

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 39 (2012)
Heft: 153

Rubrik: L'expression du mois : les céréales

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'EXPRESSION DU MOIS : LES CÉRÉALES

Les patoisants avec des commentaires de Gisèle Pannatier (VS)

Dans votre patois, comment nommez-vous les céréales ? (blé, froment, seigle, orge, avoine, maïs...)

Quels sont les mots pour décrire les semailles, les moissons, le battage et le stockage des céréales ?

Cette enquête ne porte pas sur l'utilisation ni sur la transformation des céréales. Merci de ne pas reporter dans vos contributions par ex. le vocabulaire et les expressions relatives au pain.

Tout au long de l'année, le grain ponctue le calendrier paysan : du labour à la mouture, c'est le cycle toujours recommencé du blé.

Un travail pétri dans le respect du grain, où la main soigne et protège les précieux épis : pour le grain, on évite le contact direct

avec les outils. Le geste égal et mesuré alliant finesse et précision lors des semailles, le travail précautionneux réglant tant l'heure de la récolte que celle de la préparation du grain laissent percevoir la haute valeur symbolique du blé dans notre culture.

Si la fenaison est encore bien connue dans nos régions, comme le manifeste le dossier publié au mois de septembre (AdP 152), la culture des céréales relève davantage du travail de mémoire. La facilité de l'importation a eu raison de la tradition locale exigeante en temps et en labeur. Le parcours des différentes contributions retrace l'histoire de la culture céréalière avec ses évolutions et ses innovations, décrit avec précision l'art de constituer une gerbe et de les assembler, évoque le rythme cadencé des fléaux, etc.

D'emblée, la céréale, reconnue comme indispensable à l'existence, occupe une position centrale dans l'économie domestique, si bien qu'il importe de ne jamais en manquer :

Faut pas qu'onna maison sâi sein blyâ.

Il ne faut pas qu'une maison soit sans blé. (Jorat)

Avoue l'a pa dé bla l'a pa dé pan.

Là où il n'y a point de blé, il n'y a point de pain. (Savièse)



Clé de voûte, église de St-Germain, Savièse (VS). Photo M.-A. Léger.

Dès lors, la céréale représente une richesse qu'il convient de gérer avec efficacité et surtout de consommer en connaissance de cause :

Farna frètze et pan tsaud, fant la rinna de l'ottô.

Farine fraîche et pain chaud font la ruine de la maison. (Jorat)

LA CULTURE DU GRAIN

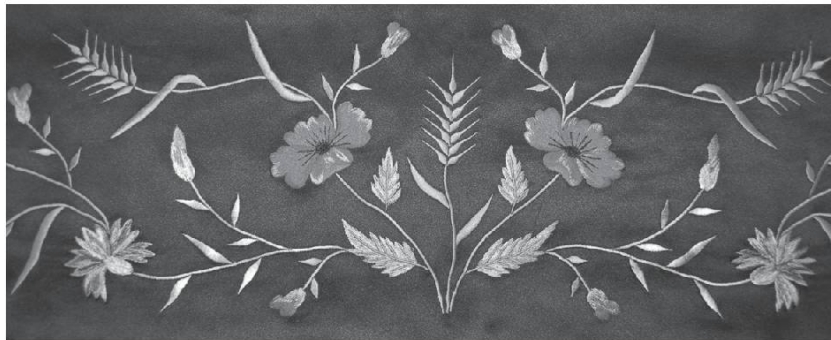
Les différentes opérations successives, coupe, séchage, transport, stockage, battage, vannage se déploient comme des rites, l'orientation calculée et la protection constante des épis guident chacun de ces actes. A titre illustratif, la protection contre la pluie donne lieu à un agencement savamment ordonné : «***Si la pléve mènachè on métè lè zhèrb è krui***, si la pluie menace on met les gerbes en croix : la 1^{ère} sur le sol, la 2^e perpendiculaire à la 1^{ère} avec ses épis sur ceux de la 1^{ère}, la 3^e perpendiculaire à la 2^e avec ses épis sur ceux de la 2^e, en tournant à chaque fois d'un angle droit, mais avec un petit décalage à partir de la 5^e puis un autre petit décalage à partir de la 9^e... Avec ce système, épis et paille se mouillent assez peu.» (Charles Vianey, St-Maurice de Rotherens)

Le grain enrichit aussi la culture matérielle d'une société, non seulement par la série des objets nécessaires au travail du grain : charrue, faucille, fléau, van, récipients scellés, etc., mais, dans l'environnement quotidien, la conservation du grain nécessite un mobilier adéquat : ***tsô*** (Gruyère, Évolène), ***artse*** (Fully), ***òrshe*** (St-Maurice de Rotherens). En outre, greniers et raccards s'intègrent dans le patrimoine bâti des zones céréalières : ***gournê*** (Gruyère), ***guërnaï*** (Fully) et ***rahâ***, diminutif ***raharèt*** (en Valais, p. ex. Chermignon), ***graniyè*** (St-Maurice de Rotherens).

La production du blé s'inscrit dans l'économie d'une région, elle requiert ses propres unités de mesure concernant, d'une part, les récipients contenant le grain et, d'autre part, les surfacesensemencées. Dans notre domaine, les deux séries de dénominations se correspondent, c'est dire que mesures de capacité et mesures agraires s'équivalent. Ainsi, par exemple, la quantité de grains contenue dans le récipient appelé le ***quarteron*** porte le même nom que le récipient lui-même et encore le même nom que celui qui désigne la surface correspondante. Par exemple, dans le Jorat, un ***quarteron*** représente 15 litres ou 450 m², mais à Savièse le ***cartéron*** vaut 7.5 litres ou à Hérémenche le ***kâ*** a une contenance de 5 litres. Le système des dénominations couvre pour ainsi dire l'ensemble du territoire, pourtant les mots désignent des réalités différentes selon les points géographiques. La référence reste la communauté locale qui, seule, valide les attributions de sens.

Certes, les céréales évoquent surtout le travail du grain, mais elles dessinent un paysage et servent à de nombreux usages. Aux céréales s'associent des

plantes compagnes qui illuminent le champ de blé, telles que le bleuet ou le coquelicot ou encore le rhinante crête de coq. Les céréales n'échappent pas non plus aux assauts de la maladie, le patois



Blé et fleurs des champs. Broderie à la machine.

Photo Bretz, 2009.

offre le vocabulaire qui exprime ces diverses réalités. Dans une civilisation qui ignore le gaspillage, la paille connaît aussi son prix à travers de multiples usages. Ici, elle rehausse une coiffure (Hauteville), là, elle entre dans la confection de chapeau (Jorat), là elle s'utilise pour l'attache de la vigne (Savièse), là encore, elle sert au rembourrage des colliers de chevaux (Jorat), ailleurs, pour la paillassse, la litière, la nourriture des animaux, ...

LES CÉRÉALES, UN REFLET DU TRAVAIL

La civilisation paysanne investit les céréales de la métaphore du travail. D'abord, il faut surtout un élan de générosité pour initier la culture des céréales et toute entreprise quelle que soit sa nature :

Ché kyé radé tôte, vouanye pa é tsan.

Celui qui regarde tout, n'ensemence pas les champs. (Savièse)

Ensuite, ce travail exige persévérance et continuité, il échappe certes aux grands éclats, mais seule la modestie des ambitions garantit la réussite et le résultat final :

Tsô épi sè fâ la lienna. Épi après épi se fait la glane. (Jorat)

Èpi chu èpi chè fâ la lyena. Épi sur épi se fait la glanure. (Gruyère)

Enfin, la confiance dans la nature et dans son cycle bienfaisant assure le succès autant que le travail de l'homme :

La séson mene la mèsson. La saison amène la moisson. (Jorat)

L'objectif de la culture du blé vise à recueillir le grain. Le battage manuel s'effectue avec le fléau et la référence à cet instrument évoque métaphoriquement le travailleur. La grandeur de l'humain ne se mesure pas à la taille, la valeur ne tient pas à l'apparence.

N'è pas rein que lè grô flyèyî que l'ècâosant lo mî.

Ce ne sont pas que les gros fléaux qui battent le mieux. (Jorat)

Cependant, le réel trace des limites infranchissables :

Poeu pâ chorti doeu cha kè chin ke ya !

Il ne peut sortir du sac que ce qu'il y a ! (Salvan)

Pour obtenir le fruit escompté, il faut consacrer beaucoup d'effort et de travail

et ne pas oublier qu'une déperdition sensible intervient.

Lâi a mé à écaure qu'à vannâ. Il y a plus à battre qu'à vanner. (Jorat)

Lâi a mé a crinsî qu'a vannâ.

Il y a plus à cribler qu'à vanner, c.-à-d. le mal l'emporte sur le bien. (Jorat)

LE CALENDRIER DU GRAIN

Au fil de l'année, les céréales et la météorologie s'associent pour la prévision des récoltes à venir.

Avêna dè fevrâ fâ gurlâ le cholê.

Avoine de février fait trembler le soliveau. (Gruyère)

Tenêvro dè mâ, vinta dè biâ.

Tonnerre de mars, vente de blé. (Gruyère)

A Nôtre-Dama dé mêe, ch'i vaoua croou'ó còrbéi, byó bla.

À Notre-Dame de mars (25 mars), si les nouvelles pousses de blé couvrent le corbeau, belle récolte de blé. (Savièse)

Bize d'avri medze mé de blyâ que tot lo payî.

Bise d'avril mange plus de blé que tout le pays. (Jorat)

*Fóou vouanye ou'ordzò ou djye d'avri, l'é i sin dé ou'an,
i produi sin gran pòr oun.*

Il faut semer l'orge le dix avril, c'est le centième jour de l'année, il produit cent grains pour un. (Savièse)

Le terme 'céréale' ne dispose pas de correspondant dialectal, parce que, dans la vision du patoisant, ce qui importe, ce n'est pas la plante porteuse du grain, mais le grain lui-même. Ainsi rencontre-t-on le terme pluriel : féminin *lè grannè* (Jorat), avec le suffixe diminutif *les grainattes* (Franches-Montagnes). En Gruyère, c'est le nom dérivé de 'semmer' qui forme *lè chèmin*. A Hérémece, le nom collectif dérive de 'prìnma', *prìnmaïre* désigne les céréales. Souvent, le nom 'blé' fonctionne comme terme générique, comme : *blâ* (Hérémece, Savièse), *blô* (Fully).

Le termes désignant les semences est les *voignes* dans les patois des Franches-Montagnes, cette famille lexicale se trouve dans l'ensemble de notre domaine :

ouâgniè (Chermignon), *vouanye* (Savièse), *vouâgné* (Chamoson), *vouâgnè* (Fully), *vânyé* (Hauteville-Gondon), à côté du type 'semmer' avec le -n- caractéristique du francoprovençal : *chènâ* (Gruyère), *chena* (Conthey), *senò*, (St-Maurice de Rotherens).



Broderie à la machine. Photo Bretz, 2009.

J U R A

LES PATOIS JURASSIENS SE CARACTÉRISENT PAR LA VOYELLE FINALE TONIQUE -É DU MOT BLÉ, *BIÉ* ET PAR LA DIPHTONGUE OÛE FIGURANT DANS LE NOM *MOÛECHON*, MOISSON.

PATOIS DES FRANCHES-MONTAGNES — Eribert AFFOLTER.

LES CÉRÉALES — LES GRAÏNATTES.

Le blé, *le bié*. Le froment, *le froment*. Le seigle, *le soile*. L'orge, *l'ouerdge*. Le maïs, *le gôdes*.

Les semailles, *les voignes*. La moisson, *lai moûechon*.

Battre en grange, *écoure*.

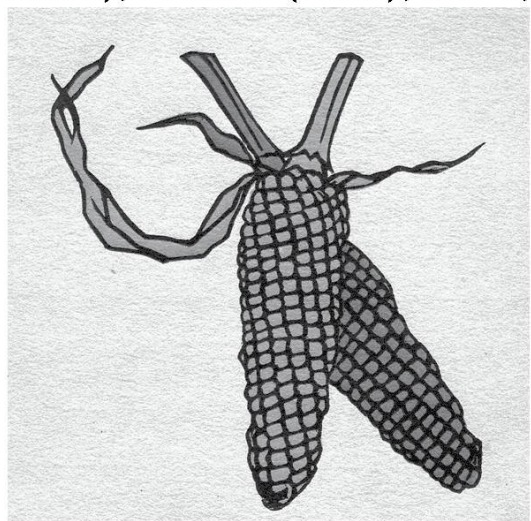
DANS LES PATOIS JURASSIENS, *LE GÔDES* DÉSIGNE LE MAÏS. CE NOM FIGURE EXCLUSIVEMENT DANS LE DOSSIER FOURNI PAR ERIBERT AFFOLTER, CEPENDANT CETTE CÉRÉALE ALIMENTAIRE CONNAÎT UNE GRANDE DIVERSITÉ DE DÉSIGNATIONS DANS LE DOMAINE REPRÉSENTÉ DANS L'EXPRESSION DU MOIS : LE GRAND BLÉ, *LO GRÔ-BLYÂ*, (JORAT), *GRÔ BIÂ* (GRUYÈRE); LE BLÉ LOMBARDE, *LO BLYÂ LOMBÂ* (JORAT); LE GROS FROMENT, *GROU FREUMÈ* (ST-MAURICE DE ROTHERENS); LE MAÏS, *LE MAYICHE* (GRUYÈRE); LA POLENTA, *POLÈINTA* (CHERMIGNON), *POLINTA* (HÉRÉMENCE), *PÓQUINTA* (SAVIÈSE), *POLINTA* (HAUTEVILLE-GONDON).

LA DISTINCTION ENTRE LE DOMAINE DIALECTAL JURASSIEN ET LE DOMAINE FRANCO-PROVENÇAL SE MARQUE PAR L'OPPOSITION É / A, *BIÉ* (FRANCHES-MONTAGNES) ET *BLYÂ* (JORAT) AINSI QUE PAR L'OPPOSITION ENTRE LA DIPHTONGUE OÛE / LA MONOPHTONGUE E OU A : *MOÛECHON* (FRANCHES-MONTAGNES) ET *MESSON* (JORAT), *MECHON* (GRUYÈRE, SALVAN), *MASSON* (ST-MAURICE DE ROTHERENS).

LA LIMITE ENTRE LES DEUX AIRES LINGUISTIQUES SE MARQUE AUSSI PAR LE GENRE GRAMMATICAL DU NOM 'SEIGLE'. DANS LES PATOIS JURASSIENS, LE SUBSTANTIF EST MASCULIN ALORS QUE, DANS LE DOMAINE FRANCO-PROVENÇAL, IL EST GÉNÉRALEMENT DE GENRE FÉMININ : *LE SOILE* (FRANCHES-MONTAGNES), *LA SÂILA* (JORAT), *CHÈLA*, *CHÈYA* (GRUYÈRE), *CHEILA* (HÉRÉMENCE), *CHÈILA* (ÉVOLÈNE), *CHIOUA* (SAVIÈSE), *CHEI* (CONTHEY), *LA CHAÏLE* (FULLY), *SEGGLA* OU *SIGLA* (ST-MAURICE DE ROTHERENS), *LA SÈYLA* (HAUTEVILLE - GONDON), *MAIS Ô SAELÈ* (CHAMOSON) ET *LE CHÈLYE* (SALVAN).

V A U D

L'INVENTAIRE VAUDOIS SE CARACTÉRISE PAR LA RICHESSE LEXICALE S'ORIGINANT DANS LA MÉTAPHORE. À CÔTÉ DU TERME *ÈPÈTRA* QUI DÉSIGNE L'ÉPEAUTRE, ON RENCONTRE LE



Dessin de
Marguerite Burnat-Provins, 1903.

SUBSTANTIF *NONETTA*. DE MÊME, LA BATTEUSE CONNAÎT DEUX NOMS IMAGÉS DANS CES PATOIS : *LA REBATA* ET *LA TORTURE*.

LA PRÉSENTATION DE PIERRE DEVAUD SIGNALA UN NOM PATOIS SPÉCIFIQUE QUI DÉSIGNE RESPECTIVEMENT UN CHAMP OÙ CROÎT L'AVOINE ET UN CHAMP SEMÉ DE SEIGLE : *AVENÂIRE* ET *SÂILÂIRE*. DANS LES RÉGIONS VAUDOISES, DEUX NOMS S'APPLIQUENT AU MARCHAND DE BLÉ : *LO BLYADÎ*, *LO COSSON*.

LES PATOIS VAUDOIS ILLUSTRONT NOTAMMENT LES PROCÉDÉS DE DÉRIVATION ET DE COMPOSITION LARGEMENT UTILISÉS DANS NOS PATOIS, DE *DZERBA*, GERBE : *DZEBELYON*, *DZEBÎRE*, *EINDZÈRBÂ*. QUANT À LA *MOYETTA*, IL S'AGIT D'UN ENSEMBLE DE CINQ OU DE SIX GERBES DRESSÉES POUR LE SÉCHAGE.

PATOIS VAUDOIS, JORAT — Pierre DEVAUD.

LES MOISSONS — LÈ MÈSSON.

Les céréales, *lè grannè*. Moissonner, *mèssounâ*.

Le blé, le froment, *lo blyâ*. Le blé noir, sarrasin, *lo blyâ-nâi*. Le blé à barbe, *lo grezon*. Le seigle, *la sâila*. L'avoine, *l'aveinna*. L'orge, *l'ordze*.

Le maïs, *lo grô-blyâ*, *lo blyâ lombâ* (litt. le blé lombard).

L'épeautre, *l'èpêtra*, *nonetta*.

L'OUTILLAGE DU VIEUX TEMPS — L'UTELYÂDZO DÂO VÎLYO TEIN.

La faux, *la fau*. La faux à corbelle (bâton fixé au manche pour verser l'andain du bon côté), *la fau à corballa*. La faucille, *lo coufî volan*, *lo volan*.

La fourche à porter sur le lien, *la fortse à mèssounâ*.

Le fléau pour battre, *lo flyèyî*.

Le van (corbelle pour nettoyer), *lo van*. Le moulin à vanner, *lo moulin à vannâ*. La batteuse à céréales à bras, *la rebatta*, *la torture*.

Le lien, *lo lein*, *la rioûta*. Le lien en paille de seigle, *la rioûta*.

LES MOISSONS RÉCENTES - LÈ MÈSSON D'ORA.

La faucheuse, *la seytâosa*. La faucheuse lieuse à deux hommes, *la seytâosa liettâosa à dou z'hommo*.

Moissonneuse lieuse, *messounâosa liettâosa*. Moissonneuse batteuse, *mes-sounâosa ècojâosa*.

Lo mècanico à ècore

Lo premî mècanico à ècore l'a età inveintâ ein 1786, que dit lo Larousse. No, on l'appelâve la torture; mè moûso que l'ètai po cein que, po la fére verîk, lo faillâi fére à bré. Adan, décoûte lo mècanico, po fére verî lo tamboû, que l'è li que déblliotâve lè z'èpi, lâi avâi dûvè manoillè appondyè âi rûvè à eingrenâdzo, iena d'on côté po on hommo et iena de l'autro côté po doû z'hommo, appllièyî à la mîma manoille; dan, trâi crâno gaillâ verîvant à tor de bré, quemeint dâi sâcro, que cein lâo baillîve dâi châie d'einfè.

Vo peinsâde se clliâo trâi coo dèvessant îtrè asse foo que dâi z'ertiulo po reingâ cllia torture, la fére fronnâ et zonnâ è mèsoûra que l'eingrenâo einfornâve lè brachè de blliâ menuciâosameint dein la gâola dâo mècanico po que cein borre pas dein lo tamboû câ, adan, noûtre trâi ardeint veriâo l'arant pas mé pu ein an.

Frédéric Duboux

La batteuse à céréales

La première batteuse à céréales a été inventée en 1786, dit le Larousse. Nous l'appelions la Torture; je pense que c'était parce que, pour la faire tourner, il fallait le faire à bras. Donc de chaque côté de la batteuse, pour faire tourner le tambour dont le rôle était d'égrener les épis, il y avait deux manivelles fixées aux roues à engrenages, une d'un côté pour un homme et une de l'autre pour deux hommes qui se faisaient face; alors, trois crânes gaillards faisaient tourner la machine à tour de bras, comme des enragés, ce qui leur donnait des sueurs du diable. Vous pensez si ces trois gaillards devaient être aussi forts que des hercules pour faire tourner cette Torture, de toute leur énergie, au fur et à mesure que l'engreneur engageait les brassées de blé dans la gueule de la machine, minutieusement, afin qu'il n'y ait pas d'à-coup dans le tambour car, alors, nos trois ardents tourneurs n'auraient pu avancer.

LES OPÉRATIONS ANCIENNES

Faucher, *sèyî*. Recueillir après la faux, étendre, *recoulyî*.

Tourner l'andain en cas de pluie avec le manche du râteau, *verî*.

Les doublons (petits paquets), *lè droblions*. Engerber les doublons, *eindzèrbâ*.

Porter sur le lien à la fourche, *eindzèvellâ*.

Une javelle, *onna dzèvalla*. Mettre le blé en javelles, *eindroblyenâ*. Lier, *alièttâ*.

Criblures du blé, *lè crinsè*. Séparer les criblures, *crinsî*.

Une gerbe, *onna dzerba*. Une lignée de gerbes, *onna dzerbîre*. Une petite gerbe, *on dzerbelyon*, *on botsî*.

Gerbes dressées mises à sécher par groupes de 5 ou 6, *onna moyetta*.

Battoir (local), *lo mècanico*. Battre en grange, *ècore âo mècanico*. Battage des céréales, *ècorâdzo*. Glaner, *lyennâ*. Vanner, *ècrinsî*, *vannâ*.

Du lè mèsson dâo vîlyo tein tant qu'âi mèsson d'ora, lâi à z'u on mouî d'annâie, ma fâi, yô lè dzein l'ant inveintâ onna tralâie de moûde por âovrâ sein sè trâo escormantsî. Du lo tein yô sèyîvant à la bernâi à corballa, ein petite coutalâie, yô falyâi sein dècessâ verî le droblion por que chêtsant, tant quâ la fachon dâi moyette avoué lo tsapî de dzerbe que l'ètâi fabrequâ avoué 'nna dzèvalla su lo dzènâo se dâi coup vegnâi à roillî, et assebin lè z'eingrandzî por lè z'ècore âo mècanico tandu l'hivè, âo bin dèvant, passâ lè dzerbelyon

dein la rebatta (torture), l' ein' a z' u dâi sorte de tyâ-chrétien por cein fére ! Ora sant dâi pucheinte matsene à messounâ que l' ant à nom : messounâose ècojâose, yo l' è que la paille tsî ein derrâi su lo tsamp, ein mîmo tein que lo devant sèye, su ' nna grôcha lardzâo et que lo mâitet ècore l' affère devant de lo rebattâ por botsî, ein grannè totè proupre ein on tsè à cadre âo bet dâo tsamp de blyâ. Giustave Roud, que y' è bin cognu su lè hiaut de Mâodon, appelâve clliâo pucheinta matsene «dâi cathèdrale». L' è dinse que lâi a à voûdre por medzî dâo pan tî lè dzo.

Depuis les moissons du vieux temps jusqu'aux moissons d' à présent, il y a eu beaucoup d'années, ma foi, où les gens ont inventé plusieurs modes pour œuvrer sans trop se surmener. Du temps où ils fauchaient à la faux à corbelle (bâton recourbé pour verser l'andain) en petites «coutellées», où il fallait sans cesse retourner les «doublons» pour qu' ils sèchent, jusqu' à la façon des «moyettes» avec la gerbe en chapeaux fabriqués sur le genou, s' il venait à pleuvoir et les mettre en grange pour les battre pendant l' hiver, ou les passer à la «torture», que de temps et de procédés différents !

Actuellement sont de puissantes machines à moissonner que l' on nomme moissonneuses batteuses où la paille tombe derrière sur le champ, en même temps que le devant fauche une très large bande et que le milieu bat la récolte avant de la verser toute propre dans un char à cadre à l' autre bout du champ. Monsieur Gustave Roud, que j' ai bien connu sur les hauts de Moudon, appelait ces grosses moissonneuses «des cathédrales».

C' est ainsi qu' il faut lutter pour avoir du pain tous les jours.

LES OUVRIERS – LÈ Z' OVRÂI.

Le paysan, *lo payîsan*. Le batteur au fléau, *lo battiâo*, *l' ècojâo*.

La glaneuse, *la lyennâosa*. Le moissonneur, *lo messounâo*.

L' engreneur (qui pousse le blé dans la batteuse à bras), *l' ein-grenâo*. Le vanneur (qui vanne à bras), *lo vannâo*.

Le faucheur, *lo seytâo*. Le semeur, *lo sènâo*, *lo vouagnâo*, *lo vouagnâre*. Le laboureur, *l' arâre*.



Kartan, flayèl è ptchou van.
Collection Anne-Marie Bimet (F).

PLANTES CROISSANT DANS LES CHAMPS DE CÉRÉALES

Le bleuet, *lo blyuvet*. Le chardon, *lo tserdon*, *la carline*. Le coquelicot, *la cabossetta*. Le liseron, *la volva*. L' ortie royale, *la brasa* (litt. braise), *lo tsin*.

Les chaumes (après les moissons), *lè z'ètroblye*.

NOMS DES CHAMPS. Champ d'avoine, *l'avenâire*. Champ de seigle, *la sâilâire*.

MALADIES DES CÉRÉALES

Le charançon, *lo gorgolyon*, *lo cotèru*. La rouille, *la rouille*.

COMMERCE DES CÉRÉALES (ANCIEN)

Le blatier (marchand), *lo blyadî*, *lo cosson*. Mesure de capacité (grains). *lo quarteron*, 15 l VD. Mesure agraire, *lo quarteron*, 450 m² VD.

DÉRIVÉS DES CÉRÉALES

Paille de seigle pour les liens *rioûta* et pour bourrer les colliers de chevaux *borî*. Balles de céréales, *la boûrra*, *lè crinsè*. Paille pour chapeaux, *paille à tsapî*. Déchets de paille, *dâo fretson*. Paille et foin hachés pour les chevaux, *dâo fouétre*.

DICTONS

*Tsevau de fein, tsevau de rein;
tsevau d'aveinna, tsevau de peine;
tsevau de paille, tsevau de batalye.*

Cheval de foin, cheval de rien;
cheval d'avoine, cheval de peine;
cheval de paille, cheval de bataille.

Payî de montagnè, payî de senaille.

Payî de fromein, payî de tormeint.

Pays de montagnes, pays de sonnailles.

Pays de froment, pays de tourment.

Fau senâ po ramassâ. Il faut semer pour récolter.

Tsô épi sè fâ la lienna. Épi après épi se fait la glane.

Prau liettè fan maïa. Bien lié fait lien.

Lâi a mé à écaure qu'à vannâ. Il y a plus à battre qu'à vanner.

Farna frètze et pan tsaud, fant la rinna de l'ottô.

Farine fraîche et pain chaud font la ruine de la maison.

LÈ RÉZON D'ABRAN DAUTÂI, Tsatalan dè Tsavana su Mâodon:
A totè tsouzè sa sézon et son tein : lâi a on tein dè sênâ et on tein de re-
coullî, on tein dè fére à maudre et on tein dè fére au for.

Les raisons d'A. Dutoit, Châtelain de Chavannes s/Moudon :

A toutes choses sa saison et son temps : il y a un temps de semer et un temps de recueillir, un temps de faire moudre et un temps de faire au four

(11.02.1719)



Photo Bretz, 2007.

Bize d'avri medze mé de blyâ que tot lo payî.
Bise d'avril mange plus de blé que tout le pays.

Faut pas qu'onna maison sâi sein blyâ.

Il ne faut pas qu'une maison soit sans blé.

«Le blé est ici un emblème de bénédiction dont il ne faut pas se priver. Aujourd'hui que tant de familles ne sèment plus de blé, plusieurs d'entre elles en conservent néanmoins dans un sachet.» Louise Odin (1836-1909)

La sésion mene la mèsion. La saison amène la moisson, c-à-d même dans les années froides et pluvieuses, le blé mûrit en sa saison.

Lâi a mé a mé a crinsî qu'a vannâ.

Il y a plus à cribler qu'à vanner, c-à-d le mal l'emporte sur le bien.

N'è pas rein que lè grô flyèyî que l'ècâosant lo mî.

Ce n'est pas que les gros fléaux qui battent le mieux.

LE DOMAINE DIALECTAL GRUYÉRIEN PRÉSENTE DE FORTES ANALOGIES AVEC LES RÉGIONS VAUDOISES. EN GRUYÈRE, LA *MOLYÈTA* DÉSIGNE LE TAS DE GERBES CONSTITUÉ SUR LE CHAMP, COMME DANS LE JORAT.

DANS LE JORAT, ON *BOTSÎ* DÉSIGNE UNE PETITE GERBE ET FONCTIONNE COMME SYNONYME DE *DZEBELYON*, EN GRUYÈRE LE MÊME TERME *BOTSI* S'APPLIQUE À UNE JAVELLE ET FONCTIONNE COMME SYNONYME DE *DZEVALA* ET CONNAÎT UN VERBE DÉRIVÉ, *BOTSALÂ*, METTRE EN JAVELLES.

F R I B O U R G

DE MÊME QUE DANS LE CANTON DE VAUD, DEUX VERBES DÉSIGNENT L'ACTION DE VANNER DANS LES RÉGIONS GRUYÉRIENNES, RESPECTIVEMENT : *VANNÂ* / *ÉCRINSÎ* ET *VANÂ* / *ÈKRINCHI* (VAR. *ÈKRINTYI*).

DEUX CONTRIBUTIONS COMPLÉMENTAIRES ÉCLAIRENT LA RÉALITÉ DIALECTALE GRUYÉRIENNE. SI ELLES PARTAGENT LA PLUPART DES INFORMATIONS, COMME *FROMIN*, FROMENT, *AVÈNA*, AVOINE, ELLES TÉMOIGNENT AUSSI DE VARIANTES GRAPHIQUES : *BIÂ* / *BYÂ*, BLÉ, ET DE LA VARIATION PHONÉTIQUE INHÉRENTE À NOS PATOIS : *CHÈLA* / *CHÈYA*, SEIGLE; *OUÂRDZO* / *OUÂRDZE*.

UN VERBE DÉSIGNE SPÉCIFIQUEMENT L'ACTION DE LABOURER LE COIN TRIANGULAIRE D'UN CHAMP, *KUNIATÂ*. QUANT AU MEUBLE DESTINÉ À ABRITER LES CÉRÉALES FOURRAGÈRES, IL S'APPELLE LE *TSÔ*.

PATOIS DE LA GRUYÈRE — Francis BRODARD.

Biâ petolu, motsatâ, blé carié. *Biâ pèthubiâ, tsêrbounâ*, avec charbon, nielle, rouille. *Biâ barbu*, blé barbu, renflé.

Èpita, épeautre. *Bora d'èpita*, bourre d'épeautre.

Biâ d'evê, blé d'hiver. *Biâ dè furi*, blé de printemps. *Biâ motu*, blé aux longues

tiges entre les nœuds, utilisé par les tresseuses de paille.

Fromin, froment. **Mityi**, méteil.

Avêna, avoine. **Avêna dè tsemin**, folle avoine, avoine stérile.

Chêla, seigle. **Chêla pètolya**, seigle ergoté, blé cornu.

Ouârdzo, orge. **Ouârdzo drobio**, orge à six rangs.

Ouârdzo pia, orge des murs. **Ouârdzo charvâdzo, kuva dè rata**, orge des murs.

Ouârdzo tinpru, orge de printemps. **Ouârdzo trikotâ**, orge perlé.

Ordya, mélange d'orge, de seigle ou d'avoine.

Argo, biâ nê, ergot du seigle. **Grô biâ**, maïs.

Tsaru, brabant, charrue. **Dètsoumiâja**, déchaumeuse, charrue légère. **Tsaruâ, veri**, labourer. **Tsaruâre**, laboureur. **Veria, labâ**, labour.

Trintsè, bouts de champ utiles au retour de charrue. **Fére lè trintsè**, labour transversal pour égaliser la bordure du champ.

Rontre, dèrontre, labourer une prairie. **Rota**, prairie à labourer.

Chèmorâ, èthrobyâ, écroûter, déchaumer.

Êrtyi, herser. **Êrtson**, largeur de passage de la herse. **Roulâ**, rouler.

Kuniatâ, labourer le coin du champ triangulaire.

Ethràbyè, chaumes, éteules. **Chènâ**, semer.

Mèchon, moisson. **Mèchenâ**, moissonner. **Mècheniâ**, moissonneur; **mècheniâja**, moissonneuse. **Kuti korbè**, faucille.

Palye, èthêjera, paille, litière.

Botsi, dzevala, javelle. **Botsalâ**, mettre en javelles.

Dzêrba, gerbe. **Dzêrbâ, indzêrbâ**, mettre en gerbes. **Molyèta**, tas de gerbes sur le champ. **Dzêrbi**, gerbier, tas de gerbes. **Dzêrbêre**, soliveau pour gerbes.

Tsô, bahut pour céréales fourragères. **Gournê**, grenier.

Ekàre, battage. **Flèlyi**, battre au fléau. **Ethèlyi**, fléau.

Egrenâ, égrener. **Chéchi**, tamiser. **Chéchêre**, tamiseur. **Krubia**, crible. **Kru-byâ**, cribler. **Vanâ, èkrinchi** ou **èkrintyi**, vanner. **Trotyi**, taller. **Trotya**, tallage.

Granâ, krinchi, produire du grain. **Gran**, gran. **Granna**, graine.



Krepyé dè blò.

Collection Anne-Marie Bimet (F).

QUELQUES DICTONS

Medyi chon biâ in êrba lè tromintâ. Manger son blé en herbe, c'est gaspiller.

Kroulye mèchon, pouira lyena. Mauvaise moisson, pauvre glanure.

Èpi chu èpi chè fâ la lyena. Épi sur épi se fait la glanure.

Avêna dè fevrâ fâ gurlâ le cholê.

Avoine de février fait trembler le soliveau.

Tenêvro dè mâ, vinta dè biâ. Tonnerre de mars, vente de blé.

Kan l'avêna l'a èpiâ, le coucou piakè dè tsantâ.

Quand l'avoine a épié, le coucou cesse de chanter.

PATOIS DE LA GRUYÈRE — Joseph OBERSON (MARLY).

Les céréales, *lè chèmin*. Le blé, *le byâ*.

Le froment, *le fromin*. Le seigle, *le chêya*. L'orge, *l'ouârdze*. L'avoine, *l'avêna*. Le maïs, *le grô byâ, le mayiche*.

Les semailles, *chènâ, la chènâye*. Les moissons, *lè mèchon*.

Le battage, *le batâdzo, la bateuje*.

Le stockage, *ingrandji, l'ingrandzâbyo*.

LES CHAUMES SONT DÉSIGNÉES AVEC LE MÊME TYPE LEXICAL EN GRUYÈRE, EN VALAIS ET EN SAVOIE : *ÈTHRÀBYÈ* (GRUYÈRE), *ÈHRÒBLIA* (CHERMIGNON), *ÈTRÈBLE* (FULLY), *ÈTREUBLÈ* (ST-MAURICE DE ROTHERENS).

LES PATOIS JURASSIENS, VAUDOIS ET GRUYÉRIENS COMPORTENT TOUS UN YOD, *BIÉ* (FRANCHES-MONTAGNES), *BLYÂ* (JORAT), *BIÂ, BYÂ* (GRUYÈRE), PARTICULARITÉ PHONÉTIQUE QUE L'ON TROUVE DANS LE PATOIS DE CHERMIGNON : *BLIÀ*. CEPENDANT, EN AVAL DU DISTRICT DE SIERRE ET EN SAVOIE, LES PATOIS ILLUSTRANT CE DOSSIER DES CÉRÉALES NE PRÉSENTENT PAS CETTE MOUILLURE, PAR EXEMPLE : *BLÂ* (HÉRÉMENCE), *BVO* (CONTHEY), *BLÔ* (CHAMOSON, FULLY, HAUTEVILLE-GONDON).

DANS L'ESPACE DE L'EXPRESSION DU MOIS, LES ALPES VALAISANNES SE CARACTÉRISSENT NOTAMMENT PAR L'ÉDIFICE APPELÉ *RACCARD*, DESTINÉ À ABRITER LA PAILLE ET LE GRAIN APRÈS LA MOISSON. LE NOM ET LE BÂTIMENT NE SONT PAS MENTIONNÉS HORS DES FRONTIÈRES VALAISANNES. À L'INTÉRIEUR DE LA CONSTRUCTION, C'EST SUR L'AIRE CENTRALE DE BATTAGE QU'EST INSTALLÉE L'*ÉRYA*, ENSEMBLE DE GERBES BATTUES EN MÊME TEMPS; DE PART ET D'AUTRE SE SITUENT LES COMPARTIMENTS APPARTENANT À UN PROPRIÉTAIRE PRIVÉ ET DONT LES NOMS VARIENT : *RATA* (SAVIÈSE), *KÉITSO* (ÉVOLÈNE).

V A L A I S

ALPHONSE DAYER INVENTORIE LES VASES DE GRANDEURS DIFFÉRENTES DESTINÉS AUX CÉRÉALES : *FESSELÏN*, MESURE DE 20 LITRES, *BICHIEU* DE 10 LITRES, *KÂ* DE 5 LITRES ET *COPIN*, 1 LITRE. CEPENDANT, À CHERMIGNON LE *FÈCHÈLÉN* REPRÉSENTE NON PAS 20 LITRES, MAIS 15 LITRES. ARRIVE-T-ON À SAVIÈSE, LE *BICHYE* VAUT 15 LITRES ET LE *FETSEQUËN* 30 LITRES, SOIT LE DOUBLE DE CELUI DE CHERMIGNON !

LE SUBSTANTIF *CRÏNCHE* DÉSIGNE LE DÉCHET GROSSIER RÉSULTANT DU VANNAGE ET LA *MATÈTA*, UNE GERBE D'ORGE À CHERMIGNON. ANDRÉ LAGGER DISTINGUE, DANS LE PATOIS DE CHERMIGNON, LA BALLE PIQUANTE DU BLÉ, *CRÉNCHE*, LA BALLE ET LES GRAINS DE BLÉ BATTUS, *AVATÔN* ET LA BALLE DE CÉRÉALE, *BALÉ*. À HÉRÉMENCE, CE DERNIER TERME DÉSIGNE LA POUSSIÈRE SOULEVÉE PAR LE VANNAGE.

À SAVIÈSE, ON RENCONTRE NON SEULEMENT LE VERBE ASSEZ RÉPANDU DANS NOS PATOIS *ÉPYA*, METTRE L'ÉPI, MAIS AUSSI L'ANTONYME *ÉPYÓOUA*, DÉFAIRE UN ÉPI, FORMATION VERBALE ATTESTÉE UNIQUEMENT DANS CETTE COMMUNE. ANNE-GABRIELLE BRETZ-HÉRITIER NOTE LES SUBSTANTIFS *TSAVÈ*, TIGE D'ORGE QUI POUSSE EN RETARD ET *VAOUA*, NOUVELLES POUSSÉS DE BLÉ, NOMS QUI NE FIGURENT PAS DANS LES AUTRES CONTRIBUTIONS DU DOSSIER.

À CHERMIGNON, LE NOM DÉSIGNANT UNE FASCINE DE PAILLE EST DE GENRE MASCULIN, *FACHEÚ*, DIM. *FACHELIÈT*, DANS LES AUTRES RÉGIONS, IL S'AGIT D'UN NOM FÉMININ : *FACHEUNA* (HÉRÉMENCE).

PATOIS DE CHERMIGNON — André LAGGER.

LE CHAMP, LES CÉRÉALES — *LO TSAN*.

Champ, *tsan*. Bande de terre au fond d'un champ, *rèpalâ*. Bout de champ, *èfrontîre* (f). Chaume, éteule, *èhròblia* (f). Déchaumer, *rèhrobliâ*.

Fumer, *fè mà*. Épandre le fumier, *einfantchiè*.

Étendre la terre des bords sur le champ, *èfreussâ*. Remonter la terre des champs, *ròèlà*, *ròvèlà*. Charrue, *tsarròye*. Civière, *chière*. Herse, *èrche*. Herser, *èrchiè*.

Action de herser, *èrchiâye*.

S E M A I L L E S —

OUÂGNIJÔN.

Semer, *ouâgniè*. Semence, *chèmèin*. Répandre la semence, *chèmeintâ*.

Céréale fraîchement germée, *lèva*.

Épi, *èfiâ* (f), plur. *èfiè*.

Épi de maïs, *barô*.

Glaner, *romachâ lè j'èfiè*. Grain, *gran*.

Avoine, *âvèina*.

Blé, *bliâ*. Blé semé en

automne, *optoneúcha*, *outoneúcha*. Balle piquante du blé, *crénche*. Balle et grains de blé battus, *avatôn* (m). Balle de céréale, *balé* (m).



Moissons à Vouvry (VS), s.d. [vers août 1940].

© Photo Planchamp (Archives privées).

Mesure de blé, 15 l, *fèchèlén* (m).

Raccard, grange à blé, *rahâ*, dim. *raharèt*, (pl. -ès). Aire, *ére*. Foin ou paille resté sur l'aire, *dèbouèlôn*.

Fléau, *èhliavé*. Battant du fléau, *veúrze*. Battre le blé avec le fléau, *èhoúrre*. Manche de fléau, *assioú*. Battre le blé (mains ou bâton), *avàtre*. Celui qui bat le blé, *èhossoûr*.

Gerbe, *zêrba*. Gerbe d'orge, *matèta*. Javelle, *zèvèla*.

Meule, *mouatsôn* (m). Meule de foin, paille, *moué* (m). Mettre en meule, *mouèlà*. Meule de blé, *maï*, dim. *mayèta*.

Nielle du blé (maladie produite par un petit ver sur les céréales), *tsarbônflïo* (m). Paille, *paille*. Fascine de paille, *facheú* (m), dim. *fachelïèt*, (pl.-ès).

Van, *van*. Van à bras, *vanabré*. Vanner, *vanâ*.

Froment, *fromèin*. Maïs, *polèinta* (f). Orge, *oúrzo*. Orge perlé, *pelâ*. Seigle, *chïla* (f). Terrain défriché pour faire un champ, *rônco*. Terrain fertile, *coraillôn*.

Òra, lè croué tsan, ôn lè làche vâco, pâye pâ lo travail. De nos jours, on ne travaille plus les champs infertiles, la récolte ne paie pas le travail.

Fé li ôna bôna rèpalâ, le tèrra yè tòta bâ ou fon.

Remonte bien la terre de ce champ, la terre est tout amassée au fond.

Chèlia, n'én ôn bôn tsan dè fromèin. Ici, nous avons un bon champ de froment.

Le tsan yè ouâgnià dè blià. Le champ est semé de blé.

N'én travèrchâ lo tsan. Nous avons traversé le champ.

«Bôn oúrzo, mègro vén, djiôn hlou dou latén.»

Bon orge, maigre vin, disent ceux du latin, c.-à-d. les savants.

PATOIS D'HÉRÉMENCE — Alphonse DAYER.

À la, premières pousses du blé d'automne. *Âvein-na*, avoine.

Bâlin, carré de toile servant au transport des gerbes de blé. *Bichieu*, vase rond en bois dont le contenu en grains (10 litres) servait de mesure de quantité pour ensemer un champ d'une surface d'environ 350 m². *Balé*, poussière due au vannage. *Blâ*, blé en général.

Cheila, seigle. *Cheila invernouze*, seigle ensemer en automne. *Cheila prïnma*, seigle ensemer en printemps.

Chêmâ, semer. *Chèmin*, semences. *Chouâ*, soc de la charrue. *Cobla*, couple de mulets.

Copin, vase rond en bois mesure pour le grain, contenance 1 litre. *Crïnche*, déchet grossier de vannage.

Èfia, épi de blé. *Èhóoure*, battre le blé.

Èrche, herse pour enfouir le grain. *Èrchieu*, herser. *Ère*, aire du raccard.

Facheuna, fascine de paille. *Fatta*, sac en cuir pour le grain. *Fesseli'n*, vase rond en bois, mesure pour le grain, contenance 20 litres. *Flaé*, fléau pour battre le blé. *Fromin*, froment.

Gran, grain de blé. *Grêyó*, bâti de la charrue.

Kâ, vase rond en bois, mesure pour le grain, contenance 5 litres.

Orzó, orge. *Ouâgneu*, travail des semailles. *Ouâgnèjon*, période des semailles.

Polinta, maïs. *Prïnmaïre*, céréales en général.

Râhâ, raccard, édifice pour engranger le blé.

Tsan, champ. *Tsaróye*, charrue. *Van*, van. *Van a l'ouïra*, van mécanique (tarare).

Zèalla, étendue de blé fauché. *Zélión*, petite gerbe de paille. *Zërba*, gerbe de blé.

PATOIS D'ÉVOLÈNE— Gisèle PANNATIER.

La culture des céréales, convenant aux contrées sèches, a largement contribué à la vie en autarcie de nos régions, à l'alimentation des collectivités humaines ainsi qu'à celle du bétail. Elle est surtout imprimée de la marque du travail soigneusement effectué par la main de l'homme. Ni fourche ni râteau ne s'emploient pour manipuler les épis, ainsi celui-ci reste intact et la tige raide. *Lù blâ* est surtout un nom générique qui équivaut au terme 'céréales' : *vouanyè dè blâ*, semer du blé. Dans la région d'Évolène, on plantait *lo fromènn*, le froment, *la chéila*, le seigle, *la prinma*, le seigle de printemps, *l'avèï nna*, l'avoine et *l'òrzo*, l'orge.

Le lexique des céréales est aussi entré dans le discours imagé. L'avoine, assimilée à un fortifiant, est réservée au bétail, *pò lè chonalyèù*, les vaches plus combattives, au mulet aussi. Lorsque le mulet *chè ougte*, se roule et fait un tour complet, on dit : *a gânyà l'avèï nna*, il a gagné l'avoine. La même expression s'utilise pour dire que l'enfant a réussi à effectuer une culbute. Parmi les céréales panifiables, l'orge est peu prisée, d'où la comparaison figée : *gróbo koume dè pan d'òrzo*, grossier comme du pain d'orge, dit-on d'une personne rustre.

Dans la culture céréalière compte l'efficacité et non le rendement. Aujourd'hui, le paysage témoigne de cette culture qui s'éloigne. En effet, l'environnement reste marqué par les champs étagés en terrasses devenus *vâko*, le domaine bâti par les



Les dernières moissons à Zambotte, Savièse (VS) vers 1963. Photo Henri Luyet.

raccards édifiés dans le tissu villageois ou à l'écart, à proximité des lieux de cultures et par les greniers construits à l'intérieur de l'agglomération.

VOUÂNYÈ

Le printemps, *oun vîre lo tsan atò la tsarroûye*, on laboure avec la charrue. *Oun chèïnne lo gràn a la volâye*, on sème le grain à la volée; *è oun rathéile*, puis avec le râteau on égalise la terre et on recouvre le grain, (inf. *rathelà*, râteler).

Sur des grandes surfaces, on accomplit le même travail, *atò l'ééche triyêye pè lo moulètt, oun èrche*, avec la herse tirée par le mulet, on herse (inf. *èrchyè*, herser).

Vùn vèr, le blé a germé, le champ verdit. *Lîve lù blâ*, les tiges de blé se forment. *Lù blâ krè*, le blé pousse.

Èth èfyà, les épis se sont formés, (inf. *èfyà*, se former en parlant des épis de blé).

Móoure lù blâ, le blé mûrit.

Lù blâ è kouchyà, le blé est aplati (litt. couché) par l'orage.

KOULYÌ LO BLA

Quand le blé est mûr, *avoué la fòouksùlye, oun koummèïnse óou son dóou tsan è oun fé tserre lo gran tozò dóou mîmo là*, avec la faucille, on commence au bord supérieur du champ et on fait toujours tomber les épis du même côté. *Ounn èïnvoue lo blâ chù lo tsan, l'èfyà vriyêye chouk*, on étend le blé sur le champ, l'épi à l'amont.

Pò lo pruymè rèïn, l'èfyà lù chè poûje chù lo bòr dóou rouvoué damouïn, lù pàyle chù lo tsan. Pour le premier rang, l'épi se pose sur le bord herbeux supérieur du champ et la paille sur la terre. *Lù chukònda tonjyà, l'a lo gran chù la pàyle dè la prumyeùre*, la deuxième bande a le grain posé sur la paille de la première et ainsi de suite jusqu'au bas du champ.

Si le temps est au beau, le blé sèche ainsi sur le champ en deux jours. Le temps est-il incertain, *adòn oun fé lè zokèss, oun lyík lè pounyeù avoué dóou óou treù fèthùss dè pàyle*, alors on fait les javelles, on attache les poignées à l'aide de deux ou trois brins de paille.

A l'heure de le rentrer, il est disposé en *zèrbe*, gerbes (sing. *zèrba*). Avec la faucille, on saisit les poignées à mi-hauteur de la paille, on égalise les épis avant de les déposer sur le drap. Les poignées sont disposées ainsi des deux côtés du drap : la paille sur le bord du drap et l'épi au centre. Ce n'est que lorsque le champ se trouve dépouillé des épis que le râteau intervient afin de recueillir les quelques tiges restées sur la terre et de ramasser *lè-j-èthróble*, les chaumes.

Fòtt èïnkò lyírre la zèrba pò la mènà óou rahâ, il faut encore attacher la gerbe

pour l'amener au raccard. *Lù zèrba l'èth èthatchyêye óou bâ dóou moulett*, la gerbe est attachée au bât du mulet. *Arrouvouà óou râhâ, òun dèthàtse lè kòorde en fàse dóou pontètt, òun pâche chouk chù lo pònn è òun tîre la zèrba yùnn a plan óou râhâ, yùn tànk kè lo lon dóou chyó kèitso*, arrivé au raccard, on détache les cordes en face de la petite galerie, on monte sur la galerie et on tire vers l'intérieur du raccard, jusqu'à la hauteur de son propre compartiment.

Pè pùtîkte brachyeù, òun lè mètè óou kèitso, d'òun là lo fèthù koùntre la paréik è dè l'âtre koùntre lo bòr dè l'éire, par petites brassées, on les place à l'intérieur du compartiment, d'un côté la paille contre la paroi, de l'autre contre le rebord de l'aire de battage.

Quant au champ, *rèpyànnè*, le blé repousse, (inf. *rèpyànnà*, repousser après la récolte, en parlant du blé), cela sert de pâture automnale.

È H Ó O U R R E

Lù zòch ch'alònzon, lù ràye dóou solè l'è mi doùsse, è tèïn d'èhóourre, en février, le temps du battage arrive.

Lè-j-èfyèù tozò vriyeù dóou mîmo là, les épis sont toujours tournés du même côté. *Oùnn èhóouk a òun óou bìn a dóou*, on bat à un ou à deux.

Kann òunn a fé dóou vyâzo, prènjon lè mànzó déi flâyèss è vîron la pàlye pò féire chourti lo gran èntrumyè, quand on a fait deux fois, on prend le manche des fléaux et on retourne la paille pour faire sortir le grain resté au milieu.

N'èïnvoue lo lùnsouè foùra chù lo ponn, è òun mè foùra la pàlye avoué la fórtse, on étend le drap à l'extérieur, sur la galerie, et on sort la paille au moyen de la fourche.

La pàlye dè la prìnma fô pâ la kachà, pò la palyàche, thla dóou fromènn, èn la grànze, la paille du seigle de printemps n'est pas brisée afin de confectionner la paillasse, celle du froment est amenée à la grange, car elle est destinée aux animaux.

Fôt èhovouà l'éire, èhovouà lo kèitso è mèttrè yùnn ènn òun cha è porta é lo peùlyo, il faut balayer l'aire du raccard, balayer le compartiment et ensacher, puis apporter le grain à la maison.

V A N N À È È M P L È Y È

Dèvan méijòn, óou dèvan la grànze, vanà, la vannage s'opère devant la maison ou devant la grange.

È lo gran k'îre pâ moloùk, portà lo gran óou gréni pò vouànyè l'an d'apré, et le grain qui n'était pas moulu était apporté au grenier pour la semence de l'année suivante. Il est conservé dans des *tsô*, coffres creusés dans un tronc d'arbre ou dans *l'ârtse fréithâye*, le bahut à couvercle en forme de faîte et spécialement destiné au grain.

Lù farùna dèlèlyêye avoué d'évoue è balyêye éi béichye chùtòtt kan lè véi-lâvon, la farine délayée dans de l'eau est donnée aux animaux, en particulier lors du vèlage. *L'avèina balyêye èn granch éi chonalyèu*, l'avoine est distribuée en grain aux bêtes les plus combattives.

LES CÉRÉALES CRISTALLISENT À LA FOIS UN SAVOIR-FAIRE ÉCRIT DANS LA PRÉCISION DU GESTE, DANS LA RICHESSE D'UNE CULTURE PAYSANNE ET MATÉRIELLE ET DANS DES REPRÉSENTATIONS MENTALES QUE LA LANGUE PATOISE TRANSMET.

PATOIS DE SAVIÈSE — Anne-Gabrielle BRETZ-HÉRITIER.

SUR LA BASE DU « LEXIQUE DU PARLER DE SAVIÈSE » (1960).

Les céréales connues à Savièse sont le seigle, *i chioua* (n.f.); l'avoine, *ou'avin-na* (n.f.); l'orge, *ordzò* (n.m.); le maïs, *i pòouinta* (n.f.) et le blé, *i bla* (n.m.), dont le froment, *i fròmin* (n.m.).

L'épi, *épya*, est un nom féminin en patois. *Kyënté béoué j-épyéi!* quels beaux épis ! *Épya*, mettre l'épi. *I chioua l'é pa ouncó épyaé*, le seigle n'a pas encore mis les épis. *Épyóoua*, défaire un épi.

Ordzò belon, orge à gros épis.

É j-aréité, littéralement, les arêtes, les barbes des épis de l'orge, du seigle, etc. *I barba da pòouinta*, la barbe du maïs [filaments qui enveloppent les cônes du maïs]. *Dé fròmin mote*, du froment sans barbe.

I tin di planta, le temps des semailles.

É traó di tsan chon : *tsaroué*, *vouanye é êrchie*, les travaux des champs sont : labourer, ensemercer et herser.

Les anciennes mesures de grains sont (n.m.) : *i cartéron*, le quarteron, valant 7.5 litres ou la moitié d'un *bichye*; *i bichye*, le bichet, valant 15 litres ou 2 quarterons ou la moitié d'un fichelin; *i fetseouën*, le fichelin, valant 30 litres ou 2 *bichye* ou 4 *cartéron*.



Ecore ó bla, Savièse (VS), démonstration vers 1999. Archives privées.

On dit *oun bichye*, *oun cartéron*, *oun fetseouën dé tsan*, d'après la quantité de grains nécessaire à l'ensemencement du champ.

Myere, couper le blé avec la faucille, *i fosele*; *amacha ó bla*, récolter le blé. L'utilisation de la faux, *i berni*, pour *myere* intervient seulement après la Seconde Guerre mondiale.

Comme pour le foin, les céréales fauchées forment alors *oun n-andin*, un andain (un rouleau).

I dzêrba, n.f., grosse gerbe, gros paquet de paille, à ne pas confondre avec le *dzeelon* qui est une poignée d'épis.

É dzèouaé, n.f.pl., javelles de l'orge, non liées, disposées en file sur le champ; les autres céréales se liaient et chaque javelle s'appelait *dzeelon*.

I tsavè, n.m., tige d'orge qui pousse en retard. *I vaoua*, n.f., les nouvelles pousses de blé.

I lijora, n.f., lien en paille pour attacher les javelles ensemble.

Oun mé ó frómin pé mountóné, on met le froment par petits tas [3-4 javelles].

I chata, n.f., solde du foin ou de paille, enlevé en peignant un char ou un tas.

I rémachon, n.m., restes de céréales ramassés au râteau.

Candide Dumoulin a décrit la façon de faire un tas de blé :

« Èn jolé, l'é i tin dé myere. L'é oun traó dé fémaoué é d'ómó. Ché traó che fé èn prinjin avouéi a man gotchye ona groucha ponya dé bla é dé ou'atra oun cópé avouéi a fosele é oun poujé a ponya pé têra.

Fóou répéta chin tankyé l'a pa méi dé bla chou ó tsan. É ponyéi métouéi ènsinbló fan oun dzeelon; oun n-étatsé avouéi oun brèn dé pale. Apréi nó étatsin tré dzeelon ènsinbló é nó féjin dé tsanbéro. Apréi nó métin ouncó ona djyeyin-na dé dzeelon, avouéi é gran ina, outòr dou tsanbéro é nó étatsin avouéi ona chintuire dé pale. Nó prinjin tré j-atró dzeelon, é gran aba, pó féré oun tsapéi kyé nó ouardzin. É i mounton dou bla l'é fé. Nó achin chétchyé ona chenan-na ou chooue.

En juillet, c'est le moment de couper les blés avec la faucille. C'est une activité exercée autant par des femmes que par des hommes. Ce travail se fait en prenant une grosse poignée de tiges de blé de la main gauche et avec la main droite, armée de la faucille, on coupe et on pose cette poignée au sol. Il faut répéter ce geste jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de blé à couper dans le champ. Les poignées mises ensemble forment une gerbe; on la lie avec un brin de paille. Ensuite, on attache trois gerbes ensemble et on fait des tas. Ensuite, on dispose une dizaine de gerbes, les épis tournés vers le haut, autour du tas et on attache le tout avec une ceinture de paille. On prend trois autres gerbes, les grains tournés vers le bas, pour faire un chapeau qu'on élargit. Et le tas de blé est fait. On laisse sécher une semaine au soleil. »

(Tome 4, Le Patois de Savièse, p. 99, 2000)

Èn Chavyeje, méton pindóoua é baróou dā póouinta déan é fénéitrié, à Savièse, ils suspendent les épis du maïs devant les fenêtres.

Deploma a póouinta, trousser les feuilles qui entourent l'épi de maïs.

Ecore, battre le blé au raccard.

I flaé ou *i flai*, le fléau pour battre le blé, dont les parties sont : *i mandzó*, le manche en frêne; *i vèrdze*, le battant souvent en bois d'aubépine; *i còrae*, la courroie qui relie le manche au battant.

I racaa, le raccard; on dit aussi *i grini a bla*, le grenier à blé. *Ou'éire*, l'aire (partie centrale et commune); *ou'érya*, l'airée; *i rata*, compartiment latéral du raccard appartenant à un propriétaire déterminé.

I van (*i van a man*), le van; *i van a oura*, le van mécanique.

DEVINETTE

Kyën é-t-e i pló fën da mijon ? — I van.

Qui est le plus malin de la maison ?

– Le van parce qu'il garde le bon grain et rejette les déchets.

I vanoo, le vanneur; *i vanae*, le vannage; *vana*, vanner.

Crénchye, remuer le van à gauche et à droite de manière à faire monter les criblures à la surface du grain; *é crénché*, n. f. pl., les criblures des céréales données aux poules.

I ouanócha, n.f., les débris du vannage, on dit aussi *dé poussa dé pale*, de la poussière de paille.

I pale, n.f., la paille, utilisée comme litière, *chótêe*, ou comme attache de la vigne avant le raphia.

I batouaa, le battoir mécanique qui a remplacé les fléaux vers 1920 à Savièse.

É gran dé bla, les grains de blé.

On fait la différence entre *dé chioua écócha*, du seigle battu, du verbe *ecore*, battre au fléau; et *dé chioua chacócha*, du seigle secoué employé pour la semence, du verbe *chacore*, secouer. La semence, *i chémin*, devait être exempte de graines noires de nielle des blés, *néaoué*.

PROVERBES

Avoue l'a pa dé bla l'a pa dé pan.

Là où il n'y a point de blé, il n'y a point de pain.

A Nót-re-Dama dé mêe, ch'i vaoua croou'ó còrbéi, byó bla.

À Notre-Dame de mars (25 mars), si les nouvelles pousses de blé couvrent le corbeau, belle [récolte de] blé.

Fóou vouanye ou'ordzò ou djye d'avri, l'é i sin dé ou'an, i produi sin gran pòr oun.

Il faut semer l'orge le dix avril, c'est le centième [jour] de l'année, il produit cent grains pour un.

Ché kyé radé (var. *conté*) *tòte, vouanye pa é tsan.*

Celui qui regarde (var. compte) tout, n'ensemence pas les champs.

*A chënt'Agata, mye fin,
mye paléta,
À la sainte Agathe
[5 février], [il faut avoir à
la grange] la moitié du foin
et la moitié de la paille.*



*Myere, Savièse (VS), démonstration
vers 1999. Archives privées.*

LA CROISSANCE DES CÉRÉALES DÉPEND DES CONDITIONS CLIMATIQUES, COMME LE SOULIGNENT ANDRÉ TORRENT ET PHILIPPE ANTONIN. EN CE QUI CONCERNE LA PROTECTION DU

GRAIN CONTRE LES ATTAQUES DES OISEAUX, ILS RAPPELLENT L'INSTALLATION DES *BABOÏ*, ÉPOUVANTAILS DANS LE BUT D'ÉLOIGNER LES OISEAUX.

A CHAMOSON, *O BARILLON* RELÈVENT DEUX VERBES CORRESPONDANT À VANNER : *VÂNÂ* ET *ÉTCHÈÛRÂ* AINSI QUE DEUX NOMS POUR DÉSIGNER LE FLÉAU, *FLÉÔ* ET *ÉFLOYEÛ*.

RAYMOND ANÇAY DOCUMENTE AVEC PRÉCISION LE TRAVAIL DES CÉRÉALES À FULLY SELON L'ALTITUDE DU LIEU DE CULTURE, LA CONSTRUCTION DU GRENIER. LA RICHESSE DU LEXIQUE RELEVÉ DISTINGUE PAR EXEMPLE LA *POEÛSHIË*, LA POUSSIÈRE DE LA PREMIÈRE ÉCORCE DU BLÉ DE LA *POEÛTÈRÔ*, LA POUSSIÈRE DES RESTES DE BLÉ LORS DU BATTAGE. A FULLY, LE *DZOTSÈ* COMPREND NEUF À DOUZE JAVELLES DRESSÉES. LE MÊME TERME APPARAÎT DANS LE PATOIS DE SALVAN.

A CÔTÉ DE *DZERBA*, GERBE, LE PATOIS DE SALVAN CONNAÎT LE NOM *KLOUÈ*. MADELEINE BOCHATAY INDIQUE LA FORME VERBALE *WÈRÈ*, IL S'ÉGRÈNE DANS LE CHAMP. CES DEUX TERMES SONT SPÉCIFIQUEMENT ATTESTÉS DANS LE PATOIS SALVANIN. EN SAVOIE, ON RENCONTRE LE VERBE *VWARIYE*, ÉGRENER UN ÉPI.

PATOIS DE CONTHEY — André TORRENT et Philippe ANTONIN, A Cobva.

LES SEMAILLES

Pour ne pas mourir de faim, avant les semailles, il fallait alimenter les champs avec le fumier de l'écurie ou du mayen, *devan de chena fo endrodjié o tzan avoui de femi du beu u du maën*.

Parfois les champs étaient semés l'automne, mais il fallait que la récolte précédente ne fût pas trop tardive, pour le début septembre, *de cou e tzan eiron cheno d'euton mi fadie quié a preije fouche fite devan o mei de cheptimbre*. Semer l'automne était meilleur mais plus dangereux, *chena d'euton eire medeu mi mi dandzereu*. Si la neige restait trop longtemps et abondante l'hiver, les jeunes plantules pouvaient pourrir, *ché d'ivè iaé troua de nei, achemin troua ontin, e dohinte pfanta eiron tote porèche*.

Nos anciens savaient qu'il ne fallait pas semer la même culture souvent au même endroit. Nous avons oublié cela ! *E j'anthian chaon quie fadie pa pfanta a meima pfante choin u meimo loua. Ore e dzin an ubvo chin !*

Les champs étaient labourés avec la charrue très simple, tirée par le mulet, *e tzan eiron verié avoui a tzeroe chimpfe teriée pe o moë*. Sur les terrasses en pente ou dangereuses, le travail se faisait à la pioche, *u achemin avoui o petza io eire in pinte u dandzereu avoui de morade*.

Semer sur le sol bien aplani se faisait à la main, *chena eire fi a a man*. C'était toujours le père qui le faisait, *eire todzo o pare quie fajé chin*. Prendre une poignée de grains, et le mouvement du bras bien régulier, afin que toute la surface soit couverte (le geste auguste du semeur !), *fadie jieuste prindre ouhna pogna de granhne, e fire todzo o meimo movemin po quie fouche epantchia per to*.

De suite après les semailles, il fallait mettre des épouvantails rudimentaires pour éloigner les oiseaux, sinon ceux-ci mangeaient toutes les graines ! *Apri aé cheno, fadie metre de baboï po fire pouère u betchion, atramin steuche pecaon tote e granhne !*

Mais les oiseaux s'habituèrent aux épouvantails, le père devait les déplacer ou changer la couleur de ces vieux habits, *mi e baboï fajan pouère caquie dzo, fadie e tzandjié de pfache e achemin tzandjié a cauleu de leu broue*.

Ce n'était pas possible d'arroser, un printemps trop sec causait des pertes, les graines ne germaient pas ou tardivement, *eire pa pochibve de erdjié, o feurtin che fouche troua chequie, e granhne ne levaon pa u troua ta din a cheijon*. En ce temps-là, il n'y avait pas de traitement comme aujourd'hui, il n'y avait pas ou peu de maladie. (Nos anciens étaient des écolos avant l'heure !), *in che tin li iaé pa de tretamin min ore, iaé pa u pou de maadi*.

A Conthey, les vignes dès les années soixante ont occupé tous les terrains disponibles, avant le cadastre viticole, *a Contei e vegne an ocuipo di pè e j'an chochante tote e tera d'a comone io eire pochibve de pfanta*.

A près de septante ans, Philippe et André ne se souviennent pas d'avoir vu à Conthey des champs de céréales : blé, avoine, orge, maïs. *A pesquie chaptante an, e dou compare che choegnion pa d'aé iu intche leu u atra pa de tzan de bvo, chei, avène, ordze (peho)*.

Chez nous depuis les années 1930, l'on ne faisait plus le pain, le four banal fut détruit pour construire la laiterie au milieu du village, là où se trouvait la chapelle. Dommage ! *di mele neu thin trinte e dzin fajan pami de pan. O fö e ito demonto po bâti a leiteri u mintin du veadzo. Damade !*

Pour ces vignes, nous avons tout sacrifié, tout abandonné ! *Po leu vegne nin to achia caure !*

Plus aucune trace du passé. C'est scandaleux à Conthey. Le moulin, le foulon, la scie sur le torrent ! Rien !

Les jeunes ne connaissent rien du passé. Comment ce Valais était-il sorti de la pauvreté ? *E dzoène chin foton du pacho, chaon pa caumin o Valei de ouè e ènu dinche ?*

A Conthey, nous avons eu la famine vers 1900. Ceux de Nendaz et de Veysonnaz ont sauvé ces pauvres familles contheysannes, *a Contei ia ju de famene, e leu de Ninde e de Veijonne quie no j'an choo.*

N'ayant pas d'argent, nos Contheysans ont dû donner de bonnes vignes au pied du coteau pour survivre, *iaé pami d'ardzin, e j'anthian an djiu bahié de bee vegne ba u pfan po pa crapi.*

Ces nouveaux propriétaires ont gardé ces vignes longtemps, *leu de Ninde e de Veijonne e j'an vouardo ontin.*

Certains les cultivent encore maintenant en famille, ils viennent en *cobva* et font plusieurs travaux le même jour, *ia onco caquie famede quie vegnon onco e je trahaié tui infimbve fajan to e trao ché dzo li.*

Il existe à Plan-Conthey le chemin des Nendards, c'est là qu'ils passaient en venant à pied par Aproz ! *ia ba a Pfa-Contei o tzemin du Nindin, e li quie pachahon a pia vegnan pe Apre !*

L'histoire du pain et du maïs à travers les siècles devrait être contée aux enfants, il y aurait plus de respect et moins de gaspillage !

PATOIS DE CHAMOSON — Les Membres de la Société O BARILLON.

Le blé, *ô blô*. Le froment, *ô framîn*. Le seigle, *ô saelè*. L'orge, *ô pitô, ô gruô*. L'avoine, *l'avâene, l'avêne*. Le maïs, *â polinta*.

Les semailles, semer, *vouâgné*. Il a semé, *l'a vouâgnâ*.

Épi, *épi*. Les grains, *dè gran*. Les graines, *dè grâene*.

Son, épeautre, *krètse*.

Gerbe de blé, *dzerbe dè blô*. Fagots, *dzôvaye*. La paille, *â pâye*.

Glaner, *glânâ*. Glaneuse, *glâneüze*.

Faire les moissons, *moisônâ*. Le moissonneur, *ô moisôneü*.



Faucheur et son *kovaè*.
Moissons à Vouvry (VS), 17.08.1942.
© Photo Planchamp (Archives privées).

Vanner, *vânâ, étcheürâ*. Le fléau, *ô flêô, éfloyeü*. Battre le blé, *éfloyé*.

Lieux de stockage du blé, *greae, râkâ*.

Blé couché, *totè é plan, déplâ*. Botte de paille, *botè dè paye*.

Quand le mulet ou le cheval se roule par terre, on dit : *i fi l'avène*.

PATOIS DE FULLY — Raymond ANÇAY-DORSAZ.

LI CHORT'È DÈ BLÔ È LI TRAVÔ KË FÔ FIR'È POUO CHÈNÂ, KOPÂ, CHÈTSË, ÉTCHEURE È, KONCHARVÂ ...

LES DIFFÉRENTES CÉRÉALES AINSI QUE LES TRAVAUX À FAIRE POUR SEMER, COUPER, SÉCHER ET STOCKER ...

Le blô 1 = désigne généralement le seigle, spécialement dans tous nos villages du Haut du coteau.

Ici, on doit préciser que, dès 850/900 m d'altitude, le froment convient peu, alors que le seigle, lui, est semé en septembre pour l'année suivante, il végète, puis il supporte la neige et reprend sa vigueur au printemps. A Fully, cela était important pour nos villages de montagne.

Le blô 2, la céréale.

La chaïle, le seigle. *Le frëmin/fromin*, le froment. *L'avène*, l'avoine.

Chemouorâ, labourer en cassant *li j'étrëble* (éteules ou restes du chaume), de suite après la récolte. *Tsarouyë*, charruer.

Héchë, passer la herse. *La héche*, herse : *héche à din*, herse à dents; *héche à brot'è*, herse faite de branches supportant une grosse pierre plate qui a du poids.

Chènâ, semer. *Vouâgnë/voignë*, semer à la volée.

Fire la krouaï i (u) bô di tsan, tracer la croix au bord du champ (pour bénédiction de protection).

La chènô, ensemble des jeunes pousses de blé (de seigle sur tout le champ).

La chaïle invarnaye, le blô invarnô, le seigle semé l'automne, le blé semé l'automne, presque toujours le seigle.

Le blô preïnmavô, le blé printanier. *Le blô l'è mû*, le blé est mûr.

Le blô l'è to tchoeütsa, le blé est complètement couché, (ex. par l'orage). *Le blô tsarbouëshië*, le blé qui a fait l'ergot (« qui fouine »). Épi avec un gros grain noir qui est poison.

La nøyale, grains de sénévé.

Mèchënâ, moissonner (en général, peu utilisé).

Kopâ la gran-ne, couper le blé par le moissonneur (-neuse) : *kopâ la gran-ne*
1) *avoui la fô*, avec la faux (*parto*) 2) *din li Mayin (velâdz'è di mon) avoui le vouolan* : *pouo li bô è, li kroué pëtchou tsan* / avec la faucille, dans les villages du coteau de Fully: pour les bords et aussi pour les très petits champs (petits lopins). *Étrëble* (masc.), *li j'étrëble*, éteule(s) : après la fauche, il reste les éteules (les restes du chaume).

Le (li) shuai, javelle (mini gerbe). **Fir'è li shuai**, former les javelles.

Le (li) dzotsè, la meule (dans les villages du coteau), ensemble d'environ 9 à 12 javelles dressées. **La borne**, la meule (dans les villages du bas du coteau ou de la plaine/plus grande qu'en mont).

Fir'è li dzotsè, former la meule avec les javelles (3 liées au milieu, debout en triangle, puis les autres autour et parfois 3 petites au-dessus).

Fachèyë, faire la cordée de blé (comme pour le foin; les javelles remplacent les brassées).

Fir'è la tètse, faire le tas, avec les genoux et serrer chaque *shuai* contre l'autre en les croisant, dans une grange ou un raccard.

L'ire (masc.), l'aire de la grange ou du raccard, (couloir central libre au milieu du plancher). **Nètèyë l'ire**, nettoyer soigneusement l'aire avant le battage et également avant le vannage.

L'éria (fém.), ensemble des javelles préparées sur l'aire et prêtes pour le battage : les épis des javelles sont posés et tournés du milieu de l'aire vers les deux côtés extérieurs, c'est-à-dire, en direction des deux tas de blés qui sont de chaque côté de l'aire.

Étcheure, battre le fléau à bras : (*i l'étcheuje*, je bats le blé/ *i l'étcheu*, il bat le blé).

Vrèyë l'éria, tourner toutes les javelles de *l'éria* sur elles-mêmes avec un bâton spécifique après un moment de battage, (bâton finissant en une mini fourche, non symétrique).

L'éshiyoeü (masc.) le fléau manuel en bois, fait d'une masse de 50 à 60 cm de long et 10 cm de diamètre, liée à un manche de 1 m 50 env., par une ligature tournante spéciale, en cuir. Il s'emploie par un batteur qui lui fait faire une rotation, en principe dans le sens contraire des aiguilles de l'horloge. La rotation doit aboutir à un battage (frappage) de la « masse » sur les épis posés sur l'aire de la grange /du raccard. Le battage va faire expulser les grains de la céréale hors des cosses (balles) des épis.

Li kreï'nch'è, les balles ou épis vidés de leurs grains. Le patois, une langue imagée par excellence ! Du mot *li kreï'nch'è*, les balles d'épis vidés est tiré le mot *ch'ékreï'nchë*, se dandiner avec une allure de gêne... comme un récipient vide...

La poeütèrô, poussière des restes de blé lors du battage. **La poeüshië**, poussière de la première écorce de blé (quelquefois aussi *la poeütèrô*).

LA KADANCHE DE L'ÉSHIËYOEÛ

a) à un fléau : 1 rotation = *Tâ !* puis deux silences permettant la rotation suivante, puis à nouveau le coup avec son bruit spécifique = *Tâ !* etc.

b) à deux fléaux : les 2 rotations et le « coup » se font en quinconce = *Tâ !* –

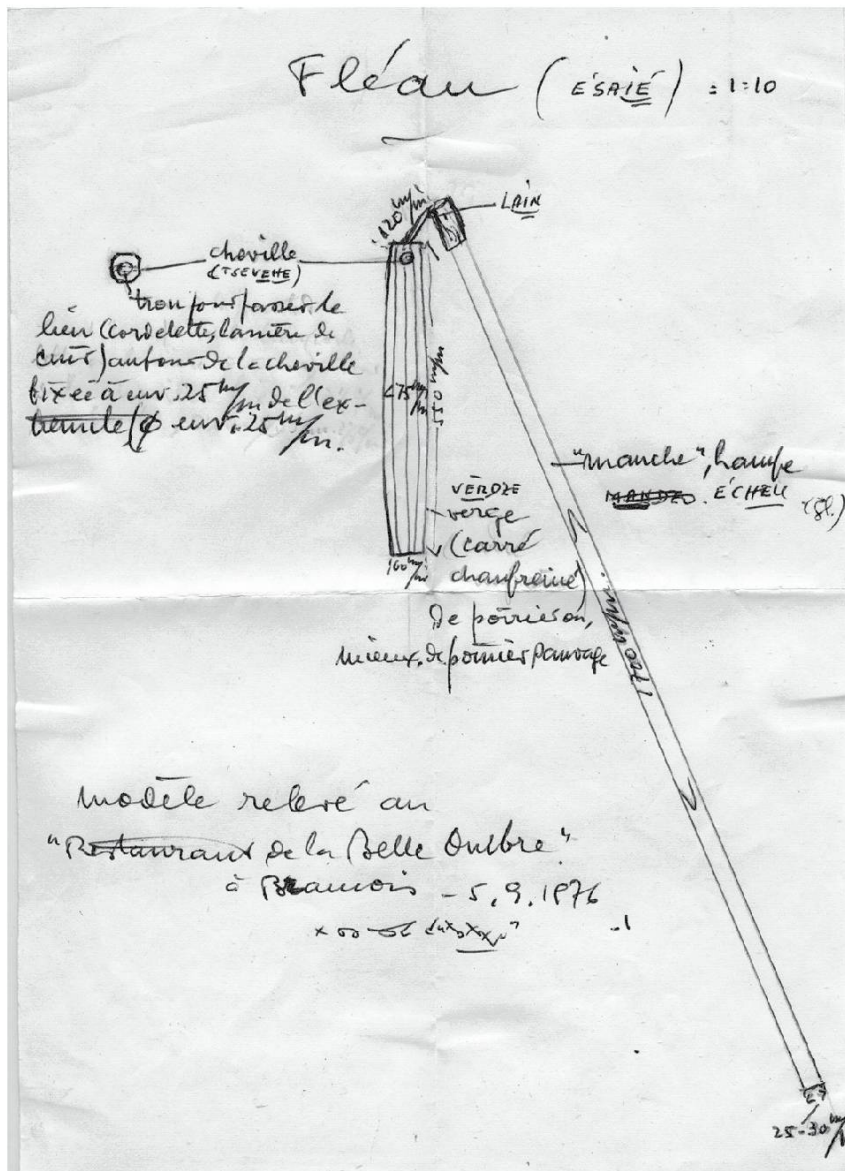
Tâ !, puis $\frac{1}{2}$ « seconde-silence » et à nouveau les rotations, etc.

c) à trois fléaux : les 3 rotations avec leurs coups se suivent = 1 : *Tâ !* 2 : *Tâ !* 3 : *Tâ !* puis $\frac{1}{2}$ « seconde-silence » et à nouveau les rotations, etc. Cette *kadanche* est rythmée comme une musique...

Chatchoeüre la paye, secouer la paille pour la séparer des grains avant de vanner.

Vanâ, vanner.

Le van à bri, van à bras : sorte de large panier plat et à rebords munis de deux poignées. Les rebords finissent à zéro sur l'avant. Le van est soulevé et secoué en coups secs et légèrement en rotation contre soi et donc vers le gros rebord de ce fameux panier. Quelqu'un peut ventiler avec quelque chose, tout près du vanneur. Dans ce cas, on avance plus vite et ainsi on a moins de débris mêlés au blé dans le van.



Modèle de fléau. © E. Planchamp (Archives privées).

La batoeüje, la bateuje, le batoï, battoir, c.-à-d. machine à manivelle munie d'un gros cylindre équipé de nombreuses dents épaisses (fixées en quinconce), tournant dans une matrice équipée elle-même d'une gueule où l'on peut faire pénétrer de petites javelles de blé. Elle sépare le plus gros de la paille, d'une part et les grains, de l'autre. Restent quelques parties d'épis à $\frac{3}{4}$ vides qui sont éliminés automatiquement par le vannage au *van à voure*.

Le van à voure, le tarare : machine à

manivelle munie d'un gros cylindre équipé de pales (un peu comme les moulins des bisses) tournant dans une matrice équipée elle-même d'un entonnoir où l'on peut faire pénétrer les grains de blé et les restes d'épis à moitié vides. Cette rotation manuelle crée un puissant déplacement d'air qui expédie les matières légères par une bouche alors que le blé, plus lourd, tombe dans une trémie-tamis de récupération.

Fir'è li dzèrb'è, lier les gerbes de paille.

La tètse de paye, le tas de paille que l'on stocke dans la grange ou le raccard.

Le tsapl'a paye, partie métallique de la faux plantée dans une planche verticale permettant de couper, à sa guise, la paille utilisée pour la couche du bétail, etc.

Vouidâ la kartan-n'a din l'artse, vider la grande mesure à blé dans le coffre à grains.

La kartan-n'agrande, mesure à blé (récipient rond souvent poinçonné à 40 l).

Le kartèron, petite mesure à blé (récipient rond souvent poinçonné de 20 à 24 l).

Le guërnaï 1, grenier ou petit raccard ou encore petite grange servant au stockage du blé. On y trouve en principe de grands coffres à grains posés sur des tessons. Ce grenier ou petit raccard (ou grangette) est en principe séparé du socle du bâtiment par des dalles horizontales empêchant les rongeurs d'y grimper.

Le guërnaï 2, on peut aussi avoir un *guërnaï* au deuxième étage d'un bâtiment en dur mais hermétique à l'étage inférieur et bien conçu au 2e étage (construit en pierres ou en madriers serrés de toutes parts, sinon gare aux rongeurs !

PS : *N'i ju la chanche dè vère è d'éprovâ dè battre le blô, mi chuto, n'i j'u la vale de fir'è dè vèy'è avoui on n'ami pië âja, è chin, brâmin dè kou, ... vé 1980 a 1983.*

I vivaï cholè. Adon i vajâvouë vé yui è on dzargatâvè in patoué tot'è la vèya. On fajai dè licht'è dé mouo in patoué. I m'a chortai dè mouo è d'afir'è kë chin yui, i charây'on pardju'è pouo dè bon. In ékrivin dè pâdz'è pouo la rèyuv'a « L'Ami di Patoué », i pinche â yui è, i le remâche onkouo vouai ! Ché bon konpagnon l'è mô, i y'a pachô veintè-feink'an dza. I l'ère ânou Jule a Armane Bourtsi. Kë le Bon Djiu le mètèche in Bon Rèpou !

J'ai eu la chance de voir et de pouvoir essayer de battre le blé mais surtout j'ai eu la super chance d'organiser des soirées avec un ami, plus âgé, et cela de nombreuses fois, ... vers les années 1980 à 1983. Il vivait seul. Aussi, j'allais chez lui et on discutait en patois toute la soirée. On faisait des listes de mots en patois. Il m'a fourni des mots et des choses (du patrimoine) qui, sans lui, seraient perdus à tout jamais. En écrivant ces pages pour la revue « l'Ami du Patois », je pense à lui et le remercie encore aujourd'hui. Ce bon

Compagnon est décédé, il y a maintenant plus de 25 ans. Il s'appelait Jules Bruchez, d'Hermann. Que le Bon Dieu lui donne Le Grand Repos !

PATOIS DE SALVAN — Madeleine BOCHATAY.

Le blô, le blé. *Le chèleye*, le seigle. *L'avène*, l'avoine. *L'ordze*, l'orge. *Le fromin*, le froment.

Le prinmavô, le blé semé au printemps. *L'invarnô*, le blé semé en automne pour être récolté vert au printemps comme fourrage.

L'è oeu mè d'ou k'on fé la mèchon. Fô alâ kopâ le blô, wèrè. On prin le grou volan di blô è, on partè dagâ. Kan on in a proeu po fèrè on klouè, on chè doeu trè palye è on yètè.

C'est au mois d'août qu'on fait la moisson. Il faut aller couper le blé, il s'égrène au champ. On prend la grande faucille des blés et on s'en va couper le blé. Lorsqu'on en a assez coupé, on en fait une gerbe, on trie une ou deux pailles pour attacher.

On klouè, ouna dzerba, une gerbe. *On dzotsè*, plusieurs gerbes liées ensemble et dressées sur le champ. *L'ètrêmô*, l'odeur de moisi.

Po drèfie li klouè din le tsan, on in yètè trè infinble è, on lâchè chloeu dzotsè lé po chètchyie èbin, on li portè a la tinda doeu rèkâ. Lé, on infatè le fon di klouè din la pertse dè la tinda doeu rèkâ po ke l'èpi chobrèchè din la tinda. Fô pa lachie li klouè è gotère, poeuvon prindrè le chon dè l'ètrêmô.

Pour dresser les gerbes dans le champ, on en attache trois ensemble, on laisse ces cônes pour sécher ou, on les apporte sur le balcon du raccard. Là, on les enfile sur la perche qui sert aussi de barrière afin que l'épi soit tourné côté balcon. Il ne faut pas que de l'eau dégoutte sur les épis, cela pourrait leur donner l'odeur du moisi.

Apré la mèchon, on vonyè l'avène po kopâ la brwèye d'oeuton po li vatse.

La brwèye, herbe des céréales ou autre fourrage vert. *Ètyoeurè*, battre le blé. *L'ére*, l'aire du raccard. *L'èponde*, cloison entre l'aire et l'endroit où l'on dépose les gerbes. *Le flèyé*, le fléau. *Le mandze*, le manche du fléau. *La korèye*, courroie qui attache le battoir au manche du fléau. *La vardze*, battoir du fléau. *L'èkochoeu*, le batteur de



Champ de blé à Ormône, Savoie (VS), dans les années 1920. Archives privées.

blé. *Èkrètchie*, vanner pour séparer le grain du son. *La krètse*, le son. *Ètryâ*, déposer les gerbes dans l'aire. *Le balé*, les balles qui restent après le battage.

Kan li klouè chon bon chè, on li rintro oeu rèkâ.

D'èvè, on ètyoeu le blô in l'ère doeu rèkâ. On kouminche pè chobatrè kontre l'èponde po fèrè chorti li ple byô gran. Pouè fo boutâ ètryâ. On prin le flèyé, on bouchè d'on lâ, on vire le klouè, on bouchè dè chè lâ achebin. Kan on aournè d'ètyoeure, on yète la palyè batoua in grouche dzerbe è, on èkoeuvè propre le gran è on vanè. Apré on voudje din d'è cha po portâ oeu mouelin. Le balé ke chobrè, on l'inplèyè koumin chotyie èbin on le mèklè avoué la krètse po fèrè li lètson è bétye.

Lorsque les gerbes sont sèches, on les rentre dans le raccard.

En hiver, on bat le blé dans l'aire du raccard. On commence par frapper les gerbes contre la cloison pour faire sortir les plus gros grains. Puis, on place les gerbes sur le sol de l'aire. On prend le fléau, on bat le blé, on tourne les gerbes, on bat de ce côté-là aussi. Après le battage, on attache la paille en grosses gerbes. On balaie soigneusement le sol et on vanne les grains que l'on apporte ensuite au moulin.

Les balles qui restent sont utilisées comme litière ou mélangées au son pour la « léchée ».

PROVERBE

Poeu pâ chorti doeu cha kè chin ke ya !

Il ne peut sortir du sac que ce qu'il y a !

LES PATOIS SAVOYARDS PARTAGENT DE NOMBREUX TERMES AVEC LES PATOIS ROMANDS ET LES PRATIQUES LIÉES À LA CULTURE DES CÉRÉALES SONT BIEN APPARENTÉES. DE MÊME QU'À FULLY, À HAUTEVILLE - GONDON, LE NOM *BLÔ* DÉSIGNE LA CULTURE PRINCIPALE, CELLE DU SEIGLE SEMÉ EN AUTOMNE. COMME DANS LE JORAT, LE LIEN EN PAILLE POUR ATTACHER LES GERBES S'APPELLE *RYOUTA* À HAUTEVILLE - GONDON. LES DOSSIERS RÉGIONAUX SE COMPLÈTENT, PAR EXEMPLE, LE MÉTEIL SE DIT *MITYI* EN GRUYÈRE ET *MÉKLA* À ST-MAURICE DE ROTHERENS ET CHARLES VIANEY DÉTAILLE LA MANIÈRE DE SEMER POUR OBTENIR LE MÉTEIL. IL SIGNALA L'EMPLOI DE RAMEAUX POUR JALONNER LES LARGEURS À ENSEMENCER ALORS QU'À HAUTEVILLE - GONDON SONT



Lò dzarbon. Collection Anne-Marie Bimet (F).

UTILISÉES DES POIGNÉES D'HERBE.

PARTOUT, LE PATOIS DÉVELOPPE SES IMAGES, AINSI LE LAIT SERT À DÉSIGNER LA TEXTURE DU GRAIN : *L BLÈ ÈT È LASSÉ*, LES GRAINS SONT ENCORES TRÈS MOUS.

S A V O I E

PATOIS DE ST-MAURICE DE ROTHERENS, Petit-Bugey, sud-ouest de la Savoie — Charles VIANEY.

Graphie de Conflans légèrement modifiée : *ò* intermédiaire entre *a* et *o*, *w* son ou bref devant voyelle, doubles consonnes quand cela s'entend.

Je me suis servi du patois que je connais et de mes notes prises en 1995-1996 auprès d'Adrien Revel, bon patoisant de St-Maurice.

LES CÉRÉALES

Le blò, le blé; *la seggla* ou *la sigla*, le seigle; *l uarzh*, l'orge; *l avèna*, l'avoine; *le grou fromè* ou *goufreumè*, le maïs (litt. le gros froment); *la trekiya*, le sarrasin (litt. la turquie). *La mékla* ou *l blondin*, le méteil (mélange de blé et seigle). Dans la suite, je me limiterai au blé et à quelques mots pour le seigle et l'avoine.

NÉCESSITÉ DE L'ASSOLEMENT

I fò pò fòrè dè blò è rèpya (douz an dè chègga u mèm èdra), il ne faut pas faire du blé en « repia » (deux ans de suite au même endroit).

LES SEMAILLES

Vitriyolò le blò, vitrioler le blé (traiter la semence). *Markò le sèyon avwé dè foyô*, jalonner les largeurs à ensemer avec de petits rameaux feuillus. *On sèyon y è sèt pò*, une largeur à ensemer, c'est sept pas.

On sènu, un semeur. *La sèmè : dè blò fé apré lèz èkwachurè, ul è prôpr*, la semence : du blé fait après avoir labouré une prairie ou un champ de trèfle (litt. après les déchirures), il est propre. *On feùdò dè sèmè*, un tablier pour semer. *Sènò*, semer.

Pè la mékla, on sènòvè d on koté dè blò, è rvenyan, on sènòvè dè sigla, i kruijòvè lè pnyé k on frandòvè, pour le méteil, on semait d'un côté du blé, en revenant, on semait du seigle, ça croisait les poignées qu'on lançait.

Èrchiyè ou *gratò pè krevi l blò*, herser pour couvrir le blé. *N èrch* ou *na gratta*, une herse.

CROISSANCE DU BLÉ

Ul a zhalò, il a gelé. *U lèvè*, il lève. *Trô épé*, trop épais, *trô klòr*, trop clair. *Dèz ètrèssèyon*, des endroits où le blé est plus clair (manque de semence).

On roulò, un rouleau. *Roulò l blò pè l fòrè trèshiyè*, rouler le blé pour le faire taller.

Ul èt apré èpelyi, il est en train de former son épi. *N épi*, un épi. *On gran*, un grain.

L blò è fyon-nò, le blé est envahi par *la fyon-na*, graminée plus haute que lui et qui l'empêche de se développer. *L blò è dron-nò*, le blé est « dronné » (il noircit et dépérit à cause de la pluie, de l'humidité ou du brouillard).

L blò èt è lassé, le blé est en lait (grains encore très mous). *Murò*, mûrir. *Meur*, mûr.

Varsò, verser. *Dè motin i varsòvè to l tè*, du motin (ancienne variété de blé à grain rouge et longue tige) ça versait tout le temps. *L gran è deur, on pou le sèyé*, le grain est dur, on peut faucher le blé. *Vwariyè n épi*, égrener un épi en le frottant entre ses paumes. *Le blò èt a kroschè*,



La ryouta. Coll. A.-M. Bimet (F).

u vò dègron-nò, y è tè d le rètrò, les épis de blé s'inclinent vers le sol (litt. le blé est à crochet), il va s'égrener, il est temps de le rentrer.

LÈ MASSON — LES MOISSONS.

Masnò, moissonner. *Na zhavèla* ou *on zhovyô*, une javelle. *Zhavèlò avwé on ròté è bwé*, mettre en javelles avec un râteau en bois. *Balyi lè zhavèlè avwé on volan*, donner les javelles avec une faucille. *Na zhèrba*, une gerbe : *a San Meûri dou tra zhovyô dyè le mém sans*, à St-Maurice 2 ou 3 javelles dans le même sens. Dans certaines communes voisines, on faisait *dè trossè*, gerbes beaucoup plus grosses à javelles croisées.

Liyè, lier. *On lyin (= na lyura) è bwé*, un lien en bois. *Mòliyè le lyin*, tordre le lien. *U tortolyòvan dè pòy dè seggla uteur du lyin*, ils entortillaient de la paille de seigle autour du lien (pour l'allonger ?). *L mé*, le gros bout du lien que, à la fin, on repasse sous le lien pour le bloquer. *On lyin è fèr*, un lien en fer, muni de deux boucles, une petite et une grande. *L uy k on-n akroschèvè la ptita bokla*, la grande aiguille creuse et légèrement cintrée à laquelle on accrochait la petite boucle (du lien en fer). *La lyuza*, la lieuse (machine agricole). *Si la pléve mènachè on métè lè zhèrb è krui*, si la pluie menace on met les gerbes en croix : la 1^{ère} sur le sol, la 2^e perpendiculaire à la 1^{ère} avec ses épis sur ceux de la 1^{ère}, la 3^e perpendiculaire à la 2^e avec ses épis sur ceux de la 2^e, en tournant à chaque fois d'un angle droit, mais avec un petit décalage à partir de la 5^e puis un autre petit décalage à partir de la 9^e... Avec ce système, épis et paille se mouillent assez peu.

Rèduirè le vyazhe dè zhèrbè avwé l shòr, lez épi u mya è le taleu dè shòkè koté, rentrer le chargement de gerbes avec le char, les épis au milieu et les

pieds des tiges de chaque côté. *Le mwé dè zhèrbè a la chuta y è l zharbiy*, le tas de gerbes à l'abri c'est le gerbier. *Léchiyè rotò*, laisser légèrement fermenter (litt. roter).

Lèz ètreublè, le champ de chaume. *Le taleu*, les pieds des tiges restant en terre. *Glanò*, glaner.

L èkochu, le fléau. *L manzhe*, le manche. *La varzha*, le battant. *Le chua*, le sol de grange (pour battage au fléau). *Èkeurè la seggla pè fòrè dè kla*, battre le seigle pour faire des gluis (bottes de paille pour toits en chaume).

On kevèr è pòlye, un toit en chaume. *Vanò*, vanner. *L pti van*, le van à main. *L gran van*, le tarare. *Le krible*, le crible. *N anbotò dè blò*, une jointée de blé (contenu des deux mains jointes placées en coupe).

La batyuzà, la batteuse. *Batrè l blò*, battre le blé (à la batteuse). *Le batyuzu* ou *le batantiyè*, le patron de la batteuse et ses ouvriers. *Lez ouvriy*, les ouvriers (attachés à la batteuse). *Kanpò la batyuzà*, installer, caler et mettre horizontalement la batteuse. *Na kanpò, on kanpamè*, installation et fonctionnement de la batteuse à un endroit donné. *Balyi lè zhèrbè*, donner les gerbes.

Dèliyè, délier. *Dèkatèlò*, prendre de petits paquets de tiges de blé et écarter les tiges à la main de façon à rendre les paquets moins compacts. *Ègrandò*, introduire par petits paquets le blé dans le batteur. *Le bateur... danzhèru*, le batteur (c'est) dangereux. *L ègranu*, l'ouvrier qui introduit le blé dans le batteur.

Y ègueûchè, ça engorge la batteuse. *La kora patennè, sha*, la courroie patine, tombe. *Lè môvèzè gran-nè*, les mauvaises graines. *Le gran*, le grain. *Dè sa d angré pè l blò, pè l avèna lè shashè*, des sacs d'engrais pour le blé, pour l'avoine les grands sacs. *Na shashe*, un grand sac. *Shashèyé*, tasser le contenu en secouant un peu. *Portò le sa u graniyè*, porter les sacs au grenier (pièce aérée mais inaccessible aux rongeurs).

On mèyan pè l blò, on mèyan pè l avèna, on mèyan pè lè sèmè, un compartiment pour le blé, un compartiment pour l'avoine, un compartiment pour les semences. *N òrshe*, un ancien coffre à grain (litt. une arche). *La sèkoyuzà*, le secoueur (partie inférieure de la batteuse animée d'un mouvement va et vient). *Le boriyè*, la balle du blé. *Le shaple*, la paille brisée. *La botèluzà*, la botteleuse. *Na bôta*, une botte (de paille).

Avan lè botèluzè, on féjè dè mattè, avant les



Avoine.

Collection Anne-Marie Bimet (F).

botteleuses, on faisait des meules. *Na matta dè pòlye*, une meule de paille. *Kôkè fagôtè pè tèra*, quelques fagots par terre (pour isoler la meule). *Le shapé*, le chapeau (destiné à empêcher l'eau de pénétrer par le haut). *Penyò*, peigner (la meule).

La shô, la pussa, la chaleur, la poussière. *Byè bère è byè mezhiyè*, bien boire et bien manger. *Y èn a kè sè soulòvan*, il y en a qui se soûlaient.

Brassò le blò avwé na pòla pè l'èpashiyè d'èsheûdò, brasser le blé avec une pelle pour l'empêcher de s'échauffer.

L'pèlu, le « pelu » (charrue déchaumeuse partiellement en bois). *Pèlò*, déchaumer (litt. peler). *On pèlòvè dou keû si l t è s i prêtòvè*, on passait deux fois le « pelu » (dans les champs envahis *dè gròm*, de chiendent) si le temps s'y prêtait. *On pèla*, un champ déchaumé.

Èrchiyè ou *gratò*, herser (pour finir de déraciner les chaumes). *Fòrè dè kovassè*, faire brûler les tas de chaume (combustion lente avec fumée).

COMPLÉMENTS, PATOIS DE LA LATTAZ (commune de Gerbaix) — Charles VIANEY.

La fleur dè la gòny, le meilleur moment pour les semailles (litt. la fleur de la gagne, ce dernier mot signifiant probablement semaille) ; c'était à la Saint-Luc. *La soulò*, l'airée (ensemble des javelles étalées sur le sol de la grange servant d'aire pour le battage au fléau). *Le shevé*, le « chevet » de l'airée (javelles latérales touchant le mur). *La kova*, la « queue » de l'airée (javelle dans un angle de la grange).

COMPLÉMENTS, PATOIS DE BILLIÈME — Charles VIANEY.

L'ipyôta, l'épeautre (une céréale presque partout oubliée). Les habitants de Billième sont surnommé *leuz Ipyotu*, les Épiotus car leurs ancêtres cultivaient l'épeautre sur les pentes abruptes de la Charvaz.

PATOIS DE HAUTEVILLE-GONDON — Anne-Marie BIMET.

La culture des céréales occupait une place essentielle dans notre économie montagnarde. On semait l'avoine, *l'avin.a*, au printemps, l'orge, *l'uérdzò*, au printemps. Le blé noir, *lò ròguèt*. Le blé, *lò blò*. Ce terme désigne la culture principale, celle du seigle semé en automne, destiné au pain.

Le seigle de printemps, *la sèyla*. Ce dernier était peu semé, peut-être constituait-il une façon de parer les aléas climatiques. Il faisait un pain de moindre qualité.

Le froment, *lò fròmin* destiné à la cuisine, à la fabrication des pâtes (*lu talyén'*), au pain blanc (exceptionnel), à la pâtisserie... Il existait une variété d'hiver et une de printemps. *Lò manitôba*, variété de printemps récente.

On alternait les cultures pour ne pas appauvrir la terre (blé, orge, avoine, pommes de terre et prairie artificielle (luzerne ou trèfle)). Seuls les champs de pommes de terre étaient fumés, car celles-ci restaient en place plusieurs années de suite.

Il ne semble pas que la jachère ait été pratiquée systématiquement chez nous.

LA VÂNYEÛ.A – LABOUR ET ENSEMENCEMENT

Au printemps, si besoin, *on tarèyévé*, on jetait de la terre sur les champs encore enneigés pour accélérer la fonte de la neige.

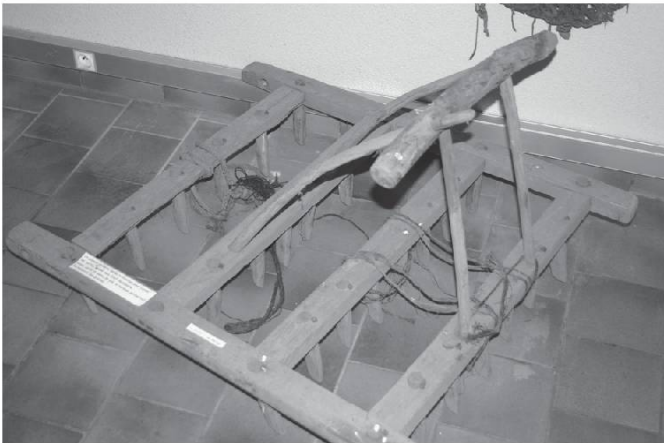
Quand la terre était suffisamment « essuyée », *èssuïta*, on pouvait procéder au labour, *vriyé* ou *véryé la tèra*, après l’avoir remontée.

Anciennement, on labourait, *on véryévè* ou *on vriyévé* avec deux vaches auxquelles on attelait un araire en bois, *on aèl*. (Attelage de tête avec un joug, *on dzeuly*). La charrue, *la charu* l’a remplacé, tractée en général par deux mulets, *du moulèt*. Il valait mieux prendre deux bêtes qui avaient l’habitude de travailler ensemble.

Labourer, *vriyé* ou *véryé* (tourner). Semer, *vânyé* (le mot peut aussi englober les deux actions : labour et semailles), *sènò*.

Labourer un pré ou un champ abandonné, *ronkò én’sonbò*; substantif, *la ronkeû.a*. Ce travail se pratiquait à la charrue ou au *fosseur* (houe à deux longues dents). Un champ retourné à l’état de pré, *on sòmâr*; verbe correspondant, *sè sòmardò*; substantif dérivé, *an sòmârda*, employé par exemple pour désigner une pomme de terre qui a poussé toute seule, issue d’un tubercule oublié en terre, l’automne précédent.

Une raie, *an rèy*; faire la première raie, *én’rèyé*. On faisait cette première raie au *fosseur* pour ne pas faire descendre trop la terre et on poursuivait à la charrue. Couper fin, *kòpò prén’*. Couper épais, *kòpò grô*. Il s’agit de la largeur de terre tournée à chaque passage. Evidemment, le travail est bien fait lorsqu’on a coupé fin. Bordures non labourées de part et d’autre du champ,



Herse. Collection Anne-Marie Bimet (F).

sur lesquelles on faisait tourner l’attelage, *lè tsoucheû.è* ou *lè tsucheû.è*.

Bande de terrain à l’aval du champ qui faisait une rupture de pente par rapport à la terrasse du champ, *lò breuly* ou *lò meur* (suivant les villages). Les champs étaient aménagés pour la plupart sur des terrasses soutenues par des murs de pierre.

Une belle étendue labourée, *on bè vâny*.

Mesure agraire correspondant à la surface ensemencée avec un bichet de blé, *an kartin.ò* (une cartannée) c'est-à-dire 250 m². *Lò kartan*, c'est un récipient circulaire, en bois de bouleau qui contient *on btsèt* (un bichet) qui correspond à Hauteville à 12 kg de blé. Le bichet n'a pas le même volume, d'une commune à l'autre.

Pour le froment, l'avoine, l'orge, il ne faut qu'un demi-bichet pour ensemencer une cartannée, car ces céréales donnent plusieurs tiges par grain. On dit que *lò fròmin, l'avin.a, l'uérdzò trontson*.

Aller après la charrue, *alo apré la charu*. Pour casser les mottes *pè kassò lu katè*, avec *lò fosseur* ou *lò dzegô* (râteau aux dents en fer).

Pour enlever les mauvaises herbes, les « choux gras » par exemple, *fouiyè lu tsou grâ*.

D'une vieille personne qui n'a plus beaucoup de forces, on dit : *al é pi kè bon a kassò lu katè*.

C'est le temps des semailles, *y'é lò tin dè la vriyeû.a, y'é lò tin dè la vânyeû.a*.

Une largeur d'ensemencement, *an ama.ò*. Marquer la largeur avec une poignée d'herbe, *traché l'ama.ò aouè an pounya d'ériba*. Il a laissé des endroits non semés, *âl a mòl kruja l'ama.ò*. Il faut bien croiser *l'ama.ò, i fò byin krujé l'ama.ò*. On semait à la volée, avec un sac en travers de la poitrine, d'un geste égal et régulier. Semer trop serré, *sènò tròé èpèy*. Semer trop clair, *sènò ròr*. Herser, *arché*. La herse (en bois et plus tardivement en fer), *l'ércchi*.

Germer, *dzarnò*.

Le blé en herbe, *la bròlyi*. A la fin de l'automne, on envoyait les chèvres *én' bròlyi*, pour brouter cette herbe de choix !

Le blé passe l'hiver dehors, le froment aussi, *lò blò s'én'vérnè, mè lò fròmin*.



Krepyé dè blò, années 1960 à Hauteville-Gondon.
Collection Anne-Marie Bimet (F).

Le blé a tallé, *lò blò a bècha*.

Désherber le froment à la main, au mois de mai, *hèklò lò fròmin*.

LES MAUVAISES
HERBES ARRACHÉES

Lu blu.è, les bleuets (disparus avec le blé).

Lu pavou, le gaillet.

Lu vòrvèla, le liseron.

Lu tsardon, les chardons.

La tséavachi, herbe rampante qui ressemble un peu au chanvre et qui colle aux vêtements. **La tarta.iji**, le rhinante crête de coq. Cette plante donnait de petites graines qui abîmaient le grain dans les coffres. **Lè pèzètè**, la vesce (*Vicia Sativa*). **Lò bouchvan** ou **bichvan**, *Serratula Tinctoria*. **La nyéla**, la nielle. Cette herbe était rassemblée dans un **palyachèt** et donnée aux vaches.

Le blé repousse sans avoir été semé (grains oubliés), **lò blò sè pròvanyè**. Un champ de froment, **an fròminté**. L'avoine a une mauvaise racine qui épuise les sols, **l'avin.a**, **l'a an mòvèji rapya**.

I KRÈY — ÇA POUSSE.

Le blé a poussé, **lò blò a krèchu**.

Quand le blé commence à se pencher, **y'a fleûatò lò blò**.

Le blé a été versé (dans tous les sens) par le vent, **lò blò a éhò tu varché pè lò vin**. Le blé a été couché (toujours dans le même sens) par la pluie, **lò blò a éhò kutché pè la plôdzi**.

L'épi, **l'èpya** (fém.). Un petit épi, mal rempli, **on èpyòlon**.

Le blé est presque mûr, moitié vert, moitié jaune, **lò blò é dzalyé**, se dit aussi quand des grains tombés en terre se mettent à germer au milieu du blé mûr.

Le blé est mûr, **lò blò é meur**. Il risque d'égrener, **a reskè dè dègròlyé**.

Le charbon (maladie), **lò tsarbon**. Un épi charbonneux, **an èpya tsarbò.euyza**.

KOULYI LÒ BLÒ — LA MOISSON.

Couper le blé, **kòpò lò blò**. Cueillir le blé, **koulyi lò blò**.

Le faucheur, après chaque coupe, relevait le talon de sa faux pour que les tiges soient bien rangées les unes à côté des autres. Il ne fauchait qu'un andain à la fois. Les femmes liaient les gerbes. S'il n'y en a qu'une, le faucheur lie aussi et reprend la faux pour l'andain suivant, quand le premier est complètement en gerbes.

Une gerbe, **on dzarbon**. Un lien en paille, **an ryouta**. Pour **lò dzarbon**, on ne met qu'un lien. Lier, **glètò**.

Quand les gerbes sont toutes liées, on les regroupe par dix ou douze, en les attachant avec trois grosses **ryoutè** et on réalise **an krepya** que l'on dresse sur le champ pour que le blé sèche. Autrefois, les **krepyé** étaient **én'tsapèlè** (c-à-d coiffées d'un chapeau de paille). On les laisse environ quinze jours sur le champ avant de les emporter à la grange. Pour cela, on en attache trois, quatre ou même cinq avec une corde et on se les charge sur le dos. Rarement, on les enfermait dans un **palyè** (toile de chanvre). Il faut être très précautionneux et ne pas faire tomber les grains, c'est pourquoi l'usage du mulet ne convenait pas pour ce transport. Il y aurait eu trop de secousses.

Ça dégraine, **i dègrânè**.

Bien sûr, on ne termine pas la moisson sans avoir passé le râteau partout pour ramasser les derniers épis. Les chaumes, *lu tsalavron*.

Je garde la nostalgie du spectacle de ces champs sur lesquels se dressaient ces rangées de *krepyé* dorées. Ma mère qui a pendant longtemps cueilli le blé chaque été ne regrettait pas ce travail très pénible.

Après le blé, on semait très souvent *lè râvè*, les raves, légume déconsidéré qui alimentait bêtes et cochons. Hauteville était réputée pour ses raves. Nous avons la chanson des raves et le Pont des Raves. J'habite le village de la Ravoire, *la Raoué*. le champ de raves se dit *la ravé* (étymologie supposée).

Pour dire «zut !», nous disons *râva* !

BOUCHÉ È VIN.Ò – BATTRE ET VANNER.

Battre au fléau, *èkeurè*. Battre au fléau ou à la batteuse, *bouché* (littéralement frapper).

Le fléau ancien (gros battoir court) : *la machi*. Le fléau « moderne » (battoir long et fin), *lò flayèl*. (Mon père disait qu'il venait du Val d'Aoste.)

La verge ou battoir, *la vardja*. Le manche, *lò mandzò*. La verge était reliée au manche par une vis à tête large, un morceau de cuir replié et un lacet de cuir, *on ko.in én' kouér* passé dans le trou de la verge.



Èkeurè. Collection Anne-Marie Bimet (F).

On battait seul ou généralement à deux. L'aire de battage, *lò seu.él* ou *lò heu.él*. On étale les gerbes sur trois ou quatre rangs qui se chevauchent un peu; *i fò krujé*, il faut croiser. La quantité de céréales étendue sur l'aire, *la batoua*.

Battre d'un côté, *dèrontrè la batoua*. On retourne le premier rang, on le bat puis on lie la paille avec une longue *ryouta*. On fait de même avec les rangs suivants.

C'était le moment où les femmes âgées qui portaient *lè kouchè* (coiffure traditionnelle qui exige d'avoir des cheveux longs pour les tresser, avant de les recouvrir d'un ruban) et qui n'avaient plus assez de cheveux venaient chercher quelques beaux brins de paille pour les rallonger. Cette paille allait servir pour les paillasses, *pè èharni lu vè* (pour la litière des veaux), *pè balyé mdjé a lè mòdzè*, (pour donner à manger aux génisses). Une partie allait être montée à la montagnette pour descendre le foin l'hiver, lors de *la féateû.a*.

Dans les années cinquante, la batteuse, mue par un gros moteur à essence capricieux et très bruyant, fait son apparition. C'est *la bateuyza*.

On mesure l'ouvrage à la quantité de *krepyé* : 150, 200...

A l'issue du battage, les grains sont mêlés à des débris de paille et d'épis, *lè kutsè*. Il faut maintenant vannier, *vin.ò*. Les petites quantités sont vannées manuellement avec *lò ptchou van*, le petit van. *Lò gran van* ou *tarare* est mis en action, après chaque moisson. Le nuage de poussière *la puha* qui s'en échappait avait quelque chose de spectaculaire. Quand le vent s'en mêlait, *la puha nò rèboufòvè dèssu*. La balle, *lè voulè* ou *lè bòlè*. Pour l'avoine, on parle de *bòlè*. La balle sert à remplir les oreillers.

Les différentes pièces du grand van : la manivelle, *la manivèla*; la grille : *la grilyi*; le tambour, *lò tanborh*; les palettes, *lè palètè*.

Pour décrire le mouvement latéral du crible, *i krén'tè*. Deux mains pleines de grains, *an én'bòhò dè gran*. Le grain est mesuré avec *lò kartan*. Raser le cartan avec la raclette, *razò lò kartan aouè la ròza*.

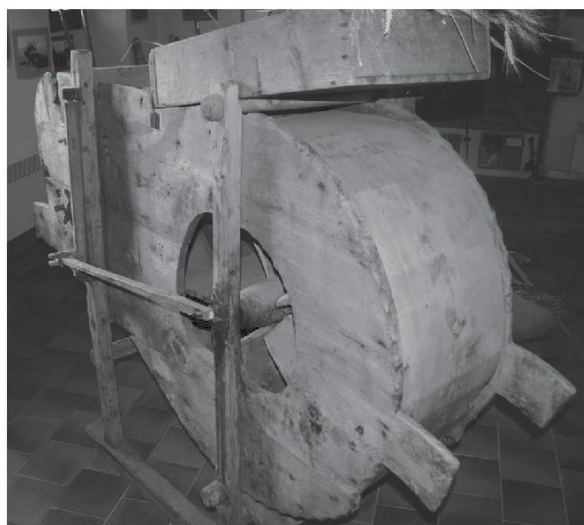
On évalue la récolte en nombre de bichets, *btsèt*.

Le grain est alors ensaché, *én'satché* et conservé *din l'ârtsi*, *u granyé* ou *granyarh pè pò kè lè ratè lò tròvan*, dans l'arche (grand coffre à grains), au grenier pour que les souris ne le trouvent pas. Il attendra là d'être moulu, *mourdza*. Evidemment, il est impératif mettre de côté la semence, *l'èssèmin* pour l'année suivante.

La récolte de blé est la récolte précieuse entre toutes. Les autres céréales sont traitées de la même façon.

Le maïs n'était pas cultivé chez nous, bien que largement consommé sous forme de *polinta*. Après 1860, il passait parfois la frontière (italienne) en contrebande, de même que le riz.

DU TRAVAIL DE LA TERRE À L'OBTENTION DU BON GRAIN, LES CÉRÉALES ASSURENT UNE FONCTION CAPITALE DANS LA VIE PAYSANNE. LES PATOIS SONT PORTEURS DE LA RICHESSE DE L'EXPRESSION ET DES NUANCES DU TRAVAIL BIEN FAIT QU'EXIGE UNE ÉCONOMIE VIVRIÈRE. L'EXPRESSION DE CE MOIS MANIFESTE LA FORTE COHÉSION DE NOS PATOIS ET DU PATRIMOINE LIÉ AUX CÉRÉALES. EN PARTICULIER, LE TYPE LEXICAL 'ÈKÓOURRE', BATTRE LE BLÉ, SE TROUVE DANS L'ENSEMBLE DU DOMAINE REPRÉSENTÉ ET ILLUSTRE LA VARIATION PHONÉTIQUE SELON LES RÉGIONS : *ÉCOURE* (FRANCHES-MONTAGES), *ÉCORE* (JORAT), *EKÀRE* (GRUYÈRE), *ÈHOÛRE* (CHERMIGNON), *ÈHÓOURE* (HÉRÉMENCE), *ÈHÓOURE* (ÉVOLÈNE), *ECORE* (SAVIÈSE),



Van. Collection Anne-Marie Bimet (F).

ÉTCHURE (FULLY), **ÉTYOEURÈ** (SALVAN), **ÈKEURÈ** (ST-MAURICE DE ROTHERENS, HAUTEVILLE - GONDON). LE PATOIS DE CHAMOSON DISPOSE D'UN VERBE DÉRIVÉ DE 'FLÉAU' : **ÉFLOYÉ**.

SI POUR LES SEMAILLES, LE VERBE **VOUANYÈ** EST RÉPANDU À TRAVERS TOUT LE DOMAINE, CELUI QUI DÉSIGNE L'ACTION DE RÉCOLTER LE BLÉ VARIE, **AMACHA Ò BLA** (SAVIÈSE), **KOULYI** (HAUTEVILLE-GONDON) ET DES VERBES QUI SIGNIFIENT 'COUPER', COMME **KOPÂ LA GRAN-NE** (FULLY), **DAGÂ** (SALVAN), OU 'MOISSONNER' **MÈCHENÂ** (GRUYÈRE), **MASNÒ** (ST-MAURICE DE ROTHERENS). AINSI LES PATOIS COMPOSENT UN PAYSAGE RICHE, VARIÉ ET RÉGIONAL.

PAR UN JEU DE MIROIRS, LES CONTRIBUTIONS S'ÉCLAIRENT LES UNES LES AUTRES DANS LA DIVERSITÉ DES INFORMATIONS QU'ELLES RECÈLENT, PAR EXEMPLE, DIFFÉRENTS DOSSIERS SIGNALENT LE MÉTEIL ET LE TERME PATOIS CORRESPONDANT, ET, DANS CELUI DE ST-MAURICE DE ROTHERENS, ON LIT PRÉCISÉMENT COMMENT LE PAYSAN PROCÈDE POUR PRODUIRE LE MÉTEIL. LE VAN MÉCANIQUE S'APPELLE DANS LE VALAIS CENTRAL LE **VANN À L'OÛRA**, LITT. LE VAN À VENT ET DESSINE UNE AIRE LEXICALE.

ENFIN, QUE, À L'ENTRÉE DU NOUVEL HIVER, QUAND LE CLAQUEMENT DES FLÉAUX RÉSONNE DANS NOS MÉMOIRES, RETENTISSE LA CHANSON DU BLÉ AVEC LES PAROLES D'ANTOINE MAISTRE, INSTITUTEUR À ÉVOLÈNE :

*Vènì touìss èhougtà - La tsansòn dóou râhâ
Kì fé chourtì lo blâ
Dè cha kougss èn l'èfyà !*

*Prìnma, chéila, fromènn
Bàlyon pan è krèchènn.
Vènì touìss èhougtà
Rèbóougdi lo râhâ !*

*Kan l'avèna l'a èpiâ,
le coucou piakè dè tsantâ.*
Quand l'avoine a épié, le coucou cesse de chanter. (Gruyère)



Photo Breiz, 2007.



Ecore ó bla, Savièse (VS), démonstration vers 1999. Archives privées.

PUISSE LE BLÉ CONTINUER À **ÈFYÀ** DANS LE CŒUR DES PATOISANTS
ET LE COUCOU À CHANTER LA MÉLODIE DU PATOIS !