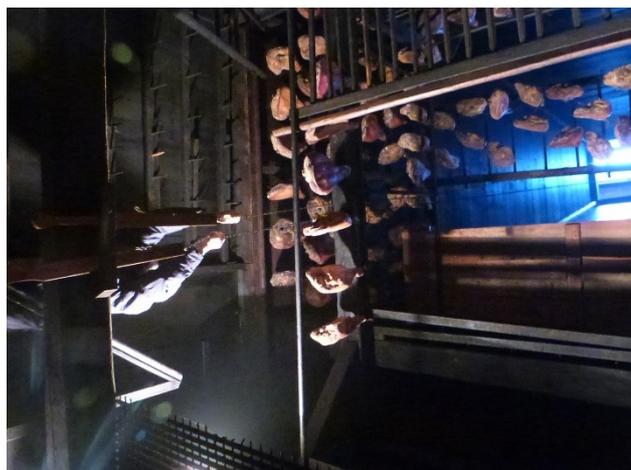
Selon le vent, on peut ouvrir ou fermer deux volets à l'aide de chaînes : un volet côté « bise » et un volet côté « vent ».

Trois types de tuyé sont désormais courants dans le Doubs :

- le tuyé traditionnel en bois, qui est une spécificité du Haut-Doubs et dont l'utilisation se raréfie,
- le tuyé en pierre ou fumoir très répandu sur les plateaux du Doubs,
- le tuyé industriel, dont la technique inspirée du tuyé traditionnel, est une cellule de fumage électrique conçue pour différents types de séchage et fumage régulier à l'attention des fabricants industriels ou artisanaux dans le respect des contraintes environnementales et sanitaires.

► Quand : les étapes dans l'année, dans la journée, dans une manipulation

Le fumage est continuellement entretenu pendant l'hiver, dans le tuyé en bois ou en pierre où sont suspendues les salaisons. La consommation du porc est saisonnière, différente l'hiver de l'été.



► Comment : techniques, savoir-faire, gestes, outils et matériaux ?

Le fumage ou fumaïson

Depuis les fumoirs gallo-romains, le tuyé en bois est le système le plus élaboré de fumaïson pour la conservation des viandes. Le bois permet lors de la fumaïson d'éviter la condensation, et facilite le séchage. Le tuyé en pierre et tout système de fumoir permettant le séchage de la viande sont également courants. Mais dans celui-ci, le risque de condensation est inévitable et « **ça bistre** », expression indiquant la présence d'un léger dépôt de matière brunâtre sur les parois de la cheminée. De nombreux habitants fumaient la viande pour leur propre consommation, car la fumée était nécessaire pour sa conservation. La viande salée puis séchée près du feu dans la hotte de la cheminée au niveau du premier tiers de la hauteur s'imprègne petit à petit de la fumée ambiante aux essences de bois de résineux.

Salage

Après avoir été salées et épicées, les pièces de viandes achetées cassées au **chevillard** ou à l'abattoir, sont suspendues à différentes hauteurs avec une perche dans le premier tiers de la hauteur en bas du tuyé. Chez le charcutier, la salaison à sec consiste en un mélange de sel, poivre, herbes et épices versé dans le porc qui est ensuite haché, mixé et pétri.

² D'après le dossier pédagogique du musée des Maisons comtoises de Nancray, *De terre, de pierre et de bois*.

Hachage, embossage, préparation des jambons

La chair est versée dans un berceau puis dans un **poussoir** (sorte d'entonnoir), aujourd'hui électrique, et enfin embossée dans des boyaux. Une extrémité du boyau est ensuite pincée, retournée et maintenue par une cheville de bois, tandis que l'autre extrémité est liée par une ficelle de lin et un scellé.

Fumage

Le fumage dans le tuyé peut durer jusqu'à trois semaines dans un tuyé traditionnel et de 24 à 48 h dans un tuyé moderne, c'est-à-dire dans une cellule de fumage électrique.

Dans le foyer central à même le sol, les rondins de sapin et d'épicéa, les branches de sapin (les **daies**) et de genévrier se consomment doucement sous la sciure qui s'écoule peu à peu en libérant constamment une fumée légère dans le bas et vers le haut du fumoir. L'intensité du fumage et sa durée sont inhérents au savoir-faire et à l'expérience du fabricant charcutier et conditionnent la qualité, le goût, la texture et la couleur des produits.

► **Qui : les différents acteurs et métiers du savoir-faire : de l'élevage au fumage, à la transformation et à la distribution**

La Franche-Comté a réussi à perpétuer la tradition de l'élevage de porc et des salaisons grâce à la filière de la production fromagère, notamment du comté en passant par les élevages de vaches, les fruitières et élevages de porcs. Ainsi, les élevages de vaches laitières fournissent un réseau serré de « **fruitières** » pour la mise en commun du lait et la production fromagère dont le restant de lait permet l'alimentation des porcs *via* le petit lait ou lactosérum. Certaines fruitières sont directement liées à une porcherie. Même si l'élevage de porcs est considéré comme une activité annexe de l'élevage de vaches laitières, il permet à travers cette filière la valorisation du **lactosérum** et la fabrication des salaisons fumées au tuyé de notoriété nationale, telles que la saucisse de Morteau ou de Montbéliard, consacrées IGP (Indication géographique protégée), selon la Commission européenne.

Les éleveurs de vaches laitières

Les vaches laitières montbéliardes du Haut-Doubs sont l'été dans les pâturages et l'hiver dans le hangar de la ferme. Le foin qui les alimente vient des mêmes pâtures. À partir d'une alimentation naturelle de qualité, ces vaches laitières fournissent quotidiennement leur lait aux fruitières.

Les fruitières

En Franche-Comté, les coopératives ou « **fruitières** », souvent de petite taille, particulièrement nombreuses et disséminées sur le territoire, occupent une place spécifique essentielle dans le fonctionnement de la filière laitière.

Le lait est acheminé à la fruitière, lieu de mise en commun du lait, pour la fabrication du fromage comtois : le comté, le morbier, le mont d'Or, le bleu de Gex ou la cancoillotte. Il est versé dans une cuve, puis mélangé à des ferments lactiques, à de la **présure** et enfin chauffé à 55 degrés. Après 30 minutes de chauffage, le **caillé** se forme et se sépare du **sérum**. Le caillé est recueilli dans des cloches à fromage. Le sérum s'écoule, d'une part, et est récupéré, d'autre part, lorsque le fromage est pressé.

Le **lactosérum** obtenu s'écoule alors directement *via* un lactoduc dans la porcherie attenante pour l'alimentation des porcs, lorsque c'est le cas. Sinon, il est livré aux éleveurs de porcs.

Daniel Prieur, agriculteur, président de la chambre d'agriculture du Doubs et du Territoire de Belfort, rappelle l'importance historique des fruitières dans l'économie locale. L'imbrication très forte des compétences locales depuis leur création au XVIII^e siècle a permis la valorisation de toute la production de lait, principale ressource d'une région qui était pauvre. Parmi les 135 fruitières et 160 fromageries coopératives de Franche-Comté, 60 fournissent du petit-lait à une coopérative, 25 ont une porcherie coopérative et 13 ont un lactoduc³.

Les éleveurs de porc

La filière porcine de Franche-Comté s'appuie sur ses deux spécificités : petit-lait et fumage. Elle se différencie par la qualité et peut ainsi mieux valoriser sa production.

Il existe 3 systèmes de porcheries :

- porcheries attenantes aux fermes
- porcheries attenantes aux fromageries des agriculteurs

3 D'après le dossier pédagogique du musée des Maisons comtoises de Nancray, *De terre, de pierre et de bois*.

- porcheries attenantes aux fromageries professionnelles

En 2016 sont dénombrés : 290 élevages, dont 160 ont plus de 10 truies ou 100 porcs ; 240 000 porcs produits par an ; 8200 truies, dont 4 maternités collectives qui pourvoient les porcheries locales.

Le témoignage de Philippe Monnet, agriculteur, éleveur de porcs

Philippe Monnet, issu d'une famille d'agriculteurs depuis plusieurs générations, a obtenu un BTS Agricole au CFA de Dannemarie-sur-Crète et repris l'exploitation familiale de 40 ha d'herbe pour la production de lait et de comté, morbier et gruyère, fabriqués à la fruitière-fromagerie de Trévillers. Celle-ci réunit 40 exploitations.

- Il possède une porcherie de 60 cochons et 60 vaches de Montbéliard.
- Il respecte toute la chaîne traditionnelle d'alimentation des cochons.
- Il récupère le lactosérum des vaches (450 l de lactosérum pour 500 l de lait).
- Il complète la nourriture avec 1,5 kg de céréales et 500 g de tourteau (colza, protéagineux, etc.).
- Les porcs sont transportés à l'abattoir de Valdahon, puis découpés et envoyés chez le salaisonnier, qui sale et fume la viande dans un tuyé en pierre.
- Les produits obtenus avec 20 kg d'herbe sont dans son exploitation :
 - 2 kg de comté
 - 18 l de lactosérum
 - 2 saucisses de Morteau de 300 g chacune

Certains agriculteurs ont une pratique différente et donnent les porcs à des abatteurs ou des bouchers qui salent et fument la viande.

Les abatteurs-découpeurs de viandes

Les abatteurs-découpeurs et le « chevillard », intermédiaire, réalisent les opérations d'abattage d'animaux, de découpe (désossage, parage, ...) de viandes selon la réglementation des services vétérinaires et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Ils fournissent les pièces de viande « cassées » aux bouchers-charcutiers ou peuvent effectuer des opérations de transformation des viandes (salaisons, conserves, plats cuisinés, ...).

8 abatteurs/découpeurs sont présents en Franche-Comté, dont un abattoir spécialisé porcin.

Les transformateurs

Les salaisonniers

La salaison (ou le salage) est la conservation de la nourriture avec du sel. Elle se pratique depuis les Séquanes, habitants de Franche-Comté dans l'Antiquité, où elle se pratiquait soit à sec soit à la saumure, c'est-à-dire avec un mélange de sel et d'eau. Les salaisonniers peuvent être également les éleveurs fabricants de salaisons, les abatteurs ou les charcutiers.

Les bouchers-charcutiers

Les charcutiers occupent une place importante dans le maintien de la culture alimentaire. La fabrication des saucisses de Morteau (Jésu) ou de Montbéliard exige un savoir-faire spécifique, salaison, hachage, fumage que seuls ces rares professionnels détiennent. Dans le Haut-Doubs, ils ne sont que quelques-uns à détenir ce savoir-faire et à fabriquer des produits de terroir qui s'inscrivent pleinement dans la filière fromagère et porcine locale.

S'agissant des artisans charcutiers, Laurence Bérard, ethnologue, rappelle, à propos des productions locales, qu'« elles ont longtemps été fabriquées à l'échelle domestique selon des pratiques et savoirs partagés au sein d'une communauté. Les charcutiers ont su être les passeurs de cette culture technique locale et assurent aujourd'hui la pérennité de ce patrimoine alimentaire »⁴.

Les artisans charcutiers rencontrés lors de l'enquête sont les témoins de ces pratiques, mais aussi de leur rôle dans la préservation des commerces de proximité et d'un patrimoine culinaire local d'exception. Noël Myotte exerce son savoir-faire dans plusieurs villages du territoire et a créé lui-même la ferme-musée du Montagnon, où il perpétue et promeut le fumage traditionnel au tuyé. Daniel Normand, quant à lui, a repris la charcuterie de son village,

4 D'après le dossier pédagogique du musée des Maisons comtoises de Nancray, *De terre, de pierre et de bois*.

perpétuant également le fumage au tuyé. Il dessert aussi en charcuteries et salaisons les villages avoisinants par les tournées qu'il effectue quotidiennement.

Les artisans charcutiers exercent cependant une activité de plus en plus fragile dans le cadre réglementaire contraint du travail, environnemental et sanitaire, face aux industriels et aux agriculteurs fabricant eux-mêmes les salaisons et bénéficiant de la reconnaissance IGP (Indication géographique protégée).

Les autres transformateurs

Il s'agit des agriculteurs, éleveurs et fabricants industriels. Une trentaine d'entreprises de transformation, dont 6 industrielles sont dénombrées en Franche-Comté.

Ainsi, 34 fabricants de Morteau, 27 fabricants de Montbéliard, dont 8 fabricants de Morteau « Label rouge », sont dépositaires de cette pratique ancestrale unique et respectueuse de l'environnement.

Les distributeurs

Grande surface, épicerie fine ou magasin fermier, le distributeur comtois assure la vente des produits finis aux consommateurs. Parmi eux, certains fabricants et producteurs, salaisonniers vendent hors de la région, et la plupart des charcutiers ont opté pour les circuits courts par la vente directe de proximité, tout en respectant une parfaite traçabilité, c'est-à-dire en s'approvisionnant avec des matières premières locales, porcs nourris au petit lait des fruitières locales. L'enjeu est bien de sauvegarder ces savoir-faire authentiques afin de soutenir ces pratiques de fabrication de produits « bio ».

Les restaurateurs

À travers leur cuisine, les restaurateurs du Haut-Doubs révèlent les goûts marqués et subtils des salaisons fumées avec des recettes des plus traditionnelles aux plus imprévisibles et savoureuses. Nichés dans les villages du Haut-Doubs, ils offrent des menus uniques et des repas gastronomiques aux habitants, aux cantines du territoire et aux touristes amoureux du goût, des produits de terroir et de l'art culinaire. Parmi eux, dix restaurateurs sont adhérents du réseau Sites remarquables du goût au service de la valorisation des salaisons fumées au tuyé et du Pays des portes du Haut-Doubs et organisent des événements autour de la gastronomie locale et du respect de l'environnement.

► Les produits : salaisons fumées, lesquelles ?

Spécificité : goût, qualité de la chair, types de conservation, de préparation

La saucisse et le Jésus de Morteau, la saucisse de Montbéliard, le jambon fumé du Haut-Doubs, le jambon fumé de Luxeuil, le Bresi sont les fleurons des charcuteries et salaisons du Haut-Doubs et de Franche-Comté.

La production des salaisons comtoises est liée indéniablement au système d'élevage et de fumaisons traditionnelles. La fabrication de la saucisse de Morteau remonte au moins au XVI^e siècle et est liée à la présence à cette époque de nombreuses fermes à « tuyé ». La réputation de la saucisse de Morteau est cependant longtemps restée locale et régionale, diffusée seulement par les marchands et voyageurs de passage à partir du XVIII^e siècle. Elle faisait partie de l'alimentation rurale traditionnelle, plus particulièrement en repas du dimanche ou à Noël pour le Jésus(s) de Morteau.

Puis sa réputation s'est étendue en dehors du berceau d'origine, sur la base de l'identification claire du produit tant par son aspect visuel très reconnaissable (gros calibre, teinte, cheville de bois) que par sa qualité gustative (gros hachage, goût de fumé).

Plus récemment au cours des années 1980-1990, la production s'est développée en lien avec une consommation accrue hors région, à la suite de différents efforts de promotion du produit à travers foires et salons et d'un accès progressif à la grande distribution.

La fabrication des saucisses est de plus étroitement liée à un système de coopération interprofessionnelle locale, dont le fruit est la création des deux IGP (Indication géographique protégée) : IGP Morteau et IGP Montbéliard.

Elles se caractérisent par un gros hachage : 8 mm pour la saucisse de Morteau et 6 mm pour la saucisse de Montbéliard.

La saucisse de Morteau est une saucisse droite de forme cylindrique, régulière et de diamètre minimum 40 mm (diamètre du boyau à l'embossage), élaborée à base de viande de porc. Elle est embossée dans un boyau naturel et non coloré de porc (suivant ou chaudin). Ce boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle en fibre naturelle.

Le fumage de la saucisse et du Jésus(s) donne à ces derniers une couleur typiquement ambrée (entre le brun et le doré).

La saucisse de Montbéliard a été créée en 1890. De calibre moyen à hachage grossier, elle est chevillée en boyau naturel de porc et présente un aspect ambré lié à son fumage.

Le jambon fumé du Haut-Doubs se présente cru ou cuit, avec os ou désossé sous forme de jambon entier ou de noix de jambon. Pour une durée totale de fabrication de 9 mois, il est salé au sel sec pendant au moins 2 mois, fumé au moins deux semaines dans le tuyé, séché pendant une période minimale de 6 mois.



Le jambon de Luxeuil est un jambon au sel sec traditionnel très légèrement fumé. Il est préparé, affiné et séché sur une durée supérieure à 9 mois, frotté et massé, à la main, avec un mélange salant composé de sel à l'ancienne, de baies de genévrier, d'épices et d'aromates macérés dans du vin d'Arbois A.O.C.

La fumaison au bois d'épicéa constitue la valorisation spécifique des viandes locales jambons, palettes, poitrines, lard et saucisses de porc mais aussi le fumé de bœuf, « **le brési** », grâce aux fabricants locaux, bouchers, charcutiers-traiteurs.

Aujourd'hui, la saucisse de Morteau est toujours fumée dans les tuyés, de manière traditionnelle à la sciure de bois de résineux et de genévrier. Elle est également fabriquée à plus grande échelle de façon plus industrielle, mais respecte toujours le procédé de fabrication qui a fait sa notoriété.

Environ 5 000 tonnes de saucisses de Morteau et plus de 4 000 tonnes pour les saucisses de Montbéliard sont produites chaque année en Franche-Comté.

Apprentissage et transmission de l'élément

Modes d'apprentissage et de transmission : apprentis, familles, entreprises, écoles...

La pratique de l'élevage et de la fabrication des salaisons était une tradition familiale relevant d'une pratique domestique. Aujourd'hui, ce sont principalement les artisans bouchers-charcutiers qui perpétuent cette pratique spécifique au Doubs.

« *Globalement dans le Doubs, un jeune sur 2 reprend l'exploitation familiale* » dit Philippe Monnet, agriculteur.

Néanmoins, la pérennité de la pratique authentique est fragile, car la transmission du fumage au tuyé est empirique et orale. Il n'y a pas de formation. Il existe une formation d'agriculteur et chef d'exploitation, validée par un diplôme de niveau IV, ou de boucher ou charcutier-traiteur. Le CFA de Dannemarie-sur-Crète délivre notamment un BTS agricole en productions animales.

Ainsi, la transmission ou la reprise d'une charcuterie /boucherie est aujourd'hui un enjeu pour préserver le savoir-faire des salaisons fumées au tuyé. Elle est cependant de plus en plus difficile pour plusieurs raisons :

- un diplôme est nécessaire pour être charcutier/boucher *via* l'apprentissage, mais la profession attire peu d'apprentis ;
- la reprise est tributaire de la mise aux normes des locaux, ce qui représente un coût supplémentaire ;
- des formations professionnelles sont en cours de création ;
- le brevet professionnel (BP) de responsable d'exploitation agricole, à Besançon ; le CFA de Hilaire de Chardonnnet propose un CAP et BP boucher ainsi qu'un CAP charcutier-traiteur.

Témoignage de Daniel Normand, charcutier

Daniel Normand a appris le métier de charcutier lors d'un apprentissage de trois ans chez un charcutier-traiteur de Besançon puis comme salarié pendant quelques années.

Il revient ensuite dans son village natal de Guyans-Vennes pour travailler chez le charcutier installé dans une boutique de la propriété familiale. Il reprend finalement le commerce en 1982. Dans cette boutique équipée d'un fumoir en pierre à plusieurs étages où sont fumés depuis plusieurs générations les saucisses de Morteau et de Montbéliard, les **palettes**, les **bas-joues**, la **poitrine** de porc, le **brési** de bœuf (équivalent de la viande des Grisons), etc., pendant 36 à 72 heures, Daniel Normand s'applique à perpétuer ce savoir-faire avec rigueur et conviction.

Aidé par sa fille, qui va lui succéder à la charcuterie et à la fumaison, Daniel vend ses produits aux habitants des villages avoisinants à qui il livre les différents Morteau qu'il confectionne (nature, au cumin, au chou ou aux tripes), ainsi que les autres salaisons fumées ou non. Selon la coutume, c'est la transmission familiale qui contribue ici à pérenniser le métier.

Historique

Repères historiques

Les fumaisons existent depuis l'Antiquité, mais le premier témoignage indiscutable de la présence de fumoirs en Franche-Comté date de l'époque gallo-romaine : des fumoirs gallo-romains retrouvés à côté de Montbéliard et à Besançon étaient les prémisses du tuyé traditionnel franc-comtois.

Historiquement, la production et la consommation de produits de charcuteries et salaisonneries fumées sont attestées en Franche-Comté dès l'Antiquité. Ces produits de consommation locale, les salaisons et viandes fumées Séquanais (situées entre la Saône et le Jura) ont vu leur commerce dépasser les frontières des Gaules. Dénrées facilement transportables et de longue conservation, elles ont ainsi été exportées jusqu'à Rome ou elles étaient l'objet d'un réel engouement selon les évocations de Caton (*De l'Agriculture*), Varron (*Res rusticae*), Strabon (*Geographia*), Aulu-Gelle (*Nuits attiques*) et Apicius (*De re coquinaria*).⁵

Le XI^e siècle voit l'apparition de monastères, le développement de la paysannerie, l'élevage de vaches laitières et de constructions en bois.

Les tuyés en bois sont nés au XVI^e siècle, à l'époque des moines défricheurs. C'est un système traditionnel expression de l'identité franc-comtoise. Le marché du fromage se développe à la même époque.

À partir du XVIII^e siècle, les différentes régions géographiques de la Franche-Comté pratiquent l'élevage de porcs en utilisant les matières premières de l'exploitation agricole : soit de la culture (céréales, protéagineux, pomme de terre), soit de la production laitière (petit-lait).

Le mode de fabrication du fromage au niveau de l'exploitation permettait de produire le « petit-lait », destiné à l'engraissement des porcs. La fumée issue de la fabrication du fromage était utilisée pour le fumage des salaisons qui se trouvaient dans la cheminée dans laquelle on pendait la chaudière.

Au XVIII^e siècle, c'est l'apparition des « **fruitières** », où la production de lait des vaches laitières est mise en commun. Cette nouvelle forme de coopération laitière permet la valorisation du petit lait ou lactosérum, pour nourrir les porcs. Les fruitières se multiplient et descendent vers la plaine, entraînées par une population en augmentation.

Les agriculteurs apportaient le lait à la fruitière jusque dans les années 1775-1785. Aujourd'hui, le lait est conservé dans les fermes puis est collecté par le laitier.

Au XIX^e siècle, l'horlogerie s'installe dans les foyers et la modernité menace peu à peu les tuyés.

Dans la première moitié du XX^e siècle, une importante révolution s'effectue : la production porcine commence à se spécialiser. Le nombre des élevages familiaux diminue en même temps que leur taille augmente, au point que la production a plus que doublé entre 1946 et 1994.

⁵ D'après le dossier pédagogique du musée des Maisons comtoises de Nancray, *De terre, de pierre et de bois*.

1977 : Obtention par les charcutiers du Haut-Doubs d'un label régional, qui authentifie la « véritable saucisse de Morteau ». Le renouveau des tuyés s'exprime avec la construction de tuyés dans les ateliers de charcuteries du Haut-Doubs. La consommation se développe nettement hors de la région.

1995 : Lancement de la démarche d'Indication géographique protégée pour la saucisse de Morteau.

► Les récits liés à la pratique et à la tradition

Parmi les caractéristiques architecturales de la ferme comtoise à tuyé, le bardage en **tavaillons** est un des éléments significatifs. Il est décrit dans le musée des fermes comtoises.

« Il était coupé à la vieille lune, puis fendu à la hache dans le sens des veines du bois pour que l'eau s'écoule. Le bardage est constitué de 4 recouvrements de tavaillons. Il permet ainsi de retenir la neige. En avant de la façade, un encorbellement de tavaillons permet d'éloigner la neige. Le seul **tavillonneur** du Jura perpétue encore ce savoir-faire rare, car il vient de transmettre son entreprise.

Les tuyés en tavaillons de bois sont une spécificité du Haut-Doubs à cause de la présence de neige tandis que plus bas sur les plateaux du Doubs, les tuyés sont en pierre. »

Viabilité de l'élément et mesures de sauvegarde

Viabilité de l'élément

Dans le contexte actuel de concurrence industrielle, de surabondance des normes et de crise agricole, les savoir-faire locaux tentent difficilement de trouver leur place. Celui des salaisons fumées au tuyé est particulièrement concerné, compte tenu du peu d'agriculteurs et du peu de revenus générés par la filière porc, dans laquelle il s'inscrit. Comme en témoignent les fabricants de salaisons interrogés, la production diminue car la demande est en baisse. Les changements culturels conduisent à de nouvelles habitudes et attentes liées au goût, car, globalement, les jeunes ne sont plus habitués aux goûts forts du fumé comtois. Une autre menace majeure pour l'activité des artisans-charcutiers pour la sauvegarde de ce savoir-faire est la difficulté de transmettre et de recruter des apprentis qui ne sont pas sensibilisés à ces métiers.

Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Indiquez ici les modes et actions de valorisation, les modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international). Des inventaires ont-ils déjà été réalisés ? De quel type de documentation disposez-vous ? Disposez-vous d'une bibliographie ? Quelles sont les mesures de sauvegarde qui ont été prises, le cas échéant ?

Les acteurs de la valorisation du territoire et du tourisme de plus en plus présents ont un rôle déterminant pour le maintien et l'évolution des pratiques traditionnelles associées aux salaisons fumées en Franche-Comté. Ce sont les associations locales, les représentants des collectivités, les structures de formation, qui incarnent une identité régionale autour de cette pratique unique.

L'association locale des Sites remarquables du goût

Créée en 1996, l'association locale des Sites remarquables du goût, « Salaisons en tuyé des Portes du Haut-Doubs », membre de la Fédération nationale des Sites remarquables du goût, compte dans ses adhérents 2 producteurs locaux de salaisons, 8 artisans restaurateurs, valorisant les produits locaux et la gastronomie franc-comtoise, la Ferme du Montagnon, la communauté de communes de Pierrefontaine Vercel ; elle participe à des événements gastronomiques, fêtes et mène des actions de promotion telles que l'organisation d'un repas gastronomique et l'édition d'un livret de recettes des restaurateurs locaux révélant les saveurs des salaisons en tuyé.

Le Pays des portes du Haut-Doubs

Porté par la communauté de communes de Pierrefontaine Vercel, le Pays mène des actions visant à valoriser les ressources locales, contribuer à la construction d'une identité de territoire, fédérer les acteurs locaux, créer une dynamique collective autour de valeurs, d'un projet commun et d'un produit d'appel touristique.

La chambre d'agriculture du Doubs et du Territoire de Belfort

Aujourd'hui, elle travaille avec la filière, de l'élevage à la transformation, à défendre et promouvoir ce produit de terroir authentique. La chambre a notamment participé à la création de l'IGP interprofessionnelle (Indication géographique protégée), avec tous les acteurs de la filière.

Les lycées agricoles : CFA de Dannemarie-sur-Crète et CFA de l'alimentation Hilaire de Chardonnet de Besançon proposent des formations visant à perpétuer la filière porcine et le fumage.

La ferme-musée de Montagnon à Fournets-Luisans

La ferme datant de 1736 est une bâtisse représentative de la ferme comtoise d'un point de vue architectural et domestique. Le musée, créé par Noël Myotte, présente le tuyé et sa cheminée en tavaillons de bois, lieu du fumage des salaisons, un des derniers en état de fonctionnement, les outils agraires du montagnon, scies, couteaux, hachoir, machine à embosser différentes pièces d'habitation et leur mobilier des XVIII^e et XIX^e siècles.

L'écomusée paysan du Haut-Doubs ou maison Michaud à Chapelle-des-Bois

Ferme typique du Haut-Doubs datant de 1683, elle présente l'authenticité de l'architecture de la ferme comtoise et des animations liées au fumage et à la vie domestique : le pain au levain est cuit dans le four à bois, la charcuterie est fumée dans le tuyé et d'anciens artisans viennent ponctuellement faire découvrir un aspect vivant du patrimoine rural.

Le musée des Maisons comtoises de Nancray

Le musée de plein air, créé en 1984 sous l'impulsion de Georges-Henri Rivière, expose un panel de maisons comtoises authentiques. Celles-ci, soigneusement démontées depuis leur lieu d'origine, ont été reconstruites sur le site du musée. Datant des XVII^e-XIX^e siècles, elles représentent chacune les conditions de vie de nos ancêtres.

Ainsi, la ferme à tuyé du Haut-Doubs du musée date de 1784. Elle reconstitue la vie domestique de l'époque autour des pièces de la ferme/habitation traditionnelle avec son four à pain, sa cheminée/tuyé, sa cuisine, sa grange et son grenier à fourrage pour nourrir les vaches et les cochons.

Le comité départemental du Tourisme du Doubs

Service de réservation de tourisme, le comité assure la location d'hébergement local pour les touristes, entreprises et groupes. À travers cette activité, son objectif est de valoriser le patrimoine local, les fermes du Montagnon, les restaurants et par conséquent les produits du terroir, tout en contribuant aux côtés de la communauté locale à une reconnaissance de ce patrimoine culturel respectueux du développement durable.

Les restaurateurs – en particulier les membres de l'association locale des Sites remarquables du goût

Par leur talent et leur professionnalisme, les restaurateurs subliment les produits des salaisons fumées au tuyé des villages du Haut-Doubs et s'impliquent activement dans la promotion de ce patrimoine par leur participation aux fêtes locales, fêtes de la saucisse de Morteau (« La Flambée de Morteau ») à Morteau et de la saucisse de Montbéliard à Saint-Hippolyte.

La création de marque, label, mesure de sauvegarde

L'appellation « **saucisse de Morteau** » bénéficie depuis le 2 janvier 2007 d'une protection nationale et vient d'être validée IGP (Indication géographique protégée) par la Commission européenne. Obtenue grâce à une initiative de l'association de défense et de promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté, cette protection traduit une volonté des professionnels de la filière de garantir une qualité certifiée et un savoir-faire unique.

Selon la définition de l'INAO (Institut national des appellations d'origine, devenu Institut national de l'origine et de la qualité), l'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agro-alimentaires et viticoles. Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

Cela signifie que l'IGP ne contraint pas les fabricants à utiliser une matière première issue de la zone géographique considérée. Cette précision est favorable aux fabricants industriels qui peuvent se fournir dans d'autres aires géographiques. Elle est en revanche contraignante et coûteuse pour les artisans charcutiers locaux dont les

produits ne sont par conséquent pas tous consacrés par l'IGP, malgré leur origine géographique locale associée à une qualité environnementale d'exception, cela pour des raisons de coût.

Parmi les 270 éleveurs de porc en Franche-Comté, 85 ont eu reconnaissance IGP Morteau et Montbéliard et 40 IGP porc de Franche-Comté.

Participation des communautés, groupes et individus

Sources, bibliographie

► Publications

Jean GARNERET, *La Maison rurale en Franche-Comté*, Besançon, Éditions du Folklore comtois, 1968.

Jean GARNERET, *La Maison du montagnon*, Besançon, Éditions du Folklore comtois, 1980.

Jean GARNERET, *Almanach populaire « Barbizier »*, à partir de 1947.

Claude ROYER, *L'Architecture rurale en Franche-Comté*, Paris, éditions Berger-Levrault, 1977.

Laurence Bérard, ethnologue, chercheur au CNRS (Ressources des terroirs), « Cultures, usages, sociétés. Les artisans charcutiers, parents pauvres de la valorisation de la culture alimentaire », n° 215-216, revue *Pour*, n° spécial *Territoires et alimentation*.

Document de présentation de l'association de défense et de promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté, 2016.

Dossier pédagogique du musée des Maisons comtoises de Nancray, *De terre, de pierre et de bois*.

► Reportages photographiques et films

L'Apprenti, film français de Samuel Collarday, 2008.

► Sites Internet

<http://www.porc-de-franche-comte.fr/>

<http://www.saucissedemorteau.com/>

<http://www.franc-comtois.fr/article-24217089.html>

<http://www.ecomusee-jura.fr/>

<http://www.jeunesagriculteursdouds.fr/interporc/>

Données techniques

► Dates et lieu(x) de l'enquête

Région Bourgogne – Franche-Comté – Département du Doubs – communes de Fournets-Luisans, Guyans-Vennes, Loray, Nancray, Noël Cerneux, Orchamps-Vennes, Pierrefontaine Les Varans.

► Date de la fiche d'inventaire

Janvier à mars 2016

► Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs

Catherine Virassamy – Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire - pour la Fédération des Sites remarquables du goût.

► Nom du rédacteur de la fiche

Catherine Virassamy – Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire - pour la Fédération des Sites remarquables du goût.

► Crédits photographiques

© Catherine Virassamy