Les "armaillis" à l'alpage

Autor(en): **Montandon, Charles**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **24 (1978)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-848693

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les "armaillis" à l'alpage

Montée à l'alpage en Appenzell

Reportage O.N.S.T.

Le lait des Alpes suisses qui est à la base de denrées alimentaires d'une renommée mondiale est produit dans un paysage d'une rare beauté. Un journaliste de la Suisse romande, qui connaît bien la région, décrit les conditions de vie à l'alpage et donne une image pittoresque à la fois des armaillis et d'une contrée riche en folklore.

Chaque printemps, au mois de mai, lés troupeaux de la plaine partent pour la montagne. Ils vont estiver pendant plus de cent jours sur les hauts pâturages des Alpes et du Jura, pour n'en redescendre qu'en septembre ou même, si le temps le permet, en octobre, selon la tradition fribourgeoise voulant que les bêtes ne regagnent la plaine que le jour de la Saint-Denis.

Autefois, la montée à l'alpage était partout une véritable fête. Elle se faisait à pied, hommes et bêtes, sur des dizaines de kilomètres, avec sur un char ce qu'on appelle le « train du chalet », c'est-à-dire tous les ustensiles et provisions nécessaires à la saison sur l'alpe. Aujourd'hui, à cause de la circulation sur les routes, cette montée se fait en grande partie en train ou de façon motorisée, surtout vers le Jura.

Mais, en Gruyère, on peut encore admirer, chaque printemps, le défilé lent et majestueux de grands troupeaux comptant jusqu'à cent têtes de bétail, conduits par des jeunes gens maniant le fouet avec habileté. Chaque fois que le troupeau traverse un village, la coutume veut que du vin soit servi à boire devant le café aux gardiens du bétail. En Valais, les troupeaux montent en deux étapes et redescendent de même : on s'arrête quelques semaines sur des pâturages intermédiaires appelés « mayens », parce que c'est en mai qu'on y arrive.

Les alpages de la Gruyère sont les plus beaux, les plus verts de la Suisse. Ils sont célèbres par les fromages qu'ils produisent. Ils sont chers au cœur des promeneurs qui, dans les chalets, dégustent la crème épaisse servie avec des framboises dans de petits récipients de bois sculptés. Les grands chalets des Préalpes sont particulièrement beaux, avec leur large toiture couverte de « bardeaux » taillés dans du bois de sapin ou de mélèze. Il y a deux sortes de bardeaux : la plus ancienne et la plus grossière, l' « ancelle », est une grande planchette d'environ 70 cm de long et 30 cm de large ; plus élégant

et plus petit, le « tavillon » mesure environ 30 cm de long sur 10 cm de large.

Le maître du troupeau sur l'alpage, c'est l' « armailli ». Ce nom romand vient du patois « armaille », vache, issu du latin « animalia ». L'armailli fribourgeois est une des figures les plus typiques de notre pays, aussi bien par son travail que pour son costume et par son chant traditionnel en patois, le « Ranz des vaches », qui a souvent fait pleurer les Suisses exilés et faisait déserter les mercenaires helvétiques au service des souverains étrangers.

Le costume de l'armailli fribourgeois, rendu célèbre notamment par les « Fêtes des Vignerons » de Vevey, est probablement le dernier costume masculin traditionnel porté en Suisse de façon courante, c'est-à-dire en dehors des manifestations folkloriques. L'armailli est coiffé d'une calotte de paille ou de cuir (le « capet »). Il porte un long pantalon de drap bleu et un gilet à manches très courtes de même couleur (le « bredson »)., qui laisse les bras nus jusqu'au-dessus du coude, pour qu'ils puissent plonger dans la profonde chaudière à fromage. L'armailli est muni d'un sac à sel pour attirer les bêtes (le « loyî »), décoré de fleurs des Alpes. Il porte généralement une canne et fume une pipe à couvercle de laiton. Passé un certain âge, il se laisse pousser une longue barbe.

Ce costume de travail, que chacun connaît, est parfois remplacé le dimanche par un costume de fête beaucoup plus riche, avec chemise empesée, gilet brodé et culotte de velours. C'est sur cet homme à fière allure que reposent le soin et la surveillance du troupeau sur l'alpe. Pendant près de quatre mois, coupé du monde extérieur, il joue le rôle de vacher et de fromager professionnel. Il a la haute main sur la direction du chalet. Il a sous ses ordres des employés qui lui doivent le respect et dont les plus jeunes sont les « bouébo », garçons chargés de la garde du bétail. En dehors de ses soins de chef d'exploitation, le maître-armailli s'occupe spécialement à faire le fromage. Le lait est chauffé dans une énorme chaudière. On le fait cailler au moyen de la présure (l'« azi ») tirée du contenu de l'estomac de veau. Dans le Jura, on fait coaguler une seconde fois le petit-lait qui reste après l'extraction du fromage et on obtient ainsi le fromage blanc et maigre appelé « sérac ».

« Liauba, liauba, por aria » ! C'est le refrain du « Ranz des vaches », l'appel que lancent les hommes de l'alpage aux vaches au moment de la traite (« aria » veut dire traire en patois fribourgeois). Il est vrai qu'aujourd'hui la traite sur l'alpage est moins imposante qu'autrefois. A cause du manque de personnel, on estive aujourd'hui plus de génisses que de vaches laitières. En outre, on fabrique beaucoup moins de fromage dans les chalets d'alpage qu'autrefois. Pour les raisons de rationalisation, le lait est souvent descendu directement dans les fromageries de la plaine et les Valaisans ont même installé pour cela des « pipe-lait ». En Gruyère, il n'y a plus qu'une quinzaine de chaudières à fromage dans les alpages et il est devenu rare de voir l'armailli descendant de la montagne et portant une pièce de « gruyère » de 40 kilos au moyen d'une hotte spéciale nommée « osi » (oiseau).

Le chant des « armaillis »

Mais il arrive encore d'assister, en Valais, au spectacle impressionnant du rassemblement de plusieurs centaines de petites vaches noires de la race d'Hérens sur l'« ariau », l'emplacement où l'on trait le bétail en plein air, éventuellement à l'abri des derniers arbres. Une dizaine de trayeurs s'installent, seillon en main et tabouret au derrière, et en quelques heures la traite de l'immense troupeau est achevée. Rarement, on fabrique même le fromage en plein air, dans une grande chaudière pendue au-dessus d'un foyer de bois.

Le fromage ainsi fabriqué sur les alpages valaisans est le tendre « bagnes », qui est à la « raclette » ce que le « gruyère » est à la « fondue ». C'est ce fromage qui constitue le revenu des éleveurs valaisans quand, groupés en coopératives appelées « consortage », ils exploitent en commun les alpages. Les pièces de fromage, d'environ cinq kilos, sont réparties entre les copropriétaires au prorata de leurs droits de propriété sur l'alpage et du nombre de vaches qu'ils y envoient. C'est la redevance de l'« arpiège ».

En septembre, les troupeaux regagneront la plaine sous la conduite des armaillis. La « reine » marchera devant, son collier surmonté d'un magnifique bouquet. Toutes les bêtes feront sonner les grosses clochettes qu'elles portent au cou. Sauf, pourtant, si le propriétaire du troupeau est mort dans l'année. Car en Gruyère, dans le pays des « noires et blanches », la tradition toujours fidèlement respectée veut que les « sonnailles » soient enlevées du cou des vaches en cas de décès de l'éleveur. C'est alors un spectacle émouvant que de voir un troupeau ainsi en deuil défiler lourdement, dans un silence total.

Charles Montandon.

EDITEUR : FEDERATION DES SOCIETES SUISSES DE PARIS – DIRECTRICE DE LA PUBLICATION : Nelly SILVAGNI-SCHENK
SIEGE SOCIAL : 10, rue des Messageries, 75010 Paris — C.C.P. Messager Suisse 12273-27 Paris — Prix de l'abonnement : 45 F. - Etranger : 50 F
IMPRIMEUR : TSCHUMI - TAUPIN, 24 rue de Dammarie 77000 MELUN - Dépôt légal : 2e trimestre 1978 - N° 5 (Commission paritaire no 52679)
La revue n'est pas vendue au numéro mais par abonnement. « Le Messager Suisse » n'est pas en vente publique
Pour vous le procurer, adressez-vous au siège du journal
Adressez toute votre correspondance à la Rédaction - 17 bis, quai Voltaire — 75007 Paris - Tél. : 261.22.75