

## La vie en alpage autrefois

Les alpages ne sont pas un don de la nature mais le fruit d'un labeur millénaire.

Le rôle des hommes de la protohistoire dans la conquête des pelouses alpines a été prépondérant, comme le prouve l'origine du vocabulaire qui les concerne : Alp, Arp(ettes), Barm, Nant, termes pré-indo-européens. Les descendants de ces pionniers continuent le jardinage de la montagne jusque vers l'an mille, époque à laquelle la poussée démographique dans les basses vallées dirige vers les hauts villages de nouvelles populations. Le christianisme que ces populations amènent, conforte l'organisation communautaire déjà pluri-millénaire.

De fait, la solidarité est une question de survie à cette altitude où la belle saison est si courte. Les surfaces utiles sont passionnément défendues : contre les empiètements des voisins et contre toutes les féodalités.

La vie agropastorale est organisée autour des vaches. Au point qu'un des premiers visiteurs pourra écrire « ces gens ne connaissent que le bien-être de leurs bêtes »...

Les familles n'ont d'abord que 2 ou 3 vaches. Avoir 10 vaches avant la guerre de 14/18, c'est déjà une situation très enviable. L'hiver on vit avec les bêtes : l'étable n'est pas séparée de la pièce d'habitation.

Le reste de l'année, on est à la poursuite de la meilleure herbe, du village d'hiver jusqu'aux abords des glaciers, aller et retour. Des étapes en montagnette, clairières étagées de 1500 à 1600 m d'altitude et 100 jours d'estive au-dessus de la forêt, entre les foires de printemps et celles d'automne.

Le « feu vert » de cette transhumance est donné au mois de mai, quand le curé donne lecture du règlement des alpages communaux :

- Désignation des procureurs : mandataires qui monteront régulièrement contrôler la bonne tenue de la montagne.
- Désignation des corvataires, propriétaires du bétail confié, qui monteront pour les « remues » (changement de chalet ou d'alpage)
- Inalpage des seuls animaux hivernés sur la commune, pour éviter la surcharge de l'alpage
- Entretien des chemins d'accès, des biefs, des chalets : nombre de jours et dates des corvées à prévoir,
- Entretien de l'herbage, le nourrir et assurer sa « mise en défens » : destructions des plantes toxiques, des épines et des arbustes envahissants,
- parcours des troupeaux : souilles (portions journalières), emplacement des pachonnées, rythme de leurs déplacements
- jours de pesée.
- Date de l'inalpage suivant pousse de l'herbe.

Ce système est celui dit de « grande montagne », spécialité de la Tarentaise pastorale : les communiens embauchent et salarient une équipe pour s'occuper des vaches de la communauté et fabriquer le fromage. Chaque propriétaire sera payé (en fromage) à proportion de sa contribution (volume de lait produit par ses bêtes, corvées) selon des modalités scrupuleusement établies.

Les jours de pesée du lait (un en juillet, un en août) sont donc les plus importants de l'été : une bonne part de la commune se retrouve en montagne : repas en commun, nouvelles de ceux qui sont restés en vallée pour faire les foins, messe.

Comment est constituée l'équipe de montagnards qui sera 100 jours loin des siens ?

Tous doivent pouvoir traire les vaches 8 heures par jour, quasiment en plus de leur travail, seize heures par jour, organisé comme suit :

Le personnage le plus important de la montagne, c'est le fruitier, celui qui fabrique le fruit (fromage) dans le grand pévu (chaudron) de cuivre. Il s'en occupe jusqu'à ce qu'il soit mis en saumure. Ses connaissances ancestrales en font un magicien du lait. Il fabrique la présure qui fera cailler le lait, il sait la doser suivant la qualité du lait, donc de l'herbe. Il connaît les plantes qui contrarient ou favorisent cette magie. C'est un fanatique de la propreté, la moindre impureté pouvant gâcher la fabrication ou la conservation du fruit. Il est dans un espace confiné et enfumé pendant de longues heures, le « bouillu » : les chaudrons sont chauffés au bois jusque dans les années 50

Son aide, le seracier, est chargé de faire le sérac (avec le petit lait restant) et du nettoyage de tous les ustensiles.

C'est souvent lui qui fait la cuisine, s'occupe des cochons quand il y en a.

Vient ensuite le salu (celui qui sale) appelé aussi « gouverneur ». Son domaine c'est la cave : il sale, frotte et retourne les fromages, qu'il faut parfois trimpler d'une cave à l'autre puis descendre en vallée.

Ceux qui passent le plus de temps dehors ce sont les bergers et les pachonniers.

Le premier berger, celui qui décide où emmener les vaches, quand les faire boire. Il doit savoir repérer et trocarter une vache qui a mangé trop vite et trop frais, soigner. Le berger a un ou deux aides-berger suivant la taille du troupeau. Pour ces tâches, on embauche un tandem : le berger et son chien. Les aptitudes du chien sont essentielles : impossible d'être un bon berger avec de mauvais chiens.... Les bergers assurent une vigilance sans faille, épierrent les pâtures, enlèvent les débris des avalanches, entretiennent les sentiers d'accès, font les « détournées d'eau »...

Les bonnes chaussures de montagne et les imperméables datent ... des années cinquante.

Le pachonnier est un jeune costaud : il est en charge d'organiser le lieu de repos des vaches qu'on accroche à des piquets (pachons) pour la sieste et pour la nuit. Il plante des pieux dans des terrains majoritairement caillouteux, les déplace tous les deux jours, trimpler les lourdes chaînes, étale les bouses pour engraisser régulièrement la pelouse alpine. Il est secondé par le « tofère » (homme à tout faire). Outre l'aide à la pachonnée, cette personne va nettoyer les halles (étables) si il y en a, « voyager » avec le mulet, aller chercher du bois en forêt, défricher des broussailles, de porter les bouilles (réservoirs de lait à porter sur le dos), entretenir des biefs.

Viennent ensuite les jeunes, parfois très jeunes, qui apprennent le métier, à qui on confie la garde des veaux, des chèvres, des cochons quand il y en a.

En bas dans la vallée, le restant de la famille se démène pour rentrer dans les granges un maximum de foin.

Du volume mis à l'abri on déduira le nombre de bêtes qu'on peut hiverner.

Pour la foire de la Saint-Michel, l'herbe d'altitude ayant déjà été abîmée par le gel, les refoins terminés dans la vallée, c'est le temps de quitter l'alpage, de démantager.

Nombreux sont encore les Peiserots qui ont connu ce monde-là.

Si de nos jours en regardant dans le rétroviseur, parcequ'on sait désormais ce qu'on a perdu, on trouve du charme à cette vie d'intense labeur, elle était d'abord pour ceux qui l'ont vécue, exil dans les hauteurs, exténuement, dénuement. Le cadre était grandiose, mais la peine pas moins.

#### Bibliographie :

Histoire millénaire des alpages, Lucien Chavoutier 1985

Histoire des Savoyards, Louis Comby 1980

