

# Témoignages de vie sur les alpages

Joseph Comba

*Lors d'une réunion de la Fédération romande et internationale des Patoisants, dans une salle accueillante du restaurant de la Gare de Lausanne, nous parlions, bien entendu, de patois et de la vie d'autrefois dans nos montagnes. Quand j'ai dit que j'étais en train de préparer quelque chose sur la vie quotidienne à l'alpage, j'ai soudain senti croître l'intérêt de l'un de mes interlocuteurs qui commença à raconter ses expériences de berger en Gruyère. Ce qu'il racontait était tellement prenant et en syntonie avec les informations que j'avais déjà recueillies, que je n'ai pu me tenir et j'ai dit « Tu devrais vraiment écrire tout cela et me le faire avoir ! ». Dieu sait combien de fois j'ai déjà invité des amis à témoigner de leurs expériences sans beaucoup de succès ! Pressé de rentrer, je n'ai même pas eu le temps de bien le saluer. Et j'ai assez rapidement oublié l'épisode. Mais je ne connaissais pas bien Joseph Comba et je l'avais sous évalué !*

*Une quinzaine de jours après, je reçois une lettre avec un beau timbre Suisse. Face au triomphe du courrier électronique, recevoir une lettre qu'on peut peser, retourner, manipuler est une agréable nouveauté. À ce premier plaisir, un autre s'ajoute quand j'ai eu décacheté la missive : deux pages de description fidèle de la vie d'autrefois dans les alpages, avec les travaux, les gens, les objets et, surtout, une quantité de noms en patois. C'est pour cela que nous avons pensé d'offrir ces deux pages à nos lecteurs. Merci, Joseph ! Et sache que mon premier salaire aussi a été une paire de socques !*

(A. B.)

Très tôt le printemps, dès que la neige cède sa place à l'herbe, les teneurs (*lè tinyàrè*) de montagnes doivent clôturer (*hyoure*) les pâturages avec des piquets de bois (*di pityè dé bou*) et des fils de fer barbelé (*dou fyêrtsô*). Ces fils sont fixés aux piquets avec des agrafes (*di j'agrafê*). Pour planter le piquet, il faut, préalablement faire un avant trou avec un piquet de fer (*pô fê*). Le trou fait, le piquet de bois est planté au moyen d'un maillet (*mayè*) de bois. Sur les chemins, la clôture est remplacée par une barrière (*ouna deléje*) qui est fixée à un poteau de bois (*batyi*). Sur les sentiers sont installés des passages (*pachyà*). Ce pénible travail de clôture terminé, il faut mettre en place les bassins (*lè no*) pour que le bétail puisse s'abreuver (*ch'abrèvâ*). Durant l'hiver, ces bassins avaient été retournés sens dessus dessous ou, mis à l'abri dans l'étable (*l'éthrâbyo*).

Ensuite, c'est le nettoyage et la mise en place de l'intérieur du chalet (*dou tsalè*). Sur le soliveau (*cholè*): échanger la paille (*la paye*) des lits (*di yi*), balayer (*ékovâ*), supprimer les toiles d'araignées (*lè j'aranyâ*). Puis au rez-de-chaussée, à l'étable: sortir le tombereau (*tonberô*) et la civière (*la chevire*) à bouse (*a bàja*), balayer les planchers et mettre en place les licols (*lè lin*) et les fixer à la poutre (*le vèrkou*). Puis dans le local de fabrication du fromage (*le trintsâbyo*): balayer, suspendre la chaudière (*la tsoudère*) au crochet (*la potse*) qui est fixée à la potence (*le toua*) et le chauderon (*le tsoudèron*) à la crémaillère (*la kemahyèta*). Faire du feu dans le creux du (*krà dou fu*), cuire de l'eau pour laver tout ce qui est à portée de main: parois, fenêtres, bancs, table (*trâbya*) de ménage, table à fromage (*inretyà*). La chambre de ménage (*le pèyo*), le laboratoire (*le trintsâbyo*), la chambre à lait (*la tsanbra a lathi*) étant propres, les ustensiles (*lè badyè*) peuvent être mis en place. À la chambre à lait, sur les poutres horizontales (*lè baranyè*) qui se situent à la hauteur des ouvertures d'aération (*di bétè*) sont déposés les grands baquets (*dyètso*) pour le lait et les petits (*dyètsè*) pour la crème. Au laboratoire, sur la table à fromage sont déposés les toiles à fromage (*lè pyé*), les formes à fromage (*lè retsè*) et les planches à fromages (*lè tèvi*). On s'assurera que le chargeur (*le tsèrdyà*), presse à fromage fonctionne. Puis, les cuillères de bois (*lè kuyi dé bou*) sont suspendues à la paroi de la chambre de ménage.

Tout étant en place, le troupeau (*le tropi*) peut alper (*poyi*). Dans le courant du mois de mai, selon la précocité de la saison, les vachers (*lè j'armayi*) qui s'occuperont des vaches d'alpage (*lè j'armayè*) rassemblent les bêtes pour former un troupeau (*on tropi*). Celui-ci se déplacera de la ferme jusqu'à ce premier alpage qui se situe entre la plaine et le bas de la montagne, nommé : gîte (*djithe*). Avant le départ, les vachers mettent des cloches au cou de chaque bête. Cloche de son clair (*klankèta ou hyâra*). Cloche de son bas (*routse*). Sonnaile (*chenaye*), grosse cloche en fer. Petite cloche en fer (*chamouni*). Au cou des veaux (*di vi*), des génisses (*di modzon*), des chèvres (*di tchivrè*) ils mettent de plus petites clochettes (*hyotsètè ou gelin*) d'airain ou de fer. Le cheval attelé au char du train du chalet (*dou trin dou tsalè*) se balade avec un collier de clochettes (*kobyà*). Pour le mulet c'est une clochette d'airain, allongée et étroite (*chenô*). Toutes ces bêtes se déplaceront sous les appels, les encouragements, les cris (*lè j'alyôbâyè*) des armaillis.

Arrivé à l'alpage, les grosses et lourdes cloches sont retirées, rangées sur le soliveau et suspendues à une perche (*ouna pèrtse*). Le jour même de l'arrivée, la vie de l'alpage débute. Le garçon de chalet (*le bouèbo dé tsalè*) devra exécuter une multitude de petits travaux: aller chercher (*akuyi*) les vaches pour les traire (*lè j'aryâ*). De même pour les veaux et les attacher (*lè nyâ*). Durant la traite, l'armailli crie : couler ! (*kàla*) et le garçon de chalet doit rapidement aller vers cet armailli, avec une grande seille en bois (*mître*), pour récupérer le contenu de son seillon (*brotsè*). Le soir, ce lait sera transvasé dans le baquet et le matin, dans la chaudière.

Après la traite, le garçon doit donner à manger aux cochons (*i kayon*): du rumex (*di lapé*) qu'il aura été chercher aux alentours du chalet et du petit lait (*piti lathi*). Il videra cela dans le petit bassin aux porcs (*le notsè i pouè*) qui se trouve dans l'enclos aux porcs (*le katsè i pouè*) et, à la tombée de la nuit, il les enfermera dans le local à cochons (*le bouèton*). Après la traite, les vaches retourneront au pâturage puis, les armaillis et le garçon racleront (*rabyâ*) le plancher des vaches et évacueront la bouse (*chayi la bàja*).

Ce travail terminé, viendra le moment de préparer le souper (*la marinda*). Oh très frugal! Café (*kâfé*), lait (*lathi*), crème (*hyà*), fromage (*fre*), sérac (*chèré*), pain (*pan*). Après le repas, encore quelques menus travaux et arrive le moment d'aller dormir. À cet instant, certains maîtres armaillis lancent un cri de joie (*ouna yithâye*) devant le chalet. Ce cri avisait tous les initiés que tout allait bien sur l'alpage. Ensuite, on allume (*inprin*) le falot (*le falo*), ferme (*kotè*) toutes les portes, monte les escaliers (*lè j'ègrâ*) pour aller sur le soliveau se coucher. Ce que c'était bon, les nuits d'orage, de se sentir bien à l'abri tout près du toit de bardeaux (*dé taviyon*) ! Bonne nuit ! (*Bouna né*) !

Mais à 5 h, une nouvelle journée commençait : allumer le feu, aller chercher les vaches, les traire, transvaser tout le lait dans la chaudière, tempérer lait en déplaçant la chaudière sur le feu. À bonne température, retirer la chaudière du



Écoles primaires de Pollein. Concours Cerlogne de 1990

creux du feu et mettre la présure dans le lait (*betâ in kyô*). Le temps que la présure fasse son effet, permet aux armaillis de déjeuner frugalement. Après ce moment bien apprécié, chacun retourne à ses occupations. Le fromager (*fretyi*) tranche le caillé dans la chaudière avec le tranche caillé (*le trintse kayé*). Un armailli va sortir les vaches de l'étable et nettoyer cette dernière. Un autre armailli (*le barlatê*), bâtera le mullet, accrochera les caisses à fromage (*lè chtrubè*) à ce dernier. Une fois le tout bien attaché, ils s'en iront jusqu'en plaine, où se trouve le saloir, déposer les pièces de fromage (*lè motè dè fre*). Au retour, ils amèneront les victuailles, les vêtements, le courrier. Pendant ce temps, le garçon de chalet apporte du bois à proximité du creux du feu, alimente le feu, ouvre la porte aux cochons et nettoie le local. Va sortir les veaux et nettoie l'étable. De retour au local de fabrication du fromage, il est le serviteur du fromager tout en préparant le repas des cochons et celui des armaillis. Le fromage et le sérac étant fabriqués, il reste le nettoyage des ustensiles et du local. Ouf ! Midi a sonné depuis bien longtemps, tout ce petit monde se retrouvant, ils pourront enfin se mettre à table malgré que le repas soit toujours aussi frugal... Les quelques heures de libre de l'après-midi serviront à aller clôturer le prochain pâturage, abattre un sapin, le tronçonner, transporter les rondins près du chalet, les couper en bûches et entasser ces dernières en formant une meule, arracher les buissons et les mauvaises herbes qui envahissent le pâturage.

Il est environ 16 h, le temps d'absorber du petit lait dans lequel on a mis un peu de crème (*lathi trintyi*) et du pain et le cycle du travail à l'alpage reprend son rythme.

Une période (*on èthu*) à l'alpage va (allait) du début du mois de mai au 9 octobre, jour de la saint Denis. Celui qui quittait l'alpage avant cette date avait (*pèlà*) et n'avait pas droit à la totalité de son salaire (*chon kovin*). Personnellement, j'ai connu cette situation. À l'âge de cinq ans, j'ai été à l'alpage et j'ai exécuté tous les travaux qui m'ont été demandés. Mon salaire a été : la pension... À six ans j'ai de nouveau eu le devoir d'aller rendre service à l'alpage. Mon "salaire" avait été fixé avant le départ : si tu travailles bien tu auras droit à une paire de socques ! (*dé chôrkè*)

Malheureusement, la maladie m'a contraint à quitter l'alpage au mois de septembre. Malgré la saint Denis relativement proche, je n'ai pas eu droit à ma paire de socques...

Voilà sommairement un exemple de vie de garçon de chalet. Heureusement, cette dernière a bien évolué.

Par ces quelques lignes, je souhaite avoir répondu à tes vœux. Si d'autres mots ou informations te sont nécessaires, n'hésite pas de m'en adresser la liste. Et dans l'attente du plaisir de te rencontrer, je t'adresse, Alexis, toute mon amitié.