

Zeitschrift: Ethnologica Helvetica
Herausgeber: Schweizerische Ethnologische Gesellschaft
Band: 13-14 (1989)

Artikel: La vache en Gruyère : notes en cours de recherche
Autor: Preiswerk, Yvonne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1007642>

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: 23.01.2026

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

La vache en Gruyère: notes en cours de recherche

Un terrain privilégié, la Gruyère

Depuis le début de notre recherche sur les races de bétail, les modes d'élevage et l'identité régionale¹, nous sommes «entrés en Gruyère» comme on entre en religion. La Gruyère nous semblait une sorte de paradis enfoui dans nos plus profonds et lointains rêves d'enfant citadin où tout serait douceur, harmonie, nature, où tout chanterait les délicats liens de tendresse entre l'homme et l'animal, entre le bleu du ciel, le vert des pâtures et le blanc du lait. En un sens, une symphonie sacrée dont les mouvements ritualisés rythment une pensée quasi religieuse de quiétude et de paix. Il y a là comme une évidence que le paysage ne vient pas contredire. Les comtes de Gruyère, le village et son château, le Moléson, les alpages et leurs chalets, les vanils, les *armaillis*, les vaches, les *pozas* et les désalpes, la crème au baquet, les meringues cuites au feu de bois sont autant d'images intériorisées, symboliques, romanesques, souvent «folklorisées».

Or, «entrer en Gruyère» c'est à la fois douter et croire. C'est à la fois accepter naïvement le discours sur la tradition et le mettre en pièces. C'est questionner la société gruérienne actuelle sur la réactualisation, sur la réappropriation de ses anciennes valeurs. C'est tenter d'aborder de manière critique les rapports contractuels, paternalistes ou conflictuels entre propriétaires-terriens et paysans-locataires. C'est parler de la difficile question de la Gruyère dans l'Europe de demain. C'est donc déconstruire et ruser pour décrypter la force de toutes ces images qui occultent la réalité méconnue, contradictoire, d'un élevage bovin à l'avant-garde du progrès et qui nous révèlent des paysans modernes et dynamiques participant d'une économie rurale efficace et de haute productivité. C'est une histoire à deux voix qui se répondent, sans mépris au premier abord, et qui ne sauraient, semble-t-il, exister l'une sans l'autre.

Ces questionnements en cours de recherche nous paraissent essentiels parce qu'ils disent aussi qu'être sur le terrain, c'est oser se faire piéger, c'est voir sans comprendre, c'est s'obliger à être modeste et patient, parce que, face à soi, il y a des hommes qui ont intériorisé eux-mêmes un discours que d'autres ont tenu sur eux, parce que ces hommes taisent des conflits douloureux qui les

1 Races de bétail, modes d'élevage et identité régionale, recherche dans le cadre du PNR 21 sur «pluralisme culturel et identité nationale» du Fonds national suisse de la recherche scientifique. Projet Gérald Berthoud, Bernard Crettaz, Yvonne Preiswerk. Etude de 3 ans (1987-1990).

rendent vulnérables, parce que les enjeux de l'agriculture européenne sont pour eux menaçants. Et puis, partager avec eux une certaine intimité quotidienne nous apprend vite que le langage du geste et du regard en dit plus long que les paroles, eux dont les partenaires – la nature, les bêtes – sont soit-disant silencieux. Ensemble, avec leur bétail, dans cet univers délimité qui est le leur, ils vivent des liens particuliers que nos «outils scientifiques» ne nous restituent pas toujours avec assez de finesse.

Jalons pour une recherche

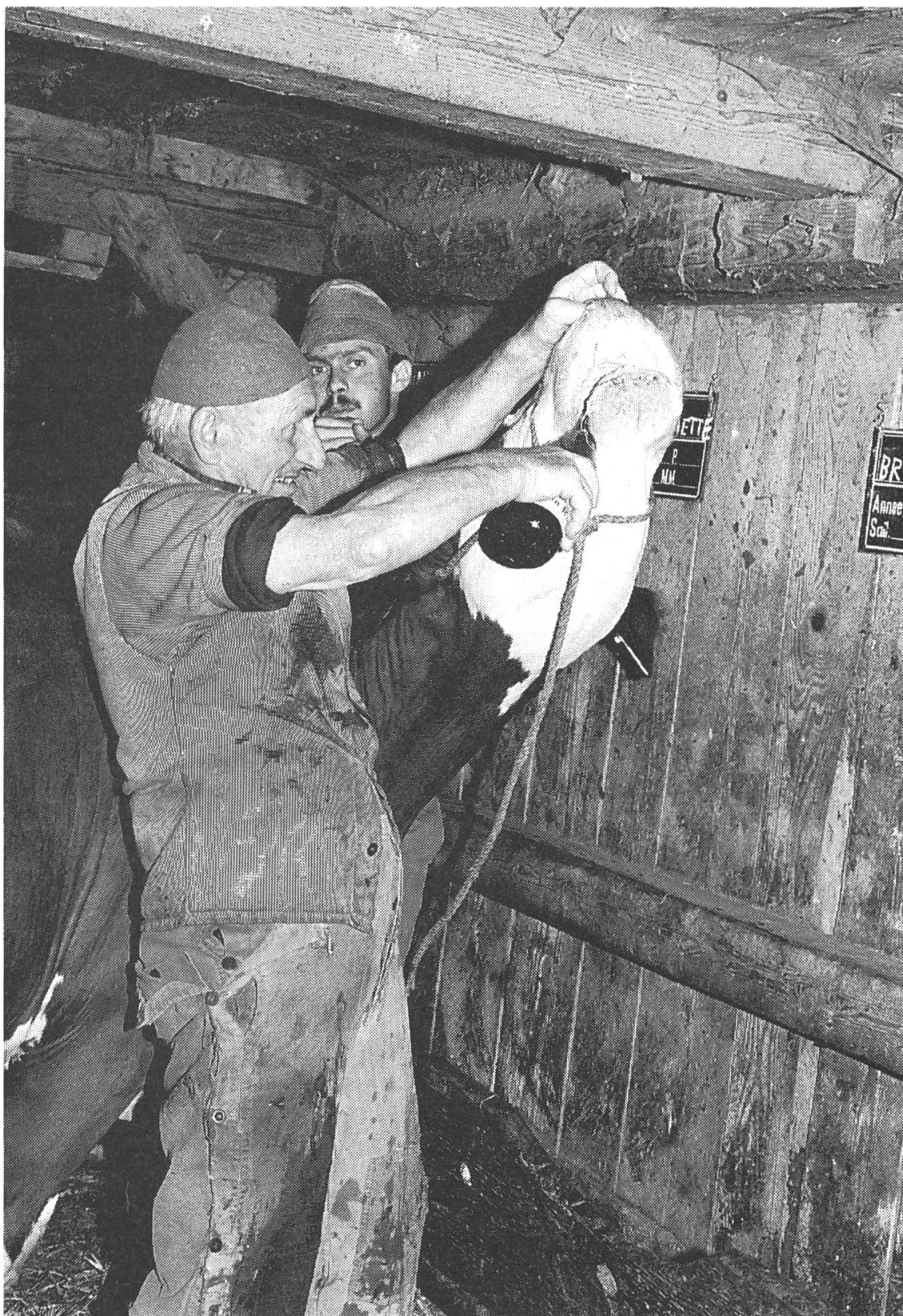
Pour cerner l'ensemble gruérien, nous avons privilégié quelques éléments qui fondent son identité. Dans la Gruyère d'aujourd'hui, des «images» métabolisent tradition et modernité: l'*armailli*², la vache, l'alpe et son chalet d'alpage, le gruyère. Ce paysan et cette vache d'exception, qui montent passer l'été à l'alpage où se fabrique le gruyère, nous interrogent sur le sens de la tradition dans cette région d'avant-garde agricole et touristique. Nous posons ici les jalons de notre questionnement.

Histoire à deux voix, disions-nous plus haut, deux voix qui se répondent en apparence. Lorsqu'on aborde «notre» paysan d'alpage, l'*armailli*, sa vache et son gruyère, on est d'emblée confronté à une dualité, à des pôles opposés qui pourtant s'interpénètrent sans cesse.

Prenons la vache et l'élevage, objets d'un discours sophistiqué et technique sur la production, qui est à l'avant-garde de la zootechnie mondiale. L'éleveur gruérien a été une fois au moins au Canada, aux USA ou dans d'autres centres mondiaux de recherche sur l'élevage. Il a intégré le discours du progrès, de la performance, de l'«animal-machine» à haute rentabilité que lui tient l'institution officielle, les fédérations, l'école d'agriculture. Il *sait* dans quel sens il faut élever pour rester compétitif. Il connaît parfaitement les critères qu'on exige de la «vache idéale» dont on lui présente les exemplaires sélectionnés, primés, aux marchés-concours de Bulle, véritable vitrine de l'élevage bovin. Mais ailleurs, dans le laboratoire que constituent son étable et son troupeau, au-delà des considérations d'efficacité, de rendement et de sélection, il entretient un rapport de liberté et de connaissances qui lui viennent de la science mais aussi d'autres temps, d'autres générations, d'autres formes de perception et d'autres savoirs plus empiriques. Ce sont ces vaches qui «montent», celles des migrations saisonnières, dont il est question ici.

Parlons ensuite des sphères spatiales: la plaine et la montagne. La Gruyère compte un peu plus de huit cents exploitations d'élevage, toutes en plaine l'hiver. Certaines exploitations de plaine sont sédentaires; le bétail y reste toute l'année. D'autres divisent leur temps annuel entre la plaine et la montagne; le bétail monte l'été à l'alpage. Parmi leurs teneurs, certains descendent le lait

2 On appelle *armailli* le vacher qui garde des bêtes ou qui fabrique du fromage à l'alpage. Il est le seul, en principe, à avoir le droit de porter le *bredzon*, veste brodée à manches courtes et chemise de drap.



Le vin mérité après une mise-bas difficile

dans les laiteries villageoises. Seuls une trentaine de teneurs d'alpages fabriquent le fromage au chalet, dans les *chaudières*.

L'élément principal du chalet d'alpage est la fabrication du gruyère. Les éleveurs qui montent à l'alpage en été et qui «fabriquent», qui ont une *chaudière*, accomplissent une production totalement artisanale, ultra-traditionnelle, selon un savoir ancestral, mais doublé de connaissances «scientifiques» tout-à-fait modernes autour de la teneur du lait en matières spécifiques, de la qualité des pâtes du fromage, entre autres.

Et puis, il y a les paysans, nouveaux entrepreneurs mais aussi armaillis pour certains. L'armailli est les deux à la fois. Il est celui qui fabrique de manière artisanale au chalet mais il connaît et applique tous les critères de gestion scientifique du troupeau. L'armailli est ici pris dans une sociabilité et un folklore très vivaces qui se traduisent par la conservation de tous les rites ancestraux, *pozas* et désalpes, par la visibilité de l'identité traditionnelle à travers les costumes, *bredzons* (des hommes) et *dzaquillons* (des femmes), les chants, les sociétés, les fêtes. Cette adhésion aux coutumes est à la fois fondamentale et dérisoire. Elle se donne à voir en un spectacle exacerbé³ au moment même où, par ailleurs, les paysans gèrent leur «entreprise» en hommes d'affaires, rationalité oblige!

Les quelques images duales mentionnées ici participent d'une identité régionale gruérienne complexe, diversifiée, intéressante, qui se donne de nombreux lieux d'expression privilégiés: le paysage, les manifestations publiques, les fêtes, les chants, les importantes foires au bétail (vaches et taureaux) de Bulle, mondialement connues et bien entendu, les chalets d'alpage où l'armailli fabrique artisanalement son gruyère.

Parmi les innombrables pistes qui s'ouvrent à notre recherche, c'est plus précisément celle de ce «paysan total» que nous allons aborder ici. Il nous semble exemplaire en lui-même, pour lui-même et pour les autres. Il est paysan en bas, armailli en haut et c'est lui qui noue et rassemble, en quelque sorte, les traits emblématiques de l'image gruérienne. Illusion ou réalité? Peut-on parler du «paysan total» en Gruyère, aujourd'hui? Existe-t-il encore, cet homme qui participait avec ses bêtes de cette totalité de sens donnée par la circularité homme/terre/bête qui fut au coeur des fondements symboliques, mythiques et légendaires attachés aux Alpes? Avec toutes les précautions qui s'imposent en cours de recherche, il nous semble possible de dire que, même si l'éleveur gruérien, l'armailli, est aujourd'hui simultanément homme de tradition et homme d'avant-garde, même si ses vaches sélectionnées spécialement pour les alpages sont à haute rentabilité, même si son produit, le fromage, subit des pointages de qualité et de prix régis par le marché, il y a là, et c'est notre hypothèse actuelle, un «paysan total» d'un genre nouveau, exceptionnel, qui contrôle, dans la mesure relative de notre société marchande, son environnement, ses bêtes, son rythme de vie et ses produits. La trentaine de teneurs d'alpage, d'armaillis modernes, continueraient-ils ainsi à perpétuer

3 30.000 spectateurs à la «Poya d'Estavannens» des 6 et 7 mai 1989.

cette image identitaire de paysan exemplaire? Et son gruyère, qui gagne les prix d'excellence aux concours internationaux de Grenoble, cette image mondialement connue, est-ce bien ce gruyère «qui fleure bon l'alpe» (production pour 1988: quelque 2600 pièces, à peine cent tonnes sur les 10'000 tonnes de production gruérienne), est-ce bien celui dont la production industrielle nourrit sa publicité?

Un animal sur mesure

Pour mieux cerner «notre» paysan-armaili, arrêtons-nous un instant sur l'autre acteur, le principal partenaire de notre questionnement: la vache. La vache fribourgeoise de la Gruyère a une longue histoire dont notre recherche rendra compte ailleurs et plus tard⁴. Retenons, pour l'instant quelques points de repères pour notre compréhension.

Jusqu'à la fin du siècle dernier, plusieurs couleurs de bêtes se côtoient dans le paysage gruérien, comme en témoignent les nombreuses *pozas* peintes par des artistes locaux. Ces frontons ou peintures sur bois dont la plus illustre date des alentours de 1850, peinte par Sylvestre Pidoux, sont représentatives du riche coloriage des troupeaux et sont valeur de document ethnographique. Manteaux unis, noir/blanc, rouge/blanc, têtes blanches, étoiles sur le front, cornes guidées vers le haut, vers le bas... Ces bêtes ne sortaient pas de l'imagination de l'artiste mais reproduisaient, partiellement tout au moins, le troupeau du paysan mis en scène pour la montée à l'alpage. Selon des témoignages, le paysan pouvait citer le nom des vaches illustrées dans la *poza* qu'il avait commandée pour garnir sa ferme.

Le troupeau multicolore devra céder sa place à des manteaux plus unifiés: d'un côté les vaches tachetées rouge, de l'autre les vaches tachetées noir. A partir de 1870, on élimine tous les patrons colorés hormis les noir/blanc et les rouge/blanc. Par ailleurs le voisin du Simmental, qui uniformise son cheptel, crée un type d'animal (Simmental) qui va prendre beaucoup de notoriété en Suisse et qui influencera le troupeau fribourgeois rouge/blanc. Le destin des deux couleurs d'une même race se séparera dès lors.

Ainsi, depuis 99 ans exactement, puisque le plus vieux syndicat fribourgeois va fêter son centenaire en 1990, la vache fribourgeoise et l'élevage vont être pris, comme ailleurs en Suisse, dans les réseaux souvent contraignants de la politique agricole nationale. A travers les syndicats, leurs règlements et leurs concours, on va peu à peu identifier clairement les spécificités raciques, les normes acceptables et les programmes d'amélioration du bétail qui permettront de dessiner le paysage des grandes races suisses. Pendant cette longue période, les deux races majeures de la Gruyère vont co-exister comme cela a toujours été le cas. Seulement, la race pie rouge va être améliorée très

4 Cette partie historique sur l'élevage en Gruyère fait l'objet d'un volet spécifique de notre recherche pour le PNR 21.

régulièrement par des croisements alors que la vieille population de race pie noir fribourgeoise ne sera pas mélangée jusque dans les années 1960.

Pour des raisons zootechniques diverses, cette ancienne race fribourgeoise pie noir, très emblématique de la Gruyère parce qu'elle porte les couleurs du drapeau fribourgeois (aussi aime-t-on la voir dans les *pozas* et dans les chalets d'alpage), ne répond plus aux critères d'amélioration possible et de productivité. Hélas, aucune semence de taureaux de cette race ancienne n'avait été conservée avant le début de son déclin racique vers les années 1950-60. De grands croisements sont alors entrepris par quelques pionniers locaux avec des taureaux de la frisonne allemande, puis plus tard, grâce à l'insémination, avec les souches Holstein canadiennes et américaines. Affinée et redéfinie, une nouvelle race pie noir naît des cendres de l'ancienne. Elle est d'un nouveau type génétique constitué à partir de la pie noir traditionnelle et elle va redevenir la race gruérienne pie noir de haute performance telle que nous la connaissons aujourd'hui, reconnue bien au-delà de nos frontières helvétiques.

Ce raccourci doit nous faire comprendre combien les bêtes sont à leur tour prises dans un système global d'élevage qui transforme autant les animaux que les hommes. Ainsi, nous sommes aujourd'hui en présence de races «nouvelles», pourtant bien gruériennes: d'une part les pie rouge, d'autre part les pie noir tant aimées. Toutes deux montent dans les alpages mais si on laisse parler le coeur des armaillis *«ce sont quand même les noires qui sont faites pour la montagne»*.

Il y a lieu de faire là une autre distinction entre les bêtes qui restent en plaine et celles qui montent dans les alpages. Les vaches, qu'on pourrait imaginer standardisées, entrent toutes dans les catégories de fonctionnement et de productivité de la «vache idéale» exposée à Bulle ou dans les revues scientifiques. Mais, il y a celles qui sont appelées à produire, dans et autour des fermes, une quantité de lait exemplaire tant par sa quantité que par sa qualité⁵. Et il y a celles qui doivent faire l'objet d'autres considérations, celles qui sont choisies par leur propriétaire pour monter à l'alpage en été. Bien sûr, ces bêtes viennent toutes des mêmes souches que les premières et ne s'en distinguent que parce qu'elles nécessitent d'autres aptitudes supplémentaires. Toute vache n'aime pas marcher, n'aime pas à devoir chercher elle-même son herbage. Toute vache n'est pas faite pour la montagne, ni n'a les membres et sabots solides et «rustiques» pour sillonner les pentes parfois abruptes et difficiles. Cette vache est «spéciale» et n'est bonne pour l'alpage que si elle connaît la montagne depuis son enfance, c'est-à-dire qu'elle y vient *par petit veau* (comme on dit dans le monde paysan). Cette vache, sélectionnée par les éleveurs qui montent, est particulière; elle rejoint dans son fondement mythique la vache des *pozas*, la vache des ancêtres, la vache de la Gruyère. C'est donc cette bête exceptionnelle qui est associée par l'image à l'armailli.

5 Très schématiquement, l'amélioration génétique du bétail vise à plus de rentabilité par animal pour qu'à quantité et qualité de production égales, on puisse réduire le nombre d'animaux.

L'armailli

Cet armailli est celui que nous mettons en scène en évoquant la vie d'alpage de Gruyère et la fabrication artisanale du fromage. C'est lui qu'on a chanté, dépeint et raconté à travers les âges. C'est lui qui a «le droit» de porter le *bredzon*, le costume de l'armailli. Cet armailli est aujourd'hui l'éleveur d'avant-garde dont nous avons parlé. Il est celui qui, de plus, sait choisir les bêtes aptes pour la montagne. Il monte dans son alpage en jeep, épand éventuellement l'engrais par hélicoptère, surveille sa présure au microscope. C'est un homme du présent, totalement.

Ce microcosme où se joue l'essentiel de l'été à l'alpage et que d'aucuns appellent hélas archaïque ou folklorique, réunit, à notre avis, tous les éléments pour une vision totale, globale du paysan qui fait apparaître le lien complet entre homme, nature et animal, et l'expérience de toute la chaîne de production du fromage, depuis le lait jusqu'au produit fini qui rejoindra dans les caves d'affinage la production industrielle.

Le troupeau

On ne peut parler de l'armailli et du fromage sans parler du troupeau d'alpage. On l'a dit, les bêtes qui montent, sont exceptionnelles. On attend d'elles qu'elles «sachent» la montagne puisqu'elles y viennent *par petit veau*. En principe ce sont donc des bêtes que le paysan connaît, qu'il a élevées. S'il était dans l'obligation d'acheter une bête à la foire, il saurait bien sûr son ascendance de mère et de père, sa productivité, ses indices laitiers, puisque ce sont là des informations scientifiques, cataloguées, des données zootechniques, analysées par ordinateur dans la plupart des cas. Mais il n'est écrit nulle part si elle est faite ou non pour la montagne. Le paysan devra connaître le vendeur, les bêtes, les formes d'élevage et les alpages. Il regardera que la tétine soit haute pour qu'elle ne se blesse pas ou qu'elle ne traîne pas trop près du sol; c'est mauvais pour le lait qui se salit. S'il s'agit d'un veau, il va instinctivement le regarder marcher; il écartera une bête craintive ou qui ne pose pas ses sabots avec sûreté sur le sol; il va mesurer sa vivacité, son intelligence, au regard, aux oreilles. Et puis, il choisira une «binette» qui lui revient et qui lui semble docile car ils vont vivre ensemble, proches, très proches, pendant la saison d'été.

Dans une précédente recherche en Valais⁶, nous avons longuement étudié ce lien immédiat entre le paysan et son animal. Il est d'un ordre familial, social, particulier. Le troupeau d'alpage n'a de sens que si on garde ce lien à l'esprit. D'abord, ils vont monter ensemble. Hommes et bêtes sentent venir le printemps; hommes et bêtes n'attendent que le moment de se mettre en

⁶ Sous la direction de: Yvonne Preiswerk et Bernard Crettaz, *Le pays où les vaches sont reines*, Edition Monographic, Collection Mémoire vivante, Sierre, 496 pages.

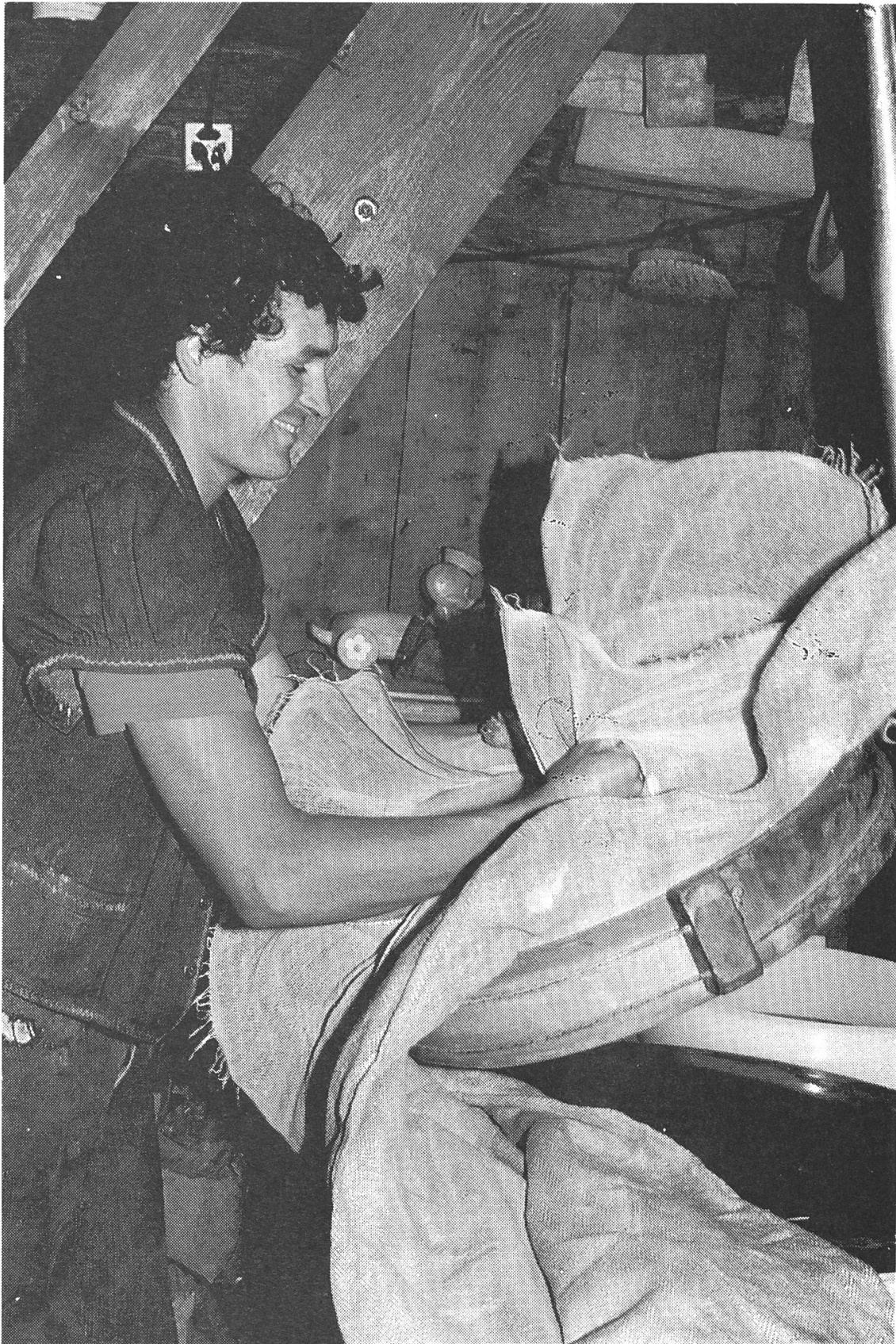
chemin. Les bêtes deviennent inquiètes, s'agitent à l'étable, elles écoutent chaque bruit, elles beuglent; elles savent qu'elles vont vers l'herbage nouveau. On dit qu'elles trouvent l'herbe de la ferme soudain dure et ne tiennent plus en place. D'ailleurs elles reconnaissent le chemin d'une année à l'autre. «Certaines bêtes de montagne sont mortes de chagrin parce qu'elles avaient été laissées à la ferme (âge ou maladie)», entend-on dire fréquemment. Et puis le paysan appelle chacune de ses vaches par son nom. Ce nom qui socialise une bête, ce nom auquel elle répond quand on l'appelle. Ce nom qui fait d'elle un membre de la famille.

La notion de troupeau prend ici tout son sens. En lui-même, il répond à une organisation sociale interne qui se hiérarchise. Pour le paysan, le troupeau est un partenaire exigeant. Par exemple, en plaine, le paysan ne doit se préoccuper que de garnir largement la crèche de foin et d'aliments; à la montagne, il doit évaluer les quantités de pâture utile dans les différents enclos, mesurer la pousse de l'herbage, pourvoir à l'eau, améliorer les pâturages... Surtout, il observe énormément le troupeau dans son ensemble, dans son comportement général et chaque bête en particulier. Il planifiera les futures sélections. Il décidera peut-être de se défaire de l'une d'elles qui ne s'intègre pas bien ou qui peine à s'alimenter. Ajoutons que les bêtes sont généralement très dociles et indépendantes à l'alpage. Elles rentrent à l'étable seules. Il est rarement besoin d'aller les chercher ou de les mener. Selon le moment de l'été, ou selon les conditions météo, elles sortiront brouter plutôt la nuit que le jour pour éviter mouches et vermine. *«Les vaches sont bien ici, elles sont plus saines, rarement malades... Ici elles savent qu'elles sont en liberté, qu'elles choisissent l'herbe qu'elles veulent, au rythme où elles veulent»*, me disait cet armailli qui ajoutait: *«comme nous, elles aiment la liberté!..»*

Le produit

Nous avons parlé de l'armailli, de la vache de montagne. Pour cerner de plus près ce «paysan total» il nous reste à parler des produits, parmi lesquels le fromage est le plus important.

C'est toujours l'homme, l'armailli, qui fabrique le fromage. Pour cela, comme on l'a dit, il lui faut le lait de ses bêtes et du lait de bonne qualité. Il lui faut l'eau, essentielle dans toutes les étapes de la fabrication. Il lui faut un chalet d'alpage bien entendu, qui, même modernisé, aura conservé son large âtre et la cheminée à fort tirage, le feu de bois, la grosse *chaudière* de 400 ou de 600 litres. La chambre à lait aura conservé son système d'aération qui appelle la crème à la surface des grands bacs de métal ou de plastic. Les tables à fromages seront peut-être les mêmes qu'autrefois, avec leurs rainures d'écoulement, et certaines presses à fromages fonctionneront peut-être encore selon le système du levier à bras et des caissons à cailloux. On a bien entendu beaucoup modernisé: presque partout, des générateurs de courant, des machines à traire, des brasseurs électriques, des centrifugeuses, des bassins réfrigérants pour conserver la crème, entre bien d'autres appareils obligés. Ici



Faire le fromage, un tour de main essentiel

le plastique côtoie le bois et la caille les sols en béton. La radio a remplacé les *youtzes* et le ronron du tracteur les cors des Alpes.

Il n'empêche que «faire le fromage» fait appel à un savoir qu'on apprend presque uniquement de maître à élève ou de père à fils. Le savoir sur la consistance des matières, même si on s'y connaît en cultures microbiennes, appartient au domaine de «l'art», si ce n'est de l'artiste. Le contrôle du lait en cuisson, la préparation de la caquette, les présures, le caillage, le pressage des grains entre les doigts, l'appréciation de la qualité, l'aptitude à évaluer, en cours de fabrication, ce que sera la pâte du fromage une fois terminée..., relèvent de l'expérience, de la connaissance empirique, de la main (de l'avant-bras plutôt) qui trempe dans la matière, de l'aptitude à toucher et à goûter le produit en train de se faire.

Savoir apprécier les conditions extérieures, la température, le ciel orageux, les herbages, la saison, fait partie des éléments dont tiendra compte chaque fromager qui a sa formule, ses techniques, son savoir. Il est le maître de son art, de son oeuvre. Il donne au fromage le goût particulier de «sa patte», que tout fin connaisseur saura déceler.

Un jeune homme frais émoulu de l'école de fromager nous a bien synthétisé ce savoir: *«Quand on sort de l'école on sait faire le fromage, à condition que tout fonctionne bien. A l'alpage, j'ai de la peine car en plus de la fabrication dont je connais les techniques, d'autres facteurs entrent en jeu: il faut savoir éliminer le lait d'une vache qui serait un jour malade car la répercussion sur le fromage se ferait immédiatement sentir... un jour d'orage, par exemple, le lait ne réagit pas de la même manière qu'ordinairement [dans les laiteries les températures sont constantes]; selon les pâtures ou les changements d'enclos des bêtes et selon les herbages qu'elles mangent, ça peut agir sur le lait, l'acidité change; faudra-t-il chauffer davantage, moins, plus rapidement, plus lentement... si notre lait est "trop propre" parce qu'on a trop nettoyé les instruments, il nous faudra peut-être rajouter des cultures microbiennes sinon la fermentation se fait mal, les ouvertures dans le fromage (les trous) ne sont pas de la dimension requise, ce qui déprécie le fromage qui sera taxé plus bas...»*

Ouverture sur la recherche

Il est trop tôt pour répondre ici à notre question: «l'armailli nouveau» est-il porteur d'une totalité de sens nouvelle ou vient-il confirmer en la prolongeant l'image identitaire qu'avaient forgée ses ancêtres? Nous avons vu que certaines conditions sont nécessaires pour monter à l'alpage, que l'armailli doit avoir l'adhésion de sa famille qui éclate partiellement durant l'été. Nous avons aussi tenté de restituer combien les liens entre les différents éléments attestent de toutes les étapes et de tous les rythmes de son «être armailli»: du petit veau sélectionné dans l'étable, en passant par l'entretien du milieu, des pâturages et des pâtures, le lien étroit de l'homme et du troupeau, le soin aux bêtes, la traite, la fabrication, le premier entretien du fromage... Finalement toutes ces opérations fondent et confondent le savoir ancestral, traditionnel et le savoir

scientifique dans une connaissance totale et du cycle complet. Nous avons aussi dit que l'alpage réunissait un homme exceptionnel et des bêtes exceptionnelles. Il est certain qu'il y a entre l'alpage, ses bêtes et son produit un rapport affectif et d'intimité qui est d'un tout autre ordre que celui entretenu avec les bêtes d'écurie et la fabrication industrielle. D'abord le paysan a une admiration rare pour ses vaches qui se «prennent en charge» en allant chercher leur dîner. Elles sont d'une trempe spéciale, d'un bon caractère, robustes. Elles prennent un air de liberté, cette liberté chantée depuis la nuit des temps. Et cette race de bête témoigne à son tour de leur propriétaire, tout aussi épris de la liberté que lui octroie l'alpe, malgré les contraintes d'un dur labeur quotidien. Il est vrai que si les chaudières d'alpage qui ont presque été abandonnées vers les années 60-70, ont repris quelque essor ces dix dernières années, c'est aussi parce qu'on ne vit plus si isolé sur l'alpe, parce que la jeep pourvoit au transport des hommes et des produits, parce qu'il y va d'un certain intérêt économique, dont les primes aux vaches alpées, l'augmentation des contingents laitiers parfois trop étroits en plaine, la réserve familiale de fromage, etc. Il est vrai aussi que ce ne sont pas seulement ces éléments matériels qui poussent l'armailli à monter à l'alpage. Il y a, comme ils disent, *«un amour de la montagne, une sorte d'appel pour une pratique de la liberté»*. Quant aux discours sur la conservation des traditions, sur l'entretien du paysage, sur la nécessité de faire vivre un tourisme alpestre nouveau, ils nous semblent plus idéologiques que réels, et ne sont pas spécialement appréciés par les armaillis eux-mêmes malgré le prestige qu'ils en retirent. D'ailleurs aiment-ils encore à être appelés armaillis?

Ces êtres d'exception dans une situation aujourd'hui d'exception nous ont séduits. Restera à tenter une évaluation ultérieure, du dedans, lorsque nous aurons effectué une même étude auprès des paysans qui restent à la ferme, pour qu'ils nous disent à leur tour ce qui les pousse à rester en plaine alors que d'autres sont poussés vers le côté «sacré» de la montée à l'alpage. Peut-être saurons-nous alors s'il peut exister un paysan total en cette fin de siècle, une sorte d'armailli nouveau, et qu'il ne s'agit pas seulement d'une pratique archaïsante dont les jours risqueraient alors d'être comptés.

Résumé

La Gruyère est l'une des régions les plus paysannes de Suisse. Son paysage bucolique et harmonieux, ses *armaillis*, ses troupeaux de vaches, son fromage l'ont rendue populaire bien au-delà de nos frontières. Ces images identitaires, elle les puise dans sa tradition et plus particulièrement dans le discours qu'elle tient sur la tradition. Or, les modes d'élevage gruériens d'aujourd'hui nous confrontent à une paysannerie où la productivité, la zootechnie, la sélection et la génétique sont à l'avant-garde de la performance mondiale dans le domaine. Ainsi, archaïsmes et modernité se côtoient dans cette relation de l'homme à l'animal, de l'homme à la terre, de l'homme à son produit. Notre recherche,

actuellement en cours, vise à déconstruire ces éléments identitaires contradictoires pour tenter de cerner une totalité de sens nouvelle qui permettrait de comprendre mieux la Gruyère de cette fin de siècle.

Zusammenfassung

Das Greyerzerland ist eine der ländlichsten Gegenden der Schweiz. Die bukolische und harmonische Landschaft, die Sennen, die Kuhherden und der Käse haben es weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt gemacht. Dieses Image liegt in den Traditionen begründet, genauer noch ist es das Resultat eines spezifischen Diskurses über die Tradition. So repräsentieren die heutigen Zuchtmethoden eine Landwirtschaft, wo Produktivität, Zootechnologie, Selektionsverfahren und Genetik am fortgeschrittensten sind. Unsere gegenwärtige Untersuchung zielt darauf ab, diese widersprüchlichen Elemente, das Nebeneinander von Archaismus und Modernität in der Beziehung Mensch-Tier, Mensch-Erde und des Menschen zu seinen Produkten zu analysieren, um das Greyerzerland des ausgehenden Jahrhunderts in einer neuen Perspektive zu sehen.