

**Zeitschrift:** Cahiers du Musée gruérien  
**Herausgeber:** Société des Amis du Musée gruérien  
**Band:** 14 (2023)  
  
**Artikel:** Les Morteys : enfer de pierres, paradis du gruyère  
**Autor:** Bugnard, Pierre-Philippe  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1090353>

### **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:** 13.01.2026

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



Les plus hauts pâturages de la Gruyère, entre 1700 et 2100 m d'altitude.

Le vallon des Morteys à la première neige dans la quiétude retrouvée, entre les dents de Folliéran, à gauche, et des Bimis, à droite. Au centre, le toit enneigé du chalet des Morteys-Dessous (1889 m) que le troupeau de Bruno et Martine Gachet a quitté depuis plus d'un mois. Au fond, la chaîne des Gastlosen. © Photo P.-Ph. Bugnard, 19 octobre 2020

Les Morteys

## Enfer de pierres, paradis du gruyère

---

Docteur en histoire après des études dans les universités de Fribourg et Paris I, **PIERRE-PHILIPPE BUGNARD** a enseigné l'histoire de l'éducation dans les universités de Fribourg, Neuchâtel, Rouen et Curitiba. Ses publications vont de l'essai savant – *Le Temps des espaces pédagogiques* – au roman historique – *La journée très spéciale d'Isidore Niquille* –, en passant par la biographie d'un grand pédagogue – *Girard* – ou la nouvelle histoire d'une commune – *Broc, village de Gruyère*.

---

***Du barlatê à la jeep, histoire du Vallon des Morteys!*** Je donnais cette conférence pour le Parc régional Gruyère-Pays d'Enhaut à Charmey, en 2022, devant un parterre de plus d'une centaine d'auditeurs, signe de la passion éprouvée pour ce haut lieu du gruyère, au sens propre et au sens figuré<sup>1</sup>. On témoigne depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle que des Morteys sortent le meilleur des fromages. Mais comment se fait-il qu'à 14 km des caves de La Tzintre, 1000 m plus haut, on descende encore les meules à dos de mulet?

« Un chemin conduit de la Plaine du Mont au Gessenai. Mais pour aller aux Morteys, il faut prendre le sentier qui est à droite. Cette montagne est un véritable chaos; on y voit des couches calcaires en tous sens, des crevasses, des cavernes profondes, des cornes d'Ammon adhérentes aux rochers, un sol presque partout couvert de pierres;



c'est précisément celui qui produit la meilleure herbe et les plantes les plus rares<sup>2</sup>. » Avec cette description d'Hubert Charles de Riaz, publiée à Paris en 1826, le lecteur est averti : s'aventurer aux Morteys, c'est entrer dans un enfer minéral aux fruits paradisiaques.

## À la marge de deux Gruyère historiques

Quatre grandes bornes cantonales indiquent que pour pénétrer dans le sanctuaire des Morteys, il faut passer sur une centaine de mètres par le canton de Vaud, c'est-à-dire, avant 1803, par le canton de Berne. La borne principale d'un mètre hors sol, datée de 1740, présente sur ses quatre faces les armoiries de Fribourg, de Berne, de Vaud (1803) et de la République helvétique (1798-1803). Les baillis de Corbières et de Saanen montaient régulièrement contrôler les bornes frontières des gras pâturages des Monts. Autour de la colline du Jeu-de-Quilles, c'était l'occasion de grandes fêtes alpestres entre Gruériens catholiques de Fribourg et protestants de Berne, rassemblés autour de l'économie d'un fromage qui attirait, au-delà de Charmey, jusqu'au Gessenay, des transhumances en provenance de la lointaine Franche-Comté.

Depuis le Gros-Mont, le sentier muletier conduit donc sans difficulté jusqu'à la Selle-des-Morteys. En revanche, depuis la vallée du Motélon (Charmey) ou depuis Bounavau (Grandvillard), l'accès est périlleux. Que ce soit par les Roches-Pourries

– dénomination évocatrice figurant dans les guides du Club alpin – ou par le sentier vertigineux des pentes de Galère dont la pente avoisine les 50%.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, on trouve des témoignages d'emprunt de tels itinéraires sans que ni leur escalade, ni leur désescalade ne semblent constituer une quelconque prouesse : « J'arrivais après deux lieues de marche aux Mortais. [...] Je passai la nuit au chalet supérieur [...]. Je descendis par Bonnavalette au village de Grandvillars » relate le Charmey-san Bourquenoud en 1822<sup>3</sup>. Le *barlatê* des Morteys Dessus descendait-il sa meule de 30 kg sur son *oji* directement par Galère pour se rendre à La Tzintre, en gagnant trois ou quatre kilomètres ? On peut en être sûr !



Vanil-Noir et arête des Morteys  
*Les Alpes fribourgeoises. La Gruyère,*  
Fribourg Section Moléson du CAS  
1909, p. 119. © Photo de Georges de Gottrau

## Toponymie des Morteys<sup>4</sup>

L'étymologie des **Morteys** est à l'évidence trompeuse. S'agit-il d'un val-lon « des morts », voire « des Maures »,

comme on l'entend parfois, à l'instar de la « Combe-des-Morts » sous le col du Grand-Saint-Bernard ? D'après le toponymiste zurichois Ueli Heusser qui a travaillé à partir des sources médiévales sur les 850 noms de lieux de Charmey, « Morteys » provient plus probablement du latin *mortarium* : « récipient à piler, mortier », ce qui correspond bien à la nature pierreuse et à la forme caractéristique en auge de ce type de vallon.

Les autres toponymes du vallon des Morteys sont les suivants :

*Toponymes classiques*

- **Bimis** (*Dent des*) : patois local *bi mi* « beaux monts »
- **Brenleire** (*Dent de*) : du nom d'un pâturage ayant appartenu à un certain Brandilo, nom d'origine germanique (attesté en 1401)
- **Case (La)** : terme de l'ancien patois « hutte, abri pour le bétail », attesté au XV<sup>e</sup> siècle
- **Folliéran** (*Dent de / Les Morteys de*) : inexplicable ou alors comme pour Brenleire
- **Galéro** (Atlas Siegfried) / **Galère** (carte nationale) : probablement du patois *galère*, « endroit où il fait très froid ». Attesté tardivement, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle
- **Joux (Dzor) à (es) Marro (La)** : du gaulois *jur*, « forêt de montagne », et Marro, patronyme attesté en 1680.
- **Marindes (Les)** : « traite du soir » du lat. *marinda* (avec deux « r » jusque dans les années 1970)
- **Oussanna** : « où l'on passe en août », du lat. *augustana*
- **Vanil-Noir** : du gaulois *wanno*, « pente, rocher, combe... »

*Toponymes de sens évident*

- **Grosses-Pierres**
- **Névé-Noir**
- **Tête-de-l'Herbette**
- **Rocher-des-Tours**

*Toponymes disparus à partir des années 1970*

- **La Lanterne** (?)
- **Névé-Noir** : Cet ancien lieu dit indiquait une forme locale de neiges éternelles dues aux accumulations avalancheuses de l'hiver dans l'entonnoir nord du Vanil-Noir, jusqu'à nos jours.

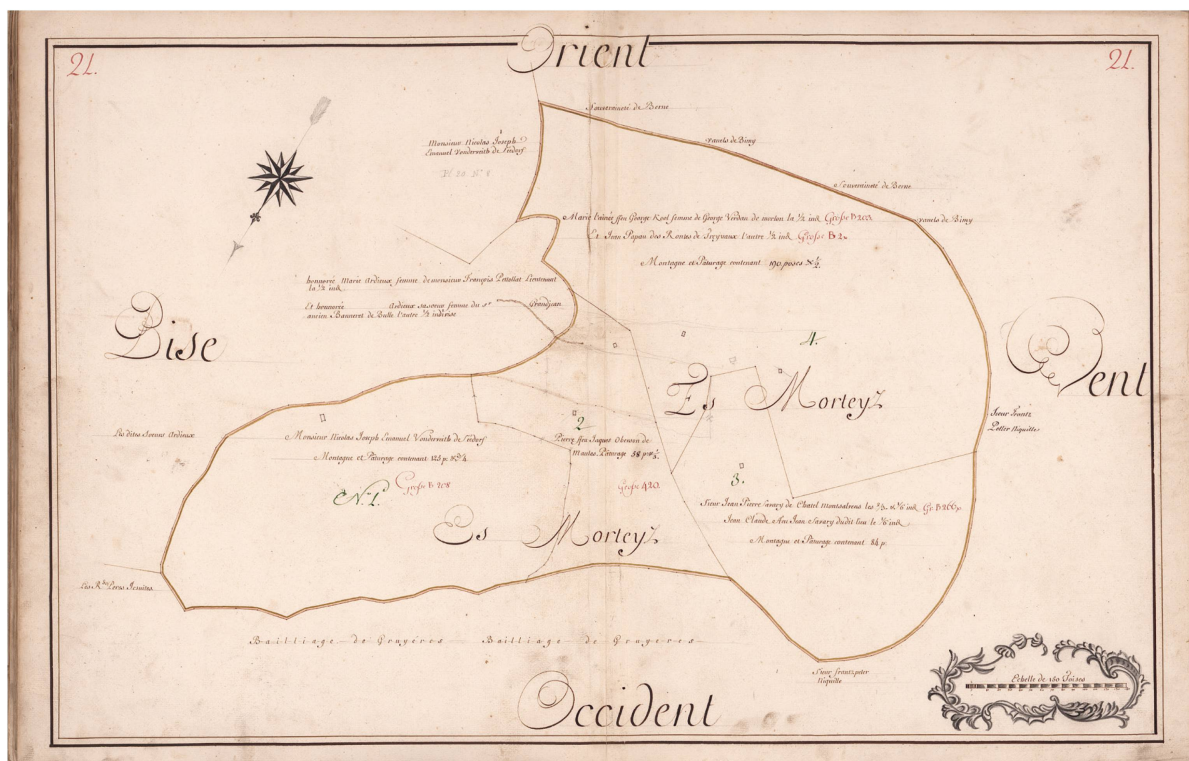
*Toponyme énigmatique*

- **Tour-de-Dorena**

## Les Morteys dans les plans du XVIII<sup>e</sup> siècle

Charmey faisait partie de la seigneurie de Corbières et n'est donc entré dans la Gruyère comtale qu'au XV<sup>e</sup> siècle. L'administration baillivale patricienne fribourgeoise, qui succéda à celle des comtes de Gruyère au XVI<sup>e</sup> siècle, conserva les anciennes subdivisions dans ses documents fiscaux notamment, jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle.





**Plan de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle servant à taxer les propriétaires.** F° 21, Plans géométriques E25, 1756 (AEF)

Dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les propriétaires de montagnes et pâturages au lieudit *Es Morteys* – chalets des *Morteys de Folliéran*, *La Case*, *Les Marindes*, *Morteys Dessous* et *Dessus* – étaient les suivants.

- 1 Monsieur Nicolas Joseph E. **Vonderweid** de Seedorf: montagne et pâturage contenant 125 poses.
- 2 Pierre ffeu Jacques **Oberson** de Maules: pâturage de 58 poses.
- 3 Sieur Jean Pierre **Savary** de Chatel Montsalvens les  $\frac{2}{3}$  et  $\frac{1}{6}$  ind. et Jean Claude ffeu Jean **Savary** dudit lieu le  $\frac{1}{6}$  ind.: montagne et pâturage contenant 84 poses.
- 4 Marie l'aînée ffeu George Kool femme de George **Verdan** de Morlon la  $\frac{1}{2}$  ind. et Jean **Papau** des Routes de Treyvaux l'autre  $\frac{1}{2}$  ind.: montagne et pâturage contenant 190 poses.

Au total, le vallon des Morteys contient donc trois montagnes – chalet(s) et pâturage – et quatre pâturages de 457 poses pour six propriétaires. La répartition sociale de ces propriétés correspond à celle que l'on observe pour l'ensemble du vaste terroir charmeysan (7850 hectares). En 1756 en effet, lorsque Leurs Excellences de Fribourg dressent les plans géométriques de Charmey pour une nouvelle assiette fiscale, 36% de l'ensemble relève des familles privilégiées de Fribourg, 34% de propriétaires roturiers, en particulier gruériens, 17% de l'Église et seulement 13% d'indigènes. Ces derniers

conservent toutefois le contrôle local sur le commerce du gruyère avec six gros marchands, les fameux « barons du fromage », très prospères. Il y a de quoi : sur les 50 000 meules de 20 kg de gruyère comptées au péage de Vevey en une seule année, près du tiers proviennent de Charmey<sup>5</sup>.

### Cinq siècles d'armaillis et de trains de chalet<sup>6</sup>

La mortalité de la grande peste du XIV<sup>e</sup> siècle pousse à l'élevage qui réclame moins de bras que les cultures, d'abord dans la vallée de la Jogne. Phénomène qu'accentuera la détérioration climatique du petit âge glaciaire, dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Parallèlement, l'essor des villes offre de nouveaux débouchés aux produits laitiers. Les moutons des tanneurs de Fribourg cèdent la place aux vaches.

En clôturant les prés pour empêcher le parcours des troupeaux communaux après les foin, chacun peut engranger les deuxième et troisième herbes. Avec de nouveaux pâturages gagnés soit sur d'anciennes zones fauchées ou en déboisant massivement, soit au-dessus de la forêt, comme aux Morveys précisément, les troupeaux ne passent plus l'hiver juste au-dessus des villages, autour des fenils. Ils estivent avant de redescendre hiverner en étable, entre maisons et granges d'un nouveau type d'habitat.

C'est l'époque du défrichement des ciernes (de *circinare*, « faire un cercle, une clairière »), dans la forêt : Jura, Jorat ou Joux en Gruyère (du celtique *jur* « forêt naturelle »). On voit si bien tout cela du sommet de la Dent-de-Broc, par exemple, avec les Grosses et Petites Ciernes, en regard plongeant.



Regard plongeant sur les Ciernes-de-Broc. Les pentes propices au broutage ont été défrichées, les autres, trop raides, laissées en forêt. © Photo P.-Ph. Bugnard, 19 septembre 2019



Ainsi, avec assez de foin en bas et davantage d'herbe en haut, le cheptel augmente. Jusqu'au début du XV<sup>e</sup> siècle, on fabriquait surtout du séré – *Zieger ou Chabzieger* – une variété primitive du fromage. Il s'obtient en laissant tourner le lait sans ajouter de présure. La masse est comprimée, « serrée », dans un récipient de bois perforé. Grâce à la présure, tirée de la caillette, le quatrième estomac du veau, on fabrique un nouveau fromage à pâte dure, transportable et qui se conserve durant des mois, dont le lait est chauffé à 52°C au lieu des 100°C requis pour le séré, avec ainsi moins de combustible et à moindre prix. Les guerres d'Italie boostent les commandes des armées sur les places de Lyon et de Turin. Le commerce du gruyère au-delà « des Monts » et les grandes transhumances, depuis la Franche-Comté, démarrent.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, le gruyère (fromage entier, gras de la crème de la veille) supprime le séré. Ce dernier est souvent confondu avec le sérac qui provient, lui, du petit-lait extrait de la fabrication du gruyère, consommé comme produit fade, mineur et nourriture quotidienne des hommes à l'alpage. L'appellation « gruyère » apparaît lorsque la commercialisation sort de la zone de production, à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, ce qui rend l'indication de provenance nécessaire. Auparavant l'appellation *Fromages vieux* désigne les fromages à pâte dure fabriqués sur les alpages, car ceux-ci se gardent.

### **La Tzintre, « hub » du commerce international du gruyère**

Au centre d'une vaste zone d'élevage, Charmey, avec son hameau de La Tzintre, considéré alors comme un village, devient la plaque tournante des transhumances entre montagnes et plaine. Avec le Pays-d'Enhaut et le Gessenay, Charmey est alors un centre important de l'exportation du gruyère. Un commerce qui fait, on l'a vu, la fortune de gros marchands locaux et excite la convoitise du patriciat de Fribourg. Le gruyère est désormais leur deuxième source de profit après le mercenariat. Les vastes alpages des Monts, Petit et Gros, dont le vallon des Morteys, constituent alors, et jusqu'à nos jours, une zone de production majeure pour le gruyère d'alpage.

### **Les Morteys, haut lieu du gruyère de montagne**

Le chalet gruérien est simple. Carré à l'origine, puis en rectangle, en « L » ou en « T », avec à l'arrière l'étable, à l'avant trois locaux pour la fabrication : cuisine et sa borne, éclairée par deux fentes, chambre à lait avec une ouverture d'aération allongée, saloir avec fenêtre à barreaux pour la sécurité des meules.

La pente de la toiture permet la pose des douze couches de tavillons nécessaires aux chalets d'altitude destinés à supporter de grosses chutes de neige. Chaque tavillon est taillé à la main (100 000 pour un grand chalet et autant de clous). L'ethnologue Jean-Pierre Anderegg a recensé 1400 bâtiments d'alpage (1987). Une centaine ont disparu au XX<sup>e</sup> siècle (foudre, avalanches, abandons...). D'autres sont remaniés en résidences secondaires, rarement en respect d'une architecture rurale séculaire, noble et originale.

Actuellement, sur les sept chalets des Morteys mentionnés dans les *Plans* de 1756, quatre ont subsisté : La Case (1705 mètres, plan en rectangle, propriété d'un syndicat



**Pont au village de La Tzintre (Charmey). Aquarelle de Joseph-Emmanuel Curty, vers 1800.**

© Musée gruérien Bulle

**Cette aquarelle de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle montre un *barlatê* et ses deux mulets chargés de meules de gruyère, franchissant le pont de La Tzintre, peut-être en provenance du Gros-Mont et des Morteys pour gagner les caves charmeysannes avant la poursuite du transport jusqu'à Vevey puis Lyon, par la route du gruyère, en longues caravanes pouvant comporter jusqu'à 250 mulets.**

d'élevage), *Les Marindes* (1868 mètres, plan en rectangle, propriété de la Ligue suisse pour la protection de la nature, cabane du CAS), *Les Morteys-Dessous* (1888 mètres, plan en rectangle, maçonnerie en pierre brute, propriété de la Ligue suisse pour la protection de la nature), *Les Morteys de Folliéran*, (1889 mètres, plan en rectangle à l'origine), alors que trois autres disparaissaient au cours du XX<sup>e</sup> siècle: *Oussanna*, *La Joux à Marro* et *Les Morteys-Dessus*.

Les témoignages du début du XIX<sup>e</sup> siècle concordent: « C'est aux Morteys qu'on fabrique les meilleurs fromages de la Gruyère » attestent François Bourquenoud dans le *Conservateur suisse*, en 1822, ou Franz Kuenlin, en 1832, avec l'article Mortais, (*Morteys*) Les « Montagnes de la paroisse de Charmey, dont les pâturages sont les plus élevés du canton. C'est dans cette chaîne des Alpes qu'on fabrique les meilleurs fromages de la Gruyère<sup>7</sup>. » Ou encore avec Hubert Charles de Riaz avec sa *Course dans la Gruyère* publiée à Paris en 1816.

Les rapports de la Société fribourgeoise d'économie alpestre du début du XX<sup>e</sup> siècle sur la tenue des alpages confirment la haute qualité des herbages des





**Jeune vatséran à la traite sur l'herbe aux Morteys.**

**Sous le Vanil-Noir encore enneigé – le troupeau alpait aux Morteys dès le début de l'été alors qu'aujourd'hui il n'y monte qu'en août –, un vatséran trait directement au pâturage avant que le bouébo ne se charge de transporter le lait au maître armailli pour la fabrication du gruyère.** Photo Simon Glasson, © BCU Fribourg, Fonds Photos sur carton – grands formats – PHCA, années 1920-1940





**Les Morteys au lever du soleil.** © Photo Marina Gachet, Mézières

Morteys<sup>8</sup>. Celui de 1905 par exemple atteste que les pâturages des Morteys, comme ceux du Gros-Mont, sont formés, ici d'une « Bonne haute montagne, fortement en pente, pénible, mais excellente herbe » (Brenleire-Dessus), là d'une « herbe excellente, fine et abondante » (Morteys-Dessous), d'une « Montagne pierreuse, dans les éboulis, avec une bonne herbe » (La Case), d'une « Montagne pierreuse et fortement en pente, avec une excellente herbe » (Oussanna), d'une « Haute montagne avec une bonne herbe » (Morteys de Folliéran)... Bref, des estivages pierreux, mal aisés, pentus... mais tous dotés d'une herbe bonne à excellente, voire abondante... des labels de qualité qui ne sont pas signalés pour la majorité des alpages gruériens.

Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, les Morteys formaient une montagne de huit chalets (trois aujourd'hui et une cabane) sur 192 hectares dont 144 improductifs – pierreux, rocheux ou en « névé noir » –, pour une contenance de 62 pasquiers. Ainsi, en 1906, 62 vaches pouvaient y alper durant un estivage de 124 jours, dont 30 à 45 vaches aux Morteys et Morteys-Dessus de l'époque, les deux plus hauts chalets correspondant aux Morteys-Dessous actuels.

C'est relativement peu par rapport aux alpages voisins des Grand et Petit Monts. Celui de la Hochmatt, à des altitudes semblables, absorbait 136 jours de vaches à l'hectare contre 78 aux Morteys, pratiquement le double. C'est que dans ce vallon en entonnoir, abrité, au sous-sol pierreux, si l'herbe est plus rare – et donc produit moins de lait et moins de fromage –, elle est aussi plus belle, telle celle d'un « jardin où Flore étale ses plus grandes richesses », selon Kuenlin, et donc produit « les meilleurs fromages » de la Gruyère.

Que les Morteys produisent un excellent gruyère, force est de l'admettre. La littérature du XIX<sup>e</sup> siècle et les concours du tournant du XX<sup>e</sup> attestent d'un tel label de qualité. En 1819, la première *Statistique de la Suisse* du Genevois Picot circonscrit l'aire historique de production du gruyère : « Les excellens fromages de Gruyère, qui jouissent



dans toute l'Europe d'une juste célébrité, se font dans une chaîne de montagnes qui a dix lieues de longueur sur quatre de largeur, et qui s'étend depuis le district bernois de Schwarzenbourg jusqu'à ceux de Vevey et d'Aigle, dans le canton de Vaud; les meilleurs sortent des pâturages de Charmey et des pâturages voisins, connus sous le nom «des Monts»<sup>9</sup>. »

François Bourquenoud, précisait donc bien, de son côté, en 1822, que «C'est là que se fabrique le fromage le plus gras et le plus délicat de toute la Gruyère<sup>10</sup>», alors qu'Hubert Charles, à la même époque, associait explicitement le terrain pierreux des Morteys à la qualité de son herbage: «C'est précisément ce sol qui produit la meilleure herbe et les plantes les plus rares<sup>11</sup>», concluait-il.

Aujourd'hui, les fromages d'alpage des caves de la Tzintre obtiennent une note moyenne de 19,5/20, ce qui autorise à placer définitivement les meules des Morteys au rang des gruyères d'alpage d'exception.



**Bouquetin scrutant les pentes vertigineuses de Galère.** © Photo P.-Ph. Bugnard, octobre 2009

## Les Morteys, sanctuaire d'une flore et d'une faune millénaires

En montant à la Tête-de-l'Herbette, la bien nommée, sur la crête du Vanil-Noir qui domine les Morteys, on peut admirer une flore célébrée depuis les naturalistes du XVIII<sup>e</sup> siècle. Une flore rare, adaptée à une arête assez basse pour qu'elle parvienne encore à y prospérer et assez élevée pour avoir échappé à l'inlandsis de la dernière glaciation du Würm, montant jusqu'à 2000 m il y a plus de 12 000 ans: un spectacle préservé, celui que Kuenlin attribuait à ces pâturages «les plus élevés du canton [...], remarquables [...] autant sous le rapport de la botanique, [...] jardin où Flore étale ses plus grandes richesses. On y trouve non seulement des plantes très rares, mais même de celles qui semblent réservées aux glaciers<sup>12</sup>. »

Hubert Charles de Riaz précise que «Les Morteys sont pour un botaniste un véritable paradis terrestre; mais il doit y aller cinq à six fois dans un été, s'il veut en connaître toutes les richesses. On y trouve entre autres les plantes suivantes: [suit l'énumération en latin de dix espèces rares]. Sur la Dent-de-Brenleire, mais dans un endroit où les chasseurs seuls osent aller, croissent la *serrata alpina* et l'*arabis pin-nula*<sup>13</sup>», variétés d'hortensia et de campanule alpines.



François Bourquenoud de Charmey, membre de la Société des naturalistes suisses, avait même constitué un herbier de la flore charmeysanne, alors que le doyen Dematra, curé de Corbières, membre de la Société économique de Fribourg, publiait un *Essai d'une monographie des rosiers indigènes du Canton de Fribourg*, en 1818, signalant une espèce rare qu'on retrouve dans «les rochers de Charmey» et au-dessus de l'alpage d'«Oussanna» aux Morteys.

Quant à la faune, c'est celle des Préalpes sauvages : bouquetins et chamois en liberté, qu'il faut contourner pour ne pas déranger, parfois, sur les sentiers du haut... aigles royaux, cerfs... marmottes sortant de leur trou au passage du mulet descendant les meules de gruyère...

Il faut souhaiter que les Morteys, au cœur de la réserve d'importance nationale du Vanil-Noir, puissent préserver l'authenticité d'un double sanctuaire : celui d'une économie pastorale quadriséculaire, par la présence un mois par an, en zone délimitée, d'un troupeau dont le fruit provient d'une flore millénaire. Quant à la faune des Morteys, antérieure à la présence humaine, elle est bien celle d'une nature servant tout à la fois d'écrin et de source à la production d'un gruyère de montagne rare, fabriqué à la chaudière, descendu à dos de mulet, une nature que la fréquentation d'un chalet d'alpage historique aménagé en cabane touristique se doit de respecter.



**Flore de la Tête-de-l'Herbette.** © Photo P.-Ph. Bugnard, septembre 2013

## Les travaux du chalet avant la modernisation de l'économie alpestre

L'organisation du train de chalet historique est rigoureuse, du rangement des 35 ustensiles traditionnels pour la fabrication du gruyère dans le char de la *poja*, à la répartition des tâches une fois sur l'alpage<sup>14</sup>.

Pendant que le *fretchi*, le maître armailli, fabrique en décidant «au coude» lorsque le lait est prêt (50-55°C), puis sale et préaffine, le *vuarda vatsè* ou *vatsèran* trait, conduit et soigne les vaches. Le *bouébo* s'occupe du petit bétail et des menus services tel le transport du lait des traites. Le *barlatè* porte les fromages au saloir de l'alpage puis à la cave la plus proche. Il remonte avec les provisions. Les routes alpestres des années 1960-1970 ont fait disparaître la fonction... sauf aux Morteys ! Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, ne travaillaient au chalet où l'on fabrique du fromage que des équipes





### **Le chalet des Marindes (1865 m)**

**Transformé en cabane du Club alpin suisse section La Gruyère, propriété de Pro Natura (Ligue suisse pour la protection de la nature) avec son nouveau toit de tavillons, chef-d'œuvre de l'artisanat gruérien (2019) © Photo Lucien Carrel Vaulruz, tavillonneur: <https://www.tavillon-tavillonneur-chalet.ch>**

formées exclusivement d'hommes. Depuis, l'organisation est devenue familiale, avec un rôle accru des femmes, jusqu'à assumer la fonction noble de fabrication.

Pour les Morteys, c'est 14 km de sentiers escarpés et de chemins jusqu'aux caves de La Tzintre, à l'entrée de Charmey. Jusqu'aux années 1960, lorsque « Fonfon » Allaman fabriquait encore dans les trois chalets des Morteys avec 120 vaches pendant trois mois, on descendait jusqu'au pont Notre-Dame, au-dessus des Planeys – la suite se faisait en carriole –, une douzaine de meules de 30 kg par jour. Une meule aux épaules par-dessus la tête grâce à l'*oji* – « l'oiseau » – ou deux voire quatre – pour les vacherins – sur les mules.

La chaudière de 800 litres en cuivre – chargée sur le mulet au-delà des chemins – et le chaudron – à dos d'homme – sont portés de chalet en chalet au rythme de la *rè mouâye*. Une quinzaine de « remues » pour un grand alpage. Les deux traites quotidiennes se font sur l'herbe. Le troupeau est gardé. Par contrat, les armaillis ont à tailler les piquets – depuis le barbelé, avant ils préparaient les clôtures –, épierrier, entretenir chalets et sentiers, étayer avant l'hiver et retourner les bardeaux du toit tous les trois ans, avant l'introduction du tavillon avec le clou industriel à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

## Un mois aux Morteys pour 80 meules de gruyère !

Ainsi, pour un seul mois passé aux Morteys, Bruno Gachet fabrique 2400 kg de gruyère d'alpage – soit 80 meules – dans une chaudière de 800 litres de lait, la plus haute du canton. Chaque jour, deux à trois meules de 30 kg sont descendues par les mulets de l'association *Transhumances & Traditions* animée par Jean-Claude Pesse et les *barlatê* Jean-Jacques Tornare, Christian Borcard ou Mike Weishaupt, pour les Morteys, qui peuvent ainsi remonter avec le ravitaillement. Sur les 33 producteurs de gruyère d'alpage (2018), outre les Morteys, seuls les Oudèches, le Fessu (Gros-Mont) et Tsermont (Gruyères) ne sont reliés à la plaine que par un sentier et descendent leurs meules par câble ou aussi, parfois, par mulets.

« L'avantage, explique Bruno Gachet, c'est la qualité de l'herbe encore jeune, la neige fondant lentement sous la montagne. Elle est tendre et riche, ce qui donne beaucoup de lait, jusqu'à 40 litres pour certaines vaches. La journée démarre à 5 heures. Il s'agit d'aller récupérer les vaches dispersées dans ces 150 hectares de pâturages. L'autre jour, elles étaient aux Morteys-Dessus et il a fallu plus de deux heures pour aller les chercher. Il y a des bancs de rochers partout, si bien que les dernières bêtes sont arrivées à 7 h 30 à l'étable. C'est ensuite l'heure de la traite, puis de la fabrication du fromage, pendant que les garçons de chalet vont contrôler les génisses. L'après-midi, il faut encore faucher les mauvaises herbes, ramasser les pierres et finir de clôturer... On peut terminer la journée à 19 heures comme à 21 heures. Avant les machines à traire, on trayait sur le pâturage. Un bon trayeur faisait huit vaches à 15 litres<sup>15</sup>. »

## La fin du *barlatê* et l'essor du réseau des routes d'alpage (1960 – 1975)

La loi cantonale de soutien aux « chemins d'alpage » (1960) bouleverse le mode d'accès des troupeaux aux chalets ainsi que l'acheminement de la production aux laiteries et aux caves. À l'été 2018, les Gachet ont estivé de leur ferme de Mézières (Glâne) à la Chaux-du-Vent, en face de la Valsainte, puis aux Morteys avec 46 vaches, 42 génisses, 4 mulets, une jument, 8 chèvres et 10 cabris. « Pour la dernière étape, des Planeys aux Morteys-Dessous, il y a bien une route jusqu'au plat du Mont à 1400 mètres. Mais ce sont les mulets qui descendent les meules et assurent le ravitaillement, des Morteys à Charmey, sauf le gros matériel de base, ce qui implique un ou deux vols d'hélicoptère pour les piquets, le gaz, la génératrice » explique Bruno Gachet. La désalpe (*Rindya*) s'opère dans l'autre sens.

En une décade, la route d'alpage clôt des siècles de transhumances « à pattes » pour 30 000 à 40 000 têtes (1750 /1950) et scelle l'évolution de la production estivale de fromage en alpage de 52% (1888) à 1,5% (2019), pour le canton de Fribourg. Un trend occultant qu'avec un triplement du réseau des routes de montagne, de 50 à 150 km entre 1960 et 1975, la production du gruyère d'alpage connaît un nouvel essor, passant de 30 tonnes en 1971 à 120 tonnes actuellement, de 8 à 35 chaudières. Et donc, aux Morteys, la persistance de la tradition de fabrication en chaudière d'alpage de montagne, avec transport des meules à dos de mulet<sup>16</sup>.





**Les barlatê des Morteys du XXI<sup>e</sup> siècle. *Inschi et Centaure*, Jean-Claude et Gabriela Pesse viennent de quitter les Morteys-Dessous avec leur cargaison de gruyère. Photo ©Charles Ellena**







## Les Morteys finissent à Bellegarde

Située en contrebas du village, la mystérieuse cascade de Jaun – on s’est longtemps interrogé sur la source de tant d’eau jaillissant du rocher – est inscrite au top 10 des plus belles cascades du pays sur le site de Suisse Tourisme. C’est en réalité le Sattelbach qui recueille les eaux du bassin dominant la cascade avant de se jeter dans la Jogne (Jaunbach) à peine 200 mètres en amont. Cependant, l’eau qui jaillit ainsi provient d’ailleurs : du système karstique du vallon des Morteys situé à une dizaine de kilomètres, trois vallées plus haut, entre 1900 et 2400 mètres d’altitude, sous le Vanil-Noir.

Pendant longtemps, la cascade de Jaun a conservé son secret. En 1933, des étudiants en géologie de l’Université de Fribourg colorent l’eau du rio des Morteys qui se perd progressivement dans la roche avant d’atteindre le fond du vallon. Onze jours plus tard, l’eau colorée réapparaissait à la cascade de Jaun, après un parcours mystérieux sous trois vallées.

Le chaos minéral des Morteys, après avoir produit son nectar, se termine en ondée majestueuse !



La cascade de Bellegarde. © Photo P.-Ph. Bugnard, 8 avril 2023



## Le troupeau du *Ranz des vaches* descendait-il des Morteys ?

C'est ici, un peu en amont de la chapelle du pont du Roc, sur le chemin de Charmey au Gros-Mont, que le *Ranz des vaches* de la Gruyère situe l'épisode du troupeau bloqué par une crue au lieu dit les Basses-Eaux – *en espeseseyses* au XIV<sup>e</sup> siècle, c'est-à-dire «aux eaux débordantes» -, au confluent de la Jogne et le Riaud-du-Gros-Mont d'où le troupeau descendait.

Bijou du baroque rural charmeysan, la chapelle a été édifée à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle par Jean Pettolaz, miraculeusement sauvé d'une crue, au même endroit, en invoquant la Vierge. En passant, on pouvait confier à la petite statue de la vierge de l'oratoire extérieur les troupeaux en partance pour les Monts, pour une protection contre les périls de la montagne.



La chapelle du pont du Roc en 1909. On aperçoit le roc qui a donné son nom au pont attenant, au fond, à droite du poteau. Onze chapelles – deux ont disparu – étaient réparties sur le vaste territoire charmeysan dont celle du Gros-Mont, la dernière, érigée en 1948.

Photo Charles Morel, © Musée gruérien Bulle



## Notes

- <sup>1</sup> Les 120 illustrations de la conférence sont accessibles en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=DV-qkpVmWvE>
- <sup>2</sup> CHARLES Hubert (de Riaz), *Course dans la Gruyère ou Description des mœurs et des sites les plus remarquables de cette intéressante contrée du canton de Fribourg*, Paris 1826, p. 109.
- <sup>3</sup> BOURQUENOUD François, « Tournée dans les montagnes du Canton de Fribourg », in *Conservateur suisse ou étrennes helvétiques*, Genève – Paris XL/1822, pp. 292-295.
- <sup>4</sup> D'après : HEUSSER Ueli, *Les noms de lieux de la commune de Charmey en Gruyère*, mémoire de licence dactyl., Université de Zurich 1978, pp. 125, 146-147.
- <sup>5</sup> BUGNARD Pierre-Philippe, « Une convoitise aristocratique sur la terre. Les pâturages de Charmey depuis le 18e s. », in *Pro Fribourg, Charmey entre tradition et modernité, entre mythes et réalités*, 12/1999, pp. 12-25.
- <sup>6</sup> D'après : BUGNARD Pierre-Philippe, *Images parlantes, 23 fiches de confinement sur l'histoire de la Gruyère*, MGB 2019 : <https://musee-gruerien.ch/amis/des-images-parlantes/>
- <sup>7</sup> KUENLIN Franz, « Mortais, (Morteys) », in *Dictionnaire historique, géographique et statistique du Canton de Fribourg*, Fribourg 1832, pp. 194-196.
- <sup>8</sup> REICHLEN Alfred, D<sup>r</sup> BISIG, « L'économie alpestre du canton de Fribourg », in *Statistique suisse des alpages*, Société suisse d'économie alpestre, Fribourg 1906.
- <sup>9</sup> PICOT Jean, *Statistique de la Suisse (...)*, Genève – Paris 1819, p. 505.
- <sup>10</sup> BOURQUENOUD François, *op. cit.*, pp. 292-295.
- <sup>11</sup> CHARLES Hubert, *op. cit.*, p. 109.
- <sup>12</sup> KUENLIN Franz, *op. cit.*, p. 194.
- <sup>13</sup> CHARLES Hubert, *op. cit.*, p. 109.
- <sup>14</sup> D'après : BUCHS Denis, « Une culture de l'objet. De la fonction à la célébration », in *La civilisation du gruyère, Cahier du Musée gruérien 2* – 1999, pp. 69-88.
- <sup>15</sup> Bruno Gachet, d'après un reportage de Martine LEISER, in *La Gruyère* du 07.08.2018
- <sup>16</sup> D'après : CHARRIÈRE Michel, *100 ans au service de l'Alpe*, Société fribourgeoise d'économie alpestre, Pensier 1997.