

Les grilles du Concours Cerlogne (1989-1991)

En 1988 nous avons publié une brochure avec toutes les grilles des Concours Cerlogne.

Depuis, quatre autres grilles ont été rédigées par Mme Rose-Claire Schüle, ethnologue, vice-président du Centre et chère amie du Val d'Aoste. Nous croyons utile de les publier sur ce bulletin pour qu'elles soient à la disposition des enseignants et des personnes qui voudraient les utiliser

(A. B.)

27^e Concours Abbé Cerlogne 1988 / 1989

Les bâtiments ruraux traditionnels et modernes

Rose-Claire Schüle

LA MAISON RURALE TRADITIONNELLE.

Nous voulons rechercher tout ce qui concerne l'habitation traditionnelle en Vallée d'Aoste en mettant l'accent sur la fonction des différents bâtiments et de leurs parties. Il reste primordial pour un concours Cerlogne de *noter un maximum de mots patois* se rapportant aux bâtiments mais nous aimerions pousser la recherche plus loin et recueillir - en patois toujours - le plus d'informations possible sur la manière d'utiliser les différents bâtiments et surtout d'y vivre. Les enquêtes auprès de personnes âgées permettront de garder la mémoire d'états disparus.

Situation du ou des bâtiments examinés

- A) *Étage* de l'exploitation agropastorale : plaine
(donner si possible l'altitude) vignoble / coteau
agglomération / champs / prés
mayens
alpage
- B) *Implantation* dans ou à proximité d'un village
hameau (frazione)

groupe de bâtiments
en habitat dispersé

C) Position et orientation : le long d'une voie de communication (route, chemin, etc.)
le long d'une rivière, d'un ru
sur une crête, un monticule
dans une combe
sur le plat
dans une pente (parallèlement, perpendiculairement)
orienté vers la vallée, vers le sud, est, etc.)
hors de l'ombre portée des montagnes, à l'abri des avalanches
à proximité d'une source, d'une fontaine.



Saint-Pierre. Maison Barmaverain

D) *Propriété* : appartient à : un ou plusieurs propriétaires privés
(système de répartition)
la commune ou la région
une consortherie
une association ou société
la paroisse
une fondation, etc.
une entreprise commerciale, etc.

Utilisation du ou des bâtiments durant l'année

permanente
temporairement (de... à...)
exceptionnellement

indiquer les utilisateurs : toute la famille
mère et enfants
jeunes gens (filles, garçons)
célibataires âgés
employés ou domestiques
étrangers
grands bétail
menu bétail
porcs, poules, etc. etc.

Nom et fonction principale de chaque bâtiment :

habitation
étable, écurie, loge, poulailler, etc.
grange (à foin)
raccard ou gerbier
grenier, cave, garde-manger
moulin, four, laiterie, etc. etc.

attention il peut y avoir 2 ou plusieurs fonctions principales
p. ex. grange-écurie, etable-habitation, etc.

HABITATION OU LOGIS MODERNE

(construit après la dernière guerre)

La disposition des espaces intérieurs reflète souvent les répartitions traditionnelles : entrée par la cuisine qui sert aussi de pièce de réception pour les intimes.

La définition des espaces ouverts à tous et celle des espaces réservés est intéressantes. Souvent l'homme se réserve au garage ou dans la cave une pièce où bricoler. Les enfants n'ont pas le droit de jouer au "salon", etc. Voir les noms patois des différentes pièces.

Bâtiment destiné aux réserves des humains

Où garde-t-on le grain, les châtaignes, les fruits ?

la viande séchée ?

les réserves d'étoffes, de fil ?

le salé ?

les 'papiers' et choses précieuses ?

le fromage ?

le pain ?

Bâtiment dissocié : le grenier

Partie de bâtiment :

le galetas, la salle, év. pièce non utilisée dans l'habitation

ou partie d'un gerbier, d'une remise

la cave

Demander la raison de la séparation des bâtiments et les qualités requises pour les différentes denrées à conserver.

Ne pas oublier : les 'caches' à l'alpage, en montagne, aux mayens, etc.

Dès le premier jour de son utilisation un bâtiment est soumis à des changements. Essayer de les repérer et se les faire, si possible expliquer et dater. Une date charnière est l'introduction de l'eau courante dans les bâtiments, une autre l'intégration des toilettes dans les habitations. Très important également l'innovation des fourneaux en fonte à la place de l'âtre. Les ustensiles 'démodés' comme la crémaillère, passent alors aux bâtiments habités temporairement.

Habitation :

Comment la fonction d'abriter la famille est-elle résolue ?

où prépare-t-on les repas ? comment ? (âtre, fourneau, etc.)

où mange-t-on ?

où passe-t-on la journée, la soirée ?

où dort-on ?

où se lave-t-on ? où sont les toilettes ?

où conserve-t-on les réserves de nourriture destinée

aux humains ? (grain, farine, fromage, viande, légumes, fruits, vin, etc.)

où garde-t-on les habits, le linge propre ?

le linge sale ?

où met-on les "vieilleries" et les choses "inutiles" ?

où lave-t-on le linge, où le sèche-t-on ?
comment se chauffe-t-on ? s'abrite-t-on des intempéries ?

Important : noter les différences été / hiver

habitation permanente / saisonnière / occasionnelle
famille ou personnes isolées jadis / aujourd'hui

noter la disposition des espaces intérieurs et la circulation entre les
différents niveaux (escaliers, trappes, échelles, etc.)

noter les locaux ou parties de locaux réservés à des activités artisanales
occasionnelles ou permanentes (tissage, travail du bois,
vannerie, sculpture, etc.)
(façonner et cuire le pain, presser les fruits, le raisin, etc.)

y a-t-il des espaces 'réservés' aux hommes, aux femmes, aux enfants ?
p. ex. atelier, four, cave ?

où accueille-t-on des visites ? d'intimes, de parents ? d'étrangers ?
y a-t-il des pièces où les enfants p. ex. ne pénètrent pas ?

L'habitation peut être dans un bâtiment réservé à cette fonction ou dans un
bâtiment à fonctions multiples, la maison concentrée. Au cours des
années le passage d'un type à l'autre a pu se faire et il importe
non seulement de le noter mais d'essayer d'en saisir les raisons.



Bâtiments ou parties de bâtiments réservés aux animaux.

Où garde-t-on le bétail ? en
été, en hiver ? les bovins, les moutons,
les chèvres, le cheval, le
mulet, le cochon, les poules, etc.

Les noms des différents
espaces qui leur sont réservés -
dans la maison concentrée, dans
l'étable, l'écurie, etc. etc.

Balcons à Arnad (1950)

(Photo O. Bérard)

Demander les raisons (étable trop chaude pour le mulet, etc.)

Bâtiments destinés aux réserves de foin, de paille, de litière, de feuilles, de farines d'élevage, de sel, etc. ou espaces utilisés à cet effet.

Bâtiments faisant office de gerbier (raccard), d'aire à battre le blé.

Bâtiments ou espaces à remiser

- les outils aratoires, les faux, faucilles, etc.
- les véhicules, luges, petits chars, chars, etc.
- les hottes, paillets, etc.
- le bois de chauffe
- les réserves de tuiles, briques, poutres
- les ustensiles et outils du vin, etc.

Autres bâtiments

- four à pain
- séchoir à châtaignes
- moulin, scierie, atelier, etc.

Intéressant à noter les cheminements entre les différentes résidences et les lieux de travail, *les migrations saisonnières* (qui et comment, quand).

En parlant de bâtiments ruraux modernes tels que grandes étables ou étables communautaires, laiteries modernes, bâtiments d'alpage restructurés ou neufs ne pas oublier les structures sociales (consorterie, coopérative, etc.)

CONSEILS TECHNIQUES

Les enquêtes devraient être complétées par des photographies ou des dessins (pour les plus petits) sous plusieurs angles de vues. Ne pas oublier de les dater et localiser soigneusement (vu du sud, de la route, etc.)

Un *relevé*

- complet du bâtiment est souhaitable, soit
- un plan de chaque étage ou niveau*
- une coupe*
- des détails intéressants*
- indiquer l'échelle (le plus simple 1 : 100)
- indiquer les noms et usages des différents espaces

Un *relevé partiel* peut se restreindre à l'étage ou les niveaux intéressants.

Lorsque plans, coupes, etc. se révèlent trop compliqués à exécuter par les élèves on fera des esquisses mais en s'efforçant d'obtenir des relations de grandeur correctes. C'est l'occasion d'enseigner la manière de prendre des mesures et de les rapporter sur le papier, en croquis.



Une vieille maison de Courmayeur (1925)
(Photo J. Alaria)

Il est indispensable de *détailler l'aménagement des pièces importantes* :

cuisine : place de l'âtre, de la cheminée ou du conduit de fumée, du fourneau (à bois ? à ?), de l'évier, de la table et des sièges, etc.

étables : place des bêtes et du "gabinet", de la table, des bancs, des lits, etc.

chambre : place des lits (qui y dort ?), du mobilier, etc.

cave : emplacement des tonneaux, des réserves, etc.

pour les ruraux : où sont les bêtes, les rigoles d'évacuation, etc. où posait-on les gerbes, où battait-on, etc.

Noter les détails tels que l'ordre des convives autour d'une table ou l'ordre des vaches dans une étable sur des plans de détails.

Veiller à la *lisibilité des plans et croquis* - ni trop petits ni trop d'écriture - plutôt des numéros et une liste explicative à côté.

Ne pas oublier les *photographies anciennes et les documents d'archives*.