

Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 43 (1907)
Heft: 158

Artikel: La vallée de conches en Valais
Autor: Biermann, Charles
Kapitel: VI: La vie pastorale
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-268115>

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: 15.04.2026

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

Oberegg, Wiler, z'Moos, près de Fiesch, Wyler, Gadmen, Ammern, Bodmen, près de Blitzingen, sont absorbés depuis longtemps. Il est à remarquer que plusieurs de ces villages sont mieux situés que le chef-lieu actuel de leur commune, sur un talus plus doux, reçoivent plus de soleil, ont moins à craindre des avalanches ou des inondations. Il semble qu'une concentration s'effectue maintenant au profit des localités, pourvues des meilleures voies de communication, bordant la grand'route.

Nulle part, cette sélection des sites qui s'opère d'après un seul caractère n'aura eu l'apparence d'un recul de la civilisation, autant qu'à Geren. Ce village avec son voisin Elmi, étageaient leurs bâtiments en plein midi, au flanc d'un mont appelé Sonnenberg, qui les protégeait du vent du N et des gelées printanières. A l'altitude de 1500 m., ils s'entouraient de champs de seigle, de pommes de terre, récoltaient l'herbe des riches prairies qui escaladent jusqu'à 2000 m. environ les pentes du Dällisgrat, menaient paître leurs troupeaux dans les vals voisins de Geren et de Gornerli. Mais la centaine d'habitants qu'ils abritaient, quoique soumis à une juridiction spéciale, n'eurent jamais l'autonomie complète. Bourgeois d'Oberwald ou d'Obergestelen, ils descendirent peu à peu à la plaine et ne reprennent le chemin de Geren qu'à l'époque des foins ou des moissons.

CHAPITRE VI

La vie pastorale.

A peine la neige a-t-elle fondu, à peine la première herbe a-t-elle commencé à poindre dans les prairies basses, que le Conchard chasse son bétail de l'étable où la provision

de foin est presque épuisée. Il le fait paître quelques jours aux environs du village, puis il le mène aux mayens.

Mayens.

Les mayens (en allemand *Ausfahrten*, *Maiensässe*, *Vorsässe*, *Längsialpen*) sont des prairies à mi-hauteur des versants de la vallée, tantôt au pied de la forêt, tantôt dans des éclaircies de celle-ci, plus rarement au-dessus, comme à l'*Eggenalp* d'Ernen¹. En hameaux ou dispersées au milieu des arbres, des maisonnettes en bois de mélèze s'étagent sur la pente ; ce sont des fenils, des étables avec quelques habitations formées d'une seule chambre et d'une cuisine.

C'est en général au mois de juin que le bétail peut être conduit aux mayens². Des femmes ou des jeunes filles l'accompagnent, avec des enfants. Ceux-ci se font une fête, longtemps à l'avance, de ce séjour dans la montagne³ : avec leurs camarades, ils passent le temps à jouer, tout en surveillant leurs vaches que, pour plus de commodité, ils ont réunies en un seul troupeau. Chaque famille traite elle-même le lait de ses vaches et le transforme, suivant la quantité dont elle dispose, en beurre⁴, séret ou fromage. Cette fabrication est souvent peu soignée et les produits n'en sont destinés qu'à la consommation directe.

Pâturages
supérieurs.

Entre le 20 juin et le 10 juillet, à une date fixée dans chaque commune par le coutumier local, on fait monter le bétail aux pâturages supérieurs ou alpes. Le district de Conches renferme cinquante-deux alpes⁵ situées sur les terrasses qui longent la vallée ou dans les vallons latéraux. La valeur en est fort inégale ; la flore en varie suivant le

¹ Bellwald qui est à 1563 m., sur une haute terrasse, possède des mayens d'altitude inférieure à celle du village, Nesselschlucht, par ex.

² Livrés au parcours au printemps, les mayens sont fauchés en été.

³ Cf. Stebler. *Ob den Heidenreben*, p. 60-61.

⁴ C'est là, à peu près, le seul beurre fabriqué en Conches.

⁵ Ou 51, si l'on tient compte du fait que l'alpe de Hockmatten dans le Binnental, n'existe plus comme telle depuis 1897, son territoire ayant été attribué à 3 alpes voisines.

sol ; le Grimsel, alpage d'Oberwald et d'Obergestelen, Moosmatten et Kühltal, qui appartiennent à Munster et à Geschenen, sont marécageux ; les Galen, qui dominent au Nord le Haut-Conches, sont au contraire trop secs ; partout, la prédominance des terrains granitiques ou gneissieux donne lieu à une végétation maigre et peu phosphatée. Un sous-sol peu varié et surtout plus riche en chaux a attiré de bonne heure les pâtres dans les vallées d'Egesse et de Binn. La première, qui nous est connue dès 1240¹ par un règlement de jouissance, est partagée entre les trois villages d'Ulrichen, de Munster et de Reckingen. Le Binnental ne possède pas moins de 14 alpes, les plus fertiles du pays et les mieux arrosées, à six desquelles les habitants d'Ernen et de Fiesch, réunis en *consortages*, ont la plus grande part.

Les statuts des sociétés ou des communes propriétaires d'alpages témoignent de l'appauvrissement progressif de ceux-ci. La capacité du val d'Egesse était de 500 têtes de bétail en 1391², elle n'est plus que de 220³. L'Ochsenfeld, au fond du Binnental, passait pour plus productif que les environs d'Ernen⁴ : c'est maintenant une prairie marécageuse et couverte d'éboulis. Sans doute il faut faire souvent la part de l'exagération dans les légendes qui rapportent ces dépréciations. Mais elle se continue aujourd'hui encore sous nos yeux⁵. Les vicissitudes de la température dégradent les sommets nus au pied desquels s'accumulent les débris de l'érosion. Tout un flanc du Rappental est ainsi devenu stérile. Les avalanches, les glissements de terrain, le ravinement par les eaux torrentielles, dépouil-

¹ Gremaud. *Documents relatifs à l'histoire du Valais*. V. p. 428.

² Heusler, *Rechtsquellen des Cantons Wallis*, p. 123.

³ Struby et Clausen, *Alpwirtschaft im Oberwallis*, p. 53, 54, 55, 59, 60.

⁴ Stebler. *Goms und die Gomser*, p. 81.

⁵ Voir les rapports de l'inspecteur des alpages dans Struby et Clausen, o. c. p. 6 à 90.

lent les pentes abruptes. L'homme favorise l'œuvre destructive de la nature par un déboisement imprévoyant ; la servitude au profit de l'alpe voisine, à laquelle sont assujetties un grand nombre de forêts, est aussi préjudiciable à celles-là qu'à celles-ci. En maints endroits, les arbres cèdent la place à des arbustes, genévriers, aireselles, rhododendrons, qui accaparent bientôt le pâturage. Autour des chalets, une exubérante végétation de chénopodes fétides, de rumex, d'orties, due à un excès de fumier, marque l'emplacement de la traite. Ailleurs la fumure manque, faute d'un épandage rationnel. Bien plus, certaines communes autorisent leurs ressortissants à transporter à la plaine le fumier de l'alpe ¹, privant celle-ci des engrais dont elle aurait besoin. Les paysans hésitent rarement, en dépit des règlements, à charger le pâturage de plus de vaches qu'il n'en peut nourrir, à y laisser pénétrer les chèvres à la dent dévastatrice, à le faire occuper par les moutons, une fois les vaches redescendues. Ici et là, on fauche de l'herbe sur l'alpe pour augmenter la provision de l'hiver.

Travaux
d'entretien.

Pour reconstituer le pâturage ainsi épuisé, les Conchards ne font à peu près rien. Cela serait cependant facile. Détruire chaque année les plantes encombrantes, mettre les pierres en tas, serait l'affaire d'une corvée de peu de jours. On peut distribuer également le fumier sur toute la surface de l'alpe en utilisant les rigoles et l'eau d'irrigation, comme on le fait au Tyrol à la fin de l'estivage. L'exemple donné par quelques communes du Comté et par les corporations du Binnental est pourtant concluant. Mais il ne saurait prévaloir contre la puissance de la routine. « Cela ne s'est jamais fait, répond-on ; et d'ailleurs, à quoi bon ? ces pâturages sont encore assez grands pour nous ». Ils le sont, en effet, tant que la jouissance en est subordonnée à la possession de prés dans la vallée, tant

¹ Cf. page 60, note 1.

qu'il est interdit d'y envoyer du bétail qui ait hiverné hors de la commune. La régularité de l'administration communale s'achète au prix de l'immobilisme et du laisser-aller.

Sans changer le principe de l'exploitation des alpages, on en pourrait mieux profiter en prolongeant le séjour que les troupeaux y font. Mais là encore, tout est fixé d'avance, date de la montée comme de la descente, durée du stationnement aux divers étages, etc. Il faut des circonstances bien impérieuses pour qu'on se décide à passer outre. Souvent la neige, surprenant les hauts pâturages à la mi-septembre, n'en fait pas fuir le bétail.

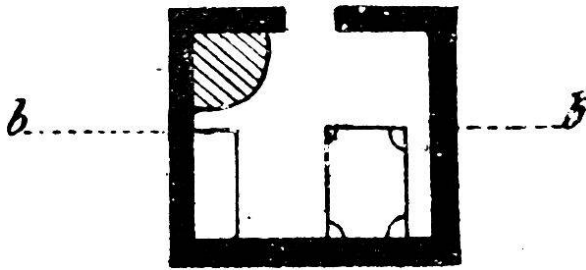
Les montagnards ne peuvent cependant se refuser à tous travaux d'entretien ; il en est d'indispensables ; pour y satisfaire, on institue chaque printemps des corvées. Il s'agit d'abord de couper dans les forêts le bois nécessaire à la fabrication des fromages, de le façonner en grosses bûches et de le transporter sur l'alpage, soit auprès de chaque chalet, soit à la station inférieure où les pâtres viendront chaque jour s'approvisionner. Il faut mettre en état la canalisation d'eau potable. Il est rare qu'elle soit en fer ; les tuyaux d'amenée sont d'ordinaire en bois et sujets à une prompte détérioration ; on se contente quelquefois d'une rigole à ciel ouvert. Elle serait même trop coûteuse à établir au milieu des rochers qui limitent latéralement quelques-uns des Galen ; aussi préfère-t-on, même de plusieurs kilomètres de distance, conduire le troupeau une ou deux fois par jour au ruisseau le plus proche. Quelques alpes seulement possèdent des abreuvoirs pour donner le temps de se chauffer à l'eau parfois glacée du torrent et la rendre moins dangereuse pour le bétail ; encore ces installations n'existent-elles le plus souvent que près des chalets inférieurs, dans la région la plus accessible.

Quand le pâturage n'admet que de menu bétail : moutons, veaux, génisses, on n'y élève aucune construction ;

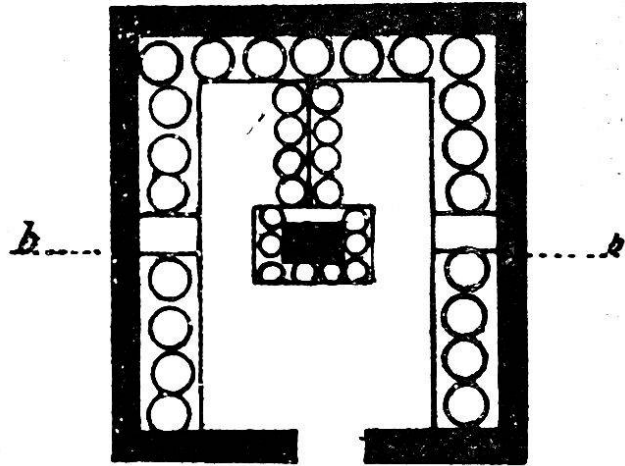
Bâtiments
d'exploitation.

la nuit ou par le mauvais temps, les bergers s'abritent sous une grosse pierre, sous un roc surplombant; le troupeau en fait autant ou reste en plein air. C'est le cas en particulier du Haut-Rappental¹.

Mais s'il y a du lait à manipuler, on bâtit. Le chalet conchard, murs et toit, est de pierres sèches; un bloc de rocher auquel il s'adosse, forme la paroi postérieure; souvent, pour donner moins de prise aux avalanches, la cons-



Plan d'un chalet de bergers sur une alpe de Munster.



Plan d'une cave à fromage sur une alpe de Munster.

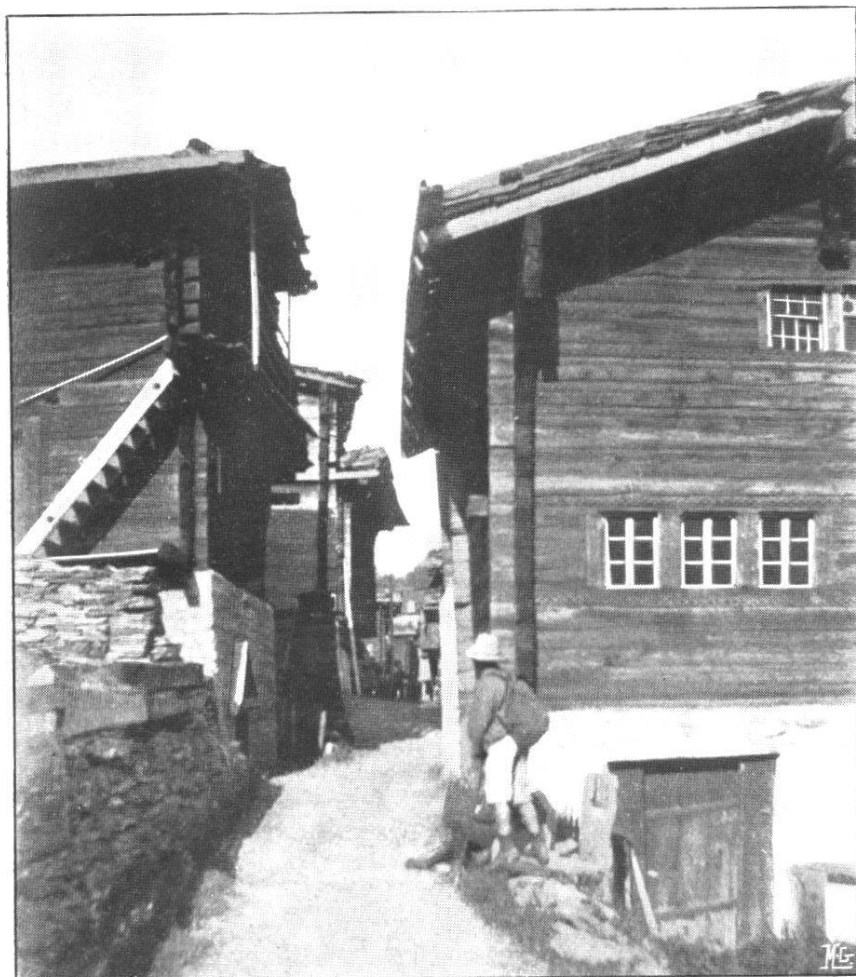
Disposition des rayons à fromage.

truction est à moitié enfouie dans le sol. La façade regarde la pente. De ce côté, est la porte, l'unique ouverture de la maison; il n'y a pas de cheminée; la fumée s'échappe par les interstices de la muraille et du toit. L'aménagement de l'intérieur n'offre aucune différence d'un bout à l'autre du pays. Il n'y a qu'une seule pièce, tout à la fois laiterie, cuisine, dortoir des pâtres; celui-ci occupe un des angles du fond où se dresse un lit de camp garni de foin et de couvertures; les bergers s'y couchent tout habillés. A l'autre extrémité de la diagonale est disposé le foyer. La chaudière où l'on fabrique le fromage, est suspendue au bras d'une potence autour de laquelle elle peut tourner. La table où l'on met en forme le fromage et le séret, les seillons, seaux et baquets, la vaisselle, accrochés au mur

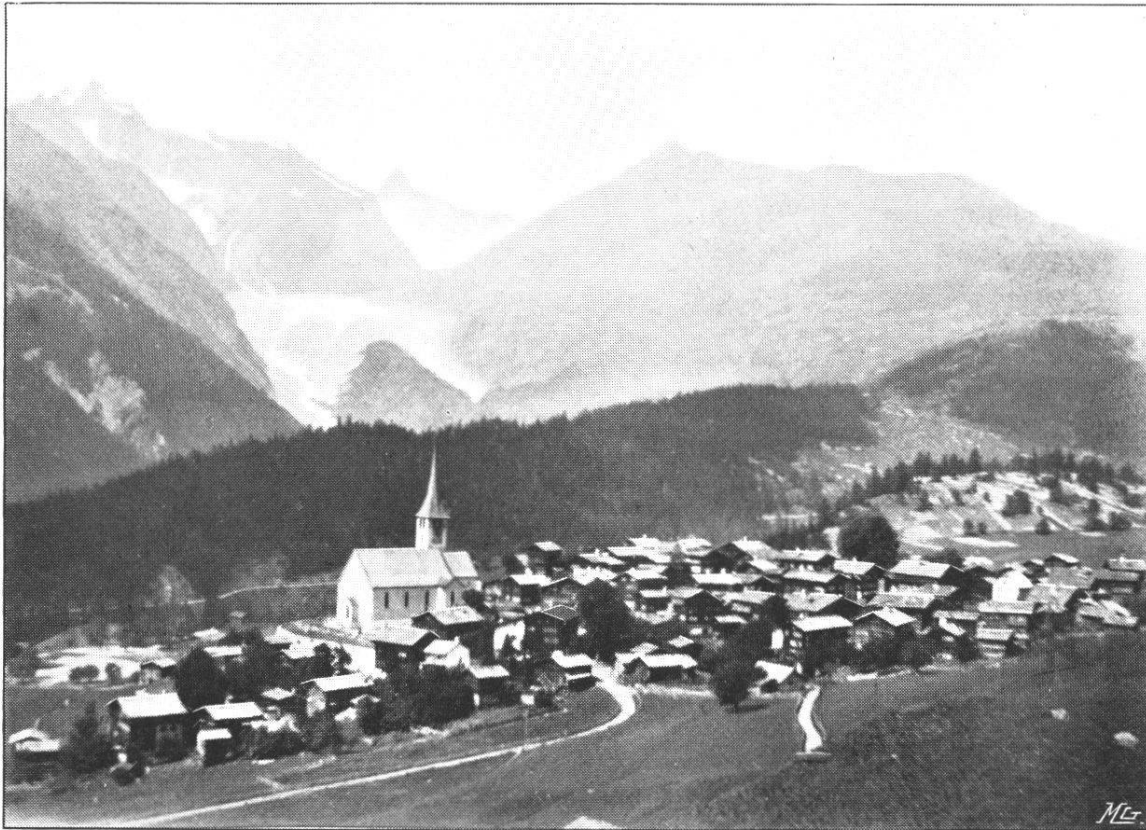
¹ Pâturage appartenant à la commune de Muhlibach.



Le défilé des Twingen.
Seul accès à la vallée de Binn.



La rue de Schmidigenhäusern (Binn).
Type de rue étroite faite d'espace plan.

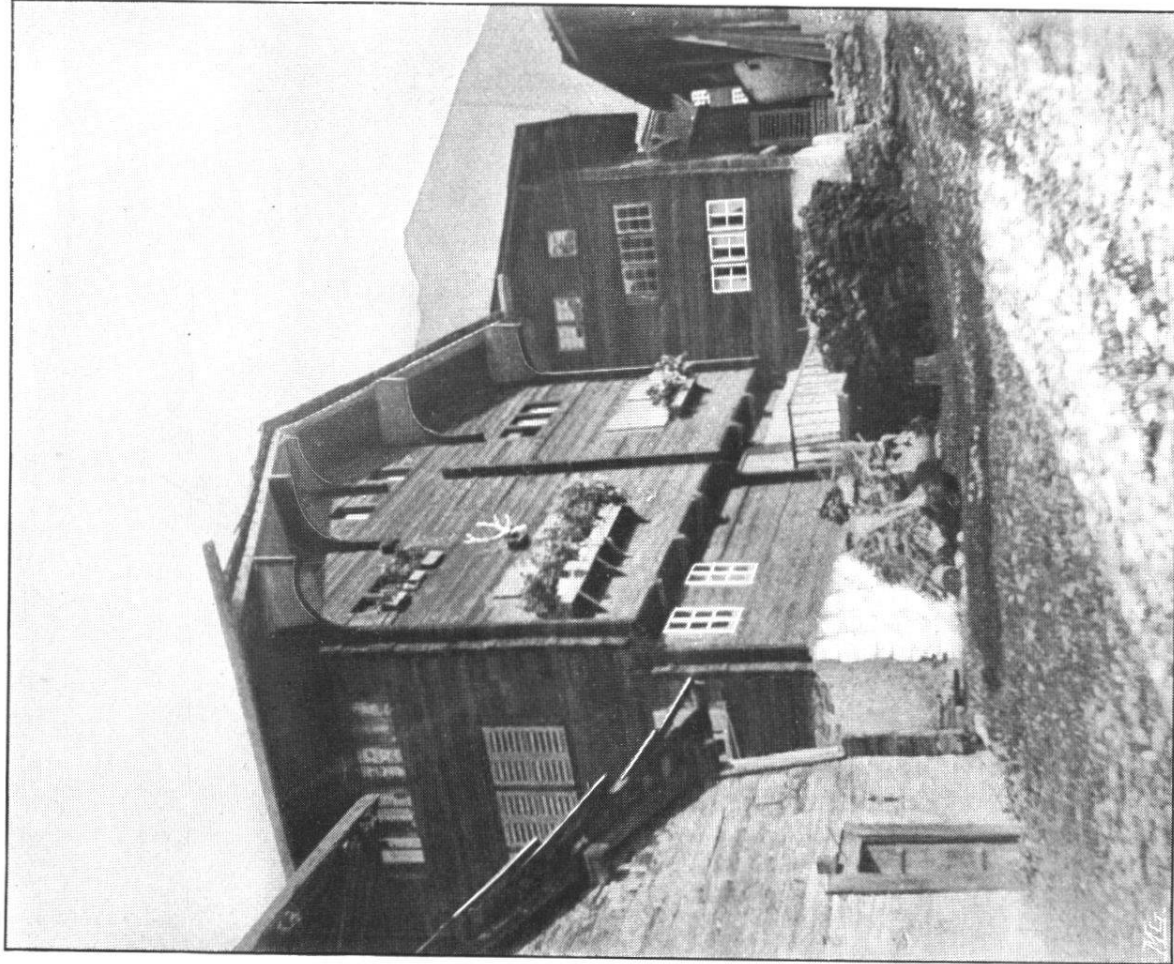


Ernen vu du S.



Ernen vu de l'E.

Au S le village présente sa face, à l'E son dos; de ce côté des granges, des fenils, à peine quelques fenêtres.



Maison d'habitation à Munster.

Type commun en Conches, avec sa décoration de bois de ceri et de fleurs.



Obergestelen.

Village reconstruit en pierre après l'incendie de 1868 ; rues droites et larges, architecture uniforme, maisons nues et laides.



Grange et fenil à Muhlibach.

La grange (à gauche) est perchée sur des piliers surmontés d'une grande dalle de gneiss, pour empêcher l'invasion des rats. Le fenil (à droite) présente la porte par où l'on introduit le foin (face postérieure).



Fenils et écuries à Ulrichen (face antérieure).

ou posés sur des rayons, un long banc et des escabeaux, encombrant un troisième coin ; le quatrième reçoit la provision de bois.

Il n'y a pas longtemps que les pâturages conchards possèdent des étables ; cette amélioration est due à une loi cantonale valaisane du 23 novembre 1878. Plusieurs districts haut-valaisans ont laissé passer le délai de six ans qu'elle accordait sans en exécuter les prescriptions. Un bon nombre de communes de Conches ont agi autrement et ont élevé, non de vraies étables, mais des abris, toits allongés supportés de trois côtés par des murs, la façade en larges baies séparées par des piliers en maçonnerie.

Le froid, l'humidité, sinon la pluie et l'orage, y menacent le troupeau ; mais ce qu'il y a de plus regrettable, on ne trouve guère qu'une de ces constructions par alpage, et au milieu de l'été le bétail qui paît dans les hautes régions n'en peut profiter.

Tous ces bâtiments ainsi que la cave à fromage aux parois garnies de rayons comme une bibliothèque, exigent des réparations le printemps venu. L'avalanche a passé par là et parfois a rasé la pauvre hutte ; la neige accumulée par le long hiver a écrasé le toit et obstrué l'intérieur. Les eaux superficielles ont glissé leur limon à travers les fentes des murs. Les dégâts quelquefois sont si considérables, que les paysans abandonnant l'ancien chalet en édifient un nouveau dans le voisinage. Des lignes de ruines, au milieu des plus beaux pâturages, racontent la lutte incessante de la nature et de l'homme et la persévérance inlassable de ce dernier.

Les chemins ou sentiers d'accès, les barrières à élever aux endroits dangereux sollicitent encore l'attention des préposés aux alpages, souvent en vain.

L'alpe mise en état, il faut engager le personnel. Le chef en est le maître fruitier (en allemand Senn), uniquement chargé de la fabrication du fromage et du séret ; la

Pâtres.

garde du troupeau incombe au vacher (allemand Hirt), qui est secondé par un aide (allemand Zuhirt). Sur les pâturages étendus, le fruitier et le vacher ont chacun un assistant. Le berger quitte ses moutons pour venir prendre ses repas au chalet, mais il ne fait pas partie de l'alpe, non plus que le chevrier qui descend chaque soir au village.

Le fruitier est le plus souvent un homme d'âge mûr, mais on en trouve qui n'ont pas dépassé vingt ans ; leur préparation professionnelle est purement pratique¹. Ils commencent par exercer des fonctions subalternes au cours desquelles ils ont l'occasion de suppléer leur chef. On ne peut s'étonner de leur ignorance et de leur négligence ; mais on doit admirer l'excellence des procédés de fabrication en usage, puisque en se tenant strictement à la tradition les fromagers de Conches produisent un fromage estimé.

Les pâtres ne sont pas plus âgés : ce sont souvent des enfants de douze à quatorze ans dont on ne peut exiger beaucoup de soin, de prudence et d'intelligence dans l'exploitation et l'entretien de l'alpage. Il serait préférable d'avoir un personnel plus expérimenté. Mais les paysans, soucieux de ne pas augmenter les frais de l'estivage, offrent un salaire minime (la nourriture, fort simple, et 150 à 160 francs en espèces²), qui ne tente que de pauvres gens ou des jeunes encore sans domaine agricole.

Levé de bon matin, le pâtre court à ses vaches, rassemblées pendant la nuit autour du chalet ; il les traite ; l'opération dure une à deux heures. Puis il déjeune de pain trempé dans du lait et d'un peu de fromage ou de séret. Le lait de la traite avait été versé immédiatement dans la

¹ Il en est de même dans tout le Valais. Ce canton, si riche en pâturages, ne possède aucune école de fromagerie.

² Chiffre moyen.

chaudière. Pendant qu'il chauffe lentement, le fruitier prépare les ustensiles nécessaires à la fabrication du fromage. Il constate bientôt, en y trempant le bras nu, la température du liquide, et quand celui-ci atteint 15°, il y mêle la présure en agitant de haut en bas, puis en rond, un grand bâton hérissé de moignons de branches, y jette une poignée de sel, puis plongeant à nouveau le bras dans la chaudière, y fait une pelote des grains de caséine détachés du petit-lait. La masse étant suffisamment compacte, le fruitier la recueille dans une toile et la met dans une forme. Quelques grosses pierres sur deux ou trois planches servent de presse¹.

Du petit-lait resté dans la chaudière, on retire le séret après un complément de cuisson et un mélange avec du petit-lait de la veille devenu aigre. Le résidu est donné aux porcs. Dans quelques alpes du Bas-Conches, on transporte le petit-lait au village voisin, où les propriétaires se le partagent et l'apprécient comme boisson rafraîchissante².

Le fromage demeure un jour sous presse, puis on le porte à la cave où il demande des soins incessants ; il faut le saler sur une face, puis sur l'autre, puis sur la tranche, puis enlever de temps en temps la couche superficielle pour mieux faire pénétrer le sel. C'est la besogne du fruitier dans les petits pâturages, de son aide dans les grands.

Après le déjeuner, les pâtres, armés d'un long fouet à lanière de cuir, au manche garni de quelques anneaux de métal dont le cliquetis sert d'avertissement, ont chassé le troupeau de vallon en vallon, de croupe en croupe, réservant au milieu du jour le voisinage du torrent pour abreu-

¹ Ces fromages ne sont pas gros ; ils pèsent de 10 à 15 kg. ; quand le troupeau est considérable, le fruitier fabrique 2 ou 3 fromages par traite.

² Le lait de l'alpe de Gletsch, une partie de celui de Fiesch sont destinés à la consommation des grands hôtels voisins.

ver. Pendant que les bêtes paissent çà et là, ou stationnent sur les restes de neige dont la fraîcheur les récréé, les bergers se reposent à l'ombre d'une pierre ou d'un buisson, cassent une croûte de pain, rappellent les génisses vagabondes, les veaux téméraires, dorment. De longues heures, ils courent sur les pentes, guettent les marmottes à l'entrée de leur gîte, font la chasse aux cristaux, se barbouillent du jus des aïelles, quelquefois cueillent des simples. Etendus sur un éperon rocheux, ils contemplent la vallée étendue à leurs pieds, le fleuve qui s'allonge entre les aunes, la grand'route où les voitures soulèvent des nuages de poussière, les prés et les champs où s'agitent les paysans pressés de récolter. Leur regard, habitué aux vastes espaces, devient perçant : ils distinguent l'aigle qui plane, le lièvre des neiges qui s'enfuit apeuré, l'écureuil se jouant au sommet d'un mélèze. Le touriste qui, séduit par la solitude et la paix de l'alpe, s'y égare, ne passe pas inaperçu : tous ses mouvements sont épiés par des yeux avides. Les pâtres tout à coup poussent un cri strident, une jodlée, qui domine un instant le bruit du torrent, le chant grave des clochettes des vaches. Ce cri s'entend jusqu'à la plaine et y porte les saluts de la montagne. Il dit aussi la joie de vivre du petit berger, la liberté qui règne sur les hauteurs. Tout Conchard, dans sa jeunesse, est monté à l'alpe ; et de cette visite, qui lui a laissé le souvenir d'une fête, il est rentré plus assoiffé encore de liberté qu'auparavant. Les désirs d'indépendance qui dorment dans le cœur de l'Allémane, la vie pastorale les a réveillés et vivifiés. Ils dominent l'histoire concharde et l'expliquent.

Quand l'après-midi s'avance, le troupeau se rapproche du chalet, où bientôt la traite, puis la fabrication d'un nouveau fromage, remplissent les dernières heures de la journée. Le souper est aussi simple que le déjeuner. Puis le plus jeune des pâtres debout devant le seuil, prenant

l'entonnoir à lait en guise de porte-voix, chante dans la nuit qui tombe, les premiers versets de l'Évangile de Saint Jean. D'alpe en alpe, cet appel retentit, unissant tous ces hommes simples dans une même adoration religieuse. Enfin, tous se couchent ; mais on entend longtemps encore le grognement des cochons, récemment repus, qui se serrent pour se tenir au chaud.

Certains jours sont plus remplis, ce sont ceux où l'on change de chalet. Les opérations quotidiennes ont été plus lestement menées que de coutume ; le fruitier ne s'attarde pas à la cave ; chacun se charge d'une pièce du mobilier ; l'un prend la chaudière, l'autre les seaux et seillons, le troisième les couvertures et les petits ustensiles. Le soir même, sous un nouveau toit, les pâtres recommencent leur besogne habituelle.

Ce déménagement se répète un nombre de fois variable suivant les alpes : trois ou quatre fois par été dans quelques-unes, dans d'autres tous les cinq ou six jours. A Ritzingen, les alpages de mi-saison sont au nord du Rhône, ceux du mois d'août au sud. A Ernen, c'est le profond sillon du Muhlibach qui sépare les deux sections du pâturage. A l'alpe de Richinen, qui appartient à Bellwald, tous les chalets sont réunis en un village auquel le troupeau revient chaque soir, si loin qu'il ait pâturé. Ce mode de faire présente plusieurs désavantages : longues marches imposées aux bêtes, dégâts commis par elle aux prés qu'elles doivent traverser tous les jours. Ailleurs, au contraire, en circonscrivant le territoire à pâturer, on en obtient un rendement meilleur ; on permet à l'herbe foulée ou broutée de se renouveler.

L'exploitation de l'alpe se fait en commun, suivant le système des fruiteries¹. Il est nécessaire, pour le partage

Profit de
l'estivage.

¹ Sauf à l'alpe de Richinen sur Bellwald, où l'exploitation est restée privée comme au temps jadis.

des bénéfiques, de déterminer la quantité de lait fournie par chaque pièce de bétail. On y procède une ou deux fois par saison¹, quelque temps après la montée du troupeau au pâturage, et peu avant la descente. Au jour dit, les propriétaires de vaches se rendent au chalet. Ils trayent eux-mêmes leurs bêtes le matin et le soir, et font inscrire la quantité de lait tirée. Cette inscription se faisait jadis sur des tailles, munies du monogramme de la famille. L'unité traditionnelle est l'Imi², avec la cuiller (all. Löffel) comme sous-multiple. La moyenne des quatre traites sert de base au calcul des bénéfiques.

La vache concharde est une excellente laitière, elle donne communément 8 litres par jour ; sur les alpages dont les installations sont défectueuses, ce chiffre descend à 4 ou 5 litres ; il monte à 9 dans le Binnental. Les vaches exposées à Sion en 1879³ fournirent 13,8 litres, tandis que celles d'Hérens ne donnèrent que 11,7 litres, et celles d'Il-liez et de Lötschen 9,3. C'est une bête petite, à fine ossature, appropriée à ce sol pauvre en acide phosphorique et de végétation peu variée. Son poids vivant est de 400 kg., mort de 200⁴. On la rattache à la race brune dite de Schwytz, dont elle serait une variété plus légère. En réalité elle est rarement pure. A côté des robes brunes on en trouve des tachetées rouges ou noires. Elle tend cependant à s'unifier ; la Confédération suisse et le canton du Valais accordent l'une et l'autre des subventions pour encourager l'élevage. Chaque commune possède un taureau en général primé au concours régional, très jeune, et qu'on ne

¹ C'est la règle dans tout le Valais. Rares sont les pâturages où, comme à Rouaz-Tounot (Val d'Anniviers) le lait se pèse tous les jours.

² Une liste des propriétés que le couvent de Muri avait dans l'Unterwald, dressée au XIII^e siècle donne déjà ce terme d'Imi (Oechsli. *Origines de la Confédération suisse*. Regeste. 194.).

³ Baumgartner et Schatzmann. *Rapport sur la 1^{re} exposition suisse de petites races de bétail de montagne*, du 23 et 24 mai 1879, à Sion, page 9.

⁴ Stebler. *Goms und die Gomser*. p. 68.

garde qu'un an ou deux, jusqu'au moment où il devient méchant.

Le résultat de l'exploitation des alpes est médiocre, grâce à la routine et à l'inexpérience qui y règnent. En 1880, un fromager schwytzois¹ fut autorisé à montrer son savoir-faire sur l'une des alpes de Binn. Le surcroît de rendement qu'il obtint, la perfection de ses produits, le prix qu'il en reçut, troublèrent un peu l'optimisme des gens du pays, sans les engager encore à modifier leurs procédés. Ceux-ci ont d'ailleurs déjà changé depuis un quart de siècle ainsi que les conditions économiques ambiantes. Jadis Conches fabriquait presque uniquement du fromage mi-gras, qui se vendait à 35 centimes la livre (en 1864)² ; aujourd'hui, c'est un fromage gras, à pâte molle et très tendre, particulièrement propre à la préparation du régal valaisan : la raclette. Le fromage de Binn est le plus renommé : il se vend de 1 fr. 40 à 1 fr. 50 le kg.

La vache concharde rapporte en moyenne à son propriétaire 1 fr. à 1 fr. 20 par jour³ ; c'est le produit brut de l'estivage, dont il faut déduire les frais d'exploitation⁴ : salaire et nourriture du personnel, finance de pâture, etc. Cette dernière sert à payer soit ceux des travaux d'entretien qu'on n'exécute pas par corvées communales, soit la part de chacun à l'impôt.

Les communes ont apprécié d'une manière très inégale la valeur de leurs pâturages ; dans le Haut-Conches, en particulier, l'hectare de terrain productif est évalué à 10 ou 12 fr. tandis qu'il l'est dans le Bas à 60, 80 et même 100 fr. C'est cependant sur cette base si irrégulière

¹ Struby et Clausen, o. c. p. 36-37.

² *Statistique alpestre*, 1864, p. 190-191.

³ Approximativement. Les chiffres donnés ici et là : *Statistique alpestre 1864* ; P. Am Herd. *Denkwürdigkeiten von Ulrichen*, p. 227. *Rapport du Département de l'Intérieur sur le mouvement agricole dans le canton du Valais de 1873 à 1880*. Sion 1881, p. 35, etc., sont peu précis, incomplets et discordants.

⁴ On peut les évaluer de 20 à 30 cent. par tête et par jour.

que l'impôt est fixé. Les inspecteurs d'alpages, établissant leurs calculs sur d'autres données, estiment la valeur plus élevée, 637,300 fr., pour l'ensemble des alpes de Conches. Elle ne peut l'être davantage à cause de la dépendance où les pâturages sont vis-à-vis des prés de la vallée, car ici l'offre dépasse la demande. Mais qu'on modifie le principe de l'exploitation, qu'on apporte aux pâturages toutes les améliorations dont ils sont susceptibles, et ce chiffre pourrait être vite accru. Du même coup, on supprimerait la plupart des accidents qui rendent le bénéfice du paysan aléatoire : chutes du bétail dans les endroits dangereux, maladies qu'il prend à rester exposé aux intempéries, incapacité de continuer l'estivage vu le manque de provisions, quand la neige survient avant la fin de la belle saison. Contre ces malheurs, le Conchard ne connaît qu'un recours : l'Eglise. Le curé de la paroisse est appelé à bénir la montagne et le troupeau, ce qu'il fait soit au commencement, soit au milieu de l'été ; quelquefois il se contente de faire des prières en leur faveur dans l'église du village. Il reçoit des propriétaires, pour ce service, une ou deux pièces de fromage, en général le produit de l'alpe pendant un jour. Ici et là, les villageois faisaient un don identique à leurs combourgeois pauvres, à ceux qui n'avaient pas de vaches à mettre sur les communaux¹.

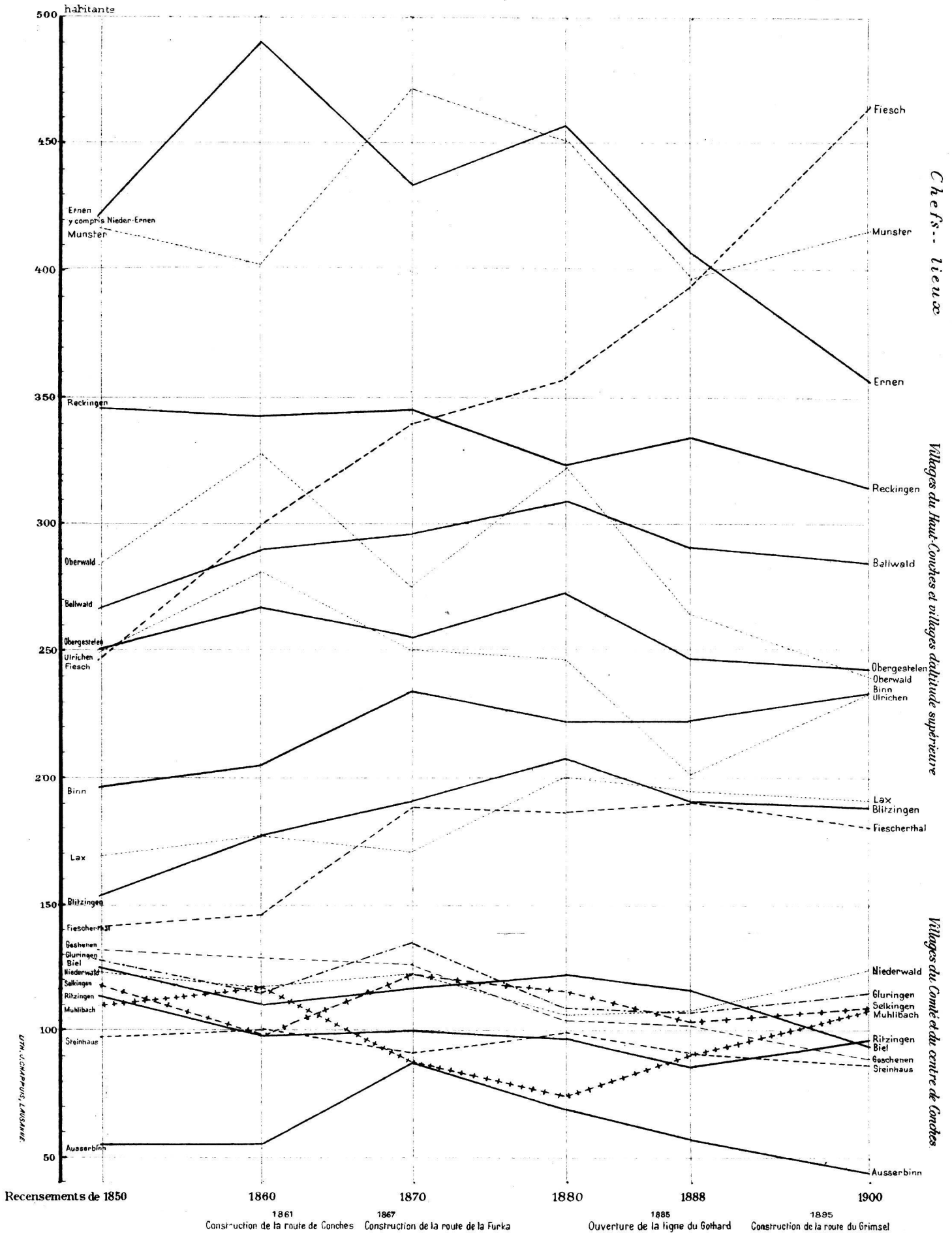
Le jour de la descente arrive. C'est le 28 ou le 29 septembre dans le Haut-Conches, quelques jours plus tôt, à la Saint-Maurice, dans le Bas et au Binnental. L'hiver est quelquefois plus hâtif et oblige à évacuer avant le terme les pâturages mal équipés. Il serait facile de récolter un peu de foin pour ces cas de nécessité. Rarement la neige s'établit à demeure à cette époque ; on pourrait avec un peu de prévoyance, prolonger ainsi le séjour sur l'alpe. Ce serait du temps gagné sur l'hiver. Mais telle est la

¹ P. Am Herd. O. c. p. 102-103.

VARIATIONS

de la population des communes conchardees de 1850 à 1900,

d'après les résultats des recensements fédéraux (population résidente).



puissance du règlement sur ces esprits routiniers que l'on ne songe pas à modifier la date de la descente, et que si l'on fauche quelque coin du pâturage, c'est pour en transporter l'herbe à la plaine.

Les premiers animaux qui rentrent au village sont les moutons¹. Ici on en avait confié la garde à un petit berger pour un salaire de 30 à 50 centimes par tête, là on préférerait les abandonner sans surveillance dans les régions les moins accessibles de la haute montagne. Il s'agit pour chacun de reconnaître son bien au retour. Pour le permettre, on a gravé avec le fer rouge, sur la corne du mouton, le monogramme domestique, ou découpé à l'emporte-pièce, dans l'oreille, un signe équivalent. Mais quelques bêtes ne répondent pas à l'appel. Victimes de leur témérité, elles n'ont pu redescendre des rochers où elles s'étaient aventurées ou sont tombées dans les précipices. D'autres ont dépassé le faite de la montagne, se sont mêlées aux troupeaux qu'elles rencontraient sur l'autre versant et les ont accompagnées à leur village. L'inverse a eu lieu aussi ; ces animaux surnuméraires sont tenus quelque temps à la disposition de leurs propriétaires, puis on les vend aux enchères et le prix en est versé au fond d'église ou à celui des pauvres. Cette procédure est-elle toujours suivie ? Je ne sais. A en croire les Conchards, elle ne l'est pas dans les vallées voisines d'où les réclamants reviennent souvent sans avoir reçu satisfaction. De là ces contestations, ces rancunes, ces haines si fréquentes entre habitants des deux versants de la même montagne.

Un certain nombre de moutons suivent le troupeau de chèvres. Celles-ci passent la nuit au village où leur lait (1 ½ litre par jour) constitue le principal de la consommation journalière. Le matin, le chevrier les rassemble au son d'un rauque cornet. Le troupeau compte de 150 à 200

Moutons et
chèvres.

¹ Le lendemain de leur arrivée, on les tond.

bêtes¹, fines, gracieuses, noires devant, blanches derrière. Il s'en va d'abord prendre son déjeuner sur le maigre gazon, au milieu des broussailles et des taillis qui couvrent le cône de déjection du torrent voisin, tantôt en deçà, tantôt au-delà du fleuve. Puis il monte à son pâturage; c'est sur les pentes très escarpées, au milieu des rochers, sur les terrasses bordées de précipices qu'il devrait se confiner; mais le voisinage des chalets y attire le chevrier qui laisse ses bêtes vagabonder à leur guise. C'est ainsi qu'au grand dam du pâturage les chèvres y sont admises à côté des vaches. Elles y broutent avant ou après leur séjour, réduisant d'autant leur portion, épuisant l'alpe. Elles pénètrent enfin dans les forêts dont elles dévorent les jeunes pousses. Partout leurs déprédations sont manifestes, d'autant plus que leur guide, surtout quand il n'est pas du pays², est insouciant des coutumes et des limites. Mais telle est la complication de la procédure instituée par les règlements villageois que le pâtre coupable, eût-il même cassé la jambe d'une chèvre d'un caillou trop adroitement lancé, est rarement poursuivi et congédié. Le chevrier reçoit pour salaire 50 centimes par pièce de bétail; de plus chaque propriétaire lui fournit à tour de rôle la couche, à l'étable ou au fenil, et la nourriture, un peu de pain et de fromage qu'il emporte avec lui dans un petit sac de cuir.

Il reste encore au village quelques vaches (Heimkühe), des veaux, des génisses qui, pour une raison ou une autre, ne sont pas montés à la haute alpe; des enfants les conduisent en bandes le long des chemins, des ruisseaux, sur les pelouses rases des basses pentes, à l'entrée des vallons latéraux.

Ainsi il y a peu de Conchards qui, dans leur jeunesse,

¹ Une loi cantonale pour la conservation des jeunes sapins limite à deux le nombre des chèvres de chaque ménage valaisan, (Courthion, *Peuple du Valais*, p. 40).

² On en rencontre plusieurs originaires de Rarogne.

n'aient accompagné çà et là un troupeau errant; il en est peu qui n'aient gardé de ces jours de fête un souvenir impérissable et une influence indélébile sur leur caractère. Dans leurs courses à travers les vallons et les escarpements, dans les futaies, au bord des torrents, ils ont appris à connaître leur petite patrie, ils se sont mis à l'aimer. De ce tête à tête avec la nature, de ces longues flâneries sous le ciel bleu, de ces rêveries sans fin en face d'un vaste paysage, dans la solitude inaltérable, de l'audition toujours nouvelle du bruit des cascades, des fracas de l'avalanche, du gémissement du vent, du craquement du glacier, ils ont gardé le goût de la vie contemplative, des vagabondages de l'esprit au delà de l'horizon des occupations journalières, des explications mystiques de l'Inconnu. La vie pastorale a fait les Conchards religieux et patriotes.

Au commencement d'octobre, quand les troupeaux ont été ramenés à la vallée, les foires ont lieu. Ernen et Munster, les deux chefs-lieux du district, en possèdent l'un et l'autre. Les paysans y viennent vendre quelques pièces de bétail pour se procurer l'argent nécessaire au paiement des contributions publiques et à l'achat de sucre, de café et de tabac. Quant aux fromages, ils se négocient sur l'alpe où les marchands indigènes et étrangers viennent faire leurs offres aux prévôts. La production totale du district est de 90000 kilogrammes environ, dont Conches retire bon an mal an 80 à 100,000 francs. Pour leur usage particulier, les paysans réservent les fromages fabriqués aux mayens, en pièces de quelques kilos et souvent de qualité médiocre. Ils en consomment beaucoup; le fromage, et non le pain, est la base de leur alimentation. Ils en ont de reste qu'ils gardent sur des rayons superposés, pendant plusieurs années, qu'ils transmettent à leurs héritiers, qu'ils thésaurisent. On en a vu dans les expositions, qui avaient 100 ans d'existence, et davantage¹. La plupart n'étaient plus

Richesse
pastorale.

¹ Stebler, *Goms und die Gomser*, p. 91-92.

mangeables; ce n'étaient plus des aliments, mais des signes visibles de la richesse de leurs propriétaires. Pour être considéré comme riche, pour mériter la popularité, pour être porté aux charges publiques, il faut avoir des vaches laitières. Leur possession présuppose celle de prés en suffisance, elle permet de profiter des alpages. On cite telle famille qui y envoie 25 vaches, telle autre 20. Jadis une jeune fille recevait en dot une vache. La vache est l'unité de richesse. Le recensement de 1901 accuse en Conches 4723 animaux de l'espèce bovine, dont 2240 vaches. C'est un des districts suisses où la proportion entre le nombre des vaches et celui des habitants est la plus forte. Il y a autant de propriétaires de bétail que de chefs de famille; grâce au morcellement extrême du terrain, rares sont ceux, étrangers à part, qui ne peuvent mettre quelque bête sur l'alpe commune. Le moins fortuné a sa chèvre qu'il nourrit de l'herbe du bord des chemins. La plupart possèdent du gros et du menu bétail, 5 ou 6 vaches pour le moins, avec le complément obligé des chèvres, des moutons et des porcs. Il n'y a pas non plus de grande richesse; c'est l'égalité heureuse dans la fortune, c'est l'*aurea mediocritas* que le poète a chantée.

CHAPITRE VII

La vie agricole.

Avec le mois de mai commencent les travaux agricoles, qu'interrompent parfois encore les giboulées aigres, les funestes gelées, la neige. Une partie des labours et des semailles restent à faire de l'automne précédent; c'est l'ouvrage le plus pressant à entreprendre. On porte ensuite le fumier dans les champs à pommes de terre et on plante celles-ci. Les autres cultures, plantes textiles, fourragères,