

## LES BÂTIMENTS RURAUX TRADITIONNELS ET MODERNES

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

C) **Position et orientation** :

hameau (frazione) groupe de bâtiments en habitat dispersé 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.

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 ?  
le salé ?  
le fromage ?  
le pain ?

les réserves d'étoffes, de fil ?  
les 'papiers' et choses précieuses ?

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.

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.

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.