

Zeitschrift: Revue de linguistique romane
Herausgeber: Société de Linguistique Romane
Band: 38 (1974)
Heft: 149-152

Artikel: Le vocabulaire agricole à Crévoux-en-Embrunais
Autor: Michel, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-399576>

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: 04.04.2026

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

LE VOCABULAIRE AGRICOLE A CRÉVOUX-EN-EMBRUNAIS

Le terroir crévourin, malgré l'altitude, est apte à une certaine agriculture.

Les sols sont constitués d'éléments hétéroclites provenant de nappes de charriage (*flysh*), formées de calcaires, de grès grossiers, qui ont déferlé entre le Pelvoux et le Mercantour sur des marnes noires en place.

A vrai dire ces terres étaient vouées aux pâturages. Mais devant la nécessité vitale d'avoir des récoltes fourragères ou céréalières, les anciens Crévourins se sont évertués à améliorer les sols ; au prix d'un labeur inouï, ils ont épierré les terres, comme en témoignent les immenses « clapiers » qui les bordent.

Il n'en reste pas moins que les champs, formés de grès ou de schistes concassés, sont perméables (donc sujets à la sécheresse), et d'une fertilité médiocre (toutefois l'analyse chimique conseille seulement l'apport de produits phosphatés), en dépit de fumures très abondantes et renouvelées.

Malgré ces conditions difficiles, l'agriculture (à côté de l'élevage alpestre dont nous avons déjà parlé : *R. L. R.* 1972) occupe une place essentielle dans l'activité du paysan crévourin.

La modicité des récoltes (un sac de seigle de semence n'en rapporte pas plus de 5 !) ne décourage pas les cultivateurs. Pourtant cette agriculture n'est qu'une survivance de l'époque où le pays vivait dans une médiocre économie fermée.

Si la culture des champs est aujourd'hui en nette régression, ce n'est pas à cause du faible revenu, mais de l'exode rural ; depuis 40 ans, 90 % des champs sont devenus des prés. Les bras manquant, on ne cultive que les superficies utiles à la vie des habitants.

L'agriculture consiste ici essentiellement dans la culture des céréales, des plantes fourragères, des pommes de terre, des légumes et de la vigne.

I. LES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Comme partout ailleurs, et à Crévoux plus encore, l'activité agricole dépend des conditions météorologiques.

Pour les évoquer nous distinguerons : les astres, le vent, les précipitations, le froid.

LES ASTRES.

Le soleil.

Le ciel est souvent clair : 12 heures de soleil par jour, et plus de 200 jours d'ensoleillement par an.

Le soleil se lève : *lu suréru sé lèva* ; il apparaît au sommet de la montagne : *ē_nsīma, pū_nteja* ; il se couche : *sé kudja*. Couchant rouge : *ru_ndjé lu sèra, béru tē_nz éspèra* ; levant rouge : *ru_ndjé lu matī_n, plūwèy ē_n teimī_n*.

Il fait chaud : *fai_n tequt* ; je crains la chaleur : *kréru lu tequt* ; il fait très chaud : *fai_n éna tearurasa* ; en plein soleil : *a la rāya dūru suréru* ; la sécheresse : *la sékarésa* ; sec, sèche : *sék, séka* ; l'ombre : *l q̄_mbra* ; une soleillée : *én éskā_ndiḷa* ; se mettre au soleil : *sé suréḷa* ; lieu exposé au soleil : *lu suré ḷōru*.

Le jour : *lu djurt* ; la nuit : la *nūwète* ; elle est noire : *és nira kuma la gura dūru lūp* ; s'attarder la nuit : *s a nūwètei*.

L'aube : *l q̄_nba* ; c'est l'aube : *luwūbja, kumē_n a luwūbja* ; citons le distique grivois : *l q̄_nba pūni* (« pointe »), *ki a pa kuḥa, ké kuḥi* (celui qui n'a pas encore caressé sa femme, qu'il le fasse vite !).

La lune.

La lune a le halo : *la lūn a lu sèrklé* (c'est signe de mauvais temps : *és sīné dé margal*) ; le premier quartier : *lu prumjə kartjə* ou *luna djyva* ; la pleine lune : *la pléna lūna* ou *la plénur dé lūna* ; le dernier quartier : *lu darjə kartjə* ou *vyḷa lūna* ; le changement de lune : *la virq dé la lūna*, elle a tourné : *a virq. La luna rusa* (lune succédant à celle de Pâques) a la réputation d'amener froid ou giboulées.

La lune joue un rôle important pour les cultures : mais il s'agit ici d'un fait folklorique, dont nous parlerons un jour. Un homme qui suit fidèlement les indications de la lune est *lunatiké*.

Les étoiles.

Ici on connaît bien le ciel, comme il sied à une population qui a une souche pastorale.

L'étoile du berger : *l éstéra dıwı pastré* (Vénus du soir). La voie lactée : *ıw teimı dé sēn djaké*. *Laz ēnséyas* (3 étoiles en ligne droite : baudrier d'Orion ?) indiquent l'arrivée du jour, à mesure qu'elles se déplacent, l'été, du Nord-Est au Sud. Quand les étoiles sont pâles (*laz éstéras sīm fūnzıyas* « profondes »), elles annoncent le mauvais temps (*vai margala*), pluie ou neige. La Grande Ourse : *ıw tearyöt dé david*.

LE VENT.

Le vent souffle assez souvent, apportant la pluie ou le froid. Le vent : *ıw vēnt* ; le vent souffle : *ıw vēnté sıfla* ; il souffle fort : *bıfa*. Dans la vallée de Crévoux on connaît le vent d'Est (*vēnté dé Krateét*), froid ou pluvieux ; celui du Sud (*vēnté dé Buteaklıysa*) est froid ; le vent d'Ouest (*vēnté dıwı myıdjırt*) remonte la Durance et s'engouffre en obliquant dans la vallée de Crévoux, où il apporte souvent la pluie.

LES PRÉCIPITATIONS.**La neige.**

En premier lieu la neige (*la nēw*) ; il en tombe sur les hauteurs au-dessus de 2 200 m en toute saison ; mais, en été, elle est éphémère. Au total (en comptant couche sur couche) Crévoux en reçoit plus de 3 m par an.

Elle apparaît fin novembre pour disparaître fin avril. Il est rare (tous les 10 ans) que l'hiver soit peu enneigé (*ıvērıé trıwıka* « troué »).

La neige passe pour bénéfique pour l'agriculture (neige de février vaut du fumier : *nēw dé févrıə, vòw fımiə*).

Toutefois la fonte tardive retarde sérieusement les semailles. Pour hâter la disparition de la neige, dans un champ ou dans le village, on la recouvre de terre fine : c'est *tara*.

La pluie.

La pluie n'est pas rare (plus de 100 jours de pluie par an et 900 mm d'eau) ; toutefois les ciels clairs sont nombreux. Les pluies ici sont caractérisées

par la soudaineté et leur force ; alors les rivières charrient graviers et sables, les combes « viennent ».

Les nuages : *lus nîvus* ; le brouillard : *la nêbla* ; le ciel se couvre : *s ésnivura* (impers.) ; il devient sombre : *vê_n éskur* ; la pluie : *la plîwèya* ; l'averse : *raîs* ; grosse averse : *plîwèyas* ; une averse légère de printemps : *la ruzina* ; il bruine : *lagañs* ; la bruine : *lu lagañas, la lagaña* ; si la pluie est poussée en biais par le vent : *faî djîsklé* ; pluie mêlée à la neige : *aîganèu* ; le ciel s'éclaircit : *s ésbarylka*.

A la fin de mars et début avril ont lieu comme partout des giboulées. Ce sont « les jours de la vieille » ou *lus vatearèus*. Ce terme ne m'a été fourni que par un seul témoin, et il se peut qu'il y ait là un emprunt au Midi provençal (une vieille qui a sauvé ses moutons nargue mars ; celui-ci va trouver avril pour qu'il lui prête un jour, et il fait périr les brebis de la vieille, même un agneau qu'elle avait mis sous ses cotillons).

La rosée : *liygana* ; l'orage : *uradjé* ; le tonnerre : *lu tarnwèjré* ; il a tonné : *a tarnwèira* ; un éclair : *én éslusi* ; il fait des éclairs : *faî d éslusis* ; les éclairs de chaleur : *las béjiras*. La grêle : *la grêla* ; il a grêlé : *a grêla*.

Se mettre à l'abri de la pluie : *sé métr a l asusta, s asusta*. Je suis tout mouillé : *syéu tu baqa, trê_m pé, brüwèita* ; trempé comme une soupe : *brüwèita kum ê_n djari*. Il fait une éclaircie : *s ésklaira, faî én ésklarzya* ; *faî yüqel* : le ciel se voit par endroits (signe d'amélioration) ; le temps est lourd : *lu ténz és mat*. Flaque d'eau : *gazulças* ; la boue : *la paquta, fâ_nga* ; je me suis embourbé : *mé syéu ê_mfâ_nga*. L'arc-en-ciel : *l arkâ_nsyèl* ; quand ses 2 bras tombent chacun dans une rivière, on dit *béu* (« il boit »), c'est signe de pluie. Diction : *arkâ_nsyèl duu matî_n, la plîwèy éz ê_n teimî_n*.

Le froid.

Le climat de Crévoux est assez rude. Chaque hiver le thermomètre descend à — 10° ou même à — 18°. Mais c'est la persistance du froid qui est particulièrement grave. Les gelées commencent en novembre et continuent jusqu'à la mi-mai, retardant les travaux agricoles, en particulier les semailles. La belle saison est courte, à peine 4 mois. Et encore il n'est pas rare qu'en août ou en septembre une nuit de gel grille les feuilles des pommes de terre, ou que le froid nocturne freine la maturité des céréales, comme l'avoine, ou la croissance des légumes. En outre, la rigueur du climat présente le grave inconvénient d'interdire toute culture fruitière.

II. LE MATÉRIEL AGRICOLE

Le matériel agricole est en pleine mutation ; à côté des engins traditionnels toujours utilisés, on a vu apparaître depuis 10 ans trivespa, moto-faucheuse, auto et tracteurs qui ont entraîné la disparition de 90 % des animaux de trait.

Autrefois on allait à Embrun, au Cellier, aux alpages, à dos de mulet ou à pied. Aujourd'hui il n'y a guère que Marcellin Roman, dit Segundari, qui à pied descende à Embrun ou monte à Razis.

Malgré cette modernisation, les survivances sont tenaces : ainsi on moissonne toujours le seigle à la faucille, on bine les betteraves à la main.

I. LES INSTRUMENTS ARATOIRES.

La houe plate : *la safa* ; la houe à 2 pointes : *lu piteart* ; la houe pointue : *la pitea* ; utiliser ces instruments, c'est *fwèjéré* ; le pic : *lu pik* ; la binette : *lu piteq̄n* ; la pelle : *la para* ; travailler à la pelle : *parya* ; une pelletée de terre : *éna paraṅa dé t̄era* ; le râteau : *lu rést̄eṅ* ; râtelier : *rést̄éla* ; *l'ésgramun̄q̄* : fourche à dents recourbées pour tirer les herbes après le labour (*ésgramun̄a*) ; la fourche : *f̄urtea* ; fourche à fumier : *lu tr̄̄n̄t* ; la pince ou levier : *lu p̄òw̄j̄éré*.

2. LES CHARRUES.

Il y a 2 types de charrue : l'araire, et la charrue proprement dite.

L'araire.

L'araire est un engin primitif en bois, à double versoir ; il n'est utilisé que lorsque la terre n'est pas dure, et pour tracer des raies.

L'araire : *araq̄ré* ; manche (unique) : *lu lév̄ét* ; les versoirs : *laz w̄w̄r̄élas* ; le soc : *la véla*, *la p̄q̄n̄tea* (qui se démonte et qu'on fait appointer) ; l'age : *la p̄ertya* ; le tendeur : tige qui se resserre avec un écrou (*la t̄̄n̄d̄ila*) et qui sert à régler la profondeur ; la roue : *la r̄iv̄q̄ela* ; le palonnier, qui s'accroche à la charrue et où se fixent les traits : *lu panun̄is* ; labourer à l'araire : *lavura*.

La charrue.

La charrue a deux bras, un seul versoir (il y en a 2, mais l'un est toujours au repos).

La charrue : *teariya* ; labourer : *lavvurq*, *tearuq* (ce dernier terme est rare aujourd'hui ; il a été utilisé seulement à l'apparition des premières char-rués par les paysans fiers de leur nouvelle acquisition) ; le versoir : *l uxréla* ; les bras : *lus brásés*, *lus mā_nteér_ns* ; l'aileron (qui coupe l'herbe) : *la laga* ; le soc : *lu sqk* ; le couteau : *lu kutèu* ; la roue et le régulateur : *la rüqela* ; age : *pèrtiya* ; palonnier : *panunjo*.

3. L'ATTELAGE.

Les vaches.

Autrefois (jusqu'en 1914) on utilisait les vaches pour le labour. On les attelait à un engin, sorte d'échelle, qui s'appuyait des 2 côtés du poitrail : *la kulariva* (le même nom désignait aussi la perche qui passait sur les épaules et permettait de porter 2 seaux d'eau) ; des courroies, *lus kurdéls*, liaient la vache à la *kulariva*. Une perche (*la pèrtiya*), fixée à la *kulariva* par une tige de fer plantée dans la *pèrtiya* et la *kulariva* : la *tratequra* était accrochée à la charrue.

Le mulet et le cheval.

Les bêtes de trait étaient : le mulet, le cheval, et parfois l'âne. Atteler : *atéla* ; dételé : *dézatéla* ; le collier : *lu kulq* ; les attelles : *las banas duu kulq* ; les crochets où on place les traits : *lus masil_ns* ; le harnais : *l arnés* ; harnacher : *arnésa* ; le petit bât : *lu bastét* sur lequel passe la dossière : *lu surfais* ; la sous-ventrière : *la suv_ntryira* fixée de chaque côté au brancard de la charrette ; l'avaloir : *l avalwara*, placé derrière les cuisses du cheval et relié au reculement ; le reculement : *lu rékulam_nt*, chaîne fixée aux bras de la charrette par un crochet ; la croupière : *lu sutakwó* ; si on désire que la bête ne puisse baisser la tête, les rênes partant du mors et se rejoignant sur une boucle (*bl_nyuka*) sont fixées au harnais. Les ceillères : *las lunétas* ; la têtère : *la téstyira* (pour protéger la tête de la pluie) ; la muselière : *lu muzèu* ; le sac pour l'avoine : *la muzéta* ; le mors : *lu mwòrs* ; la bride : *lu brid_n* ; quand on conduit le cheval à la main, on tient une courte courroie fixée à la bride : *la lō_ndjéta* ou 1 corde plus longue : *la lō_ndja* ; les rênes : *las gidas* ; le licol : *lu teabèstré* ; le fouet : *lu fwèikarét* ; la corde qui claque : *la séda*.

4. TRANSPORT ET VÉHICULES.

Pour le transport, on utilisait uniquement le bât ; puis sont apparus le traîneau (vers 1890, introduit par un certain Pascal, au retour d'un séjour dans les Basses-Alpes), ensuite la charrette (vers 1895, lors de la construction de la route du Parpaillon), enfin le tracteur (vers 1962).

Le bât.

Les bêtes de somme étaient le mulet (*muy* ; mule : *mura*) et l'âne (*azé* ; ânesse : *sayma*).

Le bât : *lu bast* ; mettre le bât : *l'm bastq*. Pour fixer le bât sur une bête il y avait 2 courroies (*s'ngla*), terminées par 2 cordes (*s'ngl'q̄n*) munies d'une *takura* pour les serrer (*l'kwóteq*). Sur le bât 2 pièces de bois arquées, fixées au bât, où l'on passait les cordes pour les charges : *luz arsq̄n*s. Au bât on pouvait accrocher 2 poches de toile : *las beryas* pour porter le fumier et diverses autres charges. Pour le transport du foin, on utilisait jadis le *tramart*, sorte de grand filet qui enserrait le foin ; plus récemment le *buras* (drap) avec la *trisa*.

En outre, pour que la bête ne puisse baisser la tête, pour manger par exemple, les rênes partant du mors (*laz aréyas*) formaient une boucle qui s'accrochait à l'*arényu*, targette en bois reliée au-devant du bât.

De plus, pour que dans les descentes le bât ne glisse pas vers la tête, une pièce de bois (*pwéjloq̄*) en fer à cheval s'appuyant sur les cuisses de la bête retenait le bât au moyen d'une corde reliant le bois à l'*arsq̄n*.

Le traîneau.

Cet engin qui a apporté au siècle dernier une amélioration dans le transport (charge double ou triple) s'appelle *la lèya* : il est généralement sans roues, mais il peut en comporter 2 à l'avant (*lèy a rias*).

Le traîneau à fumier comprend en plus une caisse : c'est *lu trinèy*.

La charrette.

Elle est encore plus récente que le traîneau. Elle était surtout utilisée à la Chalp, où le terrain est plat et les chemins d'accès faciles.

La grande charrette : *la karéta* ; la charrette légère : *lu karétu* ; les bras : *lus brasés* ; la ridelle : *la ridèla* ; le rancher : *lu rãntejə* ; sa ferrure : *lu pwòrtarãtejə* ; le caisson : *lu kijsq̄n* ; le frein : *la mékanika* ; le frottoir : *lu patq̄n* ;

serrer, lâcher le frein : *sarq*, *lateq la mékanika* ; les traits (chaînes fixées à la charrette) : *las teḡḡinas dé tḡra* ; l'échelette : *l isarḡta* ; les chambrières : *la teā_mbryira dé davḡ_n, dé darḡḡ*.

La corde du chargement : *lu kaḡlé* ; le tour : *lu tḡrt* ; la barre : *la tavḡla* ; serrer le tour : *biḡa* ; le cliquet (qui retient le tour) : *lu kriḡ, teḡ* ; sur le bras gauche un anneau (*éna vḡra*) où s'attache une corde *lu friyā_ndḡ_n* qui tient la tavḡla de devant (quand il n'y a pas de cliquet au tour de devant).

L'essieu : *l isyḡu* ; le moyeu : *lu butḡ_n* ; le rayon : *lu rḡḡs* (plur. *lus rḡḡzés*) ; la jante : *la djā_nta* ; le cercle : *lu sḡrklé* ; la roue : *la rḡa* ; resserrer la roue : *réteastrḡ*. Une pleine charrette de : *éna karḡta, ḡ_m vyḡdjé*. Le tombereau : *tū_mbarḡu* ; un plein tombereau : *éna tū_mbarḡla*.

Le tracteur.

Arrivé trop récemment, il n'a pas entraîné la création d'un vocabulaire original ; le tracteur : *lu traktur*.

III. LES CHAMPS.

LE CHAMP.

Le champ : *lu teā_mp*. Superficie : *én éminaḡ 512 m* ; *éna séstéirḡ (= 2 éminaḡ)*.

Exposition : à l'adroit : *a l adrḡte*, à l'ubac : *a l ubḡk, éz ubḡk*. Le terrain (en pente) est exposé au soleil : *és bḡ_n a l aplḡt, aplḡta bḡ_n*.

Champ non cultivé : *ḡrmé* ; défricher : *dézérmḡ* (quand il s'agit d'un erme), *rū_mpré* (luzerne, pré), *isartḡ*. Le haut du champ (pierreux) : *la ḡḡma, la ḡḡmaḡa* ; le bas : *lu pḡ* ; le champ allongé : *la bḡra, la barḡ, la tiralḡ_ndja* (cf. les vaches à la queue leu leu : *fā_n tiralḡ_ndja*) ; le passage de la route dans un champ : *lu pasḡu* ; le pontil sur le fossé : en pierres sèches, *lu tḡ*, buse en ciment : *akaduk*.

Le bord du champ : *la brwḡ* ; haie (rare) : *la bwéḡsunḡ* ; angle du champ : *la kā_ntónḡ* ; chaintre : *la tuvḡna* ; la borne : *la bwḡḡna*.

Épierrer : *éspéirḡ, éspéiriyḡ* ; on sort les pierres avec un brancard : *la sévéyira* ; la jachère (champ au repos un an) : *lu garḡte* ; terre au repos depuis l'automne en attendant d'être semée en seigle : *éstḡbla* ; on y fauche l'herbe en juin : *l ḡrba d éstḡbla*, avant le labour de juillet.

LA FUMURE.

Le fumier : *lu fumjə* ; fumer : *fəmq.* 4 sortes de fumiers : *lu fumjə d avé* (de mouton ; le meilleur) ; *lu fumjə dé rəsa* (de cheval, mulet ; chaud) ; *lu fumjə dé vatea, dé purk* (froid, moins estimé) ; *lu f. dé lap̄in* (fait pousser des mauvaises plantes).

Le tas de fumier : *lu m̄nt̄q̄ dé f.* ; éparpiller le fumier : *ést̄ndré, éskaraļa fumjə* ; les mottes de fumier : *las blésta dé f.* (surtout dans le fumier de bergerie) ; effriter le f. : *étrisa* (avec *l'ésgramun̄q̄*, fourche recourbée).

LE LABOUR.

Le sillon : *la réa* ; commencer à labourer : *ēnréa* ; faire des sillons de travers : *jaïré dé purks* ; labourer pour détruire l'herbe : *susléva* ; l'herbe encombre le soc qui ne s'enfonce pas : *l arq̄iré s éz ēnguzéla* ou *ēnguzèla*, ou *ēngavatea* ; il faut le nettoyer (*lu désmuzéla*). Labourer pour recouvrir les semences : *kurbj.* Briser les mottes : *éskitea m̄tas* ; herser : *pasa l èrsa* ; tirer les herbes avec *l'ésgramun̄q̄* : *ésgramun̄q.*

LES PLANTES INDÉSIRABLES.

Elles sont nombreuses, hélas ! Citons-en quelques-unes : le cirse : *la teusjə* (Cirsium arvense), si désagréable pour les moissonneurs ; l'armoise : *lu marsémizé* et l'absinthe : *lu bwòs fwòrt* ; Calamintha acinos : *lu tearbé bastart* ; Chénopodium : *ërba druja* ; liseron : *l éskuriqsa* (Convolvulus sp.) ; Geranium silvaticum : *lu kuv̄ r̄ys* ; l'ortie blanche : *l urtya* (Urtica sp.) ; une centauree, bonne pour les bêtes : *lu marsurq̄s* (Centaurea jacea) ; le chiendent : *lu gram̄in* ; Melampyrum nemorosum : *la r̄ysa* (seulement à Praveyral) ; une scrofulariacée, Bartsia trixago : *la tartariə*, que le bétail ne mange pas et qui a la triste réputation d'être néfaste pour le foin auquel elle est mêlée ; une vesce, Vicia cracca, bonne pour le bétail : *la djazéliə* ; Lathyrus tuberosus : *la flavwòta* ; Bunium bulbocastanum : *lu lãsur̄in*, dont le petit tubercule est recherché des enfants et des animaux fousseurs ; le plantain : *l wuréla d azé* (Plantago major) ; la bardane : *lu lapqs* (Lappa minor) ; les fruits sont appelés *teĩns* ; le bouillon blanc : *la kwò dé rinart* (Verbascum thapsus) ; Atriplex urens : *l wurla* ; la nielle des blés : *la n̄la*, qui pousse dans les champs de céréales ; on la trie, bien qu'elle nuise peu à la

couleur ou à la qualité de la farine ; les anciens disaient : *akéy ké lèva la nèla dé sũ_m bla mérita dé kréba dé fã_n* ; l'ail sauvage : *l ałqstré* (*Allium bulbiferum*) est séparé du grain, car il donne un mauvais goût à la farine et il empâte (*ẽ_m pãsta*) les meules, comme le blé pas mûr.

Enfin 2 plantes : *la lĩ_nta* (luzerne sauvage) et *la fréa* (potentille : *Potentilla quinquefolia*), pourvues de racines profondes, ont la réputation de retenir la charrue, d'où le dicton : *la lĩ_nt é la fréa arèstũ_n lu buy a la réa*.

IV. LES CÉRÉALES

LES SEMAILLES.

Avant de semer, pour éviter le charbon (*lu tearb ã_nklé*) on trempe le grain (*vitrułq*) dans une solution de sulfate de cuivre (*lu vitrõł*).

Semer : *séménq* ; semeur : *séménqiré* ; la semence : *la sémẽ_nsa*. Pour cette opération, le semeur marque sur toute la longueur une distance de 8 pas : *lu séłĩ_n* ; il passe 2 fois sur les limites de ce *séłĩ_n* et fait un va-et-vient en son milieu.

Il ne faut pas semer trop épais : « *akéy ké sémén éspés, kũra sũ_n granĩa dwòs fés* » (« il vide son grenier 2 fois » : en le vidant du grain de semence et en ne le remplissant pas).

Après les semailles on laboure (*kurbĩ*) pour recouvrir le grain. Ensuite on nivelle le sol : *aplanĩ* avec un *aplanõy* ou *barulqiré*, formé par 2 traverses de bois chargées de pierres.

Le blé germe : *swõrté, grĩla* ; il a fait plusieurs tiges : *a kalpa*. Le seigle qui a germé avant la neige : *lu bryvõel*. Semer 2 fois la même céréale : *réstublq*.

LES MOISSONS.

Le blé est vigoureux : *és dru*. Il a coulé : *a spanq* (inf. *éspanq*) ; il a versé : *s és kudja, éz adjarĩ*. Le blé : *lu bla* ; le blé de printemps : *lu trémés* ; l'orge : *l yũqerdjé* ; l'avoine : *la siva* ; la folle avoine : *la sivadĩla* ; le seigle : *la ségla* ; le maïs : *la méya* (pas cultivé ; peu connu).

L'épi : *l éspĩa* ; il fait l'épi : *éspĩa* ; il y a peu de grains : *éz éĩrĩ* ; mûr, mûre : *mèĩ, mèĩra*. Les grains tombent : *lu bla vwèĩra*. Le grain : *lu grã_n* ; les barbes de l'épi : *laz aréstas*.

La moisson : *la miysĩ_n* ; moissonner : *miysunq* ; moissonneur : *miysunĩa*.

On moissonne le seigle et les petits champs à la faucille ; parfois, pour l'orge, on utilise la faucheuse : *la futeuza a bęstya*.

La faucille : *lu vurā_mp* ; poignée de tiges : *la puŋa* ; la gerbe : *đjęrba* ; le lien (en paille de seigle) : *lu lam_p* ; lier : *liya* ; lieuse : *liyaıra*.

On dispose les gerbes en meules de 13 ou 15 gerbes : *lu gramüoel* (plur. *gramüoelts*) pour que les gerbes sèchent et que le grain achève de mûrir. Quand les épis sont drus et abondants sur le haut de la meule, ils forment une tête ébouriffée : *fā_n teabusęu* (se dit d'une femme mal peignée : *ęs teabusęu*). Parfois on fait un gerbier plus important : *lu đjęrbię*.

LE BATTAGE.

Il y a plusieurs modes de battage :

1. L'hiver dans la grange : on frappe la gerbe (*ęsbarba*) sur une planche inclinée munie de 2 pieds : *l ęsbarbęura*. Paille : *paļa*.

Si des tiges sont sorties de la gerbe, quand on frappait, on les rassemble (*ęspyala*) avec une fourche, et on les bat au fléau (*lu flęu*).

Quand le grain tombe bien de l'épi, on dit qu'il *vwęira*.

Ensuite on vanne (*vę_nta*) avec le tarare : *lu vę_ntęu* ; la trémie : *l ę_ntręmyęya* ; les palettes : *laz qubas* ; la manivelle en forme d'S : *la sigiņęra* ; le grain de 2^e qualité : *lu kuręu* ; les mauvaises graines (destinées à la volaille) : *lus grępįlts*. Les enveloppes des grains : *lus pųrsęs* ou *pųsęs*.

2. Un procédé plus moderne consiste à battre le blé en grange avec l'*ęsgrunęza*, qui effrite le grain sans trier ; et avec la *batęza*, plus perfectionnée, car le grain sort trié et séparé de la paille.

On mesure le grain avec le double décalitre : *ęn ęsminęl* ; 2 doubles décalitres : *lu sęstię* ; jadis il existait une mesure (1/8 de double) : *lu sęviyę*. La *teardja* = 8 doubles. On nivelle le double avec une baguette : *pasa la rę_nda*. Quand le double est comblé : *ęz akuteę*.

On verse le grain dans des sacs (*ę_nsateę*) : sac de 50 kg : *lu saķ*, de 80 à 100 kg : *la saķea*, ou dans un grand récipient de vannerie : *la bę_nda* ; les sacs peuvent être vidés dans un grand compartiment (3 m sur 3) en bois, situé dans la grange, *lu granę*.

V. LES PLANTES FOURRAGÈRES

On cultive ces plantes pour l'alimentation des vaches, moutons et porcs.

La betterave : *la garôta* ; champ de betteraves : *la garutyîra* ; les feuilles de betteraves : *la rabîsa* ; le chou-rave : *lu teuraba* ; le col-vert : *kolvèr*.

La luzerne : *la luzèrna* ; la luzernière : *la luzèrna* ; la cuscute : *la raîsa* ; débris de luzerne (pour lapins, porcs) : *lu pûs dé luzèrna*.

L'ers (légumineuse qui sert à engraisser les agneaux) : *l èri* ; la vesce : *la vésa*. Le trèfle : *lu trafwèl* ; le sainfoin : *l ésparsél* ; le champ de trèfle ou de sainfoin : *lu trisamp*.

VI. LA POMME DE TERRE

La culture de la pomme de terre est importante pour le pays. En effet, elle sert à l'alimentation humaine, et aussi au bétail (pâtée des poules, du porc).

La pomme de terre : *la truîa* ; champ : *la truîyîra* ; semer les pommes de terre : *fa truîfas*, *plā_nta truîfas* ; sarcler : *ésgramuna* ; butter avec l'araire : *è_ntréfwèîré* ; récolter : *teava truîfas*. Blessé une p. de terre : *makq*. Fanes de p. de t. : *l èrba dé truîfas* ; p. de t. verte qui a pris le soleil : *éna suréîq*. Les pousses de p. de t. : *lus grîlts* ; enlever ces germes : *ésgrîîq*. Variétés de pommes de terre : l'orly rose : *la karā_nténa* ; *la raîta* ; *la rûdja*, *la blā_ntea*, *la kikûlêta* (genre grosse rate).

Les pommes de terre à vendre sont pesées ; *lu kî_ntaq* : le « quintal », jadis de 50 kg comme en maint endroit, est aujourd'hui de 100 kg.

VII. LE LIN ET LE CHANVRE

Il s'agit de 2 cultures disparues depuis plus de 30 ans, mais les anciens en ont gardé le souvenir.

LIN.

Le lin : *lî_n* ; arracher le lin : *traîré lu lî_n* ; la gerbe : *lu masî_n dé lî_n* ; graine : *grana* ; on le mettait à rouir (*néîza*), dans un fossé (*lu naîs*) d'eau « douce »

pendant 40 jours. Ensuite on lui faisait subir 3 opérations pour en dégager les fibres :

- 1) *braguna* avec *lu bragān* qui écrasait les tiges ;
- 2) *briguura* avec *la brigoura* qui terminait cette opération ;
- 3) *pēnteēna* « peigner » : on le peignait avec *las pēntés*.

On a continué quelque temps à cultiver le lin pour les besoins personnels : la graine était utilisée en cataplasme, et en infusions pour l'intestin des gens et des vaches.

LE CHANVRE.

Il a disparu depuis 50 ans. Le chanvre : *lu teqrbé* ; champ : *lu teénébjə*. On le préparait comme le lin, et on en faisait du fil.

On tissait les fils de chanvre pour les draps, celui de lin pour les chemises.

VIII. LE JARDIN POTAGER

Le jardin joue un grand rôle dans la vie crévourine. C'est de là qu'on doit tirer tout le jardinage familial.

Chaque maison a un ou plusieurs jardins ; ils sont situés près de la maison, dans le village même, et clos de palissades (*parisa*) formées de planches verticales (*parisān*) et tenues par des piquets (*pikēt*) pour les mettre à l'abri des poules.

Pour les espèces qui nécessitent de plus grandes superficies (choux, etc.), on utilise des champs plus éloignés.

Les espèces cultivées sont peu variées à cause de l'altitude : pas d'oseille, ni de poivron, ni de cardon, ni d'asperge, ni d'ail, ni de salsifis, ni de courge, ni d'épinard, ni d'artichaut, ni de petis pois, ni d'aubergine, ni de tomate ; certaines sont d'introduction récente comme le persil, le céleri (qui, dans le dialecte local, ont un nom français : *pērsil*, *sélérj* ou *sélérjn*).

Le jardin : *l wurt* ; plant : *plāntūn* ; carré : *la taqura*. La carotte : *la pastēnaya* ; elles sont dures : *ān lu bastūn*, *sūm bastunās* ; le chou : *lu teqy* ; terre plantée en choux : *la teuryira* ; le cœur : *la kabusa* ; la tige : *lu trwōs* ; ils pomment : *kabysān* ; variétés : *kur dé buy* ; *lu friza* ; chou-fleur : *lu teayflur*. La blette : *la blēa* ; la courgette : *la kurdjēta* ; le radis : *lu rabanēt* ; il est creux : *ēs burna* ; le navet : *lu navèy* ; terre de navets : *navéjira* ; les navets de Crévoux étaient jadis fameux à Paris ; la rave : *la raba*.

Le poireau : *lu p̄wòrè* ; l'oignon : *la s̄èba* ; l'oignon de Mulhouse : *s̄èba* ; l'oignon espagnol (allongé) : *lu s̄èbart*.

La salade : *la sar̄ada* ; laitue : *latēma* ; frisée : *ã_nd̄iva*. Elle est flétrie : *és baz̄ia* ; elle a flétri : *a baz̄i* (au sens figuré *baz̄i* « importuner » : *mé fas baz̄i*).

La courge : *la kuk̄urda* ; l'ail : *l̄ al* ; gousse : *la véna* ; tête : *t̄èsta* ; le petit pois : *lu p̄ézé* ; la tomate : *la p̄uma d̄ am̄ur* ; l'aubergine : *l̄ uber̄dj̄ina*. Certains légumes importés sont couramment employés : les haricots : *luz āfayòus* ; la cosse : *la k̄òfa* ; ils ont des fils : *ã_n dé fyé_{us}* ; écosser : *ésgruna* ; la rame : *la r̄ama* ; ramer : *métré lus r̄amps* ; ils grimpent : *r̄ã_mp̄ã_n*.

Les arbres fruitiers sont rares à Crévoux. Les quelques arbres qui poussent à La Chalp ou La Vière (cerisier, pommier) restent stériles. On trouve dans la partie basse de la commune (Praveyral et surtout Champrond) quelques pommiers, cerisiers, sorbiers, poiriers. La plupart des fruits consommés à Crévoux proviennent de Saint-André qui possède un terroir apte à la culture fruitière.

La noix : *la n̄uzé* ; le noyer : *lu n̄uiz̄* ; la coquille : *la gryw̄èl̄a* ; gauler : *ateana* ; la gaule : *l̄ ateanòu*, *la l̄ata*. La cerise : *la séryè̄iza* ; le cerisier : *lu sériz̄īs̄* ; le noyau : *lu gr̄il*. La pomme : *lu p̄ã_n* ; le pommier : *lu p̄um̄īs̄* ; *la p̄uma* : variété de pomme allongée. La poire : *lu p̄ér̄us* ; le poirier : *lu p̄ér̄us̄īs̄*. La pêche : *l̄ ap̄èrs̄ya* ; le pêcher : *l̄ ap̄èrs̄īs̄*. La sorbe : *l̄ ésp̄éra*. Une belle récolte de fruits : *éna bèla fr̄utea*.

Ajoutons le tilleul, qui pousse bien même à La Chalp, *lu til̄ut̄īs̄* ; fleur de tilleul : *lu til̄òt*.

IX. LA VIGNE ET LE VIN

La vigne ne pousse pas à Crévoux. Et pourtant à Crévoux tout le monde a sa vigne. Mais le vignoble crévourin est situé dans la commune de Saint-André. Là, dans un quartier exposé au sud, s'étale « le Cellier de Crévoux », comme le nomme le plan cadastral. Le Cellier, c'est d'abord un hameau, un village miniature, où chaque famille possède une petite maison, où l'on peut coucher et cuisiner, et surtout faire le vin. Vienne octobre, tout le village de Crévoux est désert ; les habitants sont au Cellier pour les vendanges ou la vinification. Ce type d'exploitation est tout à fait original ; en tout cas il a une importance capitale dans la vie du pays.

La culture de la vigne est ancienne, et le vocabulaire qui s'y rattache est très original.

PLANTATION.

La superficie d'une vigne s'évalue en *fuswéïra* 400 m². La vigne : *vîna* ; planter : *plã_nta* ; le plant raciné : *lu barbu* ; tasser la terre : *damq* ; greffer : *grafa* ; greffeur : *grafaïré* ; jeune vigne : *vi_{na} dji_{va}* ; marcotter : *prubana* ; la marcotte : *lu prubank* ; pousse fournie par le marcottage : *lu kap*.

LES CEPS.

Le cep : *la sũtea* ; la rangée : *lu valq* ; les bras du cep : *las banas* ; bourgeon : *l yũqel* ; bourgeonner : *dẽsbura* ; le bourgeon stipulaire : *lu tarũs* ; le sarment : *lu vîzé* ; les vrilles : *laz ẽstãteas*.

Cépages : *l aramũ_n* ; *lu brinq*, à peau blanchâtre ; *la pũsa dé teqbra* ; *lu gròs blank* ; *lu pẽteũ_m blank* ; *lu grøk* ; *lu djakët* ; *lu purtugés blu* ; divers hybrides.

LA TAILLE.

Tailler : *pwa* ; tailleur : *pwaïré* ; outil : *lu sizẽu dé vîna*. On taille à 2 yeux. La taille a lieu tout l'hiver ; un dicton affirme que la taille de mars est préférable : *pua lẽu*, *pua tart*, *rẽ_m vòu la pwa (tafa) dé mars* ; ramasser les sarments : *agavẽla* ; le fagot : *lu gavẽu* ; le morceau de sarment à 2 yeux qu'on laisse à la taille est *la parazũ_n* ; si on veut rééquilibrer la tête du cep on laisse un 3^e œil, *lu pisavĩ_n*.

CULTURE.

On utilise la charrue ou la pioche pour cultiver la vigne : on déchausse (*diẽuũsa*) en avril, on chausse en juin (*teũũsa*). Remplacer un pied : *rã_mplasa ẽna sũtea* ; le piquet : *lu pikët* ; couper les rejets du pied (porte greffe) : *nẽtya las sagãtas* ; pour cela on creuse une cuvette (*ẽsgaraviãa*) avec 1 petite pioche spéciale *ẽsgaraviãou* ou *iysũ_n* au pied de la souche.

Esbrutã c'est enlever (en juin) les pousses vertes inutiles sur le cep ; *ẽspũ_n-teã* c'est en juillet couper les pointes des sarments.

La vigne connaît 2 maladies : le mildiou et l'oïdium ; mildiou : *mildyũ*, *miladyẽu* ; le sulfate : *lu vitrõl* ; sulfater : *sulfãta* ; les raisins ont l'oïdium : *sũ_n sẽ_ndrũzės*, *pũsyirũzės* ; soufre : *sũfrẽ* ; souffrir : *sũfra*.

LES RAISINS.

Le raisin : *lu razĩ_n* ; la vigne est fleurie : *la vi_n  s flurĩ_ * ; elle a coulé : *a kura* ; il tourne : *te _ndja* ; mûr, m re : *m i, m ira* ; le pédoncule : *la kw  d  la gra a* ; un grain : * n adj * ; égrené : * sgruna* ; la peau : *la p u, la kyspa* ; pépins : *lus grans* ; grappe : *ara* f.

LES VENDANGES.

Les vendanges : *las v _ndumyas* ; vendanger : *v _ndumya* ; vendangeur : *v _ndumyaqir *. Les vendanges sont familiales, donc pas de personnel embauché, comme dans les vignobles du Sud.

On vendange en octobre, mais il ne faut pas trop tarder comme l'indique le dicton suivant : « *P r s _m Fr _ns s* (4 octobre), *Pr _n lu ta_n k  s* (« prends-le tel qu'il est »), *P r s _n D n s* (8 octobre), *Pr _n lu si  i  s* (« prends le, s'il y est » : temps froid).

On cueille le raisin   la main ; du panier (*pani *) ; plein panier : *panira* f. on le verse dans une comporte (*la kurnya*) ; une pleine comporte : *kurnua* f. ; on porte celle-ci avec 2 barres (*lus bastans d  kurnya*) passées sous les poignées (*las man las*). On presse le raisin (* spruti*) avec une masse (* sprutis u*). Les comportes étaient transportées par 2   dos de mulet, aujourd'hui avec charrette ou tracteur.

Après les vendanges, il reste des grappillons (*lus teabry ur s*) ; on les ramasse parfois (*teabry ura*).

FABRICATION DU VIN.

Le raisin est foulé (*teurte *) dans la comporte avec les pieds, puis vers  dans la cuve (*la tina*, contenant 15 hl) ; ou bien, après 2 ou 3 jours de cuve, on l'écrase dans la cuve même, avec un engin (*furkal*) formé d'un manche et de 5 ou 6 pointes.

Le mo t (*ma_{st}*) va fermenter (*buli*) ; devant le trou du robinet on place intérieurement un petit fagot de sarments (*lu gav u, gav l _n*) pour empêcher une obturation du robinet par les pépins.

Quand le vin a fini de fermenter, il se repose : on dit *lu v _n v la* ou *la tina v la*.

Après plusieurs jours il faut soutirer (*tira*). Le vin obtenu s'appelle *lu*

klarét, que les Crévourins préfèrent à tout autre ; il pèse peu, 8 à 10° souvent après sucrage, et toujours il est un peu vert.

Reste le marc (*la rātea*) ; on ajoute parfois eau et sucre pour fabriquer la piquette (*pikēta*). On peut le presser (*tryüoelā*) dans le pressoir (*lu tryüoel*) ; le vin de pressoir : *lu vī_n dé bāra*, ou *las tryüoèlās*.

Le vin est parfois trouble (*trēbu*) ou aigre (*aigré*). Quand il s'est éventé, on dit *s éz ésflēnī, ésfumī* ; les fleurs du vin : *las teqnas* ; la lie : *lu limū_n* ; le tartre : *tātré*.

FUTAILLES ET RÉCIPIENTS.

On utilise toutes tailles de tonneaux : celui de 5 hl *lu viysēu*, de 2 hl *la burdélēza*, de 150 l *lu viysélū_n*, d'1 hl *la barīka*, de 50 l *la barikōta* ou *barikēta* ; la *būta* est un petit tonneau miniature de 1 à 5 l pour emporter le vin aux champs.

Jadis, on utilisait une outre (*l wējré*) en peau de chèvre, de 50 l, placée dans un sac ; les mulets chargés de 2 outres portaient le vin jusqu'à Crévoux.

Pour transporter le vin du Cellier à domicile il faut un laissez-passer (*lu pasavā_n*) délivré par la régie de Saint-André.

Les douves : *las dwūlās, dwa-* ; le jable (rainure) : *lu djardjāl* ; les cercles : *lus sēklés* ; resserrer : *résarā* ; outil : *la teqsa*.

Une plaque de bois, comportant le trou du robinet, mobile et serrée par une vis, permet d'ouvrir le bas du tonneau et de le laver, c'est *l wīsēt* ; le tonneau est disjoint (ébaroui) : *és dézē_ndwa, rāya* ; il faut le combuger : *ē_ndwa* ; la bonde : *lu bū_ndū_n* ; trou de la bonde : *la bū_nda* ; outil recourbé du tonnelier : *l isāupré* ou *la pikōura* selon les hameaux ; l'entonnoir : *l ē_mbutōu* ; robinet : *rubinēt* (jadis *kanēla* quand il était en bois) ; il existait pour la cuve un robinet primitif, *la sūtea*, formé par un tube en bois tronconique, obturé par trois tampons de chanvre ; on le débouchait avec une sorte de tire-bouchon : *la désdjanōura* ; c'était *désdjanā la tīna*. Le douzil : *l éspīna* ; la cheville : *la teivīlā* ; on perce le tonneau, avec une vrille : *lu giyuunēt* ; on le fait pour prendre une petite quantité de vin sans déboucher le tonneau. La cale du tonneau : *la kōta* ; la cave : *la krōta*. Goûter le vin : *tastā lu vī_n*. Tirer du vin de la cuve dans un grand tonneau *ē_mbutā*, ou (à la maison) d'une grosse pièce dans une petite : c'est *désbutā*.

La bouteille : *la butēlā* ; litre : *lītré* ; demi-litre : *én démyēj* ; bouchon : *bwal, buteū_n* ; boucher : *bwa, buteā*. Bonbonne : *la bō_mbōna* ; gourde (en peau) : *lu fyasku*.

En outre on distille le marc du pressoir (*rateiə*), les déchets de vin. L'alambic : *alã_mbik* ; distillateur (embauché par la commune) : *lã_mbuskyqiré* ou *lã_mbis-* ; le premier alcool, faible, qui coule : *la flèy_mma* ; on le repasse à l'alambic et on a *l aigardç_mt*.

*
* *

Telle est cette agriculture de haute montagne. Elle occupe les paysans 3 bons mois sur les 6 que comporte la belle saison. Elle ne procure aucune recette appréciable (vente de quelques quintaux de pommes de terre), mais elle rapporte des éléments nécessaires à la vie crévourine : alimentation des bêtes et des gens ; elle reste donc très utile, même si elle n'est pas très rentable. Il faudrait une mutation considérable (création d'étables ou de granges bien plus vastes et plus modernes) pour que le paysan puisse consacrer tout son temps à la seule source appréciable de richesse : l'élevage.

Montpellier.

Louis MICHEL.