

# A propos de frontières

## Les pratiques charcutières comme discriminant culturel. Enquête en Franche-Comté

*En travaillant sur les pratiques alimentaires carnées en Lorraine (Méchin, 1988, 1992), il m'est apparu que le porc, véritable support du système alimentaire, présentait des variations d'usage, de l'abattage à la consommation, non pas arbitraires et innombrables, comme une ethnographie trop rapide le laisse imaginer, mais au contraire justifiées et dues de proche en proche.*

*Colette Méchin*

*Chargée de recherche CNRS.*

*Ethnologie Strasbourg*

**T**out se passe comme si des groupes géographiquement voisins tentaient de se distinguer entre eux par des façons de procéder qui leur servent de repères culturels. Ainsi en Lorraine, une quadruple opposition permet de démarquer deux zones où : on grille/on échaude, on ouvre par le ventre/par le dos, on sale à sec/en saumure, on sèche/on fume. Les implications culturelles de cette découverte ainsi résumée débordent le cadre au départ techno-ethnologique de l'analyse et ce n'est pas le lieu d'y revenir ici ; (cf. Méchin, 1987, 1988, 1989) mais le prolongement géographique de la recherche s'imposait pour tenter de mieux cerner le système complexe ainsi mis à jour. Un rapide sondage dans la littérature folklorique de la Franche-Comté ayant fait apparaître plusieurs de ces thèmes (grillage/échaudage, conserve en saumure/fumage), il était prometteur de poursuivre l'enquête commencée en Lorraine. Grâce au soutien de la Mission du Patrimoine Ethnologique en Franche-Comté (Besançon) et du Musée des Techniques de Salins-les-Bains (Jura) et avec l'aide effective de Brigitte Frequelin pour l'enquête, la démarche s'est révélée extrêmement fructueuse.

### LA DESTINÉE FRANC-COMTOISE DU COCHON SCÉNOGRAPHIE DU BERCEAU À LA TOMBE

#### L'ÉLEVAGE OU L'ACQUISITION

En amont de la réalisation charcutière et de ses variations, l'imaginaire concernant le porc en Franche-Comté est fortement déterminé par les conditions même de production de l'animal. La Bresse Jurassienne au Sud et, dans une moindre mesure les plateaux de la Haute-Saône au Nord, sont les zones reproductrices de la région, c'est-à-dire qu'en ces contrées, les problèmes de naissance, de castration, de choix des verrats etc., signifient quelque chose. En Bresse Louhannaise par exemple : « Y avait des bonnes femmes quand c'était le mois de février, qu'y avait beaucoup de neige, si une truie faisait ses petits, elle était quand même... il lui manquait... alors elles cueillaient les premières orties parce que y avait du fer dedans. » (Ratte, Saône-et-Loire)

C'est dire aussi que seules ces contrées ont la vision la plus complète des pro-

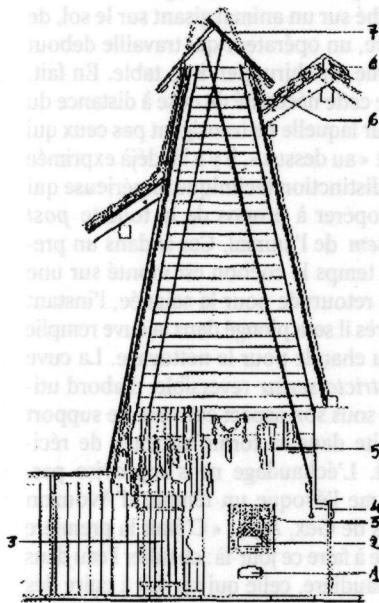
cessus biologiques mis en jeu dans l'élevage du cochon. Pour le reste de la Franche-Comté, même en tenant compte du recul que nous permet l'évocation des souvenirs du début du siècle, il semble que le porc s'inscrive temporairement dans le paysage familial des fermes comme un hôte provisoire de la belle saison et dépendant du cycle laitier : « ça tombait bien puisque les vaches donnent du lait du premier mai à la Saint Denis <sup>(1)</sup>, l'hiver, elles se reposent et elles ont leur veau au printemps ». (Longchaumois, Jura.) Nos enquêtes de terrain réalisées en 1990-1991 révèlent cette liaison forte entre le porc et la vache ou, plus précisément entre le porc et la fabrication du fromage de Comté : « On a arrêté (les cochons) vers 1950 à peu près, auparavant y avait la fromagerie, y avait le petit lait, on en tirait parti comme ça en nourrissant les cochons avec et puis quand ça a arrêté la fromagerie ici, y avait plus de déchets de laiterie, ça a arrêté les cochons » (Coulouvre, hameau de Crenans, Jura). Lorsque la fabrication du comté, après la guerre 1914-1918 va cesser d'être une activité familiale pour devenir une production coopérative réalisée dans une « fruitière » collective (Royer, 1983 : 86), c'est l'élevage porcin tout entier qui va devenir une annexe de la fromagerie : « Chaque fruitière avait sa porcherie... Les cochons étaient achetés au nom de la coopérative fromagère et élevés avec le petit lait ou plutôt la recuite et des céréales... à la fin de l'année, vers la Toussaint, chaque agriculteur venait acheter son cochon, le reste était vendu à des bouchers » (Longchaumois, Jura). De ce fait – mais est-ce la cause, est-ce la conséquence de cela ? – le porc n'est pas l'enjeu d'une recherche pondérale maximale comme cela se trouve souvent en Lorraine, en Alsace ou en Bourgogne. Le poids moyen donné comme idéal est remarquablement stable du Nord au Sud et de l'Est à l'Ouest : L'animal sur pied qui fait cent vingt kilos est jugé d'un bon rapport ; en deçà, il n'est pas « fini », au-delà il « tourne au gras » L'hypothèse qu'on peut formuler prudemment est que, bien qu'elle occupe une place essentielle dans l'alimentation traditionnelle, la viande de porc ne représente pas comme dans les provinces septentrionales voisines, la

source quasi exclusive de protéines. D'autres viandes – et celle de la vache tout particulièrement – et surtout le fromage, donnent à la région une configuration originale à propos de ses pratiques alimentaires.

## L'ABATTAGE

Entre la Toussaint et Noël puis, dans les grosses maisons où l'on tuait deux bêtes dans l'année, aux environs de Pâques, s'organisaient – s'organisent encore mais les enjeux symboliques sont tout de même différents – les opérations d'abattage du porc et de constitution de la réserve carnée. Il y a du spectacle de foire dans la tuerie du cochon. Quelque chose qui tient à la fois de l'exceptionnel et du déjà-vu. A tel point que c'est dans le non-dit, dans l'implicite des récits – ou plus récemment des films produits en cette occasion qu'il me semble qu'il faille chercher des signifiés autres que technologiques. Comme il est fait de plus en plus souvent appel à des bouchers professionnels, les tours de main, les particularismes locaux disparaissent – ou ont déjà disparu – en ne laissant aucune trace, et l'espèce de curieuse connivence qui se dégage de l'évocation de la mort du cochon fait croire que les supports techniques, les ustensiles employés sont sans importance puisque implicitement l'expérience que chacun a de la chose est, dans son ensemble identique. C'est d'ailleurs sur ce principe erroné que se fonde Van Gennep lorsqu'il écrit : « Les pratiques de la mise à mort et de la mise en œuvre des viandes ne diffèrent pas d'une province à une autre : Le cochon périgourdin se tue, s'apprête et se mange comme le cochon savoyard, alsacien ou auvergnat. » (1958 : 126). Les données fournies par notre enquête menée sur l'ensemble de la Franche-Comté vont permettre d'une part de décrire en tenant compte des détails locaux les processus, d'autre part de mettre en évidence certaines reines pertinences transrégionales. Reprenons séquence par séquence. D'abord la saignée. Elle se fait le plus souvent sur le porc vif, parfois – est-ce adoption récente sous la pression des associations de protection des animaux, est-ce

pratique ancienne ? – après assomage avec le dos de la hache ou avec une « mailloche » en buis (Gevingey, Jura). Mais le distingo essentiel n'est pas là (ce sur quoi les intéressés eux-mêmes insistent). Il y a, nous a-t-on dit, des tueurs de cochon qui opèrent « par terre » alors que d'autres insistent pour que le porc vivant soit hissé sur une cuve retournée. La gestuelle en est fortement affectée. D'un côté il y a un homme, un genou en terre, penché sur un animal gisant sur le sol, de l'autre, un opérateur qui travaille debout comme un chirurgien à sa table. En fait, outre cette nécessité de mise à distance du sol sur laquelle ne transigent pas ceux qui tuent « au dessus », il y a là, déjà exprimée une distinction technique impérieuse qui va s'opérer à propos de la toilette *post mortem* de l'animal. Car si dans un premier temps le cochon est monté sur une cuve retournée pour la saignée, l'instant d'après il sera plongé dans la cuve remplie d'eau chaude pour le nettoyage. La cuve est *stricto sensu* réversible, d'abord utilisée sous son aspect convexe de support ensuite dans sa forme concave de récipient. L'échaudage ne s'improvise pas. Comme l'évoque un témoin d'Avouzon (Pays de Gex, Ain) : « C'était la première chose à faire ce jour-là : chauffer l'eau dans la chaudière, celle qui servait à cuire des patates au cochon et anciennement à chauffer l'eau pour la lessive. » L'opération durait longtemps puisqu'il fallait amener à ébullition quatre vingts à cent litres d'eau. Au moment d'utiliser cette eau, « on l'arrêtait avec un peu d'eau froide, qu'elle soit pas bouillante pour qu'elle brûle pas la couenne » (Granges-Maillet, Doubs). Auparavant, certains, à Montenois (Haute-Saône), à Granges-Maillet (Doubs) notamment, aspergeaient le cochon de poix achetée en droguerie<sup>(2)</sup>. L'échaudage nécessite donc la mise en service d'ustensiles volumineux mais ce qui frappe c'est la polyfonctionnalité de ces ustensiles. Hormis quelques endroits où une « baignoire », sorte de boîte allongée, aux dimensions du porc et « qui ne sert qu'à ça », est spécifiée, partout ailleurs il s'agit de cuves qui ont d'autres usages. Le plus classiquement elle servira, les jours qui suivent l'abattage, de saloir. Mais suivant les



1. foyer du four
2. four
3. retour de fumée
4. poignée de fermeture de la cheminée
5. viande à fumer
6. tôle
7. vantail
8. accès à l'étable

Extrait de C. Royer, 1977 : 54

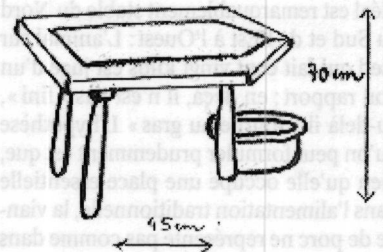
lieux, les opportunités techniques et le savoir-faire des artisans mais aussi probablement suivant des schèmes symboliques qu'il importe de repérer à défaut de pouvoir les interpréter, la cuve à ébouillanter le porc se révèle être une cuve à vendange (dans certains villages de Haute-Saône) ou un pétrin ou encore, et c'est le cas le plus fréquent évoqué au cours de nos enquêtes dans le Jura, un cuvier à lessive. La technique de l'échaudage occupe les deux tiers de la Franche-Comté et elle gagne, au dire de nos témoins, sans cesse du terrain. Dans le tiers restant, on grille le porc (on « grille », on « freule », on « bucle »). Et de même que la saignée s'est effectuée par terre, le nettoyage aura lieu sur une jonchée de paille de blé ou à défaut et récemment au chalumeau. Il y a indubitablement moins d'apprêts dans cet usage, moins d'acteurs aussi, mais en dehors du fait qu'il y fallait de la paille, rien de rationnel ne justifie l'emploi de ce procédé plutôt que l'autre, si ce n'est le goût, ce parfum de « grillé » que prend le lard, impression subtile et fugace bien difficile à définir et qui renvoie explicitement en dernier recours au souvenir de gestes toujours reproduits de l'usage local : « J'ai échaudé une fois » raconte un tueur né à Nantey (Jura), dans la zone du grillé, « c'était la mère d'un copain qui avait voulu qu'on ébouillante. J'ai dit : Vous f'rez comme vous voudrez la prochaine fois mais la prochaine fois si j'tue l'cochon, j'le fais comme j'ai l'habitude, j'm'em... pas avec un cuveau à fout' de l'eau partout. »

### PREMIERES DÉCOUPES

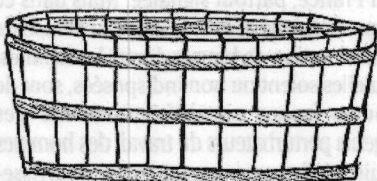
L'influence des bouchers est nette ; partout maintenant peut-on dire le cochon gratté, rasé, propre et rose est pendu tête en bas sur une échelle pour être vidé de ses entrailles, cependant ici ou là, on nous dit qu'avant la dernière guerre, on vidait le cochon à l'horizontal, à plat sur une échelle posée sur la cuve. La pratique est maintenant incompréhensible et elle est jugée sans appel comme une « maniaquerie » de ces vieux tueurs d'autrefois. Pourquoi donc se compliquer la tâche à sortir les viscères de cette façon alors qu'ils se déversent d'eux-mêmes lorsque le porc est sus-

pendu ? Pourtant l'ALFC (C. 689) donne une précieuse indication qui permet de mesurer l'étendue de cet absurde – en apparence- vidange à plat. C. Dondaine note : « Il y a deux manières de découper un porc. 1) On peut comme on fait toujours maintenant, le fendre par le milieu de la colonne vertébrale. 2) Autrefois – elle donne vingt et un points de localisation – on le découpait de chaque côté de la colonne vertébrale. On pouvait même l'ouvrir par là, en coupant de chaque côté avec une serpe et un marteau (quatre localisations). Par chance cette façon d'ouvrir le cochon sur le dos en « levant l'échine » s'effectue encore couramment dans le nord-ouest de la Meuse comme j'ai pu le constater lors d'enquêtes antérieures (Méchin, 1988 : 22). Le constat *de visu* livre d'emblée la clé d'incompatibilités techniques irréductibles. Il est impossible d'ouvrir un cochon sur le dos s'il est pendu à une échelle. Autant le ventre mou s'offre sans problème au couteau, autant le crénelage des vertèbres oppose de résistance. Il faut travailler à plat et sectionner l'ancrage de chaque côté si l'on veut opérer cette ouverture dorsale. Tout porte à croire que là où les témoignages rapportent cette pratique d'ouverture à plat du porc (maintenant par le ventre) on se trouve dans l'ancienne zone d'usage d'ouverture par le dos<sup>(3)</sup>. Si certains, bien qu'ouvrant le porc par le ventre, continuent de vider à plat, c'est qu'ils ont conservé une gestuelle correspondant à une manière particulière de concevoir l'ouverture du corps des animaux. On touche là à un niveau de symbolique très ancien qui fonctionnait, comme j'ai tenté de le mon-

Les différents saloirs en Franche-Comté



trer ailleurs (Méchin, 1987, 1989), comme signe de démarcation soit entre deux contrées voisines (en Lorraine par exemple) soit entre deux groupes animaux qu'il convient de ne pas confondre (sauvage/domestique). Le plus que nous puissions affirmer concernant la Franche-Comté en l'état de notre recherche est que l'usage de l'éviscération à plat est considéré comme un archaïsme inconfortable qui cède la place sans discussion possible à la modernité-rationalité d'une ouverture verticale hygiéniste. Après l'ablation de la tête, la sortie des viscères s'effectue en deux temps. D'abord les boyaux qu'on « *démêlera* » plus tard (dégraissage, séparation des « *gros* » et des « *petits* », nettoyage, lavage) puis la « *levée* » (l'ensemble poumons, foie et cœur) qu'on consommera les jours qui suivent en tranches à la poêle (foie), en ragoût au vin (poumon, cœur, rate). Pour le repas immédiat, « dès qu'le cochon était ouvert et la tête enlevée, on coupait le « *collier* » (morceau saignant du cou où le couteau avait frappé) pour faire une soupe avec des haricots secs et beaucoup d'ail et des poireaux. » (Gevingey, Jura). Le cochon vidé ne pouvait pas être découpé immédiatement. Il restait pendu jusqu'au soir voire au lendemain matin afin que les chairs refroidies se raffermissent. En attendant se préparait la charcuterie emblématique, celle qui signale l'abattage dans une maison puisque c'est elle qu'on distribue dans la parenté et le voisinage, c'est elle qui, en Franche-Comté, donne le ton dans la formulation patoise d'invitation à venir le dimanche suivant manger en famille : « On disait : tu viendras aux bou-



1,20 m

dins » relève C. Dondaine (ALFC, note CXXI, vol. 2) dans huit points d'enquête. Le boudin est exercice délicat qui met en valeur les qualités de cuisinière de la maîtresse de maison. Il faut cuire une pleine bassine de riz ou de semoule, mouliner les tissus adipeux du mésentère à moins qu'on ne préfère y adjoindre en final une mesure de crème, frire une poêlée d'oignons, ajouter selon les tours de main familiaux, ici une poignée de persil (« cuit, pour qu'il fasse pas péter les boyaux ») ou d'épinards, là de la cannelle ou du cumin, là encore une demi-douzaine d'oeufs, un doigt d'eau-de-vie. Et le sang alors ? Il vient en dernier, chronologiquement et quantitativement. On ne pourrait d'ailleurs comprendre autrement le mystère qu'avec trois litres de sang on obtint en final sept à huit kilos de boudin. Il est essentiel et accessoire à la fois. Plus vraisemblablement – et l'expérience des provinces voisines confirme l'analyse – il est l'aliment prisé et redouté qu'on neutralise en l'oblitérant, lui le noir, par l'adjonction réitérée de produits blancs : riz, semoule, graisse, crème. Il est aussi, comme en Lorraine et en Alsace, la charcuterie qui circule nécessairement dans le village. Les autres morceaux offerts sont facultatifs et varient d'un village à l'autre : ici une « *rouelle* » du haut du jambon, là trois ou quatre côtes ou quelques os de l'échine, quelques jours plus tard du « *pâté de tête* ».

#### LA STRATÉGIE DE CONSTITUTION DES RÉSERVES

La découpe est tout entière orientée par les moyens de conservation qui vont ensuite être mis en œuvre. Il y a des contrées où on-ne-fait-pas-de-saucisse, celles où on-démonte-même-le-jambon, celles où-l'on-fume etc. Pour ne pas nous noyer dans d'infinis détails au risque de laisser échapper l'essentiel, attachons-nous au premier support de cette stratégie d'élaboration de la réserve carnée, le saloir. Ce meuble, en Franche-Comté, est de conception extraordinairement variée, dans sa forme comme dans son matériau constitutif. Certains, déjà rencontrés à propos de l'échaudage, nous sont familiers : la « *balonge* » est une cuve ovale en bois faite

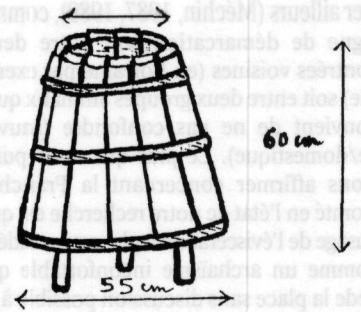
de planches droites, larges d'une quinzaine de centimètres et retenues par des cercles. On la mesure plus spontanément en volume (500 l.) du fait de son appartenance première au monde viticole qu'en données orthogonales (1,20 m à 1,50 m de long pour 60 cm environ de haut) la « *maie* » est une auge en planches, évasée légèrement vers le haut, de 50 à 60 cm de profondeur et de 1,20 m à 2 m. de long. Elle est parfois prolongée à sa partie supérieure par quatre poignées. Même si elle ne sert pas à faire le pain, cette maie est, par le nom et la forme, un pétrin indubitable. Les autres récipients sont réservés au salage : la « *table* » ou « *banc* » est un assemblage de planches montées sur trois ou quatre pieds, rainées sur les bords externes et taillées en biseau à une des extrémités pour permettre à la saumure de couler. Elle servait aussi au salage de certains fromages, façon morbier. « *Seille* », « *sapine* » et « *tonneau* » sont des récipients de planches assemblées par des boisseliers ou des cuveliers (pas des tonneliers puisque ce ne sont pas des douves cintrées qui sont utilisées). Certains de ces saloirs sont plus étroits en haut qu'en bas, certains ont des poignées, d'autres ont des pieds, d'autres encore des couvercles articulés par des charnières, mais tous ont en commun une ouverture réduite, ronde ou ovale d'une cinquantaine de centimètres et une hauteur variant de 60 cm à 1 m. Les pots de grès sont en passe de remplacer tous les autres saloirs : faciles à acquérir dans tous les formats souhaités – ils sont encore partout en vente dans les drogueries, les magasins de jardinage – ils permettent d'adapter le salage à tous les besoins. Mais traditionnellement, les pots de grès étaient de grande capacité, capables d'accueillir les deux tiers d'un porc : 50, 60 jusqu'à 80 l nous a-t-on dit. Ce sont des jarres légèrement bombées, lisses à l'intérieur (vernissage par le sel, cf. N. Barbe, 1990), munies de deux ou quatre oreilles. Les plus anciennes lorsqu'elles ont cessé d'être employées pour le salage, servent de pots-à-fleurs dans les jardins... ou de support à bougies, comme j'ai pu le voir en juin 1990 dans la cathédrale de Saint-Claude (Jura) sous la statue de saint-Antoine-de-Padoue. Enfin dernier

saloir rencontré, la cuve creusée dans un bloc de calcaire. Elle est rectangulaire ou carrée parfois avec deux compartiments comme celle que j'ai vue à Longchaumois (Jura). L'intérieur est bouchardé soigneusement pour le rendre rugueux. Elle mesure environ un mètre de long sur 80 cm de large et 60 à 80 cm de haut. C'est une cuve lourde, installée à demeure dans la cave. Pour la nettoyer, on ne peut la renverser. Sous la grande variété des formes et des matériaux employés, le saloir répond en fait à deux possibilités en matière de salaison, à deux choix exclusifs l'un de l'autre pour conserver la viande. Certaines contrées considèrent le saloir comme un coffre-atrésor qui renferme en permanence la réserve et dans lequel on vient puiser jour après jour jusqu'à atteindre le fond, certaines autres présentent le saloir comme un meuble intermédiaire et la salaison non comme une fin en soi mais une étape avant le séchage ou le fumage. Dans le premier groupe, saloir, saumure sont des termes précis dans le vocabulaire dialectal ([*solu*], [*mwir*]), dans le second, les saloirs ont des noms empruntés à des domaines techniques différents: la vigne (*balonge*), le pain (*maie*) ou plus symptomatique, ils sont dans le discours purement et simplement occultés; ainsi à Cuvier (Jura) un témoin répond: « Nous, on n'sale pas, on fume », et, comme j'insiste, il explique: « On a des planches, on met le jambon pis le lard avant de mettre dans la cheminée ». Le premier groupe, celui du saloir-permanent, rassemble les cuves en pierre, les seilles tronconiques, les tonneaux droits et les pots de grés. Le second groupe, celui du saloir-provisoire, réunit les tables, balonges et maies.

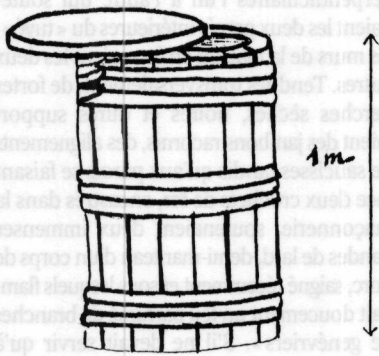
### CONSERVER ET CONSOMMER

La gestuelle de la découpe et du salage va être profondément influencée par cette option essentielle. Dans la zone du saloir-permanent, le porc va être découpé en morceaux de volumes aussi semblables que possible: 1) pour que les pièces s'emboîtent au plus près, « qu'il n'y ait pas d'air entre », gage d'une bonne conservation; 2) pour qu'au moment de l'utilisation, le premier morceau qui vient sous la main

corresponde aux besoins d'un repas. L'idée qui préside à la constitution du saloir est de faire passer un maximum de chair en « lard » salé: « tout dans le saloir était considéré comme du lard » (Avouzon, Pays de Gex, Ain), c'est-à-dire que dans ces régions où l'on ne fume ni ne sèche, le porc est, dans son ensemble, pensé comme une viande à bouillir (d'où cette ancienne expression de « mettre cuire » relevée par Jean Garneret dans son précieux ouvrage, désignant le morceau prélevé dans le saloir pour faire la soupe (1959: 106). Même les jambons étaient découpés en morceaux pour être salés (hormis quelques « rouelles » consommées fraîches en famille ou distribuées aux relations). A voir travailler le responsable du saloir (souvent le tueur, autrefois le maître de maison), à écouter les récits, on comprend toute l'importance de l'expression – utilisée aussi en Bourgogne où la technique est la même, cf. Y. Verdier, 1978: 35 – « faire un saloir », car il s'agit bien là d'une œuvre qui met en cause un savoir-faire qu'on jugera sur pièce tout au long de l'année puisque comme le déclare un tueur de Gevingey (Jura) fier de son art: « Un beau saloir, ça doit pouvoir durer un an ». Qu'il soit de pierre, de bois ou de grés, le saloir se prépare par un frottage soigneux à l'ail. Ensuite, lorsque toutes les pièces de viande et de lard ont été coupées, « prêtes à cuisiner », le maître de maison commence les opérations. Il a le sac de sel d'un côté, un saladier d'épices de l'autre: thym, sarriette, laurier, muscade se mêlent au poivre en grain, ail, clou de girofle, cannelle, grains de genièvre... D'abord, il faut une couche de sel au fond, « un bon centimètre », puis vient la mise en place des strates de viande: « Faut qu'les morceaux se touchent bien, les faire bien serrer l'un près de l'autre et après on met une poudrée de sel pour que ça r'couvre; un deuxième rang de cochon bien serré et après une autre couche de sel pour le r'couvrir et comme ça jusqu'en haut ». (Coulouvre, Jura). Le remplissage du saloir est conçu un peu comme le montage d'un mur, un « rang » après l'autre, le sel servant de liant entre les volumes de viande: « Tous les rangs, une poignée d'assaisonnement directement sur le lard, après une petite couche de sel et puis je r'commen-



çais. Mais faut bien serrer les rangs d'lard, bien bien les serrer, faut pas qu'ils nagent, parce que s'ils nagent, tout ce qu'y a au-dessus devient jaune et ça prend un goût de rance » (Gevingey, Jura). Véritable construction, les salaisons devaient rester soudées: « Celui qui sale un cochon et que son lard nage, ben c'est parce qu'il sait pas saler l'cochon; ou alors c'est que la cuisinière quand elle va chercher du lard dans l'saloir, elle lui ravage tout ». La hantise du préposé au salage est que les morceaux mal ajustés ne se mettent à flotter, détruisant la compacité harmonique de l'ensemble. L'indice de ce naufrage est la présence incongrue du lard gras, normalement coincé au fond, sur le dessus du pot. *Stricto sensu*, le saloir se révèle être sens dessus-dessous. Et l'analyse un tantinet misogynique de notre informateur de Gevingey sur les « ravages » de la maîtresse de maison traduit bien l'idée d'une construction masculine dont la subtilité ne peut être sensible à la compréhension des femmes. Tout au plus sont-elles autorisées<sup>(4)</sup> à prendre, en suivant, les morceaux tels qu'ils se présentent: « elle avait qu'à prendre comme ça venait, c'était rangé ». L'influence pernicieuse des femmes sur les salaisons est, en France, partout signalée. Mais dans ce type de salage qui est le moyen exclusif de conservation de longue durée, les femmes, qu'elles soient ou non indisposées, sont de toutes façons considérées comme des agents perturbateurs du travail des hommes puisqu'elles provoquent soit le pourrissement par l'action cryptique de leur « chaleur », soit la dérive des morceaux par le démantèlement intempestif d'une construc-

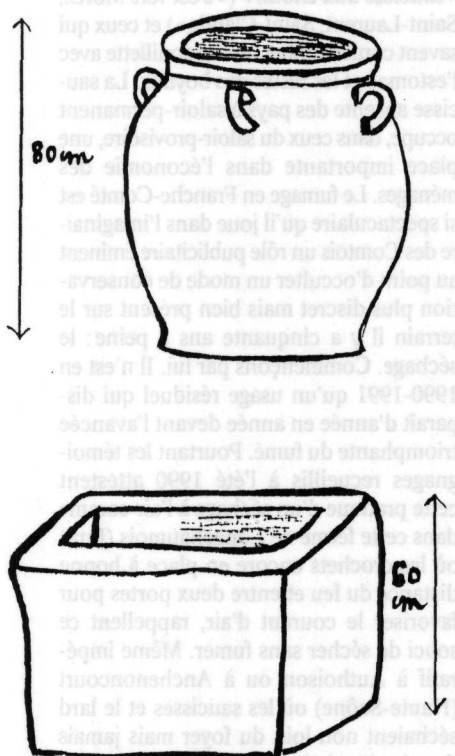


tion soigneuse. Et c'est dans ce type de sala-ge et dans celui-là seul que la mise en place, dans un certain ordre, des morceaux prend tout son sens. Au plus profond de la cuve et donc, dans le temps, au plus tard des consommations, se trouve « le plus gras », parce qu'il s'imprègne moins de sel mais aussi parce qu'il représente – il représen-tait dois-je dire, les valeurs diététiques anciennes ont fait long feu – la réserve par excellence. Les pièces « maigres », mais aussi celles qu'il faut consommer le plus rapidement pour que le sel ne les « cuise » pas : « rouelles » du jambon, côtes et côtis, filets, s'étagaient, avec, sur le dessus les pieds et la tête en quartiers. La progression verticale du « gras » vers le « maigre » se double d'une progression chromatique du blanc vers le rouge. Lorsque la technique des conserves en verrine apparut, c'est cette viande rouge et maigre qu'on utilisa pour « faire des bocaux » qu'on pouvait servir alors au plus chaud de l'été pour les repas des champs des faucheurs. Dans cette zone où les saloirs sont remplis à partir de morceaux à sections réduites, il y a peu de viande laissée pour compte et donc peu de place pour les charcuteries : quelques pâtés qu'on doit consommer les semaines qui sui-vent, de la « gelée » (« fromage de tête » ou « pâté de tête ») avec les morceaux de la tête et parfois les pieds, qui se distribuait dans le cercle des amis, mais en règle gé-nérale peu ou pas de saucisse. Ce choix est on ne peut plus pragmatique : pour trou-ver des viandes à hacher, il aurait fallu sacrifier des morceaux à saler. S'ajoutent à cela des conditions climatiques jugées mauvaises pour le séchage. Du témoigna-

ge des plus anciens informateurs, l'usage de faire saucisses à cuire et saucissons à consommer secs est venu récemment « de la montagne ». La découpe, dans la région du saloir-provisoire s'organise différemment puisqu'il ne s'agit pas de mettre en place une fois pour toute jusqu'à consom-mation les morceaux, mais de les traiter par le sel avant de leur faire subir un séchage ou/et un fumage terminal. La forme même des saloirs témoigne de cette différence fon-damentale. Autant les saloirs-permanents sont des vases clos, profonds, étroits à l'ouverture, autant les saloirs provisoires sont des récipients larges s'évasant vers le haut, pouvant même se réduire à un simple assemblage de planches. Les pièces ana-tomiques vont, à la découpe, être levées en grands ensembles : jambons et omoplastes bien sûr mais surtout longues pièces de lard qu'on suspendra une fois salées dans (ou à côté de) la cheminée. Le salage nécessite une friction vigoureuse, « on insiste aux jointures » (Granges Maillot, Doubs) et si la « maie » permet d'accumuler une saumure saturée de sel produite par l'exhu-dation des chairs, la « table » n'autorise pas cette détrempe : la « mure » coule dans un baquet et ne connaît pas de réemploi (certains disent : « on s'en servait quand y avait d'la neige, pour faire fondre sur le chemin » ou encore : « on faisait les allées du jardin avec, ça désherbait »). Mais quel que soit le saloir, il fallait « retourner » deux ou trois fois par semaine les morceaux pour qu'ils s'imprègnent de sel, les « remuer », les saupoudrer à nouveau. Cette manipulation durait idéalement vingt et un jours (mais selon les conditions atmosphériques, la grosseur des morceaux, l'état de la viande, le salage durait entre quinze et vingt-huit jours). Les pièces trop petites, celles qui ris-quent de durcir au séchage sont moulignées, épicées et transformées en saucisses qui seront séchées ou fumées sans passage préalable au saloir. Il y a les tenants du « pur porc » et ceux qui dosent un tiers boeuf et deux tiers porc, il y a les spécia-listes du « Jésus » (anciennement une unique saucisse confectionnée dans le caecum – Beauquier écrit « la plus grosse des andouilles » (au sens de saucisse) 1910 : 164 – et qui est maintenant la spécialité de la région de Morteau), ceux qui font de la

« saucisse aux choux » (« c'est vers Morez, Saint-Laurent, Saint-Claude ») et ceux qui savent confectionner de l'andouillette avec l'estomac et les restes des boyaux. La sau-cisse absente des pays à saloir-permanent occupe, dans ceux du saloir-provisoire, une place importante dans l'économie des ménages. Le fumage en Franche-Comté est si spectaculaire qu'il joue dans l'imaginaire des Comtois un rôle publicitaire éminent au point d'occulter un mode de conserva-tion plus discret mais bien présent sur le terrain il y a cinquante ans à peine : le séchage. Commençons par lui. Il n'est en 1990-1991 qu'un usage résiduel qui dis-paraît d'année en année devant l'avancée triomphante du fumé. Pourtant les témoi-gnages recueillis à l'été 1990 attestent cette pratique d'un séchage à l'air comme dans cette ferme de Longchaumois (Jura) où les crochets encore en place à bonne distance du feu et entre deux portes pour favoriser le courant d'air, rappellent ce souci de sécher sans fumer. Même impé-ratif à Authoison ou à Anchenoncourt (Haute-Saône) où les saucisses et le lard séchaient non loin du foyer mais jamais dans la cheminée : « Une fois qu'ils étaient secs, y en avait qui entortillaient dans du papier et y mettaient ça dans une caisse, ça s'conservait mieux ». Ailleurs, comme à Longchaumois (Jura), c'est dans le petit appentis à l'écart de la maison, dans ce que l'on nomme localement le « grenier fort » que sera mise à l'abri la réserve séchée. Essayer de cartographier cette distinction séché/fumé n'est plus envisageable à l'heure actuelle. Le goût est maintenant au fumé et les supports techniques (lattes, cro-chets) ont sauf rares exceptions, disparu des cuisines depuis longtemps.

Fumer la viande relève d'un projet déter-miné. Le choix du combustible est essentiel. Partout on cite, pour commencer la fumai-son, les branches du genévrier, « j'en ai tou-jours d'avance uniquement pour ça » (Saint-Bresson, Haute-Saône), puis on continue avec des branches de sapin et d'épicéa<sup>(5)</sup> Certains ajoutent de la sciure pour mieux conduire le feu, « tous les jours on met de la sciure de sapin pour que ça fume et pas que ça 'claire' » (Pouilly-les-Vignes, Doubs). Il faut aussi un espace permettant une bonne circulation de l'air et de la fumée, mais

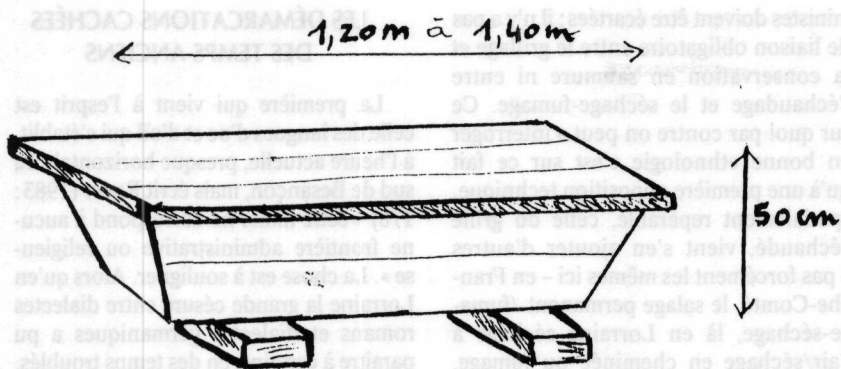


la variété en ce domaine est très grande et la zone du fumé ne peut se déterminer sur la présence d'un type de cheminée particulier, comme le fait remarquer J. Buathier dans son étude sur Grandvaux (Jura) 1984 : 52 : Ici, « il n'existe pas de véritable cheminée, jusqu'à une date très récente. Dans plusieurs fermes, l'apparition d'un tuyau de poêle ou d'un semblant de hotte pour limiter la fumée ne date que de deux ou trois ans. Le système d'évacuation traditionnel laissait longuement transiter la fumée sous une poutre haute qui marquait la limite de l'espace du foyer. Le four situé sous la poutre et à droite du foyer, ajoutait sa contribution à l'atmosphère enfumée de cette zone puisqu'il ne possédait pas de conduit propre (la fumée ressortait tout simplement par la gueule). Les traces indélébiles laissées sur les murs des cuisines attestent encore de cette ancienne organisation. Conséquence importante, c'est sous la poutre que les quartiers de viande étaient suspendus et mis à fumer (le fumage n'ayant aucunement été une spécificité du Haut Jura nord, comme d'aucuns l'ont prétendu) ». La précieuse enquête des dialectologues en Franche-Comté <sup>(6)</sup> témoigne justement de la multiplicité des types architecturaux. Dans une annexe non cartographiée, sont recensés vingt-six points d'enquête où l'on fume dans la cheminée, cinq points où le fumoir est un petit local aménagé dans le conduit de la cheminée, treize points où existe le « tué » [twé] : « Immense hotte pyramidale entièrement en planches de douze à quinze mètres de haut qui prolonge les parois de la cuisine et débouche sur le toit par un large orifice, muni de deux vantaux ». <sup>(6)</sup> Dans trois lieux sont mentionnés des modes de fumage très rudimentaires dans la « route » en pierre ou le « tuyat » de bois de la cuisine. Dans le conte bien connu « la captivité de Margot », le Franc-Comtois Louis Pergaud décrit ce « tuyé » <sup>(7)</sup> : « Immense cheminée villageoise de quatre m<sup>2</sup> de surface à la base, s'effilant en haut en tronc de pyramide, s'ouvrant et se fermant par deux planches articulées, formant sur le faite une toiture mobile qui se manœuvrait du dedans au moyen d'une longue corde de chanvre, durcie et noirâtre, pendant près de la gueule d'un four de campagne où l'on cuisait le pain. Le pilier arc-boutait deux pleins cintres

perpendiculaires l'un à l'autre qui soutenaient les deux parois intérieures du « tuyé » ; les murs de la maison en formaient les deux autres. Tendues transversalement, de fortes perches sèches, noires et dures supportaient des jambons racornis, des alignements de saucisses tandis qu'aux parois se faisant face deux crochets de fer, encastrés dans la maçonnerie, soutenaient deux immenses bandes de lard, demi-manteau d'un corps de porc, saigné récemment et sous lesquels flambait doucement un feu parfumé de branches de genévriers ». S'il ne devait servir qu'à fumer le porc, à la rigueur les deux porcs d'une famille, le « tué » était tout à fait disproportionné aux besoins, mais encore faut-il s'entendre sur le terme de famille. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans le Jura : « Père, mère, enfants, petits enfants, arrière-petit-fils, cousins et petits cousins demeurent ensemble ; c'est un arbre généalogique dont les branches ne se séparent qu'à la longue » (cité par Royer, 1977 : 54). La quantité de charcuterie à fumer est donc à envisager à l'échelle de plusieurs ménages résidant sous le même toit. L'usage ne s'en est d'ailleurs pas tout à fait éteint puisque certains ont encore un « tué de famille » dans lequel toute la parenté vient sécher toute sa provision (La Planée, Doubs). Et puis le « tué » servait aussi à fumer de la viande bovine. Lorsqu'une vache « tournait mal » (stérile) ou devenait trop vieille, plusieurs familles s'entendaient pour abattre et partager la bête, « le meilleur à fumer, c'est la cuisse » (Chinard-Montlebon, Doubs). Outre ce « breusi » ou « brési », singulier et inconnu des provinces septentrionales, la vache abattue fournissait – on l'a déjà évoqué – de quoi constituer des saucisses mixtes.

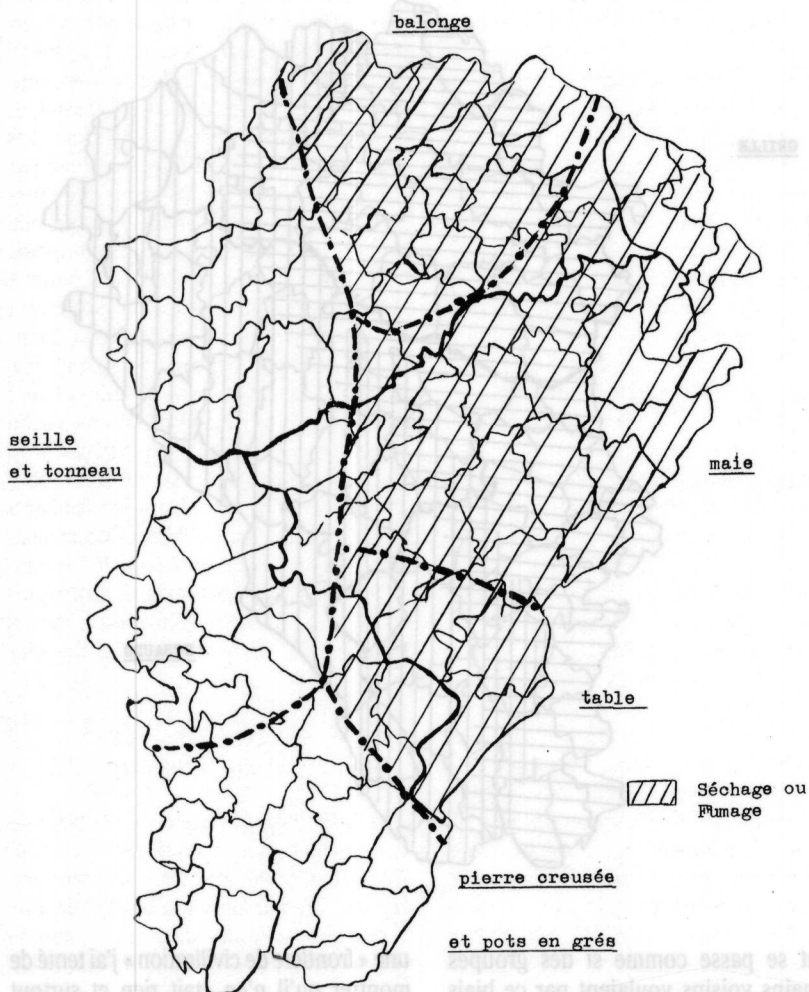
## LES RÉVÉLATIONS DE LA CARTOGRAPHIE

A la diversité des paysages, des types de culture, des modes d'habitat, notée en Franche-Comté par tous les auteurs, répond, comme on vient de le voir, une variété des pratiques alimentaires dont le porc peut servir en quelque sorte de révélateur. Ainsi, traversant la province approximativement du Nord au Sud, une frontière délimite à l'Ouest ceux qui grillent, à l'Est ceux qui échaudent.



## GRILLER/ÉCHAUDER

Ce n'est d'ailleurs pas de frontière qu'il faudrait parler. La césure n'est pas brutale. S'influençant mutuellement au hasard des événements et de l'histoire particulière des villages, les deux techniques voisinent et se partagent parfois une même commune. Les dialectologues de l'*Atlas Linguistique et Ethnographique de la Franche-Comté* (1978, vol. 2) et de celui du *Jura et des Alpes du Nord* (1974, vol. 2), en interrogeant sur le grillage ou l'échaudage du porc (respectivement carte 678 et 743-744), proposent grâce à un maillage fin des points d'enquête, un premier repérage de la zone d'exclusion des deux usages. Une enquête plus systématique dans cette zone nous a permis de compléter ces données et d'en dresser une cartographie aussi soignée que possible. Que peut-on sommairement constater? Que ce partage semble épouser les contours du relief: d'abord l'arc des Vosges puis la vallée de l'Ognon enfin les contreforts du Jura; et ce constat géographique incite au commentaire prenant en compte l'organisation agricole de l'espace. On échaude plus volontiers dans l'Est des herbages alors qu'on grille habituellement dans l'Ouest plus céréalier; mais l'explication rationnelle ne saurait suffire puisqu'on retrouve cette opposition du grillé et de l'échaudé en Lorraine non plus Est/Ouest mais Nord-Est/Sud-Ouest sans qu'il y ait possibilité d'invoquer là des accidents du relief ni l'absence ou la présence de paille de céréales pour justifier la pratique (Méchin, 1988: 131).



## LES PAYS DES SALOIRS

La diversité des récipients utilisés pour le salage des viandes est surprenante et montre une adaptation écologique des réponses à une unique question posée, celle de la préparation des viandes par le sel. Reportée sur une carte de la Franche-Comté, la répartition des différents saloirs, forcément schématique et réductrice, montre des zones d'usage relativement homogènes: au Nord, il y a



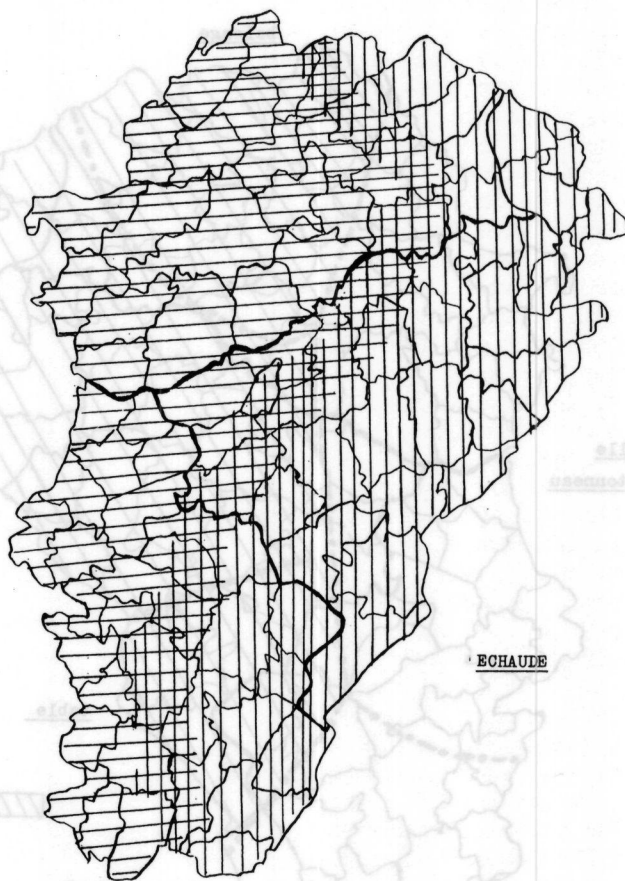
incontestablement la « *balonge* », cette cuve vigneronne qui s'infléchit en « *tonneau* » et en « *seille* » tronçonique vers l'Ouest, utilisant le même matériau de base – le bois – et la même technique de boissellerie. Le Sud est plus spécifiquement le domaine de la pierre et de l'argile. Bien que l'on rencontre partout maintenant des pots de grès, leur fabrication devait être locale autrefois (mais les témoignages de nos informateurs ne permettent déjà plus de situer les centres de diffusion). Les saloirs taillés dans la pierre sont par contre toujours autochtones du fait de leur poids et de la difficulté que représente leur transport. Enfin à l'Est, les « *tables* » et les « *maies* » sont simples constructions de planches souvent bricolées par le maître de maison. Cette diversité, on l'a vu, peut en fait être réduite à une dualité si l'on veut bien prendre en considération le but recherché en final : soit saler avant de sécher ou de fumer, soit conserver dans le sel jusqu'à consommation. Les sept sortes de saloir rencontrés en Franche-Comté se répartissent alors en deux classes que nous avons intitulées : saloirs-provisoires et saloirs-permanents. Si, comme on l'a signalé plus haut, « *balonge* », « *maie* » et « *table* » permettent de saler des chairs qui seront ensuite séchées ou fumées, le groupe formé par les *saloirs de pierre*, les *pots de grès*, les *seilles* et les *tonneaux* conçoit le salage comme l'opération finale conservatrice. Deux espaces opposant l'Est et l'Ouest se trouvent à nouveau délimités. Et bien qu'elles ne soient à aucun endroit superposables, on voit bien par leurs formes générales que les frontières du grillé/échaudé et du salé permanent/salé provisoire ont quelque parenté. Il n'est évidemment pas possible d'interpréter ce décalage. Bornons-nous à constater qu'en Franche-Comté ceux qui grillent sont majoritairement ceux qui conservent ensuite en saumure alors que ceux qui échaudent, sèchent ou fument les morceaux. En Lorraine, comme je l'ai signalé, existe aussi cette démarcation du grillé/échaudé mais elle est doublée d'une opposition séché/fumé (la technique du salage-permanent n'existe pas d'ancienneté). Ainsi, les tentations déter-

ministes doivent être écartées : il n'y a pas de liaison obligatoire entre le grillage et la conservation en saumure ni entre l'échaudage et le séchage-fumage. Ce sur quoi par contre on peut s'interroger en bonne ethnologie c'est sur ce fait qu'à une première opposition technique, spatialement repérable, celle du grillé/échaudé, vient s'en ajouter d'autres – pas forcément les mêmes ici – en Franche-Comté, le salage permanent /fumage-séchage, là en Lorraine séchage à l'air/séchage en cheminée ou fumage.

## LES DÉMARCATIIONS CACHÉES DES TEMPS ANCIENS

La première qui vient à l'esprit est celle des langues d'oc et d'oïl qui s'établit, à l'heure actuelle, presque horizontale au sud de Besançon, mais écrit Royer (1983 : 178) « cette limite ne correspond à aucune frontière administrative ou religieuse ». La chose est à souligner. Alors qu'en Lorraine la grande césure entre dialectes romans et dialectes germaniques a pu paraître à certains, en des temps troublés,

GRILLE



ECHAUDE

Tout se passe comme si des groupes humains voisins voulaient par ce biais signifier une différence culturelle très ancienne profondément enfouie maintenant dans les consciences.

une « frontière de civilisation » j'ai tenté de montrer qu'il n'en était rien et surtout d'analyser les raisons qui ont poussé historiens et folkloristes à établir ce dogme (Méchin, 1989) ici rien de tel n'a donné

sens. D'ailleurs les parallèles bien connues à cette limite linguistique (droit écrit, type de toits, façon de battre les céréales, type de moulins à eau...) passent bien plus au Sud, hors de la Franche-Comté (X. de Planhol, 1988 : 154). Ainsi ces limites culturelles opposant le Nord au Sud ne peuvent être, dans notre recherche, d'aucun secours pour comprendre des frontières d'usage qui délimitent l'espace d'Est en Ouest. Une première limite d'usage nous est par contre proposée depuis le moyen-âge à propos des territoires de vente du sel de Salins-les-Bains. En ce lieu existait deux sauneries et une annexe (la « *Chauderette* » n'ayant pas de source salée n'était qu'une succursale de la première) : la « *Grande Saunerie* » appartenait pour l'essentiel au souverain de la Comté (selon les époques : le duc de Bourgogne, l'empereur du Saint Empire germanique, le roi d'Espagne ou le roi de France). La possession de celle située au Bourg-Dessous appelée « *Puits-à-Muire* » était morcelée entre un grand nombre de « *rentiers* ». Jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, les deux établissements entretiennent des relations d'entente (et souvent de conflits) qui nous renseignent sur la répartition du sel dans l'espace régional. La « *limite d'amont* » qui définit en fait le territoire où a cours le sel de la « *Grande Saunerie* » - donc le sel du souverain - s'appuie sur la montagne du Nord-Est au Sud-Ouest en englobant le cours supérieur du Doubs ; le « *Revermont* » au Sud, bien qu'approvisionné aussi par la « *Grande Saunerie* » l'était cependant avec un sel moulu différemment : le « *sel de bouchet* » (A. Hammerer, 1984 : 22). A quelle impérieuse nécessité répondait à ces époques lointaines cette distinction en deux zones d'un espace soumis à une même juridiction ? Curieusement, cette fourche à partir de Salins, isolant le Revermont comme entité propre, se retrouve dans notre carte des types de saloir (zone des saloirs de pierre et de grés). Mais il nous faut poursuivre pour tenter de comprendre la césure méridienne que révèlent nos enquêtes. En fait, la seule opposition connue régionalement entre l'Ouest et l'Est renvoie aux temps d'avant la conquête romaine. Les tribus celtes ennemies « *Sequanes* » et « *Eduens* » en revendi-

quant chacune la Saône, au point que César interviendra pour chasser Arioviste et ses guerriers au-delà du Rhin, nous renseignent sur les enjeux spatiaux de l'époque. Si les limites exactes des tribus celtes ne peuvent être précisément établies comme l'explique X. de Planhol (1988 : 154) : « Cette imprécision tenait d'ailleurs à la nature même des limites des peuples gaulois. Il s'agissait de zones frontières, de

« déserts-frontières » et non encore, sauf exception, de limites matérielles concrétisées ou définies sur le terrain », on peut dire, sans grand risque de se tromper qu'en Franche-Comté, la Saône fut en gros la limite territoriale la plus aisément revendicable. Or, que montrent notre carte ethnographique du grillé/échaudé et celle du séché-fumé/conservé dans le sel ? Des limites Nord-Sud qui semblent reprodui-

Extrait de l'Atlas de la Franche-Comté. Institut de géographie de Besançon



re en écho, décalées mais fidèles jusque dans ses inflexions, le cours sinueux du fleuve. Une fois encore, et comme en Lorraine (Méchin, 1989), pour expliquer ces lignes de fracture, il faut donc évoquer le passé le plus lointain, ces périodes où des groupes rivaux mais frères par la langue, sont venus s'établir. La revendication de leur différence, on peut le supposer, passait par ces menus faits de culture qui, du fait même de leur insignifiance, ont pu traverser les siècles et viennent encore nous interpeler

## NOTES

- 1 9 octobre. C'est aussi la date traditionnelle de descente des alpages (Beauquier, 1910 t. 1 : 56).
- 2 Le fait est confirmé par l'ALFC II, 1978 C. 678 : « pour échauder le porc, on commence par répandre sur lui de la poix achetée dans le commerce ou recueillie sur les épicéas et mise en poudre. On le met ensuite dans le cuveau (...) dans lequel on verse de l'eau chauffée à 80°.
- 3 Il faudrait d'ailleurs corrélérer cette pratique à la coutume encore connue dans quelques endroits de l'offre aux voisins et parents de quelques os d'échine.
- 4 Si elles sont autorisées! Une informatrice du Vouglans (Jura) raconte : « Maman n'avait pas le droit d'aller chercher un morceau au saloir et pis fallait rien toucher avec les mains parce que ça faisait tourner la viande alors mon père était le seul à y aller avec une fourchette en buis spéciale ».
- 5 ce que confirme l'ALFC II C. 688.

6 ALFC II.

7 L. Pergaud, 1960 (1ère éd. 1910 : 145).

## BIBLIOGRAPHIE

- Barbe Noël. *La faiencerie de Salins*, Besançon, Cêtre, 1990, 102 p.
- Beauquier Charles. *Les mois en Franche-Comté*, Paris, E. Chevalier, 1900, 183 p.
- Beauquier Charles. *Faune et Flore populaires de la Franche-Comté*, Paris, E. Leroux, 1910, 2 vol., 403 p. 405 p.
- Bichet Robert. *Un village comtois au début du siècle [Richemont]*, Besançon, Cêtre, 1979, 219 p.
- Buathier Jean. Enquête sur l'habitat traditionnel du Grandvaux (Haut-Jura méridional), *Revue des Sciences sociales de la France de l'Est* n° 13, 1984, pp. 35-71.
- Braudel Fernand. *Civilisation matérielle, économie et capitalisme. XV-XVIII siècles*, Paris, A. Colin, 1979-1980, 3 vol., 543-599-606 p.
- Dondaine Colette. *Atlas Linguistique et ethnographique de la Franche-Comté*, Paris, CNRS, 1978, vol. 2 (cité ALFC).
- Forestier Marc. *Secrets du grenier fort*, Lajoux, M. Forestier, 1985, 159p.
- Garneret Jean. *Lantenne, un village comtois : ses coutumes, son patois*, Paris, Les Belles Lettres, 1959, 389p.
- Gennep Arnold van. *Manuel de folklore français contemporain*, Paris, Picard, 1958, t. IV.
- Hammerer André. *Sur les chemins du sel*, Besançon, Cêtre, 1984, 261p.
- Hocquet Jean Claude. *Le sel et le pouvoir, de l'an mil à la Révolution française*, Paris, A. Michel, 1985, 517p.

Martin Jean-Baptiste, Tuillon Gaston. *Atlas Linguistique et ethnographique du Jura et des Alpes du Nord*, Paris, CNRS, 1974, vol. 2 et 1978, vol. 3.

Méchin Colette. Pratiques différencielles de découpe du porc en Lorraine. *La découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace*, Anthropozoologica, 1987, pp. 23-26.

Méchin Colette. *Les animaux dans les usages alimentaires de la France de l'Est*. Thèse de doctorat d'état, Université des Sciences Humaines de Strasbourg, multigraphiée, 1988, 405p.

Méchin Colette. Le porc comme discriminant culturel dans le nord-est de la France. *Alimentation et Régions*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1989, pp. 71-79.

Méchin Colette. Le porc bon à penser dans les sociétés rurales d'Alsace et de Lorraine. *Du sauvage, du vivant et du cru*, Dijon, Editions Universitaires, 1989, pp. 51-62.

Méchin Colette. *Bêtes à manger*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1992, 272 p.

Migaud Marcel, Frentz Jean-Claude. *La charcuterie crue*, Orly, Soussana, 1978, 66O p.

Pergaud Louis. *De Goupil à Margot*, Paris, Club des amis du livre progressiste, 1960, 184 p. (1ère éd. 1910).

Planhol Xavier de. *Géographie historique de la France*, Paris, Fayard, 1988, 635 p.

Prinet Max. *L'industrie du sel en Franche-Comté avant la conquête française*, Besançon, Typographie Dodivers, 1900, 370p.

Royer Claude. *Franche-Comté. L'architecture rurale française*, Paris, Berger-Levrault, 1977, 215 p.

Verdier Yvonne. *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, 1979, 347 p.