

NOS CHALETS D'ALPAGE



Comme le dit la chanson : là-haut sur la montagne, était un vieux chalet. Ils étaient nombreux, ces petits chalets d'alpage que l'on découvrait en arrivant sur le plateau de la Toussuire. Leur dispersion dans la nature donnait le sentiment qu'ils avaient été semés à la volée sur les pentes qui montent vers le Bellard, le Chaput et le Grand Truc. On avait l'impression d'être face aux tribunes d'un théâtre antique.

En une cinquantaine d'années, bon nombre d'entre eux ont disparu pour faire place à des pistes de ski. Il ne faut pas le regretter, sans le développement des sports d'hiver, ces belles montagnes seraient devenues désertiques. Mais, car il y a un mai, il serait tout de même souhaitable d'en maintenir quelques-uns en bon état.

Dans un avenir que je ne saurais dater, nos descendants seront peut-être contents de présenter le patrimoine légué par les anciens, au tourisme d'été qui ne manquera pas de se développer.

Ces chalets étaient construits avec des bois issus de la forêt du Charvin et transportés sur place à dos de mulet. Par respect pour nos aïeux, qui ont durement œuvré pour les réaliser, il serait triste de les voir tous disparaître.

Toutes les planches étaient débitées à la petite scierie implantée au pont de Champlong, sur le ruisseau qui descend de l'Ouillon en passant par Villarembert. Le débit de l'eau ne permettait pas de faire tourner la roue à aubes toute l'année, mais principalement au printemps, à la fonte des neiges.

Toujours implantés à proximité d'une source, à quelques détails près, ils étaient tous construits suivant le même plan. Une charpente en bois, posée sur des fondations sommaires, et des parois extérieures et intérieures réalisées avec de simples planches. La belle teinte, brune dorée, n'était pas le résultat de l'application d'une lasure, mais du lent travail de la neige et du soleil.

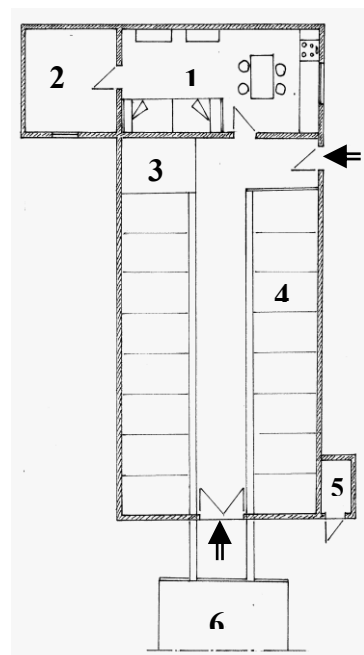
Pièce N° 1: Lieu de vie de la fermière et des bergers qui partageaient son existence. Elle servait de cuisine, de salle à manger et de chambre.

Local N° 2: "lo chtorte" servait uniquement au traitement du lait. Suivant sa position par rapport à la source, le propriétaire des lieux, creusait une rigole pour faire couler l'eau au travers de ce local. Une marmite, une casserole, posée dans l'eau courante permettait de conserver une certaine fraîcheur. C'était leur réfrigérateur.

La plus grande pièce abritait les animaux. En 3 les petits veaux et en 4 les stalles des vaches.

5, était la loge du cochon et 6, la fosse dans laquelle venait se déverser les rigoles qui recueillaient la bouse des vaches.

Plan d'un chalet



La vie à l'alpage débutait les premiers jours de juin pour se terminer, fin septembre, début octobre. Les enfants, à partir de 7 à 8 ans, étaient engagés pour être les bergers des moutons ou des vaches.

Ils quittaient l'école début juin, sans attendre la fin de l'année scolaire.

Après la journée passée dans les prairies, le soir, les brebis étaient enfermées dans trois ou quatre petits parcs, composés de quatre barrières, que l'on déplaçait tous les jours. Ainsi, elles se couchaient toujours sur de l'herbe propre, évitant de salir leur laine. Quant aux vaches, elles rentraient à l'étable où elles avaient chacune leur place, parfaitement identifiée.

Commençait alors une intense activité. La fermière, munie d'un seau et d'un petit tabouret, entreprenait la traite des vaches. Pendant ce temps, les bergers nourrissaient les veaux, le cochon, donnaient un peu de grain aux poules, nettoyaient l'étable, la pièce commune, et allumaient le feu pour cuire la soupe.

Si maintenant on voit partout, comme une araignée qui tisse sa toile, des filets qui s'étirent au travers des prairies et des chemins pour former les grands parcs qui remplacent les gardiens, il y a 50 ans et plus, les bergers devaient, aidés par les chiens, surveiller leurs troupeaux tout au long de la journée. L'heure choisie pour ramener les animaux à l'étable était définie par l'ombre du soleil couchant. La seule montre qui existait dans une famille était celle du



Une montre à gousset, soigneusement protégée dans un boîtier métallique, et enfouie au plus fond d'une poche. Pour éviter de la perdre, elle était accrochée avec une chaîne à une boutonnière du gilet.



Les troupeaux n'avaient pas l'importance de ceux que l'on voit maintenant dans les parcs avec des dizaines de vaches et des centaines de brebis. Dans chaque chalet on trouvait de dix à quinze vaches et une cinquantaine de moutons. Une bonne partie de ces bêtes appartenait à des propriétaires de la plaine qui les mettaient à l'estive pendant l'été. Une somme forfaitaire était demandée pour les frais de gardiennage avec une exception pour les vaches laitières. Ces frais étaient modulés en fonction de la quantité de lait produit.

Pour enrichir un peu le terrain, chaque automne, le fumier produit pendant l'été était transporté sur un pré, "lo pra faima", avec une caisse montée sur des patins en bois, tirée par le mulet, ce précieux compagnon des paysans de la montagne.

Les fenaisons, à cette altitude, débutaient dans la première quinzaine d'Août.

Quand le foin était sec, pour prévenir le fermier qu'il pouvait monter au chalet avec le mulet et le traîneau "la laita", on étendait un grand drap blanc sur la montagne, à un endroit visible depuis le village. On était bien loin des communications avec les téléphones portables.

Un peu de ce foin, stocké dans la grange du chalet, permettait de nourrir les animaux, quand, courant septembre, la neige recouvrait les pâturages pendant un ou deux jours.

La fermière et les bergers, menaient une vie qui avait peu évoluée depuis plusieurs siècles. Ils n'avaient pas d'électricité, pas de radio, pas de journaux, pas de téléphone. Les seules informations qui arrivaient jusqu'à eux, et souvent limitées aux événements qui se déroulaient dans les communes environnantes, l'étaient sur le marché du samedi.

Il faut aussi imaginer ces braves femmes qui accouchaient au chalet, avec l'aide d'une ou deux voisines un peu expérimentées, et le lendemain elles reprenaient leurs activités.



Assise: Théotiste Augert (née Covarel)
Debout: Sylvie Bonnel (née Bullière)
Photo du début des années 1950

Chaque vendredi, la maîtresse des lieux faisait le beurre, conditionné en plaquettes de 250 g, soigneusement protégées entre deux feuilles de gentiane et disposées dans un grand panier pour aller au marché du samedi. Au lever du jour, elle partait pour St Jean , le panier accroché au bras, et le soir elle était de retour au chalet. Souvent, elle profitait de ce passage à la ville et des deux ou trois sous recueillis par la vente du beurre , pour faire quelques emplettes. Les achats, jamais bien importants, se limitaient aux produits de consommation courante, de l'huile, du savon et quelques articles culinaires de base. La vaisselle était souvent acquise au chiffonnier "lo maging" qui passait dans les villages pour troquer ce genre d'article, contre de vieux vêtements ou des peaux de lapin.

Tout ce petit monde vivait en complète autarcie. Le développement des sports d'hiver, après la deuxième guerre mondiale, a profondément et rapidement modifié leur mode de vie. De paysans, ils sont devenus, moniteurs de ski, entrepreneurs, hôteliers et leurs conditions de vie se sont très vite améliorées.

La fin du mois d'août était marquée par une activité particulièrement intense. Les foires, celle de Fontcouverte du 4 septembre, suivie le lendemain par celle de St Jean, étaient très renommées et fréquentées par tous les maquignons de la région. Les animaux à vendre quittaient l'alpage au lever du jour pour arriver de bonne heure sur le champ de foire. Les bêtes qui n'avaient pas trouvé d'acquéreur à Fontcouverte étaient descendues en fin d'après midi, jusqu'au village des Oulles, où elles passaient la nuit, pour être vendues à St Jean le lendemain. De nombreux paysans étaient propriétaires d'une petite maison aux Oulles où dans les environs ou ils logeaient quand ils allaient travailler la vigne.



Vaches sur le champ de foire de St Jean

L'alimentation de ces montagnards était des plus simples. Essentiellement basée sur les produits issus de l'élevage et des cultures de la ferme. Ils n'avaient d'ailleurs pas beaucoup d'autre choix, par manque de moyens financiers. Les pommes de terre, le pain, le lait et ses dérivés (beurre et fromage) étaient le socle de leur nourriture. Ils ne mangeaient jamais de poisson. Le peu de viande qu'ils consommaient provenait du cochon tué à l'automne, d'un lapin, d'une poule ou d'une chèvre devenue trop vieille. Le café était très souvent remplacé de l'orge grillé.

L'une des principales activités au chalet d'alpage, était le traitement du lait.



La fesselle



Charlotte Bullière
la baratte
Photo de 2005

Le lait recueilli pendant les traites du matin et du soir, était versé dans deux grands chaudrons en cuivre, posé dans "lo chtorte", L'un affecté au fromage et l'autre au beurre. Une bonne vache laitière produisait une douzaine de litres de lait par jour. Actuellement, c'est plutôt trente à quarante litres, grâce à de nombreux aliments divers et variés.

La présure utilisée pour faire cailler le lait pouvait avoir deux origines. Achetée dans le commerce ou produite sur place, à partir de l'estomac d'un veau de lait (un veau qui n'a jamais brouté d'herbe). Par macération dans de l'eau, cet estomac produisait une présure maison.

Le lait caillé, déposé dans une faisselle, recouvert par une petite planchette ronde et pressée par le poids d'un simple caillou donnait naissance au fromage et le liquide qui s'écoulait, "la pua" complétait l'alimentation des animaux. Démoulés vingt quatre heures plus tard, salés, et posés sur des rayons dans "lo chtorte" les fromages séchaient là, tranquillement, pendant tout l'été.

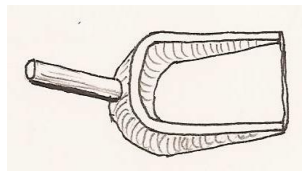
Tous ceux qui ont vécu dans les alpages se souviennent de la "cailla". La recette était très simple:

Un grand bol de lait caillé, prélevé sur le chaudron du fromage, additionné de deux ou trois cuillerées de crème fraîche et voilà le merveilleux fromage blanc des montagnes. C'était le seul dessert, mais quel dessert!

Le lait destiné à faire le beurre, passait tranquillement la nuit au calme dans "lo chtorte". Au matin, une épaisse couche de crème recouvrait toute la surface du chaudron. Recueillie à l'aide d'une grande louche plate en bois " l'efleuoel", elle était stockée dans dans une terrine en grès " la tepeuna".

Tous les vendredis, la maîtresse des lieux versait la terrine de crème dans la baratte" la borai-é" et par le mouvement alternatif du piston, la crème devenait du beurre et du petit lait "lo clai de boro". Le beurre, soigneusement lavé, pour en extraire tout le petit lait, était alors mis en forme, dans un moule en bois joliment décoré, en plaquettes de 250 g, prêtes à partir sur le marché.

Quand au petit lait, il était, soit donné aux veaux, soit transformé en sérac "lo saé"



Louche en bois pour
écrémer le lait



Moule en bois pour le beurre

La vie de ces paysans de la montagne, simple, laborieuse, mais empreinte de bonheur, montre que l'argent n'est pas l'unique unité de mesure d'une existence heureuse .