

“À l’ombre de Cerlogne” - 28 janvier 2010

## Pierres et paroles à l’alpage

Roberta Esposito Sommese

Si les pierres pouvaient parler, en interprétant le titre de cette soirée, elles nous raconteraient une histoire qui vient de très loin. En effet l’alpage dans les territoires alpins a une tradition qui remonte à la nuit des temps.

Je voudrais vous présenter ce soir une petite partie de mon travail de thèse qui a concerné la culture de l’alpage à Brusson du point de vue ethnolinguistique et qui a été réalisé à partir des témoignages oraux que j’ai recueillis dans cette commune. Ce travail a traité plusieurs aspects de l’argument, notamment la culture de l’élevage, les dénominations francoprovençales utilisées pour décrire le paysage et le travail de l’homme. J’ai choisi de développer ce soir les aspects concernant l’architecture de l’alpage pour me lier au travail de Madame Remacle.

À propos de Brusson, l’abbé Gorret disait du territoire qu’il

fait honneur à ses habitants ; il est fort bien cultivé et produit du blé, du seigle, de l’orge, des pommes de terre ; le lin y réussit à merveille, mais ce sont surtout les prairies et les pâturages qui forment, avec les forêts, la principale richesse du sol<sup>1</sup>.

La morphologie du sol, en effet, rend très difficile son aménagement et le système économique fondé sur l’alpage est devenu, à partir du Moyen Âge, une réponse de la population locale qui a pu ainsi non seulement survivre, mais parfois aussi s’enrichir<sup>2</sup>.

Bien sûr, la culture de l’alpage à Brusson a des caractéristiques particulières qui la rendent différente par rapport à d’autres aires alpines.

Premièrement, la géographie du lieu a permis de s’élever en hauteur dans l’exploitation des prairies alpines jusqu’à la limite exceptionnelle de 2500 / 2700 m d’altitude.

En outre, l’histoire de la propriété privée est très originale et elle a vu, à travers les siècles, se succéder nobles et moines pour aboutir aujourd’hui à une propriété généralement très morcelée, caractérisant aussi le système agricole. De ce point de vue, on peut distinguer deux formes de propriété principale: la propriété privée et la propriété collective.

La propriété privée peut se présenter aussi bien comme grande propriété que comme petite propriété individuelle et, à cause du phénomène du morcellement parcellaire qui a intéressé les pâturages, c’est surtout cette dernière qui s’est imposée à Brusson.



**Brusson. La *montagnetta***

(photo Roberta Esposito Somnese)

Pour ce qui est de la propriété collective, elle se présente surtout dans l'institution de la consortherie, mais on doit souligner que, pour Brusson, elle ne concerne surtout que les forêts et rarement les alpages. De mémoire d'homme, il n'y a qu'un grand alpage collectif, mais celui-ci est tradi-

tionnellement dédié au petit bétail. Il s'agit de l'*Arp d'Ehtò*, localisé au dessus du village d'Estoul, sur les prairies de la montagne *Bieteron*.

La structure de l'alpage ne se concrétise pas seulement par la forme de la propriété du sol, mais elle est aussi architecture. Les mots patois *montagna*<sup>3</sup> ou *montagnetta* ont pris la place du mot plus ancien *arp*<sup>4</sup> et marquent vraiment le lien strict entre le relief et l'éleveur, désignant ainsi deux modèles différents d'habitat.

En ce qui concerne la *montagna*, c'est à dire le grand alpage privé, il n'y a que de rares exemples à Brusson ; ceux-ci, en outre, traditionnellement étaient gérés par des entrepreneurs, des alpagistes provenant d'une autre commune de la vallée qui louaient aussi bien l'alpage que le bétail aux paysans qui étaient occupés par les travaux de l'été. Du point de vue de l'architecture, il s'agit de grands bâtiments où l'élément principal est l'étable, tandis que l'habitation pour le personnel est très simple.

Toutefois Brusson, comme on l'a déjà anticipé, est le royaume des petits alpages individuels et c'est surtout sur ceux-ci que je voudrais m'arrêter.

L'habitat d'alpage, considéré en tant qu'ensemble de bâtiments et de canaux pour irriguer et engraisser les terrains, a comme première caractéristique l'intégration parfaite au milieu environnant : il s'agit d'une montagne modelée et aménagée à partir des pierres produites par la montagne elle même<sup>5</sup>.

On doit faire une première distinction entre véritables alpages et établissements permanents anciens de haute montagne. Étant donné que ces derniers sont évidemment plus proches du village et, en effet, ils se placent à une hauteur moins élevée, dans le domaine des *mayèn*, c'est à dire du premier étage des déplacements saisonniers vers le haut en montagne ; les petites *montagnette* traditionnelles sont bâties d'une façon originale.

Pour commencer, il est intéressant de voir que leur position n'est pas laissée au hasard : souvent ces *montagnette* sont placées de façon à être protégées des intempéries – adossées aux rochers ou au milieu de clairières – parfois, elles sont

### *La tchavana*

(photo Roberta Esposito Sommese)

groupées et semblent reproduire la structure du village. En tout cas, l'élément dominant est la *tchavana*, c'est-à-dire la structure destinée à la double fonction d'habitation et d'étable. Il s'agit d'une construction très simple à deux étages en pierres : l'*ehtabio* (l'étable) au rez-de-chaussée et la *majón* (l'habitation) au premier étage. Souvent le *quievert* (le toit) est en bois, suivant les mots d'un témoin<sup>6</sup> :

*Y ira o quievert d'achón [...] y ira pa dé lach su pé y arp.*

Il y avait le toit en planches, il n'y avait pas de lauzes aux alpages.

L'étable traditionnelle est généralement une construction très basse. Le même témoin raconte :

*L'aon dé ehtabio bas, pa pe bé come orra qu'i son at é teut, adonca l'aon de ehtabio bas qué té déae sempre coure caje a cattro tchambe.*

On avait des étables basses, pas comme aujourd'hui qu'elles sont hautes et tout, autrefois on avait des étables si basses qu'on devait presque y marcher à quatre pattes.

À l'intérieur, il y a deux *pontón*, les emplacements pour le bétail réalisés avec des planches de mélèzes. À chaque poste correspond une crèche, *a rètcha*, et un petit canal pour le fumier, creusé dans le sol, *a tchenà*.

La crèche est constituée d'une planche fixée au mur, *a loppa*, qui sert à attacher les vaches. Chaque *loppa*, en effet, a des trous, *le boré*, pratiqués autrefois au moyen d'une *taravéla*, une perceuse manuelle, à une distance d'environ 1 mètre entre eux. À travers ces trous, on fait passer



*A rètcha, a tchenà, a loppa*

(photo Roberta Esposito Sommese)



### Le plafón

(photo Roberta Esposito Somnese)

*l'ardéyón*, l'ardillon de la chaîne des vaches, *a tchéna*, qui peut être fixé avec un *tseponet*, un petit morceau de bois. Pour détacher le bétail, on doit faire passer l'autre ardillon hors de la *bocquia*, c'est à dire l'anneau le plus grand.

Le témoin raconte à ce propos :

*Le loppe l'an totte le ché boré, le loppe son dé gro achón ehpes dé brénga qué i son fissà Bén o mur qué t'echcapesson pa é peu l'an toui le boré qué té ié bétte vents a tchéna... ié féjaon o boré da poé pasé l'ardéyón. Perqué l'ardéyón y alae dévents a tchéna da vatcha pé la groppé.*

Les *loppe* ont toutes leurs trous, les *loppe* sont de grosses planches épaisses qui sont bien fixées au mur et elles ont toutes des trous pour y faire passer la chaîne; on faisait le trou pour y faire passer l'ardillon. Parce que l'ardillon allait dans la chaîne de la vache pour l'attacher.

Entre les deux rangées, il y a le marchepied, *o martchapì*, c'est à dire le large passage recouvert de *larbiats*, de grandes dalles plates qui forment une *guiatsà*, un pavé qui rend le nettoyage plus simple.

*A guiatsà té bétte eunna pira contre l'atra, eunna pira piata contre l'atra, réhton fissà vents a tèra parì té pou pouli é ehcoé.*

Le pavé tu mets une pierre contre l'autre, une pierre plate contre l'autre, elles restent fixées dans la terre comme ça tu peux nettoyer et balayer.

Le sol de n'importe quelle construction prend le nom de *salàn*, tandis que le plafond est appelé *plafón*.

Autrefois, puisque ce n'étaient pas seulement les vaches qui montaient à l'alpage, il y avait souvent, à l'intérieur de l'étable, un *bouet* pour les cochons. Il s'agissait d'une sorte de cage en bois placée dans un coin d'un *pontón*. Dedans, il y avait *o beui*, l'auge obtenue d'un billot creusé, et l'une des planches n'était pas fixée, de façon à pouvoir nettoyer la place.

*Nouz atre l'aon o bouet dévents l'ehtabio, té y enquioae cattro achón é té féjae un bouet carà én un cantón dé l'ehtabio, peu té ié féjae un beui tchavà pé vouidé-ie l'abére, é peu un poché pé poé-ie trétre fumì, té gavae su eun achón.*

### Le tra badzàn

(photo Roberta Esposito Somnese)

Nous, on avait le *bouet* dans l'étable, tu clouais quatre planches et tu faisais une cage carrée, après tu faisais une auge creusée pour y mettre la nourriture et après une place pour pouvoir sortir le fumier, tu lui enlevais une planche.



Les étables traditionnelles plus grandes se caractérisent par la présence d'un *tra badzàn*, c'est à dire une poutre traversant le plafond transversalement par rapport aux autres, et de *colenne*, des colonnes ayant la fonction de soutien.

Dans l'étable, on trouve des outils pour le nettoyage, tels que *l'ehcoa*, le balai, *o rabio*, le racloir, *a caloussa*, une sorte de grosse louche au long manche servant à nettoyer les canaux pour le fumier. Bien sûr, on y trouve aussi le nécessaire pour traire : *le sidjilìn*, les seaux métalliques ou, plus rarement, en bois ; et les tabourets à traire, y *échàgn*, à une ou trois jambes.

Au-dessus de l'étable il y a la *majón*, l'habitation ; il s'agit d'un local assez ample ; le sol est dépourvu de revêtement ou simplement en terre battue. L'élément incontournable dans un coin des grandes *majón* traditionnelles, c'est *o tcheménà*, le grand foyer ouvert, moyen de chauffage et de préparation des repas, mais surtout moyen de travail puisque c'est là que l'on procède à la transformation du lait et à la production des fromages et du beurre.

Les souvenirs d'un témoin affluent :

*Én-t-un cantón y é o tcheménà, io mé véo co orra a Péletsira dé nuz atre...*

Dans un coin il y a le foyer, je le vois encore maintenant à notre Peletsira.



*Trénc, caloussa, ehcoa*

(photo Roberta Esposito Somnese)



**La hitouéra**

(photo Roberta Esposito Somnese)

Pour cette raison, à côté il y avait toujours *o tor*, le *turner* comme l'appelle Scheuermeier, un dispositif permettant de pendre les grandes chaudières, *le tchoudire*, au dessus du feu et de les déplacer au besoin.

*O tor y ira un toc dé bo qu'ou torgnae, y ira un toc dé bo piantà pé tèra éntó eunna fachetta qué lo fissae pa é poae torgné. Un toc dé bo éntó un brats qué té ié pendae o cremahquio é peu a tchoudira.*

Le *tor* était un morceau de bois qui tournait, il y avait un morceau de bois planté à terre avec une petite bande que ne le fixait pas et il pouvait tourner. Un morceau de bois avec un bras sur lequel tu pendais la crémaillère et après la chaudière.

Pour le reste, l'ameublement était très pauvre : quelques bancs, *dé bantche*, quelques tabourets, *d'échègn*, une table, *a tabia*, et une petite armoire, *a crédéntsa*. Pour dormir, autrefois, il n'y avait pas de véritables lits, mais des *iettire*, c'est à dire de simples planches en bois sur lesquelles on mettait des sacs remplis de feuilles ou de paille, *le payatse*.



**Le beuts, les cats**

(photo Roberta Esposito Somnese)

### La berira

(photo Roberta Esposito Somnese)

Puisque la maison est aussi le local pour la fabrication des produits laitiers, on y trouve tous les outils indispensables au travail : le lait transporté de l'étable dans des seaux est versé dans la cuve au moyen d'un entonnoir, *o colet*, ayant un filtre qui traditionnellement était réalisé avec des racines, *o tortchón*. Cet entonnoir est placé sur la cuve grâce à un cadre en bois qui prend le nom de *becquón*. Une fois pendue la cuve sur le *tor*, on peut préparer le fromage. Les outils nécessaires sont, à ce point là, les *reboudjòu*, les tranche-caillé, (des espèces de bâtons avec des palettes) qui anciennement pouvaient être réalisés avec des branches d'arbre ; les *fade*, (des toiles lâches) servant à extraire la pâte du fromage du petit-lait ; les *fitouère* en bois, (les formes à fromage). On doit préciser à ce propos que traditionnellement à Brusson la production de *Fontina* était très rare, car on privilégiait la fabrication de fromages écrémés, *le tome*, permettant de produire aussi du beurre. Si on produit des *tome* plus grasses, il est possible de fabriquer, à partir du petit-lait, le *sarats*, une sorte de *ricotta*. Pour cela, on utilise l'*ehcumérola*, une louche percée.



Pour la production de beurre, on trouve *o beuts* et *a berira*, c'est-à-dire la baratte à piston et la baratte horizontale, et des moules à beurre, *le forme*, ou des marques à beurre gravées ayant la même fonction, *le palette dou buro*.

Seulement s'il s'agit d'un *mayèn* est présent alors, à côté de l'habitation, un petit fenil, *o payi*.

Un témoin raconte à ce propos :

*Én montagna le payi y iron d'achón, cattro achón pé tèra é damón y iron le meraye, dé sile ié n'ira... ; pi én at féjaon pa dé fén é y ira pa gnénca dé payi.*

À l'alpage les fenils étaient en planches, quatre planches sur le sol et les murailles, des fissures il y en avait..., plus en haut, on ne faisait pas de foin et il n'y avait même pas de fenils.

À l'extérieur sont placés des *beui*, des abreuvoirs pour le bétail qui sont employés aussi pour laver les outils. Autrefois, ils étaient creusés dans des billons.

À côté de la *tchavana*, il y a le *bouétón* pour les poules, une sorte de cabane en bois qui a la fonction de protéger ces animaux pendant la nuit. À l'intérieur,



### Le beui

(photo Roberta Esposito Somnese)

on y trouve des *cachette*, de petites caisses permettant aux poules de pondre les œufs, et *o djoc*, le juchoir.

Un élément important de l'alpage est sans aucun doute la cave. À ce propos on doit distinguer deux genres de caves: la cave à lait et la cave à fromage.

Dans le premier cas, le *crotin* est un petit bâtiment en pierre positionné à proximité de l'eau ou directement sur un petit ruisseau; cela permet d'obtenir à l'intérieur une température fraîche de sorte que la crème du lait, déposée dans des chaudières, peut affleurer avec facilité. Le ruisseau prend le nom de *douich* et il est réalisé, en déviant l'eau de l'abreuvoir, avec des dalles en pierre.

*Y ira o crotin pé colé o litsé, la qu'ou pasae l'éva dévents, y ira eunna douich, eunna riva féta dé lach... parì o litsé sé vardae, féjae eunna béla cramma éntesima.*

Il y avait la petite cave pour le lait, là y passait l'eau dedans, il y avait un petit canal, un ruisseau fait avec des dalles, comme ça le lait se conservait, il faisait une belle crème.

Des fois on peut trouver des *crotin* bâtis tout près d'une source, plus écartés par rapport à la *tchavana*.

Dans la cave à lait, on trouvera des outils tels que les *cats*, des petites cuves en cuivre servant à contenir la crème du lait et la *potcha*, la louche à écrémer en bois.

La *crota*, la cave à fromage, au contraire, doit avoir une température constante afin d'obtenir de bons produits. Il s'agit d'une structure en pierre, le matériel dominant à l'alpage comme on l'a vu, avec l'un des murs enterré sous le niveau du sol. Parfois la cave peut avoir le plafond *voutà* (à voûte). À l'intérieur, on trouve des *tabión* (de petites planches suspendues) pour les fromages et le *premiou* (une sorte de petite table) où l'on met la *fitouéra* pour permettre au fromage de bien s'égoutter.

Une autre construction typique est la *patetchira* (la fosse à purin). En effet, à l'alpage l'une des préoccupations principales des éleveurs, c'est l'engrais destiné aux prés. Les fortes pentes qui caractérisent le territoire ne permettent pas d'utiliser du fumier pur. C'est pour cela qu'on le mélange avec de l'eau et qu'on le fait descendre

### *Dè montagnette è un crofin*

(photo Roberta Esposito Somnese)

de l'étable au moyen d'un petit canal en pierre jusqu'au bassin qui est pourvu d'un trou bouché avec de la terre ou des *teppe* (des touffes d'herbe) qui, une fois ouvert, permet au lisier de sortir et de parcourir les petits canaux qui traversent les prés.



Un témoin raconte :

*Papré y ira co a douich qu'a té portae d'éva dévents a l'ehlabio pé trére fumì, perqué té tréjae teut a éva é papré y ira o boré qu'ou sortae foura, y alae levré dévents a patetchira...*

Après il y avait aussi le canal qui portait d'eau dans l'étable pour faire sortir le fumier, parce que tu faisais sortir le fumier avec l'eau et après il y avait un trou qui sortait, il allait jusqu'à la *patetchira*.

Il est intéressant à ce propos de remarquer que ces réservoirs à lisier sont placés sur la limite supérieure des prairies de façon à ce que les travaux soient plus simples. Les mêmes canaux creusés, en outre, sont utilisés pour l'irrigation. Les canaux principaux prennent la dénomination de *rive*, tandis qu'on appelle les dérives *rodze* ou *rouèi*.

Avant de conclure, je voudrais m'arrêter un instant sur un genre de construction un peu différent, c'est à dire ce que l'on appelle *le tarpenne*. Il s'agit de petites cabanes en bois ayant eu autrefois la fonction d'abriter les bergers qui avaient la tâche de contrôler le menu bétail, car les brebis ne rentraient pas à l'étable.

*Le tarpenne y iron de baracquette dé bo qu'i sé féjaon le féyè é y alaon dormi la dévents, l'aràn béttà-se eunna payatsetta la é doe tré quieverte é voualà...*

Les *tarpenne* étaient des petites baraques en bois que se faisaient les bergers et ils allaient dormir là dedans, ils y avaient mis un peu de paille et deux ou trois couvertures et voilà.

De nos jours, la situation est très différente : la plupart des *montagnette* ont été abandonnées, tandis que les grandes *montagne*, telles que *l'arp* de Palasinaz, Fénéhtra et A Biantcha ont été modernisées par des entrepreneurs. Beaucoup d'objets dont j'ai parlé n'existent plus désormais que dans la mémoire de mes témoins et leurs noms sont en train de disparaître encore plus rapidement...



*Cort*

(photo Roberta Esposito Sommesse)

## NOTES

<sup>1</sup> A. GORRET, *Brusson. Station d'été*, F. Casanova Éditeur, Turin, 1886, p. 11-12.

<sup>2</sup> P. -P. VIAZZO – S. WOOLF, «L'alpeggio e il mercato» in *La ricerca folklorica*, 2001, n° 43, p. 3-12.

<sup>3</sup> J'utilise, pour la transcription des mots francoprovençaux, la graphie créée par l'Assessorat pour l'Éducation et la Culture – BREL.

<sup>4</sup> A. BÉTEMPS, S. FAVRE, « La montagne et ses noms » in *Nouvelles du Centre d'études francoprovençales "René Willien"*, 2003, n° 43, p. 54-58.

<sup>5</sup> *Dall'alpeggio al mercato*, Association des Musées de Cogne – Paysans Écomusée de Savoie, Le Château éditions, Aoste, 2000, p. 19-20.

<sup>6</sup> Les ethnotextes cités ici proviennent de l'enquête menée à Brusson pour la réalisation de la thèse.