

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: 24 (1978)
Heft: 5

Artikel: Les "armaillis" à l'alpage
Autor: Montandon, Charles
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-848693>

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: 02.05.2026

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

Les "armaillis" à l'alpage



Montée à l'alpage en Appenzell

Reportage O.N.S.T.

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

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

Autefois, la montée à l'alpage était

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

Mais, en Gruyère, on peut encore admirer, chaque printemps, le défilé lent et majestueux de grands troupeaux comptant jusqu'à cent têtes de bétail, conduits par des jeunes gens maniant le fouet avec habileté. Chaque fois que le troupeau traverse un village, la coutume veut que du vin soit servi à boire devant le café aux gardiens du bétail. En Valais, les troupeaux montent en deux étapes et re-

descendent de même : on s'arrête quelques semaines sur des pâturages intermédiaires appelés « mayens », parce que c'est en mai qu'on y arrive.

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

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

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

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

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

« Liauba, liauba, por aria » ! C'est le refrain du « Ranz des vaches », l'appel que lancent les hommes de l'alpage aux vaches au moment de la traite (« aria » veut dire traire en patois fribourgeois). Il est vrai qu'au-



Le chant des « armaillis »

jourd'hui la traite sur l'alpage est moins imposante qu'autrefois. A cause du manque de personnel, on estive aujourd'hui plus de génissées que de vaches laitières. En outre, on fabrique beaucoup moins de fromage dans les chalets d'alpage qu'autrefois. Pour les raisons de rationalisation, le lait est souvent descendu directement dans les fromageries de la plaine et les Valaisans ont même installé pour cela des « pipe-lait ». En Gruyère, il n'y a plus qu'une quinzaine de chaudières à fromage dans les alpages et il est devenu rare de voir l'armailli descendant de la montagne et portant une pièce de « gruyère » de 40 kilos au moyen d'une hotte spéciale nommée « ôsi » (oiseau).

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

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

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

Charles Montandon.