

ATLAS DES PATOIS VALDÔTAINS

APV / 1 - LE LAIT ET
LES ACTIVITÉS LAITIÈRES



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

ATLAS
DES PATOIS
VALDÔTAINS



ATLAS DES PATOIS VALDÔTAINS

Conçu par
Corrado Grassi, Ernest Schüle, Gaston Tuailon et René Willien

APV / 1 - LE LAIT ET LES ACTIVITÉS LAITIÈRES

Sous la direction de
Saverio Favre et Gianmario Raimondi



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

LE CHÂTEAU EDIZIONI

Présentation



L'Atlas des Patois Valdôtains (APV) est sans aucun doute une initiative de grande envergure dans le domaine de la dialectologie francoprovençale valdôtaine et celle qui représente le mieux la remarquable variabilité linguistique caractérisant les parlers de notre région.

La publication de ce premier volume – dont le thème est lié aux aspects saillants de notre société agro-pastorale traditionnelle et qui est attrayant aussi bien du point de vue ethnographique qu'en ce qui concerne le patois – est tout à l'honneur de l'Assessorat des Biens culturels, du Tourisme, des Sports et du Commerce de la Région autonome Vallée d'Aoste, en premier lieu, et de tous ceux qui, au fil des années, ont travaillé à cette entreprise de longue haleine : son comité scientifique, ses enquêteurs, ses transcripteurs, ses rédacteurs, ses collaborateurs et ses informaticiens.

Un atlas régional comme le nôtre revêt un profond intérêt, non seulement à l'échelle de la Vallée d'Aoste, mais aussi sur le plan national et européen, d'autant que le francoprovençal ne jouit d'une certaine vitalité que chez nous et qu'il peut donc alimenter encore davantage la recherche scientifique.

Le premier volume de l'Atlas des Patois Valdôtains prendra place de plein droit parmi les grands atlas nationaux, régionaux ou embrassant des domaines plus vastes tels que l'Europe ou la « Romania » (l'ensemble des territoires où l'on parle des langues romanes) : dans ce cadre, notre région, bien que petite, sera dignement représentée par ce produit d'excellence.

De plus, l'Atlas des Patois Valdôtains se distingue des autres par des traits fort originaux : en effet, les données apparaissant sur les cartes ont été interprétées et sont accompagnées de commentaires détaillés. Ainsi l'ouvrage n'est-il pas réservé à l'usage des seuls spécialistes, mais peut aussi avoir des débouchés sur le plan didactique et, donc, être à la portée d'un plus vaste public.

Cette publication est également conçue comme une forme de restitution à la communauté valdôtaine tout entière, mais tout particulièrement aux nombreux témoins (dont la plupart ne sont hélas plus parmi nous) qui ont mis leur temps à la disposition des chercheurs, en dispensant avec générosité leur savoir, ce patrimoine immatériel d'une valeur inestimable.

Je formule le vœu que d'autres volumes de l'APV puissent voir le jour, pour diffuser davantage la connaissance de ce volet fondamental de notre civilisation alpestre et transmettre ainsi aux générations futures les savoirs de nos ancêtres.

J'aimerais conclure en rappelant ici le souvenir de mademoiselle Maria Ida Viglino, qui fut Assesseur à l'Instruction publique, qui a toujours défendu le patois et qui a soutenu énergiquement le projet d'un Atlas des Patois Valdôtains.

L'Assesseur

Jean-Pierre GUICHARDAZ

ATLAS DES PATOIS VALDÔTAINS
APV / 1 - LE LAIT ET LES ACTIVITÉS LAITIÈRES



Publication réalisée par la
Région autonome Vallée d'Aoste

Assesseur aux Biens culturels, au Tourisme, aux Sports
et au Commerce
JEAN-PIERRE GUICHARDAZ

Coordinateur du département
de la Surintendance des Activités et des Biens culturels
CRISTINA DE LA PIERRE

Dirigeant de la structure
Expositions et promotion de l'identité culturelle
DARIA JORIOZ

Comité scientifique
Alexis Bétémps, †Federica Diémoz, Saverio Favre,
†Corrado Grassi, Andres Kristol, Gianmario Raimondi,
†Ernest Schüle, †Rose-Claire Schüle, Tullio Telmon,
†Gaston Tuallion, †René Willien

Enquêtes sur le terrain et transcriptions phonétiques
Alessandro Béchaz, †Luigina Blanc, Saverio Favre,
Celestino Guichardaz, †Imelda Janin, †Marco Perron

Témoignages
C'est un devoir de rappeler les 98 témoins qui,
par leurs précieux témoignages, ont permis
la réalisation de cet ouvrage.

Direction
Saverio Favre et Gianmario Raimondi

Comité de rédaction
Susanna Belley, Ivana Cunéaz, †Federica Diémoz,
Saverio Favre, Gianmario Raimondi

Projet éditorial
Gianmario Raimondi

Projet graphique
Pier Francesco Grizi

Chargement des données
Claudia Alessandri, Susanna Belley,
†Federica Diémoz

Révision des données
Susanna Belley, Ivana Cunéaz,
Saverio Favre, Gianmario Raimondi

Transcriptions phonétiques
†Federica Diémoz,
Fabio Armand (Carema et Ribordone),
Susanna Belley (Tignes)

Transcriptions en orthographe du BREL
Guichet linguistique

Commentaires et synthèses géolinguistiques
Gianmario Raimondi

Iconographie
Susanna Belley, Ivana Cunéaz,
Gianmario Raimondi

Indexation
Gianmario Raimondi, Paolo Benedetto Mas,
Susanna Belley

Mise en page
Ivana Cunéaz, Pier Francesco Grizi

Révision linguistique
Rossana Ruggieri (Intralp)

Crédits photographiques
Région autonome Vallée d'Aoste
Archives BREL (CC BY-NC-ND)
Fonds Bérard, Brocherel-Broggi,
CEFP/Willien, Monjoie, Fonds BREL

Archives Cesare Cossavella/Vignolet

Archives laiterie d'Intrad Les Villes

Archives laiterie d'Intrad Plan-d'Intrad

© Région autonome Vallée d'Aoste 2020
© 2020 Le Château Edizioni
via San Sulpizio - 11011 Arvier (Vallée d'Aoste - I)
tel. +39 0165.363067
e.mail info@lechateauedizioni.it
www.lechateauedizioni.it

ISBN 978-88-7637-242-1

Tous droits réservés

Copie hors commerce



Le premier volume de l'Atlas des Patois Valdôtains. Une préface

La recherche linguistique et ethnographique s'enrichit aujourd'hui d'un chapitre précieux pour la culture de la Vallée d'Aoste avec la publication du premier volume de l'*Atlas des Patois Valdôtains*, conçu dans le sillage des grandes œuvres concernant le domaine de la géographie linguistique et de l'ethnographie, tels que l'*Atlas Linguistique de France*, l'*Atlante Linguistico Italiano*, l'*Atlante Italo-Svizzero* ou l'*Atlas Linguistique et Ethnographique du Jura et des Alpes du Nord*.

Il s'agit d'une œuvre qui synthétise le travail de plusieurs années d'un groupe composite de personnes, coordonnées par le Bureau Régional Ethnologie et Linguistique de la Région autonome Vallée d'Aoste, dirigé au fil des ans d'abord par Alexis Bétemps, puis par Saverio Favre.

Mon rôle se limite aujourd'hui à achever la publication de ce volume, qui s'insère dans le domaine de la valorisation de la culture immatérielle de notre région et représente une initiative absolument essentielle, non seulement pour les chercheurs mais aussi pour le grand public.

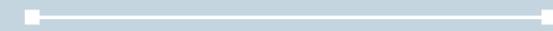
Ce premier volume de l'*Atlas*, axé sur le thème du lait et des activités laitières, permet de découvrir la richesse des nuances linguistiques du francoprovençal, *noutra lenva di cœur*, ainsi que de réfléchir à l'importance des « savoirs » traditionnels et à la richesse des témoignages oraux, mais aussi de mieux comprendre les racines et la complexité d'une société alpine agro-pastorale. Cette publication va donc bien au-delà d'un travail scientifique de recherche linguistique.

En effet, comme le dit Salvatore Settis, « *La memoria culturale ci ricorda quel che eravamo e ci proietta verso il futuro* ».

Daria JORIOZ

*Dirigeant de la structure
Expositions et promotion de l'identité culturelle*

INTRODUCTION



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

Guide à la lecture

(cf. aussi la *Feuille de Légende* = FL)

1. Le territoire et les points d’enquête

Les données de l’APV proviennent d’un réseau de points d’enquête de 22 localités, dont 16 appartenant au territoire investigué (la Vallée d’Aoste de langue francoprovençale) auxquels s’ajoutent 6 « points externes », qui ont été inté-grés en tant que terme de comparaison pour les territoires avoisinants où des variétés du même groupe dialectal sont parlées (FL *Carte d’orientation*).

Dans le territoire valdôtain, les 16 points d’enquête ont été choisis en tant que représentatifs d’autant d’aires géo-graphiques et géolinguistiques. En suivant de l’ouest à l’est le cours de la Doire Baltée, qui forme la Vallée cen-trale, et en partant du quadrant nord-occidental de la « Haute-Vallée », on rencontre ainsi **LT** La Thuile (sur la route pour le Col du Petit-Saint-Bernard) ; **LS** La Salle et **SA** Sarre (dans la Vallée centrale, respectivement à 25 et 5 km d’Aoste) ; **SO** Saint-Oyen et **OY** Oyace (pour les vallées qui remontent le haut versant gauche de la Doire en direction du Valais suisse et rejoignent le Col du Grand-Saint-Bernard ou le Valpelline). Dans le quadrant sud-oc-cidental, les localités de **RH** Rhêmes-Saint-Georges, **VS** Valsavarenche et **CO** Cogne interviennent en tant que témoins des vallées latérales du versant droit de la Doire, dans l’aire qui s’étale du Rutor au Grand-Paradis, débou-chant vers les hautes vallées de l’Arc et de l’Isère en ter-ritoire français ou, plus à l’est, vers la Vallée de l’Orco et Soana en Italie. À l’est de la ville d’Aoste, quatre localités (**QU** Quart, **FE** Fénis et **AR** Arnad, respectivement à 8, 18 et 43 km du chef-lieu, **EM** Émarèse, située sur le versant gauche dans l’arrière-pays montagnoux du bassin de Châ-tillon, à 35 km d’Aoste) jalonnent l’itinéraire de la Vallée centrale jusqu’à son bout dans la plaine du Pô. Les vallées latérales de gauche sont représentées par les points de **VT** Valtournenche et **AY** Ayas pour les vallées homonymes, et par **GA** Gaby, dans l’aire intermédiaire francophone de la Vallée du Lys (majoritairement occupée par la communau-té alémanique des Walsers). Sur la droite orographique, **CH** Champorcher témoigne des parlers de l’aire de monta-gne comprise entre la Vallée centrale, le Mont-Avic et le Val Soana en Piémont.

Les six points externes intéressent le Valais romand en Suisse (**EV** Évölène et **LI** Liddes), la Haute-Savoie (**CM** Les Contamines-Montjoie) et la Savoie (**TI** Tignes) en France, le Piémont en Italie (**RI** Ribordone et **CA** Carema).

2. La provenance des données

Pour ce qui est des points valdôtains, tous les matériaux publiés dans l’APV ressortent des enquêtes sur le terrain, menées par des intervieweurs formés surtout entre 1973 et 1985, et complétées par un supplément d’investigation à la fin des années 1980. Les enquêtes (enregistrées au mo-ment des interviews et ensuite transcrites en graphie pho-nétique ALF-Rousselot et annotées par les intervieweurs mêmes dans les « cahiers d’enquête » ; cf. ci-dessous *In-ventaire phonologique et systèmes graphiques*) furent men-ées d’après la batterie de questions (plus de 6 000) conçue par Gaston Tuailleon pour son *Questionnaire pour enquêtes dialectales en pays alpin* (Tuailleon 1972-1973), utilisé aussi pour la rédaction d’autres atlas linguistiques de l’aire al-pine occidentale (en particulier ALJA et ALEPO). Pour chaque point d’enquête, les réponses proviennent d’un nombre variable de témoins « qualifiés », choisis parmi les patoisants locaux.

Le « questionnaire Tuailleon » est à la base des données des six points externes aussi. Les enquêtes en territoire suisse furent réalisées expressément pour l’APV entre 1998 et 2001, à travers une convention avec l’Université de Neu-châtel ; les données des points italiens ont été intégrées dans l’APV pour concession de l’ALEPO, qui réalisa les enquêtes simultanément à l’APV à partir de l’édition ita-lienne du questionnaire (ALEPO 1994). Pour la France, les enquêtes furent menées, sous la direction de Tuailleon même, pendant les années 1980-1990 et les contenus de celle des Contamines-Montjoie (cf. aussi Bessat 2010) ont conflué dans les archives APV ; les données pour Tignes, par contre, sont ici retraitées à partir de la publication lexi-cographique autonome subséquente à l’enquête (Duch/ Béjan 1998).

3. Le traitement et la présentation des données

Les unités informatives fondamentales de l’APV sont les Articles, c’est-à-dire les entrées numérotées et intitulées qui composent chaque volume. En principe, un Article APV présente les réponses, fournies par les témoins pen-dant les enquêtes, à une des entrées prévues par le ques-tionnaire. Toutefois, en raison de la nature souvent « ou-verte » des questions posées (qui pouvaient entraîner des explications articulées, des énumérations, ainsi que la pro-duction de véritables petits textes), et également par souci de clarté et de cohérence de l’information, les données originaires ont été parfois réorganisées lors de la rédac-tion. Cette opération (qui, en contrepartie de quelques suppressions, a comporté surtout la création de plusieurs entrées non prévues à l’origine par le questionnaire) ex-plique la grille référentielle très riche de l’Atlas publié par rapport à celle du questionnaire originaire, ainsi que le choix d’organiser les données dans des typologies diffé-renciées d’articles, décrites immédiatement ci-dessous (v. aussi FL pour les exemples).

3.1. Les Articles « Standard » [APV 1]

Un Article Standard est organisé à partir de la Carte Principale, qui réunit les réponses des points d’enquête à la question choisie comme intitulation de l’article, à laquelle des matériaux supplémentaires, sous forme de Cartes Supplémentaires ou de liste de Référents Supplé-mentaires, peuvent être ajoutés.

3.2. Les Articles « Textes » [APV 1T]

Les Articles Textes proviennent des nombreuses ques-tions de caractère ethnographique posées aux témoins sous forme ouverte, qui ont produit comme réponses de petits textes dans presque tous les points d’enquête. L’ar-ticle correspondant est donc dépourvu d’une Carte Prin-cipale, substituée par un Tableau-Textes ; les matériaux supplémentaires peuvent quand même être présents.

3.3. Les Articles « Expression » [APV 1E]

Pour d’autres questions ouvertes, les matériaux produits se présentent sous forme d’expression libre de listes de ré-férents et informations, dont la distribution est très peu homogène dans le réseau des points. Même dans ce cas, la Carte Principale manque et les données sont présentées à l’intérieur de plusieurs Cartes Supplémentaires et/ou de la liste des Référents Supplémentaires.

3.4. Les Articles « Flexion » [APV 1F]

Ce format est destiné aux questions onomasiologiques pour lesquelles le questionnaire prévoyait une question supplémentaire de flexion (p. ex. donner le pluriel pour les substantifs, les quatre formes pour l’adjectif, etc.). La question supplémentaire a été, dans ces cas, intégrée avec la précédente et ses données ont été inscrites dans un Tableau-Flexion où figurent les séries complètes des flexions pour tous les points d’enquête, qui viennent ainsi à s’ajouter aux contenus de l’Article de base.

4. Les contenus des Articles APV

Les différents Articles APV contiennent une série d’élé-ments informatifs, qui, dans une structure standardisée pour chaque typologie d’Article, proposent au lecteur, d’un côté, les données extraites des enquêtes et ordonnées (contenus de 4.1. à 4.3.), de l’autre, des instruments pour une première interprétation de leur ensemble (contenus de 4.4. à 4.6.).

4.1. En-tête

L’En-tête est composé par : 1) le **Code-Article**, encadré dans le bord externe de la page, dans le format *Nr. du vo-lume APV-Nr. progressif dans le volume*, éventuellement suivi du sigle indiquant les Articles non-standard (*T, E, F*; voir ci-dessus 3.1. à 3.4.). Au-dessous, le renvoi au code al-phanumérique de la question (ou des questions) du *Ques-tionnaire* originaire (Tuailleon 1972-1973 ; et v. ci-dessous, *Liste des questions travaillées*) qui représente la source des données ; 2) au milieu, l’intitulation française de l’Article (**Intitulation-Article**), qui peut reposer tel quel le texte de la question originaire source des données ou bien avoir été soumise à des reformulations par souci de clarté. Dans l’intitulation, les parenthèses contiennent les parties textuelles de contextualisation, qui ne paraissent pas nécessairement dans les réponses, ou bien des synonymes explicatifs ; les crochets, si présents, des autres indications standardisées fonctionnelles à la compréhension du si-gnifié du stimulus et des réponses fournies (p. ex. [*adj.*], si la réponse attendue est un « adjectif » synthétique exprimant la notion décrite dans l’intitulation ; [*gén.*] là où il s’agit du terme « générique » pour une notion ; etc.). Dans le même encadré, les traductions italienne et anglaise de l’intitulation ; 3) sur la gauche, les renvois aux entrées correspondantes dans d’**Autres Atlas** (v. *Bibliogra-phonie*), choisis parmi les atlas nationaux français et italiens qui contiennent des points d’enquête valdôtains (AIS, ALF et ALI) et les atlas régionaux concernant l’aire fran-coprovençale (ALEPO, ALJA et ALLY)¹; 4) en haut de page, au dessus de l’Intitulation, les renvois graphiques in-diquant que l’Article fait partie d’un **Groupe d’Articles**, c’est-à-dire d’une série d’articles à considérer conjointe-ment, parce que leurs données proviennent d’une même question ou de questions strictement reliées entre elles déjà dans le Questionnaire.

^[1] Les renvois sont en principe effectués sur la base d’une correspon-dance stricte des entrées. Le renvoi se fait au numéro de l’entrée dans la publication pour les atlas intégralement publiés (AIS, ALF, ALJA et ALLY) ; pour ceux publiés seulement en partie (ALEPO et ALI), le numéro simple renvoie au code de la question dans les ques-tionnaires publiées (ALEPO 1994 et ALI 1971-1973), la séquence Nr. Volume-Nr. aux entrées déjà publiées.

4.2. Données linguistiques (réponses)

Les matériaux dialectaux ressortis des enquêtes ont été traités dans des formats différenciés, en correspondance de leur nature et surtout de la structure informative choi-sie pour chaque Article.

4.2.1. Cartes Principales [CP]

La Carte Principale (Articles Standard / Articles « Flexion ») représente l’objet le plus traditionnel d’un atlas linguistique. Dans l’APV, ces cartes analytiques (en grand format et suivant immédiatement l’en-tête et le commentaire) sont réservées aux données qui répondent directement à l’Intitulation de l’article, en fournissant une « traduction », et qui ont produit des séries complètes (ou suffisamment complètes) de réponses pour les 22 points d’enquête. Dans une Carte Principale, les encadrés placés en correspondance des points d’en-quête (en sigle ; cf. 1.) peuvent contenir : 1) la **Réponse Principale** transcrite en graphie phonétique API (cf. *Inventaire phonologique et systèmes graphiques*, 5.). Dans les réponses, l’usage des parenthèses reproduit l’articu-lation « focus informatif/contextualisation » choisie pour l’intitulation ; l’italique signale par contre leur imparfaite correspondance traductive, morphologique (par ex. le pluriel pour le singulier) ou sémantique-prag-matique (par ex. une « locution traductive » au lieu du « lexème synthétique » attendu) par rapport à l’inti-tulation. Dans ces cas, les indications entre parenthèses après la réponse (cf. FL) et/ou la traduction littérale dans les Notes (cf. ci-dessous 4.3.1.) expliquent la nature de l’imperfection ; 2) un symbole de **Non-Réponse**, qui substitue la réponse en cas de « question ne pas posée / donnée manquante » (**X**) ou d’incapacité à répondre des témoins (**?**) ; 3) des symboles de **Renvoi à l’Apparat** (***** = *Notes*, *V* = *Variantes*, *AL* = *Autres Lexèmes*, *Cr* = *Croquis*; cf. ci-dessous 4.3.).

4.2.2. Tableaux-Textes

Les Tableaux-Textes (Articles « Textes ») substituent la Carte Principale dans les Articles construits à partir des matériaux obtenus à travers les questions ouvertes ethno-graphiques. Ici, les informations produites sont traitées dans des tableaux à deux colonnes : pour tous les points d’enquête (disposés en ordre alphabétique par sigle), la pre-mière colonne propose les informations sous la forme de petits textes en patois, extraits des enregistrements, trans-crits selon les normes de la Graphie du BREL (v. *Inventaire phonologique et systèmes graphiques*, 5.) et publiés en ita-lique ; la seconde, héberge la traduction française des textes patois de la première ou bien des résumés directement en français des contenus, là où le discours patois s’avérait trop fragmentaire. La traduction française (entre guillemets) est conduite de façon littérale, en essayant de respecter le style naturel des discours en patois ; toutes les interventions ré-dactionnelles (complément d’information ou gloses d’ex-plication) sont signalées par l’usage des crochets. L’indica-tion de **Non-Réponse** (**X**) signifie qu’aucun texte n’a été produit pour cette localité.

4.2.3. Tableaux-Flexion

Les Tableaux-Flexion (Articles « Flexion ») listent les paradigmes complets de certain mots, obtenus à partir des entrées du *Questionnaire* expressément consacrées à cette finalité morphologique. La liste des Réponses est présentée dans un tableau en trois colonnes doubles, or-donnés alphabétiquement par points d’enquête ; pour le format des contenus, on renvoie aux règles énoncées pour les Référents Supplémentaires (4.2.5.)

4.2.4. Cartes Supplémentaires [C+]

Les Cartes Supplémentaires peuvent dériver d’un « déclas-ement » de référents prévus dans le *Questionnaire* origi-naire mais qui se sont révélés peu productifs ou marginaux à l’épreuve des enquêtes ; beaucoup plus souvent, toutefois, elles ont été au contraire créées à partir des nouveaux et im-prévus référents émergés dans les discours patois, alors que leurs attestations atteignent le nombre minimum d’huit. Ces cartes peuvent en principe se trouver dans toutes les typologies d’Article, sont intitulées (**Intitulation C+**) et numérotées en progression (**Code C+**) dans l’encadré bleu-clair à gauche de leur intitulation ; dans les Articles Standard, elles viennent toujours après la Carte Principale. Les contenus des Cartes Supplémentaires obéissent aux règles de format des Cartes Principales (4.2.1.), qu’elles re-produisent à une échelle plus petite : la seule différence est que, dans ce cas, les points d’enquête vides de réponse, tout simplement, ne sont pas signalés sur la carte.

4.2.5. Référents Supplémentaires [R+]

Les Référents Supplémentaires (eux aussi potentiellement présents dans tous les types d’article) dérivent du même processus d’émersion que pour les Cartes Supplémentaires, mais appliqué aux référents moins répandus (sept occur-rences ou moins), qu’on a jugés peu utile de cartographier. Ils sont présentés à la fin des articles dans de petits tableaux à trois colonnes, la première pour le code progressif (**Code R+**), la deuxième avec la fonction d’intitulation (**Intitula-tion R+**). Dans la colonne de droite, les matériaux sont pro-posés dans une seule chaîne de caractères, où les sigles des localités séparent les Réponses en graphie API des différents points d’enquête, un séparateur (■) les éventuelles secondes réponses du même point d’enquête, accompagnées (au cas où ils proviennent d’un autre témoin) par le sigle [AT]. Les règles de format prévues pour les Réponses dans les cartes (cf. ci-dessus 4.2.1) sont également appliquées dans les chaînes pour les Réponses en API, qui peuvent également être suivies de Notes (v. 4.3.2. - 4.3.3. pour le format).

4.3. Apparat des Cartes

Chaque Carte (Principale ou Supplémentaire) peut être accompagnée par un Apparat variable, dépendant des ren-vois symboliques associés aux Réponses en carte (4.2.1.).

4.3.1. Notes

La présence du symbole spécial de renvoi pour les Notes (*****) en atteste la présence, pour ce point d’enquête, dans l’encadré spécial. Les Notes sont présentées en ordre alpha-bétique par localité et peuvent contenir des informations supplémentaires (en patois et en italique, ou bien en fran-çais) venant des enquêtes ou bien des notes de la rédaction (entre crochets) ; les informations en patois sont suivies de la traduction française (entre crochets et guillemets). Dans les Notes on trouve aussi fréquemment la traduction des parties des Réponses sur la carte qui ne correspondent pas au texte proposé comme Intitulation de l’article ; dans ce cas, les parties qui, à l’inverse, le font sont substituées par un tiret.

4.3.2. Variantes

L’encadré des Variantes (*V*) contient les deuxièmes ré-pponses qui représentent des variantes phonétiques, mais aussi flexionnelles (les pluriels, autres formes flexes du verbe, etc.), du lexème proposé sur la Carte. Les formes des différents points d’enquête, identifiées par le sigle, sont traitées comme des Réponses et suivent les normes rédac-tionnelles déjà énoncées pour les Référents Supplémen-taires (ci-dessus, 4.2.5.).

4.3.3. Autres Lexèmes

Les deuxièmes réponses qui, au contraire, proposent des lexèmes autres que celui présenté dans la Réponse prin-cipale sur la carte sont réunies dans l’encadré des Autres Lexèmes (*AL*). Comme pour les Variantes, les normes ré-dactionnelles se conforment à celles des Référents Supplé-mentaires (ci-dessus, 4.2.5.).

4.3.4. Croquis

Le symbole *Cr* signale la présence de matériel iconogra-phonique produit directement par les témoins (souvent avec l’intervention de l’intervieweur) au moment de l’enquête, en forme de petits croquis ou autre. Un encadré spécial en abrite les reproductions, accompagnées par le sigle du point d’enquête.

4.4. Commentaires

Des Commentaires, conçus comme des instruments à la fois d’orientation et d’approfondissement, tant pour les spécialistes que pour un public plus large de « lecteurs intéressés », accompagnent chaque Article APV. Pour la lecture, on renvoie d’abord à la *Liste des abréviations et des conventions typographiques* (FL) et, si nécessaire, au *Petit glossaire des termes linguistiques utilisés dans L’Atlas*, à dis-position ci-dessous.

Les Commentaires s’articulent dans une exposition assez standardisée, qui comporte une première partie consacrée à l’illustration de la structure informative de l’Article et une seconde proposant des contenus d’interprétation lin-guistiques et ethnographiques de ses contenus.

Les éléments d’attention de la première sont représentés par l’évaluation du « rendement informatif » des entrées du *Questionnaire* traitées dans l’Article (la quantité des ré-pponses obtenues ; leur « rentabilité », en considération du degré de compréhension du stimulus montré par les témoins ; l’émersion d’aspects imprévus et significatifs, en rapport avec les taxonomies culturelles et cognitives du milieu objet de l’enquête) et par l’illustration des pro-cédures de systématisation suivies pendant la rédaction pour atteindre la cohérence informative de l’Article (re-positionnement des données, reformulations nécessaires, création de référents supplémentaires, etc.). Les approfondissements linguistiques de la deuxième partie sont menés surtout sur les plans géolinguistique et étymologique, en invitant souvent le lecteur à une lecture croisée des données de l’Atlas. Les interprétations géolin-guistiques s’appuient naturellement sur les Cartes Synthé-tiques préparées (cf. ci-dessous 4.5.), en essayant de mettre en lumière les dynamiques de la diffusion des lexèmes dans l’espace géographique exploré. Pour l’analyse histo-rique-étymologique, on s’est servi d’un ensemble standard d’instruments lexicographiques de référence (v. *Bibliogra-phonie*), à fin d’obtenir un degré d’approfondissement uni-forme dans tous les Articles. Pour les lexèmes appartenant aux langues nationales, la référence (en l’absence d’autres renvois) se fait au TLFi pour le français, au DELI pour l’italien ; pour les aires dialectales gallo-romane et ita-lo-romane au sens large, on a eu recours respectivement au FEW et au DEI (au LEI aussi, pour la partie publiée au 2019 : *A-depsydra* ; *Germanismi*, vol. *I* : *Abschied-putzn*) ; seulement dans le cas de lexèmes fondamentaux et diffusés dans toute la Romania on s’est en outre servi du REW. Pour les langues régionales plus concernées par l’espace géographique enquêté, les renvois au francoprovençal de la Vallée d’Aoste font référence au NDPV, ceux au franco-provençal en général à la partie publiée du GPSR (A-G) ; le piémontais est représenté par le REP et, seulement en

Carte de répartition des patois valdôtains

cas d’absence d’une voix dans ce répertoire, au GDPI². Dans les Commentaires on se conforme aux conventions typiques de la linguistique historique, même à l’égard des styles typographiques utilisés, comme l’usage des petites capitales pour les étymons, de l’astérisque pour les formes qui ne sont pas attestées et reconstruites, etc. (v. FL)³.

4.5. Cartes Synthétiques (CS)

Comme il a déjà été dit, les contenus des Commentaires se basent souvent sur les petites Cartes Synthétiques élaborées à partir des Articles APV, qui en retravaillent les données sous forme de synthèses symboliques (se référant à quatre grands domaines : le Lexique, la Phonétique et la Phonologie, la Morphosyntaxe et l’Ethnographie ; v. ci-dessous) et qui permettent de saisir d’un coup d’œil la distribution géographique des phénomènes représentés. Les Cartes Synthétiques, numérotées progressivement dans chaque Article, sont placées après l’Apparat (si présent) et normalement en contact avec les éléments de l’Article qui contiennent les données élaborées, pour permettre une interprétation plus aisée.

Les éléments qui composent les Cartes Synthétiques sont : 1) le **Code-CS**, progressif à l’intérieur de chaque Article (leur code d’identification idéal est donc composé comme *code de l’article+code de la CS*, p. ex. dans les *Index*) ; 2) le sigle correspondant à la **Typologie-CS** (v. immédiatement ci-dessous) ; 3) l’**Intitulation-CS**, qui décrit le phénomène représenté, en ajoutant la présence éventuelle de données provenant d’autres Articles, avec un renvoi à son Code-Article entre crochets (cf. FL) ; 4) la **Légende-CS**, où figurent les symboles utilisés et leur valeur ou signifié (cf. FL). Quoique consacrées en principe à l’étude d’un seul élément linguistique, les CS peuvent être utilisées aussi pour créer des **Synthèses Comparatives** entre deux éléments ; dans ce cas, une barre oblique (/) sépare dans l’intitulation les deux éléments observés, dans la carte les symboles qui y font référence. Le *set* de symboles (qui comprend cinq formes, chacune disposant de trois nuances de couleur) est utilisé, dès que possible, attribuant une valeur « sémantique » aux formes et aux couleurs : les formes égales représentent toujours des réalisations similaires d’un phénomène, différenciées ensuite par la nuance de couleur. En outre, on a cherché à associer régulièrement les différentes formes à certains types de distribution géographique : les carrés (du rouge au jaune) sont associés aux formes présentes dans l’aire majoritaire du territoire enquêté (généralement la « Haute Vallée d’Aoste ») ; les triangles (en nuances de bleu) à celles qui débordent dans le Piémont ou qui sont quand même attestées dans la « Basse Vallée » ; les cercles (nuances de vert) et les losanges (nuances de violet) pour les formes valdôtaines minoritaires ou isolées ; les étoiles (du brun au beige clair) pour

Carte de répartition des patois valdôtains

les formes qui ne sont attestées qu’au-delà des Alpes ou bien inusuelles.

4.5.1. Cartes Synthétiques « Lexicales »

Au niveau de la typologie « lexique », le type fondamental et plus fréquent de CS est la synthèse « onomasiologique » (**LEX**), qui répond à la question « Quel terme vous utilisez pour ‘X’ ? », le *X* étant le signifié qui décrit un référent (un objet, une action, un concept etc.). Dans ce cas, l’Intitulation contient le signifié traité (p. ex. ‘lait’) et la Légende l’association des symboles aux types lexicaux recensés, exprimés normalement à travers leur « étymons » (au sens large qui comprend aussi, par exemple, les emprunts à une autre langue), expliqués et documentés du point de vue lexicographique plus en détail dans le Commentaire. Les étymologies incertaines et les éventuelles propositions originales de la rédaction APV sont enfermées entre crochets.

À côté des synthèses onomasiologiques, le niveau lexical est illustré par deux autres typologies. La question « Qu’est que *X* signifie ? » est à la base des synthèses « sémasiologiques » (**LEX-S**), où l’Intitulation est représentée par un mot (p. ex. *montagne*) et dans la Légende on trouve des signifiés (p. ex. ‘sommel’ ou ‘alpage’). Les synthèses « motivacionnelles » (**LEX-M**) se basent enfin sur une troisième question : « Quel lexème a été utilisé pour dénommer ‘X’ ? » ; dans ce cas, l’Intitulation exprime un référent comme dans l’étude onomasiologique (p. ex. ‘surveiller (le lait sur le feu)’ ou ‘lunettes’), mais dans la Légende on retrouvera par contre des lexèmes (l’union déjà établie entre un « signifiant » et un « signifié »), exprimés entre accolades sous forme d’« iconymes » (p. ex. {regarder} ou {lunç})⁴.

4.5.2. Cartes Synthétiques « Phonétiques »

Les CS phonétiques (**PHON**) montrent la distribution géographique des résultats d’une évolution phonétique, observés dans un lexème (en quelque cas plusieurs lexèmes) présent dans l’Article. Dans ces CS, l’Intitulation contient la description du phénomène observé et la Légende les issues phonétiques identifiées dans les Réponses soumises au traitement et classées sur la base des principes de la phonétique historique. Dans l’Intitulation, la description du phénomène se fait en énonçant le phonème étymologique (latin ou autre)⁵ soumis à analyse et le contexte phonologique d’occurrence. Celui-ci peut être exprimé en détail, avec l’indication des phonèmes qui suivent (+) ou précèdent (préc. de) le phonème étymologique, ou par des indications plus générales. Par souci de clarté, la description synthétique de l’Intitulation est toujours énoncée *in extenso* dans le Commentaire et suivie dans l’Intitulation même par le mot étymologique concerné (entre parenthèses), où le gras indique la position du phonème étudié. Dans la Légende, les issues phonétiques associées aux symboles sont présentées entre barres obliques, conven-

^[1] Les rares renvois aux voix walsers, en l’absence d’un répertoire complet et organique, font référence à plusieurs sources à disposition en ligne, en particulier : Centro Studi e Cultura Walsers / Walsers Kulturzentrum, *Greschöneytisch und d’Eischemöitschu*, en ligne (*https://www.centroculturalewalsers.com/greschöneytisch-und-deischemöitschu/*) ; Sportello Walsers di Formazza, *PALWIM-Piccolo atlante linguistico dei Walsers Meridionali*, en ligne (*http://www.walsers.it/Atlante.asp*) ; Gaeta, Livio (Università di Torino), *ArchiWals*, en ligne (*http://www.archiwals.org/dizionario/*).

^[2] Les rares renvois aux voix walsers, en l’absence d’un répertoire complet et organique, font référence à plusieurs sources à disposition en ligne, en particulier : Centro Studi e Cultura Walsers / Walsers Kulturzentrum, *Greschöneytisch und d’Eischemöitschu*, en ligne (*https://www.centroculturalewalsers.com/greschöneytisch-und-deischemöitschu/*) ; Sportello Walsers di Formazza, *PALWIM-Piccolo atlante linguistico dei Walsers Meridionali*, en ligne (*http://www.walsers.it/Atlante.asp*) ; Gaeta, Livio (Università di Torino), *ArchiWals*, en ligne (*http://www.archiwals.org/dizionario/*).

^[3] Un usage extensif de la qualification de « bas latin », dérivant de l’usage préférentiel de cette formule brève (*b. lat.*) dans les légendes des Cartes Synthétiques, se fera peut-être noter par les spécialistes. Il importe de préciser qu’elle est utilisée ici pour indiquer simplement la couche latine distinguée du latin classique, qu’on pourrait également qualifier de « latin vulgaire », « latin populaire », « latin *circa-romanicum* » et d’autres définitions encore, toutes sans aucun doute plus soignées.

^[4] Cette dernière typologie (qui se base sur une approche et une terminologie lancées par le linguiste italien Mario Alinei depuis les années 1990 ; cf. entre autres Alinei 2009) est sûrement la moins traditionnelle des trois dans les études dialectologiques. Elle a été toutefois introduite dans l’APV en tant que capable, parfois, d’expliquer mieux que les approches traditionnelles les étymologies plus récentes et « transparentes », dérivant souvent d’une utilisation extensive (métaphorique ou métonymique) de termes et expressions déjà existants.

^[5] On remarquera que le système phonologique assumé est celui qu’on appelle traditionnellement « latin vulgaire », déjà caractérisé par la présence de sept voyelles toniques distinctes sur la base du seul timbre (/i/, /e/, /ɛ/, /a/, /ɔ/, /o/, /u/), plus modernement « protoroman occidental » (Vincent 1988), à la base du franco-provençal aüssi.

Carte de répartition des patois valdôtains

tion traditionnellement réservée par les phonéticiens aux phonèmes (donc aux phones « systématisés » dans une langue). Naturellement, le choix de cette convention (dû exclusivement à des raisons de simplification des renvois et de leur style typographique) n’implique absolument pas une orientation interprétative sur la nature « systématique » des phones/phonèmes présentés.

4.5.3. Cartes Synthétiques « Morphosyntaxiques »

À partir des phénomènes de caractère morphosyntaxique rencontrés dans les Articles, moins fréquents que ceux lexicaux ou phonétiques dans un Atlas qui demeure « traditionnel » au vu de sa conception originaire, ce domaine est quand même couvert par des synthèses (**MORPH**), qui s’intéressent à des aspects comme la morphologie dérivationnelle, l’utilisation des prépositions, les usages verbaux etc. Les Intitulations et la Légende, dans ce secteur, sont moins formalisées que pour les typologies précédentes et le recours aux explications du Commentaire permet aisément de les comprendre.

4.5.4. Cartes Synthétiques « Ethnographiques »

On a estimé intéressant de consacrer des synthèses (**ETHN**) aux aspects ethnographiques qui ressortent des Articles, surtout là où les opérations de normalisation en vue de la création des Légendes ont conduit à rendre plus lisibles les typologies des usages attestés. Comme pour les Cartes Synthétiques, Intitulations et Légende, dûment expliquées dans le Commentaire, devraient résulter évidentes.

4.6. Iconographie de répertoire

Plusieurs Articles sont complétés par un appareil iconographique, auquel on renvoie régulièrement dans les Commentaires (**ICON**) pour illustrer certains aspects des référents traités (objets, leurs parties ou morphologie, pratiques humaines, etc.). Ces matériaux proviennent de plusieurs archives et pour chaque image les références aux fonds de pertinence et aux propriétés intellectuelles figurent dans les **Intitulations-Image**.

5. Index et Répertoires

Un travail d’indexation très poussé et réalisé à différents niveaux est conduit sur les matériaux de l’Atlas, pour permettre un large éventail de possibilités d’accès à ses contenus. Ce travail a abouti à la réalisation de sept instruments de recherche : une Table des Matières générale, deux index qui permettent l’accès tant par « référent » que par « signifiant », et quatre répertoires compilés à partir des Cartes Synthétiques réalisées. On décrira ici les finalités et les caractères généraux, en renvoyant aux petites introductions qui les précèdent pour les indications pratiques de consultation.

5.1. Table des Matières

La Table des Matières est l’index général des contenus, énumérant les Articles appartenant aux différentes typologies et les sous-articles (Cartes et Référents Supplémentaires) dans l’ordre du volume publié.

5.2. Index Analytique Français

Les contenus de la Table des Matières (donc les Intitulations des Articles) ont été soumis à une indexation analytique et à une lemmatisation.

Une première indexation a concerné tous les mots sémantiquement « pleins » (noms, verbes, adjectifs, adverbes qualificatifs) et tous les mots-outils (articles, pronoms, prépositions, conjonctions ; adjectifs et adverbes déterminants) qui ont été utilisés au moins une fois dans les Réponses. Les

Carte de répartition des patois valdôtains

formes ainsi sélectionnées ont été puis lemmatisées d’après les critères morpho-lexicaux adoptés par le TLFi et ont formé la classe des **Lemmes Grammaticaux**. Une deuxième classe est représentée par les **Lemmes Thématiques**, qui réunissent les attestations dans les intitulations de certains termes important du point de vue conceptuel, même s’ils ne figurent pas dans les Réponses. L’Index Analytique français représente donc la principale voie d’accès « par référent » aux contenus de l’Atlas.

5.3. Index des Types Lexicaux Patois

L’accès « par signifiant » est par contre garanti par l’Index des Types Lexicaux Patois. L’index enregistre les occurrences de toutes les Réponses en patois (dans les Cartes Principales et Supplémentaires, ainsi que dans les listes des Référents Supplémentaires) appartenant aux catégories lexicales sémantiquement « pleines » (noms, adjectifs, verbes), en les présentant sous la forme traditionnelle des lemmes d’un vocabulaire.

Il est conçu comme un index en Graphie du BREL de « types lexicaux », c’est-à-dire de lexèmes idéaux, qu’on peut considérer comme unitaires pour étymologie, forme et signifié, auxquels les occurrences réelles dans l’Atlas peuvent être reconduites en tant que variantes (phonologiques ou morphologiques), d’après un modèle de lemmatisation pratiqué par exemple dans le GPSR. Les types lexicaux sont présentés dans la forme des lemmes d’un dictionnaire (le singulier pour les substantifs, le singulier masculin pour les adjectifs, l’infinitif pour les verbes).

Dès que possible, et par souci d’uniformité, les lemmes/types lexicaux sont présentés dans la forme linguistique (convertie naturellement dans le standard orthographique du BREL) que l’on retrouve dans l’instrument lexicographique le plus complet pour le franco-provençal valdôtain, c’est-à-dire du NDPV, qui enregistre principalement les mots de la variété « centrale » de l’aire (Aoste et alentours)⁶. Pour les types lexicaux de caractère locale ou péripnérique et absents dans le NDPV (p. ex. ceux attestés seulement dans les points externes au domaine valdôtain ; ou ceux qui sont propres aux patois de la Basse Vallée), on a procédé à une reconstruction orthographique selon les normes du BREL basées selon les cas : 1) sur la seule forme phonétique attestée ; 2) en présence de plusieurs formes, sur celle la plus fréquente ou représentative et qu’on a jugé capable de « neutraliser » les différences phonétiques. Les variantes des types lexicaux, tant pour les « centrales » que pour les « périphériques », sont également enregistrées dans l’index lorsqu’on juge que pour le lecteur il n’est pas aisé de reconduire leur forme phonétique au lemme, surtout là où la forme peut déterminer un éloignement significatif dans l’ordre alphabétique. Ces variantes sont traitées comme des lemmes-renvois au lemme principal⁷. Le même traitement a été réservé aux dérivés suffixaux diminutifs qui ne se détachent pas du sens du lemme principal, lequel, dans ce cas, portera l’indication *et dér.* (‘et dérivés’).

^[1] Les termes des patois périphériques qui parfois sont enregistrés dans le NDPV sont quand-même traités comme les autres lemmes principaux dans notre Index.

^[2] Pour la lemmatisation, le cas limite est représenté par les formes « périphériques » et, en même temps, « flexes », pour lesquelles la reconstruction d’un lemme (ou d’un lemme-renvoi) est aléatoire. Dans ces cas, la forme enregistrée dans l’Atlas est présentée telle quelle et en italique dans le répertoire et elle est accompagnée par des informations grammaticales plus détaillées (le numéro et le genre pour les parts du discours nominales, le mode et le temps pour les verbes).

Carte de répartition des patois valdôtains

5.4. Répertoire Lexical
La liste des répertoires s’ouvre avec le Répertoire Lexical. À l’instar de tous les autres répertoires, il est axé essentiellement sur les contenus des Cartes Synthétiques (Intitulations et Légendes), dans ce cas, celles du niveau lexical et sémantique de la langue (**CS LEX**) ; à ces contenus, s’ajoute le dépouillement des contenus lexicaux des Commentaires. Le répertoire enregistre donc toutes les occurrences des divers composants du secteur cités dans les CS et dans les Commentaires : les étymons proposés et les mots des différentes langues (latin, francoprovençal, français, italien, piémontais, etc.) cités comme objet d’analyse ou pour comparaison, mais les signifiés et les iconymes aussi. De ce point de vue, ce répertoire constitue un accès « par référent » qui s’ajoute à l’Index Analytique français, pour une recherche plus étendue et moins focalisée sur le texte des Intitulations.

5.5. Répertoire Phonétique

À partir des contenus des CS du secteur (**CS PHON**), le Répertoire Phonétique permet l’accès aux matériaux de l’Atlas dans une double perspective. Il est en fait décliné en deux instruments complémentaires : dans l’**Index par phénomènes**, ce sont les Intitulations des cartes à être répertoriées dans un ordre logique (réparti principalement en voyelles et consonnes) qui permet de retrouver toutes les Cartes Synthétiques où un phonème étymologique (latin-vulgaire ou autre) est traité ; par contre, dans l’**Index par phonèmes**, à travers l’indexation des Légendes, on a pu mettre à disposition du lecteur un répertoire complet des issues de l’évolution phonétique, qui donne la possibilité de procéder de façon inverse, du résultat final à l’origine.

5.6. Répertoire Morphosyntaxique

Le Répertoire Morphosyntaxique énumère simplement les intitulations des CS morphosyntaxiques (**CS MORPH**), divisées dans les deux grands secteurs de la morphologie dérivationnelle (formation des mots) et de la morphosyntaxe proprement dite. Il contient en outre les renvois à tous les Articles de type FLEX, où se trouvent les paradigmes complets des mots étudiés.

5.7. Répertoire Ethnographique

Le Répertoire Ethnographique liste les intitulations des CS d’intérêt ethnographique publiées dans le volume (**CS ETHN**), dans l’ordre proposé par le volume même.

Bibliographie

AIS = Jaberg, Karl / Jud, Jakob (1928-1940). *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*. Zofingen, Ringier (version numérisée: Tisato, Graziano. *NavigAIS*, Padova, ISIC / CNR, en ligne *https://www3.pd.istc.cnr.it/navigais-web/*).

ALEPO = *Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale*. Università di Torino, Dipartimento di Studi Umanistici (liste des volumes publiés et informations sur *http://www.alepo.eu/index.php*).

ALEPO 1994 = Canobbio, Sabina / Telmon, Tullio (eds.) (1994). *Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale. Questionario (3 voll.)*. Torino, Regione Piemonte.

ALF = Gilliéron, Jules / Edmont, Edmond (1902-1912). *Atlas Linguistique de France. Avec une Notice et une Table, ainsi qu’un Supplément*. Paris, Champion.

Carte de répartition des patois valdôtains

ALI = *Atlante Linguistico Italiano*. Università di Torino, Istituto dell’ALI (liste des volumes publiés et informations sur *http://www.atlantelinguistico.it/*).

ALI 1971 = Bartoli, Matteo / Pellis, Ugo (1971). *Questionario dell’Atlante Linguistico Italiano. Volume I: Testo*, sous la direction de A. Genre / S. Campagna / L. Massobrio. Torino, Istituto dell’ALI.

Alinci, Mario (2009). *L’origine delle parole*. Roma, Aracne.

ALJA = Martin, Jean-Baptiste / Tuailleon, Gaston (1999). *Atlas linguistique et ethnographique du Jura et des Alpes du Nord*. Paris, CNRS.

ALLY = Gardette, Pierre (1950-1976). *Atlas linguistique et ethnographique du Lyonnais*. Paris / Lyon, CNRS / Institut de linguistique romane de Lyon.

Bessat, Hubert (2010). *Le patois et la vie traditionnelle aux Contamines-Montjoie. I. La nature, les activités agro-pastorales et forestières*. Grenoble, Université Stendhal.

DEI = Battisti, Carlo / Alessio, Giovanni (1950-1957). *Dizionario etimologico italiano*. Firenze, Barbèra.

DELI = Cortelazzo, Manlio / Zolli, Paolo (1999). *DELI-Dizionario etimologico della lingua italiana*, 2^a ed. Bologna, Zanichelli.

Duch, Célestin / Béjan, Henry (1998). *Le patois de Tigne (Savoie)*. Grenoble, ELLUG.

FEW = Wartburg, Walther von (dir.) (1922-1989). *Französisches etymologisches Wörterbuch*. Bonn et al., Zbinden et al. (version numérisée en ligne *https://apps.atilf.fr/lecteurFeW/*).

GDPI = Di Sant’Albino, Vittorio (1859). *Gran dizionario piemontese-italiano*. Torino, Unione Tipografico-Editrice.

GPSR = Gauchat, Louis / Jeanjaquet, Jules /Tappolet, Ernst et al. (1924-). *Glossaire des patois de la Suisse romande*. Neuchâtel / Paris, Attinger (version numérisée : Greub, Yan (dir.) *GPSR en ligne*, Université de Neuchâtel, en ligne *https://www.unine.ch/islc/home/presentation/gpsr.html*).

IPA Handbook 1999 = International Phonetic Association (1999). *Handbook of the International Phonetic Association. A Guide to the Use of the International Phonetic Alphabet*. Cambridge, Cambridge University Press.

LEI = Pfister, Max /Schweichard, Wolfgang (dir.) (1979-). *Lessico Etimologico Italiano*. Wiesbaden, Reichert.

NDPV = Chenal, Aimé / Vautherin, Raymond (1997). *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*. Aosta, Musumeci.

REP = Cornagliotti, Anna (dir.) (2015). *Repertorio Etimologico Piemontese*. Torino, Centro Studi Piemontesi/ Ca de Studi Piemontèis.

REW = Meyer-Lübke, Wilhelm (1911). *Romanisches etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg, Carl Winter.

TLFi = *Trésor de la langue française informatisé*, ATILF / CNRS, en ligne *https://www.cnrtl.fr/portail/*.

Tuailleon, Gaston (1972-1973). *Questionnaire pour enquêtes dialectales en pays alpin*. Grenoble, Université de Grenoble.

Vincent, Nigel (1988). *Latin*. Dans: M. Harris / N. Vincent (dir.), *The Romance Languages*, New York, Oxford University Press : 26-78.

Liste des abréviations

(dans les commentaires, les cartes synthétiques, les indexes)

a. angl.	ancien anglais	got.	gotique	poston.	postonique
a. fr.	ancien français	gr.	grec	préc.	précédé, précédent
a. h.-all.	ancien haut-allemand	id.	<i>idem</i> (même sens cité avant)	précons.	préconsonantique
a. it.	ancien italien	imp.	imparfait	prélat.	prélatin
adj.	adjectif	incon.	inconnu	prép.	préposition
adv.	adverbe	ind.	indicatif	prés.	présent
agent.	agentif	indép.	indépendant	préton.	prétonique
all.	allemand	inf.	infinitif	prob.	probablement
ar.	arabe	init.	initial	pron.	pronom
art.	article	instrum.	instrumental	prop.	proprement
aton.	atonique	int.	(à l')intérieur	rég.	régional
b. lat.	bas latin	intens.	intensifiant	régr.	régression
cat.	catalan	intervoc.	intervocalique	rel.	relatif
centr.	central(e)	intr.	intransitif	rép.	réponse
cf.	<i>confer</i> (confronter)	invar.	invariable	résid.	résiduel
clit.	clitique	it.	italien	restit.	restitution
compl. dir.	complément direct	lat.	latin	rétrogr.	rétrogradation
conj.	conjonction	lat. class.	classique	roum.	roumain
cons.	consonne	litt.	littéralement	s.	singulier
dén.	dénomination	loc.	locution	sav.	savoyard
dér.	dérivé	lomb.	lombard (ancienne population)	sec.	secondaire
dériv.	dérivation	m. fr.	moyen français	sept.	septentrional
dét.	déterminatif	m. néerl.	moyen néerlandais	seul.	seulement
déterm.	détermination	m./masc.	masculin	sp.	<i>species</i> (plusieurs espèces végétales)
dial.	dialectal	méd.	médiéval	spéc.	spécialement
diff.	différent	méron.	méronyme	ss.	et pages suivantes
dim.	diminutif	mod.	moderne	subj.	subjonctif
dipht.	diphthongue	monosyll.	monosyllabique	subst.	substantif
env.	environ	nas.	nasal, nasalisation	suff.	suffixe
esp.	espagnol	nég.	négation	suffix.	suffixal
étym.	étymologique	occ.	occitan	syll.	syllabe
f./fém.	féminin	onom.	onomatopéique	ton.	tonique
fact.	factitif	part.	participe	tr.	transitif
fin.	final	pass.	passé	v.	<i>vide</i> (voir)
fr.	français	pass. comp.	passé composé	vald.	(francoprovençal) valdôtain
fréq.	fréquentatif	phénom.	phénomène	voy.	voyelle
frpr.	francoprovençal	piém.	piémontais	vulg.	vulgaire
gaul.	gaulois(e)	pl.	pluriel	wals.	walsér
gén.	générique	pop.	populaire		
géo-syn.	géo-synonyme, géo-synonymique	port.	portugais		
germ.	germanique	pos.	position		

Petit glossaire des termes linguistiques utilisés dans l'Atlas

Pour l'encadrée et les exemples concernant la phonétique, se référer aux contenus dans *Inventaire phonologique et systèmes graphiques*, ainsi qu'au tableau et aux exemples dans la *Feuille de Légende*.

AFFRIQUÉE (CONSONNE) : consonne dont le mode d'articulation combine les caractères des *OCCLUSIVES et des *FRICATIVES.

ALLOMORPHE : réalisation différente d'un *MORPHEME, qui peut prendre des formes différentes selon le contexte phonétique, morphologique, syntaxique ou lexical, par ex. la forme *l'* de l'art. dét. fém sing. fr. *la*.

ALLOTROPE, IQUE (FORME) : en général, réalisation différente d'un même élément linguistique. Dans le lexique, en particulier, un mot qui présente une forme et/ou un sens différent d'un autre venant du même *ÉTYMON, par ex. it. *vizio* 'vice' ≠ *vezzo* 'bizarrière' issus de la même base latine *vitium*.

ANALYTIQUE (FORME) : forme dans laquelle prévaut la tendance à utiliser des éléments distincts pour exprimer une fonction linguistique. Par exemple, une forme analytique est le futur anglais *I will go*, exprimé par l'auxiliaire *will*, tandis que le futur *j'irai* est une forme *SYNTHÉTIQUE.

ANTONOMASE : figure rhétorique consistant à adopter le nom d'un individu pour désigner une classe, comme en français l'adoption de *Renard*, le goupil personnel des fabliaux médiévaux, pour désigner l'animal.

APHÉRÈSE : phénomène qui comporte la chute d'un ou plusieurs sons au début d'un mot, par ex. *Bastien* pour *Sébastien*.

ARCHAÏSME : mot ou forme ancienne d'une langue, sortis de la langue commune mais survivant dans certains contextes d'usage.

ASPECT, -UEL : dans la grammaire du verbe, trait indiquant les modalités de développement de l'action exprimée par le verbe, telles que sa durée, son caractère accompli, sa persistance, etc. En français, par exemple, les deux temps du passé *j'ai chanté* et *je chantais* sont distinctes par leur aspect, respectivement « accompli » / « inaccompli ».

ASSIMILATION : phénomène phonétique évolutif pour lequel un son prend quelques-unes ou toutes les caractéristiques phonétiques du son qui le précède ou qui le suit, par ex. le *n* dans l'it. *in+raggiungibile* > *inraggiungibile*.

ATTRIBUTIF : fonction de l'adjectif lorsqu'il appartient à un *SYNTAGME nominal, comme *fidèle* dans le syntagme *un chien fidèle*.

BAS LATIN : au sens propre, le latin de l'Antiquité tardive (III^e-VI^e siècles ap. J.-C.). Ici, souvent utilisé comme synonyme de *LATIN VULGAIRE.

BASE LEXICALE : unité lexicale qui peut être considérée comme le point de départ pour la formation d'autres mots, par *DÉRIVATION ou par *COMPOSITION, en déterminant ainsi une *FAMILLE LEXICALE, comme par ex. le fr. *bois* pour les mots *boiser*, *boiserie*, *boiseux*, *déboiser*, *emboiser*, *mort-bois*, etc.

BILABIALE (CONSONNE) : consonne dont le *POINT D'ARTICULATION se situe au niveau des lèvres.

CAHIER D'ENQUÊTE : matériel de travail rédigé par les équipes d'enquêteurs chargés de recueillir les données linguistiques de l'Atlas.

CENTRALISATION : processus d'évolution phonétique qui concerne le passage d'une voyelle d'une position antérieure ou postérieure vers le centre du diagramme vocalique, par ex. /a/ > /ə/.

CHAMP SÉMANTIQUE : ensemble de mots qui partagent des traits de signifié ou qui se rapportent à un même sujet ou à une même idée, par ex. *montagne*, *sommet*, *versant*, etc.

CLITIQUE : élément atone (souvent un pronom ou un adverbe) qui se lie avec le mot qui le précède ou le mot qui le suit, ou s'appuie sur eux, par ex. la part. pron. *mi* dans l'it. *dimmi* 'dis-moi'.

CO-ÉTYMOLOGIQUE : se dit de mots issus de la même base étymologique, par ex. lat. *cat(t)um* > it. *gatto*, fr. *chat*, esp. *gato*.

COMPOSITION : processus de formation des mots à partir de deux ou plusieurs *BASES LEXICALES, par ex. fr. *mort-bois*.

CONSONANTISME : la branche de la phonétique qui concerne le système des consonnes.

CONTINUATEUR : mot qui représente l'évolution dans le temps d'une base étymologique, comme le fr. *papier* pour le lat. *papyrus*.

DÉGLUTINATION : perte de la partie initiale d'un mot parce que comprise par erreur comme article ou particule ; par ex. it. *rena* 'sable' de l'a. it. *arena* à travers le processus *l'arena* > *la rena*.

DENTALE (CONSONNE) : consonne dont le *POINT D'ARTICULATION se situe au niveau des dents.

DÉRIVATION PARASYNTHÉTIQUE : processus de formation des mots par application simultanée d'un *PRÉFIXE et d'un *SUFFIXE, par ex. fr. *dé-nat-iser*.

DÉRIVATIONNEL : relatif aux processus linguistiques de la dérivation et de la formation des mots.

DÉTERMINANT : élément linguistique qui détermine ou caractérise le substantif dans un *SYNTAGME nominal.

DÉVERBAL : en général adjectif ou nom dérivé d'un verbe, en particulier sans l'intervention de *SUFFIXES, comme le fr. *cri* du verbe *crier*.

DIACHRONIE, -IQUE : le domaine général de la variation de la langue dans le temps.

DIAPHASIE, -IQUE : le domaine général de la variation de la langue selon le contexte d'usage.

DIATOPIE, -IQUE : le domaine général de la variation de la langue dans l'espace géographique.

DIPHONGOISON : le processus qui conduit à la formation d'une *DIPHONGUE, comme pour l'it. *fuoco* à partir du lat. *focum*.

DIPHONGUE : séquence de sons vocaliques dans une

même syllabe, par. ex. dans *fois* (diphthongue ascendante, où la *SEMI-CONSONNE approximante précède la voyelle proprement dite) ou dans la première syllabe de *paysan* (diphthongue descendante, où la voyelle est suivie de la semi-consonne).

EMPRUNT : dans le lexique d'une langue, mot provenant d'une langue étrangère et intégré (avec plus ou moins d'adaptations phonétiques ou morphologiques) dans son système lexical, comme le fr. *bouledogue* ou l'it. *bulldog* de l'anglais *bulldog*.

ENTRAVÉE (SYLLABE) : syllabe qui se termine par une consonne, comme la première syllabe de *mar-di*.

ÉPENTHÈSE : insertion d'un phone non étymologique, généralement pour des raisons d'euphonie, pendant l'évolution d'un mot, par. ex. le *b* dans le fr. *chambre*, de la forme vulgaire **camna* (du lat. *camera*).

ÉTYMOLOGIE, -IQUE : interprétation historique des mots à travers la recherche de leur base originaire (étymon).

FACTITIF : modalité ou *ASPECT verbal indiquant que le sujet n'effectue pas lui-même l'action exprimée par le verbe, mais la fait effectuer par un autre agent (ou lui permet de l'effectuer). En français, elle est typiquement exprimée par les auxiliaires *faire* et *laisser* (*J'ai fait/laisse dormir mon enfant*).

FAMILLE LEXICALE : l'ensemble des mots dérivant d'une même *BASE LEXICALE.

FERMETURE : dans la phonologie vocalique, le trait caractérisant les voyelles produites à travers la réduction de l'espace de résonance dans la cavité orale, obtenant ainsi des voyelles fermées (ou « hautes »), par ex. /i/ et /u/.

FRICATIVE (CONSONNE) : consonne dont le mode d'articulation est caractérisé par le passage forcé de l'air à travers le resserrement de deux éléments de la cavité orale (par ex. la langue et les dents pour /s/ ou /z/, ou bien les lèvres et les dents pour /f/ ou /v/). Les *PHONES fricatifs peuvent être produits dans n'importe quel *POINT D'ARTICULATION.

GALLO-ITALIQUES (DIALECTES) : parmi les dialectes *ITALO-ROMANS, le sous-groupe comprenant le piémontais, le ligure, le lombard (y compris le tessinois), l'émilien-romagnol. Traditionnellement, leurs caractères sont reconduits à un substrat linguistique prélatin celtique.

GALLO-ROMANES (LANGUES) : parmi les langues *ROMANES, le groupe de langues et dialectes parlés dans l'aire où le latin s'est implanté sur un substrat indiscutablement gaulois. Elles comprennent le français (et ses dialectes), l'*OCCITAN (et ses dialectes) et le francoprovençal.

GÉOLINGUISTIQUE (n. et adj.) : l'étude de la variation de la langue dans l'espace géographique.

GLOTTALE (CONSONNE) : consonne dont le *POINT D'ARTICULATION se situe au niveau de la glotte (l'espace compris entre les cordes vocales à l'intérieur du larynx).

GROUPE VERBAL : partition en classes propre aux verbes

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

ICÔNYME : *LEXÈME motivé sémantiquement qui est utilisé pour la création d’un nouveau mot. En français, le lexème {lune}, motivé par la ressemblance de la forme, est par ex. l’iconyme de *lunettes*.

IMPERSONNEL : forme ou construction verbale dépourvues d’un sujet déterminé, par ex. fr. *on mange*.

ISOGLOSSE : ligne imaginaire qui délimite les aires linguistiques où se manifeste un même phénomène phonétique, morphologique, syntaxique ou lexical.

ITALO-ROMANS (DIALECTES) : groupe de langues et dialectes romans qui se sont développés à partir du latin sur le territoire italien.

ITÉRATIF : *ASPECT VERBAL qui exprime la répétition d’une action (par ex. *entrer* > *rentrer*).

LATÉRALE (CONSONNE) : consonne dont le mode d’articulation est caractérisé par l’écoulement du passage de l’air par les bords de la langue.

LATIN VULGAIRE : latin datant de la période du latin tardif, pris surtout dans son acception de variété « parlée », « populaire » et aussi de variété divergeant de la norme écrite.

LÉNITION : affaiblissement (par ex. *SONORISATION ou chute) d’une consonne, ayant lieu surtout dans un contexte intervocalique, par ex. lat. *vita* > fr. *vie*.

LEXÈME : l’unité lexicale minimale, définie par l’association entre un *SIGNIFIANT et son principal *SIGNIFIÉ.

LEXICALISATION : processus par lequel un élément devient partie du lexique d’une langue, p. ex. quand un syntagme ou une séquence de mots acquièrent une signification et une fonction autonomes, comme dans l’adverbe *surtout* < **sur tout*.

LEXICOGRAPHIE, -IQUE : l’étude du lexique des langues ; s’étend aussi aux outils (dictionnaires, répertoires, etc.) qui en recueillent les attestations.

LEXIQUE, -CAL : le secteur de la structure d’une langue concernant l’ensemble des mots et des locutions (des *LEXÈMES) qui la composent.

LIBRE (SYLLABE) : syllabe qui se termine par une voyelle, comme la première dans le mot *sa-von*.

LOCATIF : élément linguistique (par ex. prépositions) qui fait référence à la localisation dans l’espace.

LONGUEUR : durée de la réalisation d’une voyelle ou d’une consonne. Dans les consonnes, la longueur se manifeste comme renforcement ou redoublement.

MÉTAPHONIE : phénomène phonétique évolutif rentrant dans le domaine plus général de l’*ASSIMILATION et qui se produit quand la voyelle tonique est influencée par la voyelle finale, dont elle prend souvent certaines des caractéristiques phonétiques.

MÉTAPLASME, -TIQUE : phénomène pour lequel une forme change de genre ou de déclinaison par rapport à celle de départ, par ex. du lat. *folia* (plural du neutre *folium* ‘feuille’) au fr. *la feuille* féminin.

MÉTATHÈSE : inversion de position entre deux phonèmes voisins, par ex. lat. (*caseum*)*formaticum* > *fromage*.

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

MÉTONYMIE : processus de substitution lexicale qui se fait sur la base d’un lien sémantique fondé sur une relation de proximité ou de dépendance, par ex. *un verre* pour *du vin* dans l’expression *boire un verre*.

MORPHÈME : unité morphologique minimale, que l’on trouve à l’intérieur d’un mot ou même isolément, dotée d’une signification sémantique ou fonctionnelle. Dans le mot *prémodifiables*, *pré-* (‘qui arrive d’abord), *-modifi-* (‘modifier’), *-able-* (‘qui peut être …’) et *-s* (‘pluriel’) sont des morphèmes.

MORPHOLOGIE, -IQUE : branche de la linguistique qui analyse la structure et la forme des mots, leur formation ou transformation, leur division en classes.

MOTIVATION (SÉMANTIQUE) : relation conceptuelle qui explique l’adoption d’un *LEXÈME comme *ICONYME pour la formation d’un mot. La ressemblance de forme est par ex. la motivation pour l’adoption de {lune} comme iconyme pour *lunettes*.

NASALE (CONSONNE OU VOYELLE) : consonne caractérisée par le passage de l’air dans les fosses nasales. Un processus de nasalisation peut affecter aussi les voyelles, si elles sont suivies d’une consonne nasale.

OCCITANS (DIALECTES) : dialectes gallo-romans parlés dans le sud de la France, dans le Val d’Aran (Espagne) et dans les vallées alpines du Piémont sud-occidental jusqu’au haut Val de Suse.

OCCLUSIVE (CONSONNE) : consonne générée par une occlusion complète de la cavité orale.

OÏLIQUES (DIALECTES) : dialectes gallo-romans parlés dans le nord de la France et en Belgique. Le français, qui a son origine dans l’ancien dialecte de l’Île de France, appartient lui aussi à ce groupe.

ONOMASIOLOGIQUE (CARTE) : carte linguistique indiquant la distribution dans l’espace géographique des diverses formes linguistiques qui expriment le même sens.

ONOMATOPÉE, -IQUE : caractère propre au langage, consistant dans la possibilité d’introduire dans la création d’un *SIGNIFIANT (un mot) des sons qui imitent le *RÉFÉRENT (un objet ou une action) qu’on veut désigner. Par extension, les mots eux-mêmes créés à travers ce procédé.

OUVERTURE : dans la phonologie vocalique, le trait caractérisant les voyelles produites à travers l’ouverture de la cavité orale, obtenant ainsi des voyelles ouvertes (ou « basses »), par ex. /a/.

OXYTON, -IQUE : mot accentué sur la dernière syllabe.

PALATALE (CONSONNE OU VOYELLE) : consonne dont le *POINT D’ARTICULATION se situe au niveau de la partie centrale du palais. Pour les voyelles, les voyelles palatales (dites aussi « antérieures ») sont produites dans la partie antérieure de la cavité orale.

PALATALISATION : phénomène pour lequel un phone modifie son *POINT D’ARTICULATION en devenant *PALATALE, par ex. dans l’évolution du lat. *canem* au fr. *chien*, où tant la consonne que la voyelle tonique se sont palatalisées.

PARASITE : se dit d’un son non étymologique inséré dans un mot pour des raisons euphoniques.

PHONE : son produit par l’appareil phonatoire humain

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

PHONÈME : unité phonologique minimale qui, dans un système linguistique, a une valeur distinctive par rapport à un autre phonème. En français, le phonème /ʃ/ de *champ* est distinct du phonème /k/ de *camp*, de sorte que, pour les locuteurs français, toutes les éventuelles réalisations intermédiaires (par ex. **tsamp*) ne sont que des variantes de l’un ou de l’autre.

PHONÉTIQUE (n. et adj.) : en général, le niveau de la langue qui concerne les sons linguistiques ; plus spécifiquement, l’ensemble des phénomènes rentrant dans le domaine de la production des *PHONES dans les langues. Indique aussi la branche de la linguistique qui étudie les deux.

PHONOLOGIE, -IQUE : l’ensemble des phénomènes rentrant dans le domaine de l’organisation des sons d’une langue en tant qu’éléments d’un système de *PHONÈMES. Indique aussi; la branche de la linguistique qui l’étudie.

PHRASTIQUE : se référant au niveau de la phrase.

POINT D’ARTICULATION : lieu de l’appareil phonatoire humain où un son est articulé.

POINT D’ENQUÊTE : lieu où a été réalisée une enquête linguistique.

POLYSÉMIE : caractéristique des mots qui ont plusieurs *SIGNIFIÉS associés à des *RÉFÉRENTS différents, par ex. le substantif *fenêtre* ‘ouverture vitrée d’une maison’ mais aussi ‘espace de communication vers l’extérieur’, l’adjectif *grave* ‘sérieux’ mais aussi ‘bas (d’un son)’, le verbe *apprendre* ‘recevoir un enseignement’ et ‘donner un enseignement’.

POSTÉRIEURE (VOYELLE) : voyelle produite dans la partie postérieure de la cavité orale. Les voyelles postérieures sont dites également voyelles *VÉLAIRES.

POST-TONIQUE (VOYELLE) : voyelle dans une syllabe qui suit celle de la voyelle tonique.

PRÉDICATIF : fonction de l’adjectif quand il appartient à un *SYNTAGME verbal, comme *fidèle* dans la phrase *mon chien [est fidèle]*.

PRÉFIXAL (DÉRIVÉ) : mot formé à partir d’une *BASE LEXICALE à travers un processus de *PRÉFIXATION, par ex. *faire* > *dé-faire*.

PRÉFIXATION : le processus morphologique qui détermine la création d’un mot par l’adjonction d’un *PRÉFIXE.

PRÉFIXE : *MORPHÈME qui précède la *BASE LEXICALE, utilisé dans la formation des mots.

PRÉLATIN : en général, le substrat linguistique plus ou moins déterminé antérieur à la diffusion du latin, par ex. celtique, génériquement méditerranéen, etc.

PROPAROXYTON : mot qui porte l’accent tonique sur l’antépénultième syllabe.

PROTONIQUE (VOYELLE) : voyelle dans une syllabe qui précède celle de la voyelle tonique.

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

RACINE : génériquement, la *BASE LEXICALE *ÉTYMOLOGIQUE d’un mot.

RÉFÉRENT, -IELLE : élément de la réalité (un objet, une action, une qualité) auquel fait référence un *SIGNIFIÉ. Le signifié ‘maison, habitation’ se réfère à tous les objets concrets auxquels ce signifié peut s’appliquer.

RÉTROFORMATION : processus de formation des mots où un mot est tiré d’un autre par suppression (et pas par adjonction, comme cela arrive le plus souvent) d’un *MORPHÈME, comme pour le verbe *aggresser* tiré du substantif *aggression*.

ROMANS (LANGUES ET DIALECTES) : les langues et les dialectes modernes dérivés du latin.

SECONDAIRE (DIPHTONGUE, GROUPE CONSONANTIQUE) : *DIPHTONGUE ou groupe consonantique qui, dans l’évolution d’un mot, s’est créé après la chute d’un *PHONÈME intermédiaire.

SÉMANTIQUE (n. et adj.) : le niveau de la langue concerné par le processus de signification, c’est-à-dire la transmission du *SIGNIFIÉ ; indique aussi la branche de la linguistique qui l’étudie.

SÉMASIOLOGIQUE (CARTE) : carte linguistique qui, à partir d’un *SIGNIFIANT (un mot), en analyse les *SIGNIFIÉS dans les diverses variétés linguistiques représentées.

SEMI-CONSONNE : phone appartenant à la catégorie des consonnes approximantes qui participe à la formation des *DIPHTONGUES.

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

SIGNIFIANT : le symbole linguistique qui représente un *SIGNIFIÉ. Le mot *maison*, en français, représente le signifié ‘maison, habitation’.

SIGNIFIÉ : l’espace conceptuel qui permet l’association entre un *SIGNIFIANT et un ou plusieurs *RÉFÉRENTS. Le signifié ‘maison’ associe par ex. le mot *maison* à tous les éléments de la réalité qui font partie de cet espace conceptuel.

SONORE (CONSONNE) : son consonantique articulé avec vibration des cordes vocales.

SONORISATION : processus évolutif qui détermine le passage d’un phone de *SOURD à *SONORE, par ex. du lat. *capra* à l’espagnol *cabra* ou au fr. *chèvre*.

SOURDE (CONSONNE) : son consonantique articulé sans vibration des cordes vocales.

SUFFIXAL (DÉRIVÉ) : mot formé à partir d’une *BASE LEXICALE à travers un processus de *SUFFIXATION, par ex. *nature* > *natur-el*.

SUFFIXATION : dans la morphologie *DÉRIVATIONNELLE, le processus qui détermine la création d’un mot par l’adjonction d’un *SUFFIXE.

SUFFIXE : dans la morphologie *DÉRIVATIONNELLE, *MORPHÈME qui suit la *BASE LEXICALE dans la formation des mots, par ex. *automobil-iste*.

SYNTAGME : unité syntaxique de niveau intermédiaire entre le mot et la phrase ; les principaux syntagmes sont les syntagmes nominaux (*un jeune homme*), verbaux (*marche rapidement*) et prépositionnels (*sur le trottoir*).

SYNTAXE, -IQUE : le niveau de la langue concernant la structure de la phrase et les relations entre

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

de la langue (syn. : *conjugaison*). Dans le latin et les langues dérivées, les classes se basent sur la voyelle thématique.

SYNTHÉTIQUE (FORME) : forme dans laquelle prévaut la tendance à utiliser le mécanisme de la fusion (par ex. à travers la flexion) pour exprimer une fonction linguistique. Par ex. le futur *j’irai* est une forme synthétique, tandis que le futur anglais *I will go*, exprimé avec l’auxiliaire *will*, est une forme *ANALYTIQUE.

TIMBRE : l’ensemble des qualités acoustiques d’une voyelle qui permettent de la distinguer d’autres voyelles.

VÉLAIRE (CONSONNE OU VOYELLE) : consonne dont le *POINT D’ARTICULATION se situe au niveau de la partie postérieure du palais (le voile). Pour les voyelles, les voyelles vélaires (dites également *POSTÉRIEURES) sont produites dans la partie postérieure de la cavité orale.

VÉLARISATION : phénomène pour lequel un phone modifie son *POINT D’ARTICULATION en devenant *VÉLAIRE, par ex. dans l’évolution du lat. *alterum* au fr. *autre*, où la consonne *l* s’est vélarisée.

VERBE MODAL : verbe qui s’unit à un autre verbe de manière non finie pour conférer à la phrase un *ASPECT particulier de l’action décrite, par ex. dans *Pierre commence à manger*.

VOCALISME : la branche de la phonétique qui concerne le système des voyelles.

WALSER (DIALECTES) : groupe de dialectes alémaniques méridionaux, qui en Italie, en conséquence d’une colonisation d’époque médiévale, sont parlés dans trois communes de la Vallée du Lys et dans quelques villages du Piémont autour du Mont-Rose.

Liste des questions travaillées

(Tuailon 1972-1973, d’après la révision du BREL 1996, entre crochets)

Code	Texte	Code	Texte	Code	Texte
064-01-A	le premier lait (colostrum)	072-02-B	surveiller [le lait sur le feu]	073-12-B	un caillot de sérac
064-01-B	qu’en fait-on ? [du colostrum]	072-02-C	laisser verser le lait	073-13-A	petit-lait de sérac
064-02-A	les différents plats composés avec ce premier lait [colostrum]	072-03-A	le lait a caillé (accidentellement)	073-13-B	divers sur sérac
064-02-B	ou autres usages [du colostrum]	072-03-B	ce caillé [du lait qui a caillé accidentellement] (qu’en fait-on ?)	074-01-A	le fromage
070-08-A	le pis (de la vache)	072-04-A	la crème	074-01-B	quels sont les divers fromages du pays ?
070-08-B	un trayon [du pis de la vache]	072-04-B	écrémer	074-02-A	emprésurer [le lait]
070-08-C	les trayons [du pis de la vache]	072-05-A	instruments pour écrémer	074-02-B	faire chauffer [le lait pour faire le fromage]
070-09-A	(vache) dont un trayon est sans lait	072-05-B	l’ancien [instrument] en bois (dessin [pour écrémer])	074-02-C	comment ? [fait-on chauffer le lait pour faire le fromage]
070-09-B	le lait	072-06-A	une écumoire « (cuillère percée) » [pour écrémer]	074-03-A	la présure
070-10-A	traire (v. général)	072-07-A	une écrémeuse moderne	074-03-B	la caillette de veau utilisée [comme présure]
070-10-B	faire venir le lait	072-08-A	le beurre	074-03-C	[la présure utilisée] autrefois
070-10-C	égoutter les trayons	072-08-B	[le beurre] est frais	074-04-A	brasser ce liquide [lait emprésuré]
070-11-A	une traite (quantité de lait donné)	072-08-B	[le beurre] est frais	074-04-B	le brassoir à fromage
070-11-B	la traite du matin, du soir	072-08-C	[le beurre] est rance	074-05-A	du caillé frais mangé tout de suite
070-12-A	le tabouret à traire (dessin)	072-09-A	la baratte droite (dessin)	074-05-B	on fait le égoutter [le caillé]
070-12-B	le seau à traire (spécial ?)	072-09-B	battre le beurre	074-05-C	[on fait égoutter le caillé] dans…
070-13-A	faire de la mousse en trayant	072-10-A	le bâton [de la baratte droite]	074-06-A	mettre le caillé [dans le moule à fromage]
070-13-B	la mousse du lait	072-10-B	(au bout du bâton) [de la baratte droite]… ? (nom, dessin)	074-06-B	[mettre le caillé] (dans) le moule à fromage
070-14-A	du lait bourru (à peine trait, encore chaud)	072-11-A	le couvercle [de la baratte droite]	074-06-B	[mettre le caillé] (dans) le moule à fromage
070-14-B	les saletés du lait	072-12-A	la baratte-tonneau	074-07-A	échelette mise sur un seau pour tenir le moule [à fromage] (dessin)
070-15-A	divers défauts des vaches à la traite	072-12-B	la manivelle [de la baratte-tonneau]	074-08-A	laisser égoutter [le caillé dans le moule]
071-01-A	filtrer, couler le lait	072-13-A	faire tourner la baratte	074-08-B	presser (si on presse le fromage)
071-01-B	les différents instruments [pour couler le lait]	072-13-B	les palettes intérieures [de la baratte]	074-09-A	une presse à fromage
071-02-A	ancien « couloir » tout en bois [pour lait]	072-14-A	espèces de barattes (qu’est-ce qui tourne ? la baratte ? les palettes ?)	074-09-B	couvercle d’un moule (dessin) [à fromage]
071-02-B	« couloir »-filtre en métal [pour lait]	073-01-A	le résidu liquide du beurre	074-10-A	le petit-lait du fromage
071-03-A	le bouchon-filtre en racines (?) [pour lait]	073-01-B	qu’en fait-on ? [du résidu liquide du beurre]	074-10-B	utilisations [du petit-lait du fromage]
071-03-B	de quelle plante ? [bouchon-filtre en racines]	073-02-A	noms des produits ou des plats faits avec ce résidu liquide [du beurre]	074-11-A	le fromage est bien fait
071-04-A	le bouchon-filtre en tissu [pour lait]	073-03-A	une motte de beurre (différents noms selon grosseur ?)	074-11-B	[le fromage est] trop fait
071-04-B	[bouchon-filtre] métallique ?	073-04-A	une plaque de beurre (un/deux kg)	074-11-C	[le fromage est] moisi
071-05-A	laisser reposer le lait	073-04-B	le moule [à beurre]	074-11-D	[le fromage est] fermenté
071-05-B	faire monter la crème	073-05-A	faire fondre le beurre	074-12-A	les divers parasites du fromage: vers
071-06-A	dans quels récipients (au village, en alpage) (dessins, détails) [fait-on reposer le lait] ?	073-05-B	du beurre fondu	074-12-B	cirons
071-09-A	le grand chaudron à lait	073-06-A	les crasses de beurre fondu	074-13-A	la croûte [du fromage]
071-09-B	le pot à crème (dessin, capacité ?)	073-06-B	qu’en fait-on ? [des crasses de beurre fondu]	074-13-B	la « tâte » à fromage (dessin)
071-10-A	la cave à lait	073-07-A	pot pour beurre fondu	074-14-A	goûter le fromage
071-10-B	le placard à lait	073-07-B	une tartine de beurre	074-14-B	reboucher le trou [de la tâte à fromage]
071-11-A	porter le lait à la fruitière	073-08-A	le sérac (fromage fait avec petits-laits de beurre ? ou de fromage + … ?)	074-14-C	[reboucher le trou de la tâte à fromage] avec… ? …
071-11-B	le grand bidon à dos (dessin) [pour lait]	073-09-A	laisser cailler ces divers liquides [petits-laits de beurre ou de fromage] (spontanément ? ou… ?)	074-15-A	cellier à fromages
071-12-A	le petit bidon à main (deux litres au plus) [pour lait]	073-10-A	le liquide aigre pour faire cailler le sérac (composition)	074-15-B	tout le produit de l’alpage s’appelle
071-12-B	le bidon à main (dix/douze litres) [pour lait]	073-11-A	le tonneau pour ce liquide aigre [pour faire cailler le sérac]		
071-13-A	le couvercle [du bidon à main pour lait]	073-11-B	boit-on ce liquide [aigre pour faire cailler le sérac] pour se désaltérer ?		
071-13-B	l’anse [du bidon à main pour lait]	073-12-A	la peau qui se forme sur le sérac qui caille		
071-14-A	comment mesure-t-on le lait ?				
071-14-B	le pèse-t-on ? [le lait]				
072-01-A	faire bouillir le lait				
072-01-B	(du lait) bouilli				
072-02-A	la peau de lait				

Inventaire phonologique (API) et systèmes graphiques

Gianmario Raimondi

1. Accentuation

Exception faite pour les monosyllabes, qui ne portent aucune indication, l’accent primaire des mots est toujours indiqué par la petite barre verticale en haut /’/ antéposée à la syllabe accentuée. En cas d’allongement consonantique, l’usage du « chrone » (voir ci-dessous) comporte pour l’accent l’antéposition au symbole consonantique (/toˈpɛɾŋ/), même si naturellement la première partie du phonème consonantique « double » représente la *coda* de la précédente syllabe fermée (/topˈpɛɾŋ/).

2. Quantité

L’allongement des consonnes et des voyelles est également indiqué par le « chrone » (/pː/, /aː/; dans le système Alf-R, par contre, [pp] et [ā]), qui, pour les consonnes affriquées, est comme d’habitude appliqué à l’élément occlusif de la double articulation (/ts/). Pour les consonnes, l’indication de « gémination complète » qui en résulte est à considérer comme conventionnelle, car dans les parlers objet de notre enquête il s’agit souvent, de toute évidence, d’une gémination partielle.

L’amuissement peut potentiellement intéresser tous les phonèmes et il est représenté (comme déjà en Alf-R) à travers l’utilisation de petits symboles en exposant (^{/p/} ou ^{/a/}; mais v. ci-dessous 4.2. *Occlusives* pour l’exception de l’approximante ^{/β/}).

3. Voyelles

La conversion du système de transcription Alf-R en celui API a impliqué, par rapport aux voyelles, un travail assez important d’évaluation et d’adaptation des correspondances, dû en général à l’utilisation dans le premier système d’un ensemble complexe de notations diacritiques et de symboles superposés difficilement reproductible tel quel dans le second, en particulier en relation au moindre détail de API pour les indications sur l’axe de la « fermeture-ouverture » des phonèmes vocaliques intermédiaires. L’adaptation a été quand même réalisée en sauvegardant toutes les oppositions fondamentales, aussi que, en tant que possible, les « variations libres » enregistrées.

3.1. Antérieures

La série des voyelles antérieures comprend tous les phonèmes cardinaux, par rapport au degré d’ouverture : du fermé /i/ (Alf-R [i], [i̠] : fr. *midi*), au mi-fermé /e/ (Alf-R [e], [e̠] : fr. *été*), au mi-ouvert /e̞/ (Alf-R [e̞], [e̞̞] : fr. *fête*), à l’ouvert /a/ (Alf-R [a], [ā] : fr. *salle*). Le timbre intermédiaire dans la bande moyenne d’ouverture (Alf-R [e̞]) a été rendu par /ɛ/, en utilisant le diacritique API indiquant la « descente » (= « plus ouvert ») dans la réalisation de la voyelle mi-fermée; celui situé au degré pré-ouvert (Alf-R [ɛ̠]) par /æ/. Les correspondants arrondis sont témoignés par le degré fermé /y/ (Alf-R [y] : fr. *lune*), mi-fermé /ø/ (Alf-R [ø̠] : fr. *feu*), mi-ouvert /œ/ (Alf-R [œ̞] : fr. *cœur*) et intermédiaire-moyen /ɔ̞/ (Alf-R [ɔ̞]).

3.2. Centrales et centralisées (quasi-antérieures) et quasi-postérieures)

Les voyelles centrales proprement dites sont la voyelle moyenne ou *schwa* /ə/ (fr. *que*) et, seulement à LI, la pré-ouverte /ɘ/ (Alf-R [ɛ̠]). Bien plus fréquentes sont, par contre, les voyelles faiblement centralisées situées au degré pré-fermé d’ouverture : sur l’axe des quasi-antérieures le /i/ (Alf-R [e̞], [i̞], [é̞] : angl. *bit*), sur celui des quasi-postérieures le /u/ (Alf-R [ü], [ü̞] : angl. *full*). Le premier phonème connaît aussi une réalisation arrondie /y/ (Alf-R [y̞], [y̞̞]), attestée dans les points valaisans d’EV et LI.

3.3. Postérieures

Les voyelles postérieures sont attestées au degré fermé /u/ (Alf-R [u], [ü] : fr. *tous*), mi-fermé /o/ (Alf-R [ó], [ō] : fr. *beau*) et mi-ouvert /ɔ/ (Alf-R [ò], [ò̞] : fr. *comme*), ainsi qu’au degré moyen /ɔ̞/ (Alf-R [o̞]), en correspondance avec l’axe des antérieures, et ne connaissent pas de réalisation non-arrondie. Au degré ouvert, les phonèmes /ɔ/ (Alf-R [ā], [ā̞]) et /a/ (Alf-R [ā], non-arrondi) représentent des variantes en réalisation postérieure du /a/, attestées dans quelques localités valdôtaines et, surtout, dans les points externes savoyards et piémontais³.

3.4. Diphongues

Tous les phonèmes vocaliques peuvent en principe concourir à la formation de diphongues. Les diphongues ascendantes (où le second élément est plus perceptible que le premier) sont notés ici par une séquence « cons. approximante + voyelle » (p. ex. /wa/, /je/, /tʃi/ dans le fr. *moi*, *pied*, *huile*) ; les descendantes, par contre, par deux voyelles unies par une liaison au-dessus ou au-dessous (p. ex. /œ̞̞/ ou /ɛ̞̞̞̞ / dans le fr. *paysan*), le timbre d’arrivée pouvant se réaliser quand même de manière affaiblie (/ɛ̞̞̞̞/).

3.5. Voyelles nasalisées

Les phénomènes de nasalisation (c’est-à-dire l’induction d’une ouverture des fosses nasales plus ou moins concomitante avec la prononciation des voyelles, déterminée par la présence d’une consonne nasale suivante, p. ex. fr. *en chantant* ; v. ci-dessous 4.1. *Nasales*) peuvent en principe intéresser toutes les voyelles, mais se manifestent dans les parlers objet de l’enquête d’une façon très variée et géo-linguistiquement différenciée (de la nasalisation « française », à l’absence de nasalisation, à des solutions intermédiaires), qui situent le francoprovençal dans son ensemble (et en particulier celui de la Vallée d’Aoste) dans une sorte d’aire « de transition » entre les parlers oïliques et les dialectes gallo-italiques du nord de l’Italie.

Dans le système de transcription originaire, cette variété était rendue à travers l’utilisation de deux diacritiques, indiquant respectivement la nasalisation « complète » et celle dite « partielle » (Alf-R [ā] et [ā̞]), utilisables aussi conjointement avec la conservation de la consonne nasale vélaire suivante, « pleine » ou « affaiblie » (Alf-R [ā̞̞], [ā̞̞̞], [ā̞̞̞̞], [ā̞̞̞̞̞], [ā̞̞̞̞̞̞]). Pour la conversion en API des réponses des points d’enquête valdôtains⁴, on a reconduit la variété des réalisations des contextes nasalisés à trois typologies fondamentales et en bonne partie « conventionnelles », distinctes principalement sur la base du rapport de *timing* d’ouverture des fosses nasales existant entre voyelle et consonne. La notation /ã/ représentera ainsi les cas de nasalisation « française », où l’ouverture des fosses se fait simultanément

^[1] À TI, le graphème à (indiquant un « a d’arrière, grave », Duch/Béjan : 18) a été rendu par /a/. Pour ce qui est des autres voyelles postérieures, dans le système Duch/Béjan les o toniques ne portent jamais d’accent graphique, conformément à l’orthographe du français, tandis qu’il est signalé comme ô le « o long, fermé » (ibid.). Dans notre conversion en API on a rendu le dernier par /oʷ/ et toutes les o toniques sans diacritique comme des /o/ moyens.

^[2] La conversion a tenu compte des résultats d’un sondage phonétique réalisé expressément dans les localités points d’enquête, avec la collaboration du Guichet Linguistique. Pour les points externes, là où on disposait des transcriptions phonétiques originales les choix originaux des transcrip-teurs ont été gardés : pour TI, le système de conversion adopté est celui suggéré dans l’Introduction du volume (Duch/Béjan 1998 : 17-18), d’où l’assimilation au français de certains cas (en particulier, an > /ã/, in > /ɛ̃/, on > /ɔ̃/) mais aussi l’introduction des graphies aun, auu > /ũ/, iñ, im̃ > /ĩ/ et de la diph-tongue nasalisée êin, êiñ > /ɛ̃j/.

Le **valdôtain** est une langue romane parlée dans la Vallée d'Aoste, en Italie. Elle est considérée comme une variété du français, mais elle possède des caractéristiques propres, notamment dans la prononciation et le vocabulaire. Elle est parlée par environ 100 000 personnes, principalement dans la Vallée d'Aoste et dans certaines régions limitrophes de la France et de la Suisse.

à l’articulation orale de la voyelle, en absorbant complètement la consonne nasale suivante ; /aŋ/ l’absence ou la quasi-absence de nasalisation de la voyelle et la présence bien audible, par contre, d’une consonne nasale suivante articulée comme vélaire (phonétiquement [ãŋ] ou [aŋ]) ; /æ̃/, enfin, les degrés intermédiaires de cette polarisation, avec une nasalisation distribuée majoritairement sur la voyelle, mais accompagnée par une plus ou moins audible « queue » consonantique (phonétiquement [ã̃] ou [ã̃]). On ajoutera ici que, différemment du français, en franco-provençal la nasalisation peut être aussi déterminée par la nasale alvéolaire en position intervocalique, où on pourra donc rencontrer les mêmes notations qu’ou vient d’introduire.

Une dernière remarque à cet égard porte sur l’existence dans une partie des parlers valdôtains de diphtongues descendantes nasalisées articulées aux degrés mi-ouvert et mi-fermé des voyelles antérieures (/ɛ̃ɛ̃/, /ø̃ø̃/ et /œ̃œ̃/), réalisées à travers un « redoublement » du phonème vocalique accompagné par l’ouverture des fosses nasales et notées conséquemment⁵.

4. Consonnes

4.1. Nasales

Les consonnes nasales sont témoignées dans les quatre articulations bilabiale /m/ (fr. *maman*), alvéolaire /n/ (fr. *naman*, *cousine*), palatale /ɲ/ (Alf-R [ɲ] ; fr. *agneau*) et vélaire /ŋ/ (Alf-R [ɲ̃] : fr. *camping*, it. *canguro*). En position préconsonantique, le phonème alvéolaire /n/ inclut aussi la réalisation labiodentale (/mɲ/) devant /f/ ou /v/ (it. *anfòra*, *invaso*). Pour les rapports entre les consonnes nasales et la « nasalisation » des voyelles, voire ci-dessus 3.5 *Voyelles nasalisées*.

4.2. Occlusives

Les occlusives se distribuent en trois séries complètes sourde-sonore : bilabiale /p/ (fr. *poupée*) et /b/ (fr. *bébé*), alvéolaire /t/ (fr. *toute*) et /d/ (fr. *doudoune*) et vélaire /k/ (fr. *coq*) et /g/ (fr. *gros*, *langue*). Pour la phonation non-voisée (consonnes sourdes), on enregistre aussi les articulations palatales /kʲ/ et /gʲ/ (Alf-R [k] et [g] : notation conventionnelle ici pour le phonème de l’it. *chiudo* et *ghianda*, autrement représentable en API par /c/ et /ɟ/) et, dans certains endroits (FE et les points valaisans d’EV et LI), glottale /ʔ/ (Alf-R [ʔ] : « coup de glotte » ou *glottal-stop*, phonème assez commun par ex. dans les langues sémitiques, ar. *ʕay* ‘chose’).

4.3. Affriquées

Le francoprovençal, et notamment celui valdôtain, est riche en phonèmes affriqués, c’est-à-dire produits à travers une double articulation (occlusive+fricative). À côté des couples sourde-sonore « italiens » d’articulation alvéolaire /ts/ (it. *danza*) et /dz/ (it. *zona*), et post-alvéolaire /tʃ/ (Alf-R [t͡ʃ] : it. *cena*) et /dʒ/ (Alf-R [d͡ʒ] : it. *gente*), le panorama local enregistre aussi (à CH et LT) une articulation dentale avec affaiblissement de la composante occlusive du phonème, une quasi-fricative qu’on représente conventionnellement avec les notations /^hθ/ (Alf-R [ʃ̥]) et /^dð/ (Alf-R [ʒ̥]).

4.4. Fricatives
La série principale des fricatives (toutes en couple sourde-sonore) est constituée par les articulations labiodentale /f/ (fr. *faire*) et /v/ (fr. *use*), alvéolaire /s/ (fr. *cent*, *sentir*) et /z/ (fr. *rose*) et post-alvéolaire /ʃ/ (Alf-R [ɕ] : fr. *chat*) et /ʒ/ (Alf-R [j̥] :fr. *jour*, *page*). Dans certaines variétés on enregistre aussi les articulations : dentale, pareille à celle du couple anglais /θ/ (Alf-R [s̥] : angl. *think*) et /ð/ (Alf-R [z̥] : angl. *this*) ; alvéolo-palatale /ç/ et /ʒ/ (Alf-R [s̥] et [z̥] : articulation intermédiaire entre les correspondantes alvéolaires et post-alvéolaires, surtout à AR, CH et LT mais aussi dans d’autres variétés) ; glottale /h/ (angl. *home* : surtout en tant que variante locale de l’alvéolaire sourde /s/ et, à FE, sonore /z/) et /fi/ (Alf-R [i̥] : à CO, comme variante locale de la vibrante uvulaire ; v. ci-dessous 4.5. *Vibrantes*). Une articulation palatale sourde /ç/ est elle aussi attestée (Alf-R [ç̥] : à RH).

4.5. Vibrantes

Le phonème le plus commun est la vibrante d’articulation uvulaire /r/ (Alf-R [r] : fr. *rose*, utilisé dans APV aussi pour les vibrantes à TI), utilisée ici en partie en tant que notation conventionnelle aussi, réunissant en soi les cas d’articulation plutôt fricative du son (/ʁ/, fr. *mur*). L’alophone le plus répandu est l’alvéolaire « italienne » /r/ (Alf-R [r̥] ; it. *rosa* ; plusieurs localités de la Basse Vallée), à côté de la fricative glottale /fi/ (cf. ci-dessus 4.4.) pour CO.

4.6. Approximantes

Les approximantes, qui contribuent à la formation des diphtongues ascendantes (3.4. *Diphtongues*), sont présentes dans la plupart du territoire avec l’articulation palatale /j/ (Alf-R [y] : fr. *lieu*, *filles*, *yaouri*) et celle vélaire /w/ (fr. *ouate*, *wallon*) ; l’éventuelle articulation faible (assez fréquente surtout pour la palatale /j/) n’est pas notée. La variante labialisée de la palatale /tʃ/, typique du français (Alf-R [w̥] : fr. *huit*), est bien plus rare et témoignée presque seulement dans les points savoyards.

4.7. Latérales

Le francoprovençal valdôtain connaît, pour ce qui est des latérales, une articulation alvéolaire /l/ (fr. *lune*) et une palatale /ʎ/ (Alf-R [ʎ] : it. *fogli*, mais sans redoublement).

5. La Graphie du BREL

La Graphie du BREL est un système à base orthographique française, qui a été conçu pour permettre une représentation simplifiée, mais aussi « correcte » du point de vue phonologique, des diverses variantes locales du patois valdôtain. Les règles de prononciation suivent donc en ligne générale celles du français, compte tenu de ces deux différences importantes : 1) les graphèmes ont toujours une valeur phonétique et doivent par conséquent être prononcés ; en d’autres mots, contrairement à l’orthographe française, dans la Graphie du BREL il n’existe pas de « morphogramme », ni morphologiques (comme *enti* dans *ils aimaient*), ni lexicaux-étymologiques (comme les *-t* finaux dans *un enfant petit*) ; 2) la valeur phonétique des graphèmes est constante et n’est pas en principe conditionnée par le contexte ; par conséquent et par exemple, un *i* graphique correspondra toujours au phonème /i/, et il ne devra pas être prononcé /e/ s’il est suivi d’une nasale. Il existe en outre une série de particularités qu’on va noter brièvement ci-dessous avec quelques exemples issus des patois valdôtains, et avec le renvoi aux mots du français ou aux correspondants phonétiques⁶.

L’accent tonique des mots tombe toujours sur l’avant-dernière syllabe dans les mots se terminant par voyelle (*veladzo* ‘hameau’), par *n* (*tornon* ‘ils reviennent’) ou autre consonne nasale (*m*, *gn*) ; sur la dernière dans les mots

se terminant par d’autres consonnes (*polet* ‘polet’, *soudar* ‘soldat’). Toutes les exceptions à cette règle seront donc à noter par l’usage d’un accent graphique grave ou aigu, ou par un accent circonflexe en cas de voyelle allongée, sur la voyelle tonique de mots oxytons (*corbé* ‘corbeau’, *dulîn* ‘lundi’, *câous* ‘coup de pied’, *accò* ‘accord’). Les monosyllabes ne portent jamais d’accent graphique.

Outre l’intensité, les accents graphiques graves et aigus ont la fonction de signaler le timbre mi-fermé ou mi-ouvert des voyelles toniques en syllabe libre *e*, dans tous les cas (*gratén* ‘sciure’ mais *serpèn* ‘serpent’ ; *tsanté* ‘chanter’ mais *partadjé* ‘partager’), et *o* exclusivement dans le cas où l’apposition de l’accent d’intensité est requise (mots oxytons se terminant pas voyelle ou nasale : *piatò* ‘coup de pied’ mais *calò* ‘bonnet’ et *sondzòn* ‘sommel’).

Le *e* atonique en syllabe se terminant par voyelle et sans accent graphique, en accord avec l’orthographe française, représente l’aussi-dit « e muet » ; par conséquent, l’usage de l’accent est, pour ce signe graphique, prévu aussi pour les occurrences en position atonique (*sézelin* ‘seau’, pour distinguer la prononce /e/ - /ə/ des deux *e* atoniques) et pour les monosyllabes (‘de’ *de/de/dé* selon les parlers). Pour ce qui est ensuite des voyelles, les graphèmes ont la même valeur qu’en français. On notera seulement les digrammes *ou* et *eu*, le premier équivalent à /u/ comme en français, le seconde tant à /ø/ qu’à /œ/. Ces digrammes interviennent aussi dans la formation des diphtongues (*biooula* ‘bouleau’ /’bjøula/, *preui* ‘pris’ /prjøi/) ; *ou* peut aussi porter un accent graphique dans les cas prévus (*séitouù* ‘faucheur’), tandis que *eu* ne le porte jamais, en ayant valeur tonique en soi-même (p. ex. *sezéleun* ‘seau’, qu’on prononcera /səzə’løŋ/) sauf quand il est utilisé comme équivalent du *e* muet dans une syllabe se terminant par consonne (*meurdzée* ‘tas de pierres’ /mørdzəø/ ou /mər’dzəø/). Pour les consonnes, la correspondance avec l’orthographe française est presque toujours garantie, aussi dans les cas limite des graphèmes pour les affriquées, inorganiques par rapport à la phonologie du français mais également utilisés pour la transcription d’autres langues (*ts* et *dz*, comme dans *tsunami* et *dzo* ‘bovidé de l’Asie’ ; *tch* et *dj*, comme dans *tchéque* et *Djibouti*).

Parmi les usages restreints de la Graphie du BREL par rapport à la norme française, on soulignera que les écritures équivalentes *c/qu* et *g/gu*, pour les vélaïres respectivement sourde /k/ et sonore /g/, sont indépendantes vis-à-vis des aspects étymologiques qui guident la graphie du français et motivées uniquement par la voyelle qui suit : *fr* et *gu* devant *i*, *e* ; *c* et *g* dans tous les autres cas. Ainsi écrira-t-on *can* ‘quand’, *couzo* ‘coude’, *cubbo* ‘cube’, mais *quieu* ‘court’ (/’kʲjø/) et *quental* ‘quintal’ (et aussi *queurta* ‘courte’ /’kørtə/). De même, l’utilisation de *s* et *z* est assignée rigoureusement, comme dans les graphies phonétiques, aux réalisations sourde (*greusa* ‘grande’ /’grøsa/) et sonore (*bize* ‘bise’ /’bizə/) de la fricative alvéolaire. Encore, l’usage du *y* comme variante de *i* avec valeur de semi-consonne est limité aux occurrences entre voyelles (*fèya* ‘brebis’) ou suivi de *i* (*aryi* ‘traire’ /a’rji/) et aux cas d’occurrences syntagmatiques de certains clitiques parmi ou devant voyelle (*i y aviye* ‘il y avait’, *y at* ‘il a’).

Il ne reste que les graphèmes utilisés pour représenter des phonèmes consonantiques absents dans la langue française. Il s’agit de la latérale palatale /ʎ/, représentée par le trigramme *ill* (*pontèille* ‘passerelle’, à prononcer /pon’tɛʎə/) et remplacé par *ll* en début de mot (*lloi* ‘eux’) ou après consonne (*cllasse* ‘classe’, *gllase* ‘glace’), et des deux glottales : la fricative /h/ (*herquiuo* ‘cercle’, *tsahagne* ‘châtaigne’), un *h* qui sera donc toujours à prononcer, et l’occlusive /ʔ/ (« coup de glotte »), signalée par un caractère spécial (*dé’uc* ‘dessus’ /de’ʔyk/). Dans l’Atlas, en outre, pour représenter dans les index les fricatives dentales /θ/ et /ð/ des patois valaisans et savoyards, qui sont absentes en Vallée d’Aoste et par conséquent dans le *set* du BREL standard, les graphèmes *th* et *dh* ont été introduits.

Le **valdôtain** est une langue romane parlée dans la Vallée d'Aoste, en Italie. Elle est considérée comme une variété du français, mais elle possède des caractéristiques propres, notamment dans la prononciation et le vocabulaire. Elle est parlée par environ 100 000 personnes, principalement dans la Vallée d'Aoste et dans certaines régions limitrophes de la France et de la Suisse.

Voyelles

	ANTÉRIEURES	CENTRALES ET CENTRALISÉES			POSTÉRIEURES	
FERMEES	i	y			u	
			I	Y	U	
MI-FERMEES	e	ø			o	
MOYENNES	ɛ	ø̃		ə	ɔ̃	
MI-OUVERTES	ɛ	œ			ɔ	
	æ			ɶ		
OUVERTES	a				ɑ	ɔ

Dans les cases, le phonème à gauche est *non arrondi*, celui à droite *arrondi*.

Le **valdôtain** est une langue romane parlée dans la Vallée d'Aoste, en Italie. Elle est considérée comme une variété du français, mais elle possède des caractéristiques propres, notamment dans la prononciation et le vocabulaire. Elle est parlée par environ 100 000 personnes, principalement dans la Vallée d'Aoste et dans certaines régions limitrophes de la France et de la Suisse.

Consonnes

	BILABIALES	LABIODENTALES	DENTALES	ALVEOLAIRES	POST-ALVEOL.	PALATALES	VELAIRES	UVULAIRES	GLOTTALES				
NASALES	m			n		ɲ	ŋ						
OCCLUSIVES	p	b		t	d	k^j	g^j	k	g	ʔ			
AFFRIQUÉES			t^h	d^h	ts	dz	tʃ	dʒ					
FRICATIVES		f	v	θ	ð	s	z	ʃ	ʒ	ç	ʝ	ħ	ɦ
						(ç)	(ʒ)						
VIBRANTES					r				R				
APPROXIMANTES							j (ɥ)	(w)					
LATERALES					l		ʎ						

Dans les cases, le phonème à gauche est *sourd*, celui à droite *sonore*.

N.B. : les phonèmes entre parenthèses (ç z : fricatives alvéolo-palatales sourde et sonore ; ɥ w : approximantes labio-palatale et labio-vélaire sonore) occupent dans le tableau une position approximative.

^[1] Ces diphtongues se retrouvent dans l’AIS aussi, où elles sont transcrites par des notations telles que /æ̃/. Il convient de noter que, dans le système originnaire Alf-R, l’indication de nasalisation, complète ou partielle, était considérée comme comprenant en soi aussi les normaux « corrélés acoustiques » de la nasalisation (faibles abaissement et/ou centralisation) : principe qui n’a pas été remis en discussion lors de la conversion. Le respect de ce principe explique aussi la valeur conventionnelle à retenir pour l’utilisation du « redoublement » du même phonème dans ces diphtongues, où la nasalisation du deuxième élément vocalique implique en elle-même un changement de timbre.

^[2] Les exemples sont tirés pour la plupart des documents explicatifs publiés dans le site du Guichet linguistique à l’adresse patoisvda.org/gna/index.cfm/crire-francoprovençal.html.

LE LAIT
ET LES
ACTIVITÉS
LAITIÈRES



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

De la traite au petit-lait

La filière du lait dans la tradition valdôtaine

SAVERIO FAVRE

Le premier volume de l'Atlas des Patois Valdôtains (APV) est axé sur la filière du lait, un sujet d'une importance capitale dans une réalité comme la Vallée d'Aoste, surtout si on se rapporte à la société agro-pastorale traditionnelle. Dans une économie de subsistance, le rôle du bétail, notamment de la vache, et donc des produits laitiers, était fondamental pour assurer à une famille les ressources alimentaires indispensables. L'élevage prévoyait aussi, comme aujourd'hui d'ailleurs, une saison d'alpage, dans la période estivale, traditionnellement de la Saint-Bernard (15 juin) à la Saint-Michel (29 septembre), où l'alpagiste rassemblait le bétail de plusieurs propriétaires. Dans les différents chalets d'alpage, on fabriquait du beurre, du fromage, notamment de la fontine, et du sérac (que l'on obtient à partir du petit-lait). Dans les autres périodes de l'année, quand les vaches avaient regagné les villages, les paysans s'étaient associés en une sorte de coopérative, des laiteries, des fromageries, où tout le monde apportait son lait et où, par la suite, chaque particulier, à tour de rôle, le transformait dans les différents produits laitiers. Souvent, quand les associés étaient particulièrement nombreux, ils engageaient un fruitier. On pouvait aussi travailler le lait chez-soi, à la maison, surtout s'il s'agissait de petites quantités, quand les vaches n'en avaient presque plus. Dans le but de décrire la filière du lait dans toute sa complexité, cette exposition sera organisée sur la base de ses quatre moments fondamentaux, à savoir : la production, la transformation, la conservation et, pour finir, la consommation. Ces phases sont souvent transversales à l'organisation des données proposée dans l'édition de l'Atlas qui, au contraire, reprend plutôt fidèlement la structure du questionnaire utilisé dans les enquêtes, en suivant l'ordre par lequel les questions ont été posées aux informateurs¹.

Production

Le lait, la matière première d'où le parcours que nous allons entamer prend son origine, est le produit de la traite (*souye* en patois, indiquant en même temps le repas des vaches) qu'on effectue à l'étable, deux fois par jour, le matin et le soir. Après avoir présenté brièvement quelques détails concernant l'anatomie des vaches (le pis, les trayons,...) ainsi que leurs principaux défauts à la traite (donner des coups de pied, ne pas donner le lait,...), les données de l'APV analysent de façon ponctuelle l'action de traire dans ses différentes phases, avec les différentes techniques utilisées et avec les outils ser-

vant à cet effet (tabouret, seau,...). Le verbe traire se traduit dans les patois valdôtains par de nombreux types lexicaux (*arié, blètsé, guieppé, moudze*), ce qui témoigne de leur bonne vitalité, ainsi que de la variabilité très marquée caractérisant les parlers francoprovençaux en général. La traite est précédée d'une opération de préparation consistant à faire descendre le lait dans les trayons (*apréché, amette*), tâche parfois confiée aux enfants, et se termine par une dernière opération, c'est-à-dire égoutter les trayons (*reblètsé, règuieppé*), ce qui donne un lait très riche en matière grasse. Les techniques pour traire une vache sont essentiellement deux : « à la poignée » (*a poueun*), c'est-à-dire en serrant simplement le trayon dans la poignée, et « à pouce » (*a poudzo*), c'est-à-dire en serrant le trayon avec le pouce replié à l'intérieur de la poignée. Faire de la mousse (*boura*) en trayant est un signe de l'habileté du trayeur. Après la traite, il faut couler le lait (*colé lo lassé*), le déverser du seau dans des récipients où on le laisse reposer pour faire monter la crème, ou directement dans la grande chaudière pour la fabrication des fromages gras. Cette opération est naturellement précédée du filtrage, pour éliminer des saletés éventuelles.

Transformation

La transformation du lait se fait à la fromagerie d'alpage ou à la laiterie de village, parfois aussi à la maison. Pour transporter le lait à la laiterie on se sert en général du grand bidon à dos (*brenta, boille, toulà*) ou d'un bidon à main (*bidón, barraquin*). Afin de pouvoir noter la quantité de lait apportée à la laiterie par chaque particulier, on le pèse d'habitude dans un récipient exprès accroché à une balance, tandis que, pour la vente au détail, on utilise plutôt des récipients-mesure d'un litre ou de demi-litre. Pour filtrer le lait, on utilisait anciennement un couloir en bois (*coilloù, coilloi, colet*, avec les mêmes désignations que pour le couloir en métal, auxquelles s'ajoute cependant, dans quelques points d'enquête, la variante *passouer* « passoire »). Le filtre traditionnel était représenté par un bouchon-filtre (*frota, frotón, tortchón*) en racines, surtout de chiendent (*gramón*), mais aussi de féтуque, d'ortie, etc. Plus récemment, le couloir en métal, cuivre ou tôle (ou, encore, en plastique), avec un filtre également en métal, a remplacé l'ancienne passoire ; cependant, aujourd'hui comme autrefois, on peut utiliser pour retenir les impuretés une toile (*fada, foda*), comme celle qu'on emploie pour fabriquer le fromage. Ces opérations terminées, on procède avec la fabrication des principaux produits laitiers : le beurre, le fromage et le sérac.

Le *beurre*. On obtient le beurre (*beuro*) à partir de la crème (*crama, cranma*), même si, par le biais des moyens modernes, on le tire souvent du petit-lait. Pour laisser reposer le lait et faire monter la crème (*cramé*), on le met dans un chaudron (*tsoidie, cabet*) que l'on conserve dans un endroit frais, généralement une cave à lait (*crota*) annexée à la laiterie, souvent avec de l'eau courante qui passe en-dessous du chaudron-même. Il faut par la suite écrémer (*écramé*), enlever la crème du lait, traditionnellement à l'aide d'une écrémoire en bois (*potse*), une cuillère plate et large sur le devant, ou faisant recours à l'écrémeuse moderne, avec un système d'écrémage par séparation centrifuge. Pour « battre le beurre », c'est-à-dire transformer la crème en beurre, on utilise la baratte dont on connaît deux typologies en Vallée d'Aoste : la baratte droite (*beus*), un tonneau vertical haut et étroit, avec un bâton muni d'une rondelle brasseuse pour battre la crème, et la baratte-tonneau (*berée*), plus répandue par rapport à la précédente, ronde ou triangulaire, faite en douves en bois, souvent avec des palettes internes, placée sur un chevalet et actionnée par une manivelle (plus récemment par une roue à aubes ou par un moteur). Après qu'on a sorti le beurre de la baratte, il faut le « travailler » jusqu'à obtenir une grande motte, ou le façonner en petites plaques : les parlers valdôtains ne distinguent pas toujours une motte d'une plaque, mais à ce sujet le lexique est riche et varié (*colón, molotta, bolotta, gueuille, bala, balón, balocca, pan*, etc.). Le moulage du beurre se fait en général à l'aide de deux palettes de bois avec lesquelles on bat la motte jusqu'à la réduire en plaques carrées ; une des deux palettes est gravée sur une de ses faces pour « marquer » la plaque à la fin du battage. On peut utiliser aussi un moule à beurre et, pour de petites quantités, une assiette creuse en bois ou en pierre. Le résidu liquide du beurre, le babeurre (*bezèya, bedzà, beraillon, bra, tchèar de buro, lassé beus*), parmi les autres usages, on l'ajoute souvent au lait pour en faire du fromage (*fromadzo de labé de beub, di berayón, de la bezèya*), ou au petit-lait du fromage pour fabriquer le sérac.

Le *fromage*. « Le saut du lait vers l'immortalité » : quelqu'un a pensé à cette définition du fromage, synthétisant un long parcours qui, dans certaines réalités où l'on garde les fromages pendant très longtemps, peut atteindre même plusieurs décennies. La première opération de ce procédé est le chauffage du lait (écrémé ou non) dans la grande chaudière (*tsoidie, tchoudéra*), autrefois au feu de bois, à une température variable, suivant les endroits et le type de fromage. Par la suite, pour faire cailler le lait, on y ajoute la présure (*caille, prézure*), que jadis on extrayait de la cailllette de veau ou de chevreau (*peillatta, péletta, peteufla*). Quand le caillé est prêt, il faut le brasser (*modé, dabattre, reboudjà*) avec un brassoir généralement en bois (*modón, modet, reboudjoù*), en le chauffant à nouveau à une température qui varie sur la base du produit qu'on souhaite obtenir, puis on le sort de la chaudière, dans la plupart des cas à l'aide d'une toile à fromage, un canevas en chanvre (*fada, réola, tèila*) et, dans cette même toile, on le fait égoutter. On met ensuite le caillé égoutté (*pré, motta*) dans un

moule à fromage (*fèitchure, fourma* et *serello* surtout pour la fontine), muni d'un couvercle, pour être pressé (*tsardzé, agnaqué*). Le moule, placé sur le banc, une table à égoutter (*arotchoou*), est mis sous la presse à fromage (*tsardzaou, pressioù*) favorisant l'élimination progressive du petit-lait (*léità, lèitò, liquià*). Du petit-lait du fromage (notamment de la fontine) on peut encore extraire le sérac.

En Vallée d'Aoste on fabrique une grande variété de fromages, en premier lieu la fontine, qui est le plus renommé, et que l'on obtient à partir du lait entier d'une seule traite, coulé directement dans la chaudière et travaillé immédiatement : il s'agit en principe d'un produit d'alpage. De façon très générique, on peut compter le fromage maigre, fait avec du lait écrémé, le mi-gras, fait avec une partie de lait entier et une partie de lait écrémé, et, encore, le fromage d'alpage, de laiterie, de babeurre, de chèvre, de brebis, etc. Du point de vue linguistique aussi, on peut remarquer une grande richesse lexicale. Outre la désignation générique du fromage (*fromadzo, fromédzo, fromadjo*), on peut attester à Rhêmes-Saint-Georges *fiètse, bédjo, antièi*, formes indiquées comme argotiques ; *fiète* et *bétcho* sont aussi d'usage courant à Valsavarenche, avec *tchèitche* qui est propre du langage enfantin ; *grie* de Saint-Oyen est une sorte de nom collectif indiquant les fromages en général, tandis que *greviye* (gruyère) d'Oyace, perçu comme archaïque, indique la fontine ; *reblec, reblèque, rébiet*, de *reblètsé* « vider les trayons », est un fromage frais fabriqué avec du lait entier ; le *pén* d'Arnad est fait avec du lait de vache et de chèvre ; le *vatséén* de Fénis est un fromage fait à la maison quand la laiterie est fermée, tandis que *mayentse* est le nom d'un fromage qu'on fabrique dans une station d'alpage (du mois de mai). D'après un dicton de Champorcher, le fromage ayant plus de vertus est celui qu'on mange frais : *lou fromadzou frèc y a trèi vertói, gave la fan, la séi è lave li dèi*, « le fromage frais a trois vertus, il rassasie, désaltère et lave les doigts »².

Le *sérac*. Produit important dans les pratiques laitières des Alpes, le sérac (*séé, sarats*) est le résultat de la caséification du petit-lait du fromage, en particulier de la fontine, plus riche en matière grasse, auquel on peut ajouter aussi le babeurre. Pour sa fabrication, on réchauffe le petit-lait presque jusqu'au point d'ébullition et à ce point on peut commencer à recueillir les premiers affleurements, une sorte de crème grumelleuse (*brossa, florón, choimiti*) de laquelle on peut aussi extraire du beurre (*beuro de la brossa*). Pour provoquer la deuxième coagulation, on ajoute dans la chaudière du liquide vinaigré et, quand le sérac commence à monter à la surface, on le recueille avec l'écumoire (*potse perchà, potcha forà*) et on le suspend dans une toile pour l'égouttage. Pour une plus longue durée du produit, on façonne le sérac en forme de boule ou dans des moules carrés (*fèisalla, dzer, dzerbo*) appelés dans certains endroits comme les moules à fromage cylindriques. Pour faire cailler le sérac on utilise du vinaigre, de la présure, mais traditionnellement

¹ Dans cet essai, les descriptions ont été faites en principe au présent, même si plusieurs des pratiques décrites sont révolues et désormais tombées en désuétude.

² Glarey Miranda, *Dictionnaire du patois de Champorcher*, Tipografia Duc, Saint-Christophe (Vallée d'Aoste) 2011.

on faisait recours à un liquide aigre, l'aisy (*bon-a, bon-é, éizi, fort*), dont la base était constituée par le lactosérum (petit-lait résiduaire de la fabrication du sérac), ou par le petit-lait du fromage (mais aussi du lait tourné ou du lait de chèvre). Pour acidifier ces liquides, on y ajoutait, suivant les différents endroits, un ou plusieurs des éléments suivants : du vinaigre, du citron, de l'oseille, de l'achillée alpine, des racines d'orties, parfois des fèves, anciennement du froment. L'aisy se conserve dans un tonneau assez grand qu'on appelle généralement *bon-é, bonél* mais aussi par des termes indiquant de façon générale un tonneau ou un récipient, avec souvent quelques précisions quant à son usage (*bohe, baró, gouveill, boutalin*). Le petit-lait qui reste dans la chaudière après l'extraction du sérac, soit puron (*écouette, couaite, ehcoita*), n'ayant presque plus de matière grasse, est destiné à des utilisations marginales, telles que la fabrication de l'aisy ou le nettoyage des objets en cuivre.

Conservation

Avant l'arrivée des frigidaire et des congélateurs, la conservation des denrées alimentaires devait suivre certains procédés nécessitant de connaissances et de précautions particulières. Pour conserver le beurre, qui risque de devenir rance (*ranse, fort*), quand par exemple il n'a pas été suffisamment purgé du petit-lait, on le fait fondre (*fondre, fonde*), dans un chaudron ou une marmite, jusqu'à ce qu'on s'y puisse refléter dedans. La fusion du beurre laisse un petit résidu, la crasse du beurre fondu (*cratse, crappa, éye*). Le témoin de Liddes affirme qu'il faut éviter de faire fondre le beurre sous un mauvais signe du zodiaque, notamment sous le Taureau ou le Bélier (sous le Bélier, le beurre se fige mal). Le beurre fondu (*colà, coló, fondù*) se conserve dans un pot (*doill, pignota*), généralement il s'agit d'un récipient en terre cuite ou bien d'une marmite en métal émaillé.

Le fromage, quant à lui, requiert un long procédé d'affinage, notamment la fontine : il doit être salé et, périodiquement, nettoyé, souvent à l'aide de la saumure, retourné, avec des traitements particuliers le cas échéant. Le fromage est conservé dans un cellier à fromage (*crota, sèléi, balmet*) ou, à niveau commercial, dans des magasins (*magazeun*). Plusieurs accidents sont susceptibles de compromettre la bonne conservation du fromage, qu'il peut moisir, gonfler à cause de la fermentation, ou être attaqué par les parasites tels que les cirons, des larves de mouche (cela se vérifie par exemple quand le fromage n'a pas été bien purgé, ou quand il y a trop d'humidité), ou les mites (*gamolle*), quand le fromage est sec et vieux. Les souris bien entendu et les chenilles également sont intéressées au fromage.

Le sérac aussi, qu'aujourd'hui on mange d'habitude frais, peut être conservé jusqu'à une année et même plus. Parmi les techniques de conservation, d'après les relevés de l'APV, on le suspend dans une toile, on le façonne en forme de boules ou on l'étouffe dans des moules, on lui ajoute souvent du sel, du poivre et des épices et parfois on le fait fumer dans la cheminée. Un procédé d'affinage permet de conserver longtemps le sérac, en le retournant périodiquement comme le fromage. D'après

un témoignage de Cogne, le sérac qui a été façonné dans le moule est celui qui est vendu aux enchères à la fin de la période d'alpage.

Consommation

Ce n'est pas la consommation du beurre et du fromage, ni les nombreuses recettes dans lesquelles ils figurent, qui retiennent notre attention dans ce contexte, mais plutôt l'utilisation de produits laitiers secondaires dans l'alimentation, aussi bien des gens que des animaux.

Après le vêlage, les vaches produisent le premier lait, le colostrum (*colouhbro, coulouho, bet*), riche en immunoglobuline, dont l'utilisation, surtout les premiers jours, est fort limitée. En principe, on le donne boire au veau : il le fait purger et il lui fournit les anticorps ; parfois on en donne également à la vache, si cela ne la dérange pas, on en fait cuire aussi pour les poules et ce qui reste on le jette. Généralement, après la quatrième, cinquième (parfois même la troisième) traite, on commence à utiliser le colostrum pour préparer les repas des gens, même si cela se fait de moins en moins. On le fait cuire et on peut le manger avec du pain ou des châtaignes grillées, quelques-uns lui mettent la présure pour faire de petits fromages, mais on prépare surtout des mets, notamment des beignets et des gâteaux. Dans les beignets (*bouegnet, patacoulouho*) au premier lait, cuits à la poêle, on y ajoute du beurre, du sucre, du maïs ou du blé et, dans les gâteaux, de la farine, du sucre et des œufs. À Cogne, le premier lait (*la couloutra*) est très apprécié parce que, si on le fait bouillir pendant peu de temps, il devient dense et crémeux ; on a l'habitude d'en faire cadeau aux parents qui, s'ils possèdent une vache, rendront à leur tour le cadeau³.

Dans le milieu paysan, généralement on ne jette jamais rien, même pas le lait qui a caillé accidentellement : on l'utilise pour le repas des animaux, surtout des cochons et des poules, mais parfois aussi des chiens et des veaux. On peut aussi en faire du fromage (*fromadjo éro*), il s'agit d'un fromage piquant qui n'est pas aimé par les uns, mais apprécié par les autres.

Le petit-lait du beurre aussi, le babeurre, comme nous l'avons dit, est souvent utilisé pour la fabrication du fromage ou du sérac, mais on le donne aussi à boire aux animaux. On peut le boire pour se désaltérer, il peut représenter l'ingrédient de base de certains mets et il peut en accompagner des autres. On le mange avec la polenta, avec les châtaignes, avec la purée de pommes de terre ; on prépare une soupe que, d'après un témoignage de Champorcher, on boit chaude comme remède pour la broncho-pneumonie ou la bronchite ; on fait aussi une bouillie de babeurre (*lahole, piló*) avec de la farine blanche ou de maïs ; ou, encore, on fait des gâteaux.

La pratique de faire fondre le beurre n'est plus tellement courante de nos jours ainsi que l'utilisation des crasses du beurre fondu : parfois on les jette ou on les donne aux animaux, mais d'habitude on les emploie pour as-

saïonner les mets, la polenta, les pommes de terre, les légumes, la soupe ; on les mange avec le pain ou la polenta ; on les fait cuire avec du maïs, ou bien avec de la farine, de la cannelle, de la noix muscade, un peu de sucre, on les fait refroidir et on les mange avec un peu de fromage ; on prépare des gâteaux ; autrefois on les donnait aux enfants qui en étaient friands ; on les emploie également pour ramollir le pain et même pour enduire la vaisselle en bois, pour qu'elle ne se casse pas et maintienne sa couleur.

Parmi les coutumes locales, il y a celle de manger ou boire du caillé (*caillà*) frais pas encore brassé qui, d'après certains, fait du bien parce qu'il enlève les inflammations. Le petit-lait du fromage, au contraire, outre qu'il représente la matière première pour la fabrication du sérac, il est destiné à la nourriture des animaux, notamment des cochons, parfois des vaches.

Le dernier produit de la filière du lait est le sérac, avec la *brossa*, cette sorte de crème dont on a déjà parlé et qu'on mange le plus souvent avec de la polenta. Le sérac frais on le mange aussi en l'assaisonnant (*salignón*) avec du sel, du poivre, des épices (et, suivant les endroits, du lait, de l'ail, du persil, du cumin, des baies de genévrier, du piment, de l'huile) accompagné de pommes de terre ; on peut aussi le manger avec du sucre et des cerises ou en faire de la salade. D'après un vieux dicton, *lo freuté de nequedé fèit ni brossa ni ceré*, « le fromager incapable

ne fait ni *brossa* ni sérac » ; *Sente Colomba, manda de brossa tanque pe l'éponda*, « Sainte Colombe envoie de la *brossa* jusque sur le bord de la chaudière », est au contraire l'invocation des fruitiers⁴.

Autrefois on buvait aussi l'aisy, le liquide aigre pour faire cailler le sérac, dont le goût acide était recherché notamment par les fruitiers qui vivaient presque exclusivement des produits laitiers ; on le mettait également dans la salade avec de la crème ; il servait aussi de purge, mais il faisait péter.

Ce long parcours se termine par le petit-lait du sérac, le puron, qui, même si appauvri de presque toutes ses substances nutritives, peut encore être utile pour la nourriture des animaux. Cependant, d'après un témoignage de Carema, à partir du puron on extrayait encore la cire, ce qui nous ramène à la légende de l'*Ommo Servadzo*, l'Homme Sauvage, bien connue en Vallée d'Aoste, qui avait appris aux hommes à fabriquer le beurre, le fromage et le sérac, mais, puisqu'ils s'étaient moqués de lui et l'avaient maltraité, il s'en alla, en leur disant qu'il aurait pu leur apprendre encore beaucoup de choses et à exploiter davantage le lait, en extrayant du puron la cire et... même l'or⁵.

⁴ Chenal Aimé, Vautherin Raymond, *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*, Musumeci Éditeur, Quart (Vallée d'Aoste) 1997, s.v. *brossa*.

⁵ Bétemps Alexis, *L'Homme Sauvage en Vallée d'Aoste. Actes du colloque d'Aix-en-Provence de la Société Mythologique Française de 2001*, in : « Mythologie Française » N. 209, 2002.

AUTRES ATLAS	ALJA	675	ALEPO	2349
	AIS	1199	ALF	746
	ALLy	378	ALI	4408'

le lait

il latte / milk

Comme il se doit, la première entrée de notre Atlas est consacrée à la notion 'le lait' (Q-APV 70.09.b) qui figure dans tous les autres atlas et pour laquelle il existe au moins une réponse pour chaque point d'enquête. Du point de vue de la variabilité géolinguistique, la carte offre un intérêt plus phonétique que lexical.

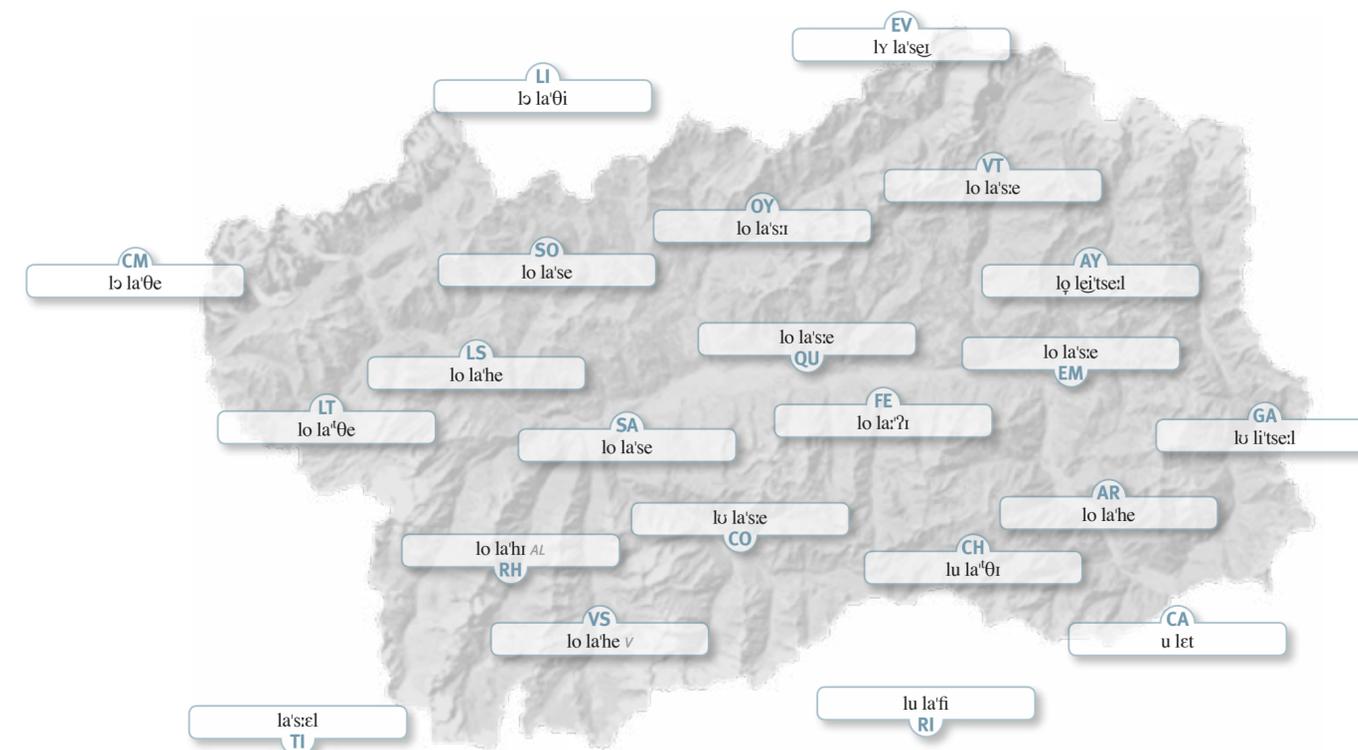
D'un point de vue lexical, le territoire francoprovençal dont il est question est en fait concerné presque uniquement (CS-1) par le type issu de la forme diminutive lat. **lacticellu*, très répandu dans le domaine dialectal gallo-roman (cf. FEW V, 113b). Ce type s'oppose au type primitif LACTE (d'où proviennent les formes de la majorité des langues romanes : port. *leite*, esp. *leche*, roum. *lapte*, fr. *lait*, it. *latte*, occ. *lait* /

lach et piém. *lait*) que l'on retrouve exclusivement dans le point externe piémontais de CA : il s'agit donc d'un bon exemple de solidarité linguistique de l'aire. On notera enfin la présence isolée, à RH, d'un substitut argotique qui demeure pourtant inexpliqué du point de vue étymologique.

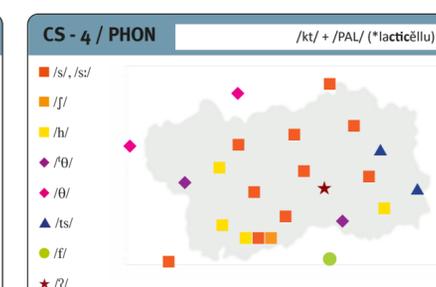
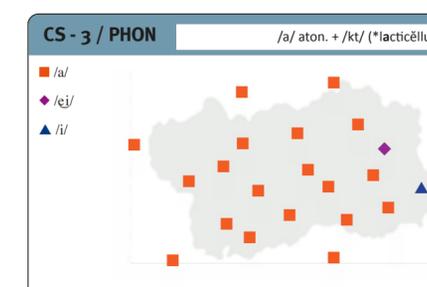
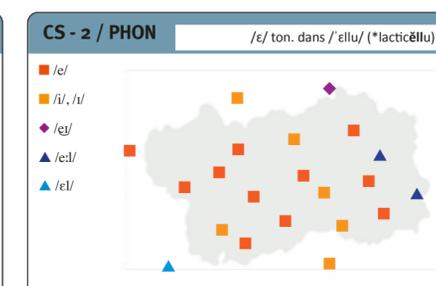
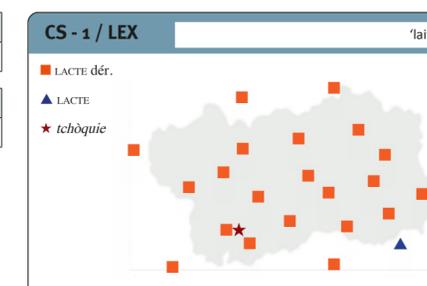
Au niveau phonétique, les résultats issus de l'étymon commun sont, au contraire, d'une remarquable variabilité. Dans CS-2 et CS-3, le maintien de la consonne latérale dans le suffixe *-ellu* (v. aussi le résultat de TI) et la palatalisation du /a/ atonique entravé par le groupe palatal /kt/ font apparaître une nette opposition entre les points d'AY et de GA et ceux du reste du territoire, le point piémontais de RI inclus. La

distribution des résultats pour /kt/ suivi du complexe contexte palatal déterminé par les voyelles /i/ et /e/ et par l'autre /k/ interposé (CS-4) présente, par contre, une situation beaucoup plus complexe : les fricatives (dentale, glottale, palatale, jusqu'à la bilabiale de RI) jouent un rôle dominant et relie la partie majoritaire de l'aire au Valais oriental, tandis que le maintien de l'élément occlusif (comme affriquée, surtout à AY et à GA, mais aussi à CH et à LT avec l'interdentale) semble plutôt rattacher certaines zones périphériques de la Vallée au nord-ouest du domaine francoprovençal. L'occlusive glottale de FE est par contre isolée et typique.

I. La traite



V	VARIANTES
VS	lo la'se ■ lo la'fe
AL	AUTRES LEXÈMES
RH	lo 'tʃɔkjə (arg.)



AUTRES ATLAS	ALJA	632	ALEPO	2163
	AIS	1200	ALF	
	ALLY	290	ALI	4362 ¹

→ 1-2 → 1-3 → 1-4

le colostrum (premier lait)

il colostro / the beestings (colostrum, first milk)

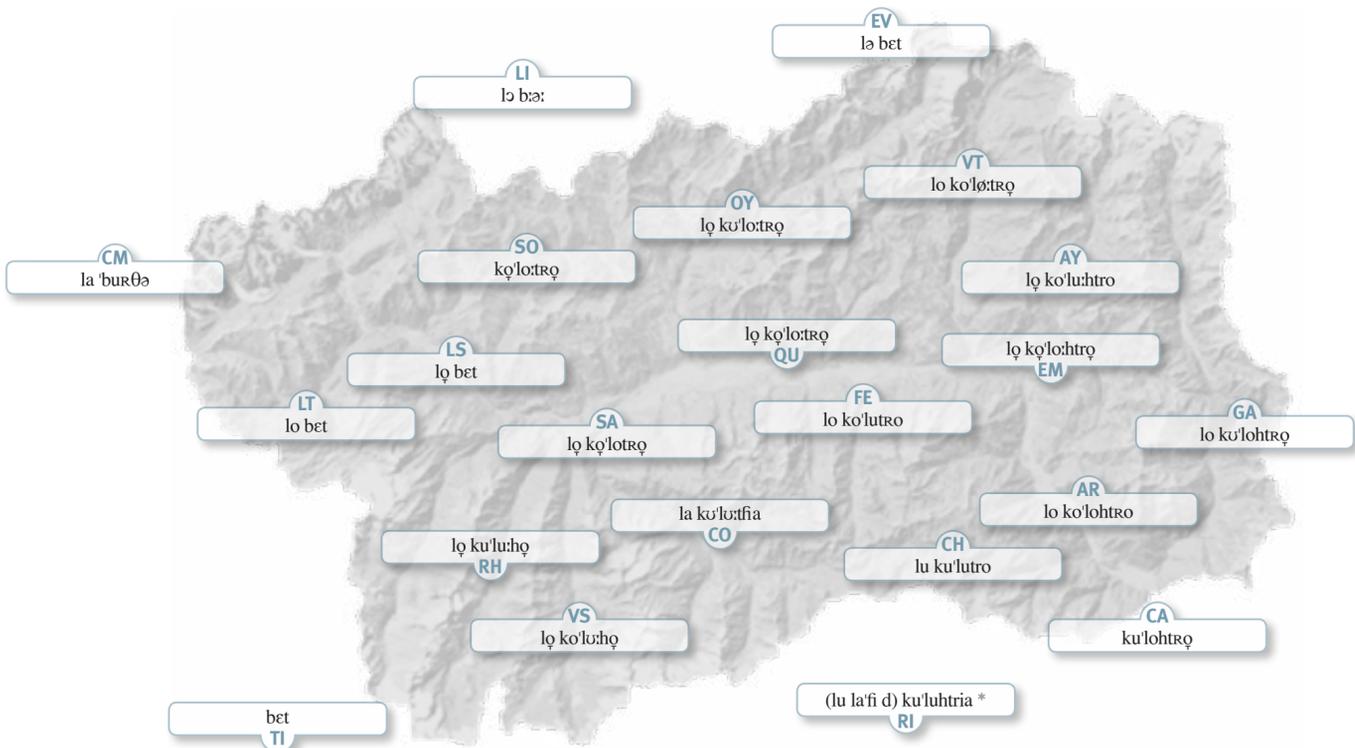
Le Regroupement d'Articles concernant le 'colostrum' (ou 'premier lait') est le résultat d'un ensemble de questions déjà présentes dans le Questionnaire : une question lexicale (Q-APV 064.01.a, refondue ici), une autre ethnographique sur les divers usages du premier lait (Q-APV 064.01.b *qu'en fait-on ?* ; cf. APV 1-3) et une troisième libre et énumérative sur son utilisation alimentaire chez l'homme (Q-APV 064.02.a *les différents plats composés avec ce premier lait [colostrum]* ; cf. APV 1-4). La formulation des Articles découle de cette structure, sauf en ce qui concerne certaines redistributions des informations contenues dans le cahier d'enquête.

Pour ce qui est de la dénomination du colostrum (CS-1), les types

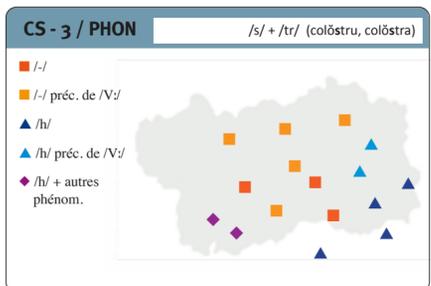
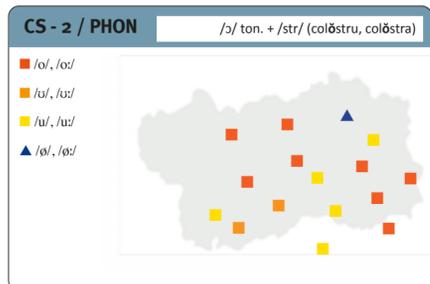
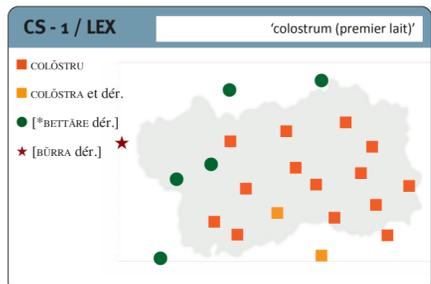
lexicaux attestés dessinent deux zones distinctes : une première aire qui comprend tout le domaine transalpin et les localités valdôtaines plus proches du Mont-Blanc (LS, LT) avec majoritairement le type *bêt* (l'étymon est controversé, mais sans doute à relier avec des formes anciennes ou régionales comme *beter* 'se figer, se coaguler' et *béton* 'premier lait' ; cf. GPSR II, 298b, FEW I, 345 *BETTARE et TLFi *béton*) et, pour le seul point de CM, un lexème inexpliqué qu'on propose de reconduire à la base BÜRRA 'duvet' mais aussi 'mousse' ; cf. FEW I, 638 et ici APV 1-16), et une seconde recouvrant le reste de la Vallée d'Aoste, avec le Piémont, où les dénominations proviennent des formes du lat. class. COLŌSTRU (CO et, à l'intérieur d'une structure

syntagmatique, RI) ou COLŌSTRA (cf. FEW II, 925 ; DEI et DELI, *colostro*) pour 'premier lait'.

Ces dernières formes se prêtent à des observations phonétiques, consacrées au vocalisme tonique en syllabe entravée (CS-2) et au comportement du groupe consonantique /str/ (CS-3), qui montre, en règle générale, la division classique entre une Basse Vallée plus conservatrice (maintien de la fricative, avec passage à l'articulation vélaire) et une Haute Vallée présentant une évolution similaire aux parlers oïliques (chute du /s/).



*	NOTES
RI	« (Le lait de) — ». Il est jaune et contient la matière grasse en excès.



→ 1-2 → 1-3 → 1-4

qu'en fait-on (du colostrum) ?

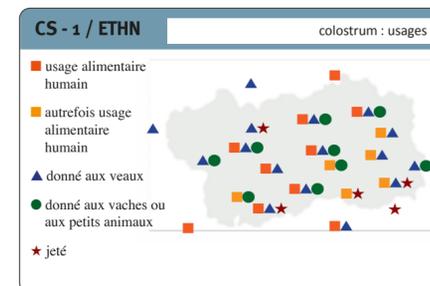
cosa ne fate (del colostro)? / what do you do (with beestings)?

Les textes dialectaux et les résumés français générés par la question libre Q-APV 064.01.b proposent, à côté de l'usage naturel du premier lait comme repas du veau (qui est parfois – AY, VT – reconnu comme usage recommandé par les techniques vétérinaires modernes), deux usages alternatifs : d'une part, l'alimentation des petits animaux (FE, OY, RH), ou plus souvent de la vache ; d'autre part, l'alimentation humaine, qui

est toutefois souvent stigmatisée (AR, AY, CH, EM, FE, RH, VS, VT) comme étant une habitude d'antan, à travers la caséification (LS), ou plus fréquemment par la préparation de mets particuliers avec le lait des premières traites (entre la troisième et la cinquième ; cf. APV 1-4 pour les détails). Une Carte Synthétique (CS-1) offre ensuite une lecture géographique de tous ces usages.

1-3T Textes

AR	On le donne aux veaux et ce qui reste on le jette. Jadis, on préparait des mets avec le premier lait, mais on n'en fait plus de nos jours.
AY	Autrefois, on l'employait pour préparer différents mets. Aujourd'hui, les gens commencent à le réserver presque entièrement pour le veau ; cela est plus correct.
CA	<i>Gnente, s campa ià é vià.</i> « Rien, on le jette et voilà. »
CH	Jadis, on faisait des gâteaux, des beignets. De nos jours, on le jette.
CM	Pour faire boire au veau, comme purge.
CO	<i>La baillon bére i vé, i vatse. La catríema souye nou la fazén couaire.</i> « Ils la donnent à boire aux veaux, aux vaches. La quatrième traite nous la faisons cuire. » On mange ça très souvent avec des châtaignes grillées, même avec du pain.
EM	<i>Donén béire ou véi, sen qu'ou bèi. Dé coou i féjaon dé begnet.</i> « Nous le donnons à boire au veau, tout ce qu'il boit. » « Parfois, ils faisaient des beignets. »
EV	<i>Dè bougnèse doo bet.</i> « Des beignets au premier lait. »
FE	<i>Lo baillèn bèye i vatse vilèye, a 'alle qu'i 'on po couliquèye. I lo fan couée i dzeleunne, a 'alle qu'i llé fé po gneun. I fíavon dé bouegnet aoué dé milga é dé fromèn, dí viouc. Po aoué lo couilloutro fran dé la premiye 'ouye, ma aprì dovve, trèi 'ouye.</i> « Nous le donnons à boire aux vaches vêlées, à celles qui ne sont pas coliqueuses. » « Ils le font cuire pour les poules, à celles qui ne leur fait rien. » « Ils faisaient des beignets avec du maïs et du blé, autrefois. Pas proprement avec le lait de la première traite, mais après deux, trois traites. »
GA	<i>Doùnèn ou vél, poc a la votcha.</i> « Nous le donnons au veau, peu à la vache. »
LI	On le donne à boire au veau.
LS	<i>Baillèn bae i véi, lo reste a la vatse. De bouigné. Cootchón beutton lo caille.</i> « Nous le donnons à boire aux veaux, le reste à la vache. » « Des beignets. Quelques-uns y mettent la présure [pour faire de petits fromages]. »
LT	<i>Nen baillon éra mīa i vi, lo reste a la vatse.</i> « Ils en donnent un peu au veau, le reste à la vache. »
OY	<i>Lo bailloun eun pégnso i vé.</i> « Ils le donnent un peu aux veaux. » Ce qui reste après le premier jour on le donne à la vache ou aux poules. On prépare aussi des beignets.
QU	<i>La premi souye de cou la baillèn bée a la vatse, se la diréndze pa ; aprì le-z-atre souye baillèn co i vi. Aprì la trèjjima, catrima souye, fién co no de bouignet pe la pila, avouè de beuro, ou le fién couii avouè de seucro, ma pocca.</i> « La première traite parfois nous la donnons à boire à la vache, si cela ne la dérange pas ; ensuite les autres traites nous les donnons aussi aux veaux. » « Après la troisième, quatrième traite, nous faisons aussi nous des beignets à la poêle, avec du beurre, ou bien nous le faisons cuire avec du sucre, mais peu. »
RH	On le donne aux chats. On en faisait des beignets aussi.
RI	On le donne au veau pour le purger. On l'utilise pour faire les <i>bignet</i> . On ne le met pas dans les récipients avec le lait pour faire le beurre, parce qu'il fait du mal aussi.
SA	<i>Mé baillo bèye i vé. Sèe pe féye la peurga i vé ; sèe pe féye la premie souye. Cāqueun l'eumplèyon pe féye pe bouégnette.</i> « Moi je le donne à boire aux veaux. Il sert pour faire la purge aux veaux ; il sert pour faire le premier repas [du veau]. » « Quelques-uns l'emploient pour faire les beignets. »
SO	<i>Lo tappon ià ; lo baillon i vé pe féye la pèdze.</i> « Ils le jettent ; ils le donnent aux veaux pour faire la purge. » Ainsi ils peuvent se purifier en faisant pour la première fois leurs besoins.
TI	Il y en a qui l'utilise pour faire des beignets.
VS	<i>Lo baillèn bèye i vi ; lo reste lo tapèn ià.</i> « Nous le donnons à boire aux veaux ; ce qui reste nous le jetons. » Certains l'utilisent pour faire des gâteaux faits avec de la farine, des œufs et du colostrum des dernières traites.
VT	<i>Lo premé couée i pinne ; apré fèzèn dè bouègnè.</i> « Le premier [on le fait] cuire pour les poules ; ensuite nous faisons des beignets. » Maintenant, on le donne le plus possible au veau : il fournit des anticorps.



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2163
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

→ 1-2 → 1-3 → 1-4

les différents mets composés avec le colostrum

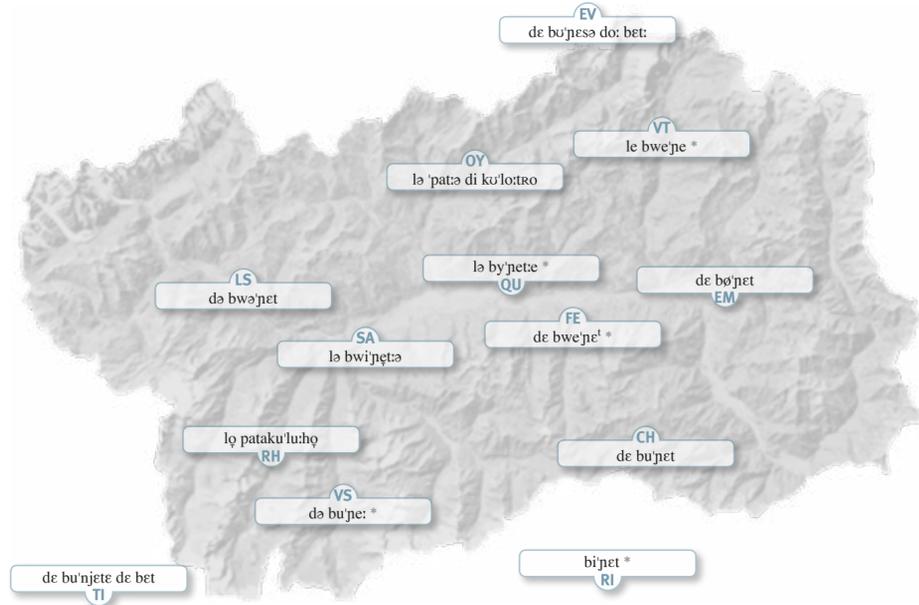
i diversi piatti a base di colostro / various recipes made with beestings

Dans cet Article, les données lexicales relatives aux plats préparés avec le colostrum ont été regroupées, un aspect que le Questionnaire abordait par une question spécifique (Q-APV 064.02.a) mais pour lequel on s'est également servi d'informations provenant de la question précédente. La préparation la plus commune, surtout dans le passé, est celle des beignets cuits à la poêle avec le colostrum, de la farine et de l'œuf, qu'on

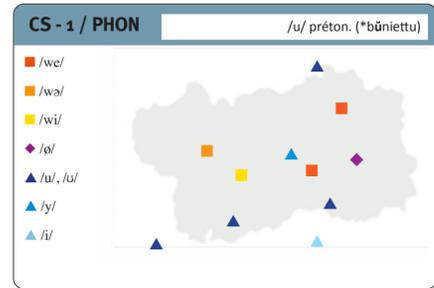
a enregistrée dans 13 localités et qu'on a traitée ici dans une Carte Supplémentaire (C+01) accompagnée de deux synthèses phonétiques, l'une (CS-1) sur le traitement (avec ou sans diphongue) de la voyelle protonique issue de la base prélat. *BUN(N)IA (d'où le fr. *beignet*), l'autre sur l'issue presque uniforme du /n/ suivi de la palatale /j/ (CS-2). À côté des beignets, le colostrum pouvait être dégusté après cuisson

(R+01) avec des châtaignes, du pain ou (dans le point piémontais de RI, où le plat a une dénomination spécifique) de la polenta. Ce sont par contre considérées comme des habitudes alimentaires « transalpines » (GA, R+02) tant la tarte (R+02) que le *matafan* savoyard à CM et TI (R+03 ; cf. FEW VI/1, 519 et 527) que l'utilisation dans les soupes (R+04) aussi.

C+01 les beignets au colostrum



* NOTES
FE Faits avec du maïs ou du blé, avec le lait de la troisième ou quatrième traite. QU Avec le lait de la troisième ou quatrième traite, à la poêle, avec du beurre et un peu de sucre. RI Ce sont des pâtes, faites avec du maïs et du premier lait, frites dans la poêle avec du beurre. VS Farine, œufs, sucre et le colostrum des dernières traites. VT <i>Dè bouègnè greu è piquieu</i> [« Des beignets gros et petits »].



R+ Référents Supplémentaires

R+01	(du colostrum) bouilli	CO On le faisait cuire, <i>de couloutra avouèi de tsatagne, avouèi de pan</i> [« du premier lait avec des châtaignes, avec du pain »]. On utilisait le lait de la quatrième traite. RH (ku'lu:ħə) brə'ʃe RI kaj'rut On faisait cuire le premier lait avec un peu d'autre lait. Il devenait comme du caillé ; on le mangeait avec la <i>poulenta</i> , mais pas tout le monde l'aimait.
R+02	la tarte au colostrum	GA la 'turta du ku'lostro Il ne s'agit pas d'une coutume locale. LI la 'turta
R+03	le matafan	CM lu mata'fā « L'abat-faim [litt.] ». TI lu mata'fā « L'abat-faim [litt.] ».
R+04	la soupe au colostrum	CM la spa de kate'le « – de grumeaux de farine ».

AUTRES ATLAS	ALJA	676	ALEPO	2342
	AIS	1056	ALF	1020
	ALLY	382	ALI	4341

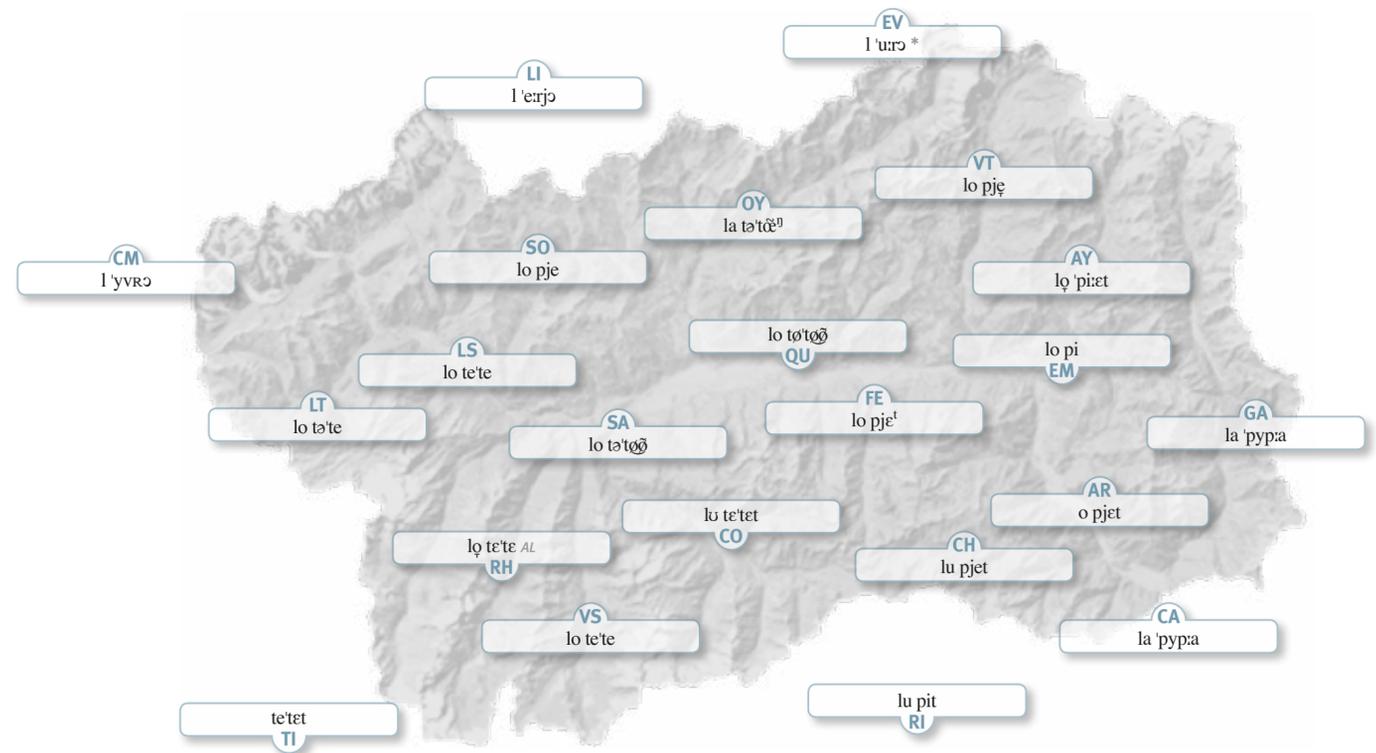
le pis (de la vache)

la mammella (della vacca) / the udder (of the cow)

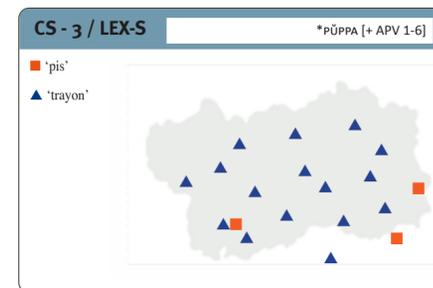
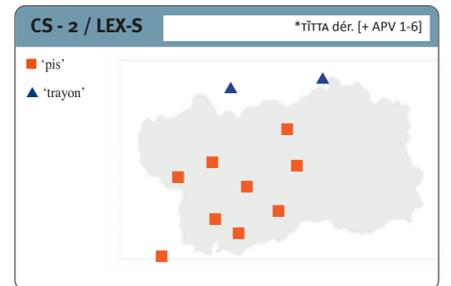
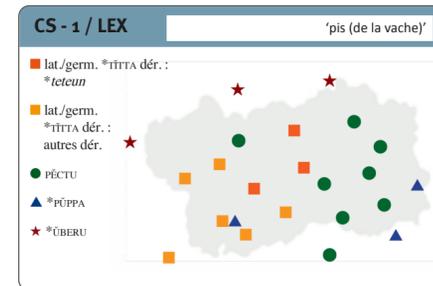
L'ensemble des dénominations pour la notion de 'pis (de la vache)' se présente de manière assez variée dans le domaine investigué (CS-1). Le type dominant est constitué des continuateurs masculins (avec une suffixation *-inu* ou *-ittu*) de *TITTA, base lexicale bien attestée tant d'un côté (cf. DEI, *tetta*) que de l'autre (cf. FEW XVII, 334 **titta*) des Alpes, d'origine germanique (mais, selon DEI et surtout DELI, déjà présente dans le b. lat.), et qui peut recouvrir (comme d'ailleurs aussi bien en français qu'en italien, et dans plusieurs dialectes) aussi le significé

de 'trayon' (cf. APV 1-6 et la carte sémasiologique CS-2 ici). Une polysémie invertie est constatée pour le type *PŪPPA (forme populaire, de diffusion italo-romane, du lat. *pūpa* 'fillette' et 'poupée', selon DELI, *pūpa*'), rare (CA, GA, RH) dans le sens de 'pis' mais très répandue dans celui de 'trayon' (cf. encore APV 1-6 et la carte sémasiologique CS-3 ici). À noter également la présence d'un groupe de représentants du lat. PĒCTU (terme qui, exception faite pour le français, dans les langues romanes occupe généralement un champ sémantique « neutre » non

caractérisé par le trait 'animal'), qu'on retrouve dans la partie centre-orientale de la Vallée jusqu'au point piémontais de RI. Par contre, la zone de diffusion d'un autre type lexical latin, *UBERU (pour le class. *uber, -ris* 'pis' ; cf. FEW XIV, 1), est septentrionale et externe à la Vallée. Des observations phonétiques peuvent être fournies pour le résultat de /ε/ ton. suivi de cons. pal. dans les continuateurs de *pēctu*, qui montrent (CS-4) l'influence constante, mais différenciée par degré, du son palatal sur la voyelle précédente.



* NOTES
EV <i>L'a m bió ouro</i> [« Elle a un beau pis »]. Se dit d'une vache très productive.
AL AUTRES LEXÈMES
RH la 'pəpə (pL)



AUTRES ATLAS	ALJA	677	ALEPO	2343, 2344
	AIS	1057	ALF	1730
	ALLY	383	ALI	4342

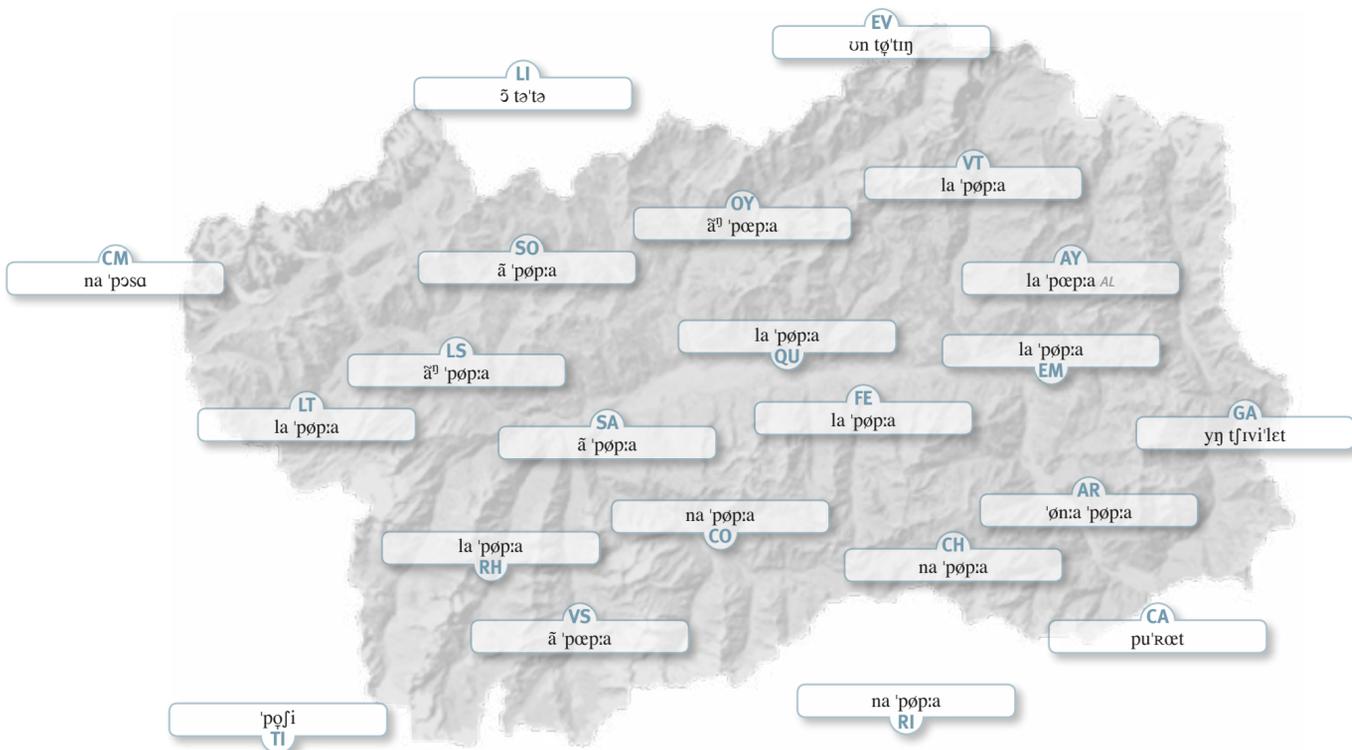
un trayon (du pis de la vache)

un capezzolo (della mammella della vacca) / a quarter (of the cow's udder)

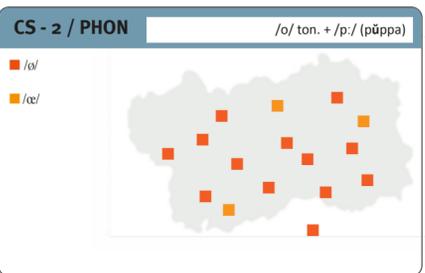
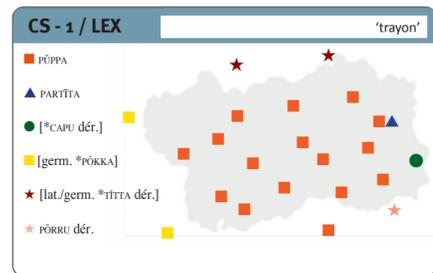
On regroupe ici les deux questions APV qui visaient à obtenir la réponse lexicale (Q-APV 070.08.b) et la forme du pluriel (Q-APV 070.08.c, présentée ici dans le Tableau Flexionnel) pour la notion de 'trayon (du pis de la vache)'; matériaux qui sont parvenus complets. D'un point de vue lexical (CS-1), on observe une dynamique « centre-périphérie », avec une vaste aire centrale qui présente de façon homogène le lat. *PŪPPA (qu'on a déjà rencontré avec le signifié de 'pis'; cf. les cartes sémasiologiques dans APV 1-5), s'étendant jusqu'au Piémont (RI). Ce type principal est concurrencé par d'autres types lexicaux minoritaires qui, pour la Vallée, concernent les points de GA, avec un type (*capulettu ?) issu probablement de

*CAPU 'tête' (forme métaplastique du lat. class. *caput*, -itis; cf. aussi it. *capezzolo* 'trayon', LEI XI, 1093 et surtout FEW II, 341 pour les continuateurs gallo-romans), et AY qui à côté du lexème majoritaire offre la dénomination alternative 'partie' (de PARTĪTA, part. pass. fém. de *partire* 'diviser en parties'). En territoire suisse, on retrouve les mêmes dérivés du germ. et b. lat. *TITTA qu'on a déjà rencontrés pour 'pis' (cf. encore APV 1-5). En France, les deux points d'enquête proposent un type (une forme parallèle de *PŪPPA, selon FEW IX, 605-607; de la même famille que le franc. *PŪKKA présente dans le fr. *pochard* 'ivrogne, buveur', peut-être plutôt, pour de bonnes raisons phonétiques; cf. FEW XVI, 639) bien attesté dans le domaine dialectal

gallo-roman (mais aussi it. centr. *poccia*; cf. DEI). Au Piémont, le point de CA enregistre un dérivé du lat. PŌRRUM 'durillon, verrue'. Les cartes phonétiques (CS-2 et CS-3) présentent deux phénomènes d'uniformité géolinguistique absolue: la centralisation du /o/ tonique et la conservation du /a/ final dans le type majoritaire *pūppa. Les informations morphologiques fournies par le Tableau Flexionnel (FLEX) comprennent la formation du pluriel pour différents genres de substantifs: féminin (*peuppa*), féminin en palatal (*pochi*), masculin avec terminaison consonantique (*seteu*), masculin métaphonique (*tchivilet, poureut*).



AL	AUTRES LEXÈMES
AY	la part'ja



F un trayon (s.) / les trayons (pl.)

AR	'ɔna 'pɔp:a / le ('kat:ro) 'pɔp:e	FE	la 'pɔp:a / le 'pɔp:e	RI	na 'pɔp:a / al 'pɔp:e
AY	la 'pœp:a / le 'pœp:e ■ la part'ja / le part'je	GA	ɪŋ tʃivi'let / ji tʃivi'lit	SO	ā 'pɔp:a / le 'pɔp:ə
CA	pu'rœt / i pu'rit	LI	ɔ̃ tə'tə / li tɛ'tə	SA	ā 'pɔp:a / lə 'pɔp:ə
CH	na 'pɔp:a / lɛ 'pɔp:e	LS	āʔ 'pɔp:a / lɛ 'pɔp:ɛ	TI	'pɔʃi / 'pɔʃe
CM	na 'pɔsa / le 'pɔse	LT	la 'pɔp:a / lə 'pɔp:ə	VS	ā 'pœp:a / lə 'pœp:ə
CO	na 'pɔp:a / lə 'pɔp:ə	OY	āʔ 'pœp:a / lə 'pœp:ə	VT	la 'pɔp:a / le 'pɔp:e
EM	la 'pɔp:a / li 'pɔp:e	QU	la 'pɔp:a / le 'pɔp:e		
EV	un tɔʔtɪŋ / lɪ tɔʔtɪŋʃ	RH	la 'pɔp:a / lə 'pɔp:ə		

AUTRES ATLAS	ALJA	678	ALEPO	2345
	AIS		ALF	
	ALLY	383	ALI	

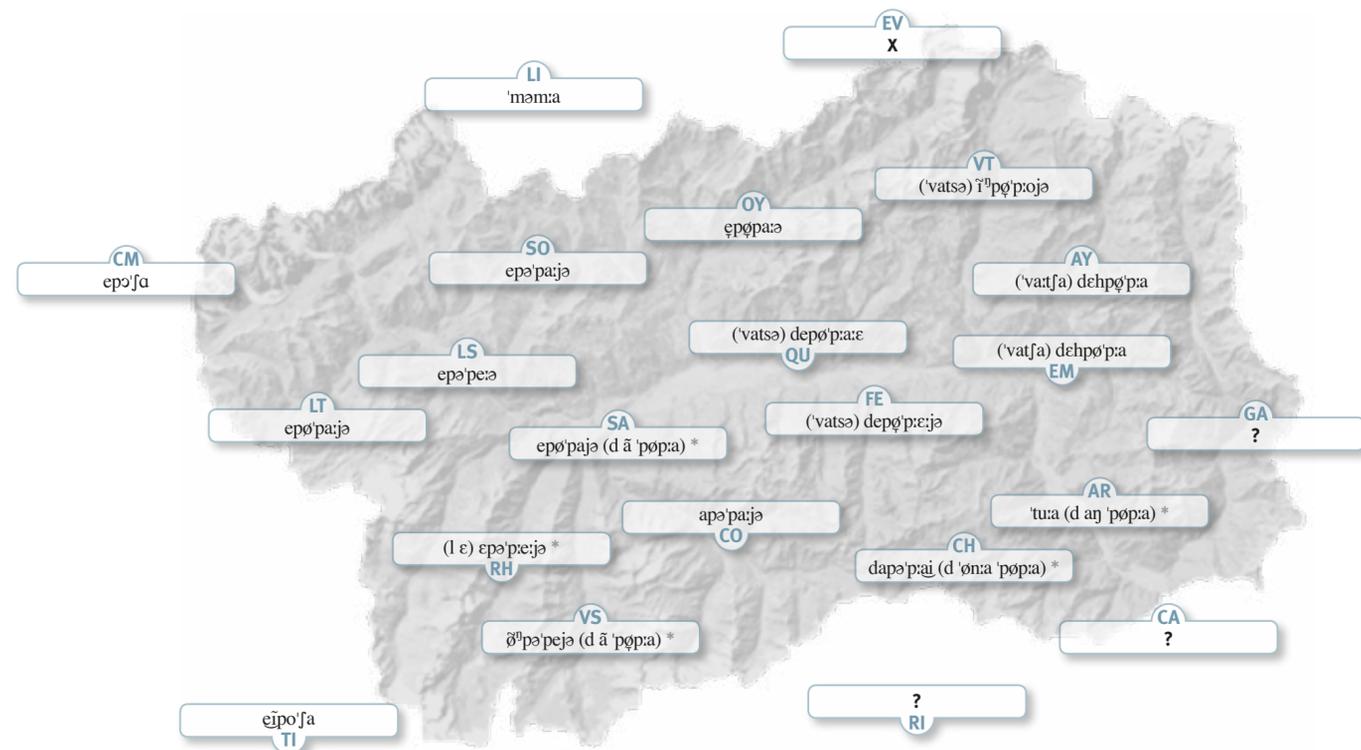
(une vache) dont un trayon est sans lait [adj.]

(una vacca) con un capezzolo senza latte [agg.] / (a cow) with a blind quarter [adj.]

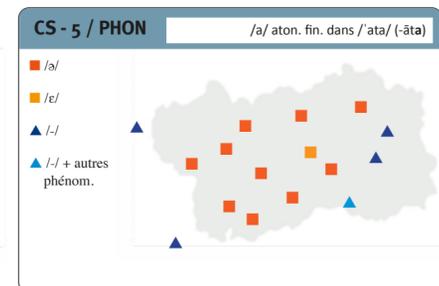
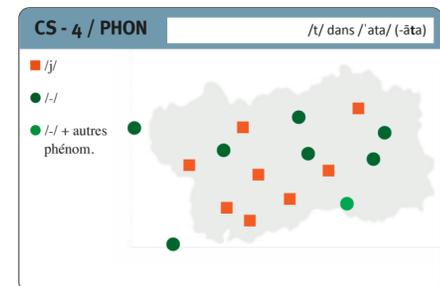
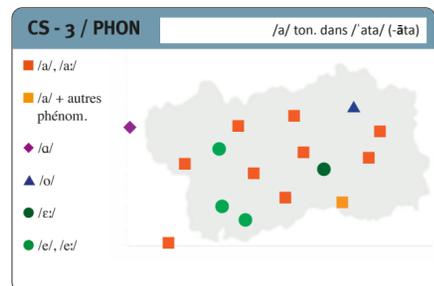
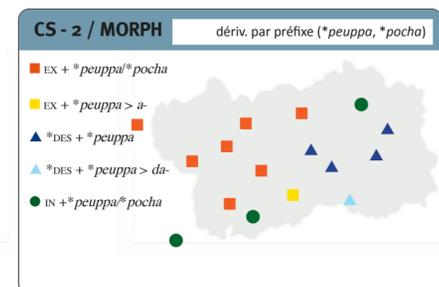
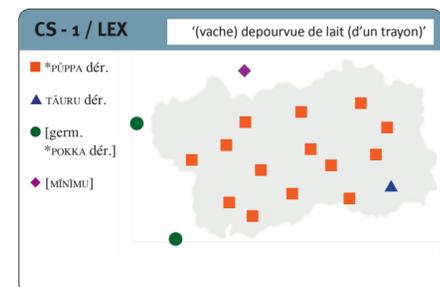
La notion très spécifique de '(vache) dépourvue de lait d'un trayon' (ou 'dont un trayon est sans lait', comme le stipulait le texte original qu'on a maintenu dans l'en-tête de l'Article) s'est avérée assez productive. Les données manquent seulement pour deux localités (EV, GA), tandis que les deux points piémontais (CA, RI) ont généré des réponses qui se référaient à l'idée de 'trayon sans lait' plutôt qu'à l'adjectif attendu relatif à l'animal. Cette notion, attestée aussi dans des points internes (GA, QU), a été récupérée comme Référent Supplémentaire (R+01),

avec celle d'"enflure" ou 'bosse' du pis de la vache (R+02), causée par la mammitte et qui s'accompagne souvent à un manque de lait. Les types lexicaux attestés (CS-1) sont pour la plupart des dérivés préfixaux des mots signifiants 'trayon' (cf. APV 1-6), différenciés et distribués de manière géolinguistique significative (CS-2) sur la base du préfixe utilisé. Seules les occurrences d'AR (le type adj. *toura* qui peut être appliqué même aux vaches stériles, d'une forme **taura* dér. fém. du lat. TĀURU 'taureau'; cf. FEW XIII/1, 131) et de LI

(**meumma*, à reconduire vraisemblablement au lat. MINIMU, dans le sens de 'dépourvu' qui est présent par exemple dans l'it. *menomare*; cf. DEI) s'écartent de ce schéma étymologique. Du point de vue phonétique, les cartes CS-3, CS-4 et CS-5 représentent analytiquement la distribution de trois phénomènes co-occurents dans l'évolution du suffixe du part. pass. s. fém. latin -ata dans les types lexicaux adjectivaux dominants.



*	NOTES
AR	« (d'un trayon) ». CH « (d'un trayon) ». RH « (Elle est) — ». SA « (d'un trayon) ». VS « (d'un trayon) ».



R+ Référents Supplémentaires

R+01	un trayon sans lait	CA na 'pyp:a 'seŋsa let GA lu tʃivi'let l ɛ 'bo:ʒɲo « Le trayon est borgne ». QU 'pɔp:a depɔ'p:a:ɛ RI na 'pɔp:a 'seŋsa la'fi
R+02	l'enflure du trayon (causée par la mammitte)	EM (a'to) lo kjɔ « (Avec) — ». VT ('vatsə ki 'bet:ɛ) le pa'ɲɔ « (Vache qui met) — ». Fo blɛtsɛ viə « Il faut traire et jeter ».

AUTRES ATLAS	ALJA	679	ALEPO	2346
	AIS	1194	ALF	1323
	ALLY	378	ALI	4403

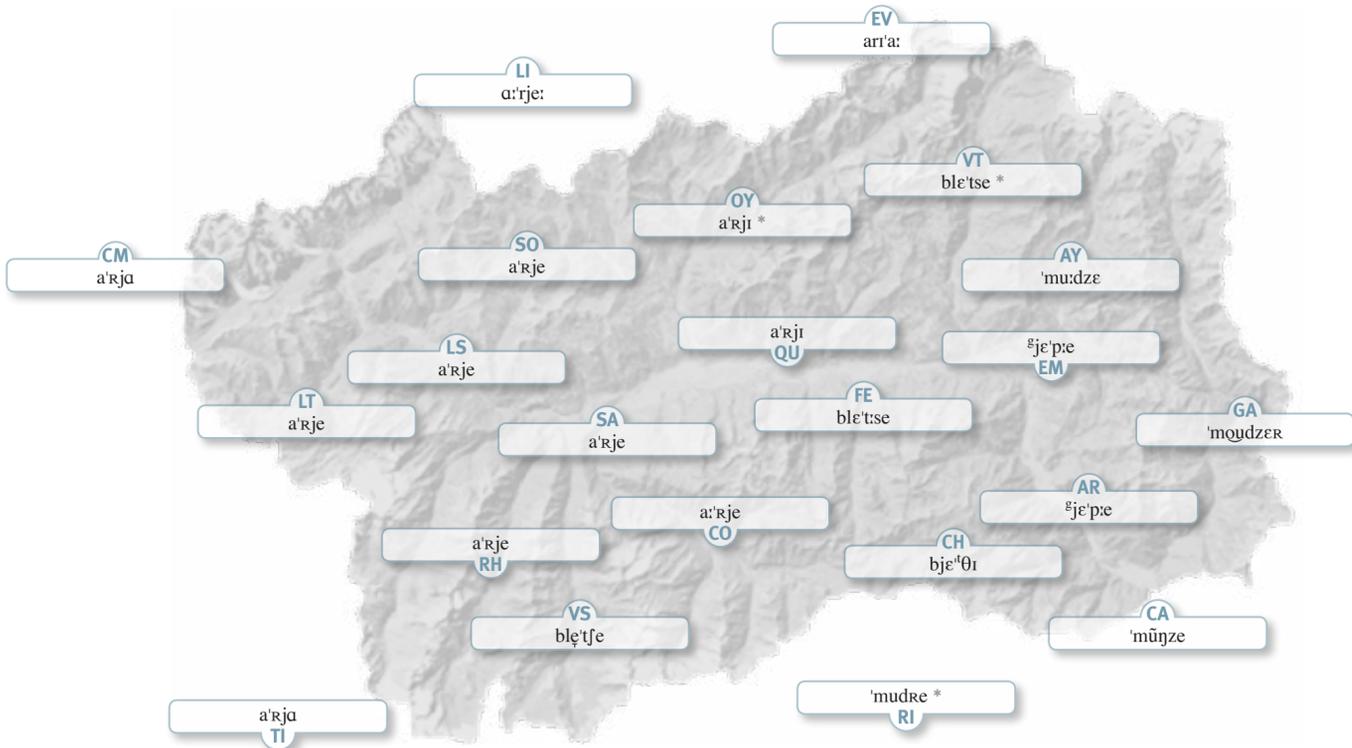
traire

munger / to milk

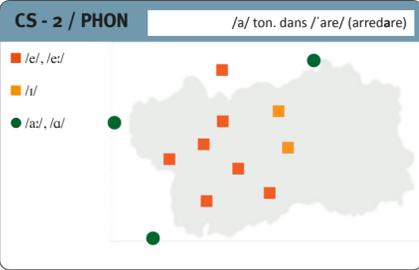
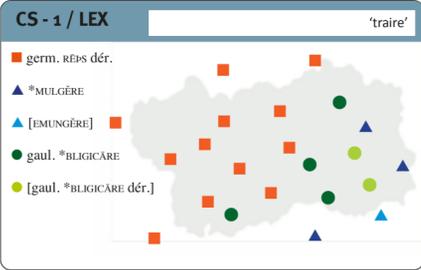
La centralité, à la fois anthropologique et sémantique, de la notion de 'traire' (évidemment bien présente dans tous les autres atlas signalés) a produit grâce à la question Q-APV 070.12.a des données complètes et riches, qui nous ont amenés à structurer cet Article autour d'une notion principale, présentée dans la première Carte, et d'une série de référents nouveaux fournis spontanément par les témoins (cf. aussi APV 1-14, qui en a accueilli une autre partie). Parmi ceux-ci, les locutions se référant aux deux techniques de traite manuelle ('traire à la poignée' et 'traire au pouce', en particulier avec le pouce plié à l'intérieur de la main, qui est la plus « professionnelle » ; cf. les Notes de RI et VT et la photo en **ICON-2**) ont pu être présentées dans des Cartes Supplémentaires (**C+01** et **C+02**). Dans les Référents Supplémentaires on a par contre enregistré les attestations de VS relatives à l'opposition entre la 'traite manuelle' et celle 'mécanique' (illustrée aussi par **ICON-1**), isolée mais néanmoins importante à un égard incluant les temps plus récents.

Pour ce qui est du verbe exprimant la notion de 'traire' (**CS-1**), en français représenté par une spécialisation sémantique de *traire* 'tirer, extraire' du lat. *trahere* 'id.', le territoire valdôtain offre un intérêt particulier. On y constate en effet la présence de plusieurs types lexicaux concurrents, qui comprennent le lat. *MULGĒRE, pour le lat. class. *mulgĕre* 'traire' (d'où entre autres l'occ. *mòlzer* et le roum. *a mulgi* ; cf. FEW VI/3, 198) croisé selon la lexicographie italienne (cf. DELI) avec EMUNGĒRE 'moucher' (ce qui expliquerait la nasale de l'it. *munger* ; cf. aussi port. *mungir* et piém. *monze*), le b. lat. d'etymon germanique **arredāre* 'curer, se prendre soin de' (de la base germ. *RĒPS 'biens, provisions' ; cf. LEI III, 1370 pour la relation avec l'it. *arredare* 'meubler' et FEW XVI, 699 pour l'extension sémantique vers 'nourrir les animaux' et puis 'traire', ainsi que les correspondants motivationnels esp. *ordenar* et port. *ordenhar*, du lat. *ordinare* 'arranger') et le gaulois *BLIGICĀRE (cf. FEW I, 409 et LEI VI, 298-299 pour les correspondants italo-romans alpins), qui montre par ailleurs une intéressante correspondance dans le wals. *bljickun* 'traire a

fond'. Quant au quatrième (et encore inexpliqué) type étymologique attesté, la forme *guieppé* à AR et EM, nous proposons ici de l'interpréter comme une forme métathétique (**blik-* > **glip-*) de la même base gaul. citée ci-dessus (et cf. aussi APV 1-12 et les Cartes Sémasiologiques présentées relatives à l'extension élargie de cette base ancienne pour la notion spécialisée d'égoutter les trayons'). Sur le plan phonétique, les Cartes Synthétiques traitent cinq phénomènes évolutifs, analysés à partir des données provenant tant de la notion principale que des Référents Supplémentaires : /a/ ton. dans -*are*, pour les continuateurs de **arredāre* (**CS-2**) ; le timbre vocalique du /o/ ton. (indépendamment des phénomènes de nasalisation) et, pour le consonantisme, le son nasal issu du groupe lat. *gn-* dans *pignu* (**CS-3** et **CS-4**) ; pour *pōllice*, le /o/ ton. (**CS-5**) et les résultats du /k/ suivi du particulier contexte palatal en syllabe finale (chute du /i/ posttonique mais aussi probable passage à la classe des masc. avec /u/ final ; **CS-6**).

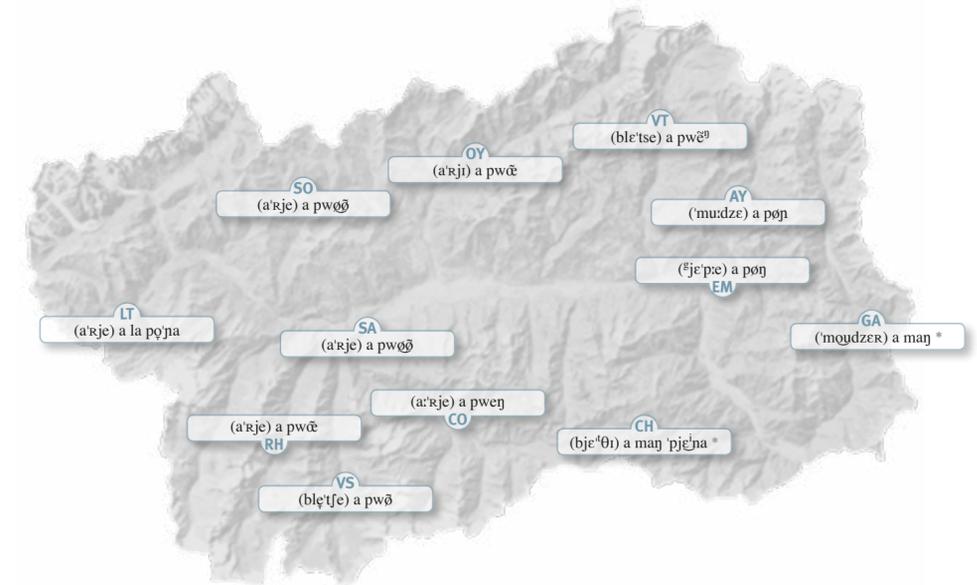


* NOTES
OY *N'a pami que arioun a poueun agna. L'é pi comodo a poudzo : t'a pi bouen redzi, arie pi a rèi* [« Il n'y a plus de gens qui traient à la poignée aujourd'hui. C'est plus facile au pouce : tu avances mieux, (ça permet de) traire plus à fond »]. **RI** C'est le même [mot] que 'moudre'. Le pouce, a s fé présiôn [« on fait pression »] ; l'index et le majeur contre le pouce, tenu vers l'intérieur. **VT** *A poudzo, pa a pouén* [« (Il faut traire) au pouce, pas à la poignée »].

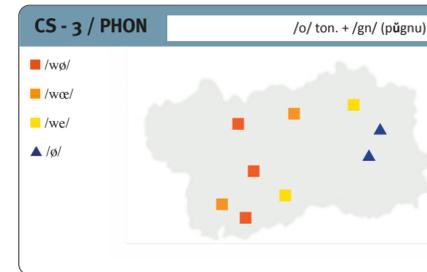


traire

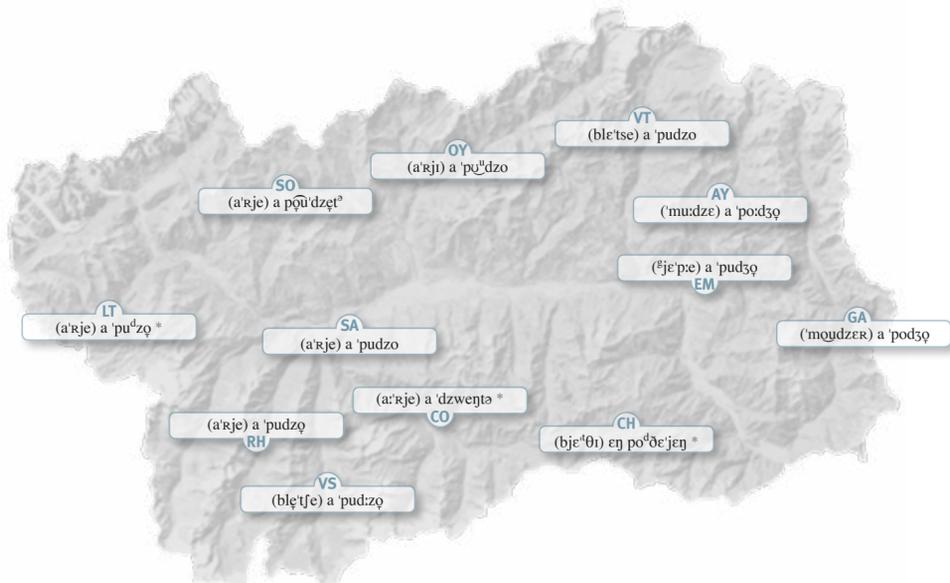
C+01 (traire) à la poignée



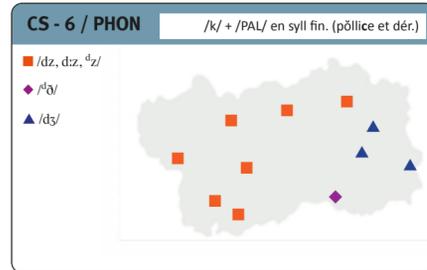
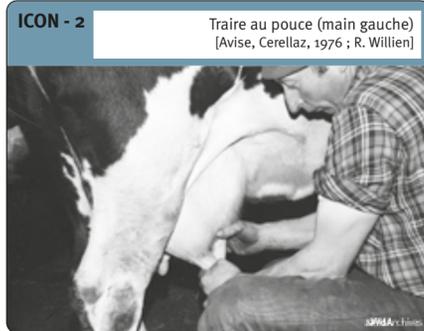
* NOTES
CH « (-) à la main pleine ». **GA** « (-) à la main ».



C+02 (traire) au pouce



* NOTES
CH « (—) en utilisant les pouces [verbe] ». **CO** « (—) avec les jointures ». **LT** *A pouzo, che le vasse chon pi dure, t'a pi comodo arièi, mèi te cache mioou le peuppe* [« Au pouce, si les vaches sont plus difficiles à traire, c'est plus facile de traire, mais tu casses davantage les trayons »].



R+ Référents Supplémentaires

R+01	(traire) à la main	VS (blɛ'tʃe) a mā
R+02	(traire) à la machine	VS (blɛ'tʃe) a ma'fīna

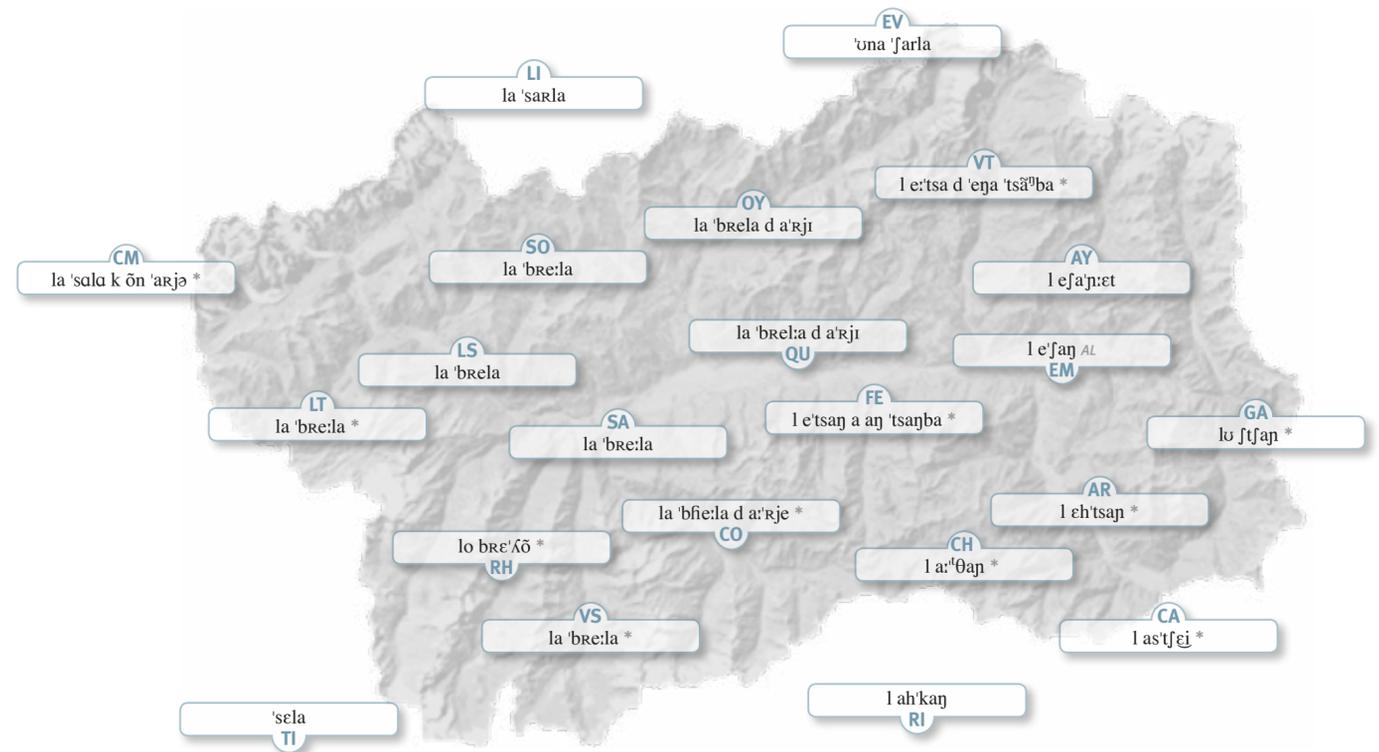
le tabouret à traire [gén.]

lo sgabello per mungere [gen.] / the milking stool [gen.]

Les réponses, qui couvrent tout le territoire objet de l'investigation, offrent une image très intéressante de cet objet utilisé pour les opérations de la traite du lait, tant pour ses dénominations que pour sa morphologie et ses utilisations. La distribution (CS-1) de deux lexèmes présents dans la Vallée reflète une répartition géolinguistique traditionnelle du territoire : la Haute Vallée, avec les continuateurs du germ. *BRIDILŌ ('petite planche', et d'où 'marchepied, selle', (LEI Germanismi, 1267 et DELI suggèrent une double couche, got. pour les formes en *br-*, lomb. pour celle en *pr-* telles que l'it. *predella*; cf. FEW XV/1, 272 et GPSR II, 761, évoquent par contre le moyen haut-allemand *brētel* 'id.'), et la Basse Vallée (les

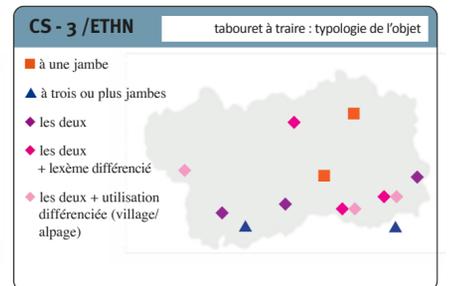
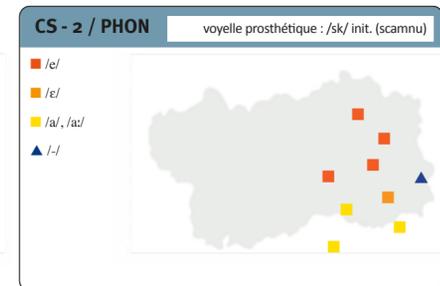
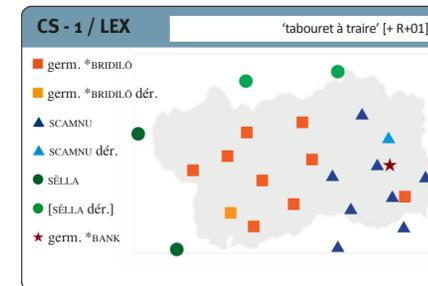
points piémontais inclus) avec des formes issues du lat. SCAMNU (cf. FEW XI, 276 et DELI, *scanno* 'banc'); le territoire politiquement italien s'oppose ici au francoprovençal transalpin, qui enregistre exclusivement le type lat. SĒLLA (cf. FEW XI, 418 aussi pour le dim. **sēllula* attesté au Valais). À EM on enregistre aussi une occurrence isolée et synonymique pour le type b. lat. *bancu* (de la base germ. *BANK; cf. FEW XV/1, 57 et DELI, *banco*). Les observations phonétiques (CS-2) portent sur le traitement (avec ou sans insertion d'une voyelle prosthétique) du groupe consonantique initial /sk/ dans les formes qui proviennent de *scamnu* pour l'aire de la Moyenne et Basse Vallée. Pour ce qui est de l'objet, une double typologie constructive (à une

ou à trois/quatre jambes; cf. CS-3 et respectivement **ICON-1** et **ICON-2**) émerge des Notes informatives qui accompagnent les réponses, et qui attestent des dénominations différenciées pour les deux types dans quelques localités (AR, qui adopte le type lexical de la Haute Vallée pour le tabouret à une jambe; CH et OY qui ajoutent simplement des déterminants), ce qui nous a conduits à la création d'entrées supplémentaires spécifiques (R+01 et R+02). Dans d'autres localités, les informations montrent tant la coprésence des deux typologies que l'attestation d'une seule; dans le premier cas, l'usage des deux types est parfois (AR, CH, LT) en rapport avec les pratiques différenciées, d'une part à l'alpage, d'autre part au village.



* NOTES
AR Planche ronde à demi-cercle, quadrangulaire, à trois jambes. **CA** *Fet ad bohç coun couat tcheumbe ; nti sincouanta tchéntim, présapoc* [« Fait de bois avec quatre jambes; cinquante centimètres, environ »]. **CH** Dans les alpages, rond à une seule jambe, avec les courroies. **CM** « — avec laquelle on trait [litt. "qu'on trait"] ». **CO** *A na gamba, d'atre de cattrou gambe, salle de tré gambe* [« Avec un pied, d'autres avec quatre pieds, celles avec trois pieds »]. **FE** « — avec une jambe ». **GA** À trois ou à une jambe. **LT** Avec un seul pied, avec une ceinture. Au village il y en avait généralement avec trois jambes et sans ceinture. **RH** À trois pieds et à un seul pied, avec une courroie pour le lier. **VS** À trois jambes et avec ceinture. **VT** « — avec une jambe ».

AL	AUTRES LEXÈMES
EM	lo baj



➤ le tabouret à traire [gén.]



APMA Archives

APMA Archives

AUTRES ATLAS	ALJA	683	ALEPO	2354
	AIS	1197	ALF	1208
	ALLY	379	ALI	

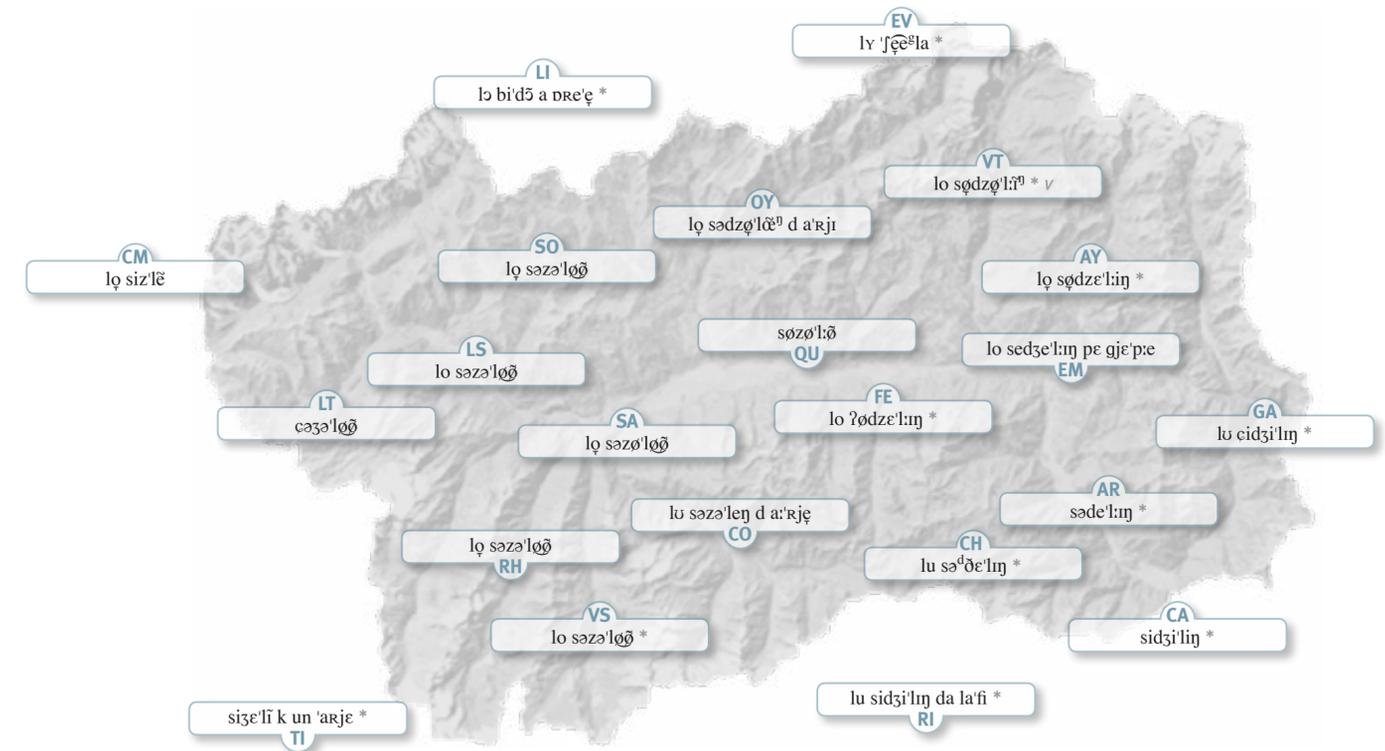
La question relative à ce simple, mais important, instrument a produit en 15 points d'enquête sur 22 une double série de réponses : une première pour le seau en métal (cuivre ou zinc) ou en plastique, d'utilisation plus récente ; une seconde (qui a donné lieu à une Carte Supplémentaire, C+01) pour le récipient ancien, en bois et souvent doté d'une seule poignée (cf. ici le Réfèrent Supplémentaire R+02) obtenue à partir du prolongement de la douve postérieure. Toutes ces différentes typologies se retrouvent dans les images proposées en complément de l'Article (ICON-1, ICON-2 et ICON-3). À la double référence correspond toujours une dichotomie dénominative. La première notion (CS-1) est exprimée par un lexème uniforme, presque partout (sauf apparemment pour le Valais), construit sur le même dérivé en *-inu* de la base *SITĪLLU, d'où le fr. *seau* aussi (cf. FEW XI, 661 ; ici en R+01 voir aussi la forme de QU). À l'uniformité lexicale s'ajoute une spécificité réduite de l'objet même, qu'on retrouve souvent (tout comme le type *bidon*, de probable

le seau à traire [gén.]

il secchio per mungere [gén.] / the milking bucket [gén.]

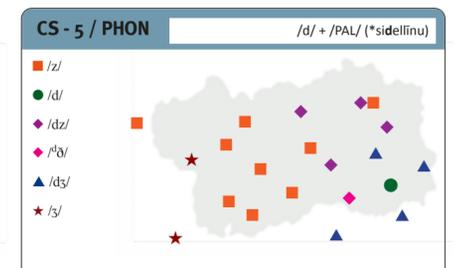
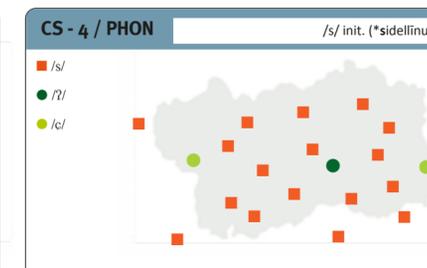
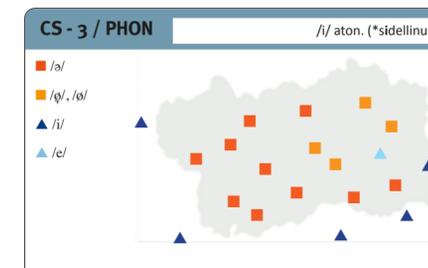
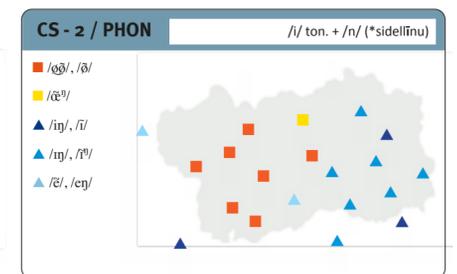
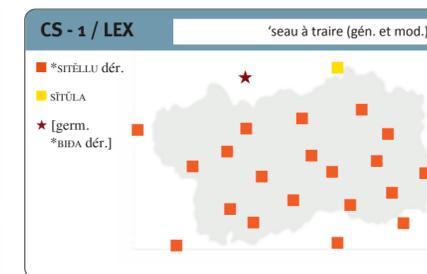
intermédiation française mais d'étymon nordique *BIDA attesté à LI ; cf. APV 1-38 pour les détails) pour des utilisations complémentaires à la traite, comme la collecte, le transport, la conservation ou la mesure du lait (v. aussi plus loin dans l'atlas les Articles relatifs à ces différents domaines, comme APV 1-28 et APV 1-35, pour la crème, APV 1-39 et APV 1-40). Cette situation a poussé quelques témoins à fournir un surplus d'informations sur d'autres récipients, qu'on a collectées dans le Réfèrent Supplémentaire R+01 : à noter en particulier les types *mettre* (du gr. METRON 'mesure de capacité' ; cf. FEW VI/2, 62-63), récipient plurifonctionnel (APV 1-34) et *guèthe* (famille lexicale d'aire lyonnaise, selon FEW XXII/2, 120, du lat. DIAETA 'alimentation' et depuis 'cruche', attestés dans les points suisses et en Haute-Savoie. Pour le récipient ancien (CS-6), le contexte régional valdôtain centro-occidental montre de manière unitaire un type plus particulier, le b. lat. CANNA 'récipient pour liquides' (une vaste famille dialectale qui concerne tant la France que l'Italie ; cf. FEW II, 204, DEL, *canna* et

cannata et LEI X, en particulier 1089-1091), entouré surtout par le lat. class. SĪTŪLA (d'où l'it. *secchia*, cf. DELI), présent isolément à CH dans le coin sud-oriental et, dans des formes dérivées parallèles au fr. dialectal *seillon*, à LI et en Savoie (et aussi, dans la Carte principale, à EV). Dans la même partie de la région, à GA on enregistre aussi le type *GALLA, base dont sont issues plusieurs dénominations de récipients de diffusion tant gallo- qu'italo-romane (cf. FEW IV, 35 *gallēta* et DEL, *gallēta* 'seau'). Les dénominations fournies donnent plusieurs possibilités d'analyse phonétique, en particulier concernant les composants de la base *sidellinu, c'est-à-dire /i/ ton. suivi de nasale (CS-2), organisée sur la base du timbre, centralisé ou pas, de la voyelle ; /i/ aton. (CS-3) ; /s/ initial (CS-4) ; cons. dentale intervocalique (/t/ ou plutôt /d/, déjà sonorisée avant la formation du dérivé) en contexte palatal (CS-5), et le groupe /ka/ initial en *cannone (CS-7).



* NOTES
AR De 10-12 litres. AY En métal. CA Anque par d'ate storie [« Même pour d'autres usages (litt. "histoires") »]. CH En cuivre ou en zinc. EV Ronde et assez grande. FE En métal ou en plastique ; c'est le plus utilisé aujourd'hui. GA En métal. LI De 5 litres. En métal, récent. RI « - à lait ». TI « - qu'on trait [litt.] ». VS En métal. VT Dè fér ou dè plastécca [« En fer ou en plastique »].

V VARIANTES
VT lo s0ze'li:0 [AT]

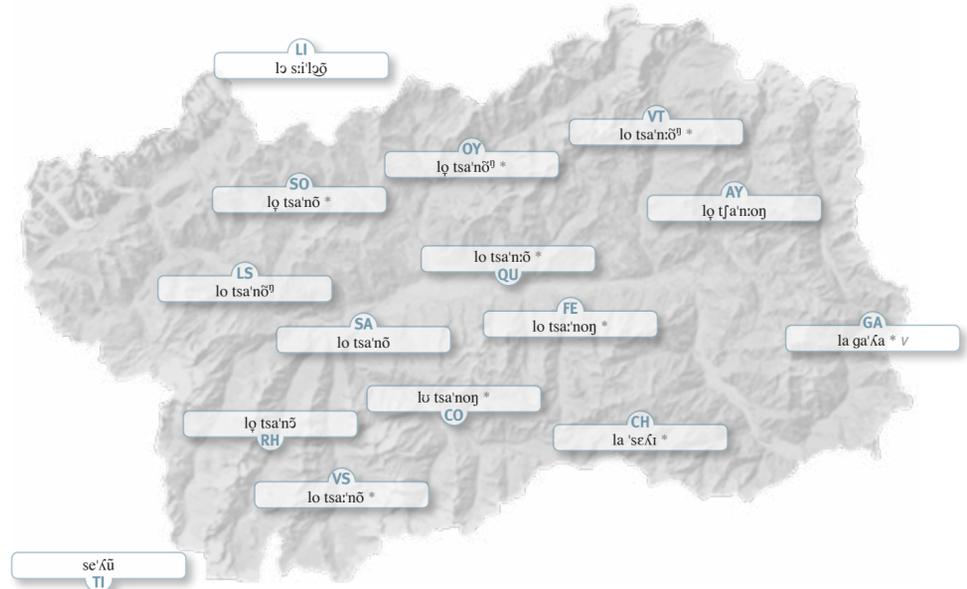


R+ Réfèrents Supplémentaires

R+01	le tabouret à une jambe	AR lo breŋ'le En montagne, à une jambe seulement, avec des courroies en cuir, pour les lier à la personne qui traite. OY la 'brecla d a'p
R+02	le tabouret à trois jambes	CH l a:'0aŋ a 'pjanta « - en forme d'arbre ». On le fait avec un arbre à trois branches. l a:'0aŋ de trej '0aŋbe « - avec trois jambes ».

➤ le seau à traire [gén.]

C+01 le seau à traire ancien (en bois)



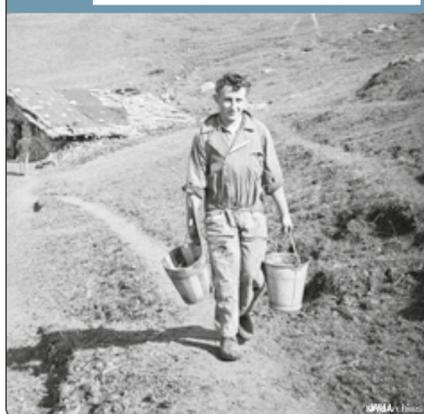
* NOTES

CH Pour brebis, en bois ; plus haute d'un côté que de l'autre. CO Le mot ancien, lorsque le seau était en bois. FE C'est le vieux seau en bois. GA En bois, ancien. OY Le seau en bois employé autrefois. QU *Nén sentèi pamì prédjì ; aya n'aré pamì de tsa'nón, n'aré de sidel ou de sedzeleun* [« Tu n'en entends plus parler ; aujourd'hui il n'y en a plus de tsa'nón, il y aura des sidel ou des sedzeleun »]. SO En bois. VS En bois. VT *Dè beu* [« En bois »], utilisé jadis.

V VARIANTES

GA ji ga'ɫi (pl.)

ICON - 1 Les seaux à traire, ancien en bois et moderne en métal [Gressan, alpage de Tsatelanaz, 1959 ; O. Bérard]



ICON - 2 Un seau à traire en cuivre [Introd, laiterie de Plan-d'Introd, 2011 ; D. Fusinaz]



ICON - 3 Un seau à traire moderne en plastique [Introd, laiterie de Plan-d'Introd, 2011 ; D. Fusinaz]



R+ Référents Supplémentaires

R+01	autres récipients (pour la traite)	CM lɔ tʃe'θ̃ EV lɔ 'mes'tra Ovale, avec une partie montante et un trou comme poignée. LI 'mœ'tra Quand le <i>silón</i> était plein on le versait dans la <i>meutra</i> , qui était deux fois plus grande environ, presque plate d'un côté et plus confortable pour le transport. Elle contenait 15-17 litres. QU si'del Plus grand du <i>sedzeleun</i> .
R+02	la poignée (du seau à traire ancien en bois)	LS la pa'lɛ'ta RH la po'ɲa Il y avait un trou pour y passer la main.

faire descendre le lait (avant la traite)

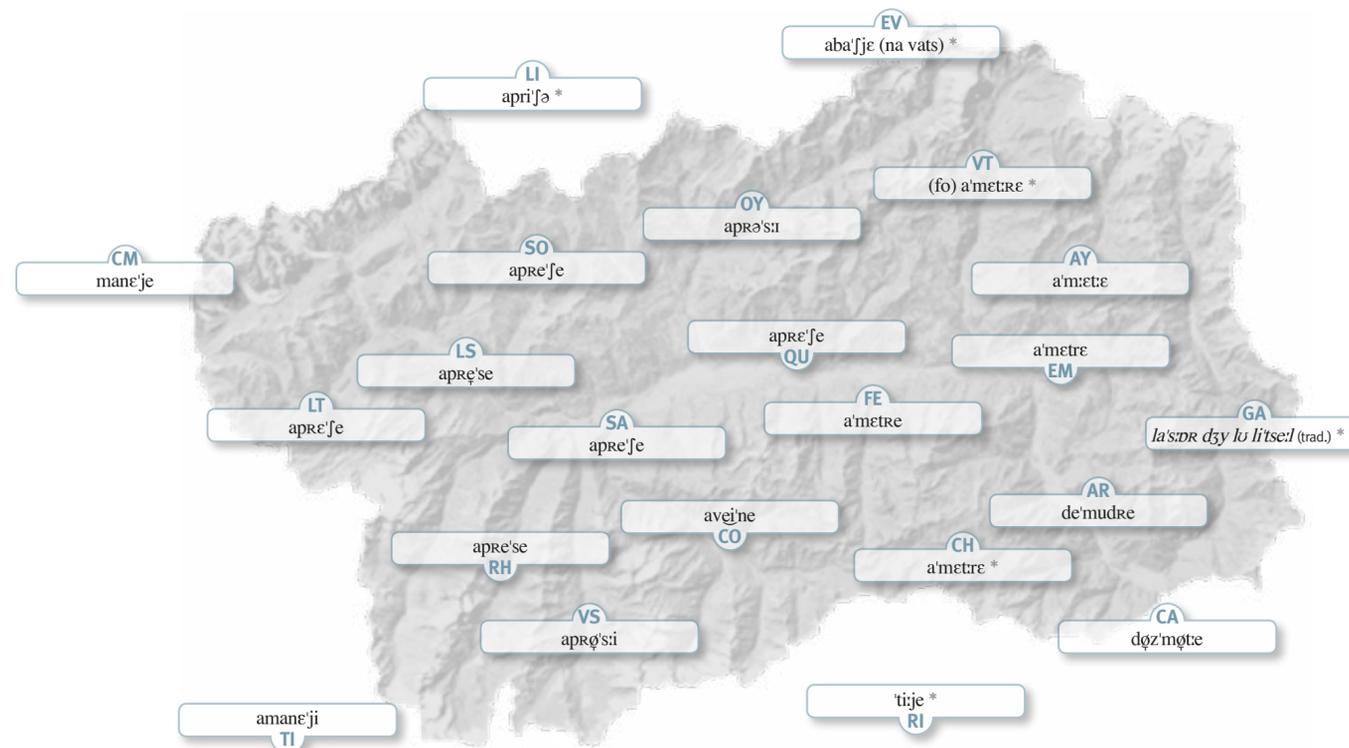
far scendere il latte (prima della mungitura) / to squeeze milk down the udder (pre-milking)

AUTRES ATLAS	ALJA 681	ALEPO 2347
	AIS 1194	ALF
	ALLy	ALI

Cet Article est consacré à l'opération de préparation à la traite, constituée par le « massage » effectué sur le pis de la vache pour faire descendre le lait vers les trayons, parfois (CH) confiée aux enfants. Toutes les localités (sauf peut-être GA, qui donne une forme verbale à syntaxe orientée sur l'objet 'lait') offrent une forme verbale synthétique, preuve d'une haute spécificité de la notion ; à LI, la notion est accompagnée par la description de la phase suivante de l'opération de traite, faire sortir le lait, qui dans l'Article donne lieu à un Référent Supplémentaire (R+01). Les types lexicaux (CS-1) se répartissent ainsi : une zone occidentale qui présente avec régularité le type lat. *ADPRESSARE 'presser' (cf.

FEW IX, 361 *pressàre* et IX, 367 **pressiàre*), alors qu'en Savoie on trouve plutôt des représentants du type b. lat. *MANIARE (formé sur *manu* 'main' ; cf. FEW VI/1, 290b) ; à l'est du domaine, à côté du type plus représentatif formé sur le lat. MITTÈRE (surtout ADMITTÈRE 'permettre l'accès, acheminer' déjà dans le lat. class., pour lequel cf. FEW XXIV, 168 ; et aussi **dismittère* à CA), on enregistre une variété lexicale plus marquée : une dérivation de *MÜLGÈRE 'traire' (pour lequel cf. APV I-8) ; des formes à partir de bases comme le lat. VĒNA 'veine' (**advenàre* ; cf. FEW XIV, 226) ou encore lat. BASSU 'bas' (**adbassàre* ou **adbassiàre* ; cf. FEW I, 274-275, GPSR I, 31 et

DELI, *abbassare*) ; en dernier lieu, la reprise du lat. TITILLARE 'chatouiller' (cf. FEW XIII/1, 356), qui est proposée ici comme étymon pour la forme de RI. Pour les traits phonétiques, les cartes offrent une image de la distribution de deux faits consonantiques dans quelques uns des types verbaux attestés : le traitement du /s/ latin (CS-2), où on tient aussi compte de la coexistence de bases avec ou sans /s/, et du /r/ entre voyelles (CS-3), qui sur le plan morphologique est aussi représentatif des issues de l'infinifit du troisième groupe verbal latin (-ère).



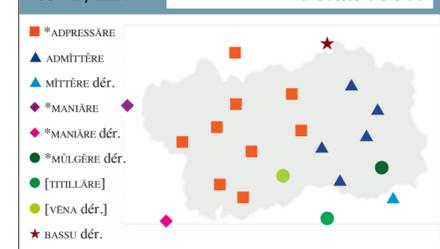
* NOTES

CH D'habitude le font *lè canaille* [« les enfants »]. EV « – (une vache) ». GA « – le lait ». LI On masse la tétine pour la faire gonfler. RI Ça veut dire 'chatouiller' la vache. VT « (il faut) – ».

V VARIANTES

GA la'sɛŋ (ind. prés. 1 pl.)

CS - 1 / LEX 'faire descendre le lait'



CS - 2 / PHON /r/ intervoc. dans /ere/ (admittère, *dismittère, *demülgère)



R+ Référents Supplémentaires

R+01	faire sortir le lait (des trayons)	LI 'fi:re sɔr'ti lo la:'θi
------	------------------------------------	----------------------------

AUTRES ATLAS	ALJA	682	ALEPO	2348
	AIS	1194	ALF	
	ALLY	385	ALI	

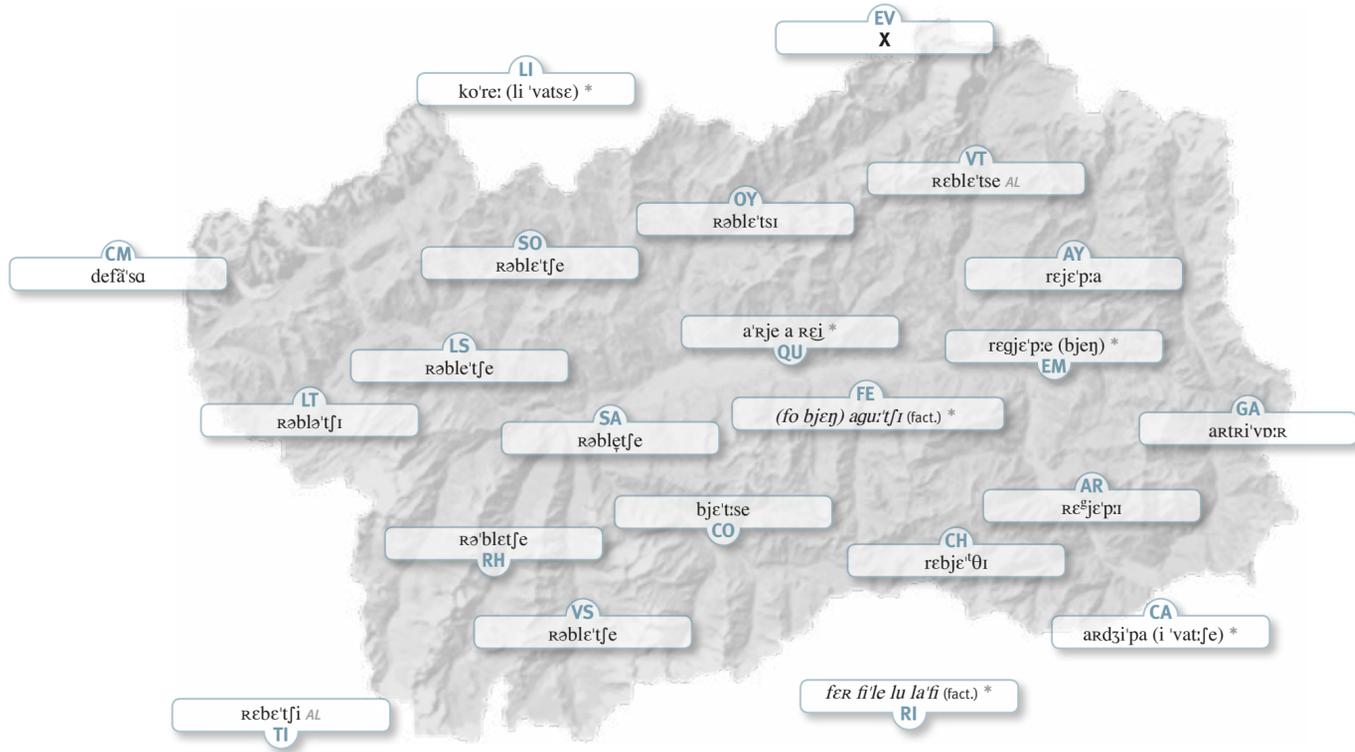
égoutter les trayons

sgocciolare i capezzoli / to drain the quarters

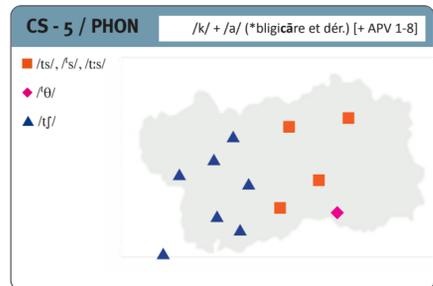
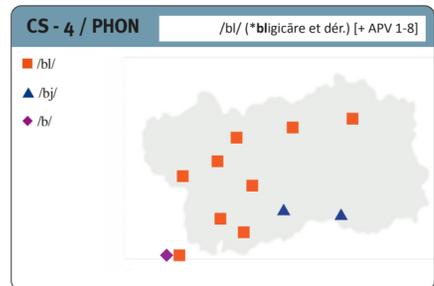
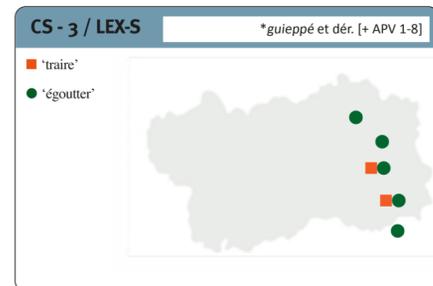
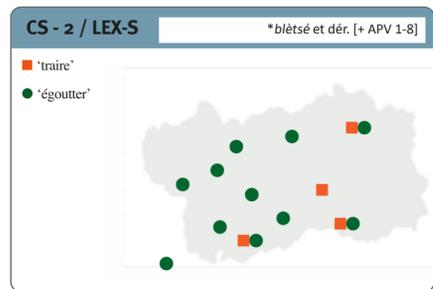
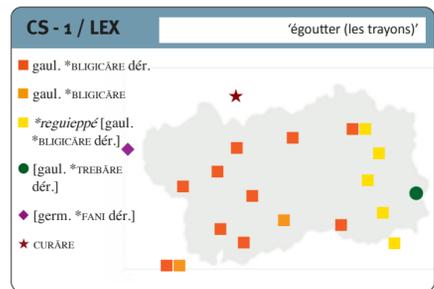
Parallèlement à APV 1-11, dans cet Article, l'attention est focalisée sur la phase finale de la traite, c'est-à-dire l'opération de l'égoutté des trayons, qui se rend nécessaire pour éviter la stagnation du lait dans le pis de la vache (QU) et qui donne aussi comme produit un lait très riche de crème, relevé à RH (R+01), qu'on peut utiliser pour faire du fromage gras (comme le Reblochon savoyard). À l'exception d'un petit nombre de localités, où la réponse paraît traductive ou imparfaitement focalisée (FE, RI, avec des formes factitives ; la réponse de QU peut-être aussi), les points d'enquête offrent en effet des verbes spécifiques, tantôt (CS-1) tirés de bases

autonomes (CM, où on enregistre un type probablement provenant par dérivation parasynthétique du germ. *FANI > a. fr. *fanc, fans* 'boue' mais aussi 'pus' ; GA, avec une forme dérivée qu'on propose ici de rapprocher de la famille polysémique remontant à la base gaul. *TREBARE 'fréquenter, pratiquer', pour laquelle cf. l'indication du piém. *trivé* 'pratiquer' en FEW XIII/2, 234 ; LI, qui propose un représentant du lat. CURARE 'prendre soin de', évolué dans le signifié spécifique de 'vider complètement' ; cf. GPSR IV, 675), tantôt dérivés par préfixation, qui s'applique aussi bien aux mots correspondants pour 'traire' dans la même localité (AR, CH, EM, VS, VT), que, plus

fréquemment, à ceux attestés dans d'autres localités pour ce signifié (cf. APV 1-8, aussi pour les étymologies de base). Cette situation est illustrée par deux cartes sémasiologiques comparatives qui synthétisent les données de APV 1-8 et de cet Article, pour les deux formes issues (comme on a proposé en APV 1-8) de *BLIGICARE, *blésé et dér. (CS-2) et *guiéppé et dér. (CS-3). Deux cartes phonétiques, enfin, sont consacrées à deux autres synthèses relatives au traitement du groupe /bl/ init. latin (CS-4) et à la palatisation du /k/ suivi du /a/ (CS-5) dans les types lexicaux issus de *bligicäre et de ses dérivés.



* NOTES
CA « — (les vaches) », EM « — (bien) », FE « (Faire bien) — », LI « Curer (les vaches) », QU « Traire à fond », Piatro beutton de lasi gramo « Sinon elles mettent du lait mauvais », RI « Faire filer le lait ».
AL AUTRES LEXÈMES
TI ble'tʃi VT fro'ni de ble'tse « Finir de traire », REΛE'pæ



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le lait d'égouttage	RH lo ræbla'soø
------	---------------------	-----------------

AUTRES ATLAS	ALJA	680	ALEPO	2350
	AIS	1195	ALF	
	ALLY		ALI	

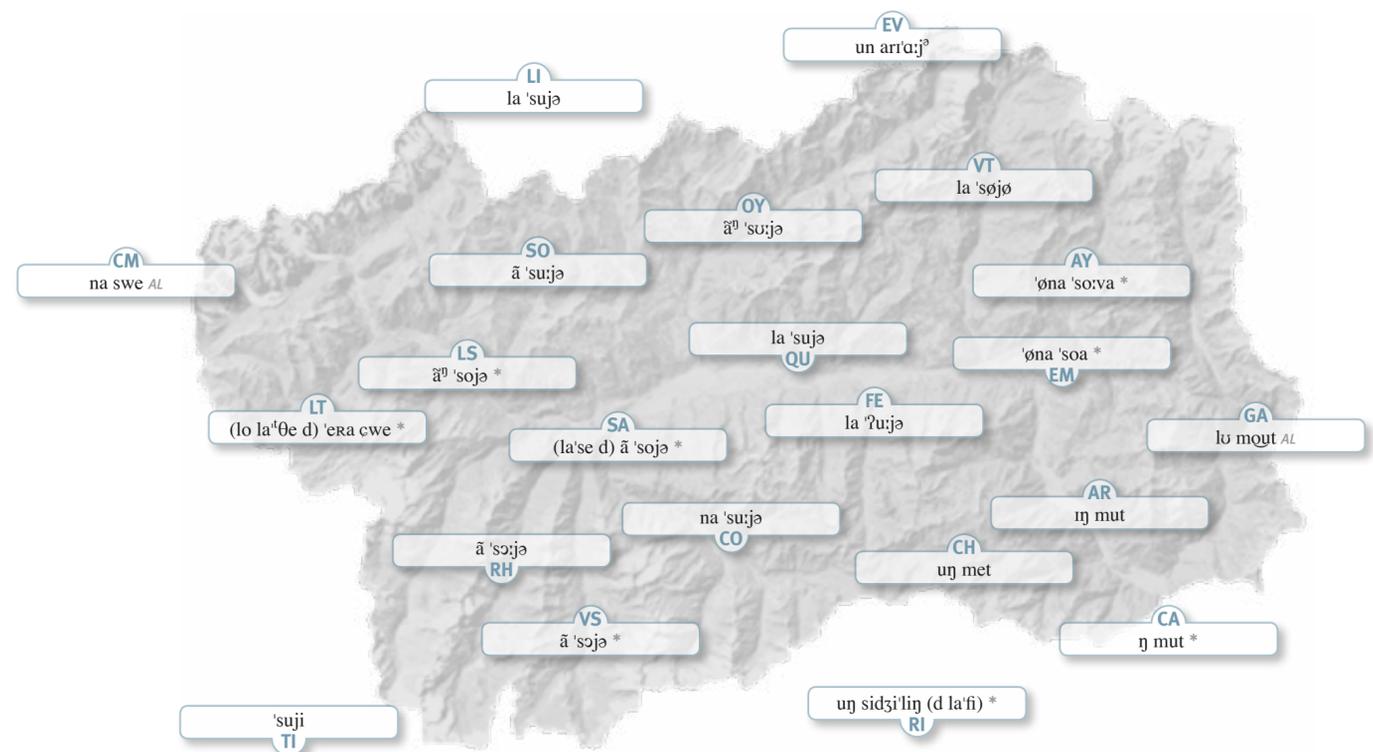
le lait produit par une traite

il latte prodotto in una mungitura / the milk produced in one milking

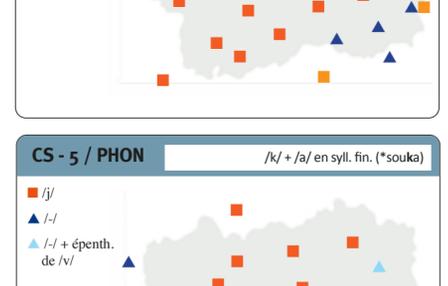
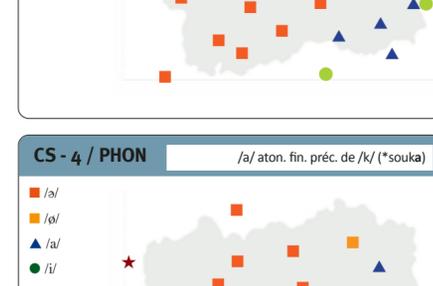
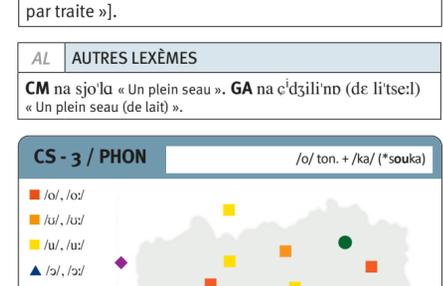
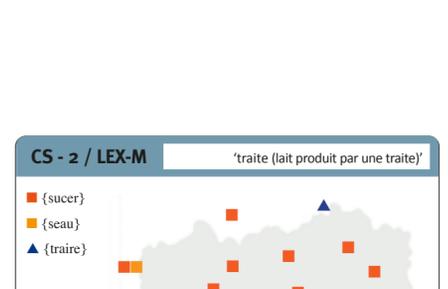
La question originale Q-APV 070.11.b *une traite* (quantité de lait donné) visait à obtenir la dénomination synthétique pour le lait produit pendant une seule opération de traite, ce qui s'est vérifié dans presque tous les points d'enquête. Cependant, la glose explicative a conduit certains témoins aussi bien à ajouter des informations (qu'on a normalement traitées dans les Notes) sur la quantité de litres produite par une vache (par traite ou bien par jour), qu'à fournir des équivalents lexicaux (qu'on a jugés valides et gardés) se référant encore à l'idée de 'quantité de lait', exprimée par des dérivés du terme pour 'seau', comme dans la deuxième réponse de CM et GA et dans la seule obtenue à RI. Les Notes pour LS, VS et surtout CA suggèrent quand même

l'utilisation de la traite comme unité de mesure, ou plutôt de travail (CA), de cette phase initiale des opérations laitières. Les types lexicaux présents (CS-1) se répartissent carrément entre une aire minoritaire au sud-est, représentée par le type lat. *miltu* (part. pass. de *MÜLGÈRE 'traire' ; cf. APV 1-8), et le reste du domaine où on enregistre presque seulement (les exceptions : à EV, un dérivé du type b. lat. *arredäre 'traire', cf. APV 1-8 ; à RI, une dénomination métonymique à partir de *SITĒLLU 'seau' des formes dérivées d'un étymon que FEW XII, 131-132 identifie par le gaul. *SOUKA '(le) sucer', qui dans la Gallo-romania est attesté avec plusieurs signifiés (dont celui de 'repas, surtout du bétail'). La distribution de la relation

motivationale (p. ex. connectée ou pas avec l'icône [traire], c'est-à-dire à partir de lexèmes bases qui ont 'traire' comme signifié) peut être observée dans CS-2. Particulièrement intéressante se révèle la distribution des évolutions phonétiques pour la voyelle tonique de *souka (CS-3 ; le choix du /o/ comme voyelle originaire dérive de l'aspect des données elles-mêmes), qui varient selon les divers degrés de fermeture de la voyelle postérieure, jusqu'à la centralisation et à la perte d'accentuation avec formation d'une diphtongue. En plus, CS-4 propose une synthèse du traitement du /a/ at. final précédé d'une palatale et CS-5 illustre les degrés de palatalisation du /k/ suivi du /a/.



* NOTES
AY Moyennement il s'agit de 5-6 litres de lait ; parfois même de 9-11 litres. CA Doui mout l'è na djournà, trè mout na djournà é mèza, couat mout doue djournà [« Deux traites c'est une journée, trois traites une journée et demie, quatre traites deux journées »]. EM Lorsque la vache vient de vèler, 16-18 (même 18-24) litres par jour ; après, 10-14 litres par jour. LS [Ça correspond à] tan de litre [« une quantité déterminée de litres (litt. "tant de litres" »)]. LI « (Le lait d') — ». RI « Un seau (de lait) ». SA « (Lait d') — ». VS La vatse l'a soui litre pe soye [« La vache a six litres par traite »].
AL AUTRES LEXÈMES
CM na sjo'la « Un plein seau », GA na c'dʒili'no (de li'tse:l) « Un plein seau (de lait) ».



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO 2351, 2352
	AI5	ALF
	ALLY	ALI

les différentes traites de la journée

le diverse mungiture della giornata / the different milking shifts of the day

Le texte original de la question Q-APV 070.11.b *la traite du matin, du soir* visait probablement à obtenir des éventuelles dénominations synthétiques pour les traites « standard » des pratiques d'élevage, sur le modèle du terme qu'on enregistre en effet dans le point d'enquête de CM pour la traite du matin. En réalité, les réponses obtenues (qu'on a quand même gardées dans les Cartes Supplémentaires C+01 et C+02) sont pour la quasi-totalité des traductions du syntagme /traite + déterminant/, volontairement rejetées peut-être par certains témoins (v. en particulier CH et SA, à comparer avec les Notes en C+01 et C+02 pour la première localité, avec la réponse généralisante en R+02 pour la seconde) qui ont préféré ne pas répondre. Du point de vue lexical, en renvoyant à APV 1-13 (où on a utilisé aussi des données provenant de cette question) pour l'analyse de 'traite', et en considérant l'uniformité du type adjectival MATUTINU pour 'matin'

(it. *matino*), on pourra ici se limiter à mettre en lumière la variabilité des termes pour la notion de 'soir' (CS-2), intéressante aussi pour sa polyvalence référentielle. Les trois types latins concurrents (NÖCTE 'nuit', surtout au masculin, VĒSPĒRU 'soir' et la loc. *(DE EX) NŌNA 'après none', c'est-à-dire 'après-midi'; cf. FEW VII, 189 et ici en bas le commentaire à R+01) représentent en même temps différentes bases étymologiques et différentes façons d'entendre le sens du mot 'soir', déterminés tant par rapport à une notion indépendante (comme dans la partie la plus occidentale du domaine valdôtain), que, de temps en temps, par l'opposition des traits 'présence/absence de lumière' (d'où le couple complémentaire *jour/nuit*), 'première/seconde partie de la journée' (d'où *matin/après-midi*).

Les réponses se prêtent aussi à quelques notations phonétiques, en particulier relativement au traitement du /i/ ton. suivi de nasale

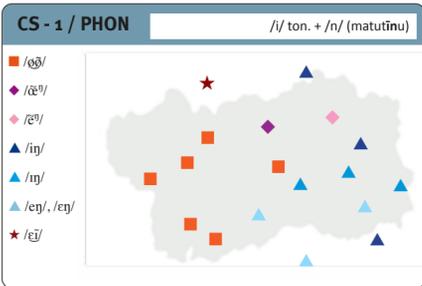
(CS-1) et à la grande variabilité des issues pour /s/ ton. suivi de /kt/ (CS-3; cf. FEW VII, 213 même pour les formes avec /kt/ > /t/ comme à VS).

Du point de vue ethnologique, la notion la plus originale (ici présentée dans le Référent Supplémentaire R+01) est constituée par la traite supplémentaire en 'milieu de journée', qui a été explicitement citée en quatre localités (CO, LT, OY et SO; et cf. aussi la Note à RI en C+01) et qu'on appelle avec des dénominations qui remontent aux heures canoniques latines comme 'à l'octave' (c'est-à-dire peu avant midi; entre 14 et 15 heures, par contre, selon les témoins de LT et SO) ou 'après none', cette dernière solidement lexicalisée en Vallée d'Aoste dans le signifié de 'après-midi' mais qui, dans certaines localités (VT), a été au contraire, comme on a dit, utilisée en tant que réponse pour la traite du soir (v. C+02).

C+01 la traite du matin

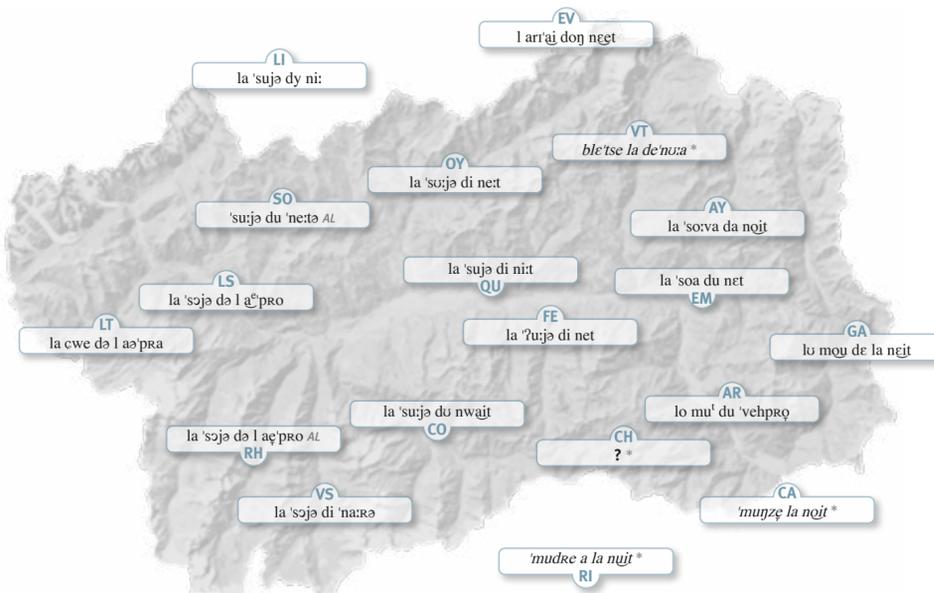


* NOTES
CA « Traire le matin ». CH On dit simplement « le lait du matin ». RI « Traire le matin ». Les vaches qui avaient beaucoup de lait, on les trayait même trois fois par jour : le matin vers 6h30, à midi et à 17 heures. VT « Traire le matin ». Très tôt, à 4 heures.

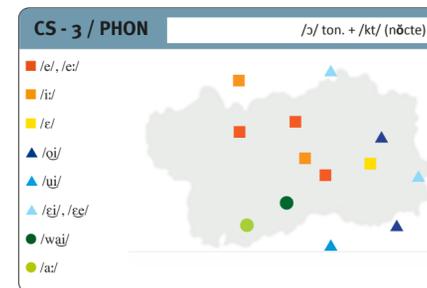
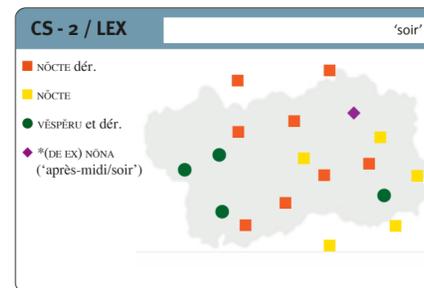


les différentes traites de la journée

C+02 la traite du soir



* NOTES
CA « Traire la nuit ». CH On dit simplement « le lait du soir ». RI « Traire la nuit ». VT « Traire l'après-midi ».
AL AUTRES LEXÈMES
RH a'rje i so'lei mæs:εε « Traire au soleil couchant ». SO rontə e'tava « Enfoncer l'octave ».



R+ Référents Supplémentaires

R+01	traire en milieu de journée	CO a'rje a e'tava « — à l'octave (heure) ». LT a'rje dεj 'nu:ra « — à l'après-midi [litt. "après none" 'neuvième heure'] ». On faisait ça « à l'octave », c'est-à-dire vers 14h/14h30. OY a'rji a l e'tεiva « — à l'octave (heure) ». C'est un viel usage. SO a'rje a ve'pru « — à l'après-midi ». SA a'rje a e'tava « — à l'octave (heure) ». À 15 heures.
R+02	traire régulièrement	SA a'rje a l 'awa « — à l'heure ».

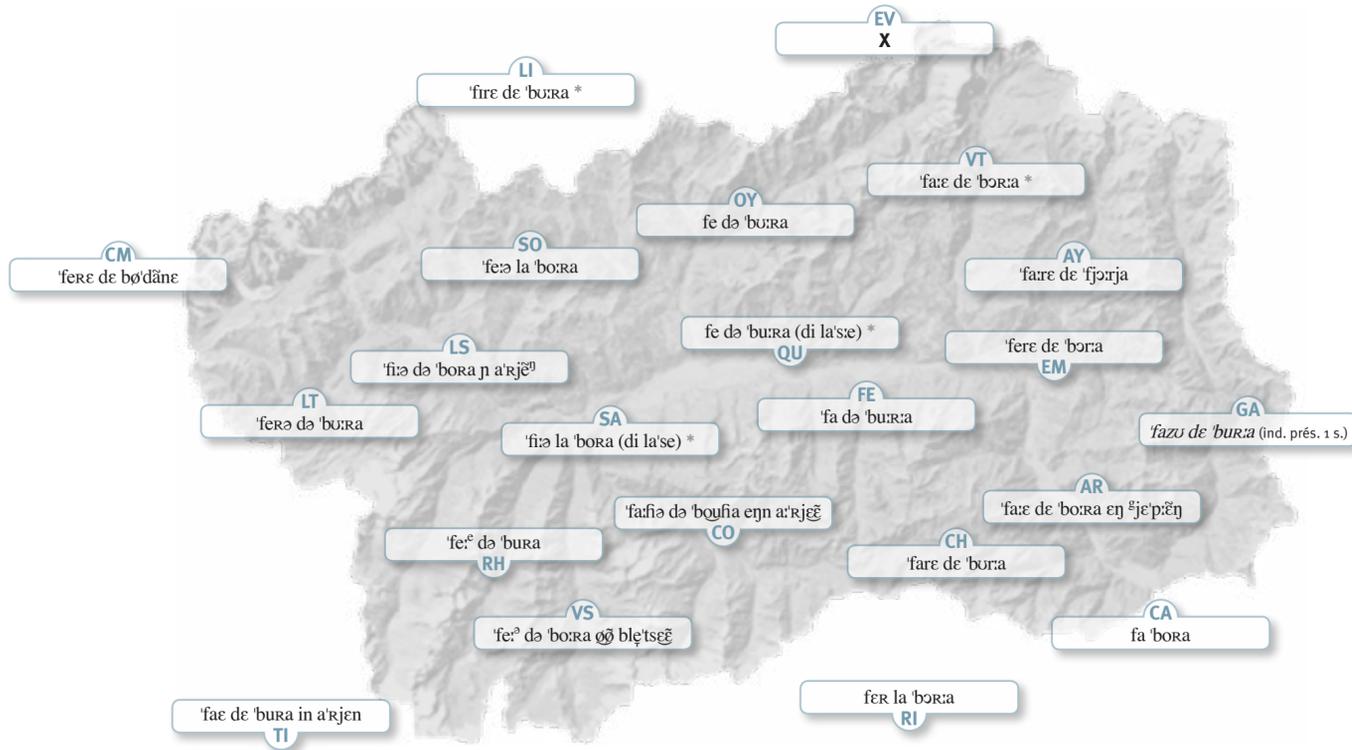
AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2355
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

faire de la mousse en trayant

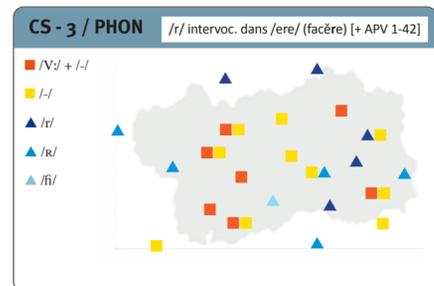
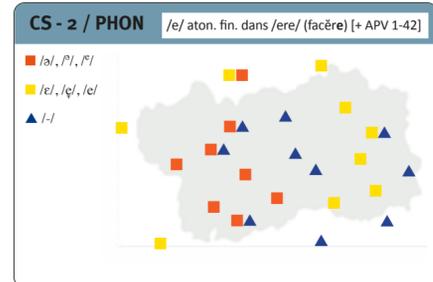
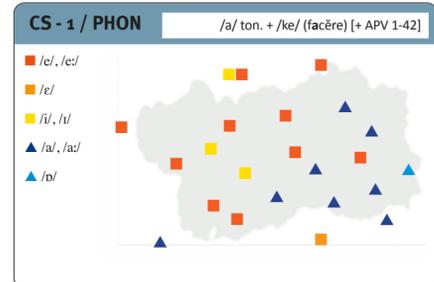
fare della schiuma mungendo / to make foam while milking

Toutes les réponses fournies se configurent comme des traductions de la structure phrastique du Questionnaire, construites sur la base du schéma *faire + mousse* (pour les types lexicaux, cf. ci-après APV 1-16), en ajoutant aussi parfois la traduction du géronde de contexte. Faute de dénominations synthétiques, la notion révèle quand même une spécificité ethnologique : dans les informations complémentaires en Notes, certains témoins (LI, VT) considèrent la présence de mousse

dans le seau de la traite comme un signe de l'habileté du trayeur. Pour les synthèses géolinguistiques, nous nous limitons à fournir ici la distribution des évolutions phonétiques du lat. *facere* 'faire', pour le vocalisme tonique (CS-1) et atonique final (CS-2) et pour le consonantisme (CS-3), en intégrant aussi les données provenant de APV 1-42 (*faire bouillir le lait*).



* NOTES
LI *Y é tsasotte* [« Il est — »]. Se dit de celui qui traite sans faire de mousse et par petits jets trop rapides.
QU « — (de lait) ». SA « — (de lait) ». VT *Bon blètchoù so blètsé è i fé dè bora* [« Le bon trayeur sait traire et il fait de la mousse »].



AUTRES ATLAS	ALJA	687	ALEPO	2356
	AIS	1347	ALF	448
	ALLY	386	ALI	

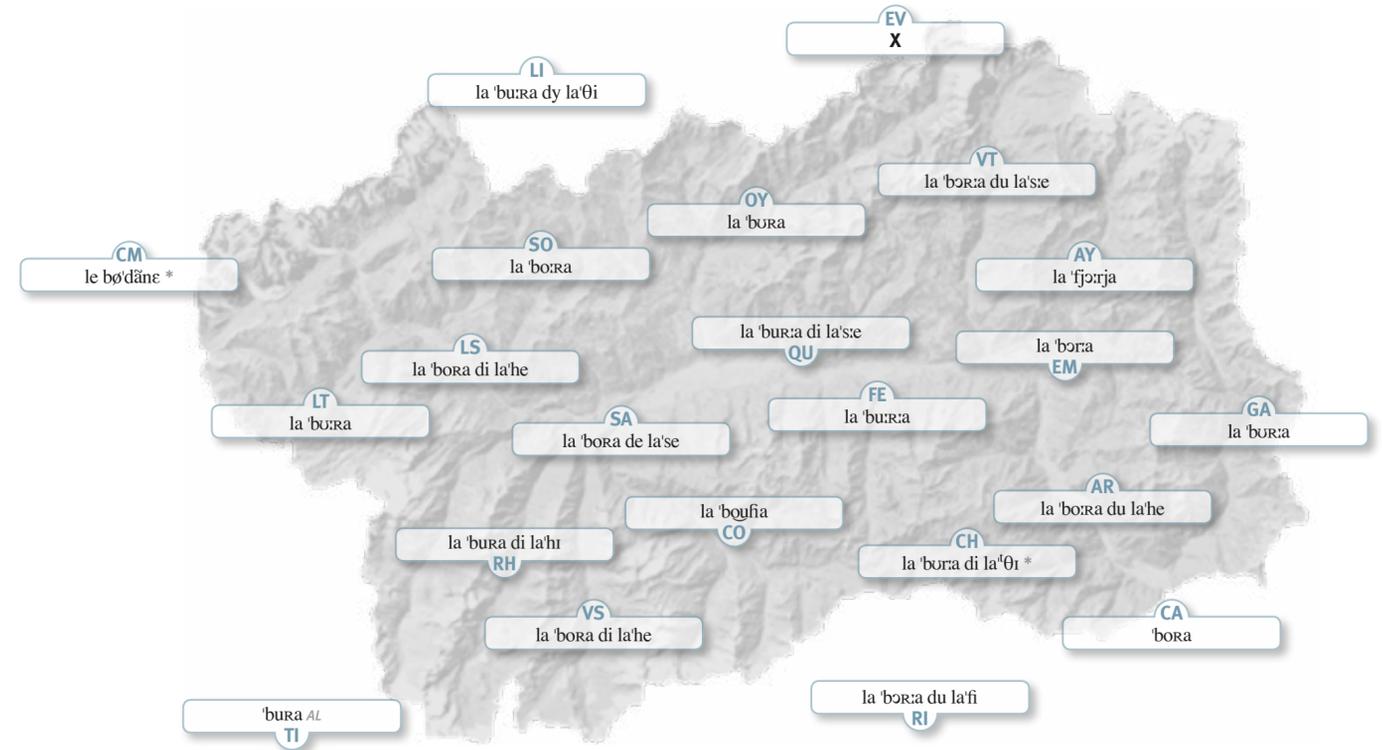
la mousse du lait

la schiuma del latte / the milk foam

Les matériaux presque complets (pour EV la donnée manque) pour la notion de 'mousse' montrent (CS-1) une majorité de formes rapportées au type b. lat. *BÜRRA* (FEW I, 637b, originellement 'étouffe grossière', puis 'boudre'; aussi 'mousse, le végétal' en a. it., cf. DEI *bōrra*; d'autre avis LEI VI, 1111, pour le piém. *burra* 'écume'), qui révèle une évolution sémantique (de 'matière végétale menue' à 'mousse, écume') parallèle à celle du fr. *mousse*. Par contre, d'autres types lexicaux se trouvent à AY (à partir du lat. *FLŌRE*; cf. pour les détails étymologiques APV 1-29) et en

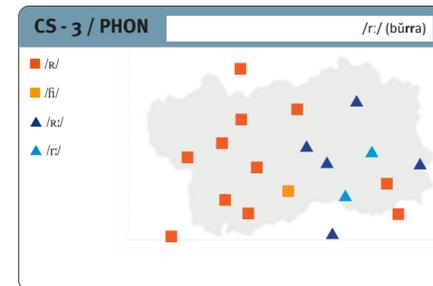
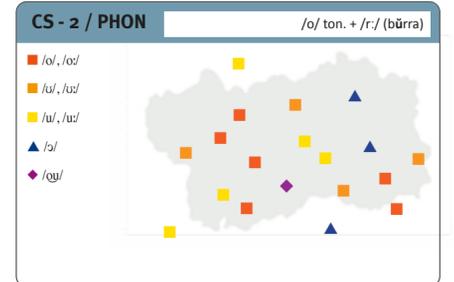
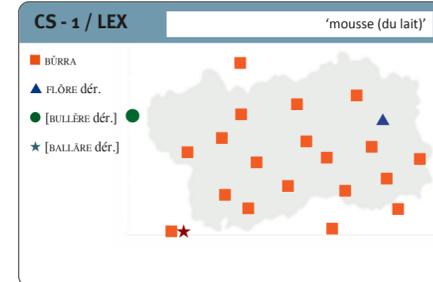
partie dans le domaine politiquement français, avec des formes isolées comme celle de CM (qu'on est tenté d'expliquer comme un collectif en *-āmen* à partir d'un étymon **BULLĒRE*, pour le lat. class. *bullire*, duquel proviendraient les formes locales de l'a. fr. comme *boudre* 'bouillir'; cf. FEW I, 619) ou dans la deuxième réponse de TI. Dans ce dernier cas, il est intéressant de noter que le type **baloufia* (une formation suffixale à partir de la base **bal-*, d'où le fr. *balle* 'paille menue' et le frp. *balé* 'id.', très discutée et reconduite par FEW I, 219 au lat. *BALLĀRE* 'danser'

puis, métaphoriquement, 'vanner' et d'où 'paille'; cf. aussi GPSR II, 214) semble montrer, sur la base du rapprochement avec le m. fr. *baloffe* 'poussière de grain, paille d'avoine' (FEW I, 219b), le même double sémantisme qu'on a mis en évidence pour les types majoritaires du patois et du français. Les observations phonétiques concernent le comportement du /o/ tonique (CS-2) et du /r/ (CS-3) dans les continuateurs de *būrra*.



* NOTES
CH La mousse du lait sert aussi comme remède pour certaines maladies des enfants, surtout les maladies de la peau. CM Au pl. seulement.

AL	AUTRES LEXÈMES
TI	ba'lufa



AUTRES ATLAS	ALJA	675	ALEPO	2359
	AIS		ALF	
	ALLY		ALI	

du lait bourru

del latre appena munto / rough milk

La formulation ouverte de la question Q-APV 070.14.a *du lait bourru [à peine trait, encore chaud]* a produit du matériel linguistique assez abondant (les données manquent seulement pour les points périphériques de EV et RI), mais peu homogène et difficile à traiter. Les réponses se sont essentiellement orientées en direction, d'une part, de la notion de 'lait mousseux', poussées par le croisement étymologique entre l'adj. fr. *bourru* et le lexème dial. frp. *bôra* 'mousse' (GPSR II, 498) ; de l'autre, elles se sont inspirées des gloses explicatives de la question, en

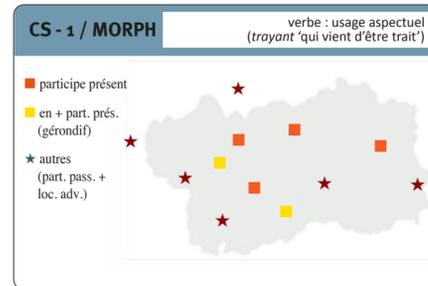
produisant un bon nombre de données relatives aux aspects temporels ('du lait à peine trait') ou à l'adj. 'tiède' (toujours co-étymologiques avec le fr. *tiède* et l'it. *tiepido*, du lat. *TĒPIDU*, qui nous a permis la rédaction de deux Cartes Supplémentaires (C+01 et C+02). Les données du premier type, par contre, ont été recueillies dans le tableau des Référents Supplémentaires (R+01), avec d'autres notions attestées singulièrement (R+02). Pour les cartes de synthèse, même en présence d'une quantité assez réduite de données, on a décidé de mettre en évidence deux phénomènes

intéressants : un à caractère morphosyntaxique (CS-1), c'est-à-dire l'expression du syntagme à *peine trait*, qui utilise la forme participiale présente du verbe *traire* avec une valeur plus aspectuelle ('qui vient d'être trait') que temporelle, et selon la double typologie de la forme simple (*lait « trayant »*) et de la forme gérondive (*lait « en trayant »*) ; l'autre phonétique (CS-2), c'est-à-dire le traitement de la cons. dentale initiale dans l'adj. *tēpidu*, avec ou sans régression du point d'articulation.

C+01 du lait à peine trait

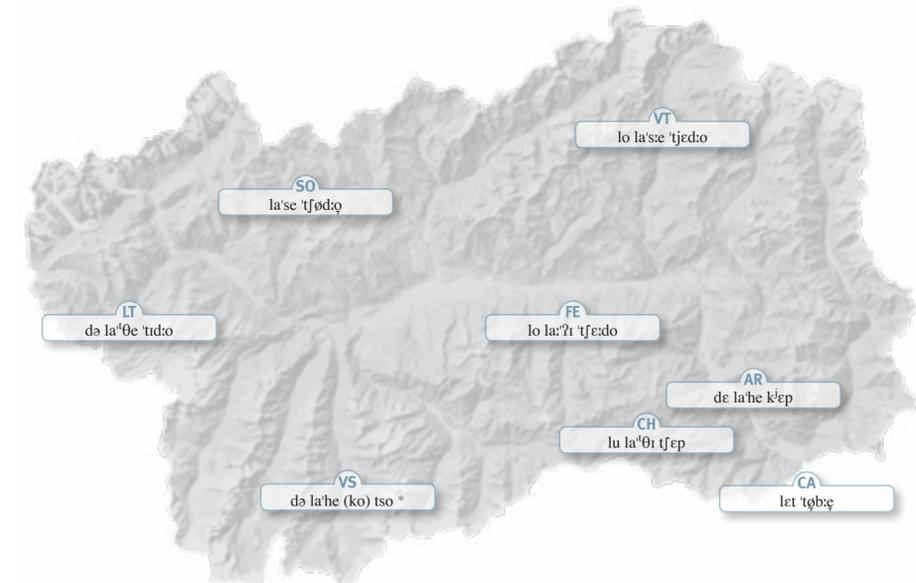


*	NOTES
AY « – trayant [litt.]. CO « – en trayant [litt.]. LS « – en trayant [litt.]. OY « – bien trayant [litt.]. RH « – sorti de traire [litt.]. SA « – trayant [litt.]. SO « – à peine trayant [litt.]. »	

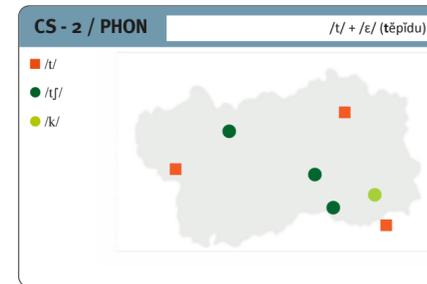


➤ du lait bourru

C+02 du lait (encore) tiède



*	NOTES
VS « – chaud ».	



R+ Référents Supplémentaires

R+01	du lait mousseux	AY lə ləj'tseɪ pjeŋ dɛ 'fjɔrja « – plein de mousse ». EM dɛ la'se ɪŋ 'bɔra « – en mousse ». LS la'he tot ɔð 'bɔra « – tout en mousse ». TI bɔ'ry VS də la'he a'to la 'bɔra « – avec la mousse ».
R+02	autres expressions ('lait bourru')	LI dɛ la'θi pa nkɔ kɔ'lɔ « Du lait pas encore filtré ». QU (də la'se) fɾik'ɔ « (Du lait) frais ».

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2360
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

les saletés dans le lait (à la traite)

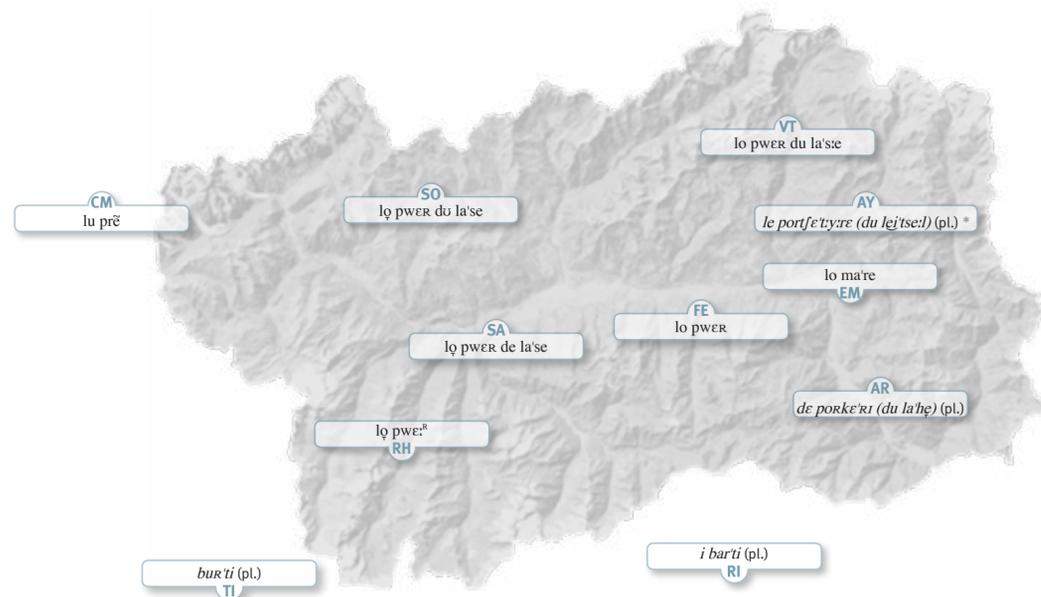
le sporcizie nel latte (della mungitura) / the dirt in the milk (while milking)

La formulation de la question Q-APV 070.14.b *les saletés du lait* s'est révélée ambiguë, à l'épreuve des faits, en produisant du matériel linguistique assez abondant, mais aussi incohérent, qui nous a amenés à la rédaction d'un Article complexe, contenant plusieurs expressions autour du domaine sémantique proposé.

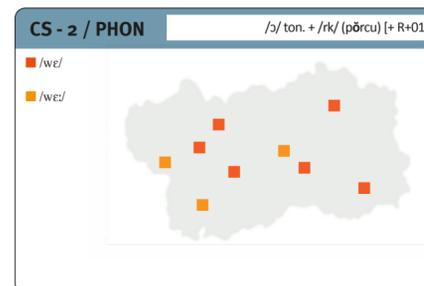
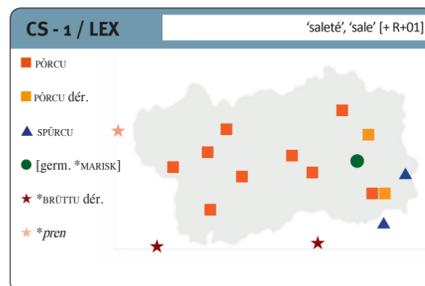
D'une part, les informateurs ont voulu rendre l'aspect traductif de la question qui leur a été posée, en produisant les équivalents dialectaux de la notion collective et sur-ordonnée de 'saleté'/'saletés', le plus souvent au singulier dans le plus riche des Sous-Articles présentés, la Carte Supplémentaire C+01). En même temps, la question pouvait aussi être interprétée comme une invitation à énumérer la « typologie » des saletés du lait après la traite, déterminant ainsi une série de notions qui ont été rangées dans d'autres référents ('poils' R+02, 'grumeaux' R+03, 'fumier' R+04) ou, pour le matériel linguistique plus abondant se référant aux 'débris de paille', dans une autre Carte Supplémentaire (C+02). Dans plusieurs localités, le stimulus a produit d'autres expressions encore, qu'on a regroupées sous les entrées 'le lait est sale' et 'du mauvais lait' (R+01 et R+05).

Du point de vue lexical, faute des conditions de cohérence pour de véritables cartes onomasiologiques, la synthèse en CS-1 présente

C+01 la saleté du lait (coll.)

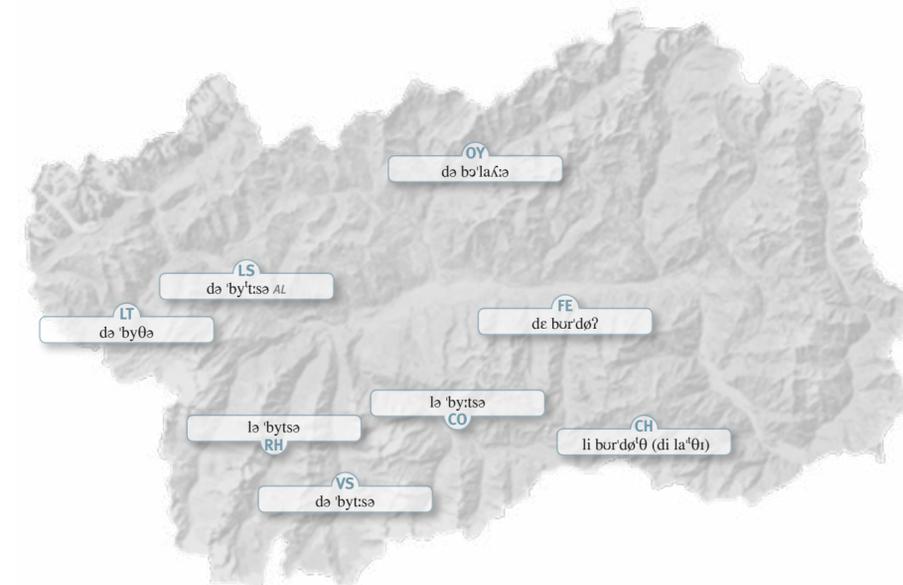


* NOTES
AY Ça arrive si on ne trait pas correctement la vache.

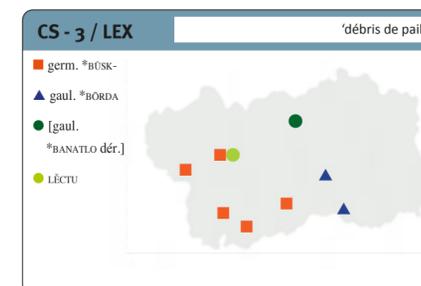


les saletés dans le lait (à la traite)

C+02 des débris de paille (dans le lait)



AL	AUTRES LEXÈMES
LS	da ʎet



R+ Référents Supplémentaires

R+01	(le lait est) sale	AR (lo la'he) pwer ■ (la 'bora) p'wertse (fém. s.) « (La mousse) — ». CA (l e) spork Let, sé l'é sporc, lou scuman granca ; ou coulan « Le lait, s'il est sale, ils ne l'écument même pas ; ils le coulent ». GA (lu l'i'tse:l l e) spox:rk LS (da la'he) pwe:r LT (lo la'θ:e l ə) pwe:r QU (lo la'se:l l e) pwe:r Se te pourte de lasi pouer lo refezén, a la lèitü « Si tu portes du lait sale nous le refusons, à la laiterie ».
R+02	des poils (dans le lait)	OY da pɛj VS da pɛj
R+03	des grumeaux (dans le lait)	SO da ka'tɛ
R+04	du fumier (dans le lait)	FE la 'bu:ha
R+05	du mauvais lait	SO da krwɛ la'se

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2357
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

divers défauts des vaches à la traite

difetti delle mucche durante la mungitura / various cows' issues while milking

La foison de notions sollicitées par la question ouverte Q-APV 070.15.a *divers défauts des vaches à la traite* a produit 12 différentes entrées dans ce complexe Article.

Neuf d'entre elles (de R+01 à R+09) sont représentées par des Références Supplémentaires avec un maximum de cinq attestations, en ligne générale soit inclus dans le domaine des défauts de comportement, soit faisant partie des défauts physiologiques qui rendent laborieuse l'opération de la traite. À côté de termes ou de périphrases génériques, on notera quand même des spécificités lexicales, comme les verbes synthétiques pour 'donner des coups de queue' (R+01, avec plusieurs dér. du lat. CAUDA) ou 'de cornes' (R+07, du lat. CORNU), ou pour 'piétiner' (R+04), dans ce dernier cas exprimés à travers le type PĪSTĀRE 'fouler aux pieds' (cf. it. *pestare i piedi* 'piétiner'), par des formations à partir du b.lat. GAMBĀ/CAMBĀ (d'origine grecque, *kampē* 'articulation' et puis 'jambe du cheval'), d'où le fr. *jambe* et l'it. *gamba*, mais aussi *zampa* 'patte' (cf. DELI), ou de l'adj. PĒDĀNEU, formé sur *pēde* 'pied' (cf. FEW VIII, 119, pour les formes frp. telles que *piagné* 'pédaler', sémantiquement proches), ou encore 'bouger' (R+05), normalement représentés par le type BULLICĀRE 'bouillonner' à la base de l'utilisation métaphorique française, mais aussi par des formes plus spécifiques mais moins étymologiquement transparentes : l'attestation de CA pourra être rapprochée au frp. *brelokà/berloké* 'branler, vaciller', appartenant (selon GPSR II, 764 ; et cf. aussi LEI V, 1220-1222 pour les continuatateurs gallo-italiques de la base onom. *BERL-) à la très riche famille expressive liée au fr. *breloque* 'bijou pendentif' (cf. TLFi) ; la

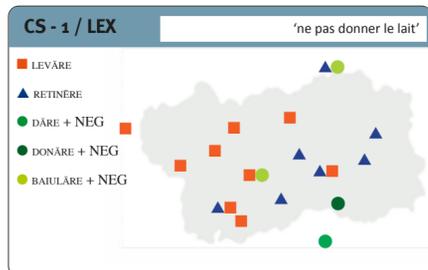
forme de LS, par contre, demeure étymologiquement inexpliquée. On notera davantage, parmi les verbes, les attestations singulières de représentants de bases lat. telles que TRAHĒRE pour 'tirer' (R+08, typique de l'aire italo-romane, cf. it. *trarre*) et *RĒDICĀRE pour 'ronger' (R+09). Pour les formes nominales, à signaler le type **flata* 'jet de lait' (R+03, du lat. FILU 'fil' ; cf. FEW III, 533), les correspondants de l'adj. 'tranquille' (R+02), représentés par les continuatateurs du lat. QUIĒTUS, d'où l'it. *quieto* et l'a. fr. *coi, coie*, et FIRMUS, sémantiquement proche de l'it. *fermo*, et la forme adjectivale tirée du verbe pour 'traire' à EM (du gaul. *BLIGĀRE, selon notre proposition en APV 1-8), pour qualifier une vache qui tend à « perdre » le lait des trayons (R+06). Pour trois notions, le nombre élevé de localités (de 11 à 18) a permis de dresser des cartes analytiques. La première (C+01) porte sur les modalités pour exprimer le défaut très commun de 'ne pas donner' de lait, qui, à côté des locutions avec *donner*, utilisées de manière exclusive ou en concurrence avec d'autres en 4 localités, se réalisent à travers l'utilisation de deux verbes, répartis assez nettement (CS-1) dans une aire nord-occidentale (lat. LEVĀRE 'enlever') et une sud-orientale (lat. RETINĒRE 'retenir') ; dans deux points d'enquête (RH et FE), les deux verbes sont fournis ensemble, mais avec une différenciation de sens. Cette même carte de synthèse lexicale donne aussi la possibilité de signaler les deux types lexicaux latins présents en Vallée d'Aoste pour 'donner', DONĀRE et BĀULĀRE (DĀRE à RI, au Piémont ; et cf. aussi les points de CH et VT en C+02), le second étant anciennement attesté dans le français avec le

sens de 'donner' aussi (cf. TLFi, *bailler*). Une deuxième carte (C+02) est consacrée à l'action de 'donner de coups de pied', exprimée par des verbes (ou des locutions verbales) tirés principalement de deux bases lexicales latines distribuées respectivement dans la moitié occidentale et orientale du domaine (CS-2). Il s'agit des verbes *PEDITĀRE cf. FEW VIII, 129), dér. du lat. *pēde* 'pied', et CALCEĀRE, du lat. *calce* 'talon', d'aire italo-romane (cf. it. *calciare, scalciare*) ; dans les locutions, les bases sont témoignées par les subst. *PEDITĀTA 'coup de pied', tiré du part. pass. du verbe, et *CALCEU, formation déverbale (cf. it. *calcio*). Dans le point externe de CM on enregistre, de manière isolée, un continuatateur de *TAPPĀRE (d'où le fr. *taper* ; cf. FEW XIII/1, 97 pour la base onomatopéique **tapp-*). La dernière élaboration cartographique (C+03) montre les données dialectales pour la notion de 'vache difficile à traire', évoquée dans 11 localités et exprimée majoritairement (sauf pour GA, où on enregistre le germ. *GRAM 'affligé, triste', présent aussi à QU, et pour CM, avec un dér. adj. qui remonte probablement à la base lat. SŪDĀRE 'suer' mais aussi 'goutter, suinter' ; cf. FEW XII, 393-394) par l'adj. lat. DŪRUS. Une synthèse relative à un phénomène très important de la phonologie francoprovençale complète l'Article, c'est-à-dire le traitement du /u/ latin ton. dans les continuatateurs de *dūra* (CS-3), qui montre la tendance uniforme du territoire à l'avancement de la prononciation du phonème vélaire.

C+01 ne pas donner le lait



* NOTES
AY « — (toujours) ». CM Si une vache donne moins de lait. EM Se dit d'une vache qui retient le lait quand le trayeur n'est pas son propriétaire.
V VARIANTES
LS l'e'e (inf. prés.)
AL AUTRES LEXÈMES
EV lə 'baje pa (lə la'se) (ind. prés. 3 s.) FE 'lɪvðŋ lo la'ʔɪ (ind. prés. 3 pl.) « Enlèvent — ». Si parfois elles interrompent la lactation. RH l'e'e lə la'hɪ « Enlever — ». SA 'baɫə pa lo la'se a'moðə (ind. prés. 3 s.) « — correctement ».

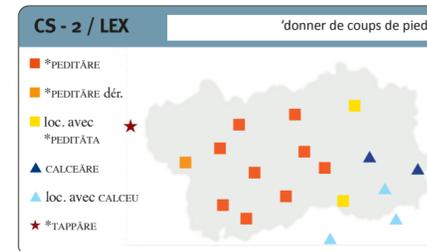


divers défauts des vaches à la traite

C+02 donner de coups de pied

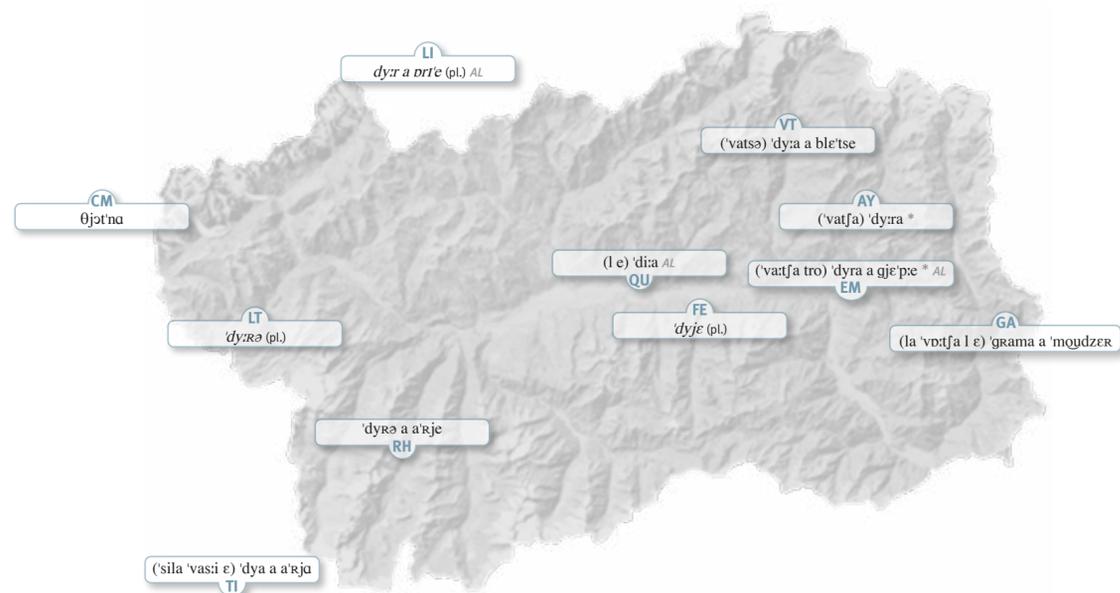


* NOTES
CM « Cogner, frapper ». EM Dé coou non ié donne to lo ban dèssù l'écheunna [« Parfois on leur donne avec le tabouret sur le dos »]. SA « (La vache peut) — ».
V VARIANTES
LS 'pjatɔ ⁹ (ind. prés. 3 pl.)



➤ divers défauts des vaches à la traite

C+03 (vache qui est) difficile à traire



*	NOTES
AY	<i>lè va boubén dè tén pè l'ammette</i> [« Il faut bien de temps pour lui faire venir le lait »]. EM « (– trop) – ».
AL	AUTRES LEXÈMES
EM	'dya a a'mt'e « – à faire descendre le lait ».
LI	'lōdz a
QU	'grama a a'rji



R+ Référents Supplémentaires

R+01	(vaches qui) donnent des coups de queue	AR fan a'le la kwa « Elles font aller la queue ». CA (kɛ) 'skwasan CM kava'fe (inf. prés.) CO kava'fe (inf. prés.) GA a 'dona d ehkwa'tse: (ind. prés. 3 s.)
R+02	(vaches qui) ne restent pas tranquilles	AR ('vatfa k'e) l 'i'fta pa 'fekma (ind. prés. 3 s.) QU 'itə pa 'k'ea (ind. prés. 3 s.) VS 'rɛstø ⁹ po 'k'ej ⁹ VT j 'istø ⁹ po 'ferme
R+03	(vaches qui) n'ont pas un jet régulier	AY ('vatfa k'e) l a pa de fe'la (ind. prés. 3 s.) « (Vache qui) n'a pas de jet ». FE j an la fe'lo 'tɔt'a ?ar'va:dzə « Elles ont le jet tout sauvage (litt.) ». ■ j an la fe'lo 'tɔt'a 'ra: « Elles ont le jet tout mince ». QU na 'peja fə'lu « (Elles ont) un petit jet ». VT j ə ⁹ po lo la'sie rɛgy'lje « – le lait – ». ■ j ə ⁹ po la 'bɛ:l'a fe'lu « Elles n'ont pas le bon jet ».
R+04	(vaches qui) piétinent	AR tsan'bjōō ⁹ Lévon lé pi [« (Elles) soulèvent les pattes »]. ■ tsan'bjō'ɪ (inf. prés.) CO pist'e'je (inf. prés.) EM a tʃā ⁹ p'june (ind. prés. 3 s.) VT i p'ja'pōs:ō ⁹
R+05	(vaches qui) bougent toujours	CA bar'løkan ■ 'budʒan 'semprɛ FE sə bō ⁹ d:zō ⁹ GA la 'bō ⁹ dʒa (ind. prés. 3 s.) LS 'win:ō ⁹ ■ 'wīne (inf. prés.) ■ 'budzō ⁹ to lo tē ⁹ « – tout le temps ».
R+06	(vache qui est) trop « douce » à traire (laisse couler le lait)	EM (a l e 'k'ek:a) gje'p:ət « (Elle est un peu) – ». On dit ça quand une vache est longue à égoutter, après la traite. LI tra: 'daθ a a'rje: Si une vache « perd » du lait.
R+07	(vache qui) donne des coups de corne	EM a kər'nøje (j 'atɹɛ) « – (les autres) ».
R+08	(vaches qui) tirent	CH 'trɛō ⁹
R+09	(vaches qui) rongent	VT i 'rɔdzō ⁹

AUTRES ATLAS	ALJA	685	ALEPO	2361
	AIS	1201	ALF	
	ALLy	386	ALI	

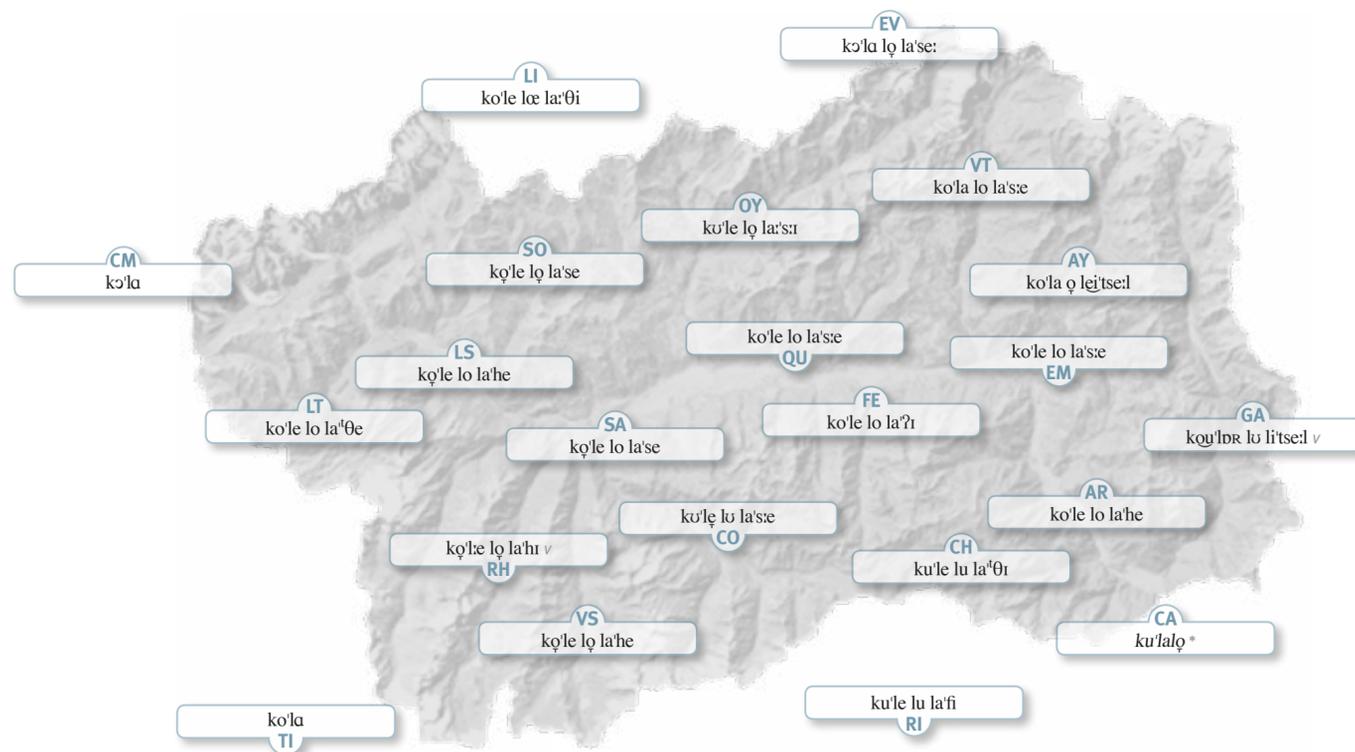
couler le lait (après la traite)

colare il latte (dopo la mungitura) / to strain the milk (after milking)

La question Q-APV 071.01.a ouvrait dans le Questionnaire une sous-section consacrée à l'opération de déverser le lait du seau de traite dans les récipients, où on le fait reposer pour que la crème affleure, ou bien (comme dans l'image en **ICON-1**) directement dans la grande chaudière, pour la fabrication des fromages gras tels que la fontine. L'opération comporte aussi le filtrage du lait, par les divers instruments et les techniques qu'on pourra retrouver dans les Articles suivants. Dans cet Article, une réponse est présente dans toutes les localités, généralement avec la reformulation complète de la phrase-stimulus (*couler/filtrer le lait*), exception faite pour trois points externes (CA, CM, TI), qui proposent seulement le verbe.

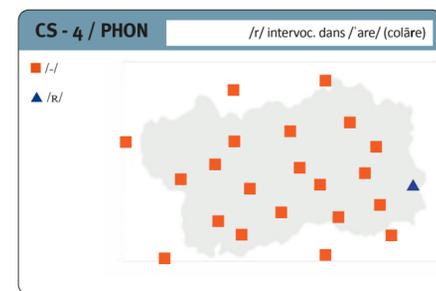
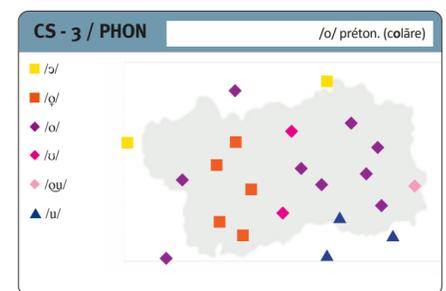
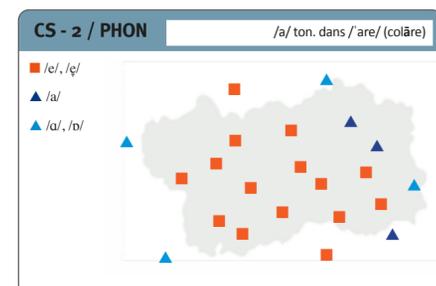
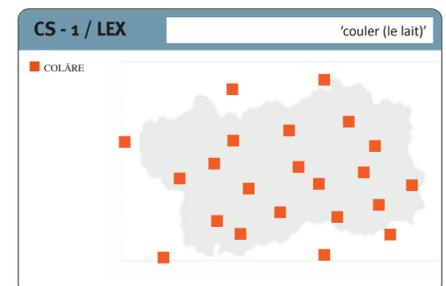
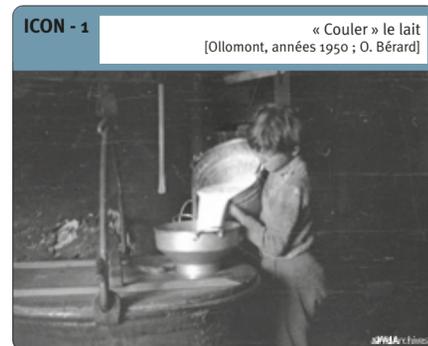
À côté de l'absolue (et plutôt exceptionnelle pour les parlers valdôtains) uniformité lexicale, illustrée par la synthèse en **CS-1**, où toutes les formes proviennent du lat. technique **COLARE** 'couler, filtrer' (cf. FEW II/2, 878b et ss. et DELI, *colare*), les données de l'Article montrent de la variabilité au niveau phonétique. Dans **CS-2** et **CS-4** on présente le cadre de l'évolution des infinitifs latins en *-are*, par rapport respectivement aux résultats du /a/ ton. non précédé de consonne palatale et à la conservation du /r/ intervocalique ou final. Pour ce qui est du vocalisme tonique, on pourra observer la présence d'un couloir de diffusion de la palatalisation qui s'étend d'une partie du Valais (LI), à travers le domaine valdôtain occidental et central,

jusqu'au point plus central du francoprovençal piémontais (RI), alors que la voyelle latine est conservée (et parfois vélarisée) à l'est (AY, GA, VT et les points les plus orientaux des domaines suisse et piémontais, EV et CA) et à l'ouest dans la Savoie (CM, TI). Par contre, la consonne vibrante s'efface partout sauf à GA. À l'égard du vocalisme atonique (**CS-3**), le comportement du /o/ étymologique bascule entre une tendance à une ouverture modérée (notamment dans la partie ouest) et la conservation du timbre fermé originaire, ou bien la progression de la fermeture jusqu'à /u/ dans le coin sud-oriental (CA, CH, RI et en partie GA avec la diphtongue).



II. Entre l'étable, la cave et la fruitière

*	NOTES
CA	« Le couler ».
V	VARIANTES
GA	kou'leɲ (ind. prés. 1 pl.) RH kɔ'le



AUTRES ATLAS	ALJA	686	ALEPO	2362
	AIS	1202	ALF	
	ALLY	386	ALI	4345

→ 1-21 → 1-22 → 1-23

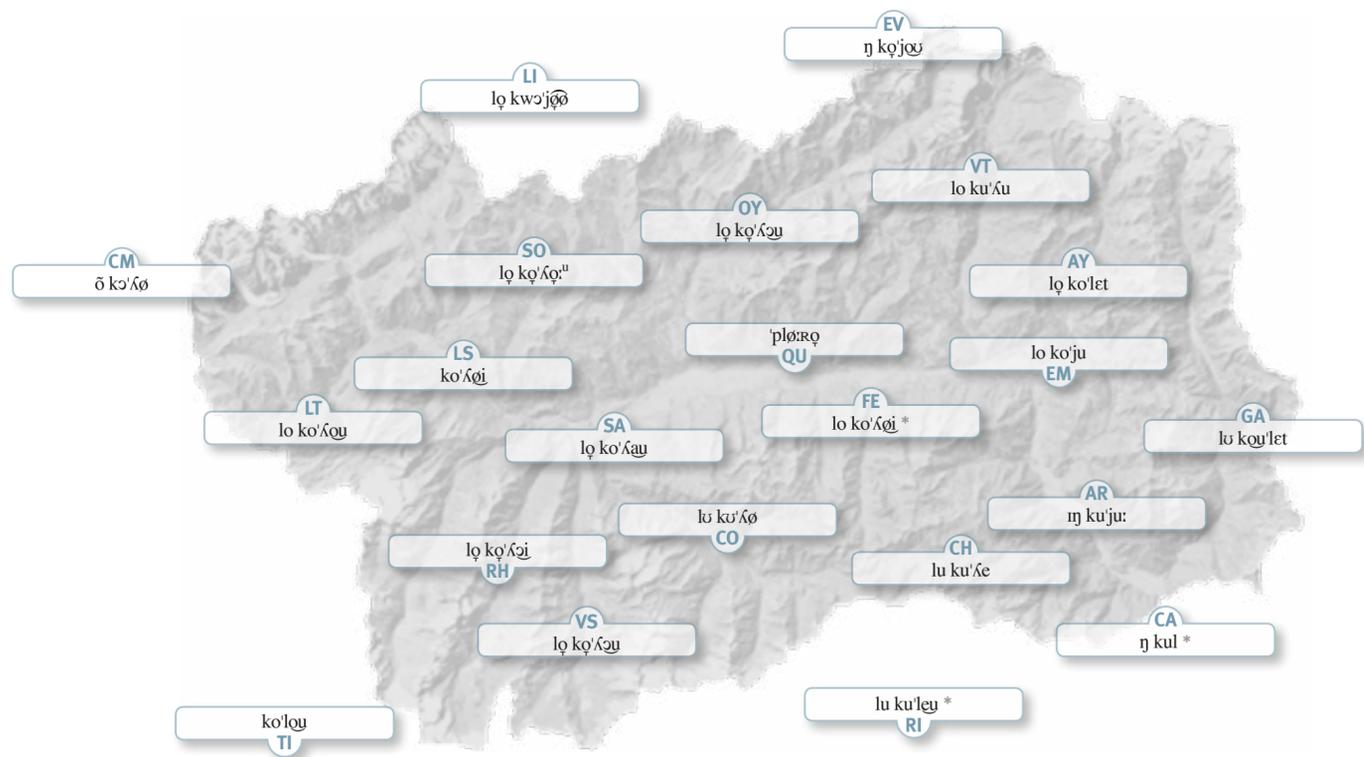
le couloir pour filtrer le lait [gén.]

il colino per filtrare il latte [gen.] / the milk straining funnel [gen.]

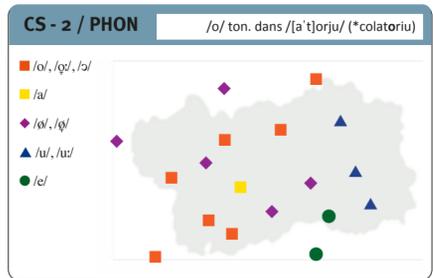
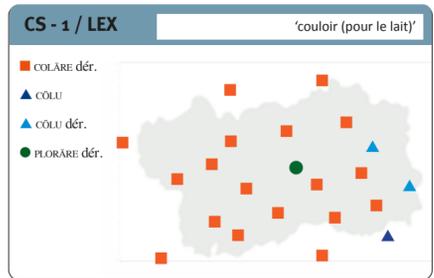
Les matériaux du Regroupement d'Articles APV 1-21, 1-22, 1-23 sont le résultat d'une réélaboration des réponses aux questions Q2-APV 071.01.b *les différents instruments [pour couler le lait]*, 071.02.a *ancien « couloir » tout en bois [pour lait]* et 071.02.b « couloir » - *filtre en métal [pour lait]*. Cette réorganisation s'imposait à cause de la faible productivité, en terme de détails fournis, de la première question et de la correspondance seulement partielle des typologies spécifiques prévues par le Questionnaire avec la taxonomie réelle des témoins à l'égard de ce type d'objet, dérivant aussi bien d'un croisement entre les genres de matériel de construction et les modalités de filtration utilisées, que de l'évolution diachronique de cette technologie apparemment simple. Il est néanmoins vrai que les localités ne mettent pas toutes en évidence une claire opposition entre les différents types de couloir/passoire : il y en a où la typologie est explicitement unique (typiquement en métal, comme FE et RI ; voir ici les Notes) ; d'autres qui montrent la présence de deux objets (souvent avec une distinction explicite d'ordre chronologique du plus ancien, celui en bois, au plus récent en cuivre ou en tôle) ; d'autres où cette distinction se manifeste aussi par quelque forme d'opposition entre les dénominations.

En renvoyant aux données suivantes (APV 1-22 et APV 1-23) pour les détails sur les typologies spécifiques, on a par conséquent construit cet Article autour d'une dénomination « générique » pour l'objet, qu'elle soit fournie explicitement comme telle dans la première question ou plutôt obtenue à travers la comparaison raisonnée des différentes réponses. On a aussi ajouté ici deux Référents Supplémentaires cités par quelques témoins : l'entonnoir commun (R+02), utilisé pour le vin, et le soutien en bois pour le couloir (R+01 ; cf. ICON-1 en APV 1-24) ; la donnée de CH a été mentionnée en relation à l'échelle pour le moule à fromage, ici en APV 1-95), dont le nom spécifique est représenté par un dérivé du type étymologique lat. SCAMNU. Pour la dénomination plus générale (CS-1), l'étymon principal est représenté par des dérivés du lat. COLĀRE 'passer, filtrer' (cf. APV 1-20), qui sont présents sur presque tout l'ensemble du territoire avec la seule exception de QU, où on enregistre un type issu du lat. PLORĀRE (originellement 'se lamenter', puis 'pleurer, verser des larmes' ; FEW IX, 76a), dont le point focal sémantique paraît plutôt orienté vers le sens de 'entonnoir' (cf. ici R+01 et fr. *chantepleure* ; FEW II/1, 223b). Le type majoritaire se répartit par contre en deux aires principales selon la base adoptée : le dérivé

suffixal *colatōriū (le même du fr. *couloir* ; cf. FEW II/2, 878a) dans la majorité des points ; CŌLU (déjà en lat. 'passoire, entonnoir' ; cf. FEW II, 930) et ses dérivés dans la Basse Vallée et dans les points piémontais de CA et RI. Le type principal *colatōriū présente une situation très complexe du point de vue phonétique, déterminée par la coprésence de phénomènes de lénition et de palatalisation dans le suffixe lat. -(at)oriū (d'où le fr. -oir, mais souvent convergent dans l'aire frp. avec l'agentif -atore, d'où le fr. -eur ; cf. GPSR III, 372) et par l'instabilité du timbre du /o/ tonique, fermé dans le lat. class., ouvert dans la prononciation du lat. ecclésiastique (du moins en aire italo-romane ; cf. DELI, *rasóio* mais *oratório*), ainsi que par la présence du /a/. Dans les Cartes Symboliques, on a isolé analytiquement, dans le suffixe -(at)oriū (fermé ou ouvert), les deux phénomènes du vocalisme tonique (traitement de la voyelle tonique en contexte palatal, CS-2 ; résidu du groupe palatal final lui-même, CS-3), très varié, et celui (au contraire très uniforme et s'opposant au français) du /r/ suivi de son palatal (CS-4), analysé pour toutes les formes suffixales provenant de *colāre* ; sur le même groupe de formes on a ensuite examiné le traitement de la cons. latérale en contexte palatal (CS-5).

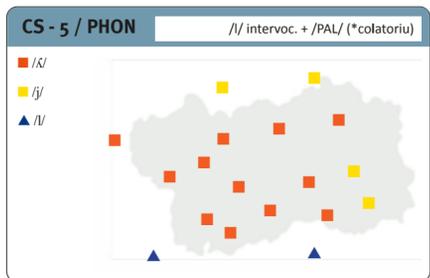
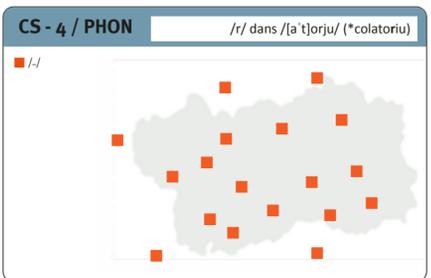
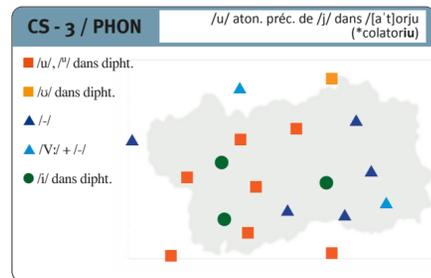


* NOTES
CA Le *coul* est percé au fond. On mettait là une toile, ou bien des orties qu'on pressait très fort et qui bouchaient le trou et filtraient comme une toile ou même plus. FE [On coule le lait] *aoué lo couilleui dé fil, aoué lo frotón dé rèi dé gramón* ; *é on beutte co la foda de'uc pè lo fae peu proprio* [« avec le *couilleui* en fer, avec le bouchon en racine de chiendent ; et on met aussi la toile au-dessus pour le rendre (litt. "faire") plus propre »]. RI Le *couléou* était un entonnoir en cuivre, avec un filtre en paille qu'on récoltait dans les bois. On versait là les seaux de lait, un par un, juste après la traite.



→ 1-21 → 1-22 → 1-23

le couloir pour filtrer le lait [gén.]



R+ Référents Supplémentaires

R+01	l'échelle en bois (pour le couloir)	AY <i>j efa'no:je</i> (pl.) En bois, pour soutenir la passoire. CH <i>lez a'θe'no:le</i> (pl.) EM lo portaku'ju « Le porte-couloir ». QU ? <i>Dou batoùn bes tignaoun su lo pleuro</i> [« Deux bâtons fourchus maintenaient le couloir »]. RH ətsə'ɔlə VT ɛtsə'ɔlə
R+02	l'entonnoir	AR lo 'pjero Mais c'est celui qu'on utilise pour le vin, par exemple.

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2363
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	

→ 1-21 → 1-22 → 1-23

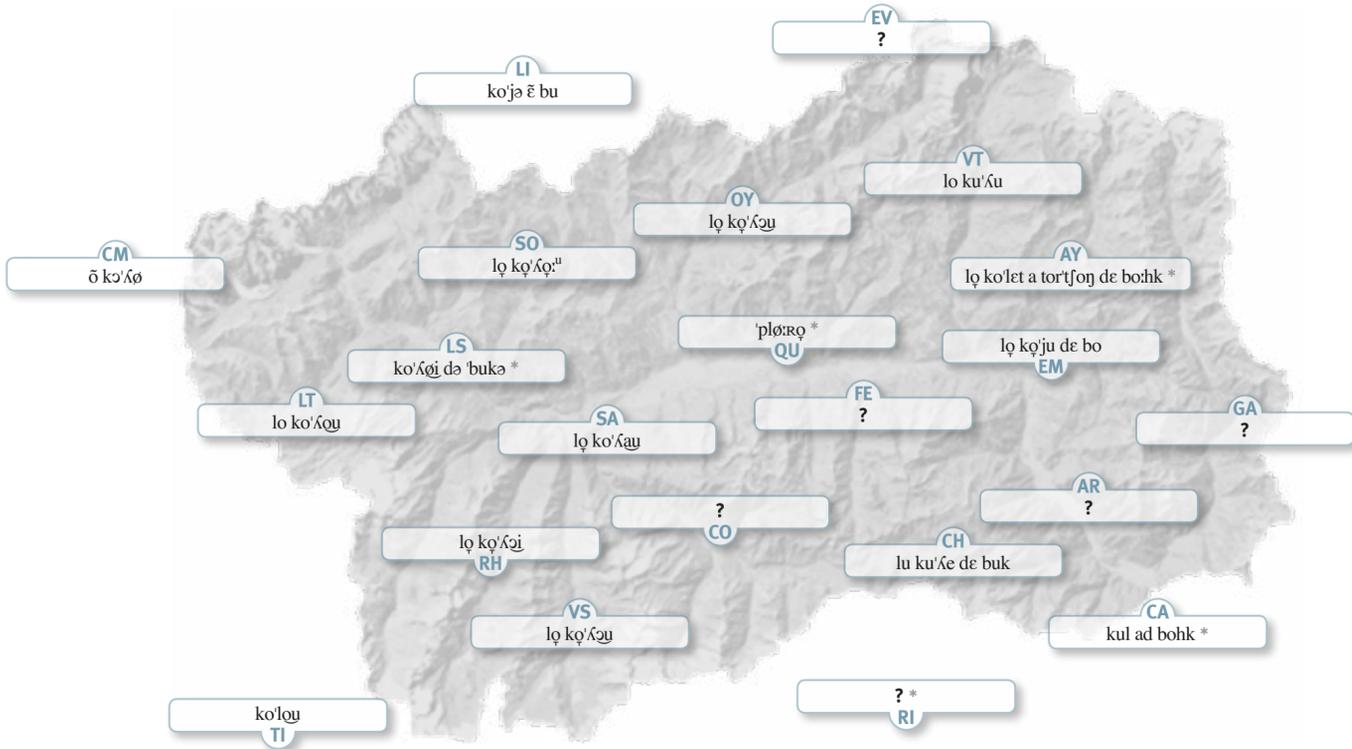
l'ancien couloir en bois (pour le lait)

il colino antico in legno (per il latte) / the old wooden straining funnel (for milk)

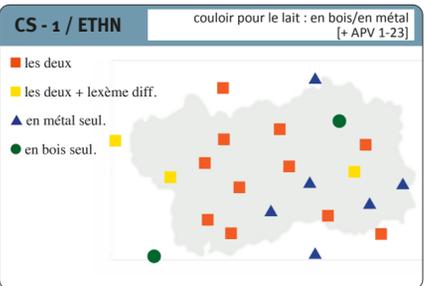
L'absence de réponse pour plusieurs localités (EV, FE, GA, AR, CO, RI), ainsi que les commentaires accompagnant les réponses, montrent que la version la plus primitive de cet instrument (le grand couloir en bois, en forme de bol, sans dispositif de filtrage inclus, toujours combiné avec l'utilisation du filtre en racines ; cf. APV 1-24) n'était

plus connue partout au moment de l'enquête (RI) ou bien qu'elle avait été remplacée par le type plus moderne en métal (CA, QU). La dénomination spécifique correspond toujours à la dénomination générique, parfois avec l'ajout d'une remarque (AY 'en faisceau' ; plus souvent, 'en bois') ; seulement dans trois localités (CM,

EM, LT), les dénominations de ce couloir et de celui en métal (cf. APV 1-23) diffèrent entre elles. Dans une carte ethnographique (CS-1), tirée de cet Article et du suivant, on a synthétisé cet ensemble de données.



* NOTES
AY « — en faisceau — ». **CA** Mais il n'y en aura même plus. **LS** Comme an groousa écouéila avouéi an borna i mentèn [« Comme un grand bol avec un trou au milieu »]. **QU** Eun grou pleuro. Aya l'é de toula [« Un gros entonnoir. À présent, il est en tôle »]. **RI** Il y en avait seulement en cuivre.



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2364
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	

→ 1-21 → 1-22 → 1-23

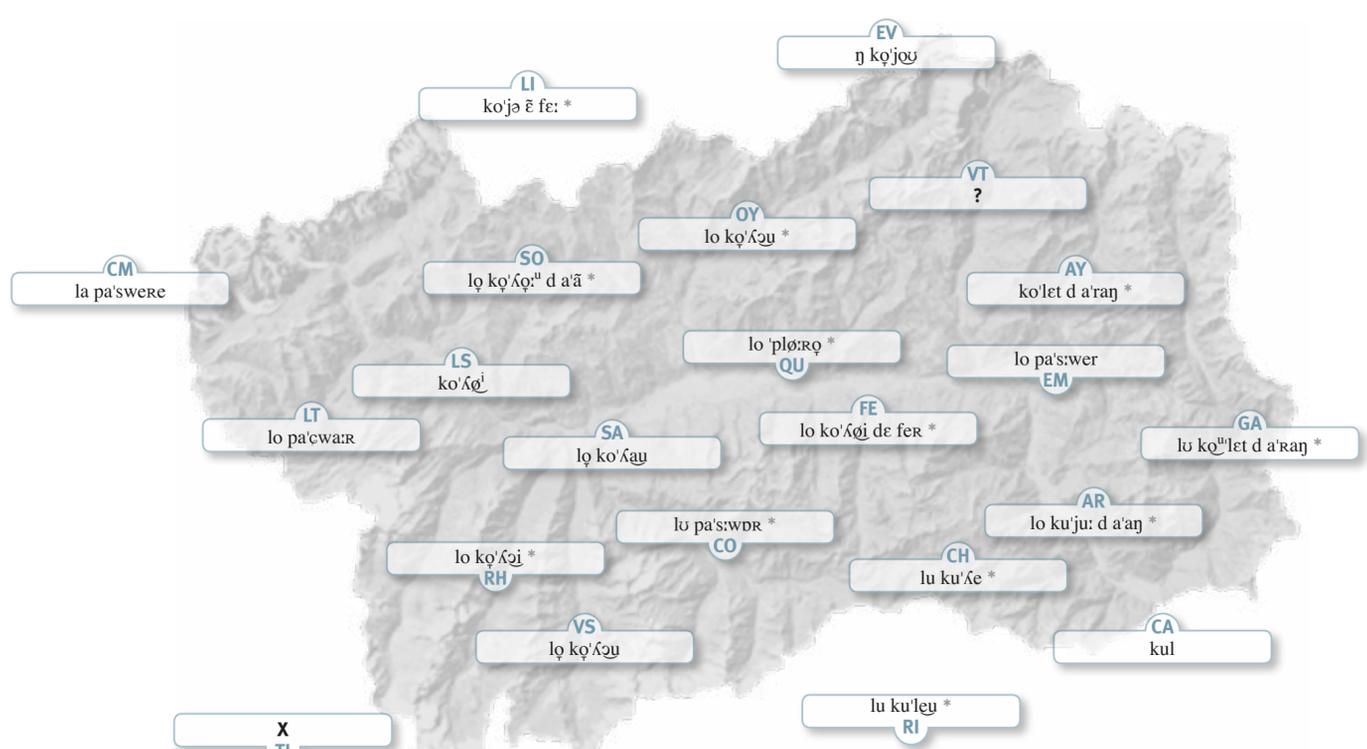
le couloir en métal (pour le lait)

il colino in metallo (per il latte) / the metal straining funnel (for milk)

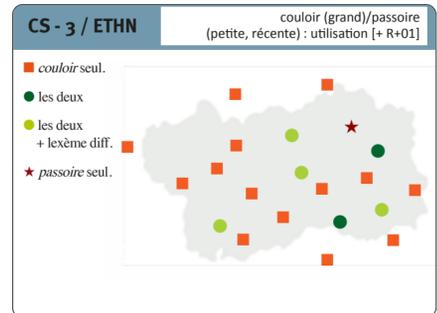
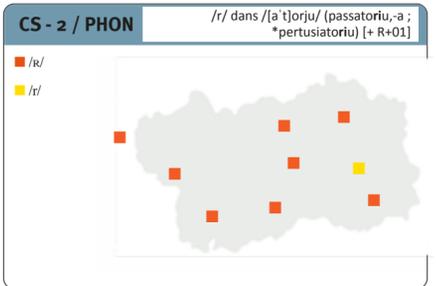
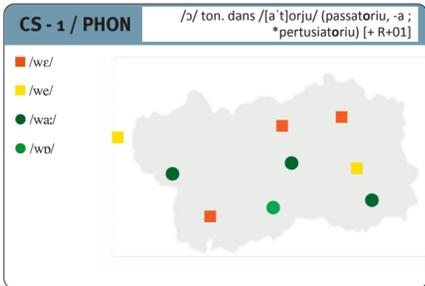
Le plus connu de la famille des couloirs/passoires semble être le grand en métal (ICON-1), généralement en cuivre ou « en fer » (locution qui peut bien, par ailleurs, signifier génériquement 'en métal'), doté ou non (et alors on utilisait le même filtre en racine que pour celui en bois) d'un filtre métallique (la 'grille'). À côté de celui-ci, dans plusieurs localités on enregistre des références à un type encore plus moderne, plus petit et construit en tôle galvanisée, qui comprend toujours le

filtre en métal (ICON-2) ; pour cet instrument (cf. R+01), le type lexical est presque toujours (sauf pour CM) une forme au masculin du ft. *passoire* (dér. de *passer* < b. lat. *PASSARE 'traverser' ; cf. FEW VII, 715a), dénomination qui parfois (LT, CO, EM) s'étend aussi à la typologie plus ancienne en cuivre ou au contraire identifie le 'filtre' en particulier (à QU à travers un croisement avec *percer* < *PERTUSIARE, du b. lat. *perthusium* 'trou' ; et cf. aussi APV 1-25). La modernité de

l'objet (et de la dénomination à la fois) est suggérée par le résultat phonétiquement « français » du suffixe *-(a)riju* (à comparer avec APV 1-21), synthétisé ici dans les cartes phonétiques CS-1 (vocalisme tonique) et CS-2 (traitement du /r/), qui comprennent aussi les données du Référent Supplémentaire R+01. Une carte ethnographique (CS-3) montre également la distribution des deux couloirs en métal ainsi que l'éventuelle présence d'oppositions lexicales.



* NOTES
AR « — en cuivre ». **AY** « — en cuivre ». **CH** C'est la passoire grande, en cuivre. **CO** En cuivre. **FE** « — en fer ». **GA** « — en cuivre ». **LI** « — en fer ». **OY** C'est la passoire grande, en métal. **QU** Avouï la réte, la greuille [« Avec le filtre en métal », it. *rete*]. **RH** Avouï la greuille [« Avec le filtre en métal »]. **RI** Le filtre était toujours en paille. **SO** « — en cuivre ». Avouï la grille [« Avec le filtre en métal »].



R+ Référents Supplémentaires

R+01 la passoire en métal moderne (pour le lait, en tôle, filtre en grille)

AR lo pa'swa:ɾ **AY** ko'let de 'tu:la « — en tôle ». Il est plus récent. **CH** lu ku'ʎe de 'tula « — en tôle ». En zinc [tôle galvanisée]. **OY** lo pa'swe:ɾ C'est la passoire plus petite. **QU** lo 'plø:ɾɔ a'we lo pɛr'swa:ɾ « — avec la 'passoire' [le filtre en métal] ». **RH** lo pa'swe:ɾ C'est la passoire plus petite. **VT** lo pa'swe:ɾ *Po tan greu* [« Pas tellement grand »]. On l'utilisait pendant l'hiver, au village.

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO 2365, 2366
	AIS	ALF
	ALLY	ALI

→ 1-24 → 1-25

le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour le lait)

il tappo filtrante in radici (nel colino per latte) / the filter made of fibrous roots (inside the straining funnel)

Cet Article et le suivant organisent les matériaux provenant de quatre questions (Q-APV 071.03.a *le bouchon-filtre en racines*, 071.03.b *de quelle plante ?*, 071.04.a *le bouchon-filtre en tissu* et 071.04.b *le bouchon-filtre métallique*) qui tournaient autour du premier filtrage du lait à la traite, une procédure effectuée à travers différents systèmes diachroniquement différenciés.

Les données ont été divisées en regroupant dans un premier Article les informations qui concernent les systèmes plus traditionnels (le bouchon filtrant en racines, en en-tête ici et représenté en **ICON-1**, où il est visible aussi l'échelette en bois ; cf. R+01 en **APV 1-21** ; le tissu tendu au-dessous du couloir, dans **C+02** et **ICON-2**), dans un second (**APV 1-25**) le bouchon en grillage métallique, qui dans les passoirees plus modernes se trouve souvent intégré.

L'Article présent contient en premier lieu les réponses dialectales fournies au premier stimulus du Questionnaire sur le filtre traditionnel en racines, le plus productif du Regroupement, présentées en forme de Carte Analytique, à laquelle on a ajouté en forme de Notes les informations sur les plantes utilisées (principalement le chiendent/*Cynodon dactylon* et la fétuque/*Festuca pratensis*, mais aussi l'ortie/*Urtica dioica*), provenant de la question ouverte en 071.03.b).

Pour ce qui est des dénominations de l'objet (**CS-1**), sauf pour le point de CM, où le dérivé fém. proposé (en *-aria*, à partir du type local pour 'couloir', à son tour de *COLATŌRIU et donc de *coläre* ; cf. APV 1-21) identifie l'apparat de filtrage en relation avec l'instrument qui le contient, les autres réponses spécifiques font plutôt référence à l'objet

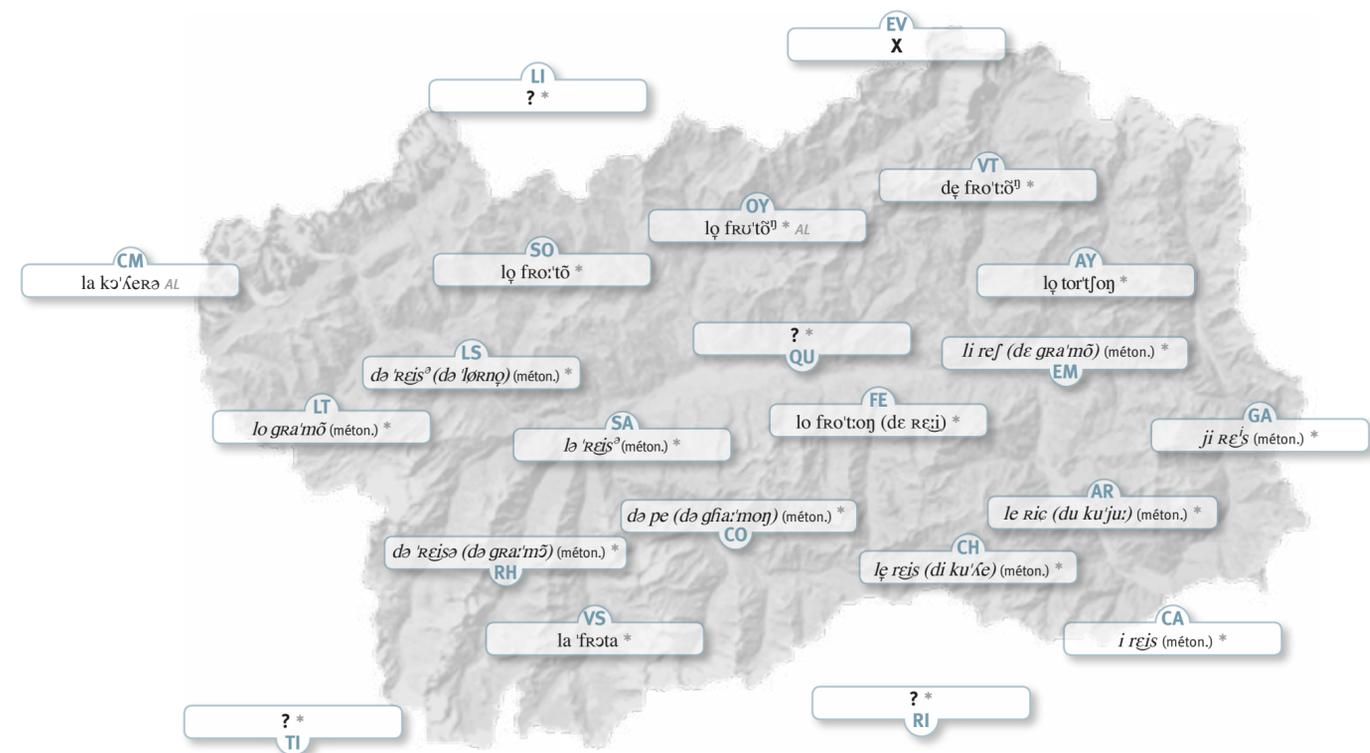
concret qu'on utilisait en fonction de filtre, c'est-à-dire le {faisceau} de racines (rarement de paille) qu'on retordait et on introduisait dans le couloir. Les types lexicaux présents remontent en partie au lat. pop. *TORCA (pour le lat. class. *tōrques* 'guirlande'), étymon de l'a. fr. *torse/torche* 'bouchon, faisceau de paille' (d'où *torcher* et *torchon*) puis 'flambeau', mais surtout aux dérivés nominaux du lat. *FRICTĀRE 'frotter', d'où justement le verbe français et ses dérivés, parmi lesquels le technicisme *frotton* ('tampon d'étoffe' utilisé anciennement pour le tirage des gravures ; cf. TLFi). Il s'agit de deux familles de mots qui, en dépit d'un point de départ différencié du point de vue motivationnel (d'un côté, la « technique de fabrication », c'est-à-dire le [tressage] suggéré par le verbe *torquere* 'tordre' à la base de l'étymon de *tōrqua* ; de l'autre, leur « fonction » inhérent au domaine du {frotter} ou de l'essuyer), convergent souvent, par métonymie, dans les dénominations d'instruments obtenus des faisceaux de matière végétale qui pouvaient servir de {torchon}, de {brosse} et similaires (cf. ici AR et CA, Notes, FEW *tōrques* XII/2, 103-105 et *fRICTĀRE* III, 786, ainsi que le signifié 'frottoir, écouvillon' pour *frotōn* dans plusieurs patois valdôtains) et, dans notre cas, de {filtre}.

De même, à côté des réponses qui n'ont pas identifié un nom pour l'objet et se sont limités à fournir une description du bouchon filtrant (LI, QU, RI, TI), une bonne partie des autres dénominations font puis référence au filtre à partir du matériel utilisé (les {racines}), le plus souvent à travers le pl. du type RADICE (qu'on a reporté aussi dans la Carte Supplémentaire **C+01**, en puisant dans les Notes aussi),

mais aussi par référence directe à la plante de {chiendent} (le type étymologique est toujours le latin GRĀMINE, cf. FEW IV, 214 ; et cf. it. *gramigna*). Cette mention absolue (à LT), et surtout le type de détermination à AR et CH (« les racines du couloir »), nous ont amené à considérer toutes ces réponses comme le témoignage d'un possible stade ultérieur de ce processus métonymique de dénomination, et nous ont conduit à les inclure dans la Carte.

Du côté phonétique, on a ensuite dressé quatre synthèses sur les continuateurs du type *radice* 'racine' qui montrent plusieurs phénomènes : la diffusion en francoprovençal de la diphtongue déterminée par la rétrogradation accentuelle (**radice* ; **CS-2**) ; le fonctionnement du vocalisme atonique final, qui oppose carrément Haute et Basse Vallée (**CS-3**) ; la chute uniforme du /d/ intervocalique (**CS-4**) ; les issues du /k/ suivi du /e/ en fin de mot (**CS-5**).

L'Article contient enfin les données fragmentaires (9 localités seulement) obtenues par la question sur le 'bouchon-filtre en tissu' (**C+02**), qui dans les réponses a été généralement comprise plutôt en relation à l'utilisation comme toile filtrante étendue sur le couloir (v. **ICON-2** et Notes) d'un objet (la 'toile à fromage' qu'on traitera après (cf. **APV 1-92**) dans ses détails géolinguistiques et étymologiques, la seule donnée lexicale spécifique étant ici représentée par le type probablement prélat., FALŪPPA 'tissu grossier, canevas' (cf. FEW III, 395 et ss.) de CH.

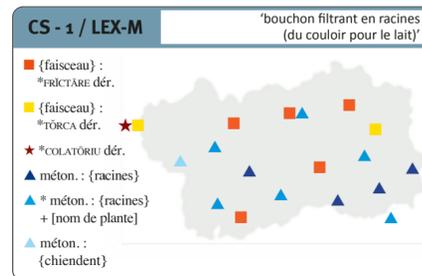


* NOTES
AR « Les racines (de la passoire) ». <i>Dé fressón</i> [« des frottoirs »], l'herbe qui servait aussi pour faire les brosses. AY [On utilisait] <i>dè réch d'orquie</i> [« des racines d'ortie »]. CA « Les racines ». <i>La natta n'a y é pa ; n'a y é avoi qué pīan i rèis, prope ; heule diournouin</i> [« Le bouchon n'y est pas ; il y en a aussi qui prennent les racines, vraiment ; celles des brosses à four »]. CH « Les racines (des passoirees) ». [On les prend des plantes] qui poussent <i>vià pè li bètats ou pè lè reveunne</i> [« parmi les marécages ou les éboulements »]. CM « — de chiendent ». CO « Des racines fines [litt. "du poil"] (de chiendent) ». EM « Les racines (de chiendent) ». FE « — (de racines) ». [On utilisait] <i>dé gramón</i> [« du chiendent »]. GA « Les racines ». On utilisait une plante qui n'existait pas à Gaby et qu'on portait d'Arnad. LI <i>En pade dè ri</i> « En paille de racines » LS « Des racines (de fétuque) ». <i>Lai betoon dedeun</i> [« Ils (les) lui (au <i>coilleu</i>) mettaient dedans »]. LT « Le chiendent ». On ne l'emploie plus, maintenant. OY On ne l'utilise plus. QU <i>Na spēse de rèise ; de rèise fin-e fin-e</i> [« (Une sorte) de racines ; des racines très fines »]. RH « Des racines (de chiendent) ». RI De la paille qu'on récoltait dans les bois. SA « Les racines ». On mettait au fond de la passoire les racines d'une herbe <i>que fé la rèise égala a la sadjina</i> [« qui fait la racine identique au sorgho »]. SO [On utilisait] <i>de gramón</i> [« du chiendent »]. TI On met une sorte de paille de chiendent au fond d'un seau percé. VS [On utilisait] <i>la breusquetta. Son de rèise dzone ; son fin-e</i> [« Ce sont des racines jaunes ; elles sont fines »]. VT C'est une herbe qu'on trouve en montagne.

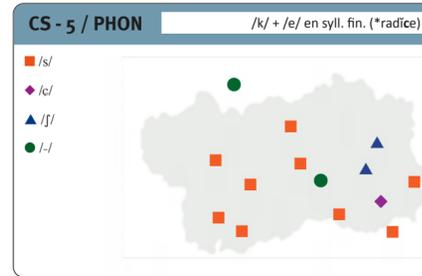
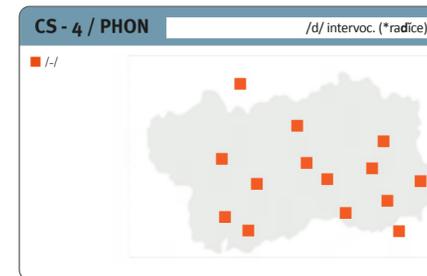
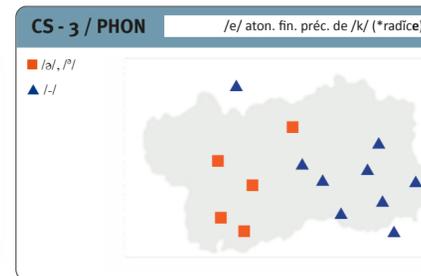
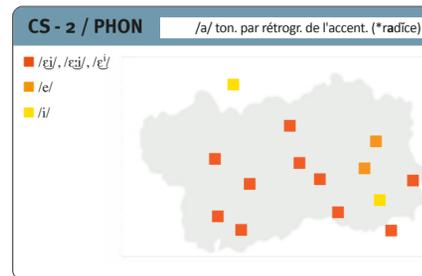
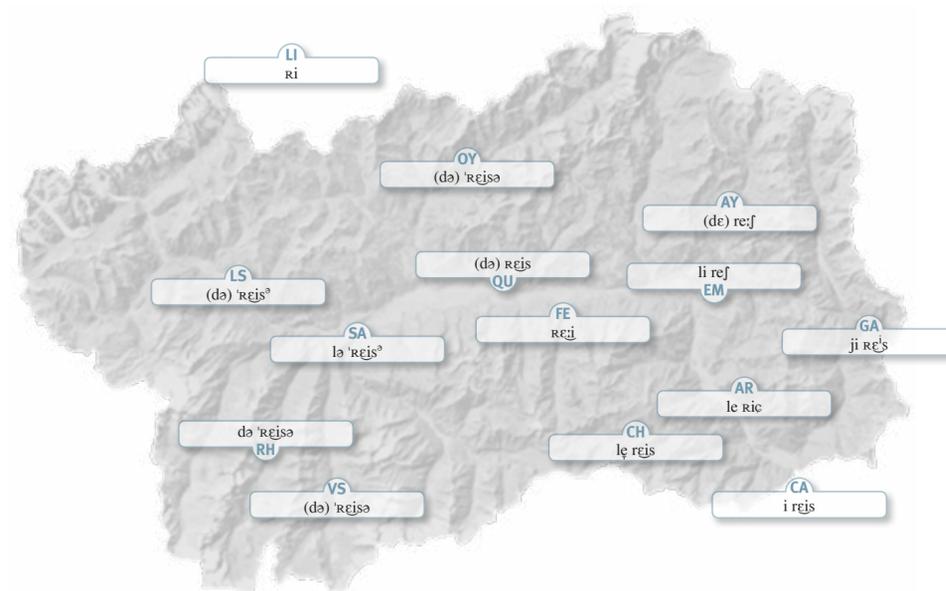
AL AUTRES LEXÈMES
CM ò tor'θō (de gra'mō) « — (de chiendent) ». OY də reʝs (də gra'mōʃ) « Des racines (de chiendent) ».

→ 1-24 → 1-25

le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour le lait)

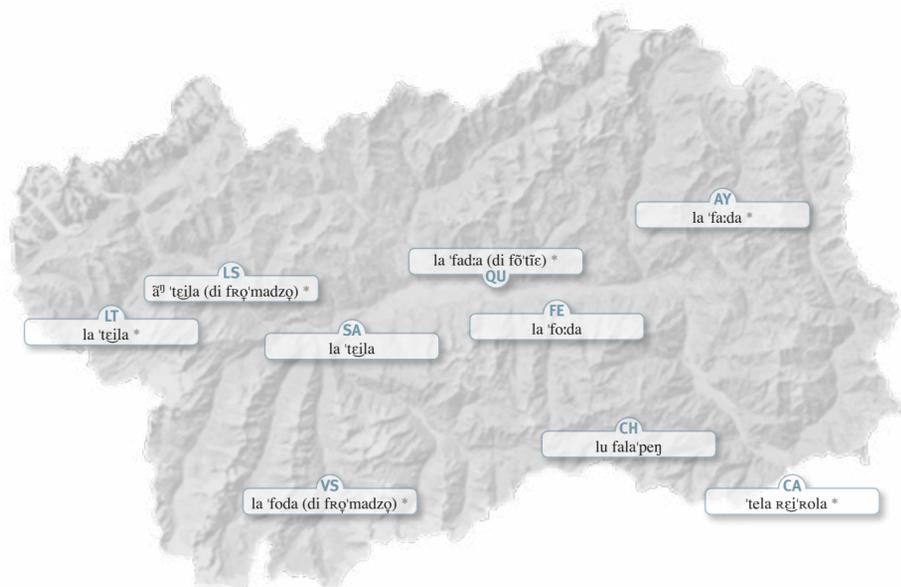


C+01 les racines (pour le filtre du couloir)

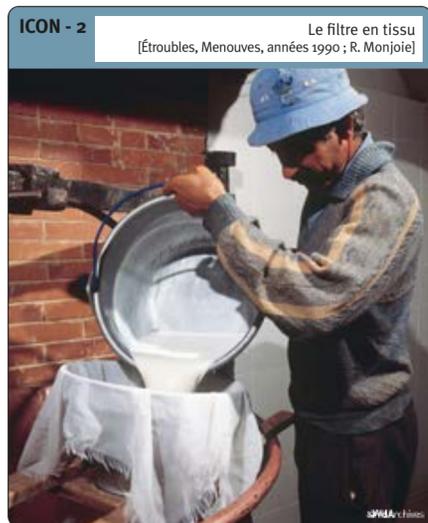


➤ le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour le lait)

C+02 le tissu (pour filtrer le lait)



* NOTES
AY [On utilise] *la fada a catro dobbio* [« le tissu replié en quatre (litt. "à quatre doubles") »]. **CA** « Canevas ». *Z buta na tela n po rada ou found* [« On met une toile un peu lâche au fond »]. **LS** [À la passoire] *betoon an tailla di fromadzo desù* [« ils mettaient une toile à fromage au-dessus »]. **LT** Une toile à fromage étendue sur la passoire. **QU** « — (des fontines) ». **VS** « — (des fromages) ».



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2364
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	

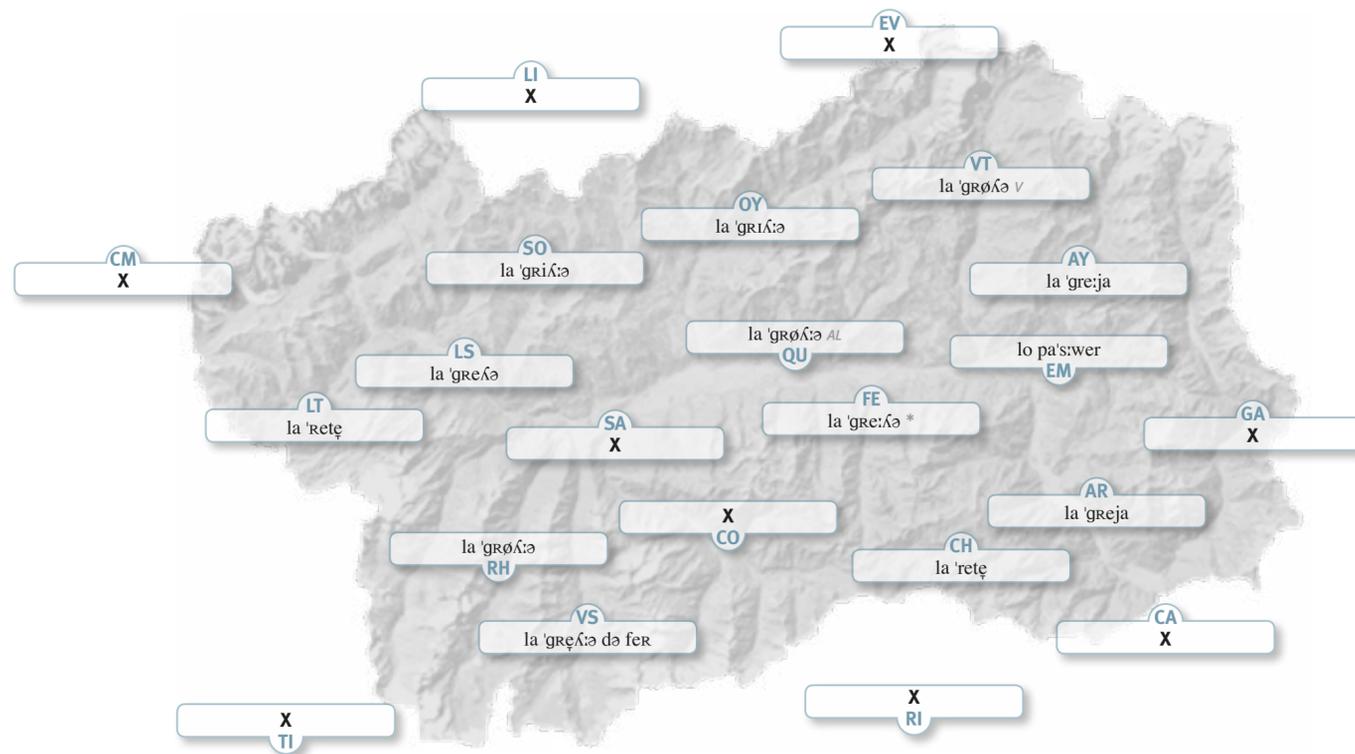
le filtre en métal (du couloir pour le lait)

il filtro in metallo (del colino per latte) / the metal filter (of the straining funnel)

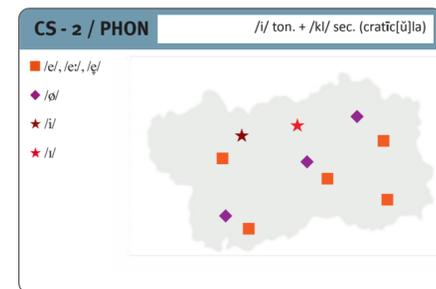
L'utilisation du filtre plus moderne en métal (**ICON-1**) concerne tant le couloir grand en cuivre que la passoire plus petite et plus récente en tôle, objets dont il constitue un élément distinctif, comme déjà noté en **APV 1-23** et R+01. Article qui contenait plusieurs attestations de termes pertinents qui ont été donc intégrés ici. La dénomination majoritaire (**CS-1**) est le continuateur oïlique du lat. *CRATICŪLA*, dim. de *cratis* 'grille', qui s'est implanté même en

italien comme emprunt récent (XIX^e siècle ; cf. DELI, *griglia*). Plus récente encore (et évident italianisme intégral, du point de vue phonétique) l'adoption du type *rete*, du lat. *rēte* 'réseau, filer' (en italien aussi 'grille'), alors que les attestations de **PASSATŌRIU* à EM et de la forme croisée (*passer* et *percer*) *perçoir* à QU proposent encore une fois le chevauchement entre 'couloir' et 'filtre du couloir' relevé en **APV 1-23**. Les formes de *craticŭla* offrent l'opportunité pour trois synthèses

phonétiques concernant le suffixe *-icŭla* : le vocalisme tonique, influencé par la diphongue secondaire interne provenant de *-A(ŕ)I-* (**CS-2**) ; le vocalisme atonique, à l'égard du traitement du /a/ en fin de mot (**CS-3**) ; les résultats de l'évolution du groupe consonnantique secondaire /kl/ (**CS-4**).



* NOTES
FE *Dé fil* [« En fer »] ou *d'aân* [« en cuivre »]. Utilisée de nos jours.
 V VARIANTES
VT de 'grò'la (pl.)
 AL AUTRES LEXÈMES
QU la 'rete ■ lo per's'war



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2376
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

faire monter la crème (en laissant reposer le lait)

far affiorare la panna (lasciando riposare il latte) / to let the cream float up (by letting milk stand)

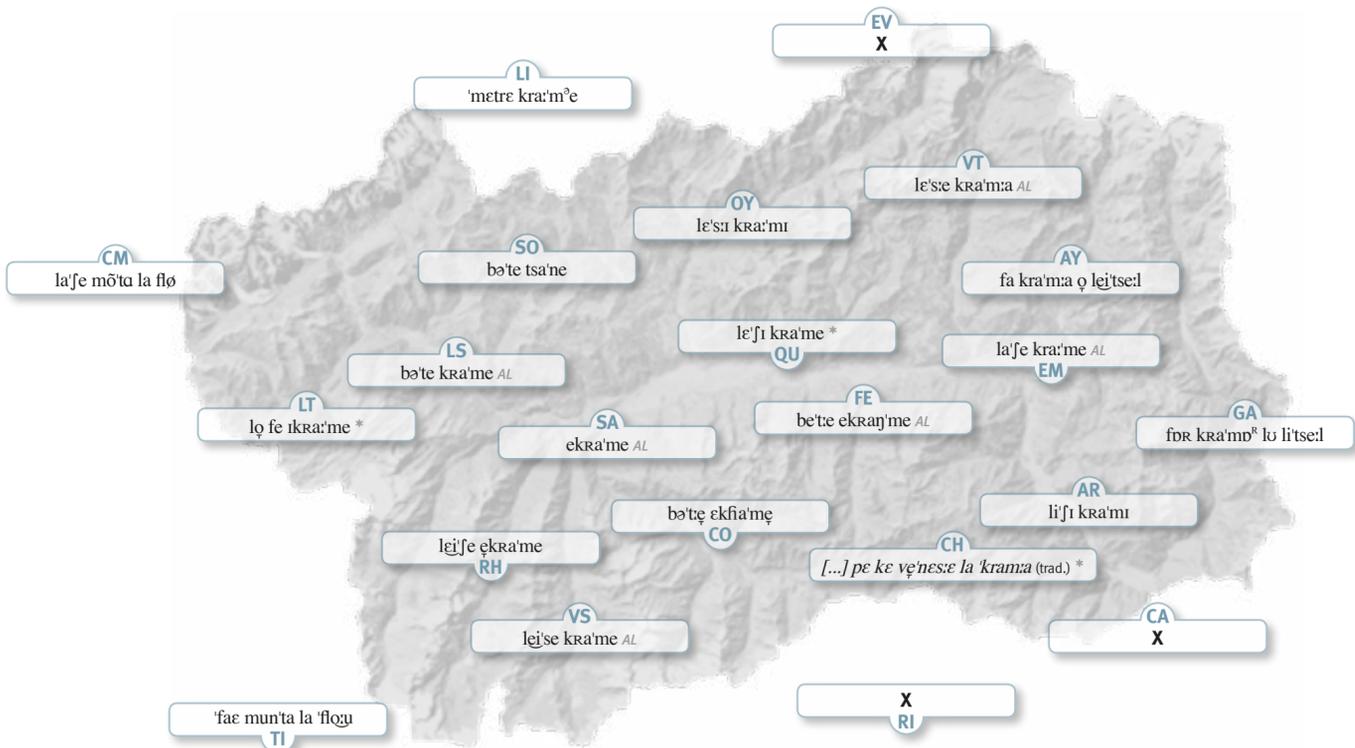
Dans le Questionnaire, le stimulus pour cette notion était proposé à travers un couple de questions (Q-APV 071.05.a *laisser reposer le lait...*, Q-APV 071.05.b *pour faire monter la crème*; en trois points d'enquête – CA, EV, RI – la seconde question n'a pas été posée), complété par une question ouverte relative aux récipients, qu'on a ici rangée en APV 1-27, en constituant ainsi un groupe de trois questions centrées sur la phase de dépôt du lait de la traite, qui se faisait dans la cave à lait (cf. APV 1-28 et l'image ici en ICON-1) et qui pouvait prélever tant au traitement domestique du lait qu'à son transfert à la laiterie (cf. APV 1-27, VT et APV 1-36, EM, dans les Notes).

Pour ce qui est des questions ici réunies, le comportement des témoins s'est orienté à l'occasion tant vers une réponse traductive que, de façon correspondant plus aux attentes, vers la sélection de l'expression synthétique correspondant le mieux aux finalités de l'opération de séparation de la matière grasse, qui est en relation avec les diverses filières

productives, du beurre et des fromages (cf. ici la Note à QU). L'opération est presque toujours représentée par des verbes synthétiques intransitifs dérivés du terme correspondant local pour 'crème' (*CREMARE ou *EXCREMARE, du lat. *crema* 'id.'; cf. APV 1-29; à souligner, pour son originalité, le terme de SO, dérivé de la base CANNA 'récipient pour liquides' attestée en APV 1-10 pour le seau à traire), intéressants pour leur superposition avec les termes analogues documentés en APV 1-30 pour *écrémer* 'enlever la crème', transitif. Dans cet Article, on a donc maintenu la notion de 'faire monter la crème' dans l'en-tête principal, en dressant une carte analytique avec les matériaux correspondants, tandis que les expressions variées ('reposer', 'déposer', 'refroidir'), utilisées pour exprimer la première partie de la phrase, ont été placées dans trois Référents Supplémentaires (R+01, R+02 et R+03). On a ensuite dressé une carte comparative (CS-1), composée avec les données de cet Article et d'APV 1-30, qui montre l'existence d'un bon nombre de points

(surtout dans la partie orientale du domaine), où les verbes synthétiques se sont spécialisés pour exprimer chacun une notion (**cremare* ou **cannare* 'monter, affleurer' intr., **excremare* 'enlever' tr.), à côté d'autres, où les deux fonctions sont prises en charge par un des deux lexèmes.

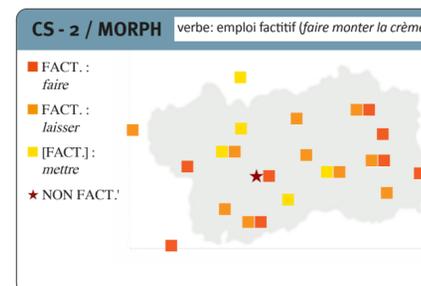
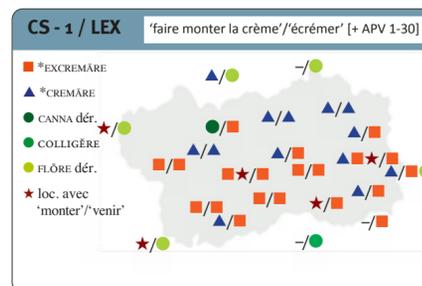
Pour le reste, l'intérêt du matériel est ici morpho-syntaxique, avec l'émergence (à vrai dire, plutôt dans la périphérie de l'aire enquêtée) de formes de valeur factitive, comme l'usage transitif de *reposer* (pour 'faire reposer') ou l'usage absolu de *laisser* dans le sens de 'laisser reposer' (R+01, RI, TI et CA). La catégorie de la valeur factitive a donc été utilisée pour l'analyse des données de l'Article principal 'faire monter la crème', dans une carte morpho-syntaxique (CS-2) qui typologise les expressions émergentes dans les productions des locuteurs sur la base de la présence/absence d'une explicitation, à travers des semi-auxiliaires typiques (*faire* et *laisser*) ou de sens factitif plus vague (*mettre*), de cette fonction linguistique.



*	NOTES
CH	« [...] pour que vienne la crème ». LT « Le [le lait] — ». QU <i>Coulén é aprì icramén; aprì, atò la cramò fién lo beuro é avouì lo lasì lo fromadzo</i> [« On coule et après on écrème. Ensuite, avec la crème on fait le beurre et avec le lait le fromage »]. Quand par contre on fait de la <i>fountin-a</i> on ne laisse pas monter la crème du lait; on le travaille tout de suite.

AL	AUTRES LEXÈMES
EM	la'fe ehkra'me ■ fere ve'ni la'kra'ma « —venir— ». FE <i>Ir'zej ekra'ne</i> (ind. prés. 1 pl.) LS <i>le'je kra'me</i> SA <i>fi:a po'je la'krama</i> VS <i>'fe: kra'me</i> VT <i>'fae kra'ma lo la'se</i>

faire monter la crème (en laissant reposer le lait)



R+ Référents Supplémentaires

R+01	laisser reposer le lait	CA la'sa u mut « — la traite ». GA <i>la's:ej se'to: lu li'tse:l</i> (ind. prés. 1 pl.) « — (se) déposer [litt. "asseoir"] — ». RI <i>ripu'ze lu la'fi TI</i> <i>repo'za lo la's:e:l</i>
R+02	laisser déposer le lait	AY la'fa depo'za CH <i>le'ci dapu'ze lu la'01</i> QU <i>le'f1 depo'ze</i>
R+03	laisser refroidir le lait	LI <i>metre rafre'ge lo la'01</i> « Mettre — ». LT <i>le'ci rafre'gi di lo la'0e</i>

AUTRES ATLAS	ALJA	692	ALEPO	2378
	AIS	1203	ALF	
	ALLY	388	ALI	

le chaudron pour laisser reposer le lait

il recipiente per lasciar riposare il latte / the pan for letting milk stand

Malgré le caractère ouvert de la question Q-APV 071.06.a *dans quels récipients [fait-on reposer le lait] ?* (forme dont découle la préposition *dans* en plusieurs points d'enquête), l'uniformité des réponses a permis de réaliser une carte analytique complète pour la notion principale évoquée par les témoins, c'est-à-dire le plus usuel parmi les récipients de conservation du lait après la traite, le chaudron en cuivre plutôt large et bas qu'on peut apprécier ici en **ICON-1** dans sa forme, ainsi que dans l'utilisation réelle proposée aussi bien par l'image dans l'Article précédent (**APV 1-26, ICON-1**), que par les croquis (Cr-AY, Cr-EM et Cr-VT) produits par les témoins dans les cahiers d'enquête, où certains détails (l'échelle en bois ou le trou dans le couvercle pour soutenir le couloir, en versant le lait dans le chaudron ; le courant d'eau qui le refroidissait à la cave, esquissé par le témoin d'AY).

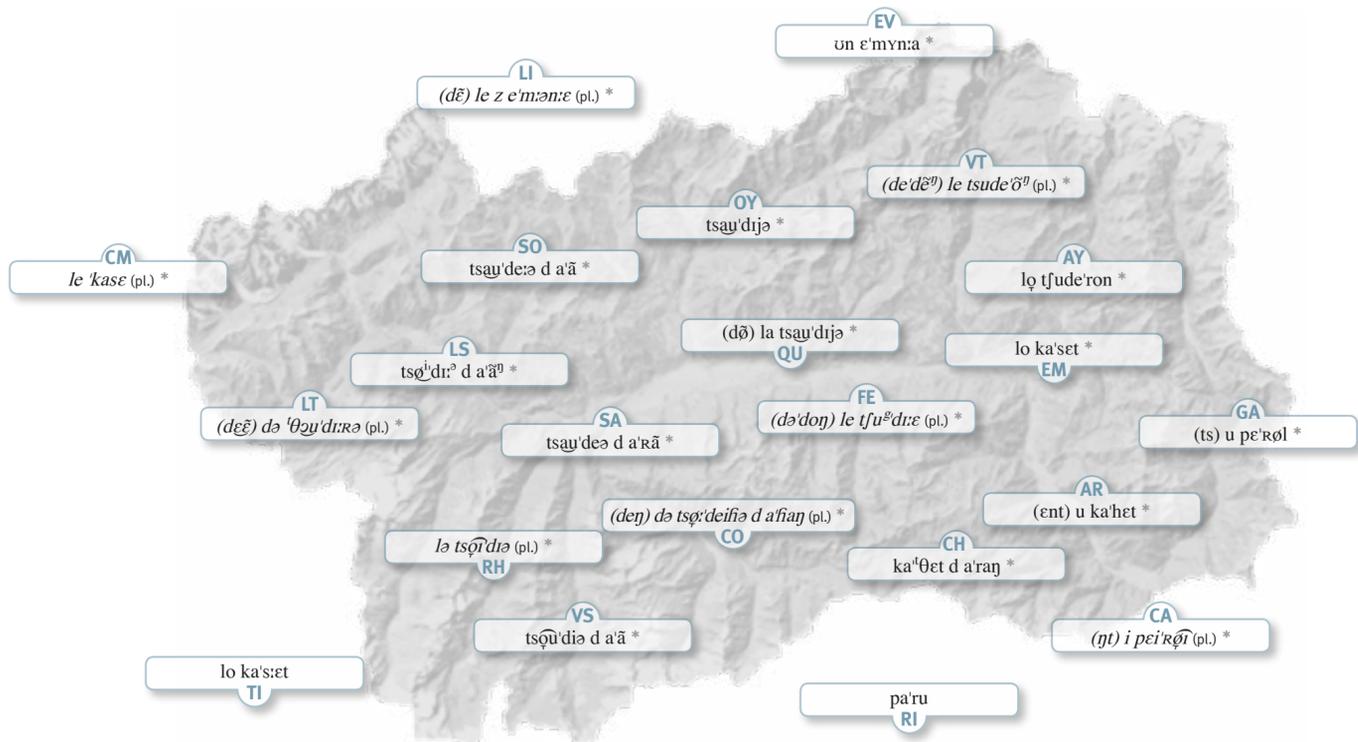
Les autres types de récipients (plus ou moins identifiables) ont trouvé place dans des Sous-Articles réduits (**R+01** et **R+02**) ; parmi eux, le plus caractérisé semble être le baquet à lait, encore plus bas et plus large que le chaudron et plus ancien (AR). Dans quelques localités (OY, RH, VT), on fait en outre expressément mention de l'habitude de laisser reposer le lait directement dans la grande chaudière pour la préparation du caillé (cf. **APV 1-35**), alors que nulle part les témoins ne rapportent de différences entre les usages du village et de l'alpage, un supplément d'information prévu par le Questionnaire. Par contre, les détails morphologiques du

chaudron fournis à EM qui ont donné lieu à **R+03** ('anse') et **R+04** ('bord') sont nouveaux. La variété des types lexicaux attestés, réunis dans une synthèse contenant toutes les dénominations des divers récipients (**CS-1**), est importante et bien caractérisée du point de vue géolinguistique. Le type majoritaire lat. *CALDĀRIA* 'chaudière' occupe à lui seul la partie centre-occidentale de la région, en s'étendant avec son dérivé (un diminutif gallo-roman en *-one*) dans le coin nord-oriental (AY et VT). Une série de lexèmes à diffusion significative l'entourent : la famille connectée au lat. médiéval *cattia* 'louche, tasse' (du gr. *CYATHION 'tasse', selon FEW II, 1603 et GPSR III, 133 ; AKĀTION 'nacelle' et, par métaphore, 'tasse' comme proposé plutôt par DEL, *cazza* pour l'it. ; cf. aussi LEI XIII, 1-32), qui s'étend de la Basse Vallée jusqu'aux points français ; le type b. lat. *PARIŌLU 'chaudron', terme d'origine gauloise (FEW VIII, 657), plus au sud, vers le Piémont ; le lat. HEMĪNA 'mesure de capacité' et aussi 'récipient' (cf. GPSR VI, 289-290) du côté suisse. Pour le récipient plus bas et large, le type **lavēla*, spécifique de la Basse Vallée et qu'on interprète en tant que fém. du type *lavello* (du lat. LABĒLLU 'auge', dér. de *lavare*), lexème bien attesté depuis le Moyen Âge dans l'Italie du Nord et puis dans l'italien régional (cf. DELI). L'ensemble est complété (outre que par l'usage isolé du correspondant de 'seau', du lat. SITĒLLU, à considérer essentiellement du point de vue ethnographique) par deux types moins

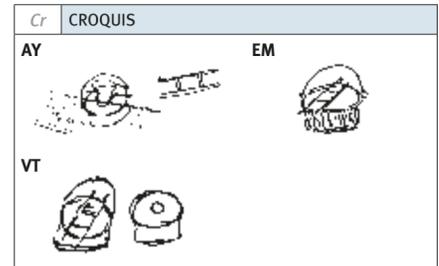
répandus : les continuateurs de la base *BACCA probablement gaul. selon FEW I, 197-198 ; cf. aussi LEI IV, 141-148 **baccæ* et *baccēta*, pour l'aire italo-romane et du lat. BALNĒU 'bain' (cf. FEW I, 225 *balneolum* et LEI IV, 941-942 pour le lombard *bagnin*), qui ont produit plusieurs termes concernant les récipients.

La deuxième synthèse (**CS-2**) est une Carte Sémasiologique qui a pour sujet la base lat. *caldāria*, examinée dans ses significés sur la base des données de cet Article et de **APV 1-35**, où cette dénomination montre un usage encore plus commun dans le sens de 'chaudière'. La carte montre l'existence, dans l'ouest de la région, d'une aire (restreinte par rapport à son attestation en CS-1) où ce type lexical jouit d'un sémantisme élargi, qui peut couvrir l'éventail typologique qui va du 'chaudron' (plus petit, pas nécessairement utilisé sur le feu) à la 'chaudière' ; dans ce cas les deux types se trouvent souvent accompagnés par des déterminants (surtout 'en cuivre' pour le chaudron et 'grande' pour la chaudière). Dans les aires qu'on pourrait définir « de contact », ou bien le lexème se détache du signifié majoritaire en glissant vers 'chaudron' (FE et LT), ou bien le double sémantisme se structure (comme en français) à travers l'adoption d'un dérivé de signifié spécifique (**caldarione* > *chaudron*) à côté de la base (AY et VT).

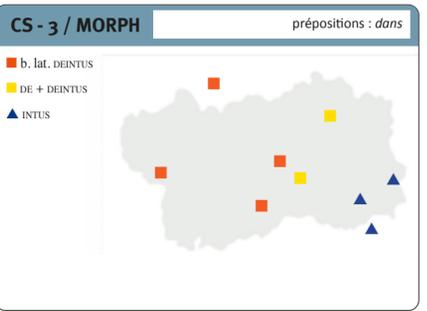
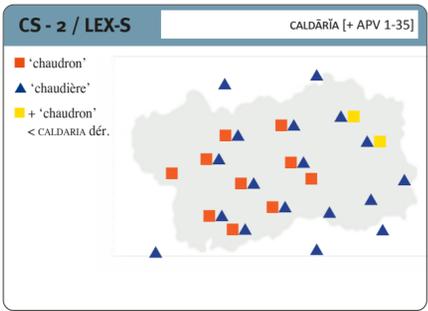
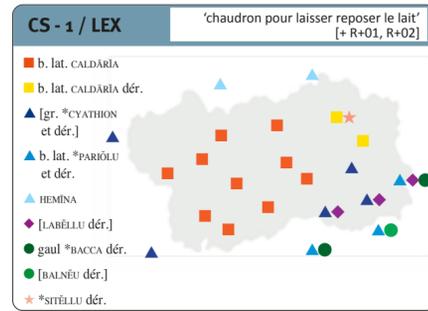
Une dernière synthèse à caractère morphologique (**CS-3**) est enfin consacrée à l'expression de la préposition de lieu 'dans', sollicitée par la forme de la question.



* NOTES
AR « (Dans) — ». Un peu plus haut que la <i>lavéla</i> [cf. R+01]. La <i>tsoudie</i> contient 22-24 <i>cahet</i> [cf. APV 1-35] ; le <i>cahet</i> contient deux <i>sedélén</i> [« seaux »] (10-12 kg l'un), c'est-à-dire <i>na demī brenta</i> [« une demie brenta »] (25 l). AY Le moyen est de 25-30 litres. Il y en a de plus petits, de 15 litres, et de très gros, de 35-40 litres. CA « (Dans) — ». CH « — en cuivre ». CM <i>E frèdzé</i> [« À la cave »]. CO « (Dans) — en cuivre ». Grandes et bas. EM En cuivre étamé, de 15-30 litres. EV Pour faire monter la crème. FE « (Dans) — ». La <i>tsoudiye</i> contient 20-50 litres de lait. Au village on les gardait dans la <i>crotta dé la létéc</i> [« la cave de la laiterie »], à l'alpage dans la <i>frèidî dé la mountagne</i> [« la cave de l'alpage » ; cf. APV 1-28]. GA « (Dans) — ». On le tenait dans l'eau courante. LI « (Dans) — ». <i>En fê</i> [« En fer »], actuellement, ou en <i>bou</i> .
[« en bois »], autrefois. LS « — en cuivre ». LT « (Dans) — ». En cuivre ou en fer. OY <i>De an</i> [« En cuivre »]. On le met aussi directement dans la grosse chaudière, tant au village qu'à l'alpage. QU « (Dans) — ». En cuivre, de 40-50 litres. Si on veut faire monter la crème [cf. APV 1-26, Notes], au village comme à l'alpage. RH <i>D'aràn</i> [« En cuivre »] ou <i>stagnéye</i> [« en étain »]. On le met aussi directement dans la chaudière du fromage. SA « — en cuivre ». <i>Beutté la tsaoudie pe l'éve</i> [« Mettre la chaudière dans l'eau »]. SO « — en cuivre ». Capacité de 30-35 litres. VS « — en cuivre ». De 20 à 70 litres. VT « (Dans) — ». D'environ 30 litres. <i>D'ivér</i> [« En hiver »] ; en été ou à la laiterie on le mettait directement <i>dédén la tsoudée</i> [« dans la chaudière »], de 100 à 500 litres.



le chaudron pour laisser reposer le lait



ICON - 1 Le chaudron pour laisser reposer le lait [Introd, laiterie de Plan-d'Introd, 2011 ; D. Fusinaz]

R+ Référents Supplémentaires

R+01	le baquet (bas et large, pour le lait)	AR la la've:la Plus ancienne, plus large en haut et étroite au fond. CH lə la've:le (pl.) GA la lo've:la Plus plate. OY lə tsəu'dijə 'plat:ə (pl.) « — plates ». D'environ 20 litres. RI ba'file (pl.) SO tsau'de:ə 'ba:sə (pl.) « — basses ». Capacité de 30-35 litres.
R+02	autres récipients (pour le lait)	CA (ŋt) i ba'niŋ (pl.) « (Dans) — ». GA lu pe'rə'u'et Très petit. ■ la ba'tsja: VT (de'dē ^o) ē ^o sɔʒe:l'i ^o « (Dans) un seau ». S'il y a très peu de lait.
R+03	l'anse (du chaudron)	EM l ore'jō ■ j ore'jō (pl.)
R+04	le bord (du chaudron)	EM lo bor

AUTRES ATLAS	ALJA	690	ALEPO	2367
	AIS	1192	ALF	
	ALLY		ALI	

la cave à lait

la cantina del latte / the milk cellar

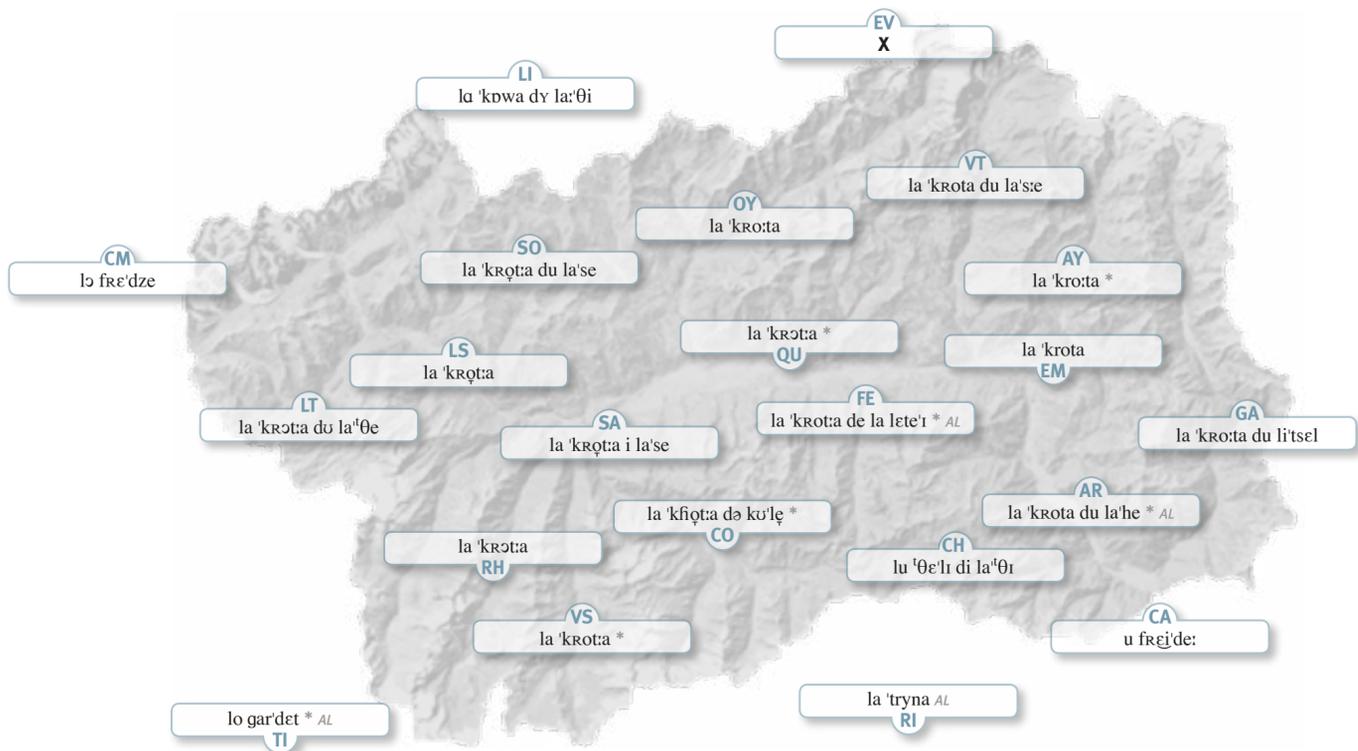
Cet Article, qui continue la section consacrée à la phase du filtrage et de la décantation du lait, est le résultat de deux questions originaires Q-APV 71.10.a *la cave à lait* et Q-APV 71.10.b *le placard à lait* qui ont été regroupées ici puisque la deuxième question, qui n'a donné que trois réponses (CO, SA, VS ; les lexèmes proposés remontent au fr. *placard* ou à l'it. *credenza*), a été traitée comme Réfèrent Supplémentaire (R+01) de la première. Pour le référent objet de l'Article (pour lequel on suggère une comparaison avec les données en APV 1-111 relatif au 'cellier à fromages'), toutes les localités à l'exception d'EV ont produit des réponses, qui sont réalisées par le lexème 'cave', parfois suivi d'un déterminant qui généralement traduit la formulation de la question ('à lait'), sauf pour trois localités (CO, FE, QU).

Du point de vue lexical (CS-1), la forme dominante (même dans les occurrences de dénomination syntagmatique) est issue du b. lat. CRŪPTA

(du lat. class. *crypta*, emprunt grec), toujours dans une forme phonétique gardant le /k/ initial, séparée tant de l'it. *grotta* que du fr. *grotte*, emprunté d'ailleurs à l'italien (cf. TLFi, FEW II, 1348b et GPSR VIII, 918-919 pour les formes gallo-romanes et DELI, *grōtta* pour la diachronie des formes italiennes). La base est témoinnée dans tout le domaine valdôtain à l'exception de CH où on trouve un continuateur du b. lat. CELLARIU 'garde-manger' (dér. de *cella* 'chambre', d'où le fr. *cellier* ; cf. GPSR III, 183-184 et les récurrences en APV 1-111). Dans les points externes, on relève une importante variation lexicale, avec des continuateurs de FRIGIDARIU 'lieu froid' (CA, CM ; de l'adj. *frigidu* 'froid', cf. FEW III, 799a), du germ. *WARDON au sens de 'surveiller, protéger' (TI ; cf. FEW XVII, 519a), du lat. CAVA 'fosse' (LI ; selon GPSR III, 160-161, dans le fr. pr. un emprunt au français) et prob. VŌCTIVS 'vide' (cf. FEW XIV 589-590 pour les formes avec b- au début), ainsi que la forme *truna* (cf. FEW XIII/2, 255

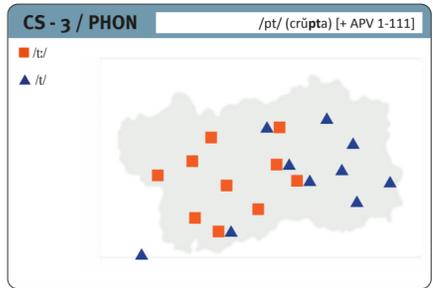
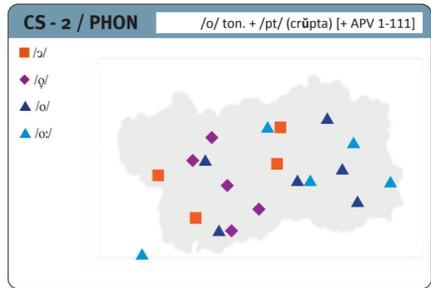
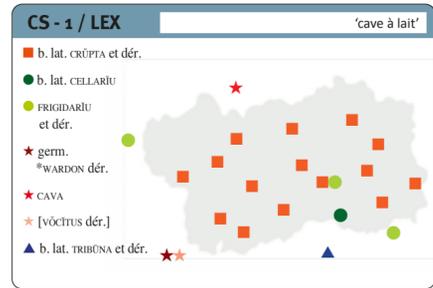
b. lat. TRIBŪNA, 'plancher, estrade', évolué donc métonymiquement à partir de la notion d' 'étagère' ; cf. encore APV 1-111) à RI. Il est à relever qu'à FE deux types lexicaux subsistent avec une répartition fonctionnelle : la forme issue de *cripta* pour désigner la cave située au village, alors qu'à l'alpage c'est le type *frigidariu* qui est employé (cf. aussi APV 1-27).

Du point de vue phonétique, les synthèses (incluant aussi les attestations en APV 1-111) montrent d'un côté (CS-2) l'évolution du /o/ entravé dans *cripta*, timbre qui est à la base des formes dialectales (*crōta*, *croutin*) de l'Italie du Nord-Ouest et qui est confirmé surtout par les attestations de la partie orientale du territoire, toutefois en présence d'une perceptible oscillation à l'intérieur de la même localité aussi ; de l'autre (CS-3) les résultats du groupe /pt/ pour le même mot, également soumis à un régime de variation pourtant très régulier dans sa disposition géolinguistique est-ouest.



* NOTES
AR <i>Se beutte so na pèra ou sènd on post ioù qué va l'éve</i> [« On le met sur une pierre ou bien où il y a de l'eau courante »]. AY <i>Pè portà colà</i> [« Pour (y) porter (le lait) à filtrer »]. CO « — à filtrer ». FE « — de la laiterie ». Au village. QU Il n'y avait pas nécessairement de l'eau courante. TI On y faisait passer un courant d'eau où l'on immergeait les chaudrons de lait. VS <i>A pèra a sèque, a vouta</i> [« En pierres sèches, en voûte »].

AL AUTRES LEXÈMES
AR lo kro'ton du la'he (dim.) FE la frɛy ^o dɪə à l'alpage. RI la tru'netta (dim.) TI la 'bwida



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le placard à lait	CO la kfie:də ^o sə du la'se SA lo pla'ka: ^r frɛ'mu « — verrouillé ». VS lo pla'ka: ^r
------	-------------------	---

AUTRES ATLAS	ALJA	693	ALEPO	2377
	AIS	1204	ALF	
	ALLY	389	ALI	4407

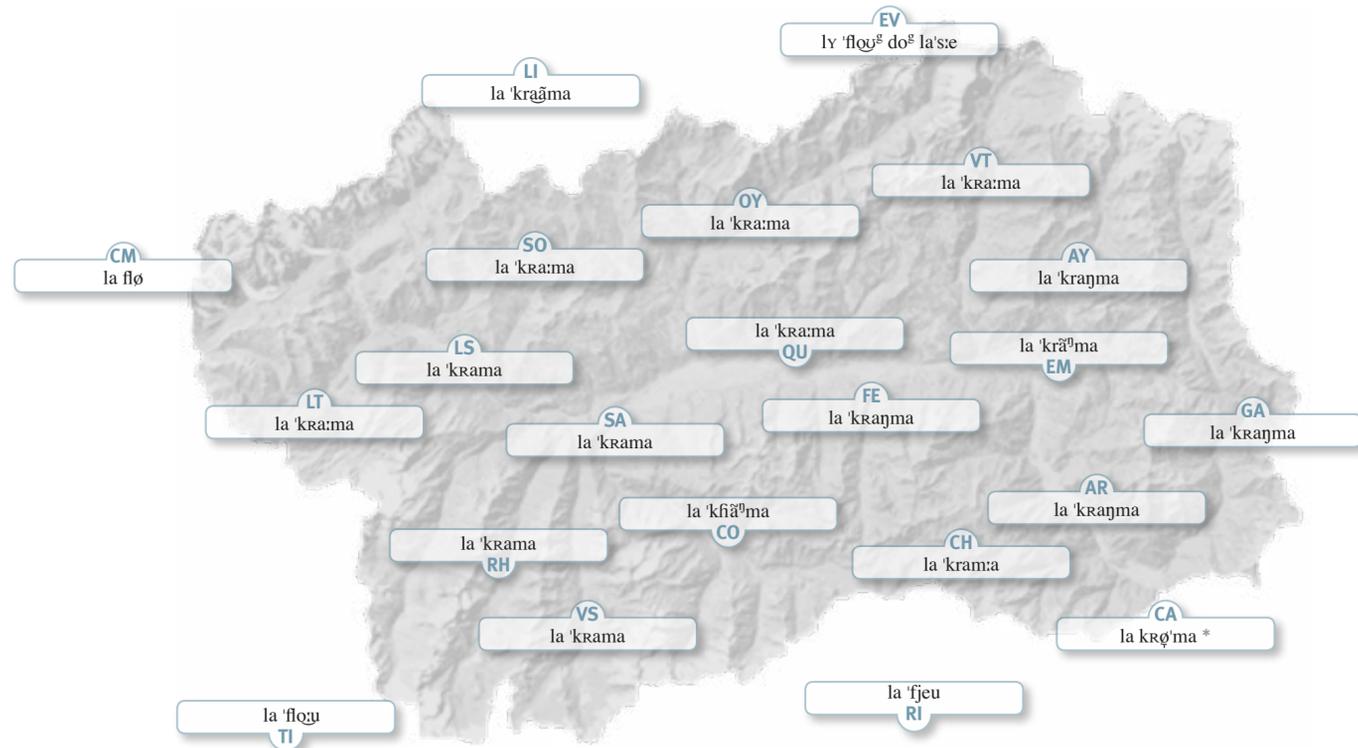
la crème

la panna / cream

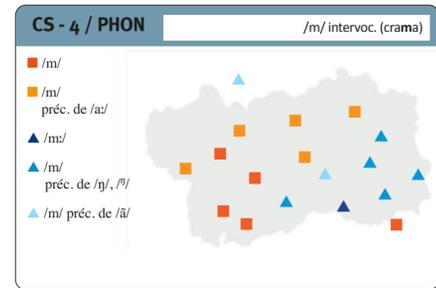
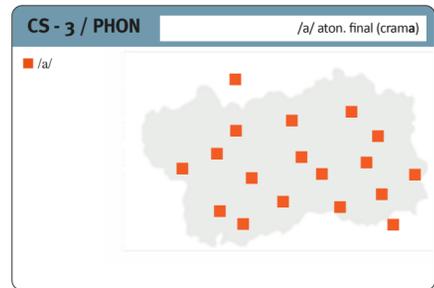
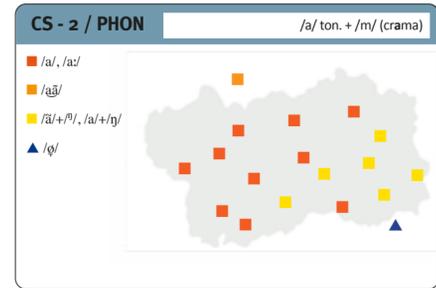
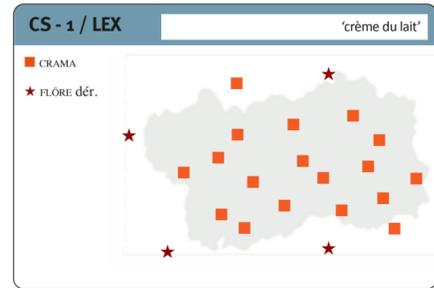
La petite sous-section focalisée sur 'la crème' (de APV 1-29 à APV 1-34) conclut la partie du Questionnaire consacrée aux opérations qui suivent la traite. On retrouvera ensuite (APV 1-40 et ss.) les phases de son traitement en vue d'en obtenir le beurre. Du point de vue lexical (CS-1), la forme dominante du domaine APV est représentée par le type issu du b. lat. CRAMA (d'où le fr. *crème* ; l'it. *crema* est un emprunt au français) d'origine celtique (FEW II/2, 1271 ; GPSR IV, 525b), qui est répandu dans tous les

points valdôtains et dans deux points externes (LI et CA). Dans les autres, transalpins (CM, EV, TI) ou italiens (RI), on trouve par contre attestés des continuateurs (avec métaplasme du masc. au fém.) du lat. FLŌRE (au sens métaphorique de 'partie meilleure' et aussi 'partie supérieure' qui existait déjà dans le lat. class. ; cf. FEW III, 632b), qui serait particulièrement fréquents (GPSR IV, 525b) dans le domaine francoprovençal général, mais qui ne sont pas inconnus à l'italien et à ses dialectes (cf. DELI et DEL *fore*).

Du point de vue phonétique, les cartes symboliques mettent en relief trois phénomènes relatifs au traitement de la base *crama* : les issues tendentiellement conservatrices du /a/ tonique (CS-2) et atone final (CS-3), et celles du /m/ intervocalique (CS-4), qui par contre dessinent une opposition carrée entre une aire orientale où la consonne est renforcée (par redoublement ou plus souvent par phénomènes de nasalisation précédents) et une aire qui maintient la durée originaire.



* NOTES
CA <i>Fa ou beuro</i> [« (Elle) fait le beurre »].



AUTRES ATLAS	ALJA 694	ALEPO 2379
	AIS 1205	ALF
	ALly 389	ALI 4408

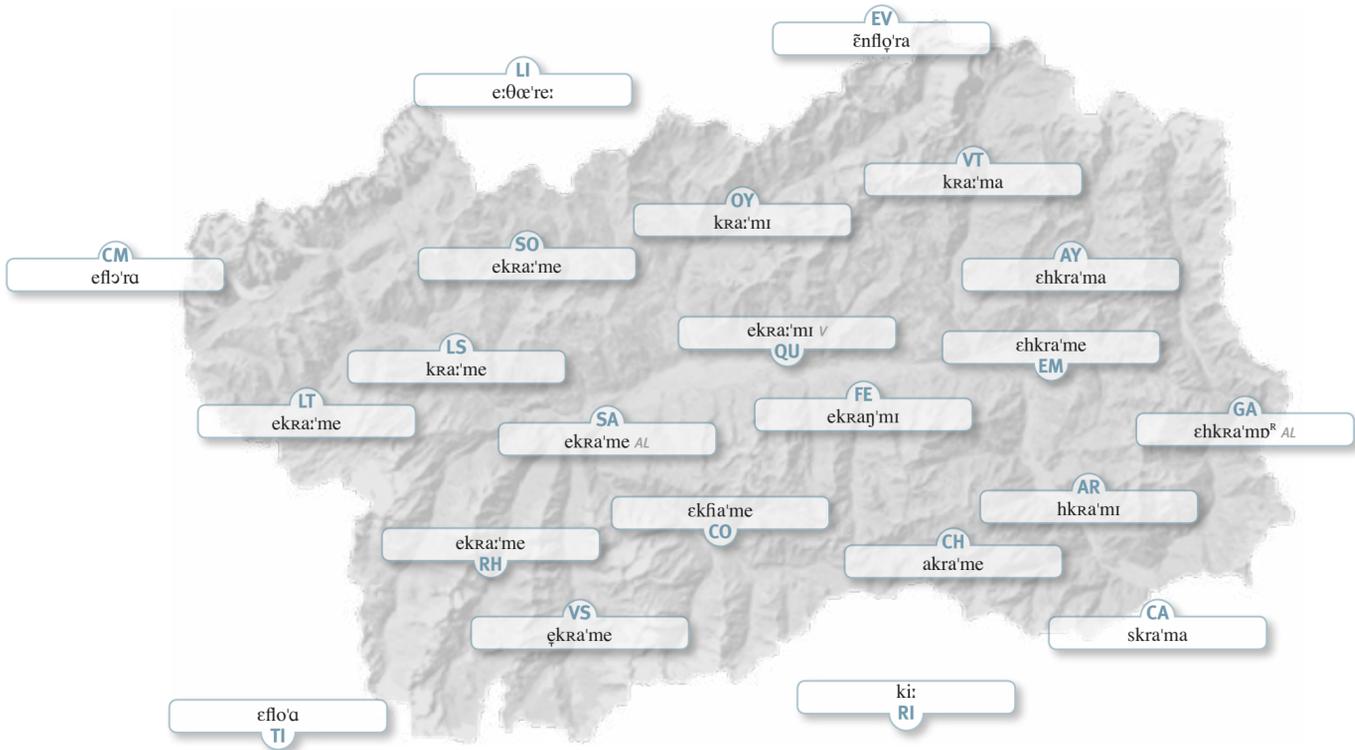
écrémer

scremare / to skim the cream

L'opération d'enlever la crème du lait s'insère normalement dans la filière de production du beurre. L'enlevage pouvait s'effectuer dans les chaudrons plus petits, où on avait déposé transitoirement le lait (cf. APV 1-26, et la situation illustrée par ICON-1), ou bien directement dans la grande chaudière (qui dans cette pratique servait aussi comme dépôt du lait de la traite), avant de passer à la phase de caséification (APV 1-27, Notes à OY, RH et VT). L'opération est décrite dans toutes les localités par une forme verbale synthétique généralement dérivée des bases lexicales utilisées dans la

localité pour dénommer la 'crème' (le lat. d'origine gaul. CRAMA ou, dans les points transalpins, le lat. FLÔRE, cf. APV 1-29 ; cf. GPSR VI, 142 et aussi l'it. *sfiorare* 'écrémer', DELI), avec les exceptions de GA, où le verbe attesté dérive d'une base pour 'crème' alternative à celle présente en APV 1-29 (un « géo-synonyme »), et de RI et SA, qui utilisent par contre un verbe indépendant (à RI la forme locale du lat. class. COLLIGĒRE 'recueillir, rassembler' ; à SA une locution avec le verbe PASSĀRE et la dén. locale pour l'écrémoire, cf. APV 1-31). Ce cadre motivationnel est illustré ici dans la première synthèse

lexicale (CS-1), à lire en parallèle avec l'analyse des relations avec les lexèmes co-étymologiques pour 'faire monter la crème' contenue dans APV 1-26. Les autres cartes sont consacrées à l'observation d'un fait de morphologie dérivationnelle (la préfixation utilisée, CS-2) et, au niveau phonétique, de l'évolution du /a/ tonique dans les infinitifs (CS-3) et du /s/ pré-consonantique dans le préfixe *ex-* (CS-4), maintenu dans la partie orientale de la région (AR, AY, EM, GA) alors que dans le reste du domaine il s'est réduit.



AUTRES ATLAS	ALJA 695	ALEPO 2381
	AIS 1205a	ALF
	ALly 389	ALI

→ 1-31 → 1-32

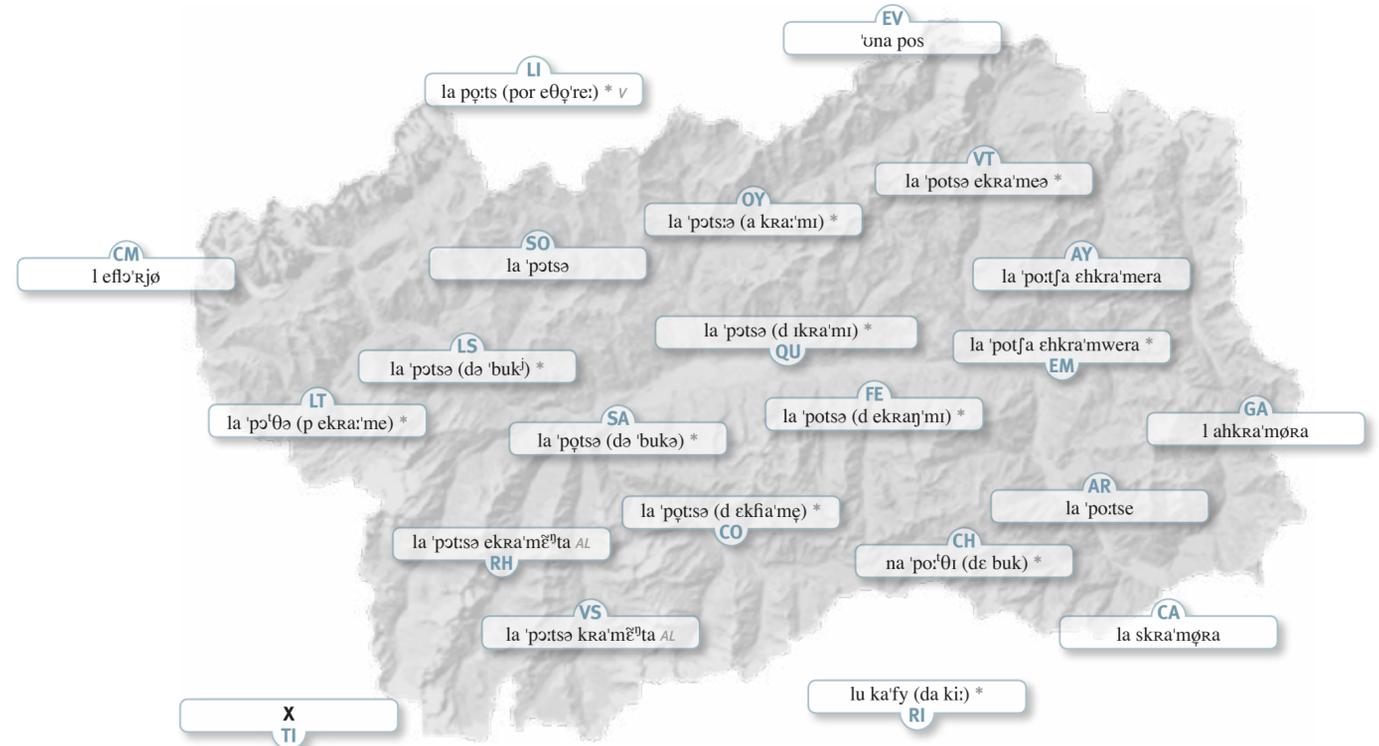
l'écrémoire (en bois)

la spannarola (di legno) / the old skimmer (in wood)

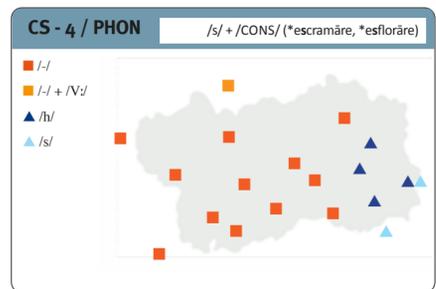
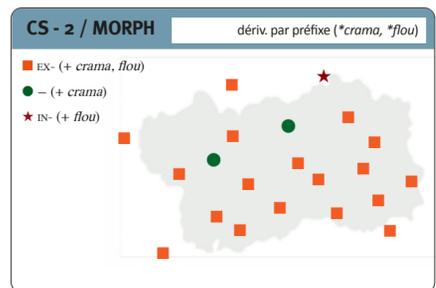
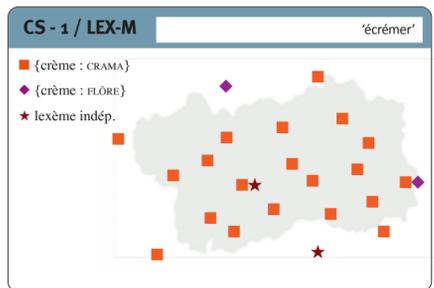
Un triptyque de questions (Q-APV 072.05.a les instruments pour écrémer, 072.05.b l'ancien instrument en bois (dessin) [pour écrémer], 072.06.a une écumeoire (« cuillère percée ») [pour écrémer]) abordait pendant les enquêtes le sujet des ustensiles les plus simples (pour l'écrémeuse mécanique cf. ci-après APV 1-33) parmi ceux servant à l'écraimage du lait. L'ensemble s'est réduit à un Regroupement de deux Articles, étant donné que les rares réponses au premier stimulus libre pouvaient être reconduites aux typologies envisagées par les questions suivantes. La plus traditionnelle des deux, la cuillère en bois large et plate sur le devant (ICON-1), s'avère mieux identifiée que l'écumeoire

métallique moderne (APV 1-32), plus utilisée (CO et LI) et présente à l'imagination des témoins (v. le dessin en Cr-LT, qui en reprend les traits morphologiques essentiels) aussi de nos jours. Il est plus communément désigné par un terme général tiré du b. lat. PŌPIA 'louché' (selon FEW IX, 176), qui alterne avec le type périphérique du gr. *CYATHION 'tasse' (cf. aussi APV 1-27) et surtout avec les dérivés du verbe 'écrémer' (*EXCREMĀRE et *EXFLORĀRE, cf. APV 1-30 ; remarquables les dérivés participiaux à RH et VS), utilisés en tant que déterminants mais aussi comme désignation autonome. Les deux premières synthèses abordent le cadre lexical respectivement

du point de vue des bases étymologiques attestées dans les noms et les adjectifs (CS-1) et des « actes de dénomination » (fondés sur des procédés motivationnels *lato sensu* métonymiques valorisant de temps en temps la dénomination de l'[objet] en soi ou bien la [fonction] remplie ; CS-2) ; la troisième (CS-3) puise dans les données de contextualisation ('pour écrémer', lorsqu'elles sont présentes, pour ébaucher le cadre géolinguistique des prépositions utilisées pour exprimer la valeur finale, à travers des solutions plus ou moins « orthodoxes » du point de vue gallo-roman, telles que *pour* et *à* d'un côté, *de* et l'italo-roman *da* de l'autre.



V	VARIANTES
QU	ikra:'mi
AL	AUTRES LEXÈMES
GA	<i>sfjūrēj</i> (ind. prés. 1 pl.) SA pa'se la 'potsə « Passer l'écrémoire ». <i>Devàn que écamé fa mouillé la potse dedeu l'éve, senó la crama reste totta apèillaye a la potse</i> [« Avant d'écémer il faut tremper l'écémoire dans l'eau, sinon la crème reste toute collée à l'écémoire »].



* NOTES

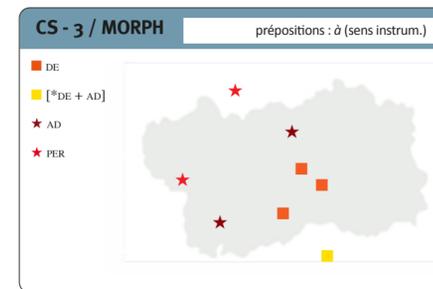
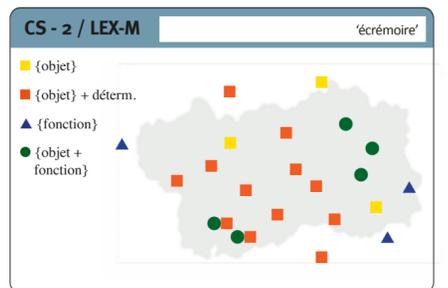
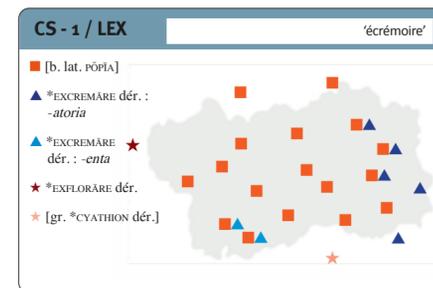
CH « – (en bois) ». CO « – (pour écrémer) ». EM *Non fèi li fromadjo pieu bon sé non ehcrame pa cheu a rèi* [« On fait le fromage plus bon si on n'écéme pas à fond »]. FE « – (pour écrémer) ». LI « – (pour écrémer) ». Assez large et plate. Les écémoires en fer n'ont pas eu de succès : on est revenu au bois. LS « – (en bois) ». LT « – (pour écrémer) ». OY « – (pour écrémer) ». QU « – (pour écrémer) ». En bois. RI « – (pour écrémer) ». SA « – (en bois) ». VT *Dè beu, avoué én-a man-èille* [« En bois, avec un manche »].

AL AUTRES LEXÈMES

RH la 'potsə (a ekra:'me) [AT] « – (pour écrémer) ». En bois, plate au-dessus. VS 'potsə (də 'bukə) « – (en bois) ».

V VARIANTES

LI la 'pwætsə



AUTRES ATLAS	ALJA	695	ALEPO	2382
	AIS	983	ALF	449
	ALLY	389	ALI	V-444

→ 1-31 → 1-32

l'écumoire

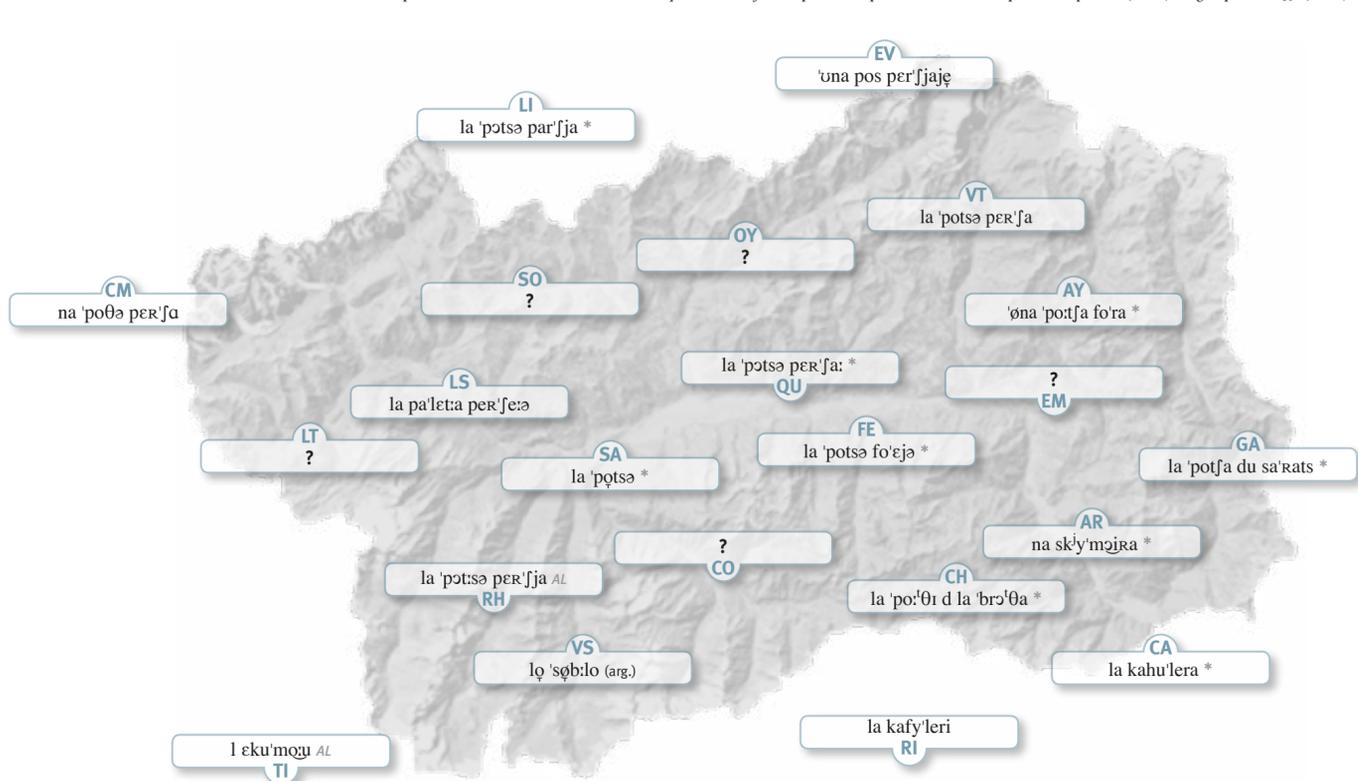
la schiumarola / the holed skimmer

Pour ce qui est de l'écumoire, on peut bien dire que la collocation dans la section sur l'écumage du Questionnaire n'a sûrement pas aidé le rendement de la question qui la concernait. L'absence de réponse dans plusieurs localités, en fait, ne dérivera pas d'un manque de connaissance de l'objet (ICON-1 et Cr-AY), mais plutôt d'une sorte de déplacement des témoins face à son introduction dans le discours de l'écumage, opération difficile pour un ustensile percé. L'usage de l'écumoire (comme les détails dans les Notes justement le soulignent ; cf. les informations en AR, CA, CH, FE, GA, LI, SA) est en fait délimité à la cuisine et surtout au traitement d'autres produits

laitiers, en particulier le sérac (APV 1-74 ; mais aussi la *brossa*, cf. APV 1-76, selon certains témoins), traité ici dans une autre section du Questionnaire. Quelques unes (EM, OY) des données utilisées pour les synthèses ci-dessous proviennent d'une des questions de cette section (APV 1-75, où se trouvent réunies dans un Référent Supplémentaire des attestations supplémentaires de l'objet). Cela dit, le cadre lexicographique des réponses (CS-1) ajoute d'autres types à celui qu'on a déjà rencontré en APV 1-31 (pōpia, presque toujours accompagné par une détermination exprimée à travers des continuateurs des verbes lat. **pertusiare* ou *forare*, 'percer' ou par la

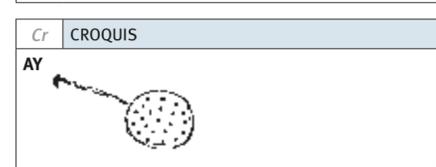
mention du 'sérac', comme à GA), en particulier des dérivés du lat. PĀLA 'pelle', du germ. *SKŪM- (à la base du fr. *écume* et de l'it. *schiuma* et dérivés), du gr. *CYATHION 'tasse' encore dans les points italiens (cf. APV 1-27 et APV 1-31) ; à noter, enfin, le terme argotique documenté à RH et VS, qui est considéré comme un emprunt du patois aux parlers alémaniques des Walsers (à cf. avec l'all. *Sieb* 'tamis, passoire' ; cf. FEW XVII, 68).

Dans l'Article trouvent place également trois synthèses phonétiques à partir du type *pōpia* : le traitement du /ɔ/ ton. en syllabe libre (CS-2), du /a/ final précédé de palatale (CS-3), du groupe cons. /pj/ (CS-4).



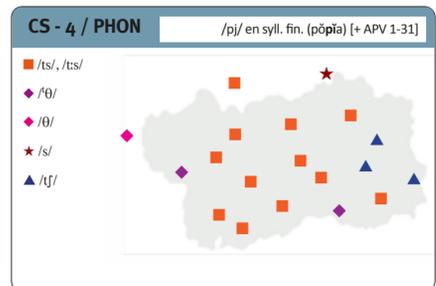
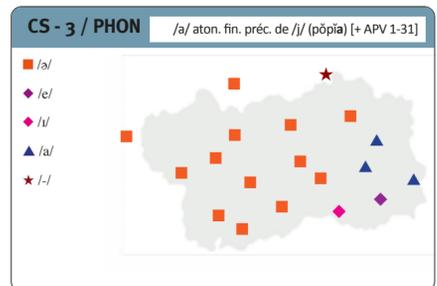
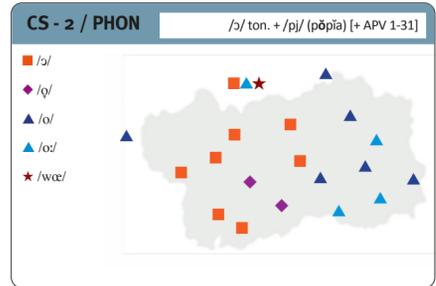
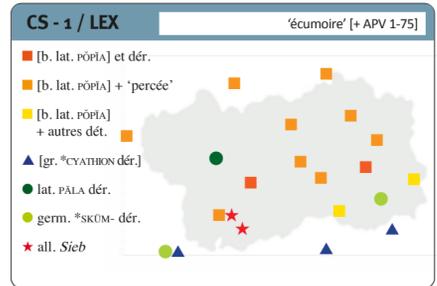
* NOTES
AR On l'emploie pour le sérac. AY D'aràn « En cuivre ». CA Pargavà ou sirou « Pour prendre le sérac ». La <i>scrameura</i> « écrémoire » sert seulement pour la crème. CH « — de la <i>brossa</i> ». En bois. FE Dé fil, pè prende lo 'éé « En fer, pour prendre le sérac ». GA « — du sérac ». LI En cuivre, pas haute et large ; pour le sérac. QU No l'eumpléén pe lo boulli « Nous l'utilisons pour le pot-au-feu ». SA Pe lévé lo séé é la <i>brossa</i> « Pour enlever le sérac et la <i>brossa</i> ».

Cr	CROQUIS
AY	



ICON - 1 L'écumoire [Introd, laiterie de Plan-d'Introd, 2011 ; D. Fusinaz]

AL	AUTRES LEXÈMES
RH	lɔ 'sɔblo (arg.) TI lo ka's:uŋ Terme général pour 'écumoire'.



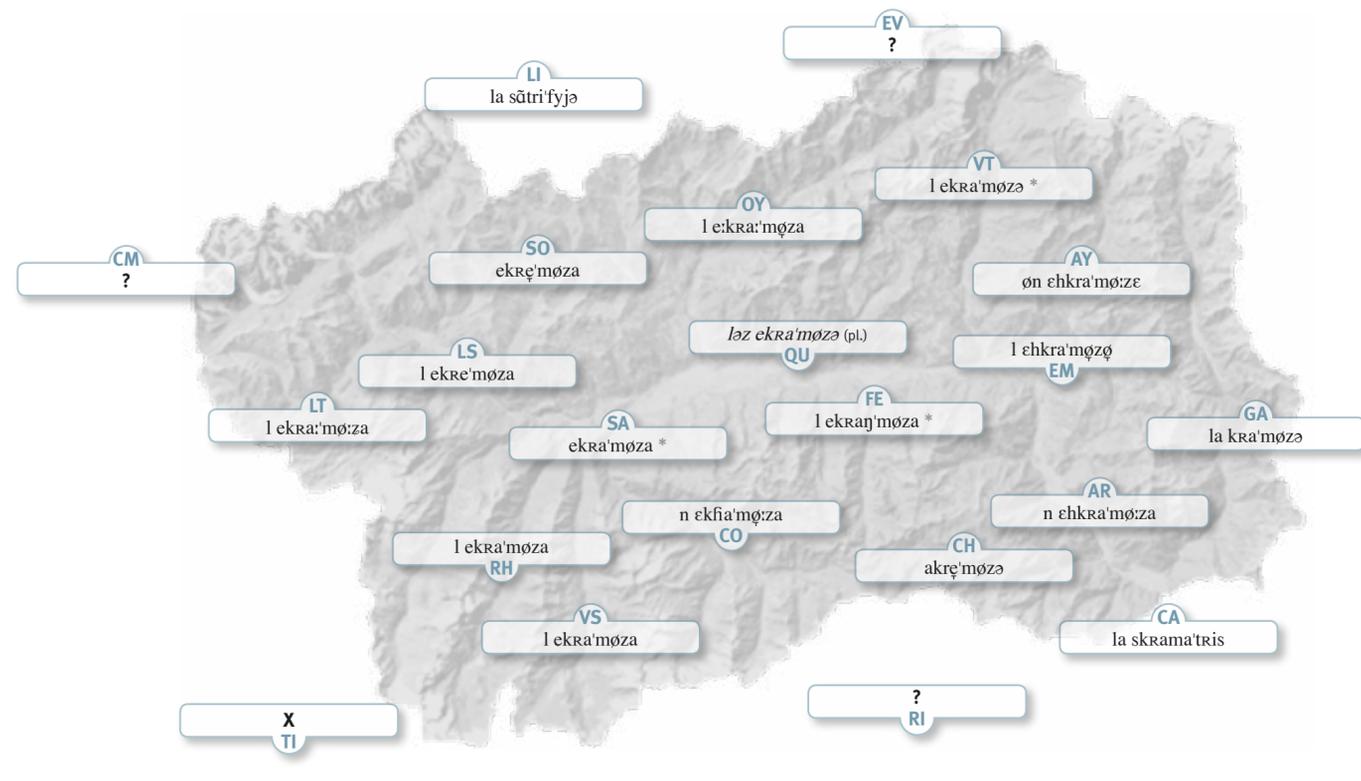
AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2383
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

l'écumeuse moderne

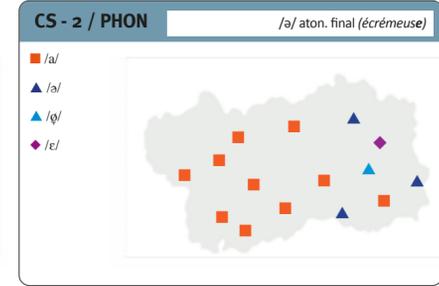
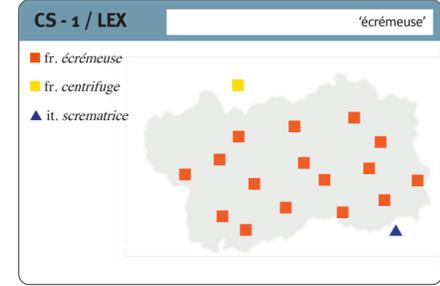
la scrematrice moderna / the modern cream separator

Les dénominations elles-mêmes montrent la modernité du système d'écumage par séparation centrifuge, lequel, introduit à partir de la fin du XIX^e siècle, devient bientôt commun dans les pratiques laitières (cf. VT, Notes). Les types lexicaux (CS-1) proviennent généralement du fr. (*écumeuse* et *centrifuge*) ; l'it. (*scrematrice*) se retrouve seulement dans le point piémontais de CA.

Une deuxième synthèse (CS-2) est proposée ici pour ce qui concerne les modalités d'accueil de l'emprunt français, qui peuvent être éclaircies par le traitement de la voyelle finale : elle est reconstruite selon la phonétique francoprovençale dans la Haute Vallée, tandis que dans la partie orientale elle est généralement maintenue comme /ə/ ou évolue en sons plus proches de l'original français.



* NOTES
FE Ou y écranmon devàn a man aoué la potse dé bouc, ou llé beutton dudeun lo la'ɔ djusto blèthouà « Ou ils écrément avant avec la cuillère en bois, ou ils lui ('à l'écumeuse') mettent dedans le lait à peine trait ». SA A man « À la main », a moteue « avec le moteur ». VT N'an caze quieutte « Ils en ont presque tous ».



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2384
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	390

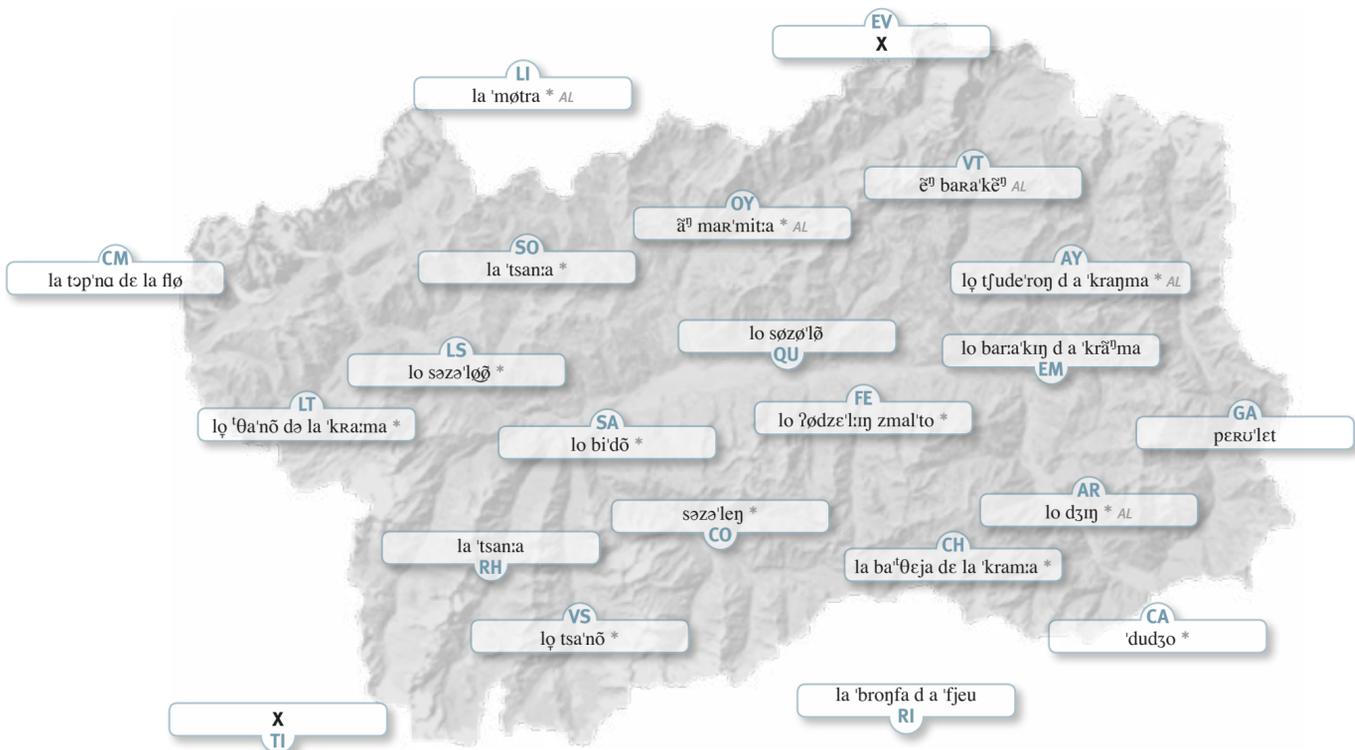
le pot à crème

il recipiente per la panna / the cream pot

L'extrême variété de types lexicaux produits en réponse à la question consacrée au récipient pour la crème obtenue par décantation ou centrifugation, en vue essentiellement de la production du beurre (cf. APV 1-49 et ss.), est probablement une conséquence de la différence d'organisation productive. Des variables telles que la quantité de crème produite, dépendant de la quantité de bétail et du type de fromage qu'on veut produire, ainsi que la dimension familiale ou quasi-commerciale de la production de beurre, influencent évidemment le choix du récipient, ses dimensions et sa typologie (cf. ici les Notes et les doubles réponses fournies, ainsi que les Notes en APV 1-26 et APV 1-27).

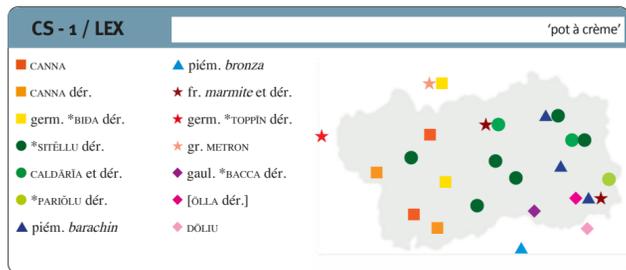
Ainsi, aux types lexicaux qu'on a déjà rencontrés pour les récipients destinés à la traite (APV 1-10), avec les termes généraux dérivés des bases lat. *SITĒLLU (le 'seau', qui dans plusieurs localités est signalé ici dans sa variante émaillée, toujours d'après une forme adjectivale empruntée à l'it. *smaltato*) et CANNA (visible en APV 1-30, ICON-1 et témoiné ici dans la forme base *tsama*), du germ. *BIDA (cf. aussi APV 1-38) ou du gr. METRON, et à ceux qui étaient utilisés pour faire reposer le lait (APV 1-27 : es types b. lat. CALDĀRIA et *PARIŌLU, le gaul. *BACCA), les réponses réunies dans cet Article en ajoutent d'autres (cf. CS-1) peut-être plus spécifiques, qui se rapportent plutôt à l'idée de 'pot'. C'est le cas du germ. *TOPPIN (cf. FEW XVII, 347-348) ou des types

plus récents *marmite* (création lexicale française, à partir de **marm-*, base expressive avec le sens de 'cacher', et *mite* 'chat', empruntée dans l'it. *marmitta* ; cf. TLFi et DELI) et, en tant que probables emprunts au piémontais, *bronzā* (d'aire italo-romane, avec extension métonymique du matériel – le bronze, d'étymologie débattue, pour laquelle on renvoie à DELI, *bronzā* – à l'objet) et *barachin* 'gamelle en tôle' (d'étymon autant débattu ; cf. LEI IV, 1475). Plus particulière l'étymologie des types attestés à AR et CA, dans la partie orientale du domaine : on propose ici les bases lat. ŌLLA 'pot' (à travers un dim. masc. **ollinum*) et DŌLIU 'tonneau', puis 'baquet, cruche' (FEW III, 119).



* NOTES
AR De 4-5 litres à 10-12 litres. AY D'environ 20-25 litres. CA De tailles différentes, mais il y en avait même de 15-20 litres. CH De 7-8 à 15-20 litres. CO « Seau ». FE « Le seau émaillé ». De 10-15 litres. GA « Chaudron ». LI Forme allongée et étroite, ovale, plate d'un côté, de 15-17 litres. Plus confortable au transport, avec une poignée. LS « Le seau ». LT En bois. OY Dans les familles. QU « Le seau ». SA « Le bidon ». De 15-20 litres. SO De 25 litres. VS De 8-10 litres.

AL	AUTRES LEXÈMES
AR	bara'kɪŋ dɛ 'zmalʦə « — émaillé ». Au mayen. ■ la mar'mita d a: 'krāŋma ■ marm'i'to:la <i>Ou mayèn ; d'aän, htagnaye</i> (« Au mayen ; en cuivre, étamée »). AY lɔ sɔʦzɛ'lɪŋ jmal'ta « Le seau émaillé ». De 10-15 litres ; on l'employait jadis. LI lɔ bid'ɔ dā la 'krām:a « Le bidon — ». De 20 litres. OY ä'p tsau'dija « Une chaudière ». Dans les laiteries. VT ü'p sɔʦzɛ'lɛ'ɔ « Un seau ».



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2428
	AIS	ALF	255
	ALLy	ALI	4413

la chaudière à lait

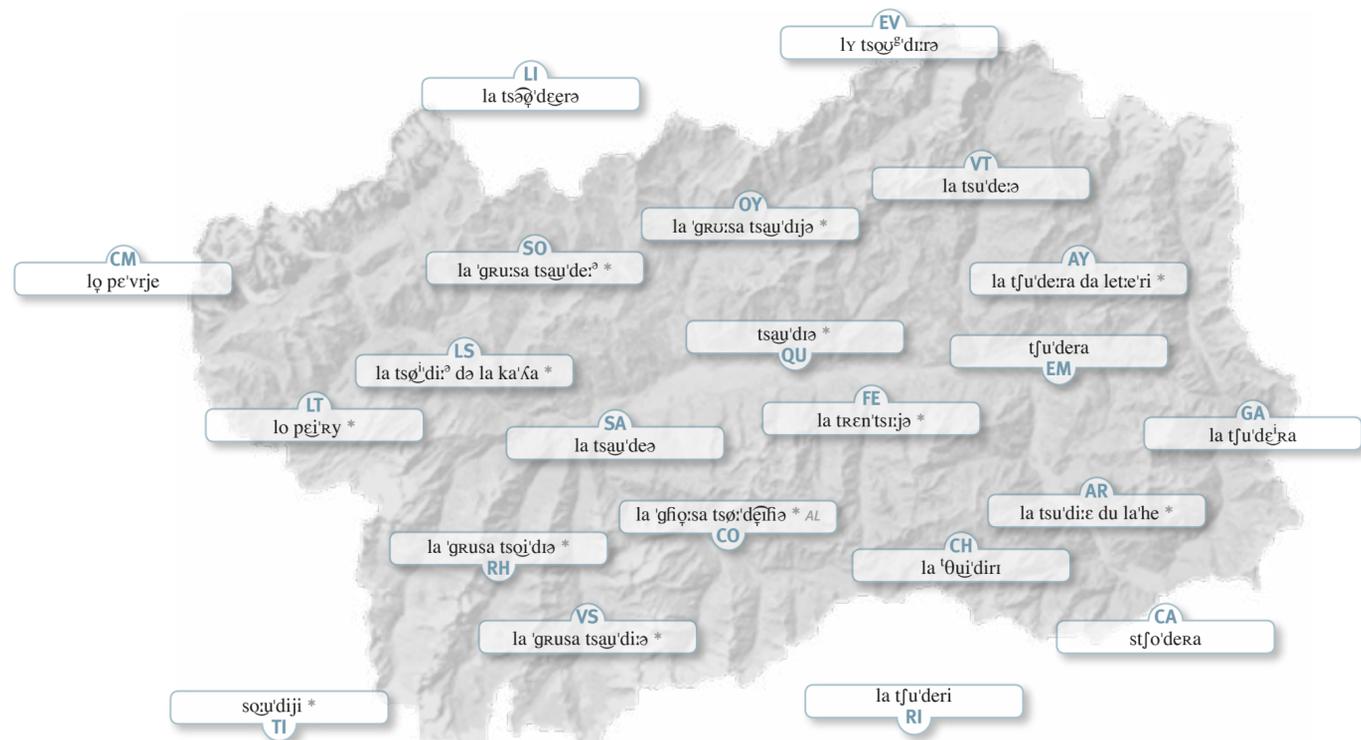
il calderone per il latte / the milk cauldron

Même si l'objet de l'Article, la grande chaudière pour le chauffage et l'emprésurage du lait (v. les deux typologies dimensionnelles représentées en ICON-1 et ICON-2), se rattache bien évidemment à la phase centrale de la caséification (cf. ci-après APV 1-82 et ss.), on a ici gardé sa collocation d'origine dans l'enquête, où la question correspondante (Q-APV 071.09.a *le grand chaudron à lait*) voulait représenter une sorte de conclusion idéale pour la première partie du parcours du lait (de la traite au filtrage, au dépôt), en accord aussi avec les étapes de la filière « familiale » de la production laitière, qui pouvait ne pas comporter le transfert du lait à la laiterie (partie suivante de la section, en fait ; cf. APV 1-36 et ss.).

Du point de vue lexical (CS-1), le type majoritaire est le lat. CALDĀRIA, accompagné par des déterminants (typiquement 'grand') qui se rendent nécessaires surtout dans l'aire où on a vu (cf. APV 1-27, en particulier la synthèse sémasiologique en CS-2) que ce lexème jouit d'un sémantisme élargi, qui lui permet d'indiquer toutes sortes de récipients en cuivre indépendamment des dimensions. Pour les autres types, à côté du b. lat. d'aire gauloise *PARIŌLU qu'on a déjà rencontré pour 'chaudron' (cf. encore APV 1-27), à signaler l'attestation isolée (FE) d'un dérivé (**trinicaria*) du verbe *trēnsē* (du b. lat. *TRINICĀRE, 'couper en trois parties' plutôt que de la base gaul. *TRINCĀRE, d'où aussi le fr. *trancher* ; cf. TLFi), qui en Vallée d'Aoste, comme dans une partie

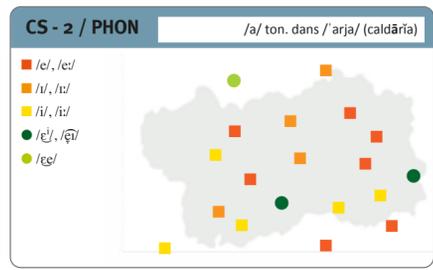
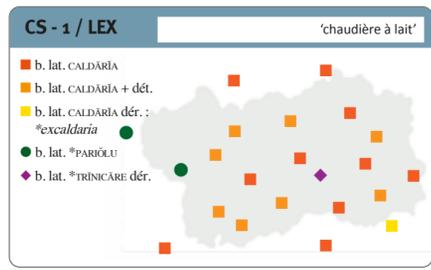
du domaine gallo-roman (cf. FEW XIII/2, 284), a acquis le signifié métaphorique de 'devenir aigre' et 'cailler' (cf. ci-après APV 1-47 et APV 1-89).

Le type *caldāria* permet plusieurs observations à caractère phonétique, qui concernent tant le vocalisme (évolution du /a/ ton. et aton. final dans le suffixe *-aria*, cf. CS-2 et CS-3, la dernière comprenant aussi le résultat pour **trinicaria* ; résultats de la vélarisation du /a/ préton. suivi du /l/ + consonne, CS-4) que le consonantisme (traitement du /k/ initial, CS-5 ; évolution du /r/ dans *-aria*, CS-6, encore avec **trinicaria*).

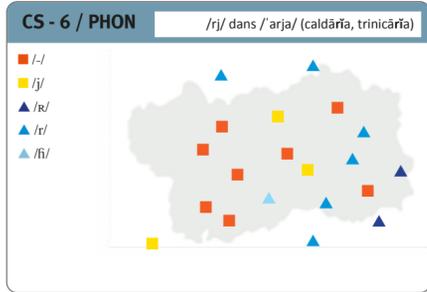
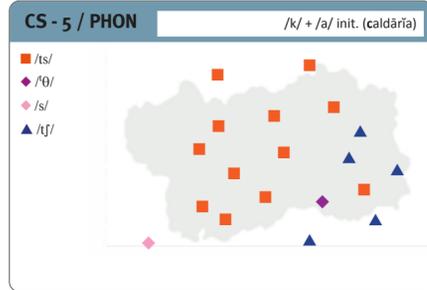
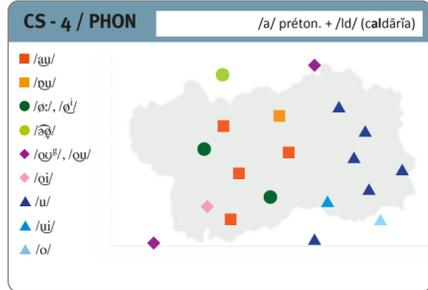


* NOTES
AR La <i>tsoudie</i> contient 22-24 <i>cahet</i> [« chaudrons », cf. APV 1-27 ; 550-600 litres]. AY « — de la laiterie ». CO « La grande — ». Employée pour présurer le lait. FE De 100 à 1000 litres. LS « — du caillé ». LT On y coule tout le lait d'une traite et on le présure tout de suite, pour la fontine. OY « La grande — ». Celle où l'on fait chauffer le lait et on le présure. QU <i>De pi de sen litre</i> [« De plus de cent litres »]. RH « La grande — ». SO « La grande — ». TI De 500 à 800 litres, pour faire le beaufort [fromage typique]. VS « La grande — ». De 800-900 litres.

AL	AUTRES LEXÈMES
CO	la tsə'dɛ'ɪɲa du la'sɛ



➤ la chaudière à lait



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2369
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	

porter le lait à la laiterie

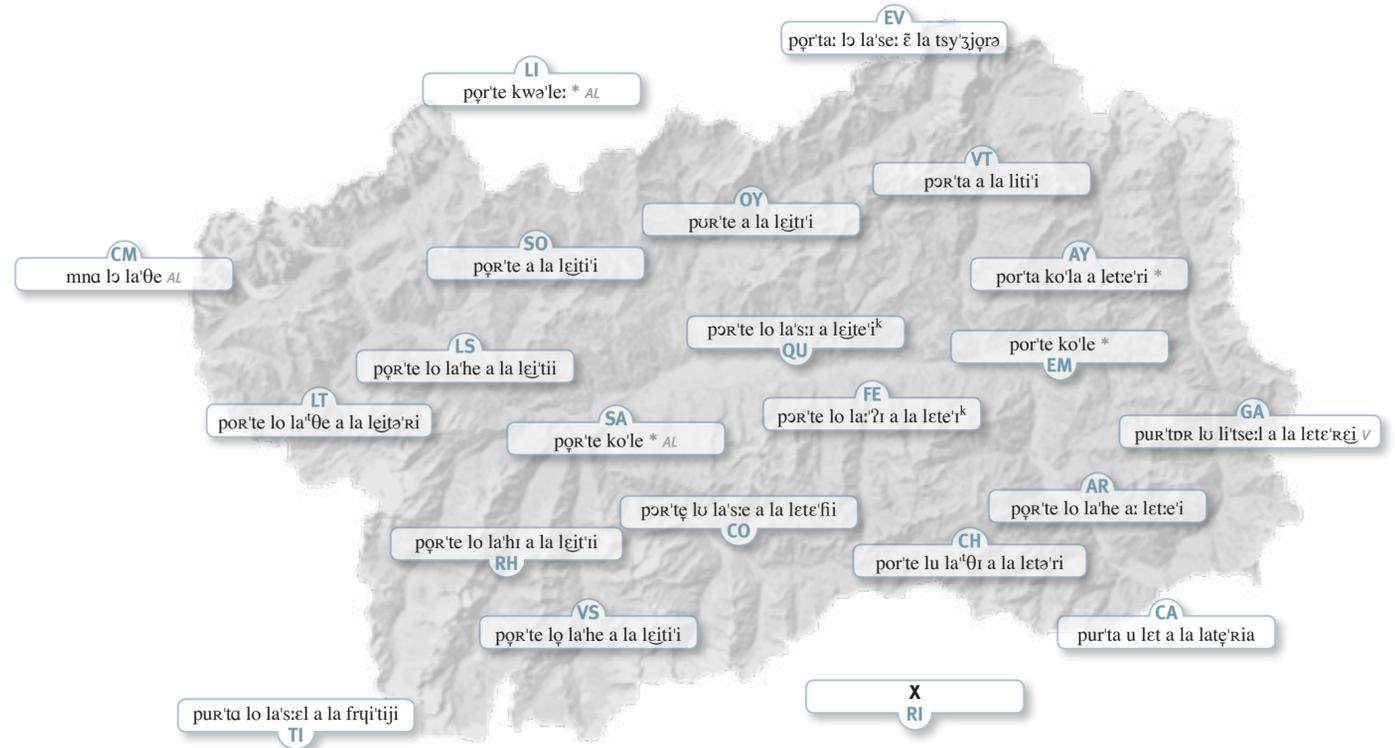
portare il latte alla latteria / to take the milk to the dairy

La question objet de cet Article d'un côté a déterminé des réponses à caractère traductif, de l'autre a sollicité dans un nombre restreint de localités la production d'expressions synthétiques du type 'porter couler', auxquelles on peut probablement ajouter la formule absolue 'mener le lait' attestée à CM, situation qui atteste comme plus habituelle la pratique de conférer le lait à la fromagerie juste après la traite.

Du point de vue lexical, on a isolé le terme 'laiterie' dans les réponses traductives, en vue d'une synthèse (CS-1) qui montre l'unité qui

oppose la Vallée d'Aoste (et le point valaisan occidental de LI) avec le type *lacteria (dér. de LACTE, terme du français central et de l'italien aussi) à la partie française du domaine exploré, qui par contre propose un dérivé (*fructaria) du lat. FRUCTU 'fruit', dans le sens métaphorique régional de 'produit du lait, fromage' (cf. FEW III, 825-826 et ci-après APV 1-112), et au point isolé de EV, avec le continuateur d'un type *casearia construit à partir du lat. CASEU 'fromage' (cf. FEW II, 456 qui en présente plusieurs attestations, dans le sens spécifique de 'chalet où l'on fait le fromage').

La fréquence des correspondants locaux pour porter et laiterie a permis d'établir en outre quatre synthèses phonologiques pour le vocalisme: dans lacteria, le traitement du /i/ tonique (CS-2), du /a/ en contexte palatal (CS-3) et du /e/ en position prétonique (CS-4); dans portāre, du /o/ prétonique (CS-5). Enfin, sur la base de ce qu'on a remarqué au début, on a résumé la situation relative à la présence/absence d'expressions synthétiques pour l'opération dans une carte symbolique (CS-6) à caractère ethnographique.



* NOTES

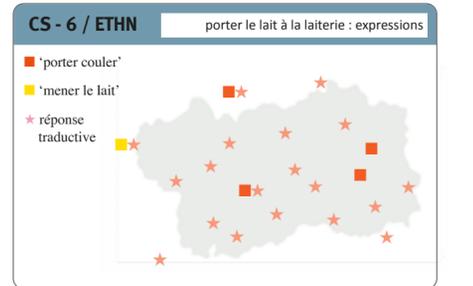
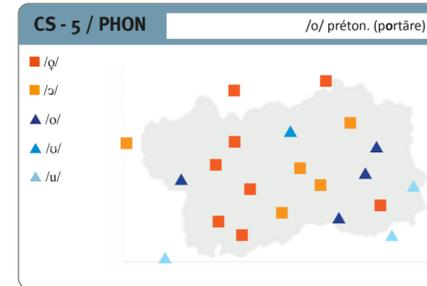
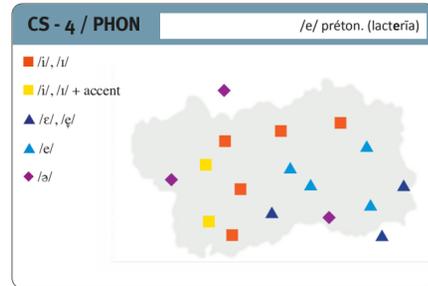
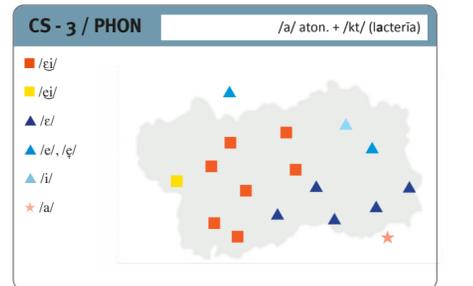
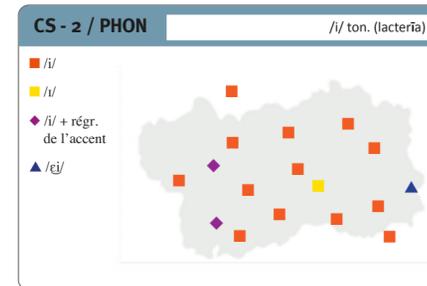
AY « — couler — ». EM « — couler ». C'est l'expression la plus courante. LI « — couler ». SA « — couler ».

V VARIANTES

GA pɔr'teŋ (ind. prés. 1 pl.)

AL AUTRES LEXÈMES

CM pɔr'ta la 'brāda a la frwi'tserə « — le bidon à dos — ». LI ɛ̃ lɛ'tə'ri « [Porter le lait] — ». SA pɔr'te lo la'se a la lej'i'i



AUTRES ATLAS	ALJA	691	ALEPO	2370
	AIS		ALF	
	ALLY		ALI	

→ 1-37 → 1-38

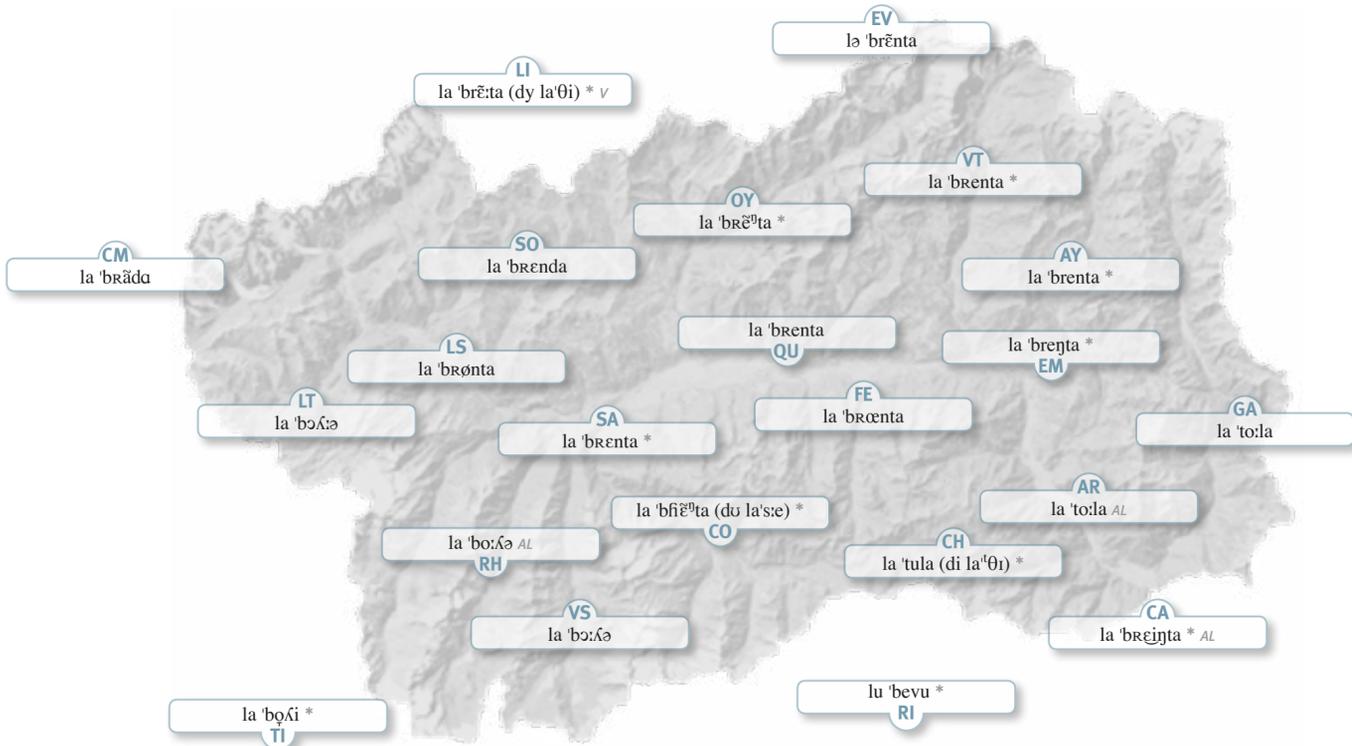
le grand bidon à dos (pour le lait)

il bidone da spalla (per il latte) / the large backpack milk canister

Pour le transport du lait à la laiterie, l'instrument le plus commun est représenté par le grand bidon à dos (ICON-1), muni de bretelles (cf. R+01 et le particulier en Cr-AY : le type lexical à GA correspond au fr. *bride*) mais souvent dépourvu de couvercle (CA, Notes), objet, dans le Questionnaire, d'une question spécifique qui a donné le cadre complet des réponses contenues dans cet Article. Toutefois, le transport pouvait être fait aussi par d'autres récipients portés à la main (cf. aussi APV 1-10, ICON-1), évoqués par les entrées suivantes du Questionnaire et recueillis, avec leurs dénominations, dans l'Article APV 1-38, qui forme un Regroupement avec le présent Article.

La spécificité de l'objet correspond à la spécificité des types lexicaux proposés par les réponses (CS-1) : *BRENTA, majoritaire, lexème d'origine douteuse répandu dans toutes les Alpes (tant dans l'espace linguistique roman que dans l'espace germanique) dans le sens général de 'récipient à dos pour le transport des liquides' (les articles importants dans GPSR II, 800-804 et LEI VII, 341-363) ; dans le sud-ouest du domaine, les représentants de la famille étymologique de *BULLI-, base d'origine débattue diffusée de l'est gallo-roman à la Toscane pour la notion de 'récipients pour liquides' (cf. FEW I, 617, GPSR II, 477-479 et LEI VIII, 9-19 ; cf. aussi it. sept. *bugliolo*, DEI

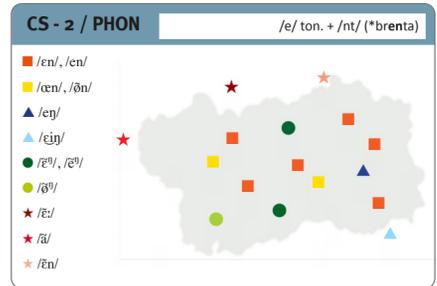
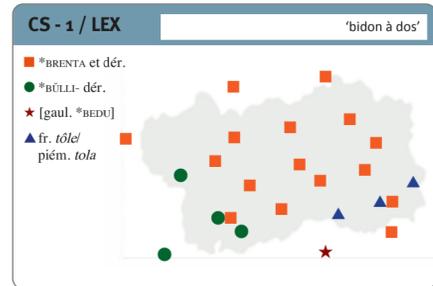
et le fr. rég. *boille*) ; enfin, dans le point isolé de RI, le type *BEVU, peut-être en relation avec le gaul. *BEDU 'canal, douve' (cf. FEW I, 312 et ss.). Moins spécifique, par contre, le type métonymique (la « matière » pour l'« objet ») tiré du fr. *tôle* (ou du piém. *tola*). Les issues de *brenta constituent la base pour une synthèse phonétique du traitement du /e/ tonique suivi de nasale+consonne (CS-2), centrée principalement sur la distribution de la nasalisation et de la vélarisation entre voyelle tonique et consonne nasale suivante.



* NOTES
AY <i>Dè tōula</i> [« En tôle galvanisée »]. CA Sans couvercle et en tôle. CH « — (du lait) ». CO « — (du lait) ». EM En aluminium. LI « — (du lait) ». OY En tôle. RI Il n'est pas spécifique pour le lait. On le chargeait sur le dos et on l'utilisait aussi pour aller prendre l'eau à la fontaine. SA De 10-50 litres. TI De 25 litres. VT De 20-25 litres.

AL AUTRES LEXÈMES
AR na 'brenta CA u brēntuŋ S'il était plus petit, en tôle et avec le couvercle. RH la 'brēnta ■ la 'brēnta
V VARIANTES
LI la 'brēnta (dy la'θi)

Cr CROQUIS
AY



R+ Référents Supplémentaires

R+01	les bretelles (du bidon à dos)	GA brid
------	--------------------------------	---------

AUTRES ATLAS	ALJA	691	ALEPO	2371
	AIS		ALF	
	ALLY		ALI	

→ 1-37 → 1-38

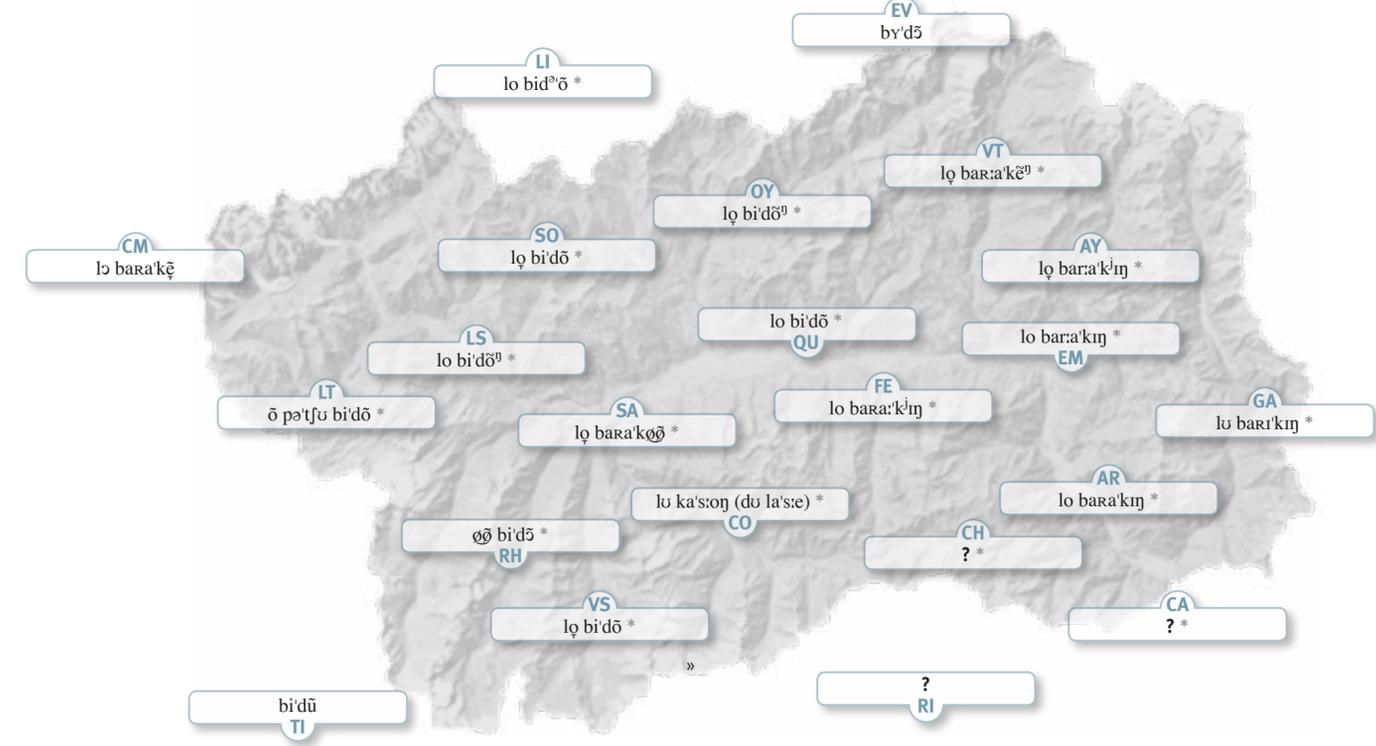
le bidon à main (pour le lait)

il bidone a mano (per il latte) / the hand milk canister

À côté du bidon à dos, le Questionnaire proposait une autre sollicitation relative au transport du lait, élaborée autour de la notion de 'bidon à main', dans deux variantes liées aux dimensions, moins (Q-APV 071.12.a, de 2-4 litres) ou plus (Q-APV 071.12.b, de 10-12 litres) grandes. La première des deux s'est démontrée plus productive, avec des réponses dans presque tous les points d'enquête (le coin sud-oriental du domaine semble en effet ignorer la notion) qui se réfèrent au récipient en métal, généralement doté d'un couvercle, en forme de pot (ICON-1) ou bien plus étroit en haut (ICON-2), qu'on pouvait utiliser pour transporter le lait, selon les quantités. Pour la deuxième, les témoins se sont limités

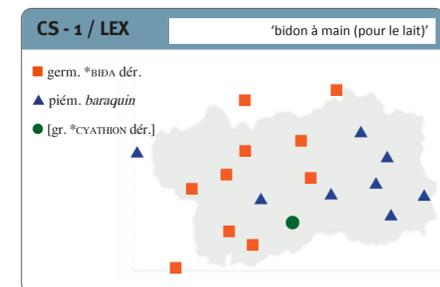
soit à reposer la dénomination précédente (dans les points de OY et SO), soit à ne pas répondre, soit encore, majoritairement, à informer les chercheurs de l'utilisation du seau (pour lequel cf. APV 1-10) comme récipient plus grand pour le transport du lait. Les informations provenant de Q-APV 071.12.b ont donc été traitées comme de simples Notes des réponses mises sur la carte, tandis qu'on a gardé comme Référent Supplémentaire collectif (R+01) certaines dénominations, en réalité attribuables plus à la notion générique de 'récipient pour le lait' (les types *ollinum < lat. ŌLLA et gaul. *BACCA 'pot', cf. APV 1-27 ; le gr. METRON, APV 1-34 et APV 1-10) qu'au contexte spécifique du transport.

Le panorama géolinguistique des dénominations les plus répandues pour le 'bidon à main' (CS-1) dessine une substantielle bipartition du domaine, avec le dérivé du germanisme nordique de filière gallo-romane (normande, peut-être, et d'ici dans le français central ; cf. FEW XV/1, 104) *BIDA dans l'ouest et le vraisemblable emprunt au piém. *baraquin* 'gamelle en tôle' (cf. aussi APV 1-34) dans l'est et, à travers la vallée centrale (QU et SA), jusqu'au-delà du Mont-Blanc (CM). Le seul point de CO propose une dénomination différente, connectée à la famille du lat. méd. *cattia* 'tasse' (du gr. *CYATHION ; cf. APV 1-27).



* NOTES
AR On utilisait aussi le <i>sedélén</i> [« seau »], plus grand. AY Et même le <i>sedzèllin</i> [« seau »]. CA On utilisait des <i>sidjilin</i> [« seaux »], petits ou grands. CH Plutôt <i>lou sèdèlén ouriont couertchâ</i> [« le seau rond avec le couvercle »]. CO « — (du lait) ». De plus grand, il y avait <i>lo sezelén</i> [« le seau »]. EM Aussi <i>lo sédjélin</i> [« le seau »]. FE Et <i>lo 'eldzélén</i> [« le seau »], plus grand. GA On l'appelait toujours <i>bariquén</i> , grand ou petit. LI Le même bidon (5 l) qu'on utilisait pour la traite,

* NOTES
ou bien le seau. LS Et <i>lo sezeleun</i> [« le seau »]. LT « Un petit — ». Mais on utilisait aussi <i>lo chejeleun</i> [« le seau »]. OY Il y en avait des petits et des grands. QU Et aussi <i>lo sezeleun</i> [« le seau »]. RH <i>De tōula</i> [« En tôle »], avec le <i>topèn</i> [« couvercle »], mais c'était plus grand (10-15 l). SA Aussi <i>lo sezeleun</i> [« le seau »], plus grand. SO Petit (2-4 l) ou grand (10-15 l). VS On utilisait aussi <i>lo sezeleun</i> [« le seau »]. VT Même <i>lo sézellén</i> [« le seau »].



R+ Référents Supplémentaires

R+01	autres récipients (pour le transport du lait)	AR lo dʒɲ ■ ba'hɛŋ Plus grand. EV l'y 'mestra
------	---	---

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2372
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

le couvercle (du bidon pour le lait)

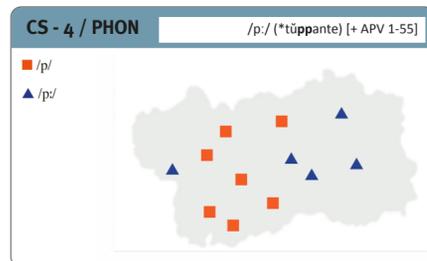
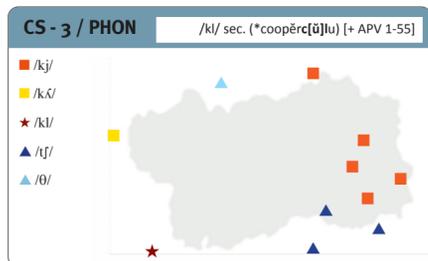
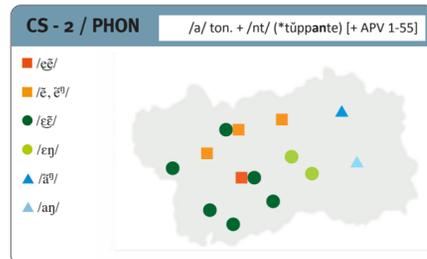
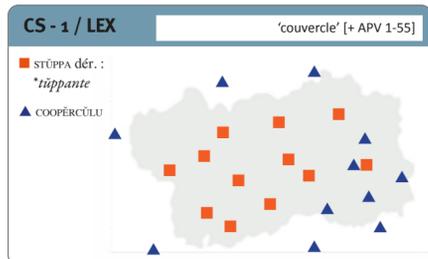
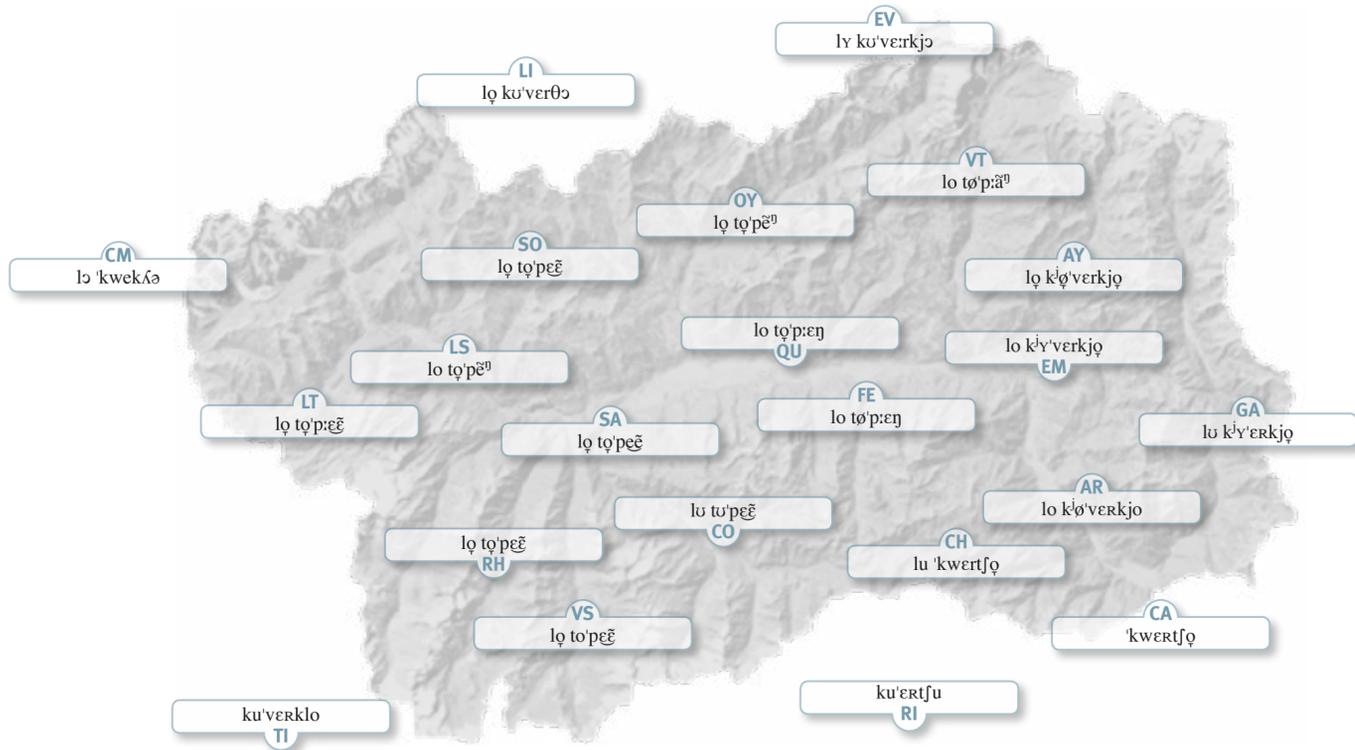
il coperchio (del bidone per il latte) / the lid (of the milk canister)

Toutes les localités ont fourni à cette question une réponse, qui peut bien être considérée en tant que lexème général (pas forcément référé au bidon pour le lait) pour la notion de 'couvercle'. En deux points (CH et CM), les informateurs ont ajouté spontanément la notion supplémentaire de 'mettre le couvercle' (R+01).

Les types lexicaux représentés par les réponses sont au nombre de deux. Le premier est représenté par le lat. COOPĒRCŪLU, d'où le fr. *couvercle* et l'it. *coperchio* ; pour le deuxième, la base est probablement

verbale (**tūppāre* 'boucher', de STŪPPA ; cf. APV 1-110), vu que le mot attesté semble représenter une forme participiale avec valeur d'adj. (**tūppante* 'bouchant'). La distribution géolinguistique (CS-1, basée également sur les données provenant de APV 1-55, relatives au couvercle de la baratte droite) montre en effet que ce dernier, bien attesté dans la moitié occidentale de la Vallée d'Aoste, s'avère très spécifique du contexte enquêté, contourné comme il est par l'autre tant pour ce qui est du domaine francoprovençal au-delà des Alpes,

quant pour la partie orientale de la région, vers la plaine du Pô. À partir des bases attestées ici et en APV 1-55, trois cartes phonétiques ont été dressées, pour le traitement du groupe consonantique /k/ secondaire (après chute du /u/) dans *coopĕrcūlu* (CS-3), et pour celui du /a/ tonique devant le groupe nasale+consonne (CS-2) et du double /p/ étymologique (CS-4) dans la base **tūppante* qui expliquerait les formes valdôtaines.



R+ Référents Supplémentaires

R+01	mettre le couvercle	CH <i>kwertʃa</i> (part. pass.) CM <i>kwek'æ</i>
------	---------------------	--

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2373
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

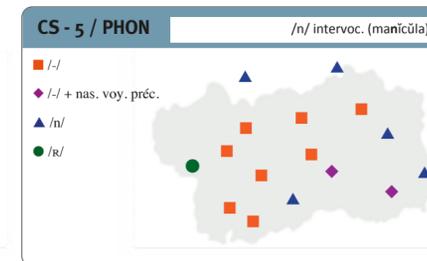
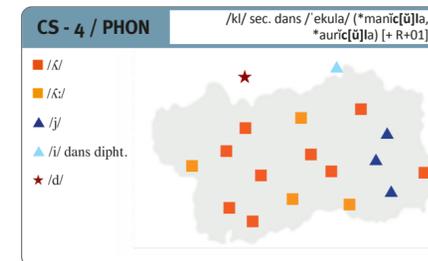
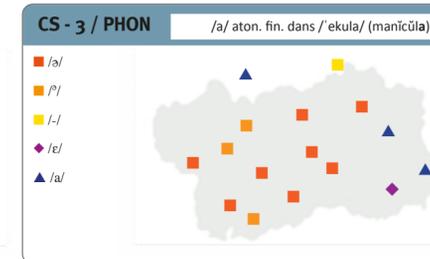
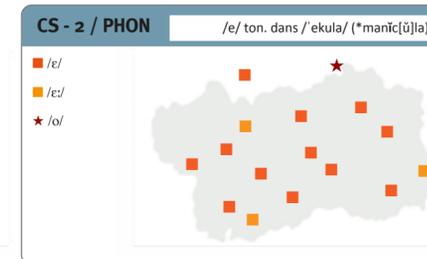
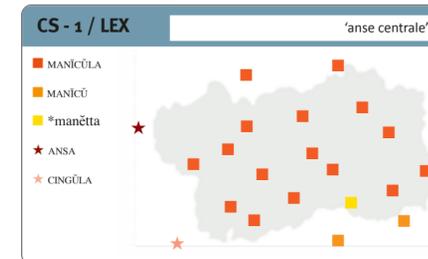
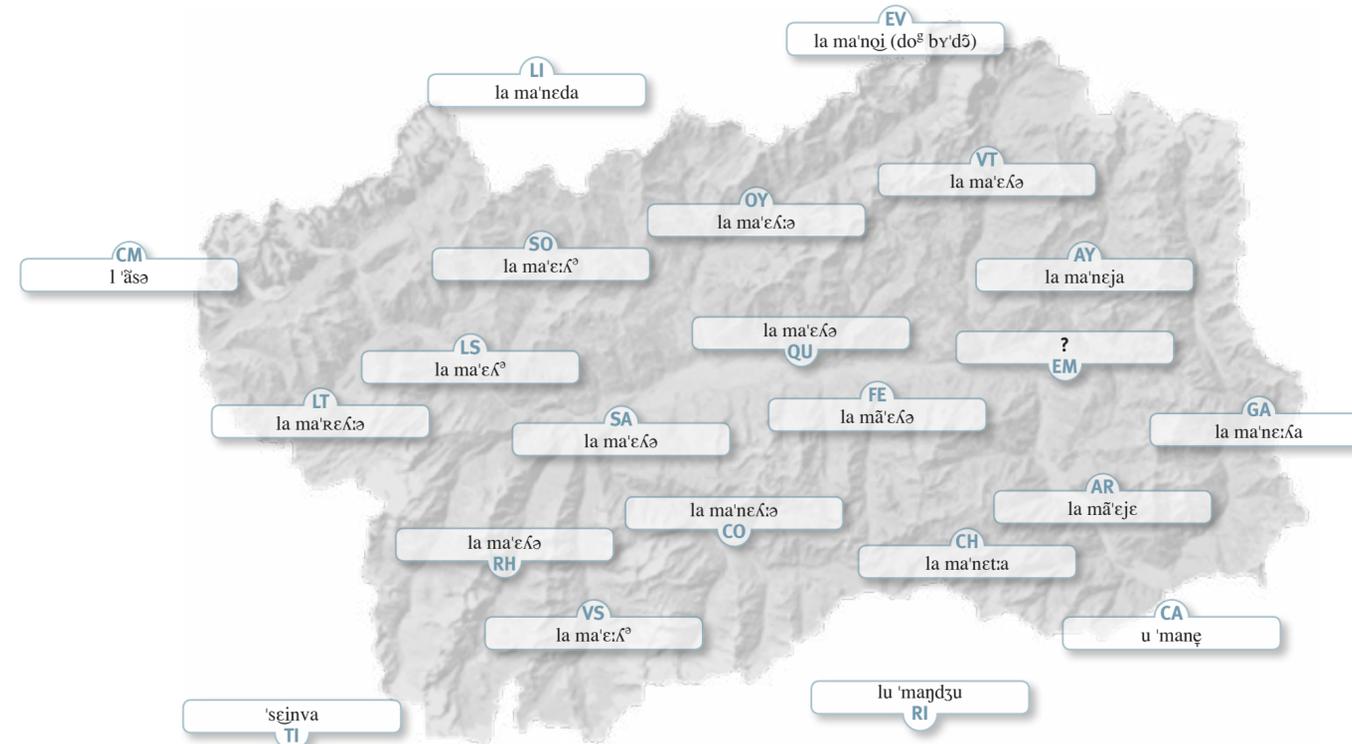
l'anse (du bidon pour le lait)

il manico (del bidone per il latte) / the handle (of the milk canister)

À côté des réponses fournies en relation au référent objet du stimulus proposé par Q-APV 071.13.b *l'anse [du bidon à main pour lait]*, question se référant à une des morphologies possibles du bidon (le petit bidon à main avec une seule anse), les données montrent que l'image qui s'est présentée à l'esprit de certains témoins est aussi celle du bidon plus grand avec deux 'anses latérales' (cf. par exemple EM, où la réponse est seulement plurielle ; et cf. APV 1-38, ICON-1 et ICON-2). Ces dernières réponses, proposant toujours des types lexicaux différents, ont été donc rangées dans un Référent Supplémentaire spécifique (R+01) pour cette notion. Par rapport aux types lexicaux, pour la notion d' 'anse' (CS-1) la famille des dérivés du lat. *manu* 'main' joue le rôle principal : MANICŪLA (cf. FEW VI/1, 215 pour sa diffusion gallo-romane, surtout occ. et frp. ; cf. aussi it. *maniglia*), qui occupe presque tout le territoire valdôtain, ainsi que le Valais suisse (pour la forme de LI voir ci-dessous les

commentaires phonétiques ; plus douteuse, mais quand même retenue ici, celle d'EV, qui pourrait aussi remonter à **manucula*) ; *MANĒTTA, uniquement à CH ; MANICU dans les points piémontais (cf. DELI et DEI, *manico*). Le type qui s'est imposé en français à partir du lat. ANSA se retrouve par contre seulement à CM ; encore dans la Savoie, enfin, le dernier type isolé, le lat. CINGŪLA 'sangle' à TI. Le lat. ANSA fait par contre son apparition au domaine valdôtain pour la notion plus spécifique en R+01, où il est accompagné par deux dénominations métaphoriques développées sur {oreille} inspirées évidemment des anses doubles et latérales de la « tête » du bidon, à partir tant du lat. AURICŪLA (fr. *oreille*, it. *orecchia*) que (VT) du terme typique vald. central *bouégna* 'oreille' (d'une base prélat. *BUNIA 'souche' mais aussi 'proubérance', d'où 'oreille' ; cf. FEW I, 628). À noter que la spécialisation de ANSA 'anse latérale' trouve son pendant

dans l'italien, où *ansa* vaut justement 'anse d'une amphore' (ou d'une cruche, d'un vase), mais pas en tant que terme général. La base lat. *manicula* donne la possibilité d'une série d'observations phonétiques intéressantes (tant pour les particularités de certaines solutions que pour l'uniformité d'autres, aussi que pour leur configuration géolinguistique), qui relèvent des traitements du /c/ tonique (CS-2, avec un écart du timbre fondamental à EV) et du /a/ en fin de mot (CS-3), pour le vocalisme ; du groupe /k/ à l'intérieur du mot (CS-4, qui inclut les issues de *auricula* en R+01 aussi ; à noter l'issue en dentale sonore /d/ à LI) et du /n/ intervocalique (CS-5, avec les particularités de LT d'un côté, d'AR et FE de l'autre et l'uniformité de la chute du /n/ dans la Haute-Vallée), pour le consonantisme.



R+ Référents Supplémentaires

R+01	les anses latérales (du bidon pour le lait)	AR an'son AY an'son CH liiz an's ■ liiz ure'lon « Les petites oreilles », ■ l'ez u're:λe « Les oreilles », EM j ore'jō « Les petites oreilles », VT le 'bwipo « Les oreilles ». S'il y en a deux, une à chaque côté.
------	---	--

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2374
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ?

come si misura o si pesa il latte? / how do you measure or weigh milk?

Les informations provenant de Q-APV 071.14.a *comment mesure-t-on le lait* ? et Q-APV 071.14.b *le pèse-t-on ? [le lait]*, souvent redoublées ou coïncidentes, ont été réunies dans cet Article ethnographique consacré aux opérations et aux techniques de mesure et de poids du lait.

Les typologies ressortant des réponses (pour la distribution desquelles cf. **CS-2**) sont trois : deux techniques de mesure par litres, effectuée au moyen d'un récipient standard ou, plus rarement (la technique est signalée seulement à SO et dans le point valaisan de LI), par l'usage d'un bâton gradué qu'on plongeait dans un cuvier spécial, et une au poids, à l'aide d'une balance romaine douée de récipient.

Le premier système, cité dans 10 points d'enquête situés dans la moitié sud-orientale du domaine, est souvent reconduit à la vente au détail (ou, dans la seule localité piémontaise de CA, aux pratiques de vente à l'alpage) et coexiste presque toujours (sauf à GA et dans les point externes de EV et RI, où il est le seul à être mentionné) avec le mesurage au poids, qu'on enregistre dans 19 des 22 localités recensées, dans 9 cas (principalement situés à l'ouest du domaine) comme système exclusif. Dans plusieurs cas, la mesure au poids est associée au contexte de la vente du lait à la fruitière, voire connotée comme usage plus récent ; de ce point

de vue, la géo-localisation des réponses qui citent uniquement le poids semble suggérer une primauté de la partie occidentale de la région dans l'adoption du système « moderne ». À VT et TI on fait aussi mention de la période de l'année (fin juin-juillet) traditionnellement consacrée à la pesée du lait, surtout à l'alpage.

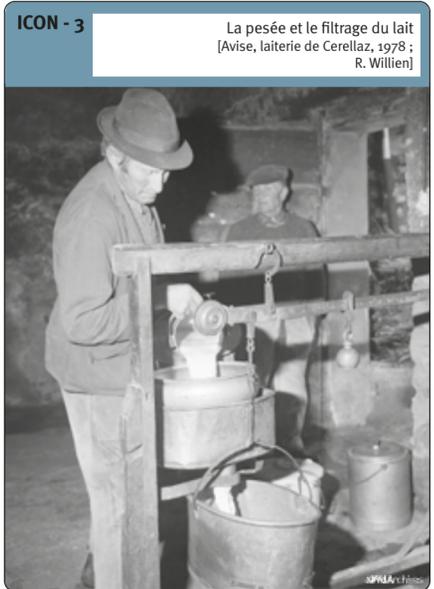
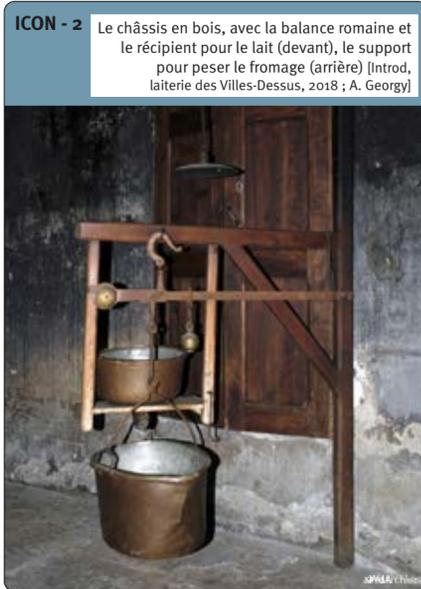
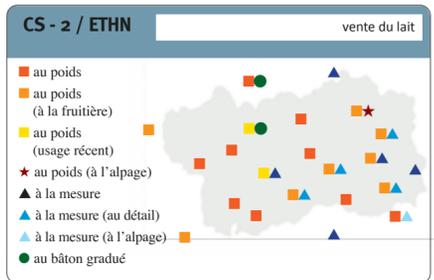
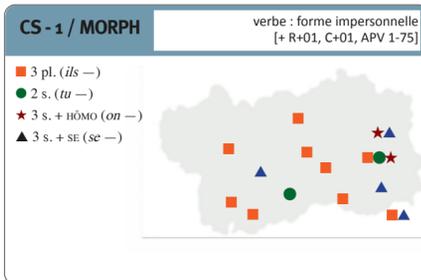
À partir des Textes et des informations fournies librement, on a pu extraire plusieurs notions supplémentaires, sous forme tant de carte que de liste. D'abord, les verbes 'peser' (**C+01**) et 'mesurer' (**R+01**), qui ont été aussi traités dans une carte morphosyntaxique de synthèse relative aux modalités choisies par les témoins pour l'expression de la forme impersonnelle (**CS-1**), qui intègre aussi les données de **APV 1-75** (**R+01 on recueille** et **R+06 on pend**) où les types plus particuliers, le « gallo-roman » (avec *homo*) et l'« italo-roman » (avec *se*), sont attestés. Parmi les autres notions, à côté de celle de 'pesée' (**R+03**), ce sont surtout les instruments de mesure ou poids qui ont été évoqués, en particulier le récipient-mesure, d'un litre ou de demi-litre, utilisé pour la vente au détail (**C+02**, **ICON-4** ; dans le territoire régional c'est le type lat. MENSŪRA qui est attesté ; les points piémontais, par contre, proposent des emprunts au piém. *quartin*, 'mesure de capacité pour liquide' – pas nécessairement

d'un quart de litre –, et à l'it. *litro*, adapté phonologiquement) et la balance romaine (**R+02**, toujours du lat. PĒNSU ; cf. **ICON-1**). Une mention particulière doit être accordée au grand récipient en cuivre faisant corps avec la balance pour le lait (**C+03**; cf. **ICON-5**), qui montre généralement dans les données une base étymologique homogène issue du lat. med. *cattia* (à son tour du gr. *CYATHION, qu'on a déjà rencontrée ailleurs, surtout en forme dérivée ; cf. **APV 1-27** et **APV 1-38** entre autres), continué dans les parois valdôtains tant au fém. qu'en forme dérivative masc., attestée dans des points périphériques de la Basse-Vallée (AY et CH). La distinction de genre trouve un pendant dans le traitement différencié du /t/ étymologique, illustré par une synthèse phonétique (**CS-3**). Dans le point d'enquête de RH seul, enfin, à côté de la dénomination spécifique de la barre en fer de la balance (du gr. PHALANX, cf. FEW VIII, 350 ; **R+05**), le témoin ajoute des informations sur l'ensemble du dispositif mécanique pivotant (**R+04**, indiqué par un type lexical relié par FEW XIII/2, 81 à la base lat. TŌRNU 'tour') auquel, dans la fruitière, on suspendait la chaudière, mais qui servait aussi pour peser la quantité de lait travaillée (**ICON-2**) et intégrait souvent les outils pour le filtrage (**ICON-3**) et pour manœuvrer la baratte droite (**APV 1-53**, CH).

1-41 T Textes

AR	<i>A litre. A vende, sé mezeue to na tassa dé demi litre, dé in litre : la mezeua. A killo. A la létêi sé péze, to in pés a cahe.</i>	« Au litre. Pour le vendre, on le mesure par un récipient à manche d'un demi-litre, d'un litre : la <i>mezeua</i> . » « Au kilo, [aussi]. À la fruitière on le pèse, par une balance à <i>cahe</i> ["récipient pour peser"]. »
AY	<i>Dévénts euna mèzeura dou litre. Devàn l'éra dè toulà, ora l'é for contùn dè plàchtica. A létèrî non lo péza. Lo létésél, ou sè mèzeura pè vende è ou sè péza p'a létèrî.</i>	« Avec une mesure d'un litre. Avant elle était en tôle, maintenant elle est presque toujours en plastique. » « À la fruitière on le pèse. Le lait, on le mesure pour vendre et on le pèse pour la fruitière. »
CA	<i>A pèz, ogni kilo l'è litèr. Nvétche mountagna, mezuran ; sé veunde ou let coun oun couartîn apostà, ou mèzure asprés.</i>	« Au poids, chaque kilo est un litre. » « Par contre à l'alpage, ils le mesurent ; on vend le lait avec un <i>couartîn</i> ["récipient"] spécial, (on) le mesure exprès [sur le moment]. »
CH	<i>Lou pèizoun ; lou câts.</i>	« Ils le pèsent ; [avec] le <i>câts</i> ["récipient pour peser"]. »
CM		On le pèse à la fruitière seulement.
CO	<i>Se te pôte a la létèrî, te péze ; se te ven, te mezeure.</i>	« Si tu (le) portes à la fruitière, tu (le) pèses ; si tu (le) vends, tu (le) mesures. »
EM	<i>A litre, caje sempre. A létèrî devàn i lo pézaon.</i>	« Au litre, presque toujours. À la fruitière autrefois ils le pesaient. »
EV	<i>Mejura lo lasé, empè na mejura.</i>	« Mesurer le lait, dans une mesure. » On ne le pèse pas.
FE	<i>Aoué lo méheet. I lo coulon dudeun la ca'e. I lo pèihon é dé 'èn i lo ouidjon dudeun la trentsïye.</i>	« Avec le <i>méheet</i> », la petite mesure en métal, d'un litre de capacité, quand on le vend au détail. « Ils le coulent dans la <i>ca'e</i> ["récipient pour peser"]. Ils le pèsent et après ils le versent dans la chaudière. »
GA	<i>La mizeura dou mets litri, la mizeura dou litri.</i>	« (Avec) la mesure d'un demi-litre, la mesure d'un litre. » On ne le pèse pas.
LI		On le mesure à l'aide d'un récipient spécial et d'un bâton gradué. Et on le pèse, aussi.
LS	<i>Lo pézon.</i>	« Ils le pèsent. »
LT	<i>La péjà. Péjéi lo lasséi.</i>	« [On fait] la pesée. Peser le lait. »
OY	<i>Lo pézoun dedeun la casse.</i>	« Ils le pèsent dans la <i>casse</i> ["récipient pour peser"]. »
QU	<i>Lo pézoun ; tan de kilo. L'é lo fretî que péze avouè lo pèise de la lèitî. Vo colade dedeun la casse, lo grou sedzeleun, é llou avèitse véo n'atte é déi sen marque deussî lo rejistre.</i>	« Ils le pèsent ; tant de kilos. » « C'est le fruitier qui pèse avec la balance de la fruitière. Vous coulez dans le gros seau, et il regarde combien [il y en a] ; et ensuite il [le] note sur le registre. »
RH		Ils le pèsent dans la <i>câhe</i> [« récipient »] en cuivre, suspendue au châssis pivotant.
RI	<i>A hcouéle, anque cou lou litèr. A hcouéle : rossa, ad tèra, la tchapa.</i>	« Au bol, même avec le litre. Au bol : rouge, en terre, la <i>tchapa</i> . »
SA	<i>La mezeua di lasé. Ara lo fan pézé, lo lasé ; l'è totte i pèise.</i>	« [Avec] la mesure du lait. » « Aujourd'hui ils le font peser, le lait ; c'est tout au poids. »
SO	<i>Vouidzavon dedeun an tsanna, betavon ba eun baquette que l'avie to le reugue é avétsavon. Aya va totte a péise.</i>	« Ils vidaient (le lait) dans une <i>tsanna</i> ["petit cuvier"], ils introduisaient une baguette qui avait une échelle graduée [litt. "des lignes"] et ils regardaient. » « Maintenant ça marche tout au poids. »
TI	<i>La pèzà dou lassel.</i>	« La pesée du lait. » Elle se fait au mois de juillet. La fruitière coopérative mesurait la quantité de lait en la pesant.
VS	<i>Lo pézon a kilo.</i>	« Ils le pèsent au kilo. »
VT		À la fruitière, le lait est tout pesé à la balance, avec un seau en cuivre. En haut à l'alpage, on pèse le lait uniquement à la Saint-Pierre [29 juin]. C'était le montagnard qui gérait la pesée pour le compte des propriétaires des vaches qui lui faisaient confiance.

comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ?



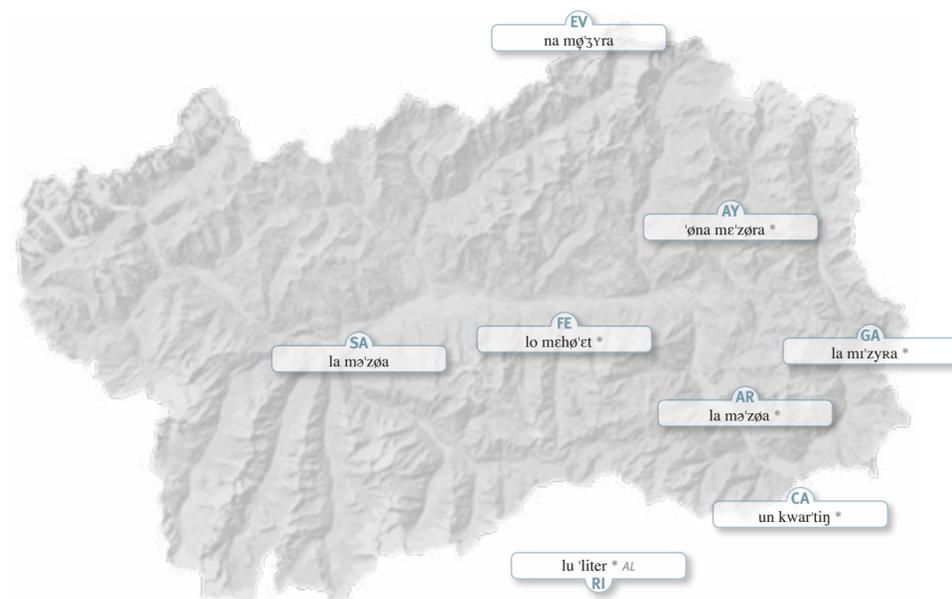
comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ?

C+01 ils (le) pèsent



AL	AUTRES LEXÈMES
AY	se 'peza (ind. prés. 3 s.)

C+02 récipient pour la mesure (du lait)



* NOTES
AR Un récipient avec manche d'un demi-litre, d'un litre. AY D'un litre. Avant elle était en tôle, maintenant elle est presque toujours en plastique. CA À l'alpage. FE En métal, d'un litre de capacité. GA D'un demi-litre ou d'un litre. RI « Le litre ».

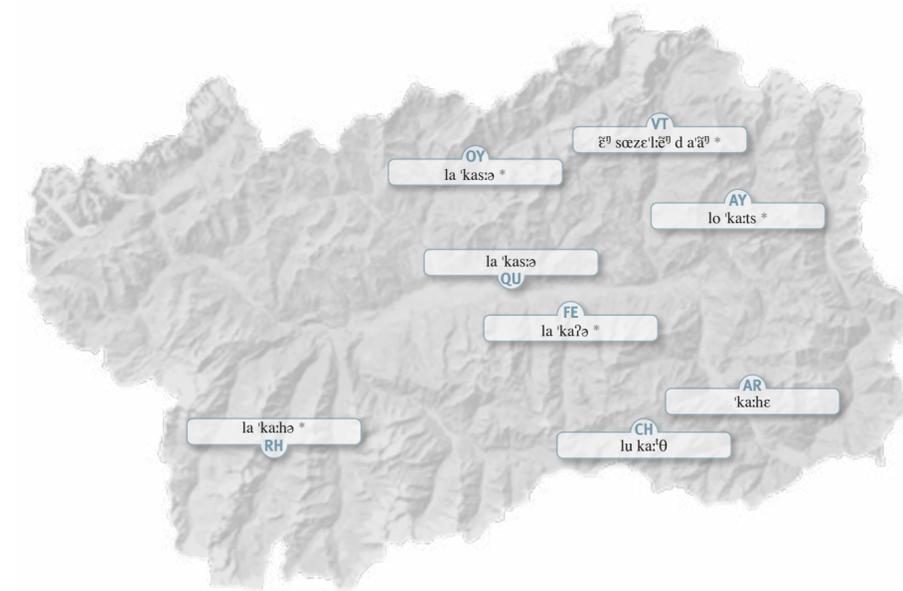
AL	AUTRES LEXÈMES
RI	la 'tjapa Bol en terre.

ICON - 4 Le récipient pour la mesure du lait (un litre) [Introd, laiterie de Plan-d'Introd, 2011 ; D. Fusinaz]



comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ?

C+03 récipient pour peser le lait



* NOTES
AY Il fait partie intégrante de la balance. FE Gros seau (de 30-40 litres) en cuivre rétamé, plus haut que large, avec un bec pour mieux verser. OY Comme un seau, en cuivre, plus allongé et uni à la balance. RH En cuivre, suspendue au too [« châssis pivotant en bois »]. VT « Un seau en cuivre ».



ICON - 5 Le récipient pour peser le lait [Introd, laiterie de Plan-d'Introd, 2011 ; D. Fusinaz]



R+ Référents Supplémentaires

R+01	on mesure (le lait)	AR se me'zy:e AY noŋ lə me'zy:ra « — le — ». CA mæ'zyraŋ (ind. prés. 3 pl.) CO tə mə'zæfiə (ind. prés. 2 s.) EV mæ'zy:ra (inf. prés.)
R+02	la balance romaine (pour le lait)	AR pes a 'kache utilisé à la fruitière. AY pes QU lo pejs à la fruitière. VT de pes (pl.) à la fruitière.
R+03	la pesée du lait	LT la pe'za TI la pe'za dy la's:e'l Elle se fait au mois de juillet.
R+04	le châssis pivotant (pour peser le lait)	RH tɔ:
R+05	la barre (de la balance romaine)	RH la palä ⁰ tseta

AUTRES ATLAS	ALJA	688	ALEPO	2419
	AIS	953	ALF	1469
	ALLY		ALI	

faire bouillir le lait

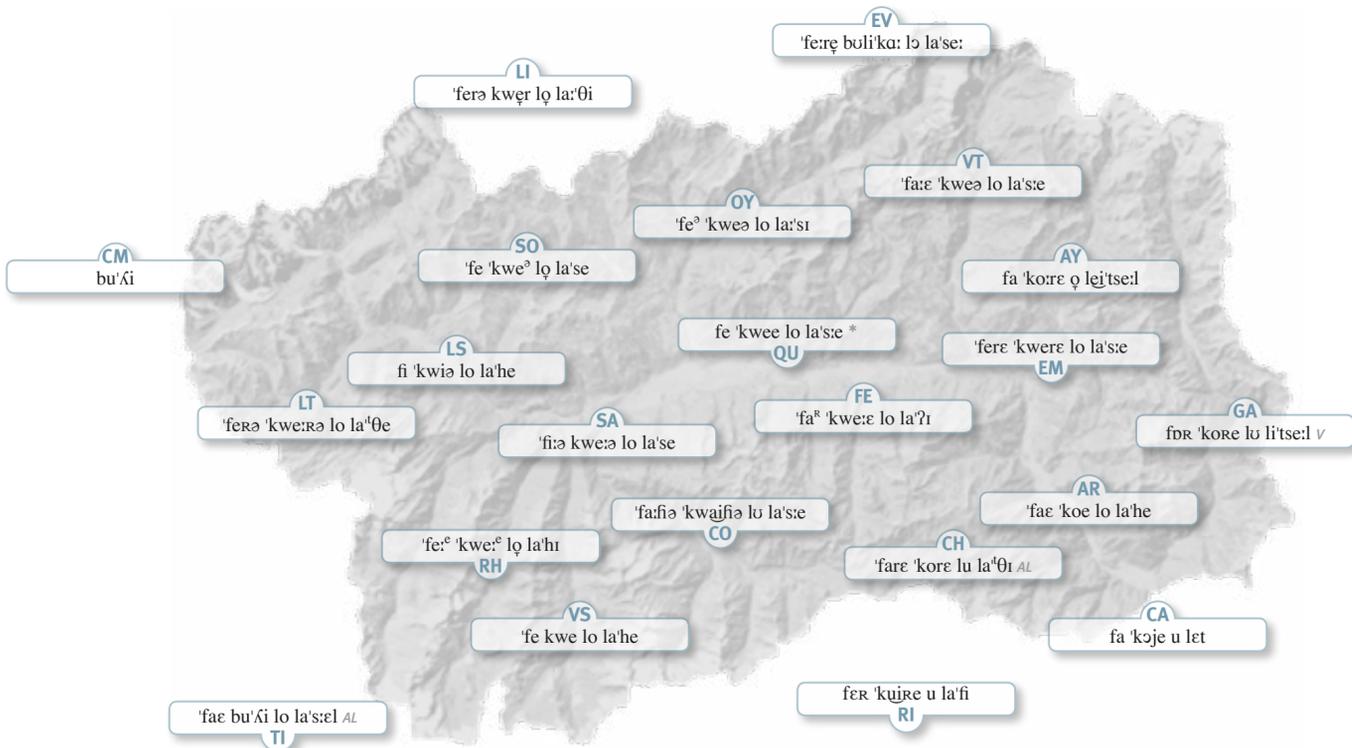
far bollire il latte / to boil milk

La question à la base de cet Article ouvrait dans le Questionnaire une petite sous-section sur la cuisson du lait pour l'éventuelle consommation directe ; sujet qui, d'une certaine manière, sert de clôture pour la première partie du Questionnaire, dédiée à la traite et aux opérations préalables à la fabrication des produits laitiers secondaires (beurre et fromage).

Le sens du stimulus, en effet, paraît perçu correctement par les témoins, vu la nette opposition lexicale qui se manifeste entre les données de cet Article et celles produites lors de la question spécifique sur le rechauffement du lait pour faire le fromage (cf. APV 1-85) et la Note très explicite de QU. La notation de 'faire bouillir/cuire' (CS-1)

est majoritairement représentée dans les patois valdôtains par les continuateurs du b. lat. *COCĒRE (pour le class. *coquere*) 'cuire', remplacé dans la plupart des points transalpins (CM, EV et TI) par son substitut BULLIRE (plutôt **bullicare* à EV ; cf. FEW I, 618), toujours dans le champ sémantique du {cuire}. Dans plusieurs points de la Basse Vallée il est attesté par contre un autre appui motivationnel, celui de {faire aller} (utilisé en relation à la cuisson d'un aliment tant en français que dans l'it. *far andare*), exprimé par le type lat. CŪRRĒRE 'courir' ; on rencontre puis la même motivation à TI, à travers l'usage figuratif du verbe *trotter* (du germ. *TROTTŌN). À côté de la synthèse consacrée au /ɔ/ tonique dans **cocère* (CS-2),

la présence conjointe des formes infinitives de *facere* (déterminée par la traduction, dans toutes les localités exception faite pour CM, de la formule factitive contenue dans le stimulus) a permis de dresser deux cartes phonétiques cumulatives qui illustrent respectivement le comportement du /e/ aton. dans le morphème final de l'infinitif de ces deux verbes, appartenant à la 3^e conj. latine (CS-3), et celui du groupe palatal /k/+e/ (CS-4), dont l'affaiblissement ou l'effacement déterminent des résultats différenciés (du maintien, aux modifications du timbre en direction palatale, à la création de diphtongues descendantes ou ascendantes).



AUTRES ATLAS	ALJA	688	ALEPO	2420
	AIS		ALF	
	ALLY		ALI	

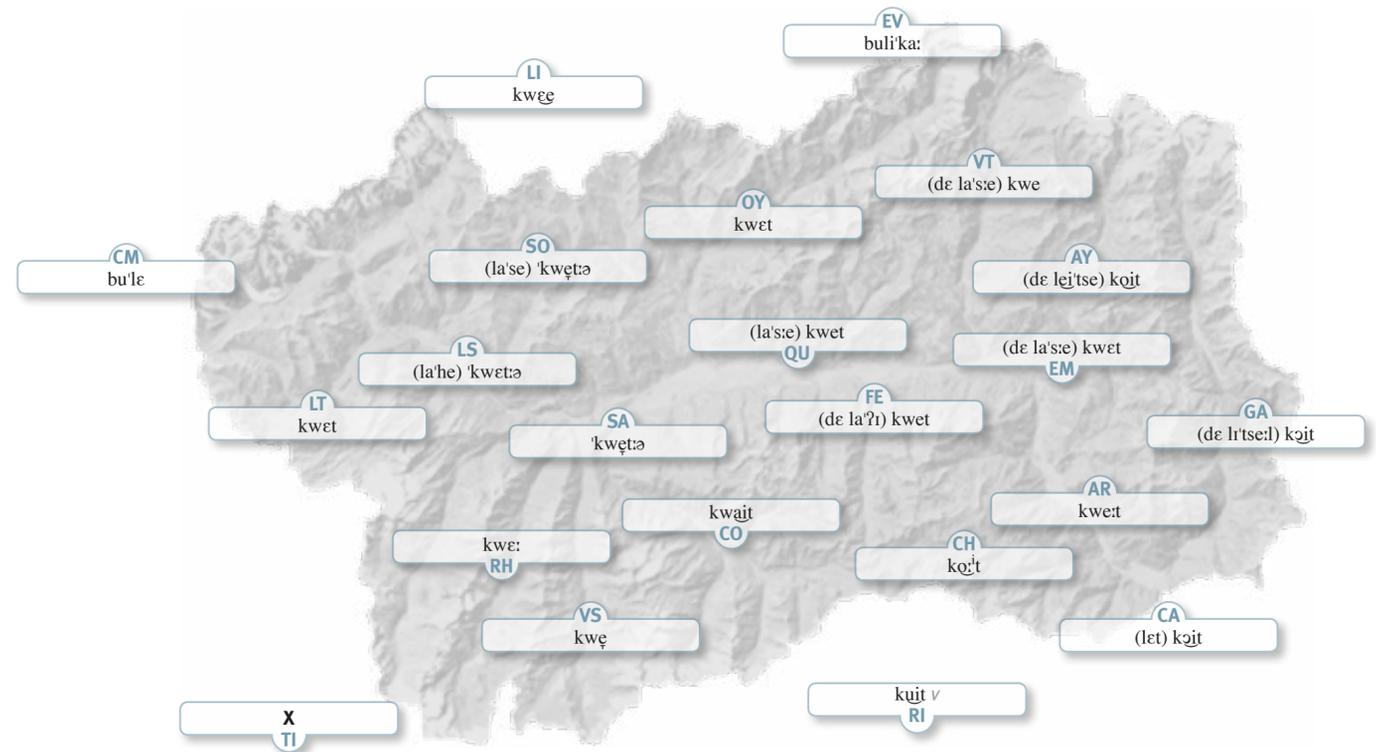
(du lait) bouilli

(del latte) bollito / boiled (milk)

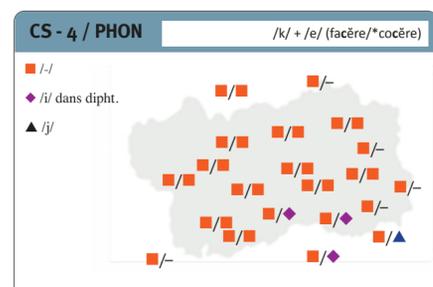
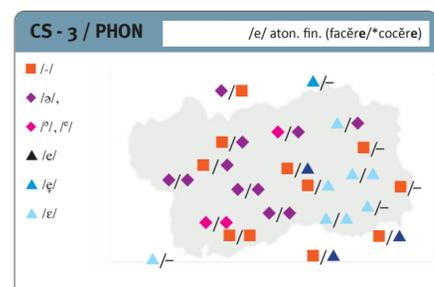
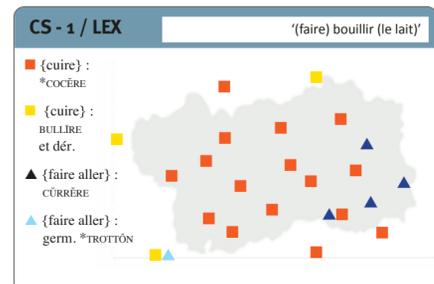
La même répartition lexicale que dans APV 1-42 *faire bouillir le lait* (présence majoritaire pour les continuateurs de *COCĒRE, par rapport à BULLIRE) peut être observée dans cet Article, qui range les données concernant le participe passé du verbe (*cōctu* et *bullitu*/*bullicātu*). Le seul point de TI manque de réponses, alors que pour RI le témoin fournit aussi les deux formes du fém. du participe (s. et pl.).

Les issues du lat. *cōctu* (qu'on examine ici avec les données provenant de APV 1-81) se prêtent à deux observations d'évolution phonétique : d'un côté, encore (CS-1) le /ɔ/ tonique en contexte de palatalisation (ici /kt/, à confronter avec CS-2 en APV 1-42), où on enregistre une opposition géolinguistique pour ce qui est de la typologie de la diphtongaison (ascendante ou descendante, avec le résultat « mixte »

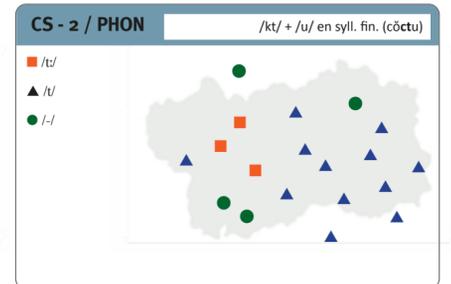
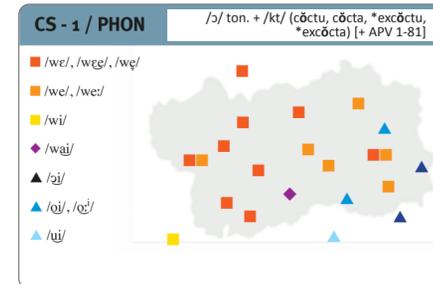
de CO), de l'autre le traitement de la double consonne ressortie de l'assimilation de /kt/ en /t:/ (CS-2), qui peut également se conserver (en produisant ainsi une voyelle muette finale d'appui), se réduire à la forme simple ou bien s'effacer complètement.



*	NOTES
QU	On dit <i>fii itsaoudi</i> quand on fait le fromage, <i>fii couii</i> dans tous les autres cas.
V	VARIANTES
GA	'fozo — (ind. prés. 1 s.)
AL	AUTRES LEXÈMES
CH	— 'kojre — [AT] TI — tro'ta — « — trotter — ».



V	VARIANTES
RI	'kujta (fém. s.) ■ 'kujte (fém. pl.)



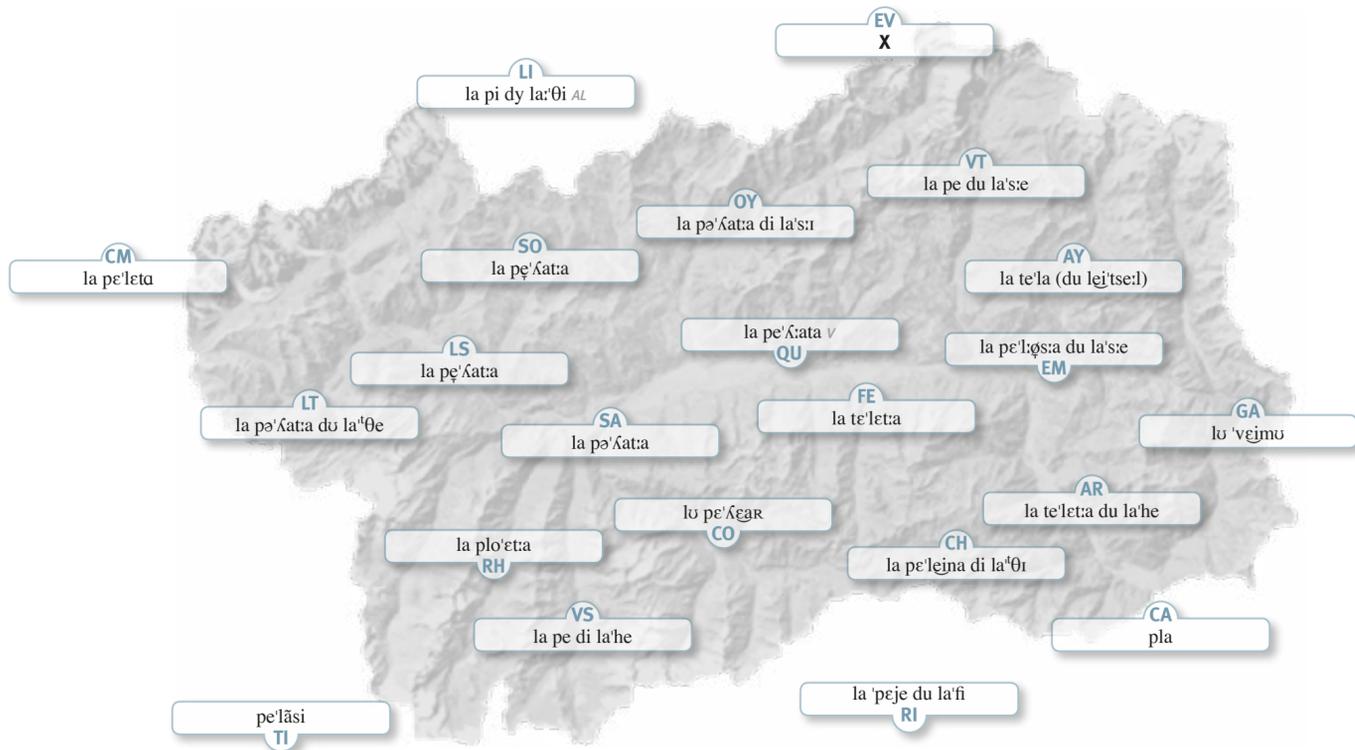
AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2422
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	4409

la peau de lait

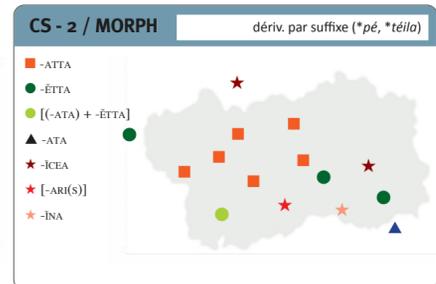
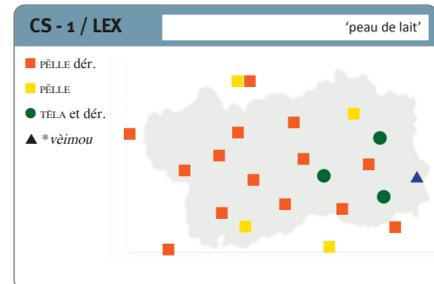
la pellicola del latte / the milk skin

Exception faite pour les deux points d'enquête externes de EV et TI, les données pour cette notion (la 'peau' qui se forme sur la surface du lait pendant la cuisson) sont complètes et donnent la possibilité de rédiger deux cartes synthétiques. La première (CS-1) représente les types lexicaux, qui remontent pour la plupart à la base lat. PELLE 'peau', tant dans sa forme primitive que dans plusieurs dérivés suffixaux. À côté de ceux-ci, on retrouve le type TELA 'toile' (AR, FE et AY, dans un sens métaphorique)

et l'attestation isolée de GA, avec une forme qui demeure inexpliquée. Une deuxième carte (CS-2) classe les issues sur la base de la variété des morphèmes dérivationnels suffixes appliqués aux bases *pé* et *téila*, dont le plus caractéristique (et géo-linguistiquement significatif) serait **pellatta*, forme fém. du suff. -ATTU, variante de -ETTU assez répandue dans les dialectes du Midi français et de l'Italie du Nord (cf. p. ex. DEI et DELI, *cerbiatto* et FEW II, 613 *cèrvia*).



V	VARIANTES
QU	la pə'kàta
AL	AUTRES LEXÈMES
LI	la 'pɛtsə



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2423
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

→ 1-45 → 1-46

surveiller le lait (sur le feu)

sorvegliare il latte (sul fuoco) / to keep an eye on the milk (on the stove)

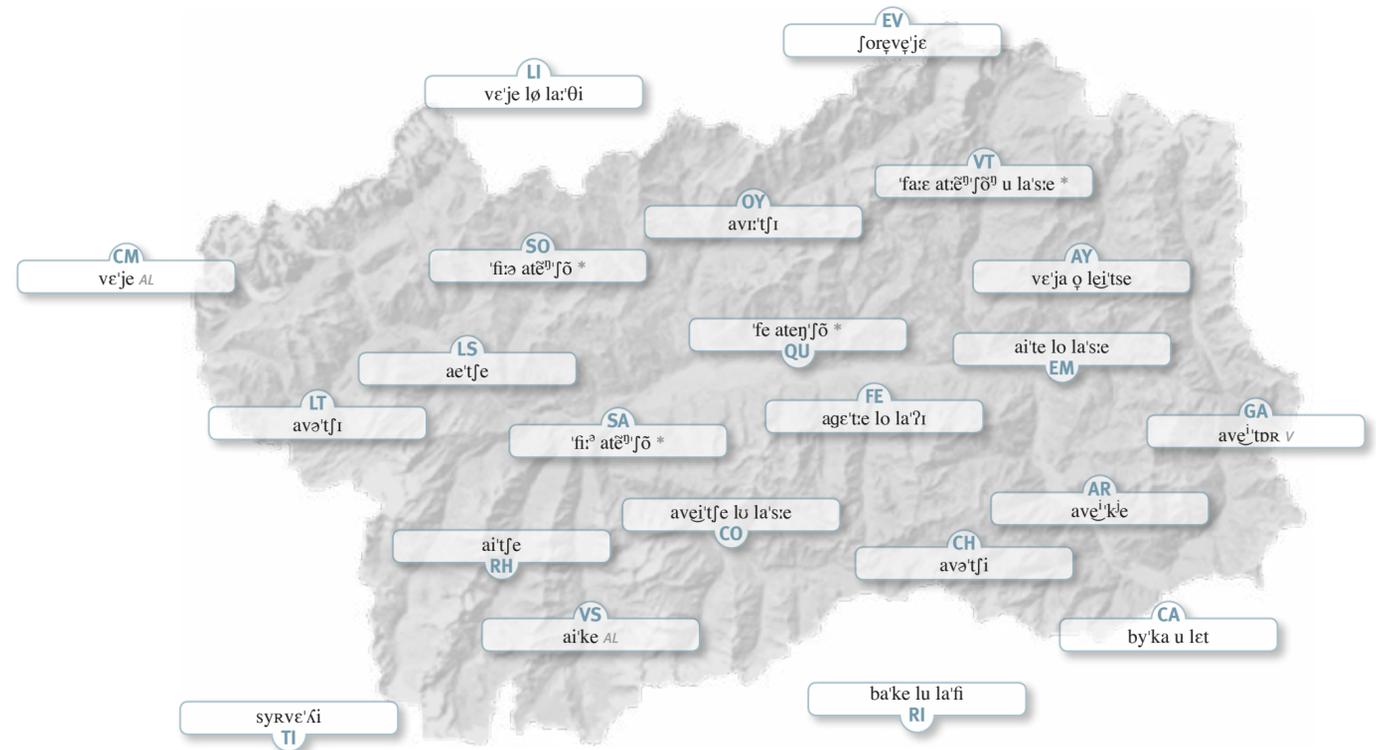
Deux questions traductives (Q-APV 072.02.b *surveiller [le lait sur le feu]* et 072.02.c *laisser verser le lait*) terminaient cette petite sous-section du Questionnaire, consacrée à la cuisson domestique du lait. Quoique posées et formulées indépendamment, leur relation factuelle (on « surveille » le lait pour qu'il ne sorte pas du pot sur le feu) a été claire pour les témoins, qui ont souvent ajouté à leur première réponse des compléments contextuels qu'on a pu utiliser comme réponses complémentaires (et peut-être plus spontanées) pour *laisser verser le lait (sur le feu)* dans l'Article suivant (cf. APV 1-46).

Dans la majorité des points d'enquête valdôtains (et même dans ceux du Piémont et à CM), l'expression proposée par le stimulus a été traduite à travers un glissement sémantique vers le signifié 'regarder'.

La carte motivationnelle (CS-1) montre la diffusion des trois étymons relevables de nos données pour {regarder} : à l'extérieur de la Vallée d'Aoste, les étymons lat. BATĀRE 'bayer' (d'où aussi le fr. *béer*, l'occ. *badar*, l'it. *badare* ; les formes piémontaises se justifient par un dér. **baticāre*, cf. FEW I, 284-285 et LEI V, 237) et MIRARI 'regarder' (cf. FEW VI/2, 148) ; au domaine valdôtain, exclusivement le germ. *WAHTA 'guet, sentinelle', dans la forme préfixale **a(d)wāhtāre*. La forme proposée à FE, plus qu'une simple variation phonétique (cf. ci-dessous), doit plutôt être considérée comme un « allotrope linguistique », sémantiquement spécialisé en direction d'observer, de la même base étymologique (à cf. avec le fr. *guetter* et l'a. it. *guatare* 'regarder de travers' ; cf. FEW XVII, 452 et 456 et DELI), vu la

coexistence, au niveau général du lexique valdôtain, de *gueté* 'guetter, observer' avec *avèissé* 'regarder'. Les types motivationnels concurrents sont représentés par la locution {faire attention} dans le domaine valdôtain, et par {veiller} et {surveiller}, surtout au-delà des Alpes mais aussi, pour le premier, dans le point interne d'AY.

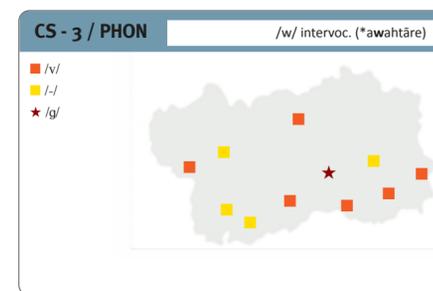
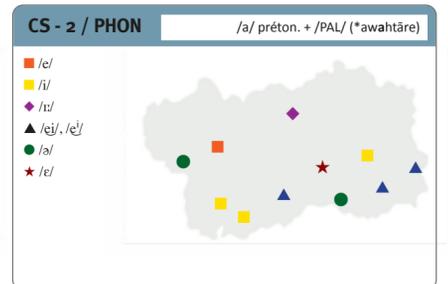
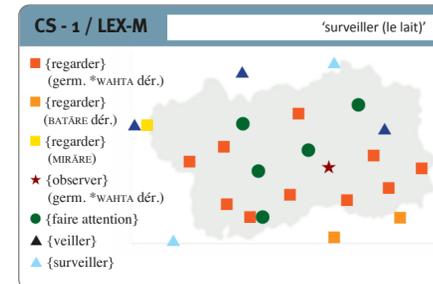
Trois synthèses phonétiques, à partir des issues très variées (y compris la forme de FE discutée ci-dessus), et faiblement caractérisées aussi du point de vue géolinguistique, des verbes issus de **awāhtāre* (/a/ prétonique en contexte palatal, CS-2 ; labio-vélaire germanique /w/ entre voyelles, CS-3 ; /t/ précédé par palatale, CS-4), complètent l'Article.



*	NOTES
QU	« Faire attention ». SA « Faire attention ». SO « Faire attention ». VT « Faire attention — ».

V	VARIANTES
GA	avej'tu (part. pass. s. masc.)

AL	AUTRES LEXÈMES
CM	mi'ra VS fe atə'jō « Faire attention ».



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2424
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

→ 1-45 → 1-46

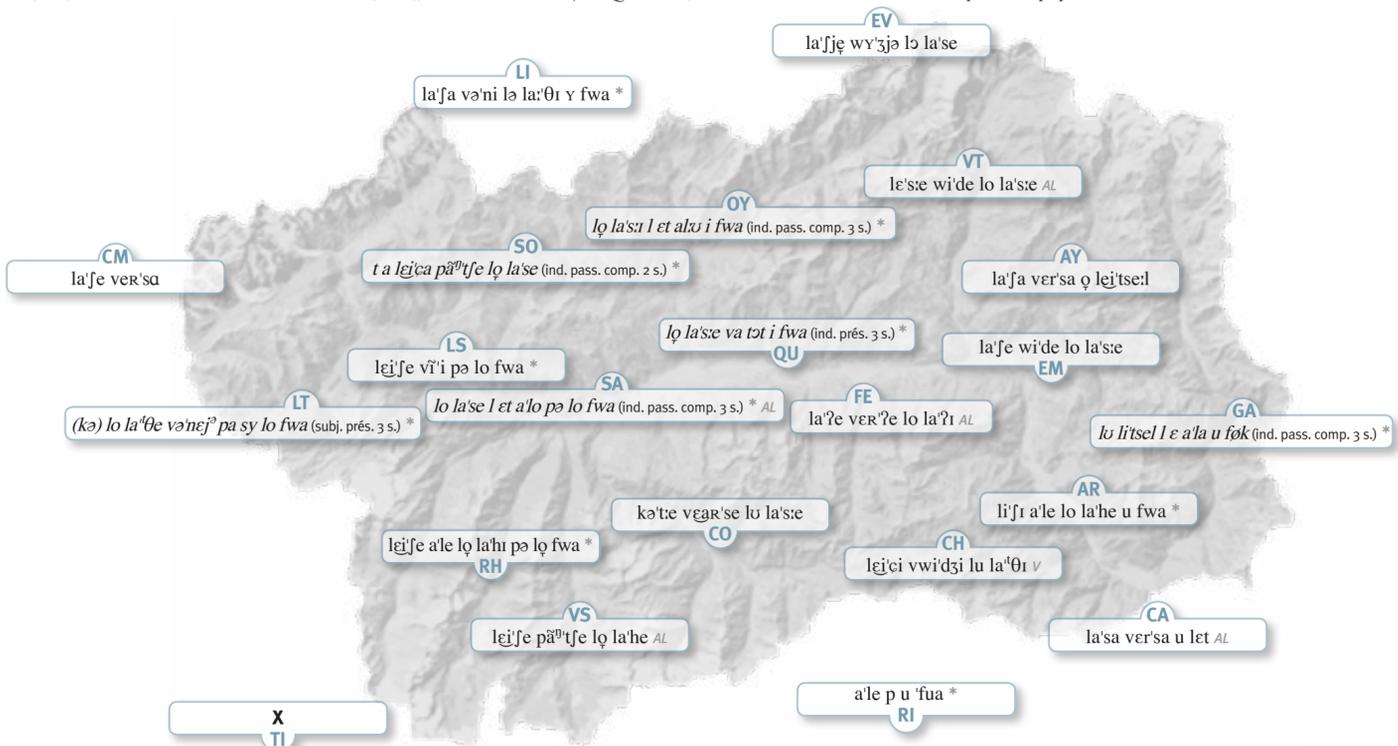
laisser verser le lait (sur le feu)

lasciar versare il latte (sul fuoco) / to let the milk boil over (on the stove)

Le concept proposé par cette question, mais contextualisé par celle qui précède (d'où proviennent aussi un certain nombre de données présentes ici, en particulier FE, LT, QU, VS, VT), a été souvent reformulé et exprimé par des locutions qui montrent un cadre de motivations sémantiques différentes, synthétisées dans CS-1. Du point de vue quantitatif, les points d'enquête se répartissent presque également entre ceux qui proposent le correspondant lexical pour {verser} (11 points, comme première réponse) et ceux qui par contre privilégient des locutions centrées sur {feu} (10 points) et composées par des verbes de mouvement (principalement {aller}, mais aussi {venir}, surtout dans la moitié occidentale du domaine, et {couler}) avec

les prép. *par/à/sur*. Dans le premier groupe, à côté du lat. VERSARE 'faire sortir en renversant', on enregistre aussi les étymons **voctāre*, d'où aussi le fr. *vider* (du b. lat. **VOCTUS* 'vide', coétymologique avec le lat. class. *vacuus* 'vide, libre'; cf. FEW XIV, 590-591) et **pandicare*, dér. de PANDĒRE 'diffuser, verser' (cf. aussi fr. *épancher*, FEW VII, 540). Les types {sortir} et {échapper} sont aussi attestés, de façon plus isolée. Une deuxième carte (CS-2) a en outre été dressée pour un sujet à valeur lexicale et syntactique en même temps : le type lexical pour l'expression du verbe factitif 'laisser', absolument homogène (lat. LAXĀRE) sauf pour le point de CO, avec le type *quitter* (formation typiquement gallo-romane sur l'adj. lat. QUIĒTUS 'cui').

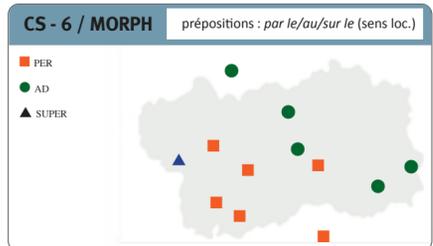
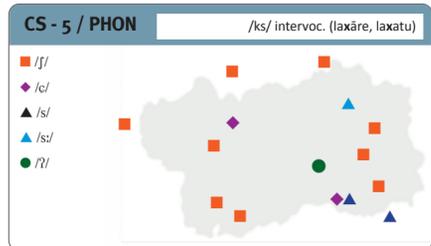
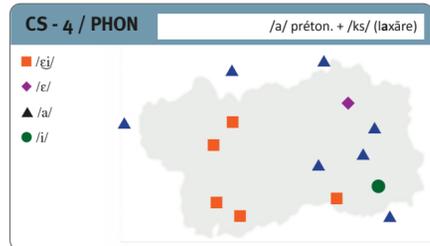
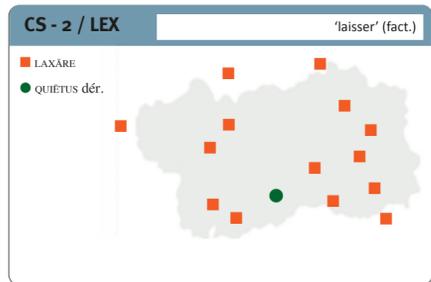
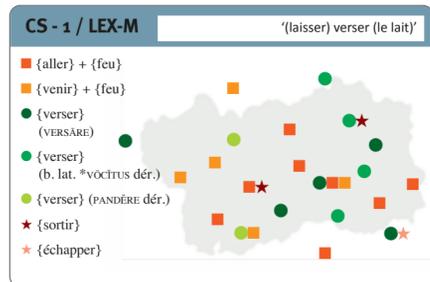
Les plus fréquents parmi les termes attestés ont ensuite permis la construction de plusieurs synthèses phonétiques et morpho-syntactiques. À partir de *laxāre*, deux cartes présentent la distribution des issues respectivement du /a/ protonique suivi de palatale (CS-4) et du /x/ (CS-5, qui contient aussi les issues pour le part. pass. à CH et SO). Le comportement du /ɔ/ tonique dans les continuateurs de FOCU 'feu', assez uniforme sauf pour la périphérie orientale du domaine, est par contre illustré par CS-3. Enfin, les locutions contenant des verbes de mouvement nous ont donné la possibilité de mettre en évidence le petit répertoire des prépositions (CS-6) attestées pour le sens local que ces expressions impliquent.



* NOTES
AR « — aller le lait au feu ». GA « Le lait est allé au feu ». LI « — venir le lait au feu ». LS « — venir par le feu ». LT « [Surveiller] (que) le lait ne vienne pas sur le feu ». OY « Le lait est allé au feu ». QU « Le lait va tout au feu ». RH « — aller le lait par le feu ». RI « [Laisser] aller par le feu ». SA « Le lait est allé par le feu ». SO « T'as — ».

V VARIANTES
CH lej'sa (part. pass. s. masc.)

AL AUTRES LEXÈMES
CA la'sa ska'pa u let « — échapper — ». FE la'ʔe a'le po pe lo fwa « — aller bas par le feu ». ■ (ki) ve'ne po po pe lo fwa (subj. prés. 3 s.) « [Surveiller] (que) [le lait] ne vienne pas bas par le feu ». SA lo la'se i sor 'fua (ind. prés. 3 s.) « Le lait sort au dehors ». VS (ka) ve'ne po po lo fwa (subj. prés. 3 s.) « [Surveiller] (que) [le lait] ne vienne pas sur le feu ». VT (ki) sor'tis:ε po fwer (subj. prés. 3 s.) « [Surveiller] (que) [le lait] ne sorte pas au dehors ».



AUTRES ATLAS	ALJA	690	ALEPO	2425
	AIS	1214	ALF	
	ALLY	387	ALI	4404

→ 1-47 → 1-48

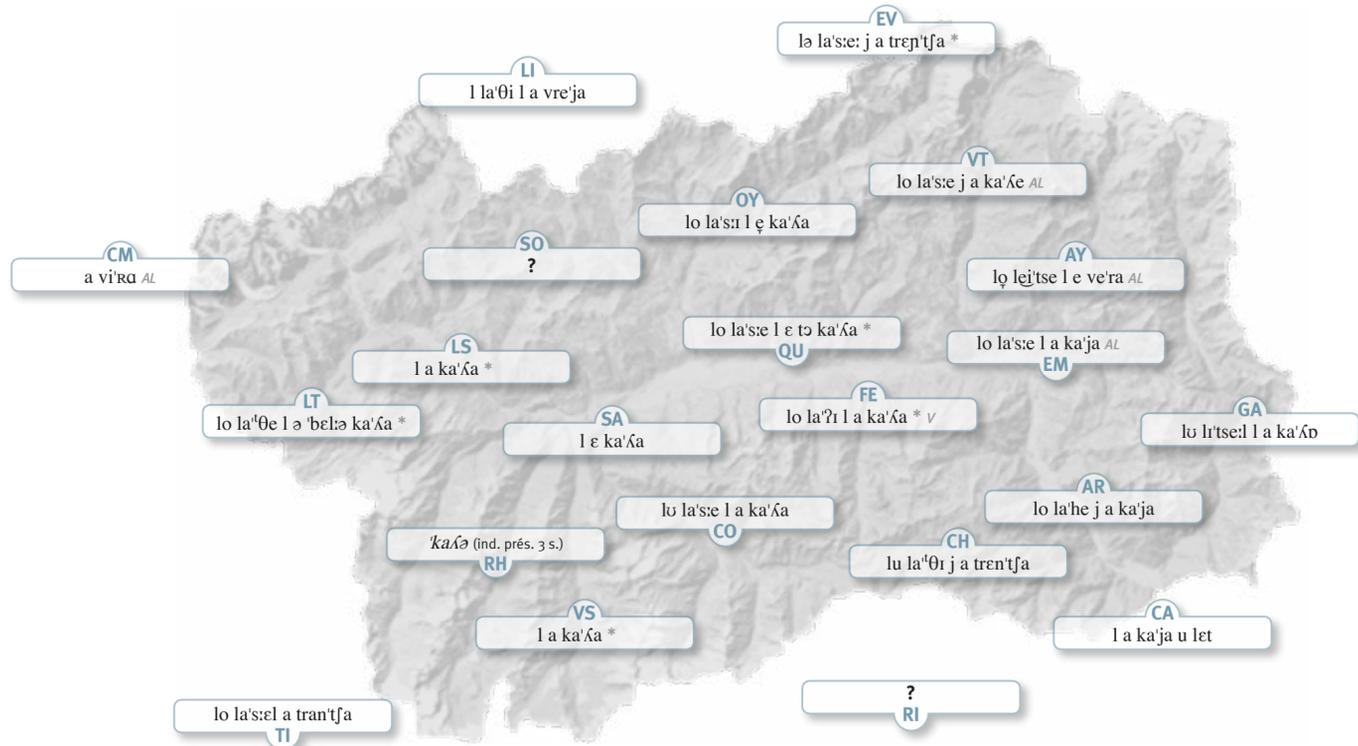
le lait a caillé (accidentellement)

il latte è cagliato (accidentalmente) / the milk has curdled (accidentally)

Les matériaux produits par les deux questions consacrées au processus de caséification accidentelle du lait (Q-APV 072.03.a le lait a caillé (accidentellement) et 072.03.b ce caillé [du lait qui a caillé accidentellement] (qu'en fait-on ?)) ont probablement été influencés par la formulation adoptée par le Questionnaire. Les réponses de la majorité des témoins au stimulus de la première question, peut-être orientées partiellement par le verbe cailler y contenu, ont mis l'accent plus sur le « résultat » (la formation du caillé) que sur le « processus » envisagé, plus clairement exprimable par le verbe tourner. En plus, si d'un côté la notion de 'caillé' prévaut par la deuxième question s'est révélée pléthorique, en produisant presque seulement des reformulations de la première sous forme de syntagme nominal (le lait a caillé > du lait caillé), l'attention des témoins s'est d'un autre côté focalisée plutôt sur l'adjectif (litt. 'aigre', qui peut d'ailleurs signifier aussi 'tourné') qui qualifie le lait après le processus, et que deux des points d'enquête (OY et RI) ont fourni en tant que seule réponse. Dans cet Article (qui constitue un Regroupement avec le suivant, APV 1-48, contenant les informations ethnographiques) on a donc réarrangé les informations dans une carte principale, qui garde les traductions de la phrase verbale originaire, suivie d'une Carte Supplémentaire (C+01) qui réunit les attestations des adjectifs utilisés

en fonction prédicative. Dans les Référents Supplémentaires trouvent par contre place d'un côté (R+02) le cas isolé (EV) d'opposition lexicale explicite entre 'cailler (après l'emprésurage)' et 'cailler accidentellement' et ceux qu'on a pu identifier de façon implicite à travers la comparaison des réponses fournies à l'occasion des questions relatives au sérac (Q-APV 073.09.a laisser cailler le sérac) et au fromage (en particulier Q-APV 074.02.a emprésurer [le lait]; cf. APV 1-84) ; de l'autre (R+01), les attestations supplémentaires des adjectifs pour 'aigre/tourné' en fonction attributive, extraites des deux questions. Deux synthèses illustrent les bases étymologiques issues des questions. Dans la première (CS-1), consacrée aux verbes pour 'cailler', la base majoritaire (du lat. COAGULĀRE) est accompagnée par d'autres étymons moins fréquents, c'est-à-dire les formes b. lat. **VIRĀRE* ('faire tourner', forme tardive du class. *vibrāre* 'lancer', d'où le fr. *viver*) et **TRĪNICĀRE*, qu'on a déjà rencontré (cf. APV 1-35 et FEW XIII/2, 284), dans le sens métaphorique de 'devenir aigre/cailler', à côté du type **brōssā* (d'étymon discuté, mais pourtant reconductible à la base prélat. **BROK(k)-/BROKK(i)-*; cf. ici APV 1-76 pour les détails) et d'un dér. du lat. **ACRU* 'aigre' (forme vulgaire avec métaplasme du lat. class. *acer*, -ris; cf. FEW XXIV, 94-98) isolé comme deuxième réponse à CM. Pour la deuxième (CS-4), qui synthétise les résultats de C+01

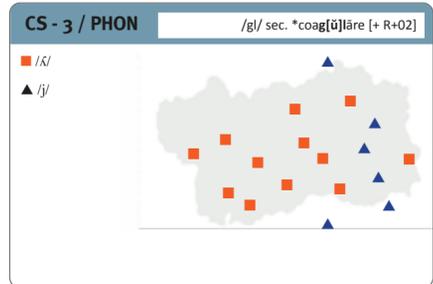
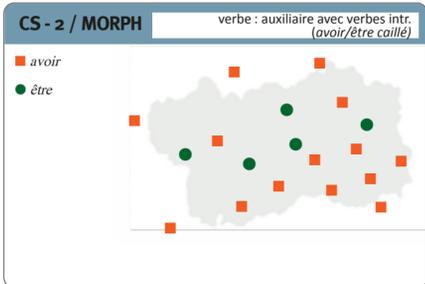
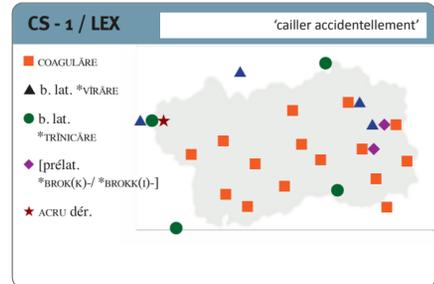
et R+01, le dernier étymon cité, le plus commun, est remplacé ou accompagné en quatre points par des synonymes, qui continuent des bases telles que le b. lat. *BRŪSCU* (d'étymon et d'évolution sémantique débattus, mais dont dérive l'it. *brusco* 'aigre' et beaucoup de voix dialectales du Nord de l'Italie; cf. FEW I, 575-576 et DELL, *brusca*) et le germ. **GRAM* (FEW XVI, 50-51). Une autre carte, de genre morpho-syntactique (CS-2), représente la distribution du choix de l'auxiliaire (admissible, car présence de verbes intransitifs) pour les formes du pass. comp. des verbes signifiant 'cailler' dans la carte principale. L'Article contient enfin cinq synthèses phonologiques. Dans CS-3 on considérera la distribution des issues pour le groupe consonantique secondaire (suivant une chute de voyelle) /gl/ dans le part. pass. **coag(u)latu*, marquée par l'opposition entre Basse Vallée et reste du territoire. Le type étymologique **acru* permet de son côté d'observer les issues de tous et chacun de ses phonèmes : pour le vocalisme, le /a/ tonique suivi d'un groupe soumis à une possible évolution palatale (CS-5) et le /u/ final, avec son issue homogène pour la zone valdôtaine (CS-6) ; pour le consonantisme, le traitement du groupe consonantique /kr/ à l'intérieur du mot (CS-7), qui montre la tendance de l'aire centrale à la palatalisation voire à l'effacement.



* NOTES
EV « — a tourné », quand le lait caille spontanément. FE <i>Can lo la'ʔi l'ε breuse, i caille da per souè</i> « Lorsque le lait est aigre, il caille de par lui-même ». LS Quand il devient aigre et caille. LT « — tout — ». QU « — tout — ». VS Quand il devient aigre et caille.

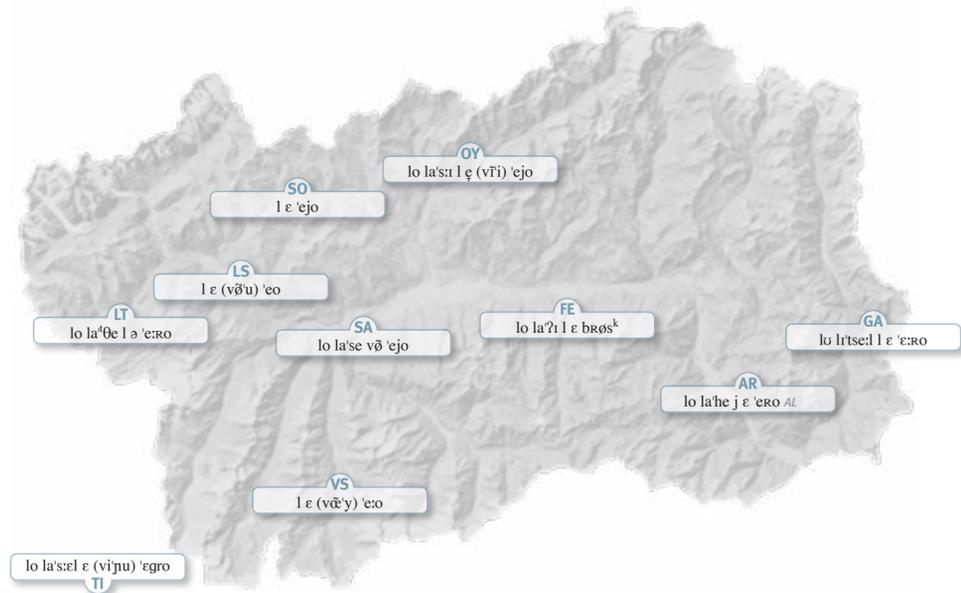
V VARIANTES
FE lo la'ʔi l et a ka'ʔi « Il est en train de — ».

AL AUTRES LEXÈMES
AY lo lej'tse l e bro'tsa ■ lo lej'tse l e ka'ja CM <i>trā'θje</i> (inf. prés.) 'Cailler' en parlant du lait d'une vache malade (mamite). ■ <i>āne'ri</i> (inf. prés.) 'Cailler' accidentellement par temps orageux. EM (<i>lo la'se</i>) <i>bro'se</i> (ind. prés. 3 s.) VT lo la'se l a vi'o

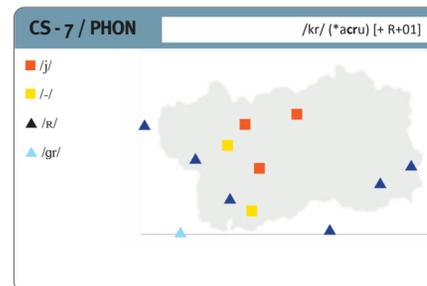
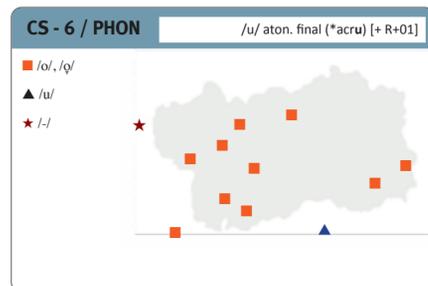
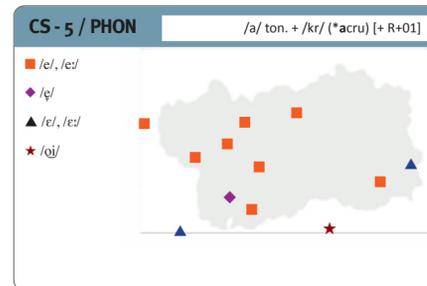
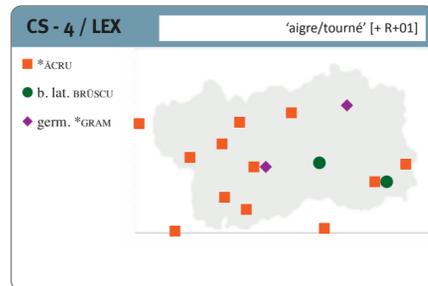


➤ le lait a caillé (accidentellement)

C+01 le lait est (devenu) aigre



AL	AUTRES LEXÈMES
AR	lo la'he j e brōck



R+ Référents Supplémentaires

R+01	(du lait) aigre/tourné	CM (la'θe) er OY də l 'ejo (subst.) RH (la'hi) 'e:ro SA (də la'se) 'gramo « – mauvais ». RI (la'fi) o:ru VT (la'se) 'gramo
R+02	cailler (après l'emprésurage)	AY ka'ja CH ka'xi CM ka'je EV (l'y la'se:) j a ka'ja (ind. pass. comp. 3 s.) « (Le lait) – ». RI anka'je

qu'en fait-on (du lait caillé accidentellement) ?

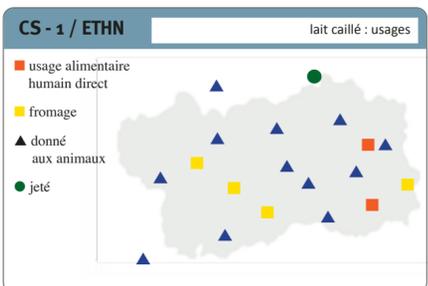
cosa se ne fa (del latte cagliato accidentalmente)? / what do you do (with the accidentally curdled milk)?

L'Article, à considérer comme un appendice du précédent, présente les informations collectées par Q-APV 072.03.b sur l'utilisation du lait tourné.
Une carte ethnographique (CS-1) synthétise les données, qui ne montrent que rarement (en deux cas, AR et AY) une utilisation

humaine directe. D'habitude, le lait caillé était jeté ou bien donné aux animaux domestiques, surtout aux cochons. Dans quelques localités (CO, GA, LS, SO) on mentionne la possibilité d'en obtenir du fromage piquant, de conservation limitée et de basse qualité.

1-48T Textes

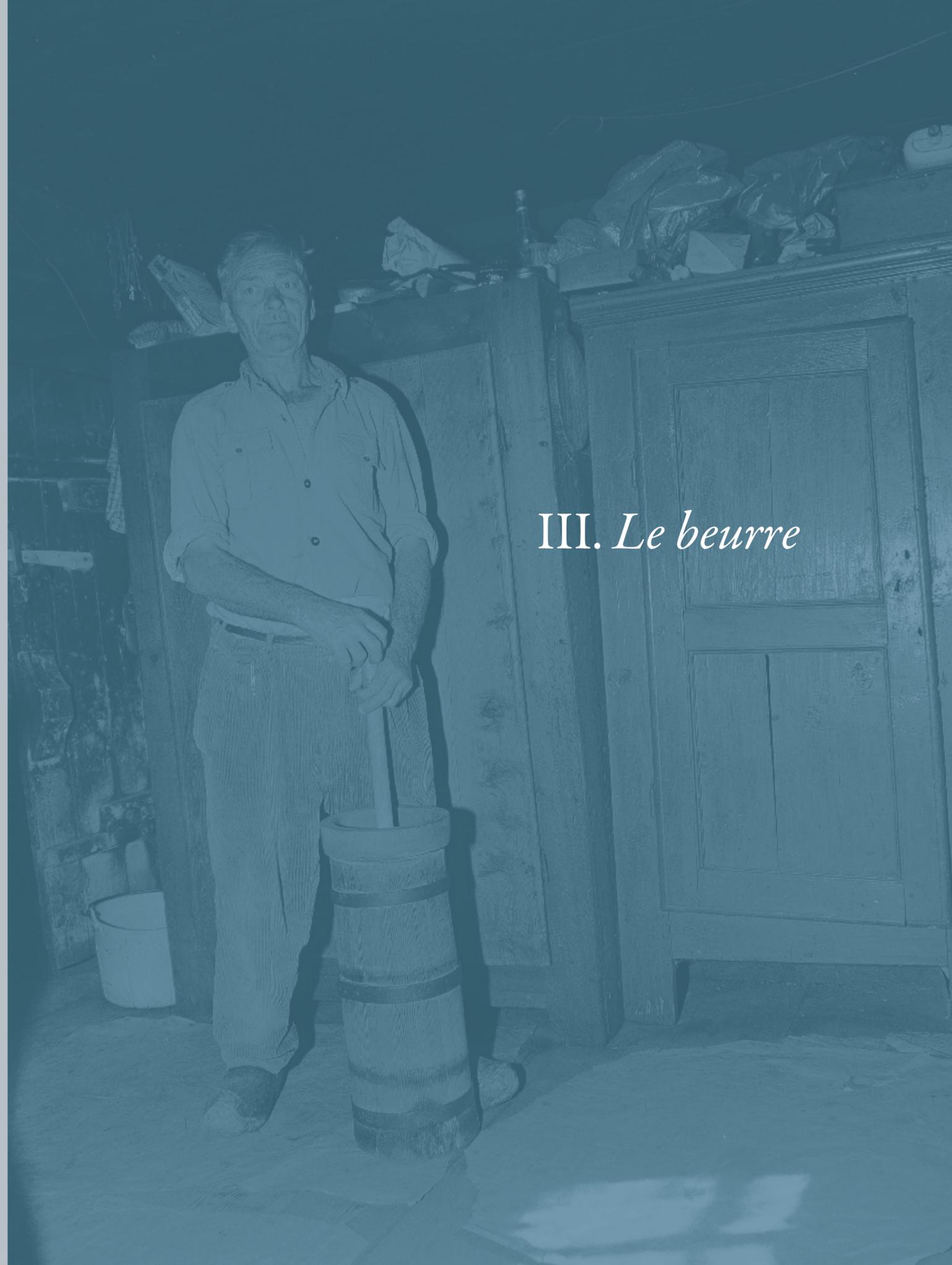
AR		On peut le manger.
AY	Lo léitsé cayà dè co non lo béi, d'atre co non lo doun-a ou portchet.	« Le lait caillé parfois on le boit, d'autres fois on le donne au porc. »
CA	X	
CH	X	On le donne aux veaux.
CM	X	
CO	Fare sé froumadzou bièn pequèn que baillon i bouignou.	« Faire ces fromages bien piquants qui font mal aux glandes salivaires [litt. "qui donnent sur les oreilles"]. »
EM	Non lo dounne i béhte, pa tan i véi, mach ou gadin.	« On le donne aux animaux, pas tant aux veaux, surtout au cochon. »
EV		On le jette.
FE	I lo baillon i dzeleunne.	« Ils le donnent aux poules. »
GA	Fazèn dé froumodjou.	« Ils faisaient du fromage. »
LI		Aux cochons.
LS	Se féi de fromadzo, méi l'è pouu aseu bon.	« On fait du fromage, mais il n'est pas si bon. »
LT	Baillon i béissie.	« Ils le donnent aux animaux. »
OY	Baillon i bitche.	« Ils le donnent aux animaux. »
QU	Si lasì caillà lo baillén i bitche.	« Ce lait caillé nous le donnons aux animaux. »
RH	X	
RI	X	
SA	Féye de fromadzo, mi se conserve pa.	« Faire du fromage, mais il ne se conserve pas. »
SO	Tapé i bétche.	« Jeter aux animaux. »
TI		On le donne aux cochons.
VS		On le donne aux animaux.
VT		On le donne aux veaux, aux chiens, aux poules.





ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

III. *Le beurre*



AUTRES ATLAS	ALJA	696	ALEPO	2385
	AIS	1207	ALF	130
	ALLY		ALI	4410

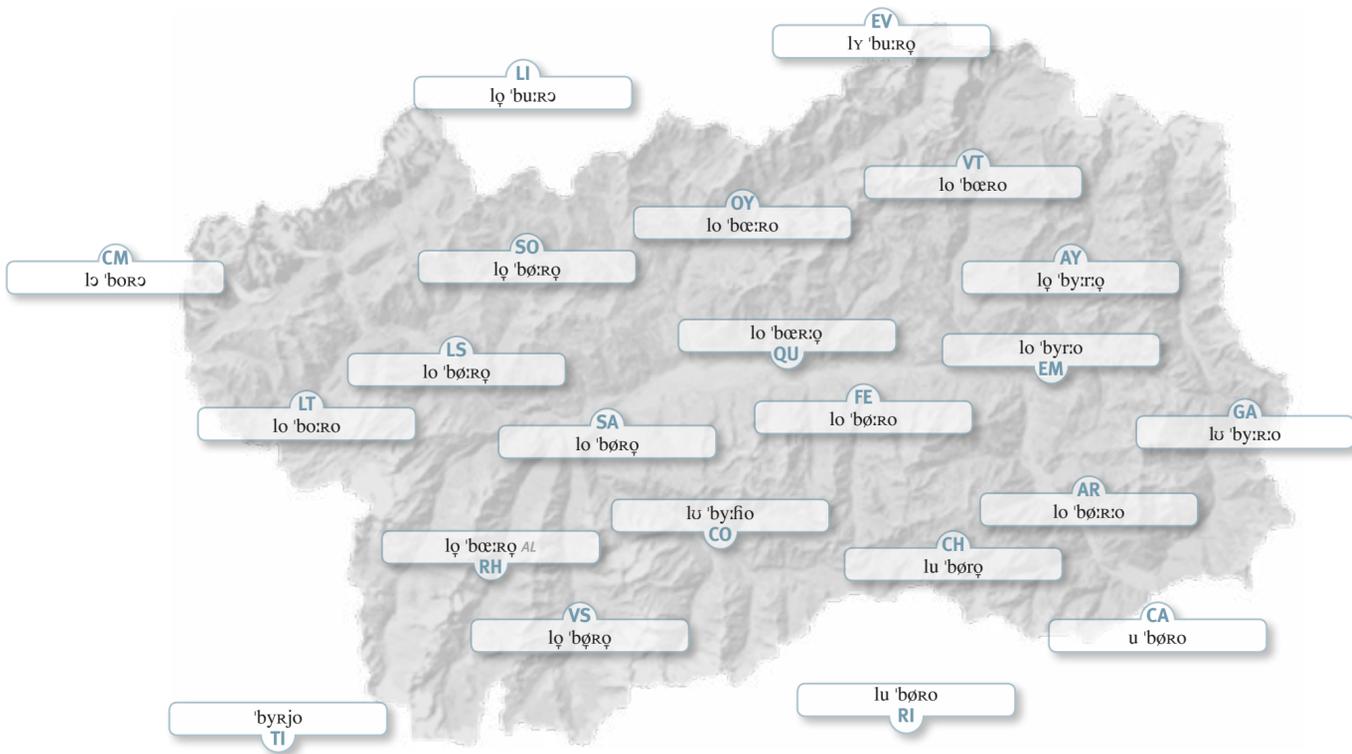
le beurre

il burro / butter

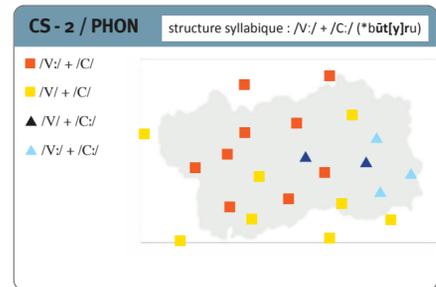
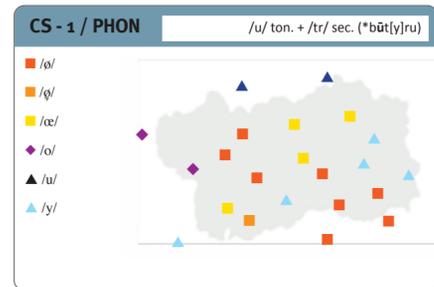
La troisième section de l'Atlas s'articule autour des processus de fabrication du beurre et des produits secondaires de l'activité laitière (le fromage, donc, exclu), et s'ouvre évidemment avec la dénomination du produit phare de cette filière, le beurre. Les réponses, fournies régulièrement par tous les témoins (avec l'ajout à RH d'une forme argotique inexpliquée), montrent pour ce lexème une uniformité absolue, dépendant de la continuation, dans tout le domaine investigué, de la base lat. BŪTYRU (d'aire

gallo- et italo-romane ; cf. FEW I, 663-665 et LEI VIII, 502-504), emprunt au gr. *boutyron* avec maintien de l'accentuation sur la première syllabe, d'où proviennent aussi le fr. *beurre* et l'it. *burro* (comme aussi occ. et cat. *burra* ; d'une forme avec accentuation lat. *butiru*, par contre, les formes dial. du Nord de l'Italie, telles que piém. *butir*). À noter, par contre, la forme argotique attestée à RH, qui est sans aucun doute un emprunt à l'all. de Suisse *anke* 'beurre', présent aussi dans les parlers walsers de la Vallée du Lys (*angə*).

Face à l'uniformité lexicale, l'ensemble des formes se prête à des observations géolinguistiques de caractère phonétique, à l'égard du timbre différencié de la voyelle tonique /u/ (CS-1) et du rapport de quantité entre la même voyelle et la consonne suivante (CS-2), issu de la forme secondaire évolutive **būtrum* (cf. TLFi, *beurre*), pour laquelle on présume la longueur tant de la voyelle que de la consonne.



AL	AUTRES LEXÈMES
RH	ḡḡgo (arg.)



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2386
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

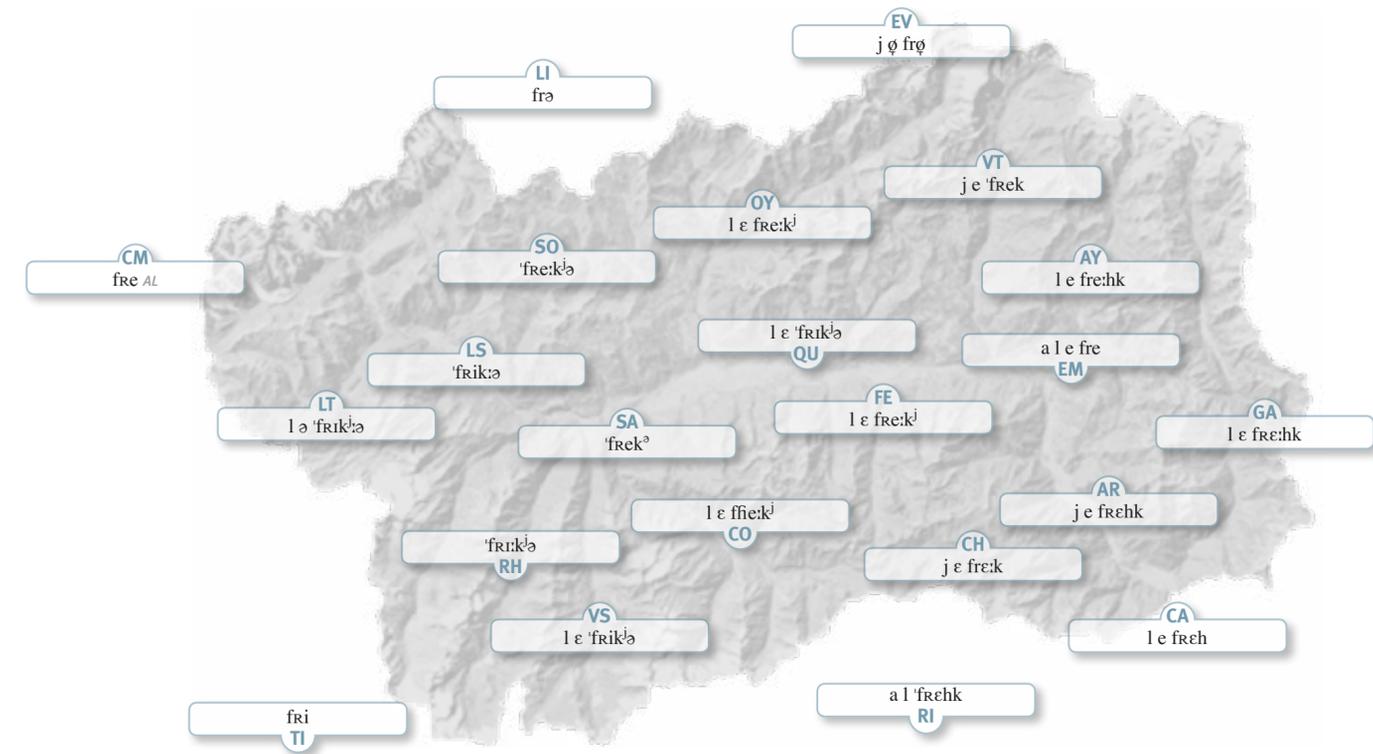
(le beurre) est frais

(il burro) è fresco / (butter) is fresh

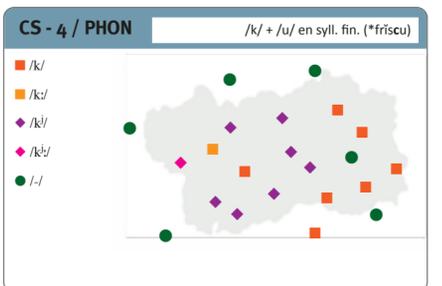
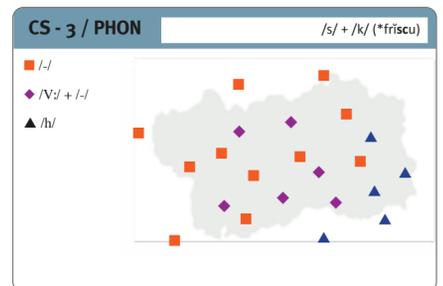
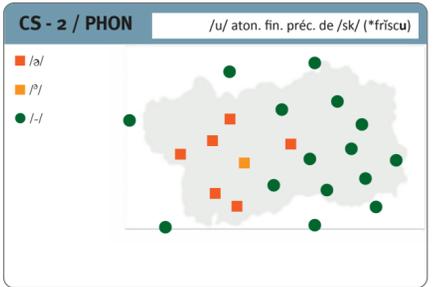
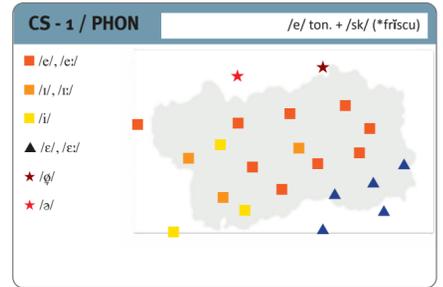
Les données de cet Article, où la notion de 'frais' est exprimée partout par les continueurs du germ. *FRĪSK (d'où le fr. *frais* et l'it. *fresco*), permettent de dresser quelques synthèses de caractère phonétique, intéressantes tant pour leur distribution géolinguistique, qu'en vue d'une comparaison avec ce qui se passe dans le français.

Pour ce qui est du vocalisme, dans la première synthèse (CS-1) l'objet d'observation est représenté par les timbres issus du /e/ tonique en syllabe entravée ; une deuxième carte (CS-2) est en outre consacrée au comportement du /o/ atone final (d'après une forme latinisée **frīscu*), entre chute (comme en français) et conservation d'un son indistinct.

Les observations sur le consonantisme concernent par contre l'effacement ou le maintien du /s/ pré-consonantique, avec le stade intermédiaire du prolongement de la voyelle précédente (CS-3) et l'évolution de la vélaire étymologique /k/ (CS-4), qui dans la partie occidentale du domaine valdôtain est entamée en direction palatale.



AL	AUTRES LEXÈMES
CM	pje fç « À peine fait ».



AUTRES ATLAS	ALJA 701	ALEPO 2387
	AIS 1208	ALF
	ALLY	ALI

(le beurre) est rance

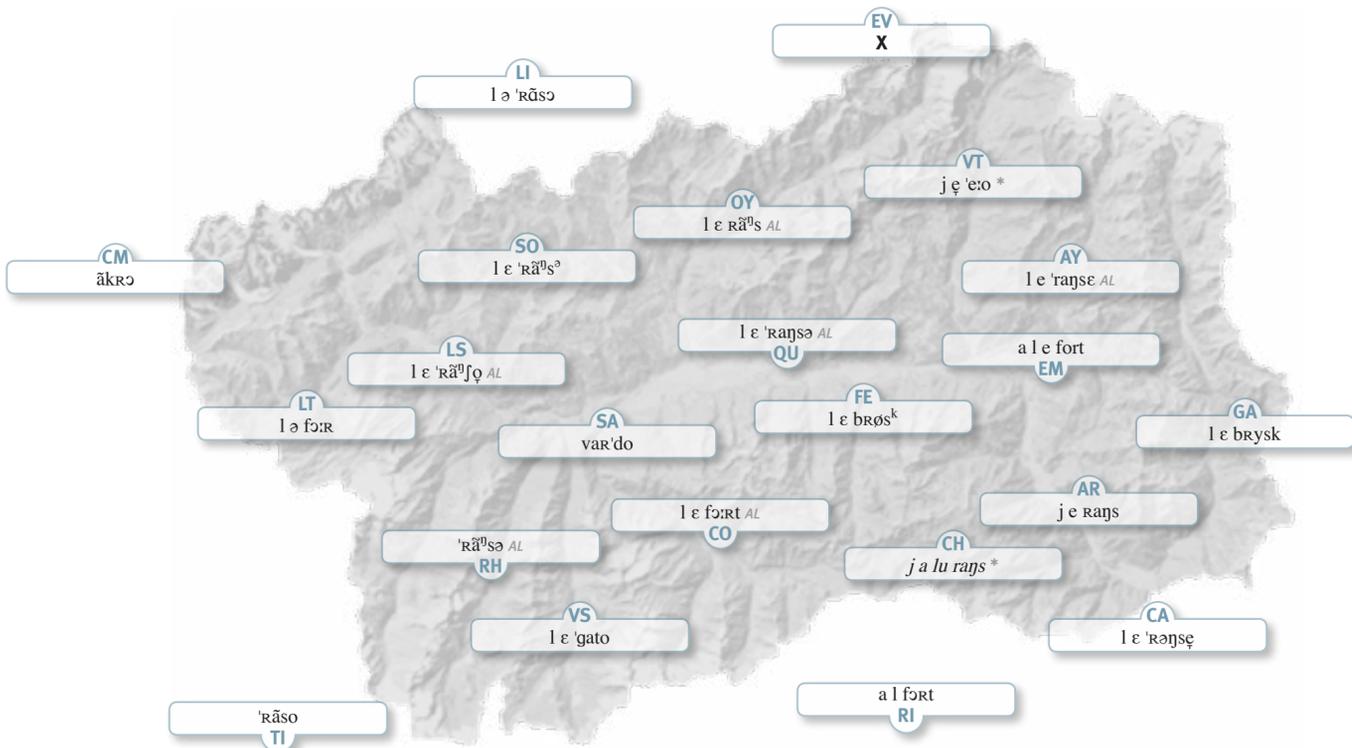
(il burro) è rancido / (butter) is rancid

Face à l'uniformité lexicale remarquée dans l'Article précédent pour 'frais' (APV 1-50), l'adjectif exprimant la notion contraire de 'rance' est en revanche rendu par les patois investigués à travers un nombre très élevé de lexèmes, nuancés du point de vue sémantique et proposés dans le cadre d'une tendance marquée à la synonymie, étant donné que dans six localités les témoins ont fourni spontanément deux, voire trois réponses alternatives.

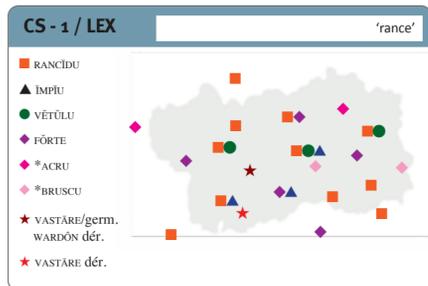
La synthèse lexicale en CS-1 réunit les types étymologiques attestés. À

côté du lat. RANCIDU, qui est majoritaire (cf. TLFi et DELI pour le fr. *rance* et l'it. *rancido*; à CH le concept est rendu par une nominalisation de l'adj.), et des autres types lat. ou b. lat. *ACRU et *BRUSCU 'aigre' qu'on a déjà rencontré pour le lait (cf. APV 1-47, R+01), on enregistre trois lexèmes faiblement caractérisés du point de vue géolinguistique, par ordre de fréquence les bases lat. FÖRTE (encore dans le champ sémantique du goût), IMPIU 'mauvais' (qui dans les patois valdôtains a subi un déplacement d'utilisation particulier, du contexte religieux au

contexte alimentaire; cf. FEW IV, 590) et VÉTÛLU, dim. de *vētēr*, -ris 'vieux'. Le cadre onomasiologique est complété par deux formes isolées, soit les adjectifs formés à partir des verbes dérivés du germ. *WARDŌN ('regarder vers', puis 'conserver' dans sa forme base *garder*) et du lat. class. VASTĀRE 'ruiner', croisé avec le germ. *WÖSTJAN du même signifié (cf. fr. *gâter* et DELI pour l'it. *guasto* 'pourri, avarié' et *guastare*).



* NOTES
CH « Il y a le — ». VT Cela arrive quand il reste du petit-lait.
AL AUTRES LEXÈMES
AY 'viej CO ɛ̃m'pjo LS l e vju OY l e fɔrt QU vju ■ l e 'enpjo RH ɛ̃m'pjo



AUTRES ATLAS	ALJA 697	ALEPO 2389
	AIS 1206	ALF 1455
	ALLY 391	ALI 4347

la baratte droite

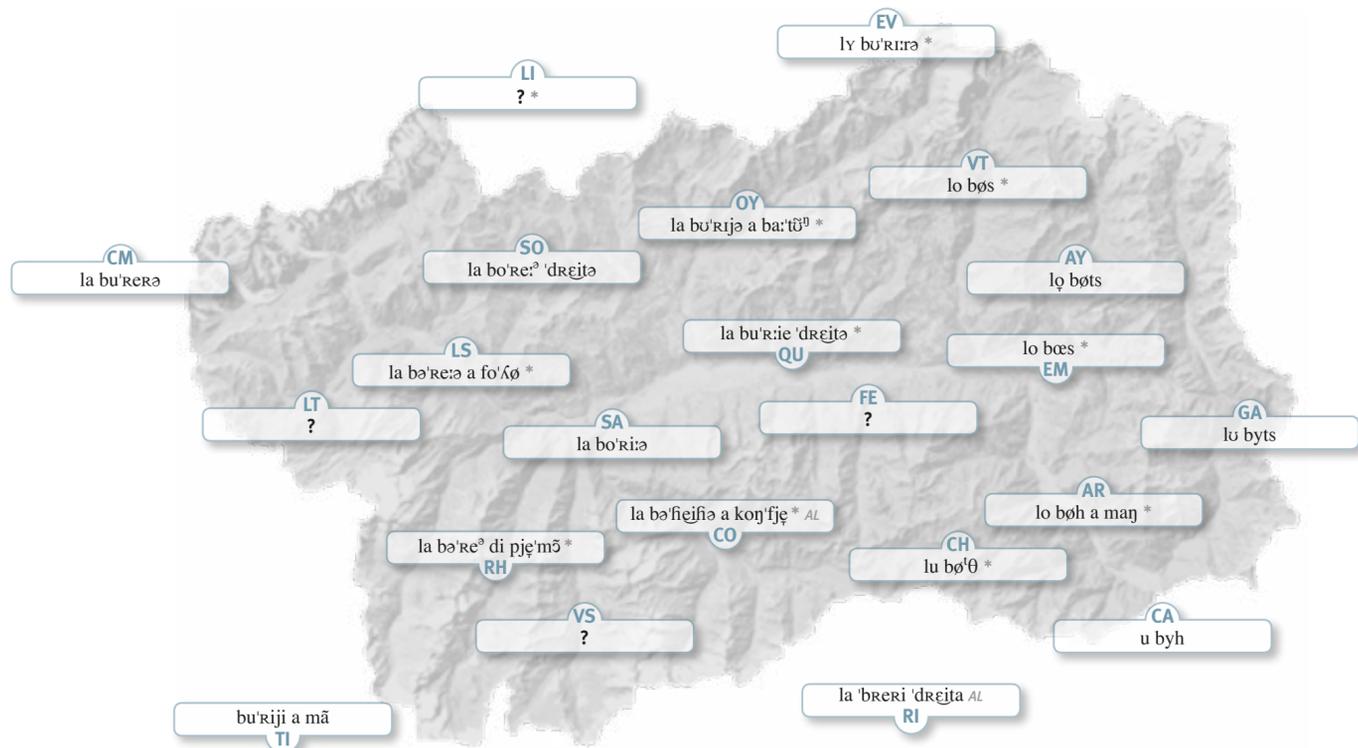
la zangola verticale / the plunger butter churn

Cet Article ouvre une sous-section assez abondante (de APV 1-52 à APV 1-61) consacrée à l'opération de « battre le beurre » (APV 1-56), à savoir l'agitation vigoureuse de la crème pour obtenir l'agglomération des globules de matière grasse en beurre; aux outils employés, les barattes (qui étaient fondamentalement de deux types : celle présentée dans cet Article et celle « à tonneau » en APV 1-57) et à certains détails de ces outils (de APV 1-53 à APV 1-55 et de APV 1-58 à APV 1-60); enfin, à d'autres informations obtenues plus librement (APV 1-61) qu'on a parfois réarrangées dans les Articles détaillés ci-dessus.

La baratte droite (un tonneau étanche vertical, haut et étroit, avec un bâton qui sortait d'en haut et qu'on pouvait manœuvrer pour battre la crème à l'intérieur; cf. ICON-1 et Cr-AY, Cr-CM, Cr-QU) s'avère être moins connue et utilisée au centre et à l'ouest du domaine objet de l'investigation (comme le montre la synthèse ethnographique en CS-

3), où on souligne souvent un usage délimité (CH, CO, VT) ou bien la typologie est qualifiée comme « piémontaise » (RH). Une position similaire vaut aussi du point de vue lexical (CS-1). Dans la partie orientale, les dénominations (parfois spécifiques pour cette typologie constructive; cf. les aperçus sémasiologiques en APV 1-57, CS-2 et CS-3) découlent d'un étymon que FEW I, 658-660 reconduit à une famille complexe de mots gallo-romans tirés de *BŪTTĪA 'tonneau' (base formée sur le b. lat. *buttem*, d'où l'it. *botte* 'tonneau') dont le masc. ici attesté (**būttiu*; cf. FEW I, 659-660 de même que DELI, *buzzo* 'cruche' dans plusieurs dialectes it. sept.) serait un représentant. Toutefois, on ne saurait pas séparer ce lexème de l'est valdôtain de la large famille de termes italo-romans (témoignés dans toute l'aire alpine, du Val d'Ossola aux Dolomites, dans des formes telles que *bogia*, *bodca* et dér.) se référant à récipients en bois à douves pour usages divers (cuves à linge ou pour

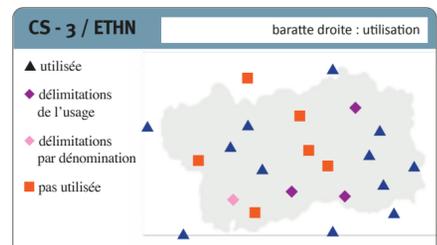
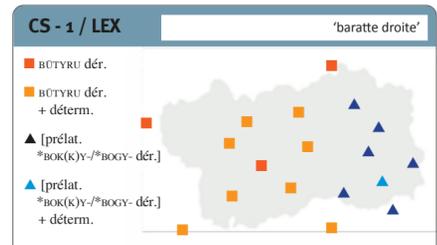
le vin, baquets pour conserver le sérac, etc.); une famille que LEI VI, 749-756 reconduit au contraire à une base prélat. *BOK(K)Y-/BOGY- 'objet de forme arrondie; cavité'. Cette base étymologique (qu'on retient dans notre synthèse lexicale, en présumant un étymon avec consonne sonore **būggju*, justifié par la forme phonétique de mots pour 'baratter' et 'babeurre' qui en dérivent, la désonorisation de la consonne finale ne posant pas de problèmes; cf. APV 1-56 et APV 1-62) est par contre inconnue dans la partie occidentale, où on enregistre seulement le type **buraria* (dérivé de *beurre* < BŪTYRU et probablement plus récent; cf. APV 1-49 et APV 1-62, CS-2), plus général du point de vue de l'extension sémantique (cf. toujours APV 1-57) et qui, pour cette raison, est presque toujours accompagné par un déterminant. Une carte phonétique (CS-2) limitée aux issues du /o/ ton. en syll. entravée pour les continuateurs de **būggju* (et donc à la Basse Vallée) complète l'Article.



* NOTES
AR « — à main ». CH Pour ceux qui ont peu de vaches. CO « — à gonfler ». On l'emploie seulement pour monter la crème. EM Environ 1 m de hauteur. EV Plus ancienne. Long tube en bois vertical. On bat la crème à l'aide d'un bâton qu'on peut actionner verticalement. LI On ne l'utilisait pas ici. LS « — à fouloir ». OY « — à bâton ». Jamais vue ici. QU Jamais utilisée ici. RH « — du Piémont ». VT <i>Seu, d'ivér</i> [« Ici, en hiver »].

AL AUTRES LEXÈMES
CO la bə'feifjə 'lonɔzə « — longue ». RI la 'brɛri d akar'zɛj « — du bâton ».

Cr CROQUIS
AY CM QU



AUTRES ATLAS	ALJA	698	ALEPO	2390
	AIS		ALF	
	ALLY	392	ALI	4348

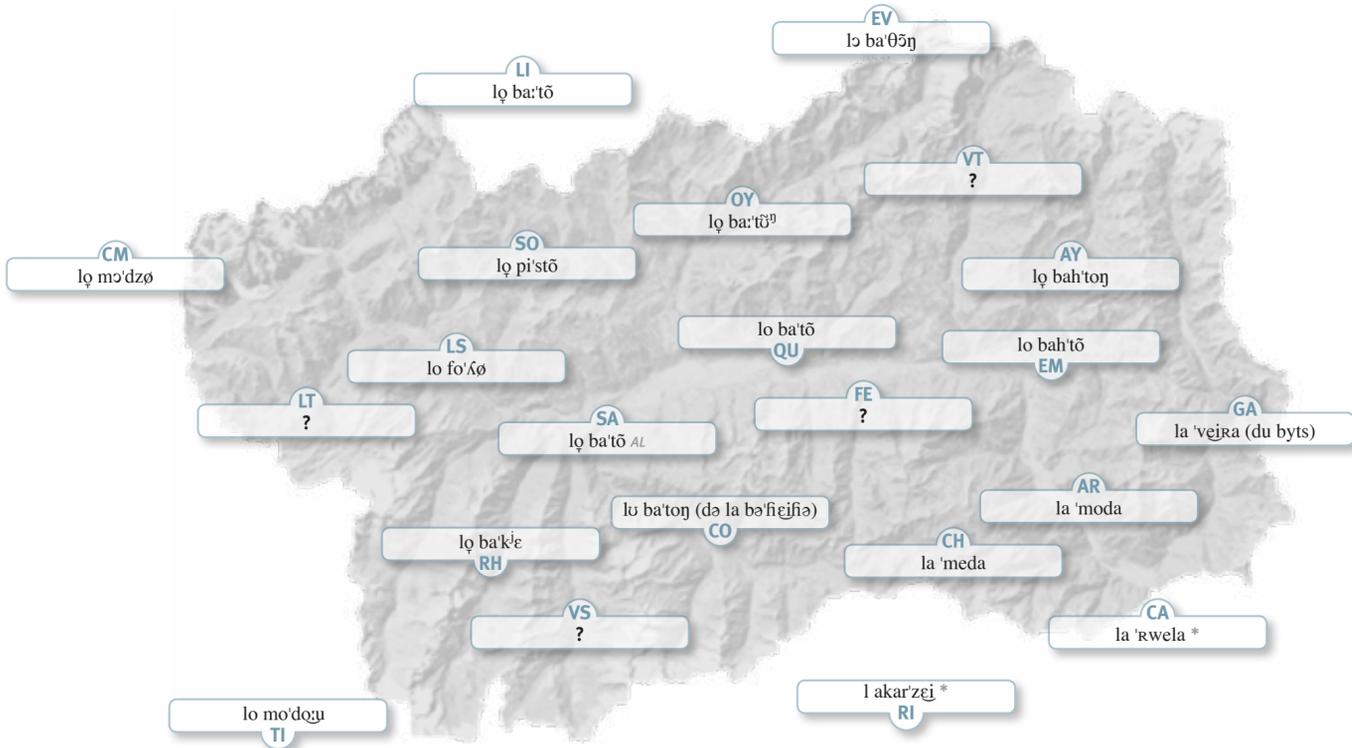
la batte (de la baratte droite)

il bastone (della zangola verticale) / the plunger (of the plunger butter churn)

Sauf que pour les localités où la baratte droite est elle-même inconnue (cf. APV 1-52), pour ce qui concerne le premier de ses détails constructifs, la batte (*bâton* dans la formulation du Q ; ressortant d'en haut au milieu du couvercle et muni d'une rondelle-brasseuse à l'intérieur du fût de la baratte ; cf. les détails en Cr-AY, Cr-CM, Cr-EM et Cr-QU) presque toutes les localités ont proposé des réponses, même si probablement de valeur inégale. Dans plusieurs cas, en fait, la dénomination proposée révèle un caractère « analogique » (la forme de l'objet, assimilable à l'idée de 'bâton' ou 'baguette'), qui pourrait aussi valoir simplement comme description de l'objet. Plus spécifiques et intéressantes sont, peut-être, les dénominations à caractère « fonctionnel » (en rapport avec des verbes du champ sémantique de 'fouler' ou 'remuer') ou bien « métonymique », où c'est une partie de l'objet (le 'plat-brasseur' à CA ; cf. APV 1-54) qui

est proposée comme nom de l'objet dans son ensemble. L'articulation des données a permis de recueillir également un certain nombre d'attestations pour les notions supplémentaires de 'manche/poignée' de la batte (R+01), lorsqu'elles se démontraient différentes de celle utilisée pour l'objet complet ; et de 'châssis pivotant' pour aider le mouvement de la batte (R+02), le même instrument polyvalent qu'on utilisait pour peser le lait (cf. APV 1-41) et pour suspendre la chaudière à lait sur le feu. La variété du cadre motivationnel, décrit dans la synthèse lexicale en CS-1, fait pendant à la pluralité des étymons relevables (CS-2). Le type « analogique » majoritaire est représenté par le b. lat. *BASTŌNE (fr. *bâton*, it. *bastone* ; terme d'origine incertaine mais coétymologique avec *bât*, it. *basto*), auquel s'ajoute un dérivé du lat. *baculum* 'bâton' (à travers une forme *BACCU, de diffusion italo-romane ; cf. it. *bacchetta*, *bacchetto*, LEI IV, 195 et ss.). Parmi les verbes à l'origine

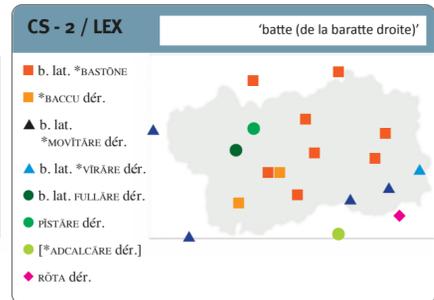
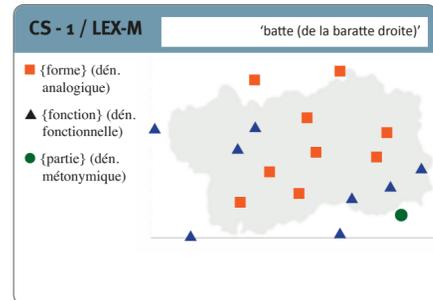
des dénominations « fonctionnelles », le plus fréquent est le b. lat. *MOVITĀRE 'remuer, brasser' (itératif de *movēre* 'mouvoir' ; cf. FEW VI/3, 171-172), à travers des formes tant suffixales que déverbales ; parmi les concurrents (avec une seule attestation pour chacun), l'idée de 'tourner' se retrouve dans le b. lat. *VIRĀRE (cf. APV 1-42 pour les détails de cet étymon), celle de 'fouler, écraser' dans les continuateurs du b. lat. FULLĀRE 'écraser (spécialement les draps)' et le lat. PISTĀRE 'piler'. La forme de RI, qu'on propose ici d'expliquer comme un dérivé agentif (**adcalcaris* ?) de *ADCALCĀRE, dér. du lat. class. *calcāre* 'fouler (aux pieds)' (cf. DEI, *calcare* et *accalcare*, LEI IX, 919 et ss. et, pour le dérivé **calcicare*, 1205-1208), est par contre inconnue aux répertoires. Pour les dénominations « métonymiques », enfin, on enregistre le type lat. RŌTA (à travers le dim. **rotella*) pour la 'rondelle' au fond de la batte (cf. encore APV 1-54).



* NOTES
CA « La petite roue ». <i>Dj'ou found n'é la rouéla, an fima gnente, l'é dré, l'é ou mane</i> [« Au fond il y a la rouéla, en haut il n'y a rien, c'est droit, c'est le manche »]. RI Un bâton avec un truc plein de trous qui brasse la crème.

AL AUTRES LEXÈMES
SA lo ba'k'jetə

Cr CROQUIS	
AY	CM
EM	QU



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le manche (de la batte de la baratte droite)	AR lo 'mandzo CA u 'mane (dla 'rwela) EM la ma'netə: <i>Falae togrnéi un piquiò so pé i éidéi a chè ramassé</i> [« Il fallait tourner un petit peu pour l'aider (le beurre) à se ramasser »].
R+02	le châssis pivotant (pour s'aider à brasser avec la baratte droite)	CH lu tɔr Pour battre le beurre on employait <i>lou tor</i> , avec <i>lou coulenet</i> [« le poteau », qui partait de terre jusqu'aux poutres, <i>na traversa</i> [« un barreau »] et <i>oun brats</i> [« un bras »] qui s'accrochait à la <i>méda</i> [« la batte »], et on battait le beurre à l'aide de ce bras.

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2391
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

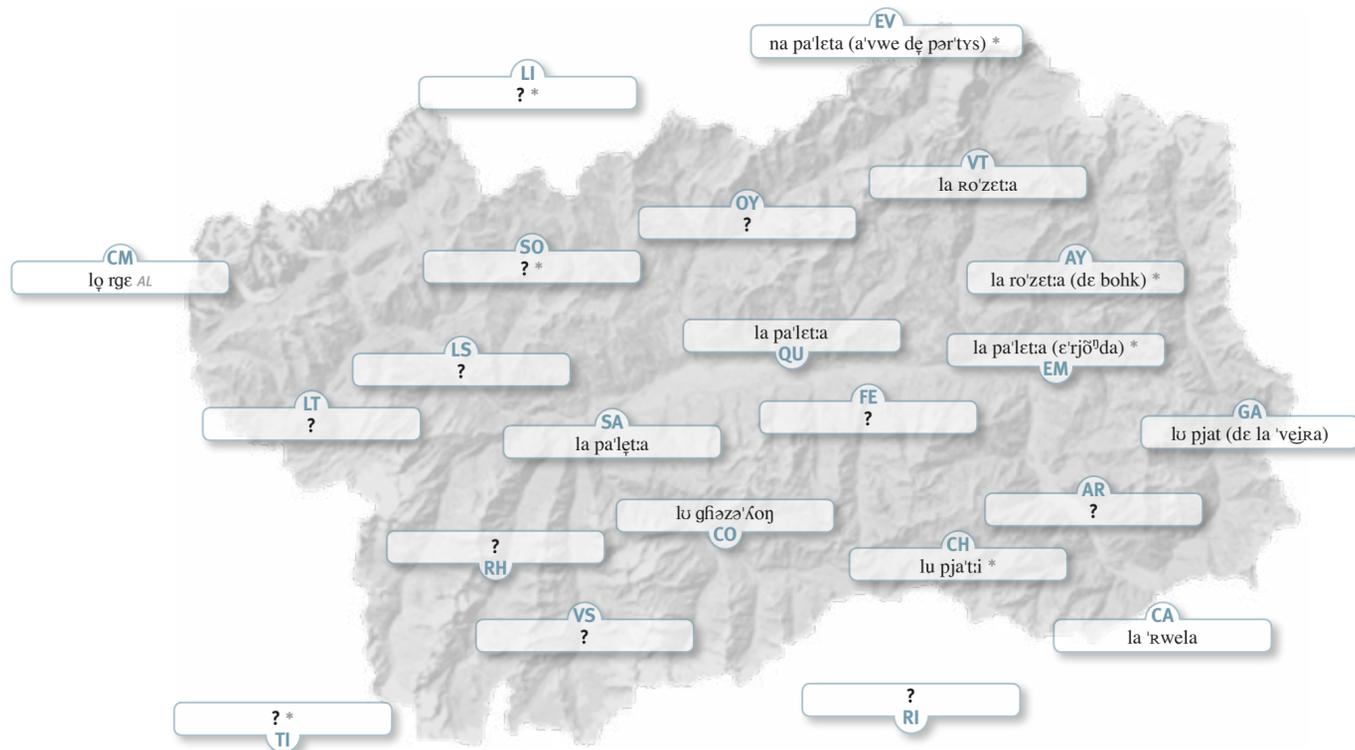
la rondelle-brassoir (de la baratte droite)

la rotella (della zangola verticale) / the round dasher (of the plunger butter churn)

Seulement la moitié des points d'enquête ont donné une réponse lexicale à cette question, dont la formulation ouverte (Q-APV 072.10.b *au bout du bâton de la baratte droite ?*) n'a pas aidé, peut-être, à focaliser sur la dénomination spécifique recherchée pour ce détail (bien identifié et décrit quand même dans trois des autres localités) de la batte à beurre, c'est-à-dire la rondelle fixée au fond du bâton, trouée (ou bien garnie de petites ailes ; cf. Cr-CO ici, celle montrée en ICON-1 et les autres en APV 1-53) pour laisser passer le babeurre, qui remplit

la fonction de brasser la crème pour obtenir sa solidification en beurre. Dans les points où une dénomination synthétique a été fournie, on enregistre une variabilité lexicale très importante, avec au moins quatre différentes bases étymologiques (CS-1). Trois d'entre elles remontent à un étymon latin assez transparent : PALA 'pelle', témoigné dans la forme diminutive du fr. *palette* et de l'it. *paletta* ; *PLATTU (emprunt au gr. *platys* 'large et plat') ; RŌTA 'roue', dans une forme diminutive en *-ella*. À RŌTA on propose ici de ramener aussi les formes de CM (à travers

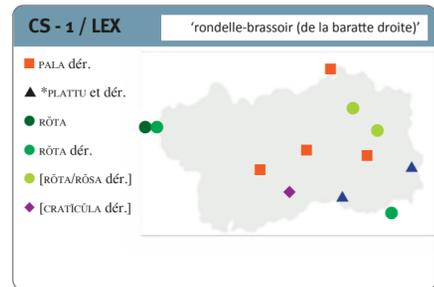
une évolution phonétique /rw/ > /rj/). Le type dont témoignent AY et VT repropose le croisement avec RŌSA 'rose' déjà présent dans le fr. *rosette* 'petit ornement rond' et surtout dans l'it. *rosetta*, 'rondelle'. Pour la quatrième (isolée à CO), pour des questions de vraisemblance sémantique, on préfère s'en tenir au lat. CRATICŪLA 'grille' (cf. FEW II, 1287), même si d'autres étymons sont suggérés par les répertoires (en particulier le moyen néerlandais *grisen* 'frissonner' ; cf. TLFi pour le fr. *grésiller*).



* NOTES
AY « — (en bois) ». CH Rond, avec des trous pour laisser passer la crème. EM « — (ronde) ». EV « — (avec des trous) ». LI <i>On tro de lân riôn</i> [« Un bout de planche rond »]. SO <i>An placca de bouque</i> [« Une plaque de bois »]. TI Il y a une rondelle au bout.

AL AUTRES LEXÈMES
CM la r'gata (dim.)

Cr CROQUIS
CO



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2392
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

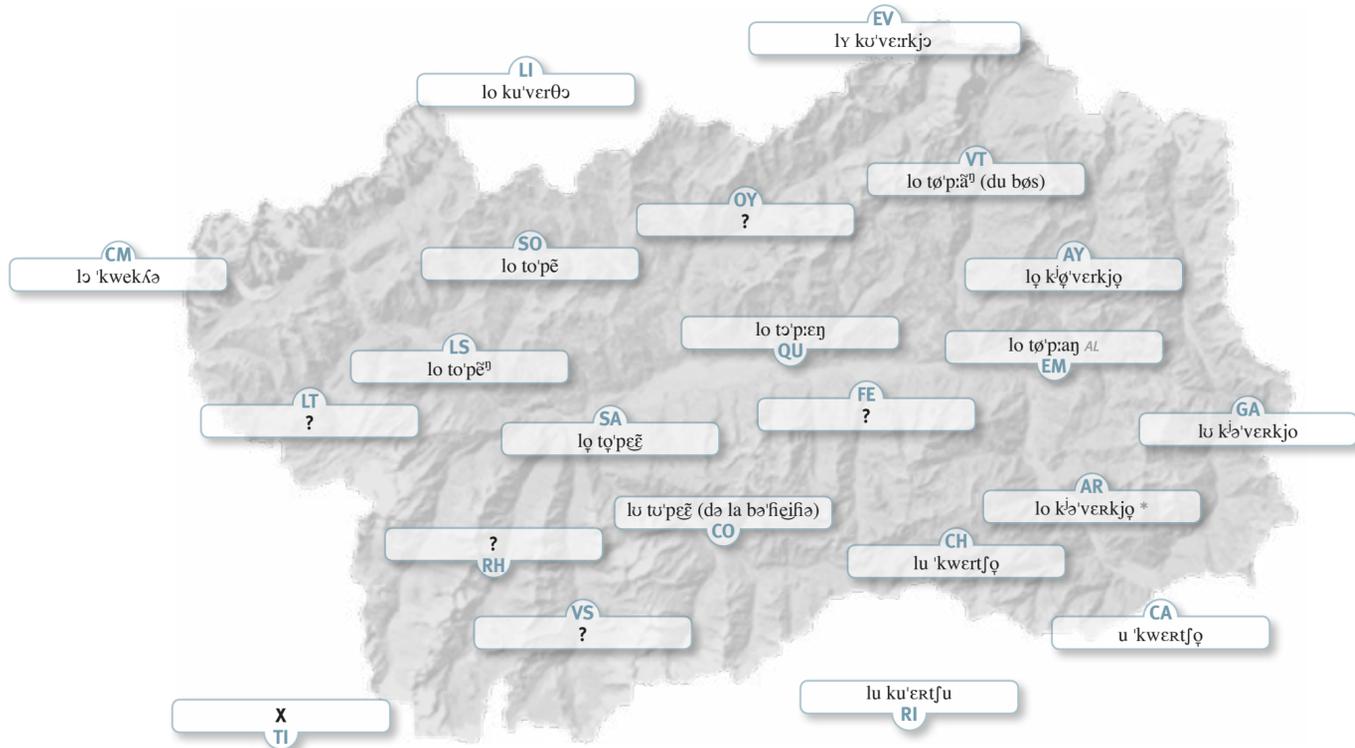
le couvercle (de la baratte droite)

il coperchio (della zangola verticale) / the lid (of the plunger butter churn)

Dans quatre localités de la Haute Vallée (où la baratte droite est moins connue ; cf. APV 1-52), les témoins n'ont pas répondu à la question sur le dernier détail de cet outil, le couvercle percé au milieu (cf. ce détail en Cr-AY et Cr-QU, aussi que l'image en ICON-1) hébergeant la batte. Dans les autres, la dénomination ne semble d'ailleurs avoir rien de spécifique et les types étymologiques sont les mêmes que ceux qu'on retrouve par exemple en APV 1-39 *le couvercle (du bidon pour lait)*, de même que la distribution géolinguistique (l'adj. participial

**tiáppante* tiré de **tiáppare* 'boucher', à son tour de STÚPPA, dans la partie occidentale du territoire valdôtain, COOPĒRCŪLU dans le reste du domaine). On signale ici seulement la particularité du point d'EM, qui dans ce cas propose les deux types comme réponses alternatives. Tout en renvoyant donc aux synthèses déjà présentes en APV 1-39, on ajoute ici trois cartes phonétiques sur autant de phénomènes relevables pour l'évolution de *copĕrcŭlu*, ici et dans l'Article qu'on vient de citer, qui démontrent des caractérisations géolinguistiques remarquables :

pour les voyelles, les résultats du /e/ tonique en syllabe entravée (CS-1), du /o/ atone de la première syllabe, qui (suite à la chute du /p/) peut aussi se transformer en semi-consonne en réduisant ainsi le nombre total des syllabes (CS-2) et du /u/ atonique final (CS-3) ; pour les consonnes, le traitement du /k/ initial (CS-4), qui semble mettre en évidence, dans la Basse Vallée, l'existence d'une forme étymologique concurrente (**clopercŭlu*, par métathèse ou d'après un croisement avec *claudĕre* 'clôre').



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2388
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

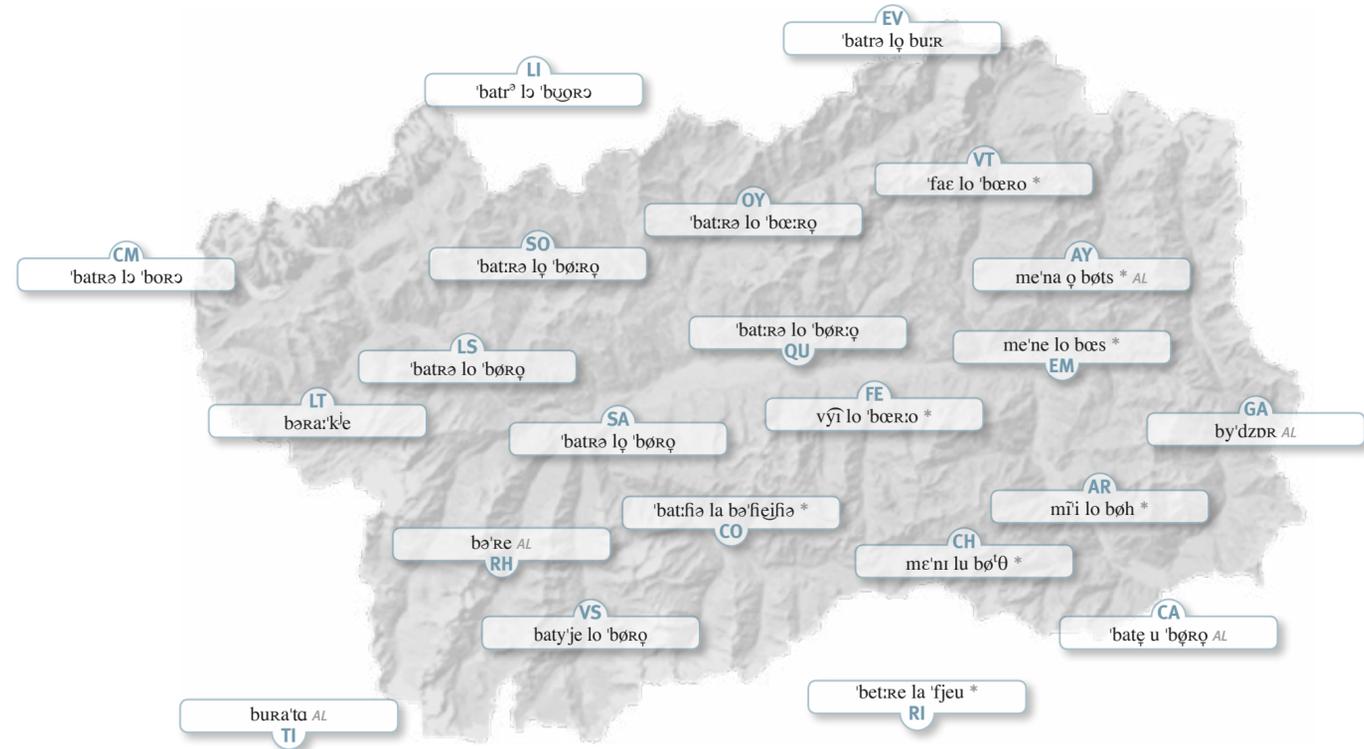
battre le beurre (baratter)

fare il burro (burrificare) / to churn the butter

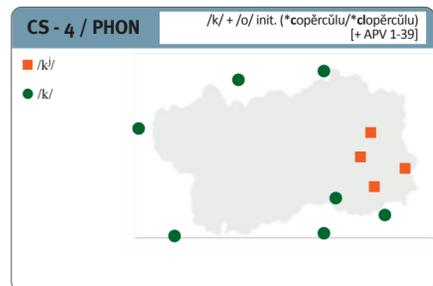
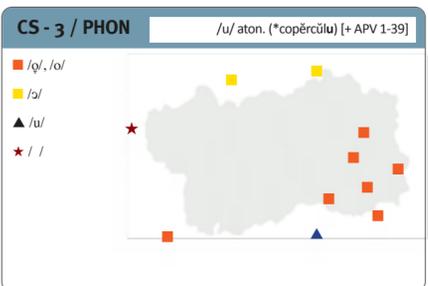
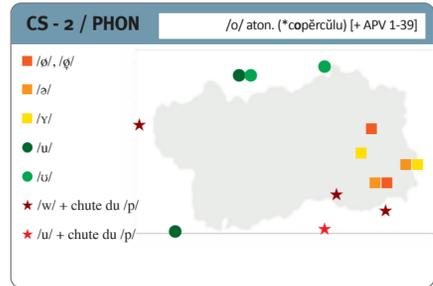
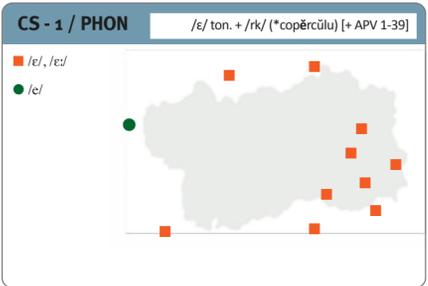
Les données pour cet Article, axé sur le verbe décrivant l'opération générale du « barattage » (c'est-à-dire la transformation mécanique de la crème en beurre dans les différentes barattes), proviennent, à la fois, de la question principale traitée ici et de celle consacrée à l'action spécifique de 'faire tourner' la baratte-tonneau (APV 1-60), produisant parfois des réponses secondaires distinctes sur la base du genre de baratte utilisé (AY et FE) et se référant plutôt à la notion globale de 'faire le beurre'. Les modalités d'expression pour cette notion s'appuient sur deux structures motivationnelles complémentaires principales, qui se partagent aussi le territoire enquêté (CS-1) : le type {battre} (du latin de souche populaire BATTĒRE 'frapper, battre', à VS dans une forme dérivée **battŭtare*) + {beurre}, majoritaire et en accord avec le type français (présent aussi, par ailleurs, dans l'italien d'autrefois), et celui {mener} (du lat. MINĀRE, 'menacer' puis 'conduire des animaux' en les menaçant du fouet, d'où le sens du fr. mener et de l'it. menare)

+ {baratte}, plus localisé dans la moitié orientale, où le terme pour 'baratte' (en particulier 'baratte droite') est le continuateur de la base **βOK(κ)Y-/BOGY-* 'tonneau' (APV 1-52). À la limite de ces aires continues, dans une partie des expressions alternatives les deux composants motivationnels du {résultat} (le {beurre}) et de l' {instrument} (la {baratte}) sont utilisés de façon croisée, en déterminant ainsi tant le syntagme {mener} + {beurre} (à CA et AY) que {battre} + {baratte} (à CO). Dans d'autres cas, d'autres éléments sont introduits, en substitution de l'objet ({battre} + {crème}, à RI) ou du verbe (à VT {faire}, à FE {tourner}), en gardant le {beurre} comme objet. Dans quatre localités, enfin, les réponses proposent des verbes synthétiques, tirés clairement de {beurre} à RH (**burriare*), de {baratte} à GA (**biaggiare*, à partir du nom local pour l'objet), LT et TI. Les formes de ces deux dernières localités peuvent être rapprochées du type lexical du fr. *baratter* (d'étymon controversé

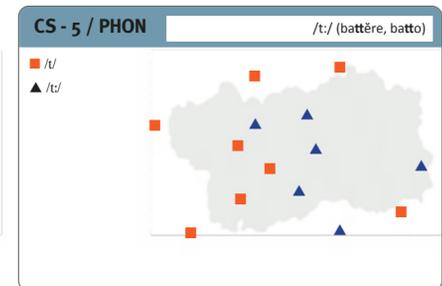
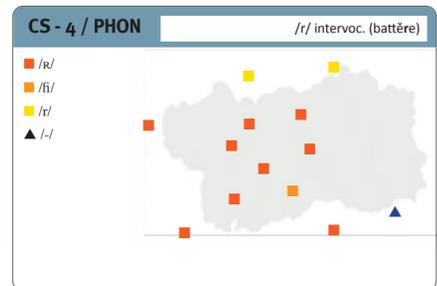
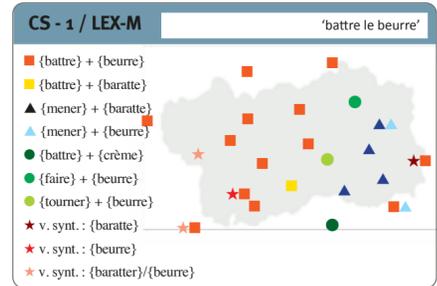
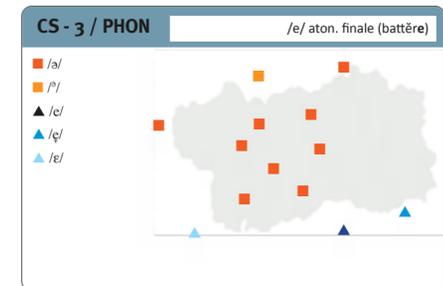
et signifiant 'agiter' en a. fr. ; cf. TLFi), d'où *baratte*, même si ce type lexical est absent dans toute l'aire pour indiquer l'instrument (cf. APV 1-52 et APV 1-57) et si leur forme phonétique semble ressentir d'un croisement étymologique avec *beurre*. La convergence de la forme de TI avec l'étymon à la base de l'it. *buratto* 'tamis' et *burattare* 'passer au tamis' mais aussi 'agiter' (d'un type lat. populaire **BŪRA* selon LEI VI, 1203 ; et cf. aussi DELI, *burattino* 'marionnette') est probablement due au hasard. Les attestations des continuateurs du verbe *battĕre* permettent de dresser trois synthèses phonétiques, pour une série d'issues (les traitements du /a/ tonique, CS-2, et de l'aton. finale /e/, CS-3, pour le vocalisme ; ceux du /r/ intervocalique dans les verbes de 3^e conj. latine, CS-4, et du /t/, CS-5, pour le consonantisme) qui, dans le cadre d'une certaine uniformité générale, montrent quand même des particularités dans quelques points d'enquête.



* NOTES	
AL	AUTRES LEXÈMES
EM	lo k'v'verkjo
Cr	CROQUIS
AY	QU



* NOTES	
AL	AUTRES LEXÈMES



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2393
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

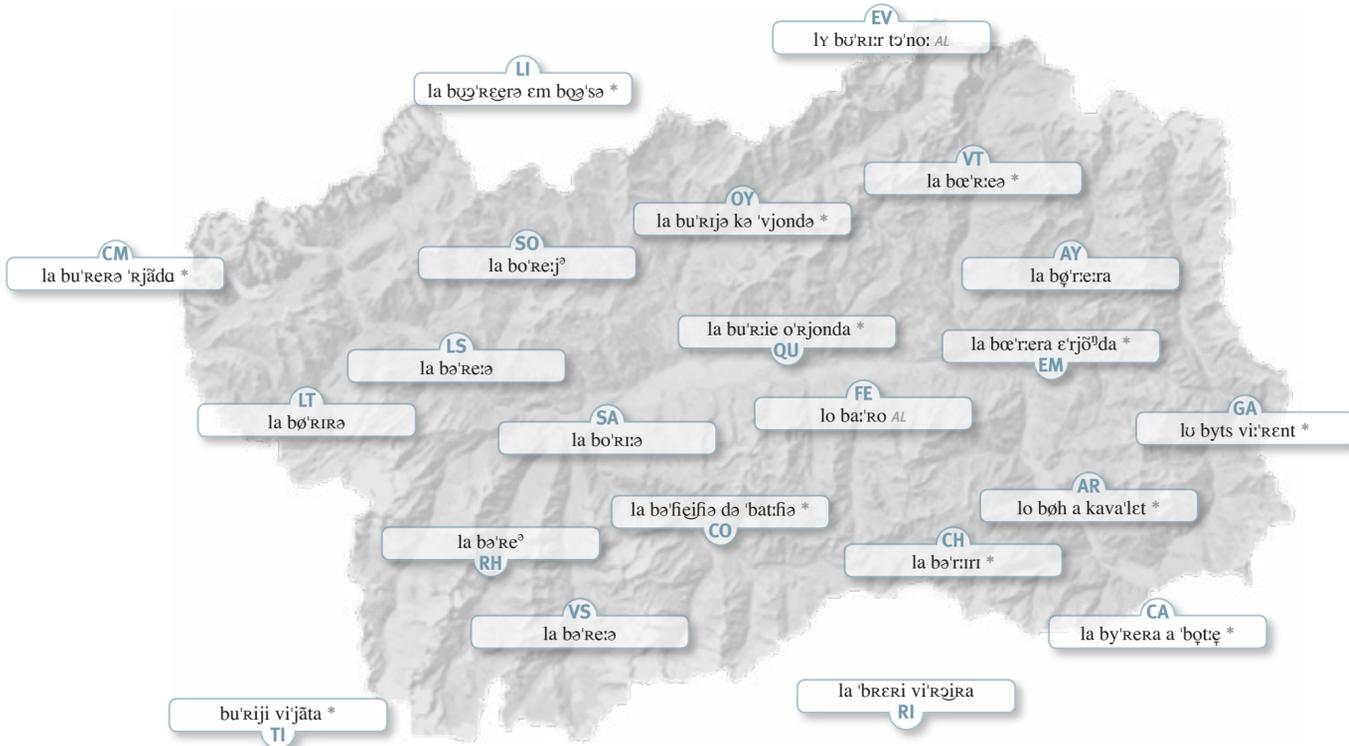
la baratte-tonneau

la zangola a botte / the barrel butter churn

La plus connue et utilisée parmi les barattes s'avère être celle à tonneau. Tout en se présentant dans une variété morphologique et fonctionnelle considérable (pour laquelle on renvoie à APV 1-61), elle est quand même caractérisée par la fabrication en douves en bois ; placée sur un cheval, elle est actionnée par une manivelle (pour ces détails cf. ici R+01, ICON-1 et le croquis en Cr-AY, qui les met justement en évidence, aussi bien que l'Article consacré à la manivelle en APV 1-58), par une roue à aubes ou bien, de façon plus moderne, par un moteur (cf. ici les Notes à CA, VT et R+02). Du point de vue onomasiologique (CS-1), les types concurrents sont

généralement les mêmes que pour la baratte droite (cf. APV 1-52 pour les détails étymologiques et APV 1-62 pour d'autres remarques), c'est-à-dire le dérivé agentif du lat. BŪTYRU ('burraia) et les continuateurs de *BOK(K)Y-/BOGY-, auxquels il s'ajoute, seulement à FE, le radical peut-être prélatin *BARR- (cf. it. *barile*, DELI et FEW XXII/2, 112-118). Le type *burraia s'avère, dans le cas de la baratte-tonneau, encore plus largement majoritaire que pour la variante droite, même si à travers un usage important de déterminants ('ronde', 'tournante', 'à tonneau', 'à manivelle', 'à cheval'). La diffusion des types étymologiques et les signifiés associés (qui s'étendent de la généralisation complète à

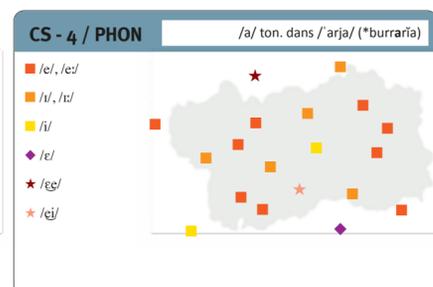
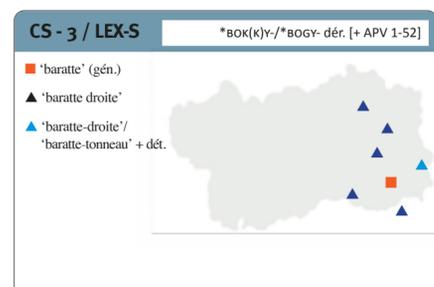
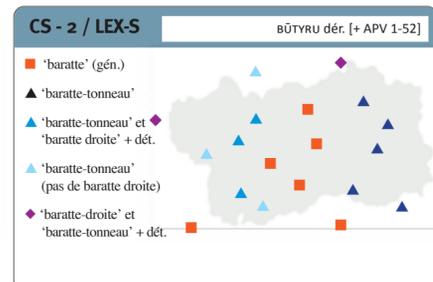
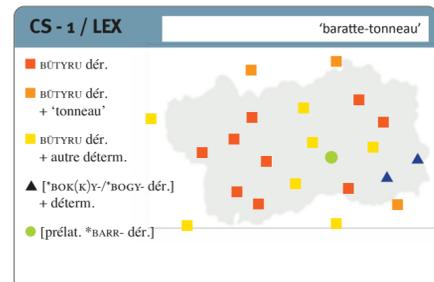
la spécialisation, en passant à travers des situations intermédiaires où c'est l'utilisation des déterminants qui permet la distinction) sont montrés par deux synthèses sémasiologiques (CS-2 et CS-3), tirées des données de cet Article et de APV 1-52. La base *burraia se prête aussi à des observations phonétiques, concernant les composants du suffixe lat. -aria (le /a/ ton. et final, CS-4 et CS-6 ; le /s/, CS-7) et les issues du /u/ aton. en syll. initiale (CS-5), classées fondamentalement en premier sur la base de la présence de phénomènes de « centralisation » du timbre.



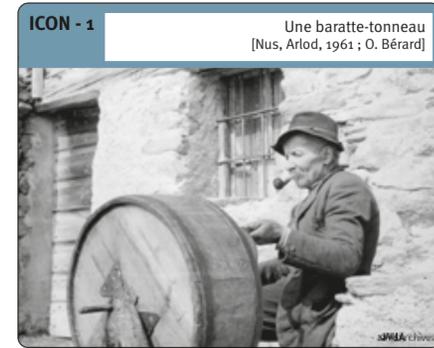
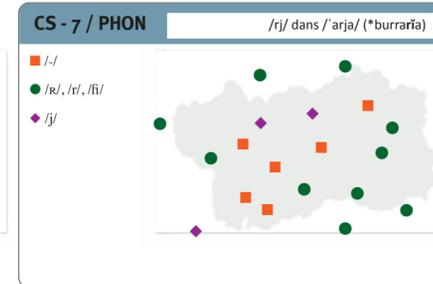
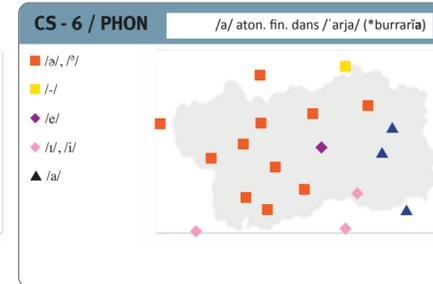
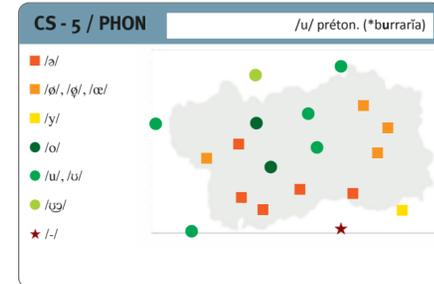
* NOTES
<p>AR « — à cheval ». CA <i>Ou a man, ou a élétritchità, ou puramént a moutour a scoppio</i> [« À la main, ou avec l'électricité, ou bien avec le moteur à combustion »]. CH On la mettait sur le cheval. CM « — ronde ». CO « — à battre ». EM « — ronde ». GA « — tournante ». LI « — en [forme de] tonneau ». OY « — qui tourne ». QU « — ronde » <i>A vioundi ató la man-èille</i> [« À faire tourner avec la manivelle »]. VT <i>Èa pomé tan a man, ma ou a l'éve ou a moteur</i> [« Maintenant plus tellement à main, mais avec l'eau ou avec le moteur »]. TI « — tournante ».</p>

AL	AUTRES LEXÈMES
EV	la 'tono: FE lo ba'ro a mā'ε.λə « — à manivelle ».

Cr	CROQUIS
AY	



la baratte-tonneau



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le cheval (de la baratte-tonneau)	AR kava'let AY lə kava'let CH kava'let FE lo kava'lot SA lo pja « Le pied ».
R+02	la roue à aubes (de la baratte-tonneau)	FE lo turbi'let de l'evə « — de l'eau ».

AUTRES ATLAS	ALJA	696	ALEPO	2394
	AIS		ALF	
	ALLy		ALI	

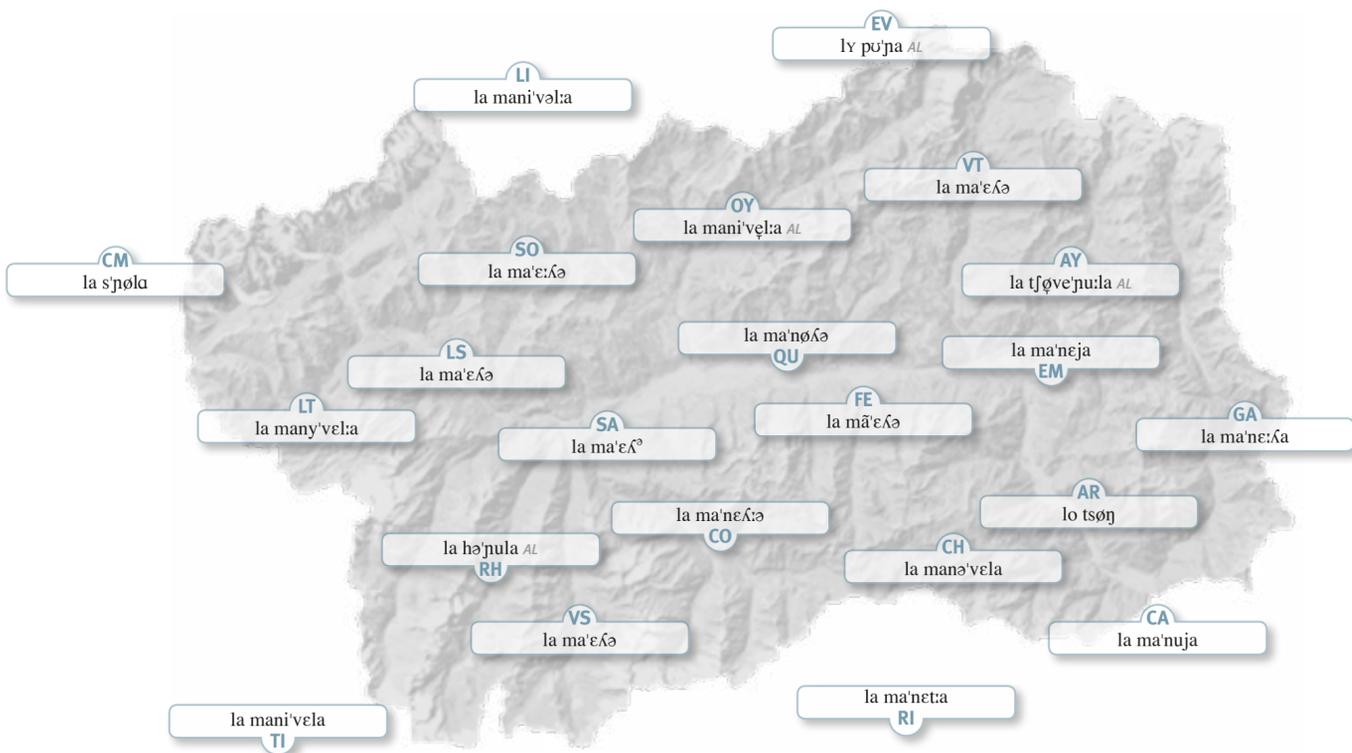
la manivelle (de la baratte-tonneau)

la manovella (della zangola a botte) / the crank (of the barrel butter churn)

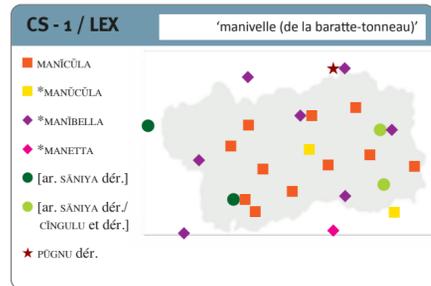
Pour la dénomination de cette partie de la baratte-tonneau (voir APV 1-57 et APV 1-61 pour l'iconographie), les réponses dessinent un cadre d'une remarquable variété lexicale (CS-1). Dans la plupart des points d'enquête, ce sont des dérivés du lat. *manu* (appartenant tant à la couche du lat. class. que du b. lat.) qui sont témoins, en particulier les types MANÍCŪLA (et sa variante frp. et piém. **manicūla*; cf. FEW VI/1, 217), *MANETTA (cf. FEW VI/1, 688) et naturellement *MANIBELLA (fr. *manivelle*, it. *manovella*). Dans certains points périphériques, pourtant, des dénominations différentes font leur apparition. Dans la partie occidentale, les formes de CM et

RH sont de toute évidence connectées à l'occ. *seigno* 'manivelle', un emprunt médiéval (selon FEW XIX, 154) à l'ar. *sāniya* 'roue du moulin', diffusé en territoire gallo-roman à travers le cat. (*sénia*) et l'esp. (*aceña*) et dont l'évolution sémantique suggère peut-être un passage « technologique » : le progressif abandon de l'eau comme force motrice à l'avantage de la force humaine. Au même contexte étymologique semblent vraisemblablement appartenir les formes d'AR (avec conversion au masculin) ainsi que de AY (avec un dérivé plus complexe et difficile à expliquer) ; l'aspect phonétique de ces formes (avec la présence d'un élément occlusif /t/ initial) peut d'ailleurs

suggérer un rapprochement par rapport à un étymon latin alternatif pour toute cette famille lexicale, à savoir CINGULU 'courroie' (déjà rencontré dans une alternance similaire avec *manicūla*; cf. APV 1-40), analogue au correspondant arabe par évolution motivationnelle et qui pourrait, pour le moins, constituer la base d'un croisement étymologique. Dans le point de EV, enfin, on enregistre de façon isolée une forme parallèle au fr. *poignée* (dér. de PŪGNU 'poing'). Pour les notations phonétiques concernant le type le plus répandu (*manicūla*), on renvoie à APV 1-40.



AL	AUTRES LEXÈMES
AY	la maŋ'ɛ:lə
EV	ly many've:lə [AT]
OY	la ma'e:ɬə
RH	la ma'e:ɬə



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2396
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	

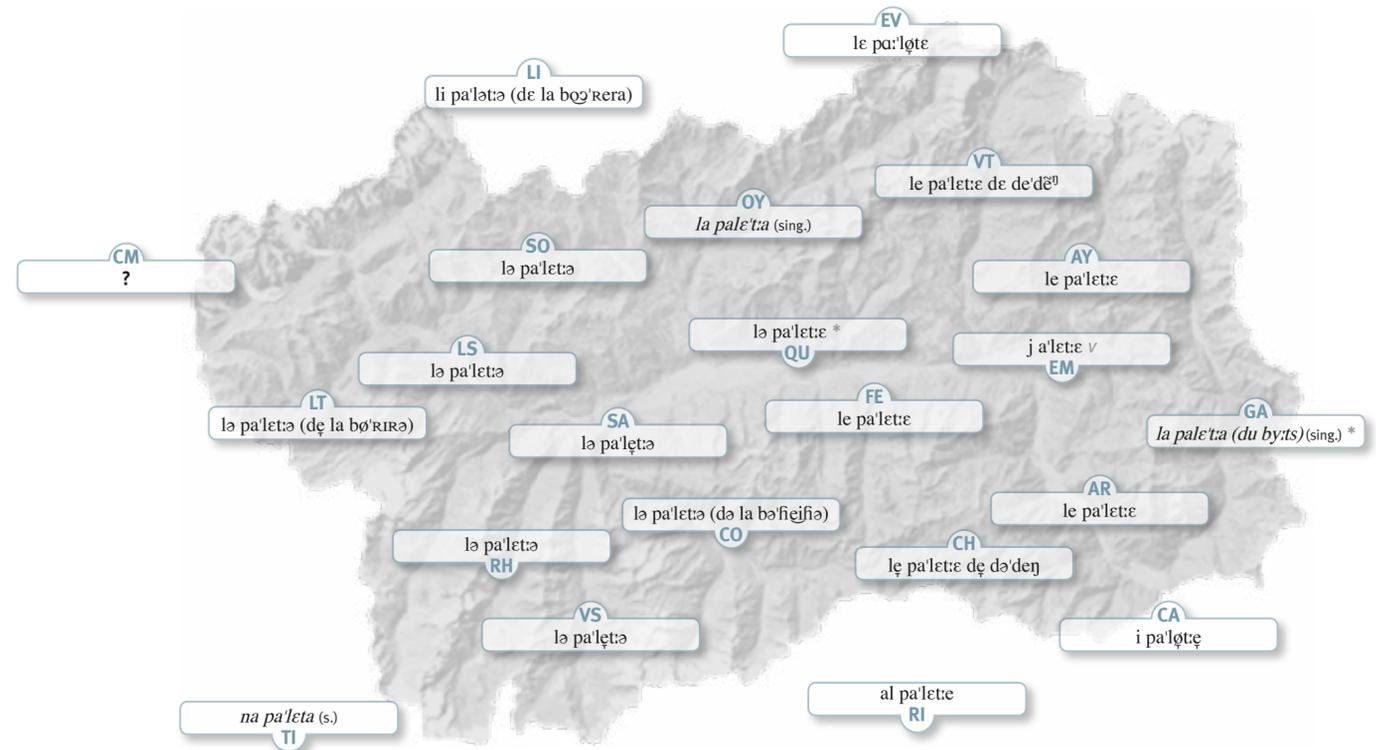
les palettes internes (de la baratte-tonneau)

le palette interne (della zangola a botte) / the paddles (of the barrel butter churn)

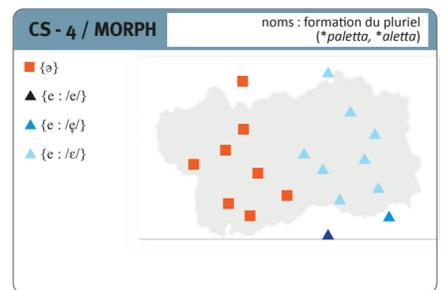
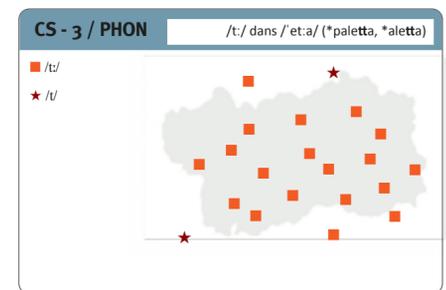
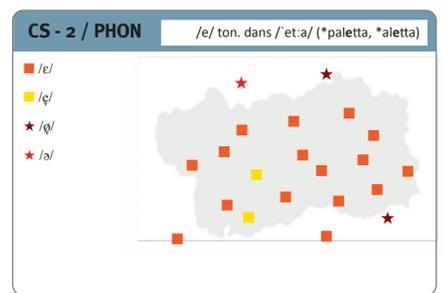
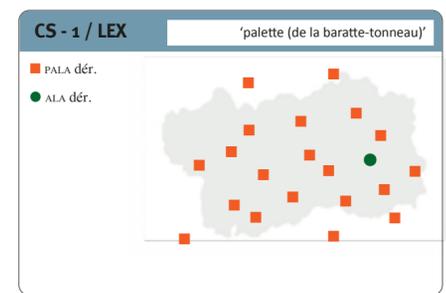
Le texte du Questionnaire (décrivant ce détail morphologique de la baratte-tonneau comme les « palettes internes », fixes ou tournantes ; cf. aussi APV 1-61) a orienté la plupart des témoins vers une réponse focalisée sur cette partie spécifique du système de brassage à l'intérieur de la baratte. Dans certains points (GA, OY, TI), le singulier proposé pourra donc évoquer (comme on le dit explicitement dans la dernière localité) simplement la présence effective d'une seule palette ; en revanche, la dénomination de CM fait carrément référence au dispositif dans son ensemble, même pour des raisons étymologiques (à la base on peut supposer le lat. TŪRBINE

'tourbillon' ; cf. FEW XIII/2, 421-422). C'est pour cette raison que, dans cet Article, on l'a traité dans un Référent Supplémentaire autonome (R+01). L'uniformité onomasiologique presque totale de la zone (CS-1), fondée sur le même dérivé **paletta* du type lat. *pala* 'pelle' déjà rencontré en APV 1-54, est brisée seulement par le point de EM, où on retrouve une dénomination métaphorique différente, à partir cette fois d'ALA 'aile' (fr. *ailette*, it. *aletta*). Les deux formes donnent lieu à un couple de synthèses phonétiques sur le suffixe *-itta*, à savoir le traitement du /e/ tonique en syllabe entravée (CS-2) et celui de

la voyelle prolongée /t/ (CS-3), elles-mêmes caractérisées par une totale homogénéité de comportement des points valdôtains. La dernière synthèse (CS-4), centrée sur le phénomène (à la fois phonétique et morphologique) de la formation du pluriel des mots fém. en /a/, dessine par contre une opposition marquée entre les moitiés ouest (suivant la solution du français central, avec le morpho-phonème centralisé [ə]) et est (gardant la voyelle non centralisée [e], bien qu'à des degrés différents d'ouverture) du domaine, avec une isoglosse nord-sud qui parvient à intéresser le territoire valaisan aussi.



*	NOTES
GA	Il y en a une seule. QU <i>Soun ataccæ a la bourrie</i> [« Elles sont attachées à la baratte »].
✓	VARIANTES
EM	ɔŋ a'lɛta (s.)



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le brassoir à palettes (de la baratte-tonneau)	CM lɔ trɔ'bɛ Composé de quatre palettes trouées.
------	--	--

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2395
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

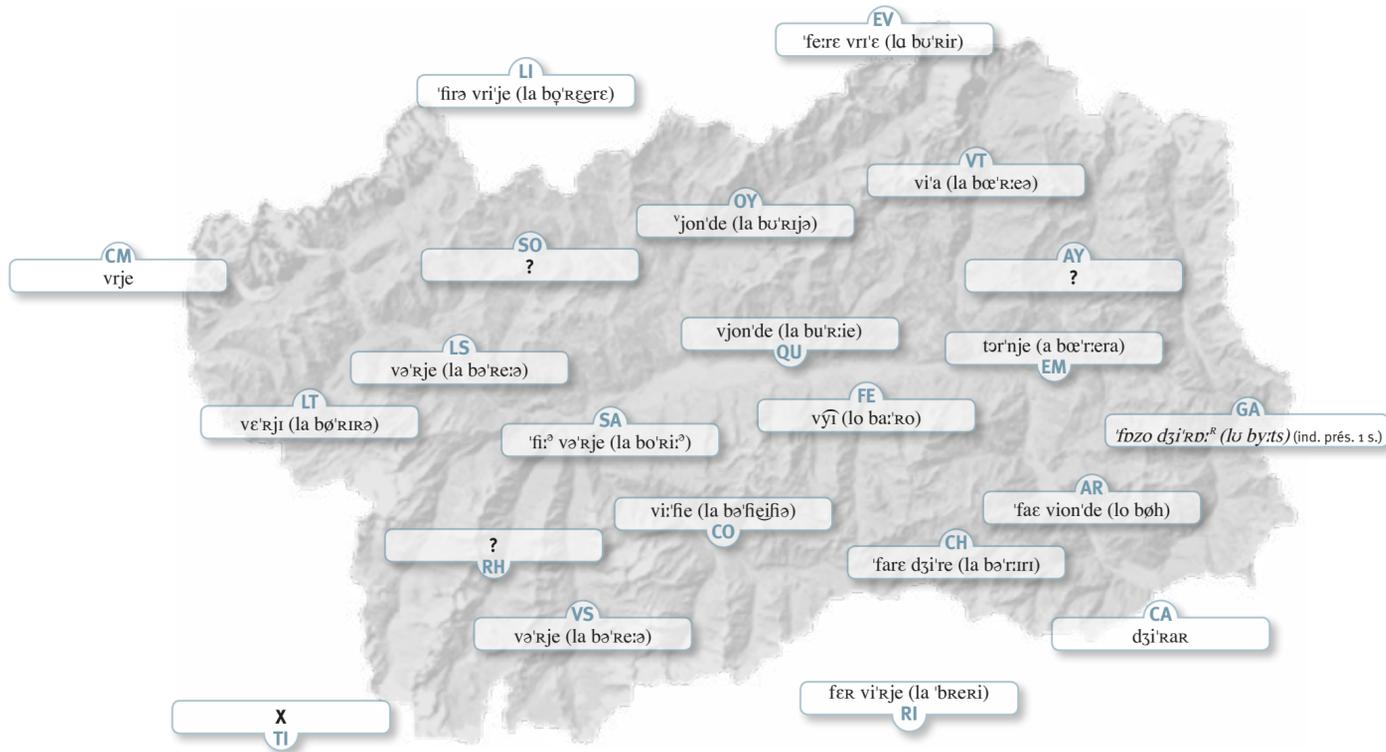
faire tourner (la baratte-tonneau)

far girare (la zangola a botte) / to spin (the barrel butter churn)

La majorité des points d'enquête a interprété cette question de façon traductive, en focalisant la réponse sur l'action (bien représentée en **ICON-1**) qui en constituait le contenu littéral ('faire tourner') et non pas sur le résultat (la formation du beurre), qui aurait représenté un doublon (même si, dans ce cas, en relation avec le second type de baratte) de Q-APV 072.09.b *battre le beurre* (cf. **APV 1-56**). Dans trois localités (AY, RH et SO, vides dans la carte ci-dessous), toutefois, les seules réponses obtenues faisaient carrément référence à cette dernière notion, et on les a donc rangées dans l'Article correspondant.

Les données donnent lieu à deux synthèses géolinguistiques, l'une de caractère lexicale, l'autre morpho-syntaxique. La première (**CS-1**) illustre les types étymologiques représentés dans le territoire enquêté, allant des formes lat. ou b. lat. ***VIRĀRE** 'tourner' (d'où le fr. *vire*, déjà rencontré dans le sens métaphorique de 'devenir aigre' ; cf. **APV 1-47**), témoigné tant dans sa forme base que dans des formes dér. telles que apparemment **vireāre* (dans la Haute Vallée et, peut-être, au-delà des Alpes) et **virōndāre* (cf. FEW XIV, 397), et ***TORNĀRE** (originellement 'travailler au tour', puis 'tourner' ; ici encore dans la

forme intensifiée **torneāre*). Dans les points plus proches du domaine italo-roman, c'est par contre le type **gyrāre* (tiré de **GYRU** 'tour', emprunt du latin au grec), à la base aussi du correspondant it. *girare* pour 'tourner' (et cf. aussi FEW IV, 359 pour les attestations gallo-romanes), qui fait son apparition. Dans la deuxième carte (**CS-2**), on a, pour finir, mis en évidence les cas (majoritaires) où les témoins n'ont pas reproduit la locution factitive proposée par le stimulus, en utilisant le verbe 'tourner' de façon transitive.



CS - 1 / LEX 'faire tourner'

- *VIRĀRE
- *VIRĀRE dér. : *vireāre
- *VIRĀRE dér. : *virōndāre
- *TORNĀRE dér.
- *GYRU dér.

CS - 2 / MORPH verbe : emploi factitif (faire tourner la baratte)

- FACT. : faire
- NON FACT.

ICON - 1 Faire tourner la baratte avec la manivelle [Avisse, laiterie de Cerellaz, 1976 ; R. Willien]

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2397
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

autres espèces de barattes

altri tipi di zangola / other types of butter churns

La formulation de la question Q-APV 072.14.a *espèces de barattes (qu'est-ce qui tourne ? la baratte ? les palettes ?)* laissait ouverte la possibilité pour le témoin de récapituler les réponses données précédemment pour les types principaux, voire d'en ajouter de nouveaux, voire encore de se prononcer sur l'aspect technologique (rotation du corps de la baratte ou bien du dispositif à palettes à l'intérieur) proposé par le Questionnaire comme saillant. Le contenu des réponses se révélant ainsi très varié, on a décidé de maintenir ici (dans des Référents Supplémentaires) les dénominations qui renvoyaient à des typologies distinctes par rapport aux deux types principaux (la baratte droite et celle à tonneau) ainsi que les petits Textes explicatifs en rapport avec les aspects généraux sur la typologie et le fonctionnement, en particulier en relation avec la question des parties tournantes ; laquelle, quoi qu'il en soit, dans le territoire

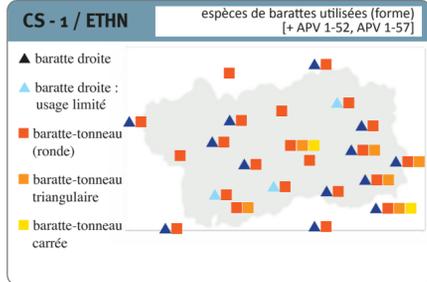
valdôtain ne semble pas être déterminante pour les taxonomies locales. D'autres données de détail (comme c'est le cas pour des noms de parties ou d'objets complémentaires), par contre, ont été rangées dans les Articles pertinents qui précèdent. Parmi les variantes morphologiques proposées ici, on notera qu'il est toujours question de sous-types de la baratte-tonneau, dont le plus commun semble être le sous-type triangulaire (**R+01** ; **ICON-1** et **ICON-2**, version à moteur), qui est souvent mis en rapport avec les usages les plus modernes (EM, mais aussi AY et VT dans les Textes) et qui peut « battre le beurre » même en l'absence des palettes (CA). À CM la distinction entre baratte commune et d'alpage se base sur la partie de l'objet qui tourne (corps ou palettes). Parmi les autres sous-types, c'est parfois encore la forme qui les caractérise (**R+02**, baratte carrée ; pour les barattes rondes cf.

APV 1-57, CrAY, qui propose le type avec l'axe de rotation perpendiculaire aux douves), parfois des détails fonctionnels (**R+04**, la palette amovible ; **R+05**, l'alimentation à eau, cf. APV 1-57 ; **R+03**, l'absence des palettes pour le type plus ancien). Deux synthèses ethnographiques sont présentées ici à titre de « clôture » de la section : la première (**CS-1**) réunit toutes les typologies de baratte rencontrées ici et en **APV 1-52** et **APV 1-57** sur la base de la catégorisation principale (« droite » ou bien « à tonneau ») et, pour la baratte-tonneau, de la sous-catégorie de la « forme du corps » (ronde, triangulaire, carrée) ; la deuxième (**CS-2**) synthétise par contre les informations sur la partie tournante (presque toujours le corps de la baratte-tonneau) relevables à partir des Textes du présent Article.

1-61T Textes

AR	X	
AY		Anciennement il n'y avait pas de palettes dans la baratte-tonneau ; le beurre se formait parce qu'il tombait toujours sur le fond. La baratte-tonneau plus moderne a le même principe, mais elle est triangulaire. Les palettes, si on peut, on les élimine, parce que sinon il faut toujours les laver.
CA		<i>N'a y é coun paleutte é n'a y é sènsa. Sé l'é riounda, i va i paleutte ; sé l'é a triàngoul ou a casiouùn, bat senza paleutte : tant qué djira bat, y é manca d gnente. [...] É tamàn n'a y é dé heule ferme, qué djiran maque i paleutte.</i>
CH		On trouvait des barattes rondes ou triangulaires qui tournaient toutes ensemble.
CM		Généralement c'est l'intérieur (<i>lo trobè</i>) qui tourne. La baratte de l'alpage par contre tourne toute, avec une palette fixe.
CO		<i>La beréire que l'a le palette fisse dedén. La beréire a battre avouéi la palette londze ou métèn ; se beutte é se gave.</i>
EM		<i>Dévân, non impiae mae la beréira ariounda féita a doue dé boou, atô li dou serquio dé fér. Ora y é co salle a triangle dou consorsio.</i>
EV	X	
FE		<i>Lo baró aoué lo tourbillè dé l'éve ; y a le cavolat dé bouc é lè de'uc betèn lo baró.</i>
GA		C'est la baratte qui tourne, tandis que la palette est immobile. La crème bat contre la palette pleine de trous.
LI		C'était verticale, de 20-25 cm de largeur, placée sur un chevalet. Une ou deux palettes fixées au milieu et c'était la baratte qui tournait. Ouverture sur le côté, bouchon en bois, avec une manivelle de chaque côté et un levier pour la serrer. Elle était rendue étanche par du tissu, puis par du caoutchouc.
LS		<i>N'a de seulle que veurie la berée é d'otre que veurion moque le palette.</i>
LT		C'est la baratte qui tourne.
OY		C'est la baratte qui tourne.
QU		<i>Nén n'atte de triangulère, de carae ma lo pi chouén souen ariounde avoué le douve tot a l'entoo.</i>
RH		C'est tout l'ensemble qui tourne.
RI	X	
SA		<i>Son fisse le palette dedeun ; totta la bouriye que veurie.</i>
SO		<i>Le palette son fisse ; la bourie que vionde.</i>
TI	X	
VS		<i>Berie rionde, berie a trianglle. L'è la berie que vèrie.</i>
VT		Il y en a de différentes espèces et ce qui tourne est presque toujours la baratte. Avant c'étaient les menuisiers du village qui les fabriquaient ; maintenant, on les achète à Aoste, à la coopérative. Elles sont presque toujours triangulaires et avec le moteur. Elles sont posées sur un chevalet.

➤ autres espèces de barattes



AUTRES ATLAS	ALJA	703	ALEPO	2398
	AIS	1208	ALF	1605
	ALLY	393	ALI	4420

→ 1-62 → 1-63 → 1-64

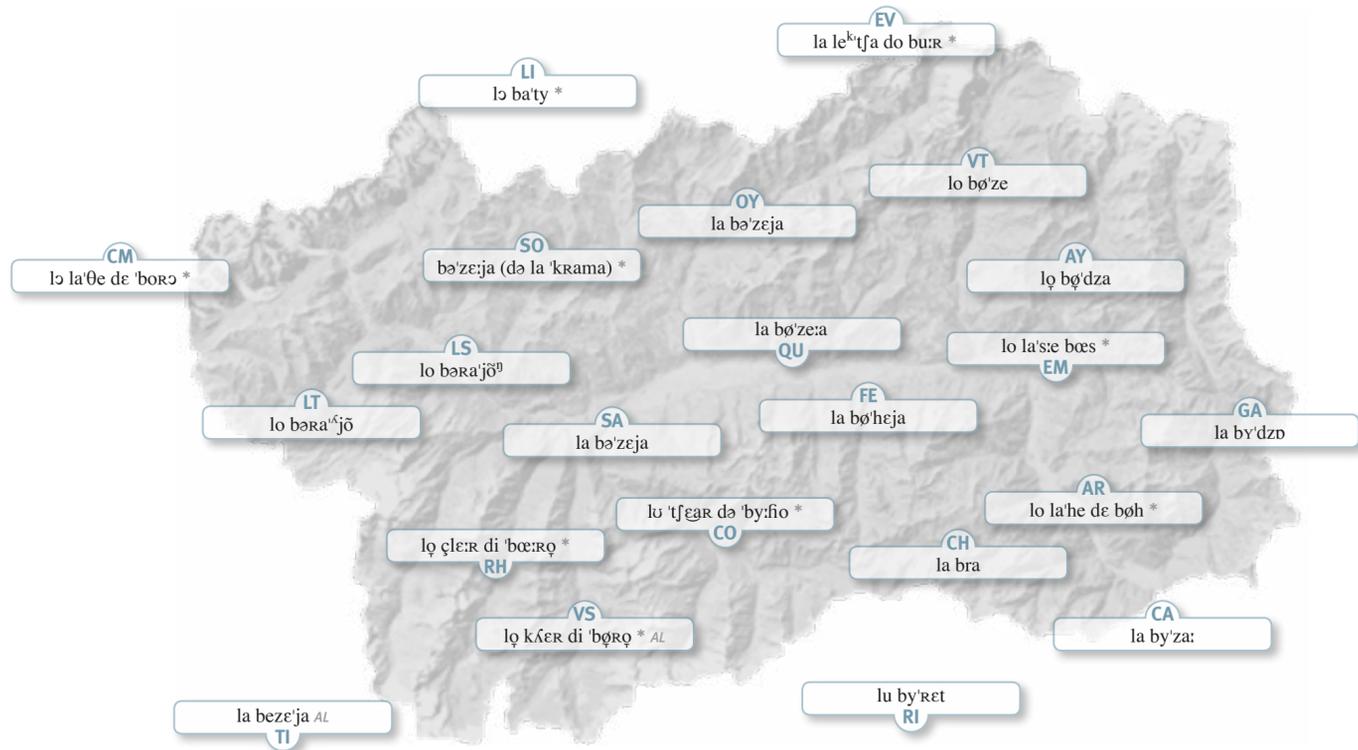
le babeurre

il latticello del burro / buttermilk

Cet Article ouvre une petite sous-section consacrée au babeurre, c'est-à-dire le petit-lait aigrelet qui reste dans la baratte après la formation du beurre (ICON-1), structurée de façon analogue à ce qu'on a vu pour le colostrum (de APV 1-2 à APV 1-4), à travers d'une intégration des données provenant des trois questions (dénomination-usages-produits et plats) du Questionnaire. Les dénominations pour le babeurre, décrit par le Questionnaire à travers une périphrase (*le résidu liquide du beurre*, pour ne pas influencer les réponses avec le nom français), offre un cadre onomasiologique et motivationnel très complexe, intéressant aussi du point de vue géolinguistique (CS-1). Les points d'enquête proposent alternativement des dénominations transparentes, souvent périphrastiques, ou bien des termes synthétiques et, en même temps, opaques. Parmi les premières, la majorité des types motivationnels attestés tournent autour de la notion de {beurre}, tant en fonction de déterminant (en composition avec {lait} et {petit-lait} ou avec le type métaphorique

{clair} 'liquide') que comme base pour des dérivés. Dans deux points de la Basse Vallée (AR et EM), par contre, le pivot conceptuel est représenté par {baratte} dans sa dénomination locale caractéristique (de la base *BOK(K)Y-/#BOGY-; cf. APV 1-52, APV 1-56 et APV 1-57), avec {lait} comme déterminé. Le même champ sémantique (le « barattage ») est évoqué aussi à LI, avec le part. pass. du v. *battre*, dans le sens justement de {baratter} 'battre le beurre' (cf. GPSR II, 288-289). Pour les dénominations synthétiques, encore inexpliquées (plusieurs d'entre elles sont recueillies par le FEW dans le volume des *Inconnus*; cf. FEW XXII/1, 307, types **bezèia* et **bra*) mais dans nos données abondamment témoignées (14 points) par la continuité géolinguistique, on propose ici le cadre interprétatif suivant. Le type **bra* pourra être rapproché des formes dialectales gallo-romanes *beurrée*, *borà* 'petit-lait' ou 'babeurre' (cf. FEW I, 665) et gallo-italiques (piém. *burà*, LEI VIII, 500), dérivés assez transparents (**burata*) de BŪTRYU, et réuni par conséquent à la première famille. Par contre, l'évidence de l'attestation, dans les trois points mentionnés

ci-dessus, de la configuration motivationnelle alternative (celle qui relie la dénomination du 'babeurre' à la 'baratte') rend plausible expliquer les autres deux types synthétiques, plutôt que comme des altérations phonétiques d'un dérivé de **burru* (avec passage systématique du /r/ intervoc. à /z/), comme des dérivations directes à partir des bases lexicales correspondantes pour 'baratte' témoignées dans APV 1-52 et APV 1-57), c'est-à-dire **burraria* (**beria* > **berayón*, à LS et LT, dans la Haute Vallée) et **buggiu* (**beus* > **bedzà* 'bezèia', dans le reste du territoire). Dans le dernier cas, l'étymon *BOK(K)Y-/#BOGY- proposé en APV 1-52 (la famille gallo- et italo-romane de *BOD-; cf. le Commentaire) où le /d/ justifie mieux que le /t/ de **būttiu* la présence des sonores /z/ et /dz/ dans les dérivés. Il est également à noter que l'ampleur de la zone d'attestation de ce second type étymologique dans les dénominations pour 'babeurre' (qui dépasse abondamment celle où il est témoigné pour 'baratte', comme synthétisé en CS-2) suggère pour **buggiu* plus d'ancienneté par rapport au type **burraria*, qui représenterait donc une innovation lexicale.

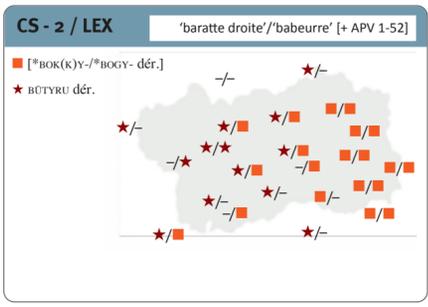
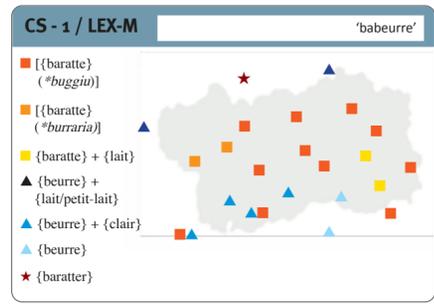


*	NOTES
AR	« Le lait de baratte ». CM « Le lait de beurre ». CO « Le liquide de beurre ». EM « Le lait baratte ». EV « Le petit-lait de beurre ». LI « Le battu ». RH « Le liquide du beurre ». SO « — (de la crème) ». VS « Le liquide du beurre ».

AL	AUTRES LEXÈMES
TI	lo kləj də 'byrjo « Le liquide de beurre ». VS la bə'zeja [AT]

R+ Référents Supplémentaires

R+01	la baratte-tonneau triangulaire	AR lo bəh a trɛ 'karɛ « — à trois angles ». CA la by'rɛra a trianʒul <i>Tut bohç. Sé l'é a triàngoul, bat sensa paleutte</i> [« Toute en bois. Si elle est triangulaire, elle bat sans palettes »]. EM la bɔ:rɛra a 'trjã'glɛ Plus récente, à la coopérative. GA lu byts a tri'angol QU de <i>trjãgy'lerə</i> (pl.) « [Il y en a] de triangulaires ». VS bə're:ɔ a tri'ã'glɔ ■ bə're:ɔ a tri 'latɔ « — à trois côtés ».
R+02	la baratte-tonneau carré	CA la by'rɛra a ka'sjuŋ QU de <i>ka'rɛæ</i> (pl.) « [Il y en a] de carrées ».
R+03	l'ancienne baratte-tonneau	AY la 'vi:ɛjɛ bə're:ɛ a sɔ'brot « — à tonneau ». Sans palettes à l'intérieur.
R+04	la baratte-tonneau avec la palette amovible	CO la bə'fiɛfiə vɛj la pa'letta 'loŋdzə « — longue ».
R+05	la baratte-tonneau avec la roue à aubes	FE lo ba'ro a'we lo turbi'let



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2400
	AIS	1207	ALF
	ALLY		ALI

→ 1-65 → 1-66

une grande motte de beurre (travaillée grossièrement)

un grosso pane di burro (lavorato sommariamente) / a big lump of butter (roughly shaped)

Les deux Articles qu'on a rangés ici dans un Regroupement (APV 1-65 et 1-66) proviennent d'autant de questions qui présupposaient une particulière structure référentielle, comportant une distinction claire entre la notion de 'motte de beurre' (le tas de beurre qu'on obtenait en amassant progressivement les quantités de beurre qui sortaient de la baratte ; Q-APV 073.03.a) et celle de 'plaque de beurre' (les pains plus petits, déjà façonnés dans une forme plus ou moins plate et régulière et parfois marqués ; Q-APV 73.04.a).

Cette distinction est souvent respectée dans les territoires au-delà des Alpes, tandis qu'elle s'est révélée, à l'épreuve des faits, beaucoup plus floue dans le domaine valdôtain, où les réponses paraissent focalisées plus sur les dimensions des mottes produites (voir ici et dans APV 1-66 les Notes) que sur une différenciation réelle (pour la forme ou pour la technique de façonnement) entre ces deux états, qu'on présupposait idéalement comme successifs et distingués, de la préparation du beurre pour la consommation ou la vente. Malgré cela, on a quand même respecté le cadre des notions proposées par le Questionnaire ; mais, tout en considérant la situation qu'on vient de décrire comme étant d'une certaine manière significative (et explicable peut-être par une faible diffusion locale des pratiques spécifiques de confection du beurre en plaques, due à la prédominance d'une consommation « domestique » de ce produit dans l'expérience des témoins ; et v. aussi en APV 1-67 les informations sur cet aspect), on les a reformulées en mettant en évidence l'aspect de la dimension des mottes, qu'on a utilisé aussi comme critère principal pour la collocation des réponses dans les deux Articles. Les réponses qui soulignaient par contre une relation explicite de la dénomination proposée avec un moment déterminé du processus, l'agglutination (R+03 ; le lexème de CM appartient à la famille du fr. *gravilla* 'gravier', dér. du lat. pop. d'origine prélat. *GRAVA ; cf. GPSR VIII, 693) ou la phase de l'extraction du beurre de la baratte (R+01 ; ICON-1 et ICON-3), ont été placées ici dans un Référent Supplémentaire spécifique, ainsi que les attestations du verbe qui décrit l'action d'« entasser » le beurre (R+02 et ICON-2) et

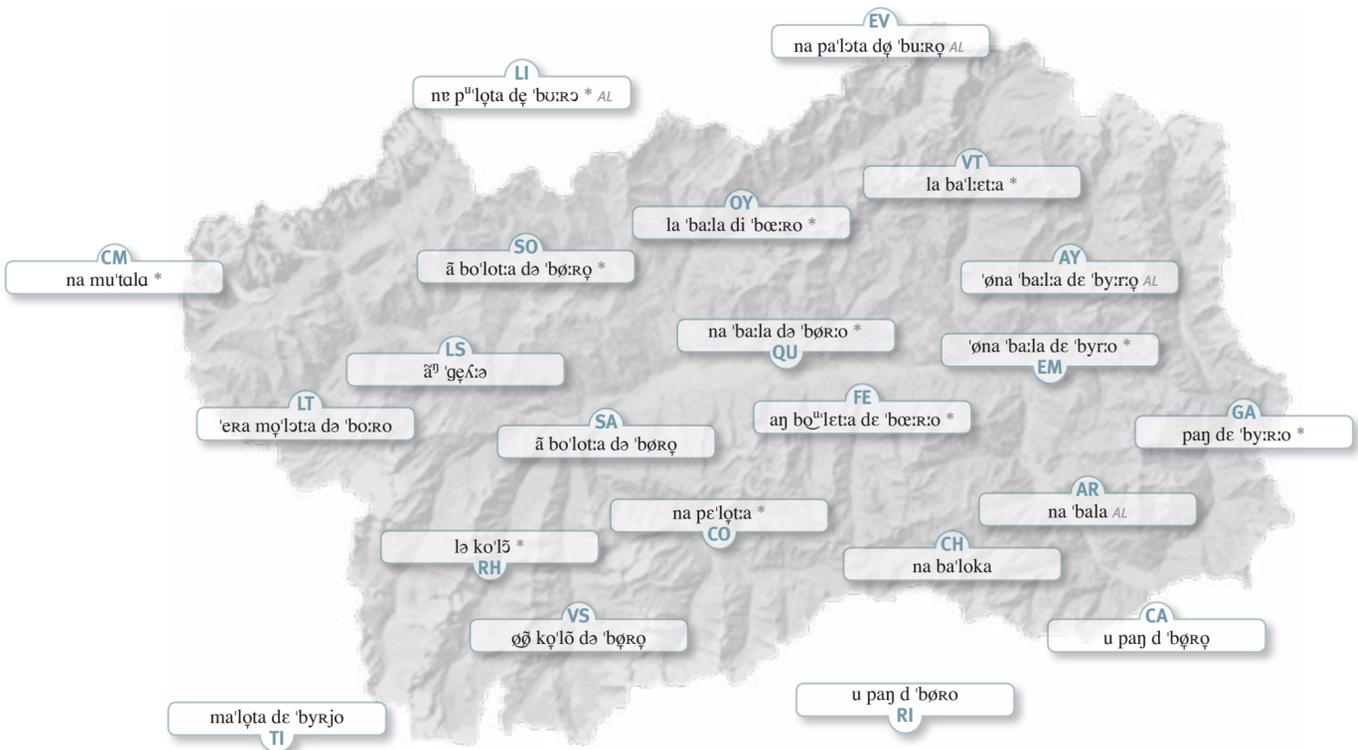
en obtenir les mottes (ICON-4), décrite dans ses aspects particuliers par le petit texte d'OY. La présence de dénominations coïncidentes (ou bien distinguées seulement à travers la dérivation diminutive) pour la 'motte' et la 'plaque' certifie, au niveau lexical, le chevauchement conceptuel qu'on vient de décrire et qu'on a essayé d'illustrer à travers une synthèse (de valeur linguistique et ethnographique en même temps) placée dans l'Article suivant (CS-1 en APV 1-66) ; mais la grande variabilité des bases étymologiques témoignées pour 'motte de beurre' dans la carte symbolique ci-dessous (CS-1) est peut-être elle aussi un signe de la relativité du concept.

À côté des types correspondant au fr. *motte* et à l'it. *pane* (et fr. *pain*), respectivement de la base prélat. *MUTTA 'tas de terre', avec subséquente extension analogique, et d'un usage métaphorique du lat. PANE (le premier présent seulement en forme de dérivé ; le second assez commun dans la partie plus proche du domaine italo-roman), une bonne partie des réponses est orientée vers des bases étymologiques pivotant autour du sens de 'balle/pelote/boule' et des signifiants (parfois interprétables en tant que croisements) qui peuvent le véhiculer en français : c'est justement le cas de *BALLA et des dérivés de cette base très répandue dans les deux domaines gallo- et italo-romans dont la nature demeure incertaine, entre une dépendance des divers superstrats médiévaux germaniques, francique ou lombard (le fr. *balle* serait un emprunt tardif à l'it. sept. *balla*, continuateur du lomb. **palla*, dans le sens de 'ballon', d'où les formes italo-romanes en *p-* come *palla* 'ballon' ; un produit que l'on retrouve dans la tradition à partir du frq. **balla*, dans celui de 'paquet'), et une relation avec une base plus ancienne, prélat. et peut-être alpine, *BAL(L)-/PALL- (cf. LEI IV, 597 et ss., surtout 780-783 pour l'encadrement méthodologique) ; de **pilotta* (dim. b. lat. de PĪLA 'ballon' ; la forme de EV aussi est à considérer dans ce groupe) ; enfin, du lat. BŪLLA 'bulle d'eau' puis 'objet sphérique' (mais aussi 'tas' ; cf. FEW I, 608 et 610), encore à travers des formes dérivées.

L'ensemble quantitativement remarquable des étymons est complété par

trois types moins fréquents et situés dans la partie ouest. À LS on retrouve l'ancien haut-allemand KEGIL 'cône', plus fréquent dans l'Article pour la 'plaque de beurre' (cf. APV 1-66 pour d'autres détails étymologiques) ; à LT et TI, au contraire, un type lexical débatu (**molota/malota*), que la lexicologie gallo-romane reconduit parfois au lat. MŌLA 'meule (pierre à meuler)', dans la même évolution métaphorique que le fr. *meule* 'tas, amas' (cf. FEW VI/3, 24 pour les sens 'boule de neige' et 'motte de beurre'), parfois à une base prélat. *MALLA 'argile' (FEW VI/1, 114-115), tandis que celle italo-romane, au contraire, l'inclut dans la famille de *BALLA en tant que simple variation de **balota* (cf. LEI IV, 598-599 et *passim*). Enfin, dans le coin sud-occidental de la région, une forme non recensée par les répertoires (**colón*) qu'on est tenté d'interpréter comme dérivé du lat. CŌLLU 'cou', sur le modèle de l'it. *collo* 'paquet, balle qu'on transporte sur le cou', importé aussi dans le fr. comme *colis* depuis le XVIII^e siècle, surtout pour la coïncidence de motivation sémantique avec la famille de **balla* citée auparavant.

À ce propos, il s'impose de noter qu'en réalité presque tous les termes rencontrés sont influencés par une possibilité d'interprétation motivationnelle rattachée plutôt à l'idée de *balle* comme {paquet, enveloppe}, ou au moins {entassement} ou {tas} (c'est-à-dire 'amas formé par accumulation' : c'est le cas des types parallèles au fr. *pelote, boule* ou *meule*, par exemple), qu'à celle de *balle* dans le sens 'objet sphérique' ; dans cette perspective, le focus sémantique des dénominations de la 'motte de beurre', plus qu'à la « forme » de l'objet ({sphérique} ou {conique}), comme c'est le cas pour les types provenant de *pane* ou *kegil*, correspondrait souvent au « processus » (la confection ou l'entassement ; et v. aussi la notion « dynamique » proposée en R+02) pour l'obtenir. On propose un aperçu synthétique de cette situation dans CS-2, qui tient en compte aussi la possibilité pour le type *malota* de TI (et, par conséquent, pour la variante *molotta* à LT) d'une relation avec le germ. *MALHA 'sac, besace à voyageur', d'où le fr. *malle*, qui valait anciennement aussi pour 'balle, paquet'.



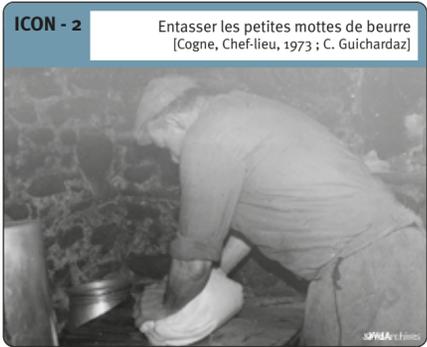
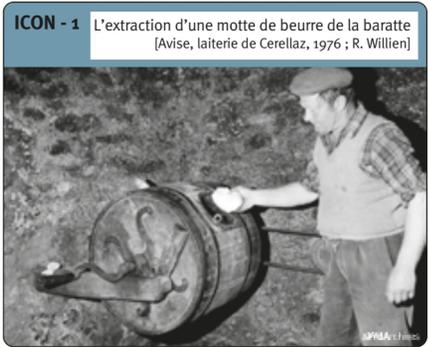
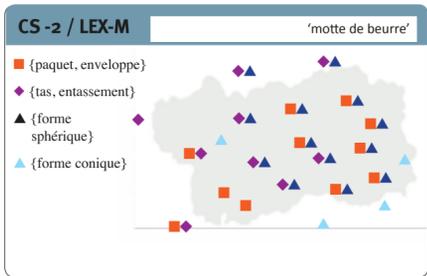
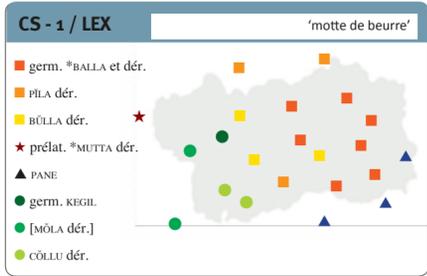
* NOTES
<p>CM On l'appelle ainsi dès qu'elle se forme dans la baratte. CO <i>Èayonda avouéi lou pià</i> [« Ronde avec le pied », pour qu'elle reste debout. EM <i>Dé un killo avanti</i> [« D'un kilo ou plus »]. FE <i>Dé in killo</i> [« D'un kilo »]. GA De 2-3 kg. LI Une motte de 4 à 10 kg. OY À l'alpage. <i>Dèi que l'é vin-in, lo tréoun fous é lo lavoun bien é lo beuttoun dedeu la fourma... lo lavoun pe fée ali ià la bezéa perqué sise proprio... lo bréoun</i> [« Quand il s'est formé, ils le sortent et ils le lavent bien et ils le</p>

mettent dans le moule ; ils le lavent pour enlever le babeurre pour qu'il soit propre, ils le "brassent" »]. **QU** *Tanque a 20-30 kilo* [« Jusqu'à 20-30 kilos »]. **RH** C'est l'amas de beurre qu'on n'a pas encore travaillé avec le moule. Pour faire le *colón*, on entasse plusieurs *polotte*. **SO** À l'alpage. **VT** *Dou tén vieill, dè greuse balette dè 15-20-30 kilo, pè lè portà én Suisse* [« Jadis, de grandes mottes de 15-20-30 kilos, pour les porter en Suisse »].

AL AUTRES LEXÈMES
<p>AR <i>ɪŋ ba:lə'kɪŋ</i> Une motte plus petite. AY <i>uŋ ba:lə'ɔŋ də 'by:rɔ</i> Plus petit. EV <i>na 'gro:fə pa'ləta</i> « — grande — ». ■ <i>na p'tɪ'ta pa'ləta</i> « — petite — ». LI <i>ɔ̃ p'ʲlɔ'tɔ̃ də 'bu:rɔ̃</i> Environ 2 kg.</p>

→ 1-65 → 1-66

une grande motte de beurre (travaillée grossièrement)



R+ Référents Supplémentaires	
R+01	l'amas de beurre (extrait de la baratte)
R+02	entasser (les petites mottes de beurre)
R+03	des grumeaux de beurre (dans la baratte)
CO	<i>lu paŋ du 'by:fio</i> RH <i>la pɔ'ləta</i> VS <i>də bɔ'lɔ'ta də 'bɔ̃rɔ</i> (pl.) [AT]
AR	<i>əmba'la</i> (part. pass. masc. s.) EM <i>nɔ̃ l'ɛ̃'ba'la:æ</i> (ind. imp. 3 s.)
CM	<i>lu greve 'le</i> (s.)

AUTRES ATLAS	ALJA	699	ALEPO	2401
	AIS		ALF	
	ALLY	383	ALI	

→ 1-65 → 1-66

une petite plaque de beurre (déjà façonnée)

un panetto di burro (già formato) / a small brick of butter (neatly shaped)

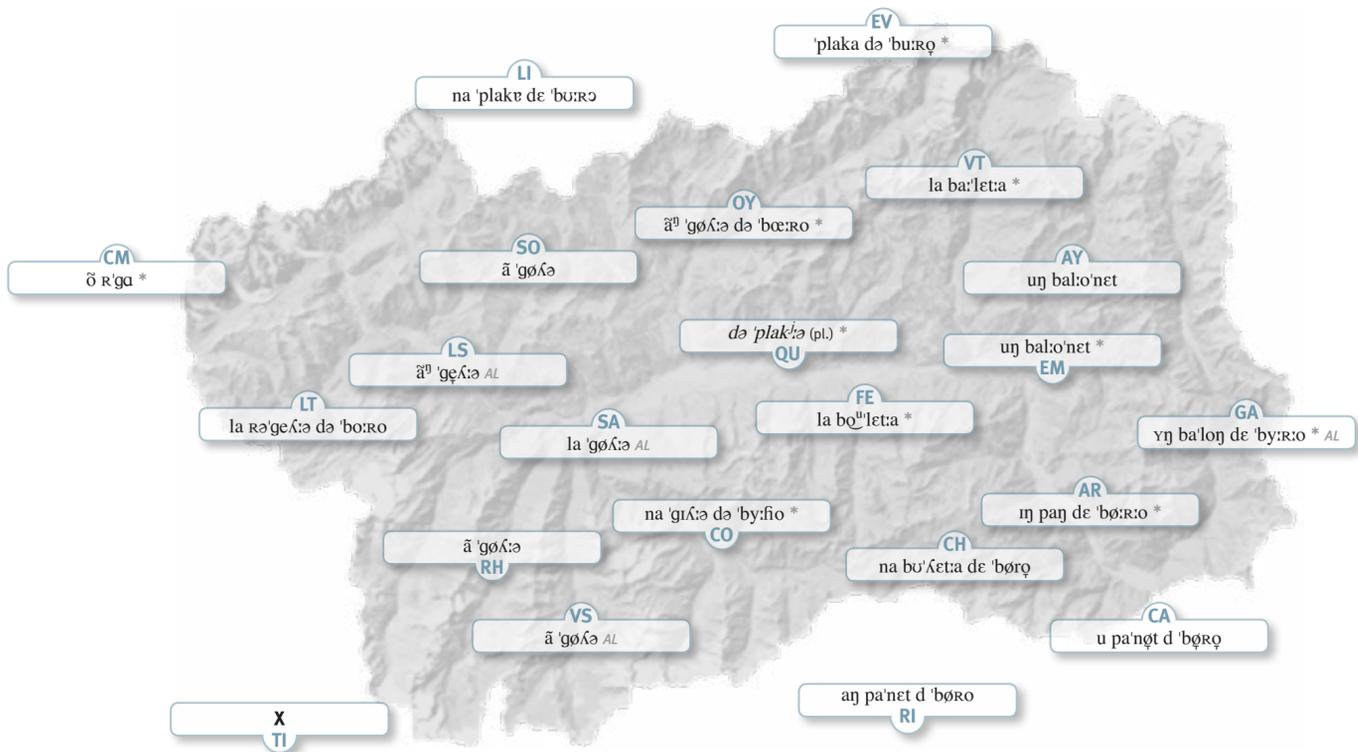
Comme on l'a déjà remarqué en APV 1-65 (au commentaire de laquelle on renvoie pour un aperçu général sur les données), dans le territoire soumis à enquête, la distinction entre les notions de 'motte' et de 'plaque' de beurre (ICON-1 et en ICON-2 l'opération de façonnement) n'est pas toujours évidente, surtout par une sorte d'indétermination qui concerne la seconde.

Plus en détail, la notion de 'plaque' semble bien établie en Suisse, avec la reprise du terme français, forme déverbale assez récente tirée de *plaquer* (un emprunt médiéval au m. néerl. *placken* 'enduire, rapiécer, coller'), qu'on retrouve aussi à QU. Dans la Haute Vallée, par contre, on enregistre une certaine uniformité autour du type a. h.-all. KEGIL 'cône',

déjà rencontré (APV 1-65) et à la base aussi du fr. *quille* (sens présent aussi dans le francoprovençal de la Vallée d'Aoste ; cf. FEW XVI, 309), qui d'ailleurs fait référence à une conformation qui ne correspond pas à la plaque. Mais c'est surtout dans la partie orientale, où les lexèmes pour 'plaque' sont les mêmes (ou des dérivés) que ceux attestés pour 'motte' (dans la même localité ou dans d'autres localités proches), que la faible spécificité de cette notion est plus évidente, comme la synthèse qu'on propose en CS-1 (qui met en comparaison les données des deux Articles) le montre.

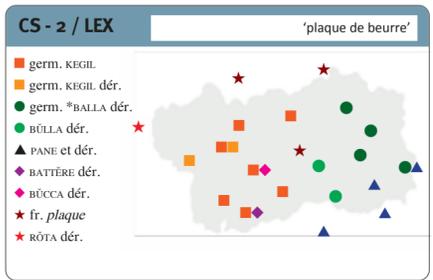
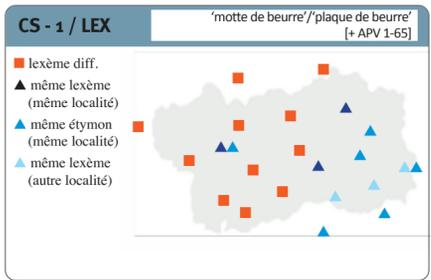
Dans la synthèse suivante (CS-2) sont par contre recensés tous les types lexicaux présents : à ceux qu'on a mentionnés ci-dessus (au sujet

desquels on signalera l'intéressante forme préfixale, de valeur peut-être itérative, de LT) et aux autres déjà détaillés en APV 1-65 (les bases lat. PANE et BŪLLA, le germ. *BALLA), il faudra ajouter seulement des attestations isolées, qui font référence tant à des motivations liées au façonnement des plaques (et cf. aussi APV 1-67), par rapport à leur forme (c'est le cas du dim. de RŌTA 'roue' à CM) ou aux techniques utilisées (le lat. pop. BATTĒRE dans la deuxième réponse de VS), qu'à l'idée de « morcellement », contenue dans l'utilisation du type *bocón* ('morceau' en patois, du lat. pop. BŪCCA 'bouche' ; cf. it. *boccone*).



*	NOTES
AR	<i>Hí qué y é emballà to la copon-etta</i> [« Celui qui est travaillé avec la <i>copon-etta</i> », une sorte d'assiette creuse en bois].
CM	Souvent gardé pour les besoins de ménage.
CO	<i>De salle caraye, de salle pi londze</i> [« De celles qui sont carrées et de celles plus longues »].
EM	De moins d'un kilo.
EV	<i>De doumiè kulò</i> [« De demi-kilo »].
FE	<i>Dé demì killo</i> [« De demi-kilo »].
GA	On le marque avec <i>l'echstampìn</i> [« le poinçon »] et on le met dans <i>lou piatén dou burou</i> [« l'assiette du beurre »].
OY	De grandeur variable.
QU	<i>D'eun kilo, de demì kilo</i> [« D'un kilo, d'un demi-kilo »].
VT	<i>Èa y é to confèchon-ò</i> [« Maintenant, c'est tout confectionné »].

AL	AUTRES LEXÈMES
GA	pa'net
LS	ãᵝ gɛ'ʎɛt:a (dim.) [AT]
SA	bo'kō « Morceau ».
	<i>D'eun kilo, d'eun demì kilo</i> [« D'un kilo, d'un demi-kilo »].
VS	ã ba'tu:a də 'bɔɾɔ [AT] « Une battue — ».



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2403
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

le moule à beurre

lo stampo da burro / the butter mould

La formulation originale du Questionnaire, orientée sur la notion univoque de 'moule à beurre', s'est avérée trop simpliste par rapport à l'ensemble des ustensiles utilisés concrètement dans le territoire enquêté pour façonner et marquer les mottes ou les plaques de beurre. En effet, les dénominations proposées (souvent plus d'une pour chaque localité) montrent l'existence d'une typologie différenciée d'objets, en relation avec les diverses pratiques courantes de confection.

Dans plusieurs localités, les dénominations proposées ne font pas référence au moule proprement dit (à savoir le modèle creux avec décor incorporé, doté de parois ouvrantes sur charnières ou bien obtenu à partir d'une seule pièce de bois ; ou bien encore, comme à SO dans la deuxième réponse, composé par une plaque décorée renfermée dans un châssis), mais à des ustensiles alternatifs, liés plutôt à des techniques prévoyant dans le même temps le malaxage (c'est-à-dire l'expurgation des résidus de babeurre encore présents dans la masse du beurre), le moulage de la motte et son marquage, obtenus à travers une opération de battage. En organisant l'Article, on a donc maintenu dans la Carte Analytique les réponses se rapportant le plus clairement à son en-tête principal, tandis que les autres matériaux ont été rangés dans un certain nombre de Sous-Articles sous forme de Référents Supplémentaires, ce qui explique le bon nombre de places vides dans la Carte pour 'moule à beurre'. On a ensuite synthétisé les données ethnographiques dans une carte symbolique (CS-2). Pour ce qui est du premier objet (ICON-1), les types lexicaux attestés (CS-1) sont assez variés et comprennent le lat. FŌRMA, étymon le

plus commun, le germ. *STAMPŌN 'battre' (cf. it. *stampo* 'moule'), et les correspondants locaux pour 'boîte' (comme pour le français, du b. lat. *BUXIDA, prob. dér. de *bucus* 'buis') et 'planche' (*lan*, du germ. LADO 'id.' ; cf. FEW XVI, 434-435) ; enfin, deux formes issues du lat. MŌDŪLU 'forme, mesure', la première proche à la forme originale (dont le fr. *moule*) dans les points savoyards, la seconde à partir plutôt d'une variante **modanu*, à la base de l'it. *mòdano* 'modèle, patron' et dér. (*modanave, modanatura* ; cf. DELI).

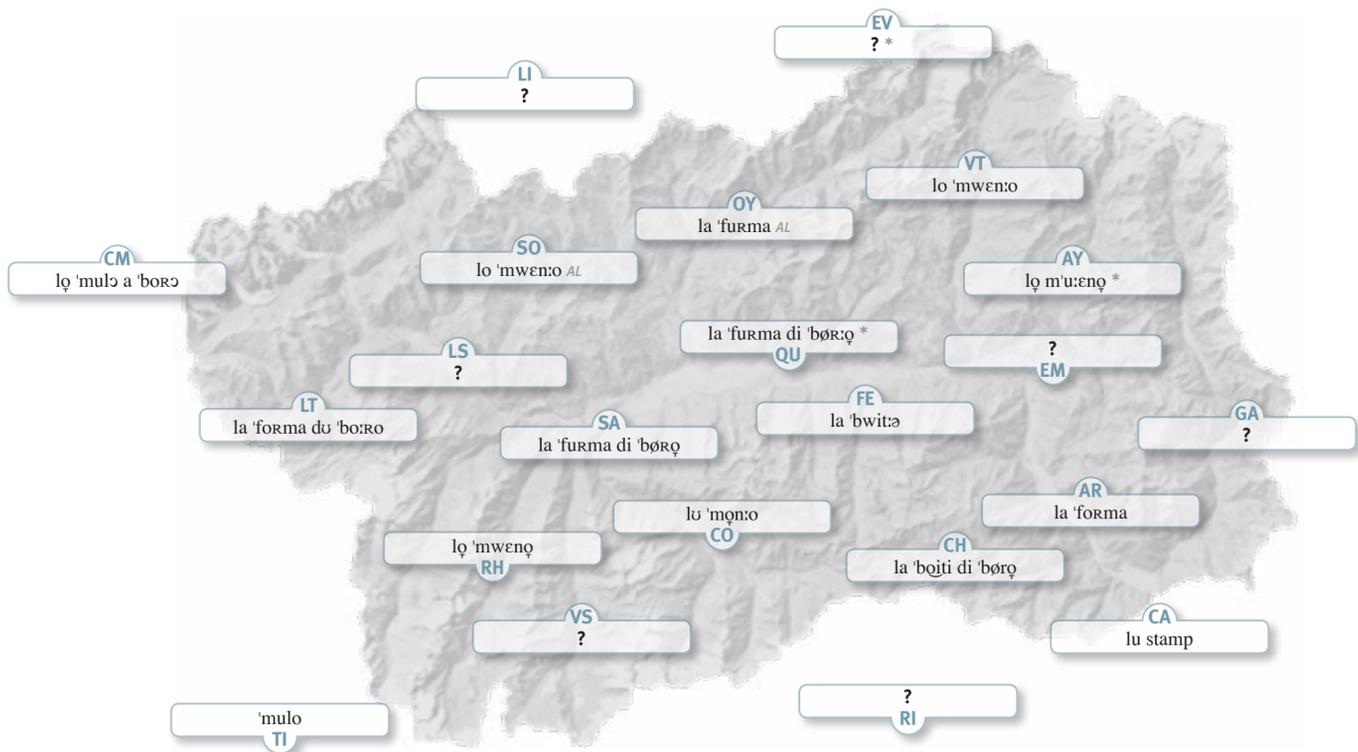
La technique alternative la plus commune comportait par contre l'utilisation d'autres objets. Le moulage du beurre se faisait surtout à l'aide de deux tapes à beurre en bois, avec lesquelles on battait la motte de beurre jusqu'à la réduire en plaques carrées (R+02, en particulier les Notes à AY et OY ; Cr-AY, à gauche ; ICON-2) ; les lexèmes, dans ce cas, correspondent de façon transparente à des types français tels que *palette* (dér. du lat. PALA 'pelle' déjà rencontré plusieurs fois ; cf. entre autres APV 1-59) ou *plaque* (emprunt au français central, v. APV 1-66), présents d'ailleurs dans l'italien (*paletta* et *placca*) aussi. À CM on enregistre aussi le verbe, tiré de la même base onomatopéique *KLAKK- d'où le fr. *claque* (R+06).

Le terme **marca* à GA met par contre en évidence la possibilité pour la palette d'être gravée sur une de ses faces (cf. encore ICON-2 et la Note à FE en R+02), dont on se servait pour « marquer » la plaque (R+05) à la fin du battage. Ce terme (du germ. *MARKA 'marquer', arrivé au français probablement à travers l'it. *marca, marcare* ; cf. TLFi *marquer*) est en réalité celui témoigné plus fréquemment et

doté du sémantisme le plus élargi et il se retrouve comme majoritaire pour la marque à tampon (R+01 et ICON-3, ICON-4 ; à GA est témoigné par contre un dérivé de *STAMPŌN), qu'on pouvait utiliser en alternative à la palette gravée pour cette phase finale du travail.

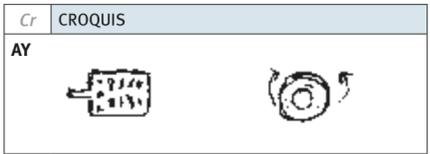
Un autre système, attesté de façon assez compacte dans la Basse Vallée, est celui de faire tourner et sauter la motte dans une assiette creuse (ici en ICON-5 mais aussi, en version « dynamique », en Cr-AY, à droite, et en APV 1-65, ICON-4) en bois ou en pierre (R+03), appelée **greuffetta* (dér. de l'adj. *greuf* 'rugueux', enregistré par FEW XXIII, 208 mais non expliqué ; il s'agit probablement d'un membre de la famille étymologique du germ. *GRIPAN 'prendre' mais aussi 'adhérer', que l'on peut rapprocher, quant au sens, au fr. *gripper* 'froncer, rider' et au frp. *greffâ* 'gratter', cf. GPSR VIII, 719), *coponetta* (du lat. CŪPPA, FEW II, 1553) ou *djaviòn* (dér. du lat. GABATA 'bol', d'où le fr. *jatte* ; cf. FEW IV, 12).

Dans des conditions particulières (à l'alpage ou à la maison, pour les petites quantités), on pouvait enfin obtenir la plaque de beurre même au moyen d'ustensiles moins spécialisés (R+04), tels que le gobelet pour la mesure du lait (AR ; du lat. MENSŪRA), une jatte en terre cuite (à EM un dér. de CRATICŪLU 'gril', dans le sens original de 'marmite, porcelaine à feu', cf. FEW II, 1287 ; à FE du lat. pop. GAMĒLLA pour le class. *camella* 'coupe à boire', cf. TLFi et LEI), une assiette (GA, du b. lat. *PLATTU, formé à partir de l'adj. gr. *platys* 'large et plat' ; FE, emprunt au piém. *cop* 'tuile en terre cuite', selon FEW II, 1556, à partir de *CŪPPU, forme b. lat. pour le class. *cōpa* 'coupe').



*	NOTES
AY	Sorti de l'usage.
EV	[On façonnait le beurre] <i>aoùd lè manch</i> [« avec les mains »].
QU	<i>L'é de bouque</i> [« Elle est en bois »].

AL	AUTRES LEXÈMES
OY	la 'bwɛtə
SO	lɔ lã du 'bɔɾɔ « La planche du beurre ». <i>An placca avouì la forma</i> [« Une plaque avec la forme »].



➤ le moule à beurre

CS - 1 / LEX 'moule à beurre'

FORMA

- ▲ MÓDÚLU
- ▲ MÓDÚLU dér.
- b. lat. *BUXIDA
- ◆ germ. *STAMPÓN dér.
- ★ germ. LADO

CS - 2 / ETHN ustensiles pour mouler le beurre

- moule (à châssis)
- ▲ marque (gravée)
- tape
- ◆ tape gravée
- ◆ assiette creuse
- ★ à main
- ★ autres



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2405
	AIS	997	ALF
	ALLy		ALI

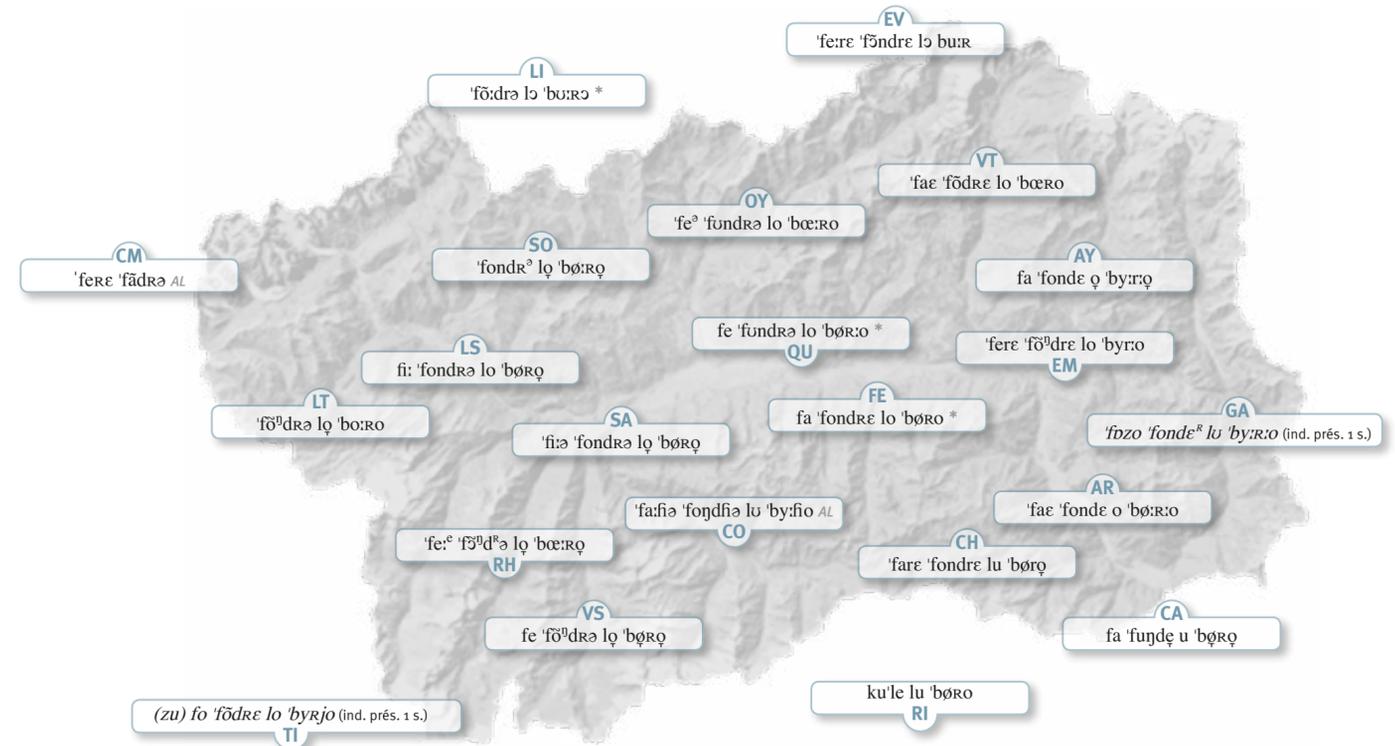
faire fondre le beurre

far fondere il burro / to melt butter

Avec Q-APV 073.05.a *faire fondre le beurre* (ICON-1) s'ouvrait dans le Questionnaire la section consacrée à la production du beurre fondu (jusqu'à APV 1-72), qu'on mettait en œuvre lorsqu'il y avait une production assez abondante ; la fusion, en fait, permettait de conserver longtemps la graisse sans qu'elle rancisse (v. FE, Notes) et correspond au processus de clarification du beurre, décrit ici à QU (Notes). En général, le stimulus a été rendu de façon traductive et, dans presque tous les points d'enquête, c'est le type lat. FÜNDĒRE ('détruire' dans le sens originaire, dont le fr. *fondre* et l'it. *fondere*) qui fournit la matrice

étymologique, sauf pour CM, avec le substitut générique CÔCÈRE 'cuire' (en particulier 'bouillir' dans le frpr.) enregistré comme deuxième réponse. Seulement dans le point piémontais de RI, le témoin propose un verbe synthétique, le type COLARE 'couler' ; ce type et le précédent se retrouveront pourtant plus souvent dans la dénomination du 'beurre fondu' (cf. APV 1-69 et la synthèse y présentée en CS-2). Dans la synthèse contenue en CS-1, on s'est donc orienté à illustrer plutôt la tendance syntaxique à rendre le concept en reproduisant la formule factitive proposée par la question ou bien à travers un verbe non

factitif, choix minoritaire témoigné seulement par 4 points d'enquête. L'infinifit *fündere* permet de faire trois observations phonétiques, relatives au timbre du /o/ tonique suivi de nasale préconsonantique (CS-2), à l'issue du phonème nasal même (CS-3) et aux résultats d'un phénomène complexe mais bien caractérisé du point de vue géolinguistique, c'est-à-dire la réduction des deux dernières syllabes du proparoxyton latin en une, déterminée par l'évolution combinée des deux /e/ atones et du /r/ intervocalique (CS-4).



* NOTES

FE *Pè valdè pè d'ivil* [« Pour le conserver pendant l'hiver »]. Quand on voit que le beurre est limpide, ça veut dire qu'il est fait. LI On évitait de faire fondre le beurre sous un mauvais signe du zodiaque, notamment sous le Taureau et le Bélier. Sous le Bélier, le beurre se figeait mal. QU *Lo betaoun pe na tsaoudie can n'ayé na grousa canquitoù, pe na marmitta can n'ayé pi pégnà canquitoù. É lo fiaoun couii tanque n'issân meria-no dedeun ; aprí y ie prau* [« On le mettait dans un chaudron lorsqu'il y en avait une grande quantité, dans une marmite lorsqu'il y en avait une petite quantité. Et on le faisait bouillir jusqu'à ce qu'il refléchisse notre image (litt. "que nous en sortions reflétés") ; après c'était assez (cuit) »].

AL AUTRES LEXÈMES

CM 'fere' kwɛrə « — bouillir ». CO 'fa:fiə la foŋ'dɔʒa du: 'by:fiə « Faire la fondue de beurre ».

ICON - 1 Faire fondre le beurre
[Arnad, 2006 ; C. Cossavella]

CS - 1 / MORPH verbe : emploi factitif (*faire fondre le beurre*)

- FACT. : faire fondre
- NON FACT. : fondre
- ◆ NON FACT. : couler

CS - 2 / PHON /o/ ton. + /nd/ (fündère)

- /o/, /ɔ/, /ɔ/
- /ɔ/, /ɔ/
- /ä/
- ◆ /u/
- ▲ /u/

CS - 3 / PHON /n/ + /d/ (fündère)

- /ŋ/
- /n/ + nasal. part. voy. préc.
- /-/ + nasal. voy. préc.
- /n/
- /n/ + nasal. voy. préc.

CS - 4 / PHON structure syll. : proparoxytons (fündère)

- /drə/, /drə/, /dʃiə/, /drə/
- /dre/, /dre/
- ▲ /de/
- ▲ /deʃ/
- ▲ /dɛ/

R+ Référents Supplémentaires

R+01	la marque à beurre	GA l eʃtam'ɲiŋ On marque la motte de beurre avec, après on la met dans un plat. LS la 'marka RH lə 'markə (pl.) RI la 'mərka SA la 'marka di 'bɔrɔ SO la 'marka VS la 'marka
R+02	la tape à beurre	AR <i>le pa'lete</i> (pl.) « Les palettes ». AY <i>le pa'lete</i> (pl.) « Les palettes ». On les emploie communément de nos jours. Elles sont en bois gravé ; on bat le beurre avec deux palettes et on obtient la motte de beurre carrée. FE la pa'leta Les palettes étaient gravées avec des fleurs ; c'était mon père qui les faisait en pin cembro. GA la 'mərka Pour « battre » le beurre. LI na 'plaka OY lə pa'lete (pl.) « Les palettes ». Pour donner la forme au beurre et le marquer. SO ä 'plaka
R+03	l'assiette creuse (pour mouler le beurre)	AR la kopɔ'eta AY la grɔ'f:eta Elle est encore utilisée. On la fait balancer en tournant et on fait la motte de beurre ronde. CH lu d'ə'vɔŋ En pierre. EM 'ɔna grɔ'f:eta <i>Dé boou</i> [« En bois »]. Non lo imbalae é apréi lo fioradjaon atə la couèyi [« On faisait la motte et ensuite ils la décoraient avec la cuillère »]. GA lu dʒa'vɔŋ Petit récipient rond et plat où on « bat » le beurre en le faisant sauter.
R+04	autres ustensiles (pour mouler le beurre)	AR la mə'zɔ:a « La mesure ». En montagne, à l'alpage. CH gri'l:et « Jatte ». Pour faire la motte ronde. EM uŋ gri'l:et « Une jatte ». Même utilisation que la <i>greuffetta</i> . FE lo kɔp « L'assiette ». ■ la ga'me:l:a « La jatte ». À la maison, si tu en as une petite quantité. GA lu pja'te: du 'by:ɔ « La petite assiette du beurre ».
R+05	marquer (le beurre)	FE <i>la malk'è</i> (ind. prés. 1 pl.) « Nous la [la plaque] — ». SA bə'te la 'marka də'sy « Mettre la marque au-dessus ».
R+06	taper (le beurre)	CM k'la'ka

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2406
	AIS	997	ALF
	ALLY	ALI	

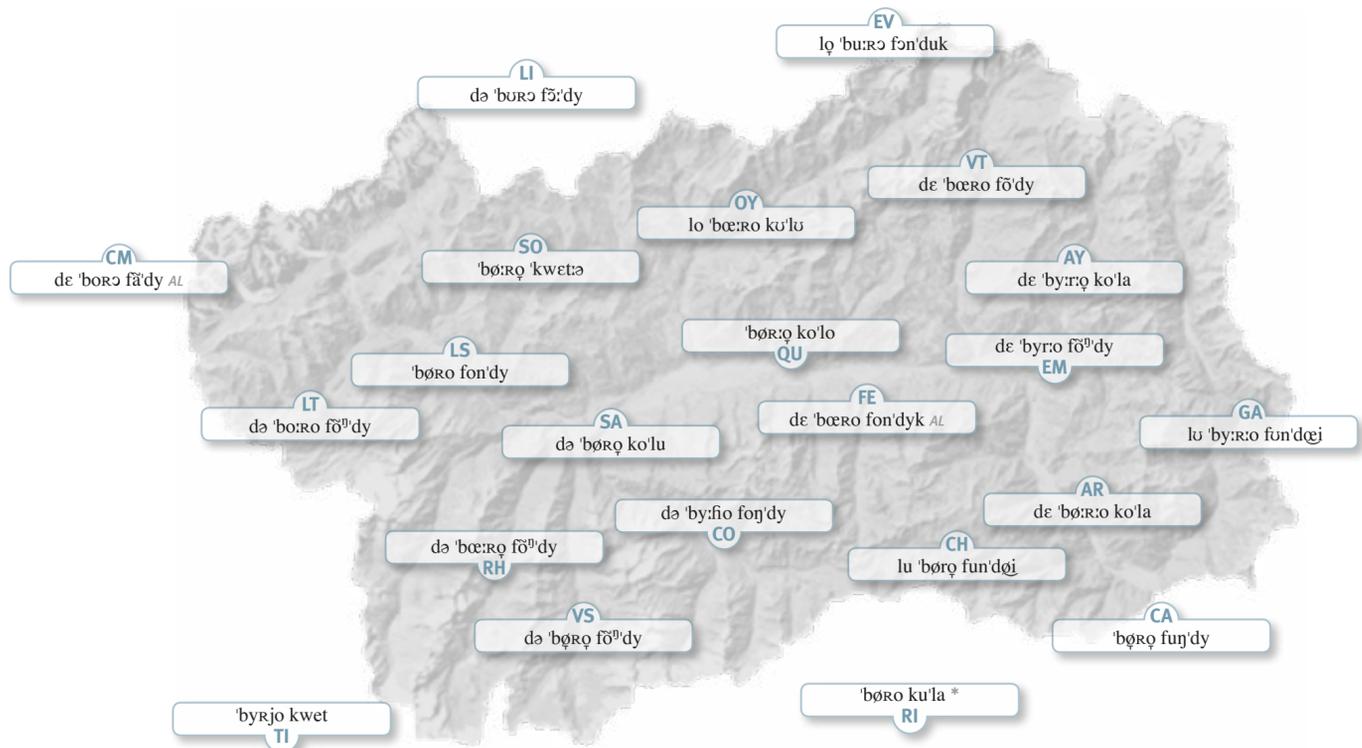
du beurre fondu

del burro fuso / melted butter

La dénomination du beurre fondu (**ICON-1**), dans toutes les localités, correspond à un syntagme formé par *beurre* et un adjectif. Du point de vue lexical (**CS-1**), cet adjectif est majoritairement représenté par le part. pass. de *fondre* (du lat. FUNDĒRE), utilisé dans une grande partie des localités pour exprimer l'action de 'faire fondre' le beurre (cf. **APV 1-68**), mais très souvent il est par contre en rapport de dérivation

avec les autres deux verbes qui apparaissent là de façon isolée, COLARE ('couler', dans six localités) et CÔCÈRE ('cuire' mais aussi 'bouillir' dans l'aire en objet, proposé dans trois cas sur cinq comme deuxième réponse). Une deuxième carte lexicale, dressée de façon comparative (**CS-2**), illustre la distribution de cette « coexistence » entre signifiants dans les répertoires des localités enquêtées.

La forme **fundūtu* à la base de l'adj. le plus fréquent offre l'opportunité pour observer le comportement du /u/ tonique, dans le cas spécifique du morphème /utu/ du part. pass. masculin (**CS-3**), ainsi que les manifestations d'un autre phénomène particulier du francoprovençal : la production de la consonne parasite /k/ dans les formes oxytoniques se terminant par certaines voyelles (**CS-4**), témoignée pour les points de EV et FE.



AUTRES ATLAS	ALJA	702	ALEPO	2407
	AIS	997a	ALF	1799
	ALLY	ALI		

→ 1-70 → 1-71

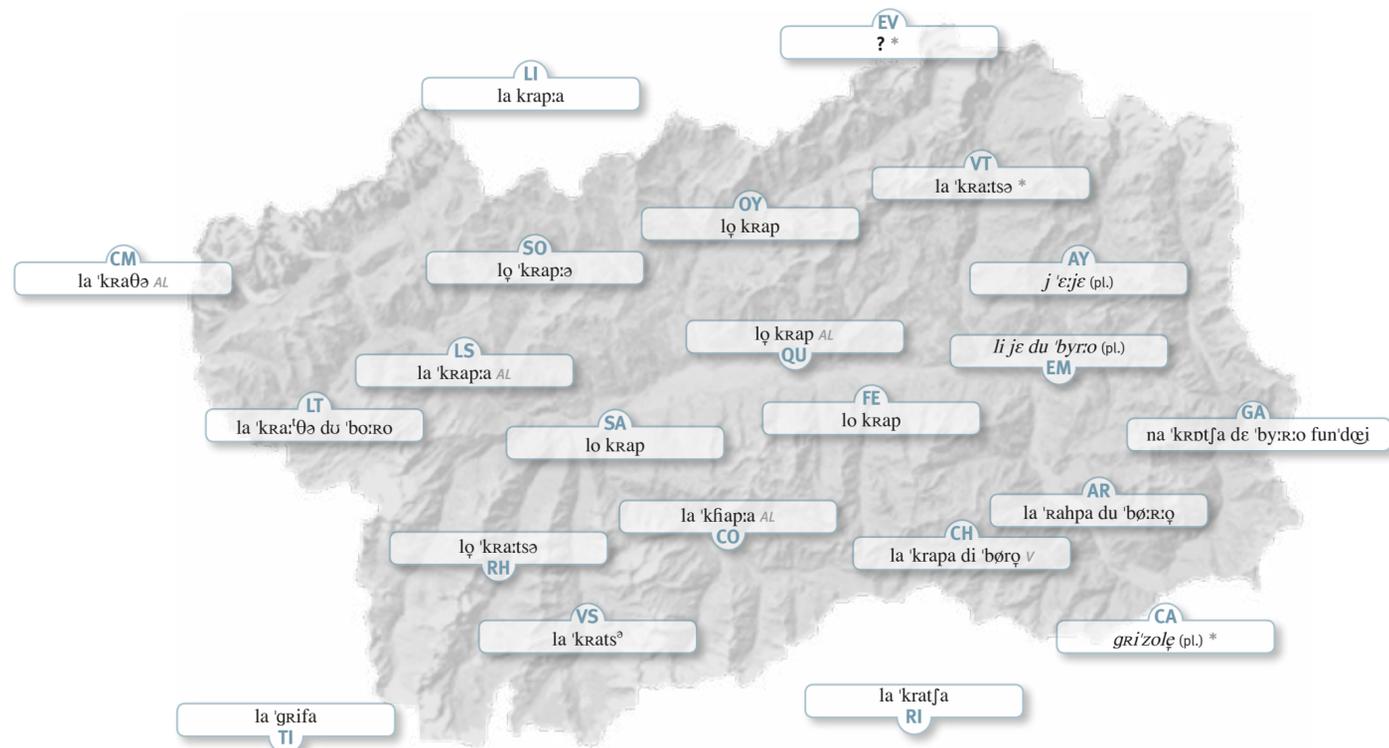
la crasse du beurre fondu

il residuo del burro fuso / the melted butter slags

Le résidu en forme de croûte qui peut dériver du processus de fusion du beurre (surtout quand la température est trop élevée ; cf. CA et VT, Notes et **ICON-1**) faisait l'objet de la question lexicale insérée dans cet Article (**Q-APV 073.06.a les crasses de beurre fondu**, qu'on a converti au singulier d'après les réponses obtenues) et de la question ethnographique suivante (**APV 1-71**), qu'on a réunies dans un Regroupement. Face à la productivité de la question, qui montre une large connaissance du concept proposé, la synthèse en **CS-1** révèle une variation lexicale très importante, avec 9 types présents, dont plusieurs remontent en plus à des familles étymologiques très complexes. La base la plus commune est représentée par le germ. *SKRAPŌN, 'racler' dans le sens originnaire, qui a évolué dans un vaste champ sémantique comprenant les notions de 'croûte' et 'crasse' (cf. FEW XVII, 131-132), et qui dans le territoire enquêté est témoigné par deux dérivés, masculin (*crap*) et féminin (*crappa*). Proche par la forme phonique (de même que par la coexistence de deux formes),

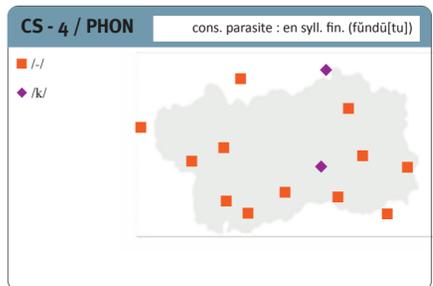
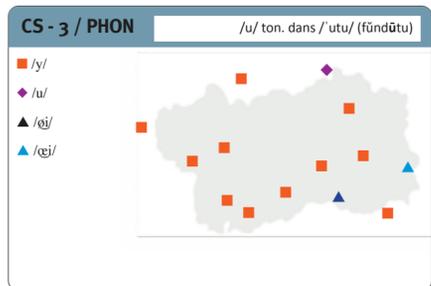
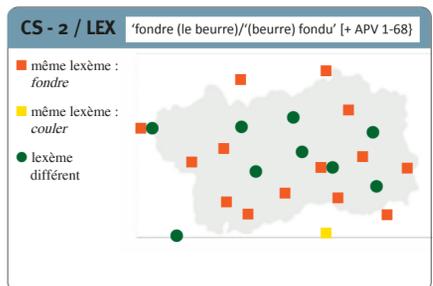
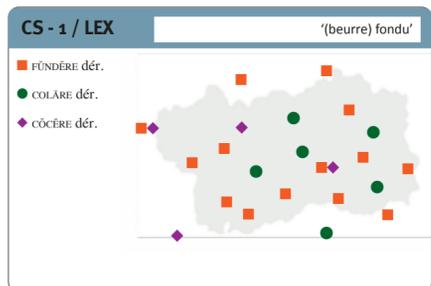
mais provenant d'une filière historique probablement indépendante, le type *cratcha/cratch* est reconduit par FEW II, 1266 et ss. (et surtout 1267 pour le sens de 'écume de beurre fondu') au b. lat. *CRACCARE (d'une base onomatopéique *krakl-) dont p. ex. le fr. *cracher* ; sans qu'on puisse exclure, d'ailleurs, un rapprochement possible avec le lat. CRASSU 'gras' (dont justement le fr. *crasse* qui serait aussi la source des formes francoprovençales, selon GPSR IV, 513-514). La série des étymons continue avec des types minoritaires, liés avec le premier des deux précédents par un rapport d'affinité sémantique et par l'appartenance à la même couche historique (verbes d'origine germanique) : il s'agit de *RASPŌN (encore 'gratter, râper' ; cf. FEW XVI, 670 pour vald. *rāpa* 'croûte de la polenta'), *GRIPAN 'arracher' (cf. surtout FEW XVI, 77 pour les sens de 'croûte' et aussi de 'couche de beurre') et *KRĪSAN 'craquer' (cf. FEW XVI, 392 où on retrouve le signifié de 'croûte'). Les formes restantes relèvent de contextes sémantiques et étymologiques

variés : les formes plurielles de AY et EM remonteraient à la famille du fr. *lie*, probablement du gaul. *LĪGA, à travers une déglutination du /l(i)/ initial ; pour ce qui est du groupe des substituts génériques et transparents, les attestations de QU (faisant référence au concept de 'partie mauvaise, rebut') proviennent du lat. MALICIA 'malice, méchanceté' et du gaul. *CRŌDIOS (vald. *croé* 'méchant', en a. fr. *croi* ; cf. FEW II, 1358), celle de CM est parallèle au fr. *écume* et à l'it. *schiuma*, du germ. *SKŪM-, du même sens. Dans une deuxième synthèse lexicale (**CS-2**), on a ensuite essayé de regrouper les types attestés sur la base du cadre motivationnel de référence. Tant pour le cadre étymologique que pour la motivation, les types majoritaires (respectivement *SKRAPŌN et {croûte}) semblent se propager à partir d'une zone centrale, par rapport à l'aire dans son complexe, et représenter ainsi, sur le plan diachronique, des solutions innovatrices.



* NOTES
RI On faisait fondre le beurre avec de l'oignon. L'oignon restait au fond de la marmite et on coulait le beurre dans un récipient en terre cuite.

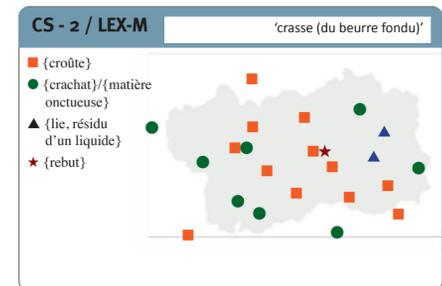
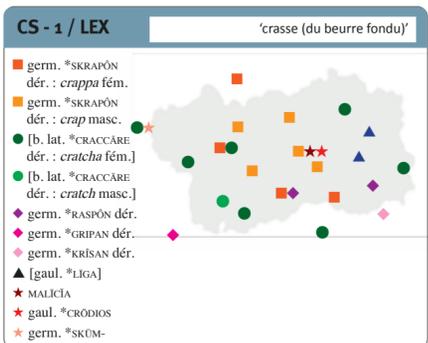
AL AUTRES LEXÈMES
CM de 'bɔrɔ kwɛ FE de 'bæro kwɛ



* NOTES
CA <i>Douvreusso gnanca ése</i> [« Il ne devrait même pas en avoir »]. EV Il y en avait peu. VT <i>Sê y é dè beuro bièn fé, y é né po tan</i> [« S'il est du beurre bien fait, il n'y en a pas beaucoup »].

V VARIANTES
CH la 'grapa

AL AUTRES LEXÈMES
CM <i>lɛz ekōme</i> (pl.) « Les écumes ». CO la 'fi:pa LS la 'krats ³ (pl.) [AT] QU lo krwe di 'bɔrɔ ■ la ma:'lisə di 'bɔrɔ « Le mauvais — ».



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2407
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

→ 1-70 → 1-71

qu'en fait-on (de la crasse du beurre fondu) ?

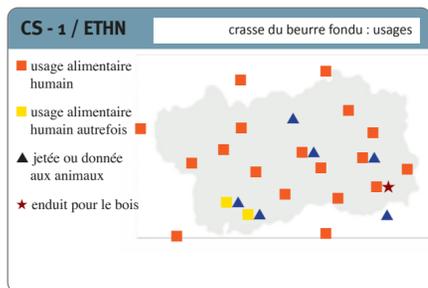
cosa ne fate (del residuo del burro fuso)? / what do you do (with the melted butter grime)?

Généralement, la crasse du beurre (ou 'les crasses', ce qui explique le pluriel de plusieurs des petits textes recueillis) n'était pas utilisée autrement que le beurre lui-même. On l'utilisait donc normalement pour assaisonner les mets (les soupes, les pommes de terre, la polenta) ou comme ingrédient pour la préparation de produits de pâtisserie ;

on la consommait aussi par elle-même, sous forme de tartines. Se détachent de ce cadre (synthésisé en **CS-1**) les localités où l'utilisation alimentaire humaine est rejetée ou rapportée explicitement aux habitudes d'autrefois, ou encore l'attestation isolée à AR de l'utilisation de la crasse comme enduit pour la vaisselle en bois.

1-71 T Textes

AR	<i>Pé condī.</i>	« Pour assaisonner. » Pour faire la soupe avec du pain cuit et des pommes de terre. Et aussi pour enduire la vaisselle en bois, qu'elle ne se casse pas et maintienne sa couleur.
AY	<i>Non lé mindja avoi lo pan, la polénta. Pè condī.</i>	« On les mange avec le pain, la polenta. Pour assaisonner. »
CA	<i>S campan ià ; s coulan é z beutan ià.</i>	« On les jette ; on les filtre et on les jette. »
CH	<i>La poulénta a la crapa.</i>	« La polenta à la crasse (du beurre fondu). »
CM		On la cuisine avec de la farine.
CO	<i>La crappa avouéi de mèaga.</i>	« La crasse (du beurre fondu) avec du maïs. » On les fait cuire ensemble.
EM	<i>Dé coou ié mindjaon, dé coou ié donaoon ou tchun.</i>	« Parfois ils les mangeaient, parfois ils les donnaient au chien. » Ça dépendait de la qualité du beurre.
EV	<i>Po coujunà.</i>	« Pour faire la cuisine. » Pour passer des mets au beurre.
FE	<i>l lo beutton pè fae la polenta, lo panètòn ; pè piqué aoué dé pan.</i>	« Ils le mettent pour faire la polenta, les gâteaux [cuits au four] ; pour manger avec du pain. »
GA	<i>Sé mendja, sé butta énts dé verdeura.</i>	« On la mange, on y met dedans des légumes. »
LI		On la tartinait, ou on la mangeait avec les pommes de terre en robe des champs.
LS	<i>Lo beutton a la seuppa. Fon couée sen avouéi de faenna, de canalla, an mia de heuccro, de moscatte ; betoon refraidi, tcheucca de fromadzo é l'ie bon medjè.</i>	« Ils le mettent dans la soupe. [Ou sinon,] ils le font cuire avec de la farine, de la cannelle, un peu de sucre, de la noix muscade ; ils faisaient refroidir, un peu de fromage et c'était bon à manger. »
LT	<i>Carcón la beutton a la cheuppa. Lèi betavon enmeilli de pan, de coou.</i>	« Quelqu'un la met dans la soupe. Ils la mettaient pour ramollir le pain, parfois », avec du sucre aussi.
OY	<i>Bailloun i bitche.</i>	« Ils (la) donnent aux animaux. »
QU	<i>Lo baillaoun i bitche é caqueun lo mindzaoun co avoué de pan.</i>	« Nous le donnions aux animaux et quelqu'un le mangeait aussi avec du pain. »
RH		On la jette. Jadis on l'employait pour assaisonner les pommes de terre.
RI		On la donnait aux enfants, qui étaient friands de ça. Autrement, on l'utilisait pour assaisonner la polenta.
SA	<i>Pe la seuppa é pe féye de dousse.</i>	« Pour la soupe et pour faire des gâteaux. »
SO	<i>Lo meudzon avoué lo pan.</i>	« Ils le mangent avec le pain. »
TI		On l'utilise pour faire de la cuisine.
VS	<i>La betoon a la seuppa. Baillon pequé i tseun, i tsa.</i>	« Ils la mettaient dans la soupe. [Maintenant] ils la donnent à manger aux chiens, aux chats. »
VT	<i>On lè mèdze.</i>	« On les mange. »



AUTRES ATLAS	ALJA	705	ALEPO	2408
	AIS	970	ALF	
	ALLY		ALI	

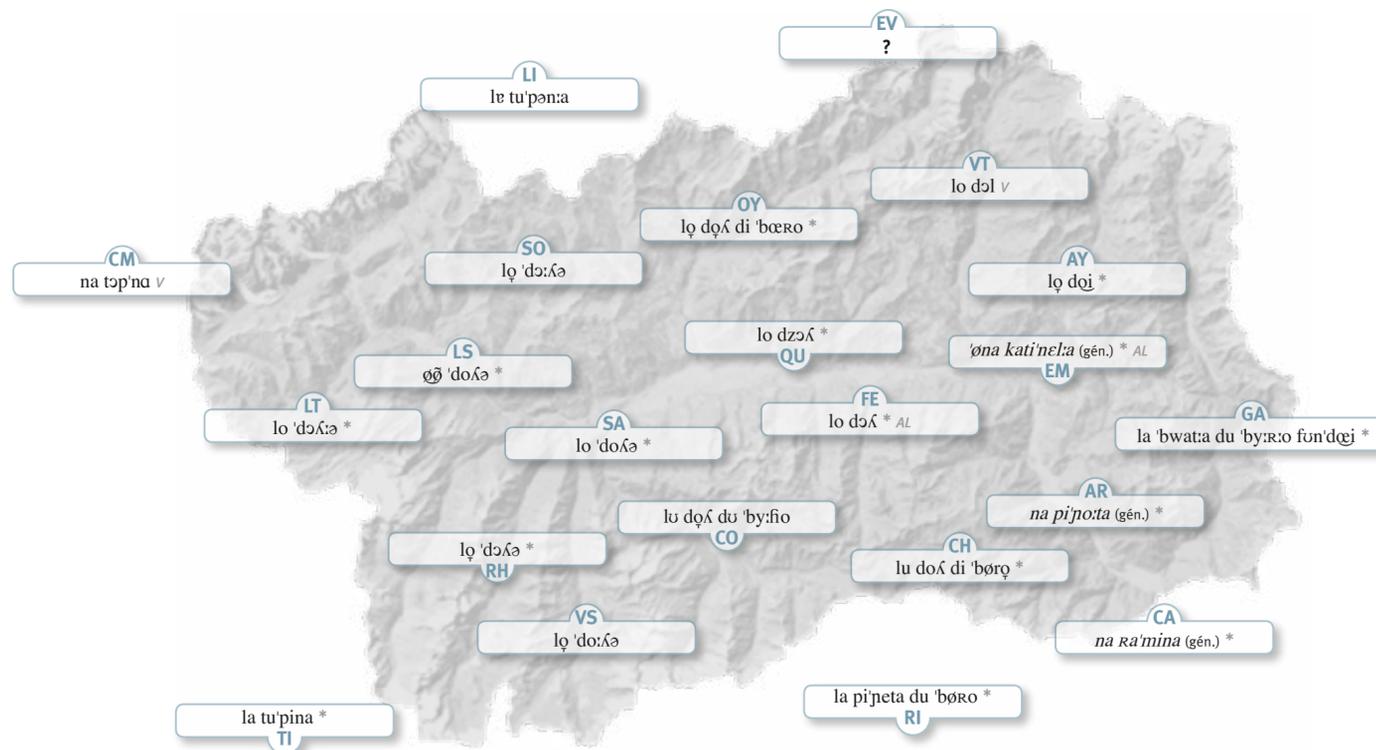
Si les données obtenues à travers le stimulus direct de Q-APV 073.07.a montrent que la connaissance et l'utilisation du pot pour la conservation du beurre fondu sont des faits bien établis dans le domaine soumis à enquête, de même que la caractérisation de l'objet (défini surtout, comme les Notes le soulignent, par le matériel constitutif, en principe la terre cuite, sinon le métal émaillé ; **ICON-1**), les dénominations proposées par les témoins (synthésisées en **CS-1** pour ce qui est de leur couche étymologique) révèlent par contre un degré de spécificité probablement non uniforme. La plus spécifique de ces dénominations est dotée aussi d'une distribution géolinguistique significative : il s'agit du type lat. **DŌLIU**, appellation qui de son signifié originaire de 'baquet à moult' s'est progressivement étendue, dans les domaines gallo-roman et

le pot pour le beurre fondu

il recipiente per il burro fuso / the melted butter jar

gallo-italique (cf. piém. *doj, doja*), à des genres différents de récipients (cf. FEW III, 118-119), et qui dans la Haute et Moyenne Vallée s'est spécialisée dans le signifié de 'pot à beurre' (ou 'à huile'). Autour de ceci, les choix des témoins s'orientent vers des lexèmes toujours référables à d'autres récipients et dotés d'un degré moindre de spécificité, comme l'usage même de l'article indéfini l'indique souvent. Au-delà des Alpes, c'est le germ. ***TOPPIN** 'marmite', dans des formes dérivées au féminin (cf. FEW XVII, 348), qui domine l'espace linguistique, tandis que dans l'est les types sont plus variés et comprennent les dérivés du lat. **PINEU** 'relatif au pin' (cf. FEW VIII, surtout 521 pour les formes dér. de **pinea* 'pomme du pin', qui serait la base pour les dénominations métaphoriques adoptées pour plusieurs récipients : cf. aussi it. *pignatta* 'marmite') et d'autres substituts portant sur des sens génériques tels

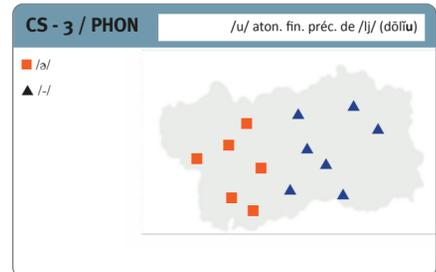
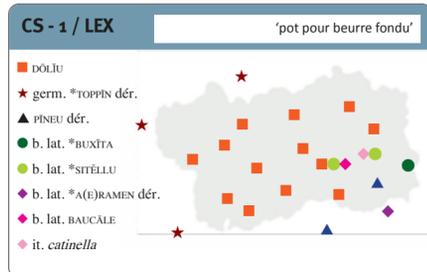
que 'bassine' (comme la forme attestée à EM, emprunt probable à l'it. *catino* et *catinella*, du lat. *catinu* 'récipient'), 'boîte' (à GA, du b. lat. ***BUXITA**), 'vase (en cuivre)' (à CA, cf. l'it. *rame* 'cuivre' du b. lat. ***A(E)RAMEN**, subst. collectif à partir du class. *āes, āeris*), 'seau' (de la base ***SITĒLLU** déjà rencontrée ; cf. **APV 1-10** entre autres) ou 'bocal' (en français un emprunt du XVI^e siècle à l'it. *boccale*, issu du gr. *baukâlis* 'vase pour refroidir', à travers le b. lat. **BAUCALE**). Les continuateurs de *dōliu* ont ensuite été examinés en détail du point de vue phonétique, pour ce qui est des issues du /o/ tonique en contexte palatal (**CS-2**) et du contexte consonantique palatal lui-même (/i/, en **CS-5**), ainsi que pour les résultats de la voyelle finale /u/ (**CS-3**) et du /d/ en début de mot (**CS-4**).



* NOTES
AR « Une marmite ». AY <i>Dè tèra coita</i> [« En terre cuite »] ou <i>dè métal chmâtà</i> [« en métal émaillé »]. CA « Un récipient en cuivre ». CH <i>Dè tèra rossa</i> [« En terre cuite (litt. "rouge") »]. EM « Une bassine » émaillée. FE <i>Smaltó, dé tèra rodze</i> [« Émaillé, en terre cuite (litt. "rouge") »]. Utilisé autrefois. GA « La boîte — ». LS <i>De tèra couetta</i> [« En terre cuite »] ou <i>de bouque</i> [« en bois »]. LT En terre cuite ou en bois ; maintenant on utilise des récipients en plastique. OY En terre cuite. QU <i>Eun tèra couëtta</i> [« En terre cuite »]. RH En terre cuite. RI « La marmite — ». SA <i>De tèra couetta</i> [« En terre cuite »] ou <i>de vèiro</i> [« en verre »]. TI En terre cuite.

V VARIANTES
CM tɔp'nɛ (pl.) VT lɛ 'dɔl (pl.)

AL AUTRES LEXEMES
EM <i>uj sedʒɛ'l:ɲ</i> (gén.) « Un seau » émaillé. FE <i>lo ʔedʒɛ'l:ɲ</i> (gén.) « Le seau ». ■ <i>ɛɲ bu'k:al</i> (gén.) « Un broc ».



➤ le pot pour le beurre fondu

CS - 4 / PHON /d/ init. (dōfiu)

■ /d/

◆ /dz/

CS - 5 / PHON /lj/ en syll. fin. (dōfiu)

■ /l/

■ /k/

● /l/

▲ /i/

ICON - 1 Le pot du beurre fondu [Arnad, 2006 ; C. Cossavella]

AUTRES ATLAS	ALJA	700	ALEPO	2409
	AIS		ALF	
	ALLY		ALI	

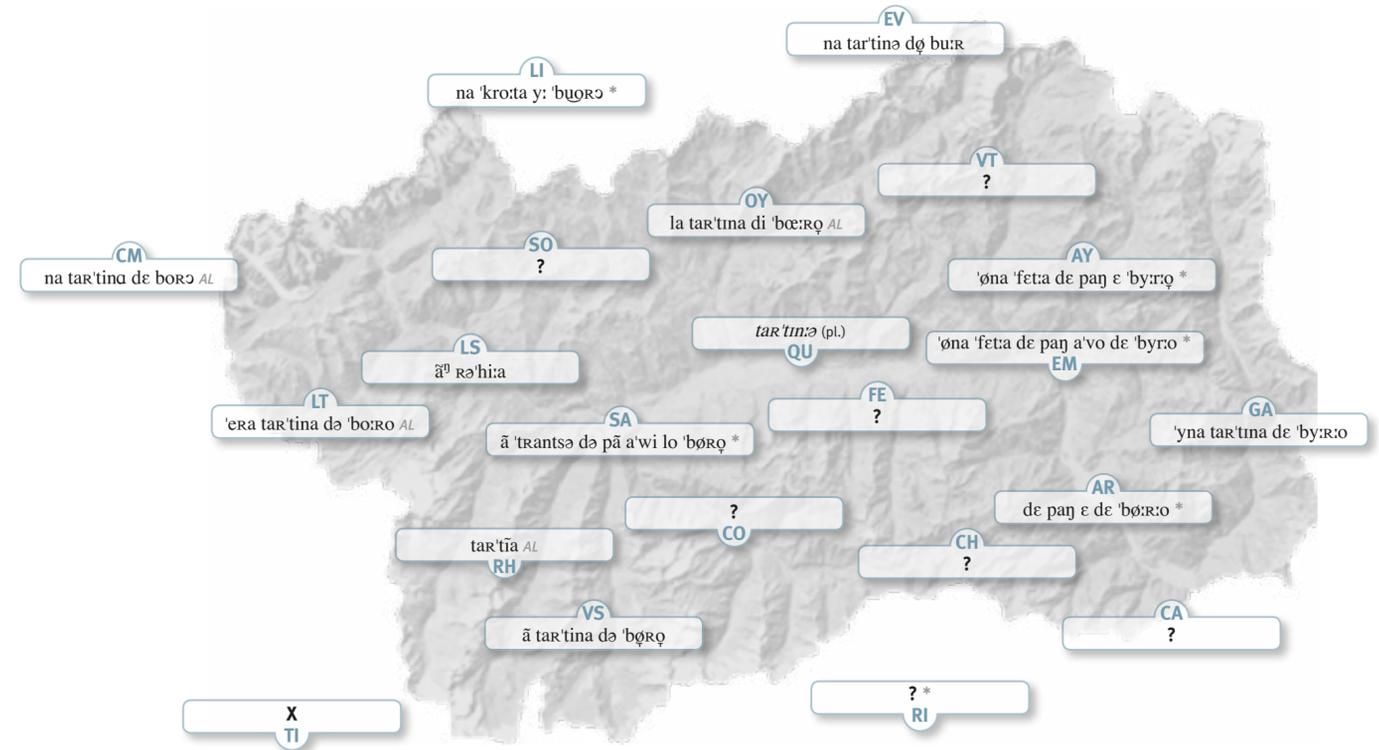
une tartine de beurre

una fetta di pane imburata / a slice of bread with butter

L'absence de réponse dans beaucoup de localités (8) suggère une faible correspondance du référent proposé par le Questionnaire avec l'expérience des locuteurs, peut-être en raison de ce que le témoin de RI souligne explicitement au sujet du caractère « bourgeois » de la consommation directe du beurre (ICON-1), qui était produit plutôt pour la vente ou pour être utilisé comme assaisonnement. Le caractère des réponses données (dont le cadre motivationnel est synthétisé en CS-1) confirme cet état de choses, en s'orientant presque toujours soit vers des syntagmes traductifs ({tranche de pain}, incluant aussi les types *croûte* à LI, + {beurre} ; plus simplement, {pain} + {beurre}), soit vers l'adoption du fr. *tartine* (création assez tardive – fin XVI^e siècle – à partir de *tarte*, variante d'origine discutée de *tourte*, à son tour du lat. *[panis]*

tortus 'pain tordu' ; cf. TLFi), emprunt qui a d'ailleurs pénétré en italien aussi (*tartina*, XIX^e siècle ; cf. DELI). Le point de LS seul propose une sorte d'antonomase, à partir du correspondant pour {tranche}. En compensation de la faible productivité de la question originale, les résultats de l'enquête ont permis de dresser une Carte Supplémentaire (C+01) pour la notion de 'tranche (mince) de beurre', évoquée spontanément par 8 témoins et rendue en prévalence à travers un type lexical d'origine incertaine, *LISCA (probablement plus prélatin que germanique ; cf. FEW V, 372 et ss.), mais quand même à l'origine du fr. *leche* (cf. TLFi, aussi pour *lâche* – *Carex Montana* –, et DELI pour l'it. *lesca* 'laîche' et *lisca* 'arête'). En comprenant aussi dans l'analyse lexicale (CS-2) les données pour 'tranche (de pain)' provenant de la

Carte principale, ce type rivalise en Vallée d'Aoste avec les parallèles de l'it. *fetta* (supposée aphérèse sur *OFFETTA, dim. de *offa* 'fougasse' ; cf. DELI) ou du fr. *tranche* (déverbal de *trancher*, cf. APV 1-35 pour les détails étymologiques) ; ou bien avec des bases isolées comme les déverbaux du verbe pour 'tailler' à AY (du b. lat. TALIARE, formé sur *talēa* 'bouture' ; et cf. le correspondant dérivé masculin it. *taglio*) ou de *ressé*, 'scier' en patois, à LS (du lat. RESĒCARE ; cf. FEW X, 291 pour la base suffixale *resicula), ou encore le dim. de FŌLIU à FE (cf. DELI pour l'it. *foglio* ; TLFi *feuille*, pour l'a. fr. *feuille*). Les attestations des continuateurs de *lisca constituent ensuite l'objet des analyses phonétiques représentées en CS-3 (résultats du /e/ tonique) et CS-4 (issues du groupe consonantique /sk/).



* NOTES

AR « Du pain et du beurre ». AY « Une tranche de pain et beurre ». EM « Une tranche de pain avec du beurre ». LI « — au — ». RI Le beurre, on le vendait ; c'étaient les riches qui mangeaient pain et beurre. SA « Une tranche de pain avec du beurre ».

AL AUTRES LEXEMES

CM na 'leθə de pã pwe de 'bœ:RO « Une tranche de pain avec du beurre ». LT dã pã e dã 'bœ:RO « Du pain et du beurre ». OY ã'p 'letsã dã pã' e dã 'bœ:RO « Une tranche de pain et du beurre ». RH pã ε 'bœ:RQ « Pain et beurre ».

CS - 1 / LEX-M 'tartine de beurre'

■ {pain}+{beurre}

■ {tranche de pain}+{beurre}

● {tranche}

★ fr. *tartine*

CS - 2 / LEX 'tranche' [+ C+01]

■ prélat. *LISCA

▲ b. lat. *OFFETTA

● b. lat. *TRINICARE dér.

◆ b. lat. TALIARE dér.

★ RESĒCARE dér.

★ FŌLIU dér.

CS - 3 / PHON /e/ ton. + /sk/ (*'lisca) [+ C+01]

■ /e/

■ /e:/

◆ /e:/

▲ /i/

CS - 4 / PHON /sk/ + /a/ (*'lisca) [+ C+01]

■ /ts/

◆ /θ/

◆ /θ/

● /ʃ/

▲ /stʃ/

➤ une tartine de beurre

C+01 une tranche (mince) de beurre



AL	AUTRES LEXEMES
AY	uŋ taj de 'by:rɔ



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2410
	AIIS	ALF	613
	ALLY	ALI	4421

le sérac

la ricotta / sérac (whey curd)

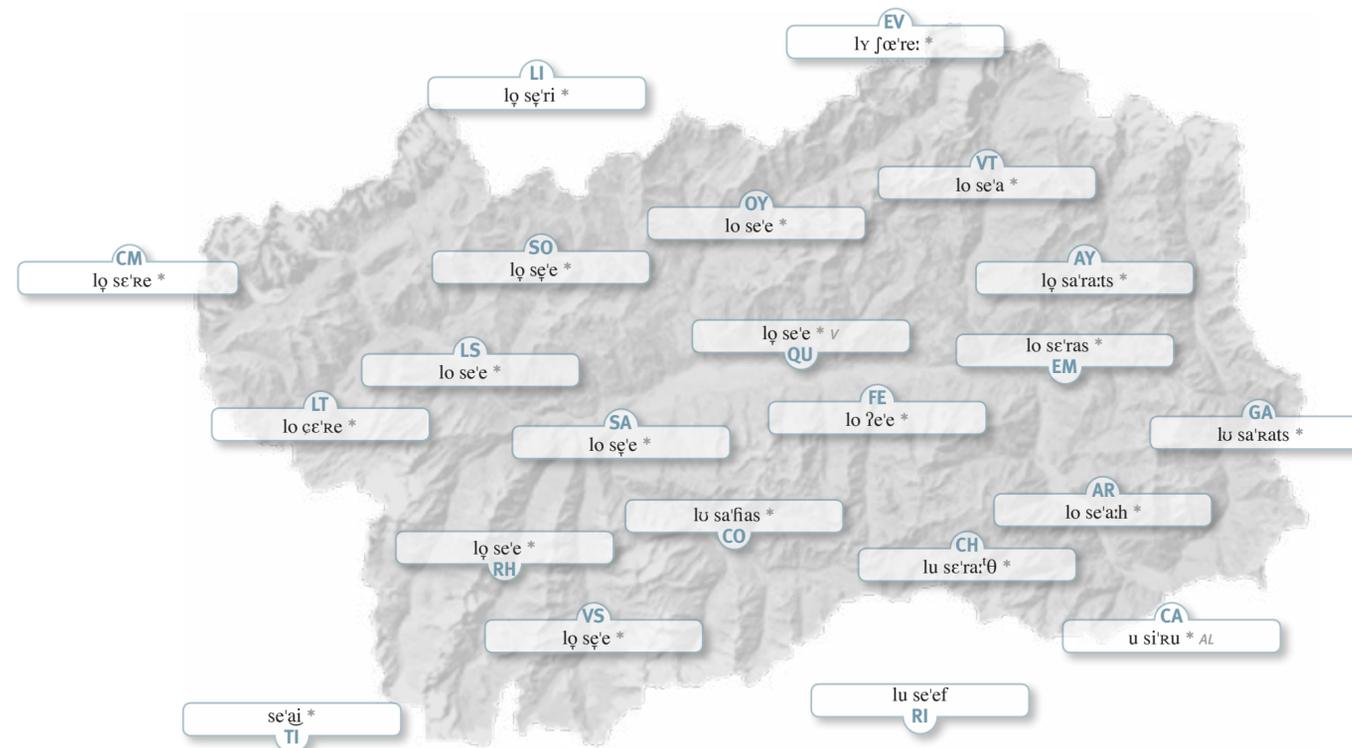
La deuxième partie de la page 73 du Questionnaire accueillait une série de 8 questions consacrées au sérac, un produit très important dans les pratiques laitières des Alpes. La collocation de la section à cet endroit du Questionnaire relevait d'une des modalités possibles de production du sérac, c'est-à-dire directement à partir du babeurre et juste après la production du beurre, traitée dans la partie précédente. Les réponses fournies ont par contre montré que dans le territoire enquêté la chose se passe autrement : le sérac représente en fait un produit de la « seconde coagulation », c'est-à-dire la caséification des petits-laits restant après qu'on en a extrait le fromage. Bien que ne correspondant pas à la séquence réelle des opérations des fromagers, la collocation originale a été quand même respectée dans la structure de notre présentation, même si ça nous a imposé une certaine restructuration des informations, qui ont dû être souvent confrontées surtout avec les contenus de la partie finale de la section sur le fromage (de APV 1-100 et APV 1-101) d'un côté, et avec les contenus relatifs au babeurre (de APV 1-62 à APV 1-64) de l'autre.

Ce premier Article de la série sur le sérac contient les données principales sur le sujet, c'est-à-dire sa dénomination et les informations sur la

matière première utilisée pour sa fabrication, toutes deux provenant de Q-APV 073.08.a le sérac (fromage fait avec des petits-laits de beurre ? ou de fromage ?). Les petits textes explicatifs et les données lexicales complémentaires souvent fournies par les témoins ont par contre été placés dans les deux Articles suivants (APV 1-75 et APV 1-76), qui forment avec celui-ci un Regroupement d'Articles unitaire. La dénomination pour le sérac (CS-1) est partout et presque exclusivement dérivée du lat. méd. *SERACĒU (du lat. SĒRU 'petit-lait' ; la dénomination de CA pourrait par contre venir d'un autre dérivé de la même base) ; elle est typique des Alpes et fait son apparition dans le français du XVIII^e siècle en tant qu'emprunt aux dialectes de l'est (TLFi). Seulement à CA le type it. ricotta (du part. pass. cotta de cuocere 'cuire' ; cf. DELI) est fourni comme lexème alternatif. À partir des informations contenues dans les notes et les textes produits pendant l'enquête, insérées dans les Notes de cet Article et dans APV 1-75 et confrontées avec les informations sur l'utilisation du babeurre en APV 1-63 et du petit-lait du fromage en APV 1-101, la carte de caractère ethnographique en CS-7 résume le cadre auquel on a déjà fait allusion auparavant : on extrayait le sérac (ainsi que les autres

produits de cette phase de la filière laitière) des petits-laits résidus après la formation du caillé du fromage, en particulier (QU et VT) de la fontine ; le babeurre pouvait concourir seulement à l'« engraissement » du petit-lait (cf. les Textes dans les Articles suivants et en APV 1-63 aussi). Seulement à LS, les informations suggèrent plus clairement la possibilité d'utiliser pour le sérac le petit-lait de beurre seul, comme alternative à celui du fromage (cf. aussi APV 1-63, où cet usage est reporté en tant qu'habitude de jadis). En revanche, à CM (cf. Notes) ce sont les écumes crémeuses affleurant du petit-lait dans la chaudière (celles qui dans la Vallée d'Aoste étaient traitées à part pour en tirer la *brossa* ; cf. APV 1-76) à être mentionnées comme composant spécifique du sérac. L'ample diffusion des continuations de *seracĕu (y inclus les allomorphes témoignés à CA et RI pour indiquer le sérac assaisonné ; cf. APV 1-76, R+01) permet ensuite de tracer une série de synthèses phonétiques relatives tant au vocalisme (traitement du /a/ ton. suivi de contexte palatal, CS-2, et du /e/ protonique, CS-3) qu'au consonantisme (/s/ au début de mot, CS-4 ; /r/ intervocalique, CS-5 ; /k/ soumis à évolution palatale en syllabe finale, CS-6).

IV. Le sérac et les produits dérivés des petits-laits



* NOTES	(la budzò). LI Avec le petit-lait du fromage. LS Il est fait avec la léitoou [« le petit-lait du fromage »] ou avec lo berayón [« le babeurre »]. LT Avouéi la lèitô [« Avec le petit-lait du fromage »]. OY Fa fée couée la lèitôu [« Il faut faire cuire le petit-lait du fromage », en particulier le petit-lait de la fontine. QU Généralement avec la lèitôu [« le petit-lait du fromage »], surtout celle de la fontine. RH Avec la lèitô [« le petit-lait du fromage »]. SA Avec le petit-lait du fromage. SO Avec la lèitô [« le petit-lait du fromage »], celle des fromages gras comme la fontine. TI Avec le petit-lait du fromage. VS À l'alpage on le fait avec le babeurre et le petit-lait ensemble. VT Avec le petit-lait du fromage, surtout de la fontine.
AR On utilisait le petit-lait du fromage et le babeurre. AY Avec lo bedzâ [« le babeurre »] et la lèitâ [« le petit-lait du fromage »]. CA On ajoute le babeurre au petit-lait du fromage, des fois. CH Avec la lèitchâ [« le petit-lait du fromage »]. De la bra [« le babeurre »] on tirait le sargnón. CM Avoué la pranta poué lé florète [« Avec le petit-lait du fromage et les écumes qui affleurent dans la chaudière »]. CO Lou fon avouéi la lèitchâ [« Ils le font avec le petit-lait du fromage », surtout de la fontine. EM Fait avec le petit-lait du fromage. EV Fé avó la lèctchâ doc fromâz [« Fait avec le petit-lait du fromage »]. FE Aoué la lictó, aprì què t'o tré la fontén-a [« Avec le petit-lait après que tu en as tiré la fontine »]. GA Avec le petit-lait du fromage (la liitò) et avec le babeurre	

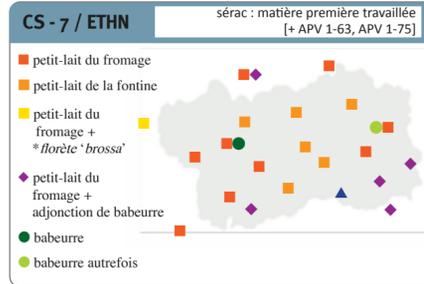
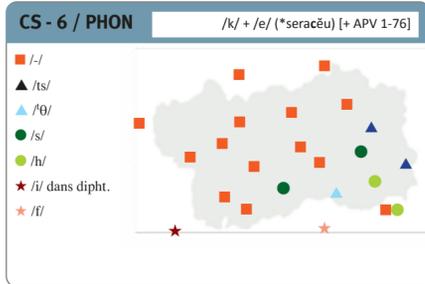
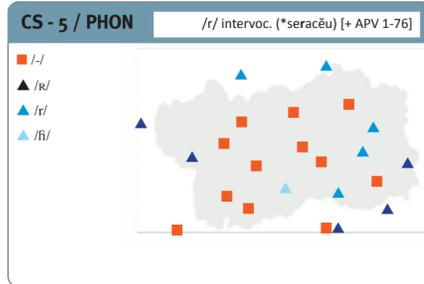
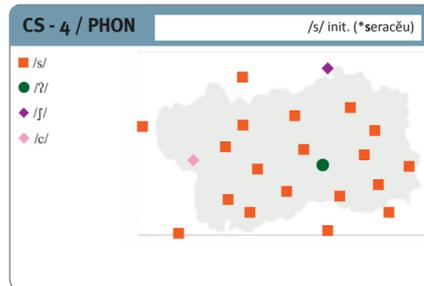
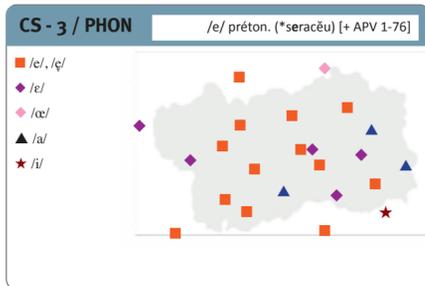
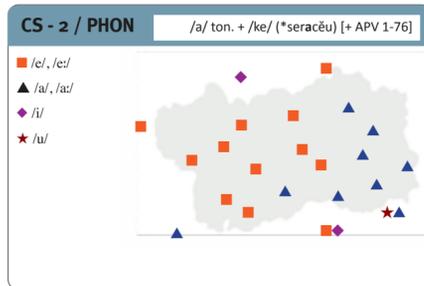
V VARIANTES
QU lɔ se'e

AL AUTRES LEXEMES
CA la ri'kotta

CS - 1 / LEX sérac

- b. lat. *SERACĒU
- [SĒRU dér.]
- ▲ it. ricotta

➤ le sérac



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO
	AIS	ALF
	ALLy	ALI

comment produisait-on et conservait-on le sérac ?

come veniva prodotta e conservata la ricotta? / how did you make and keep sérac?

La place éminente occupée par le sérac à l'intérieur des activités laitières du territoire est démontrée par la quantité des Textes produits en raison des stimulus en Q-APV 073.09.a *laisser cailler ces divers liquides (spontanément ? ou... ?)* et Q-APV 073.13.b *divers sur sérac*. La première question s'est révélée en effet pléthorique, vu que la production du sérac à partir du lactosérum prévoit obligatoirement le réchauffement à 80-90°, comme on pourra le voir dans les Textes ; les quelques données lexicales se référant en général à la notion de 'cailler' on les retrouve dans APV 1-47.

Ces deux questions ont donné à tous les témoins des points d'enquête valdôtains l'occasion pour produire de courts récits illustrant les détails des procédés de fabrication et conservation et du traitement secondaire du sérac frais, afin d'obtenir des qualités particulières affinées ou assaisonnées ; et, en dernier lieu, de la consommation et/ou de la vente du produit. Ces matériels sont présentés dans cet Article (Textes complets et Références Supplémentaires, également sous forme de Carte) et dans le suivant, expressément consacré aux noms des produits (APV 1-76, à consulter pour les dénominations spécifiques).

Les phases de la production du sérac (en relation directe avec la filière productive de la fontine, dont le petit-lait était assez riche en matière grasse pour en extraire ce produit laitier ; cf. les Textes en APV 1-101) sont décrites en détail par plusieurs témoins (CA, FE, OY, SA, VS, VT). Après l'extraction du caillé du fromage, on réchauffait le petit-lait presque jusqu'au point d'ébullition, en ajoutant parfois du babeurre ; on pouvait alors commencer à recueillir les premiers affleurements, plus liquides et onctueux, qui constituaient un produit à part (généralement appelé *brossa* ; v. APV 1-76). Juste après, on ajoutait dans la chaudière le liquide vinaigré (cf. APV 1-77) qui causait la seconde coagulation et l'émersion du sérac (C+01), recueilli

(R+01 ; ICON-1) avec l'écumoire (R+05 ; et cf. aussi l'Article dédié en APV 1-32) et suspendu pour l'égouttage (R+06) dans une toile (R+07). Le sérac pouvait être consommé frais et au naturel ou bien travaillé davantage en vue d'en obtenir des produits particuliers (voir encore APV 1-76) ; cela se faisait en façonnant le sérac en forme de boules ou bien en l'étouffant dans des moules carrés spéciaux (C+02 ; ICON-2), souvent en ajoutant du sel, du poivre (R+02) et des épices et parfois en le fumant (R+03) et en le pressant. Ces traitements pouvaient être préalables à un affinage qui permettait de conserver le sérac (R+08) même d'une année à l'autre ; dans ce cas, il fallait périodiquement soigner (R+10) les meules obtenues, en particulier les retourner (R+09) et les saler (R+04). C'était ce type de fromage qui était vendu aux enchères à la fin de la période d'alpage (R+11).

L'Article est complété par une série de synthèses. La première, de caractère ethnographique (CS-1), résume les différents procédés auxquels le sérac frais pouvait être soumis après sa production et suggère des évidences diatopiques (corrélées aussi avec la présence de produits secondaires particuliers, qu'on pourra apprécier en APV 1-76), telles que la localisation dans la partie ouest du territoire pour l'utilisation des moules (dans quelques points méridionaux c'est la forme « à boule » qui est mentionnée) en coïncidence partielle avec l'aptitude à la conversion du sérac en produit laitier de plus longue durée, tandis que la production de fromages frais assaisonnés est plus commune à l'est. Deux autres synthèses ont été dressées à partir des Cartes Supplémentaires, en relation (CS-2) avec les verbes utilisés pour exprimer le processus de formation des caillots (VENÏRE, même en forme syntagmatique avec les adv. 'dehors', du lat. *fōras*, et 'haut', plus diffusé ; (SE) LEVARE '(se) soulever'), et avec les dénominations de l'objet mentionné par les témoins seulement dans la moitié occidentale du territoire, c'est-à-dire le 'moule

pour le sérac' (CS-3), caractérisé par sa forme carrée. La plupart d'entre elles sont identifiables en tant que dénomination générale pour les moules (les types lat. FŌRMA et b. lat. 'BUXITA, à travers le fr. *boite*) ou pour les moules à fromage (cf. APV 1-94), à partir d'étymons incontestables tels que les lat. FISCĒLLA (dans le même glissement sémantique que le fr. *faiselle*, de 'panier, corbeille en osier' à 'récipient percé pour égoutter le fromage') et FACTŪRA 'forme' (dér. de *facere* 'faire' ; cf. FEW III, 362 et GPSR VII, 120-121). Le type majoritaire et surtout plus spécifique est bien attesté dans l'aire francoprovençale alpine (*dzer* 'cercle en bois pour mouler le fromage frais' et 'moule pour le sérac') et reconduit par GPSR V, 1081-1082 à une base étymologique prélatine *GARB-, dont le sens originaire serait celui de 'creux', témoigné par une série de lexèmes dialectaux du même champ sémantique dans l'occ. alpin et dans l'Italie du Nord (entre autres, les piém. *garbin* 'auge' et *garb* 'trou'). D'autres rapprochements étymologiques, à partir de motivations sémantiques au moins autant compatibles, sont toutefois possibles. C'est le cas du domaine de {panier}/{crible}, qui comprendrait tant des continuateurs gallo-romans (cf. les formes inexplicables dans FEW XXII/2, 125, telles que *dzerbuso* 'panier' que surtout italo-romanes (a. it. *garbello/gherbello* 'crible', dont le fr. *grabeau* et *gabelier*) d'une base étymologique que DEI et TLFi expliquent comme un emprunt italien à l'ar. dialectal GARBĀL, 'id.' (lui-même, peut-être, un « cheval de retour » du lat. *cribellum* dim. de *cribrum* 'id.'). En dernier lieu, il n'est pas à exclure non plus un lien avec la famille de l'it. *garbo* (d'où le fr. *garbe*), 'forme, modèle' dans l'ancien vocabulaire technique de la charpenterie (attesté depuis le XIII^e siècle dans le génois ; cf. DELI), et aussi du fr. *calibre* : tous emprunts à partir de l'ar. QĀLIB 'modèle ; moule pour les métaux' (cf. TLFi) ; ce qui nous ramènerait au concept encore plus pertinent de {moule}.

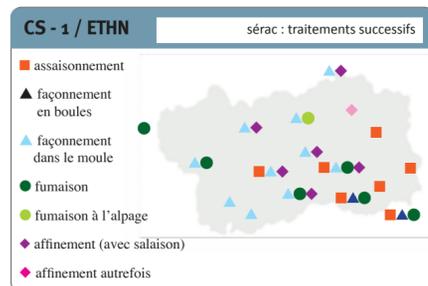
1-75 T Textes

AR	<i>To la liquià dou fromadzo é lo lahé dé beuh ; sé fèi couée. Sé fèi lo salignón.</i>	« Avec le petit-lait du fromage et le babeurre ; on le fait cuire. » Pour la coagulation, on utilise <i>dé boun-a</i> [« de l'aisy »] ou bien du vinaigre. « [Après] on fait le <i>salignón</i> . » On ajoute du sel, des épices, des aromates et aussi du lait, pour les plus gourmands. On le mange avec des pommes de terre.
AY	<i>P'o vardà, sovèn non lo pen dévèn euna fada ; non lo ven. I lo condichon to dè pévro, d'ai, dè persil : non fèi un salignón.</i>	On le fait cailler avec <i>dè cai, d'azil, dè bon-a</i> [« de la présure, du vinaigre, de l'aisy »]. « Pour [le] conserver, souvent on le suspend dans un tissu ; on le vend. Ils l'assaisonnent avec du poivre, de l'ail, du persil : on fait un <i>salignón</i> . »
CA	<i>S fa coye ou let é s fa la fiourià, la broha. S fa coye ou let, s tira fora ou toumeut ; s fa coye ou let, cante l'é preh par coye, bute dinte la buzà é apreu ven na strato dé cozo qué l'é la broha. É peui bute dinte o d'azi o d'èro, fèi ou siroù. Sirah, l'é n sargnoùn. Lasan ripouzà ou siroù n djeu ou doui ; é peui bute dinte i ingrédient : tchiré, sal, fiour dé san Pére, pévro [...]. Peui fan bargnoque, fan d'afare routounde, é peui butan seu ntuourné.</i>	« On fait cuire le lait et on fait la <i>fiourià, la broha</i> . On fait cuire le lait, on extrait le fromage ; on fait cuire [à nouveau] le lait, quand il est près de bouillir, on met dedans le babeurre et après il se forme une couche [it. <i>strato</i>] de matière qui est la <i>broha</i> . Et après on met dedans du vinaigre ou du lait aigri, on fait le sérac. » « <i>Sirah</i> , c'est un <i>sargnoùn</i> . Ils mettent le sérac à reposer un jour ou deux ; et après tu mets dedans les ingrédients : cumin, sel, herbe Saint-Pierre [<i>Tanacetum balsamita</i>], poivre [...]. Après ils font des boules, font des trucs ronds, et après ils mettent ça dans la cheminée. »
CH		On peut le manger frais, avec du sucre, des cerises ; on peut en faire de la salade. On peut aussi le faire sécher avec du sel, du poivre, des baies de genévrier, du piment, pour obtenir <i>lou sèrats di fon</i> : on en fait une <i>baloca</i> [« boule »] et on le fait <i>sètsé i fon</i> [« sécher aux fumées »].
CM		On mettait fumer le sérac dans la cheminée pour le sécher.
CO	<i>Fon couaire canque lèvéye lou saras ; méi pe fare veni lou saras lé fa tappé lou bounéi. Co que l'è prest a couaire, lé tappon lou lèvieu (ou d'aivie frède, ou de léitchà frède) é de bounéi. Pe coumenché lou beutton dedén le dzèas ; l'è carò lou dzèas. Co que ch'a do dzò le beutton pèafemé a la tsemènò, le salon de fooura. Lou saras dou dzèas l'è sé que va a l'enquente.</i>	« Ils font bouillir jusqu'à ce que le sérac ne monte à la surface ; mais pour faire que le sérac se forme il faut mettre l'aisy. Quand il est prêt à bouillir, on y met la levure (ou de l'eau froide, ou du petit-lait froid) et de l'aisy. » « Pour commencer ils le mettent dans les <i>dzèas</i> [« moules à sérac »] ; il est carré, le <i>dzèas</i> . Au bout de deux jours, ils les mettent à fumer dans la cheminée, ils les salent à l'extérieur. » « Le <i>saras dou dzèas</i> est celui qui va a l' <i>enquente</i> [vente aux enchères qui se tenait aux alpages le dernier jour de permanence]. »
EM	<i>Non fèi couéire la liquià. Djeu devàn qué couéire, te ié bétte eunna piquioda gotta d'azi pé qu'ou végnà é, to lo potchón, té lo ehcumme vià. Lo séras, té lo vouidae didèn un grilet. Non lo pénguianaehcoléi didèn la téla dou fromadjo. Lo mindjaon avò li trefolle berà ou avò dé pan.</i>	« On fait cuire le petit-lait du fromage. Juste avant qu'il bouille, tu mets une petite goutte de vinaigre pour le faire venir et, avec l'écumoire, tu l'écumes. » « Le sérac, tu le versais dans une jatte. On le suspendait pour égoutter dans une toile à fromage. » « Ils le mangeaient avec les pommes de terre en robe de champs ou avec du pain. » Du petit-lait on peut aussi extraire la <i>brósa</i> (plus épaisse) et la <i>bròsin</i> (plus liquide).
EV	X	
FE	<i>Te fé couée la lictó ; la premiye qu'i vén, blantse, l'è la bro'a. Aoué la bro'a, aprì la fontén-a, sé fé lo beuro dé bro'a, tchécca peu blan. Aprì què t'o betó ià la bro'a, te tappe dé bon-a, te torne beté dé bou tric, te fé couée é te vén lo 'éé. Lo 'éé l'è bon piqué. No lo betèn d'euon lo dzer carò dé bouc ; lo tsaldzèn, betèn dé bèrio de'uc, lo ouidjèn é aprì lo betèn lè i feun dé la tsemìn-ou. É sé péccque frec, viouc : co d'ivil lo 'éé de l'itsotèn. D'itsotèn, no no fièn lo salignón : no betèn lo 'éé dudeun la fitchiye, betèn tchica dé pèivro de'uc é dé 'èn dé 'o. L'è bon piqué avoué dé la t'cheddo.</i>	« Tu fais cuire le petit-lait ; la première qui se forme, blanche, c'est la <i>bro'a</i> . Avec la <i>bro'a</i> qui se forme, après la fontine, on fait le beurre de <i>bro'a</i> , un peu plus blanc. » « Une fois que tu as enlevé la <i>bro'a</i> , tu mets l'aisy, tu mets de nouveau du bois menu [au feu], tu fais cuire et le sérac se forme. » « Le sérac est bon à manger. Nous le mettons dans <i>lo dzer</i> carré en bois ; nous le pressons, nous mettons des pierres au-dessus, nous l'extrayons et après nous le mettons à la fumée de la cheminée. Et on le mange frais [ou] vieux : encore en hiver le sérac de l'été. » « En été nous faisons le <i>salignón</i> : nous mettons le sérac dans le moule, nous mettons un peu de poivre et du sel. Il est bon à manger avec du lait tiède. »

➤ comment produisait-on et conservait-on le sérac ?

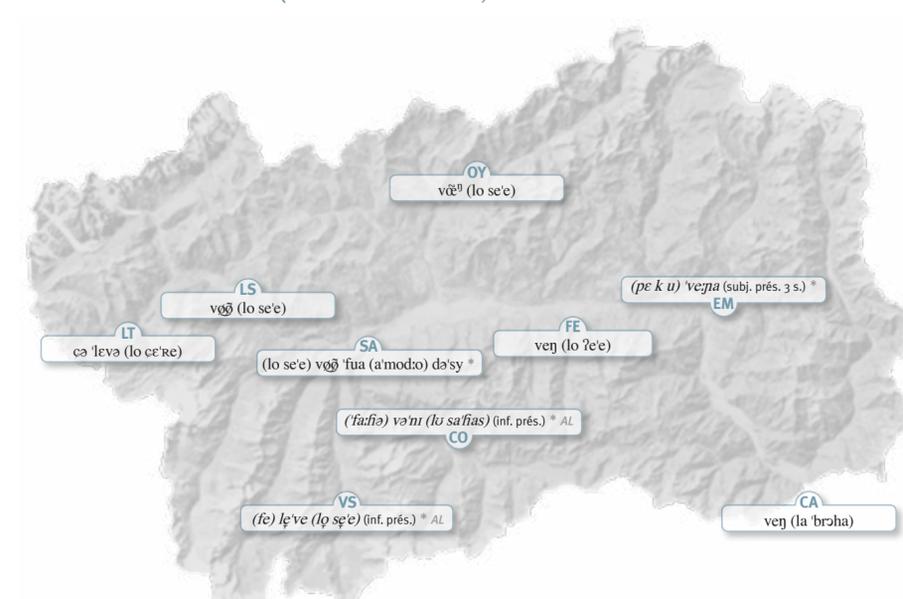
1-75 T Textes

GA	Il faut faire presque bouillir le petit-lait. Pour la coagulation on emploie <i>la boouna</i> [« l'aisy »]. On met le sérac <i>en coumpochta</i> [« en compote »], dans un récipient en bois, avec du sel, des épices, de l'huile. On appelle ça <i>saregnòn</i> .
LI	On faisait cuire le petit-lait du fromage, puis on y ajoutait la présure de sérac. Le sérac frais encore en granulés se mange à l'alpage dans du lait. Sinon, on sale les six faces des cubes de sérac et on les fait égoutter dans les <i>dzerboe</i> , moules rectangulaires à cadre ouvrant.
LS	<i>Te tappe sen dedeun la tseidée ; on coueyèn iàn lo sééi.</i>
LT	<i>Can on beutte ba l'èijj, se lève lo chéréi.</i>
OY	<i>Can la lèitòu l'é presta a couée, veun la brossa ; leuoun la brossa, aprì lèi beuttoun lo boun-ì. Prègnoun ató la potse persà é lo beuttoun pe la fèisalla.</i>
QU	<i>Fii lo séé, avouì de caille, d'éve é de sa. Betaoun lo séé dedeun na fèichie é aprì deussi eun grou bèrio pe l'agnaqui. Lo séé lo salaoun comme lo fromadzo é lo betaoun dedeun na bouite carae de bouque. Faillé fii attenchoùn, péqué betae co de verse. L'iaoun de grou pan carou de séé que pézaoun tanque a dji kilo.</i>
RH	On ajoute au petit-lait <i>de bon-é</i> [« de l'aisy »]. On met le sérac dans un moule carré (<i>lo dzérbo</i>).
RI	X
SA	<i>Apré que n'en levou lo fromadzo, fa féye couéye é veun foua la brossa ; é lé se gave ià la brossa. Apré eun tome féye couéye ; fa tapé de bon-é avouì é lo séé veun foua amoddo deussù. Câqueun lo beutte avouì de pèivro, de sa ; beuttou lo séé pe le fourme caraye.</i>
SO	<i>Fa féye couéye é fa beté lo bon-ì.</i>
TI	À Tignes, pour faire le sérac, on mettait dans le petit-lait qui bouillait un peu d'èijj ; et le sérac montait dans la chaudière.
VS	<i>Dedèn la lèitò tapoon tchica de cller di beuro pe posèi fée lévé lo séé ; betoon desù lo fouà é veun foua. Pouizooun hen lé é betoon dedèn an fourma de bouque. Can fèzàn po tro de beuro, lo séé reustoe tchica pi bon. Se fèzàn tro de beuro, lo séé reustoe pi mègro, pi deur.</i>
VT	<i>No fézenve d'abor la fontén-a, è poué apré no pouézenve la brossa ; poué no fézenve couée è bettenve la bon-a dedèn pè fae lo sèà. D'otre quieu i lo vardévon, co d'én an pè l'otro.</i>



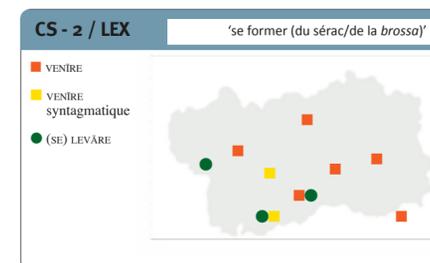
➤ comment produisait-on et conservait-on le sérac ?

C+01 (le sérac/la brossa) se forme



*	NOTES
CO	« (Faire) — ». EM « (Pour qu'il) — ». SA « — (bien) au-dessus ». VS « (Faire) — ».

AL	AUTRES LEXEMES
CO	<i>lè'vejã</i> (subj. prés. 3 s.) VS <i>vøø 'fua</i>

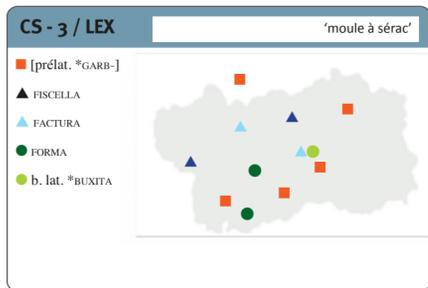


➤ comment produisait-on et conservait-on le sérac ?

C+02 le moule à sérac



* NOTES
FE Carré, en bois, avec des trous. LI En bois, rectangulaire et à cadre ouvrant. QU En bois, avec des trous tout autour. SA « Les moules carrés ». SO L'écumoire [« (Elle) est carrée »]. VS « — (en bois) ». VT Carré, en bois, avec des trous.
AL AUTRES LEXEMES
QU na 'bwetə kə'ræ: (de bokl) « Un — carré (en bois) ».



R+ Référents Supplémentaires

R+01	on le (le sérac/la brossa/le fromage du petit-lait) recueille	CA s 'tira 'fora EM tɔ lo 'ehkumɛ vja (ind. prés. 2 s.) OY 'lɔvɔð' (ind. prés. 3 pl.) SA n ɛ lə'vo (ind. pass. comp. 1 pl.) « En [du petit-lait] — ». VS sə 'gavə VS pwi'zɔð' (ind. imp. 3 pl.) VT no pwe'zevɛ' (ind. imp. 1 pl.)
R+02	le poivre	AY pɛ:vɾɔ CA pɛ:vɾo FE pɛj:vɾo SA pɛj:vɾo
R+03	ils le (le sérac) mettent fumer	CA 'bytaŋ sɔ ntu fur'nɛl « Ils (le) — en haut dans la cheminée ». CH se'θi i fɔŋ (inf. prés.) « Sécher aux fumées ». CO lu 'bɔt:ð' pɛ'ar:fə'mɛ (a la tsəmə'nɔ) « Ils le — (dans la cheminée) ». FE lo be'tɛŋ u fɪŋ (di tsəm'i'o) (ind. prés. 1 pl.) « Nous le — à la fumée (de la cheminée) ».
R+04	ils le (le sérac) salent	CO lə 'sɑ:lɔð' (də də'foufia) « Ils les — (à l'extérieur) ». FE lo ?a:'lɛŋ (ind. prés. 1 pl.) « Nous le — ». QU lɔ sa'la:ð' (ind. imp. 3 pl.) « Ils le — ».
R+05	l'écumoire percée (écumoire)	EM lo pɔ'tfɔ OY la 'pɔtsə pɛr'sa
R+06	on le (le sérac) pend (pour l'égoutter)	AY noŋ lɔ pɛŋ EM nɔ lo pɛŋgja'nax (ehko'le) (ind. imp. 3 s.)
R+07	la toile (pour égoutter le sérac)	AY øna 'fa:da EM la 'tɛla (du fro'mɑ:dʒo) « — (du fromage) ».
R+08	ils le (le sérac) conservaient	AY var'da (inf. prés.) VT i lo va:r'da:ð' « Ils le — ».
R+09	ils le (le sérac) tourment	LT lo 'vɔrjɔð' « Ils le — ».
R+10	soigner (les séracs)	SA 'fi:tə lo tɔr (i se'e) « faire le tour [litt.] (aux —) ».
R+11	la vente aux enchères (des fromages, en fin d'alpage)	CO l ɛ'kɛ'ɛ'tə

les produits de la filière du sérac

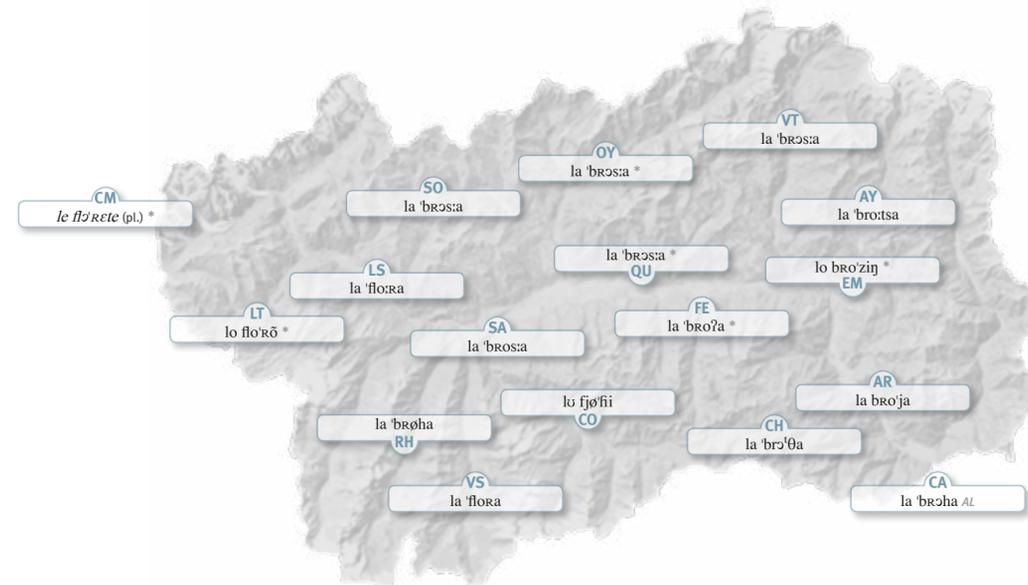
i prodotti della filiera della ricotta / other foodstuffs of the sérac production chain

À la filière productive du sérac est connectée toute une série de produits laitiers, dont quelques-uns (en particulier la brossa et le salignón) ont acquis dans la période successive à l'enquête APV des années 1970 une physionomie précise, même sous l'aspect commercial, et qu'on a rassemblés ici dans un Article consacré à leurs dénominations, tout en renvoyant aux Textes en APV 1-75 pour les détails de la fabrication. Le premier et le plus important est représenté par la brossa, mentionnée dans 15 des 16 points d'enquête valdôtains (quelques attestations proviennent de Q-APV 073.12.a la peau qui se forme sur le sérac qui caille et 073.12.b un caillot de sérac, questions souvent mal interprétées et peu productives qui ont été réunies en APV 1-80) et traitée ici dans une Carte Supplémentaire (C+01). Ce produit (à ne pas confondre avec l'homonyme provençal, francisé comme brousse, qui est un fromage frais de lait de brebis ou chèvre ; pour les témoignages valaisans de la brossa proprement dite, v. par contre GPSR II, 833) n'est que le premier fruit de la seconde coagulation du lactosérum, c'est-à-dire la substance onctueuse et grumeleuse affleurant dans sa phase initiale, juste après (ou même avant) l'adjonction des liquides coagulants dans les petits-laits, qu'on récolte à part avec une écumoire. On notera aussi que dans le point de GA (le seul à ne pas mentionner la brossa en relation avec le sérac), on obtenait en revanche ce produit, au moins à l'époque des enquêtes, à partir du petit-lait de beurre ; et que à CM, à l'extérieur du territoire valdôtain, la même substance (les florète citée en APV 1-74, Notes) n'était pas par contre travaillée à part, intervenant plutôt dans la fabrication du sérac. De consommation immédiate (surtout avec la polenta ; cf. GA Notes et ICON-1), la brossa est si riche en matières grasses qu'on pouvait en extraire du beurre (R+02), plus léger que celui de crème. Tant la brossa que le beuro de brossa (véritable ancêtre artisanal du moderne beurre centrifugé) sont devenus, dans les dernières décennies, des produits typiques de la fromagerie valdôtaine, en obtenant depuis l'an 2000 l'appellation PAT (Prodotto Alimentare Tradizionale). Le même parcours de valorisation a intéressé le deuxième produit

mentionné, le salignón (R+01 et ICON-2), fromage en pâte obtenu en travaillant le sérac frais (ou, selon le témoignage en APV 1-63 à CH, les résidus du babeurre) avec du sel, du poivre et des épices et parfois fumé. Dans les enquêtes il est mentionné dans la Basse Vallée (l'attestation la plus occidentale et celle de FE) et donc en continuité avec le Haut-Piémont, zone de production d'un fromage similaire du même nom (le sargnon, à base de brèves de tome, au lieu du sérac). Pour ce qui est de la valeur sémantique, la variété des référents concernés (à CH et VS le nom indique plutôt le 'fromage de babeurre' ; cf. APV 1-63) et surtout la valeur de lexème commun attestée dans quelques localités (« on fait un salignón », à AY et CA), suggèrent un champ sémantique assez élargi de 'fromage frais assaisonné' pour la dénomination dominante, étymologiquement ramenable à l'adj. SALINU 'salin' (FEW XI, 92), si elle n'est pas, au contraire, une continuatrice de la même base sERU 'petit-lait' d'où sérac (cf. FEW XI, 530 ; d'un adj. *seraneus 'séreux', dans le cas spécifique), qui représente sans doute l'antécédent étymologique des dénominations dans les points piémontais de CA et RI (de *seracius). Moins définis le statut (et aussi la dénomination) de la dernière variante du sérac, qui est toutefois peut-être la plus ancienne : le sérac façonné dans les moules carrés, travaillé comme un fromage maigre destiné à la conservation sur la moyenne période (six mois-un an) et donc salé, parfois fumé et affiné (R+03 et ICON-3). Dans ce cas, les témoins des localités où un nom spécifique pour ce genre de fromage est attesté proposent des types lexicaux peu caractérisés, du type sérac+déterminant. La majorité des synthèses proposées sont consacrées au plus diffus des produits de la filière, la brossa. Du point de vue lexical (CS-1, qui inclut aussi la brossa de babeurre de GA en APV 1-64, plus communément *choimiti, dénomination de probable filière allemande-alsacienne provenant de l'all. Schaum 'écume'), le type brossa, auquel on ramènera aussi la forme dér. de AR, est d'origine débattue. Issue, selon FEW XV/1, 306, du got. *brǫlja 'fragment, débris', la famille de termes gallo-romans référables à l'action de 'cailler' à qui il appartient serait plutôt à

reconduire à une base verbale prélat., et peut-être plus spécifiquement gaul., *brotiare 'cailler' selon GPSR II, 822 (cf. aussi GPSR II, 833, pour les détails ethnographiques sur "la vallée de la brossa", c'est-à-dire la Val Ferret ; et ici APV 1-47), LEI VII, 670-673 et 690-693, sur la base de l'importante série d'attestations dans le domaine de la caséification qui occupe bien sûr l'arc alpin occidental (du Piémont à la Suisse) mais qui s'étend aussi à la Ligurie, jusqu'à la Corse et à la Sardaigne et la Toscane septentrionale (du lig. brisu 'sérac aigre' ou 'fromage fermenté' au corse brócitu, pour n'en citer que quelques-unes), propose par contre de l'inclure dans le groupe de termes rayonnant de la base prélat. *BROK(k)-/ *BROKK(i)- originellement 'ce qui bourgeonne, ce qui pique' (d'où par exemple l'it. brocca 'bourgeon' et le fr. broche) avec un admissible passage sémantique au domaine du goût ('piquant' et 'tourmé'). À ce type majoritaire, certaines localités opposent des dénominations reprenant le concept de 'fleur' (lat. FLŌRE, et le v. correspondant florire), avec des dérivés diminutifs (*florone, *floredda ; le deuxième à CM avec le sens limité de 'écume de sérac') ou participiaux (florita), en rapport avec le trait sémantique de {partie supérieure} (cf. fr. affleurer, it. affiorare ; cf. aussi GPSR VII, 542 pour la diffusion dans l'aire francoprovençale). La base majoritaire *brokkia est ensuite analysée selon les retombées phonétiques, montrant une distribution géographique non ordinaire, des issues du /o/ tonique (CS-2) et du traitement de la séquence /kk/+j/ (CS-3). La synthèse de caractère sémantologique en CS-4 est par contre consacrée aux significés (spécifiques ou généraux) associables aux continuaires attestés pour le type *salinione. La diffusion des divers produits fait enfin l'objet de la dernière Carte Symbolique (CS-5), qui reprend aussi les informations contenues dans les Textes en APV 1-75 et où on pourra, par exemple, apprécier la diffusion du sérac affiné bien au-delà des endroits où il reçoit une dénomination spécifique, ou bien la géo-localisation sud-orientale du salignón.

C+01 la brossa (premier affleurement pendant la fabrication du sérac)



* NOTES
CM On l'utilisait pour fabriquer le sérac. EM Après avoir enlevé le caillé, on maintenait le petit-lait à la même température, le brozín affleurait et on le ramassait avec l'écumoire. FE Le beurre de bro'a, qu'on fait après la fontine, est un peu plus blanc. LT C'est une crème avec laquelle on fait aussi le beurre. OY On en faisait aussi du beurre. QU On faisait aussi lo beuro de brossa, ma régnœ pa pi tan comme lo beuro de la crama [« le beurre de la brossa, mais il ne rendait pas comme celui fait avec la crème »].

AL AUTRES LEXEMES
CA la fu'rja

➤ les produits de la filière du sérac

CS - 1 / LEX 'brossa' [+ APV 1-64]

- [prélat. *BROK(K)-/ *BROKK(t)-]
- [prélat. *BROK(K)-/ *BROKK(t)-] dér.
- FLÔRE dér.
- FLÔRE dér. 'écume du sérac'
- ★ [all. *Schaum* 'brossa de babeurre']

CS - 2 / PHON /o/ ton. (*brokkä) [+ APV 1-64]

- /o/, /oʔ/
- ▲ /o/
- /ø/

CS - 3 / PHON /k/ + /j/ (*brokkä) [+ APV 1-64]

- /s/
- /h/
- ▲ /ts/
- ▲ /ʃ/
- ◆ /ʃ/
- ★ /z/

CS - 4 / LEX-S *salinione [+ APV 1-64]

- ▲ 'sérac frais assaisonné'
- 'fromage de babeurre'
- ★ 'fromages frais assaisonnés' (gén.)

CS - 5 / ETHN les produits de la filière du sérac

- *brossa*
- ▲ *salinón*
- sérac affiné en moule
- ◆ beurre de *brossa*



AUTRES ATLAS	ALJA	712	ALEPO	2412
	AIS		ALF	
	ALLY		ALI	4422

l'aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac)

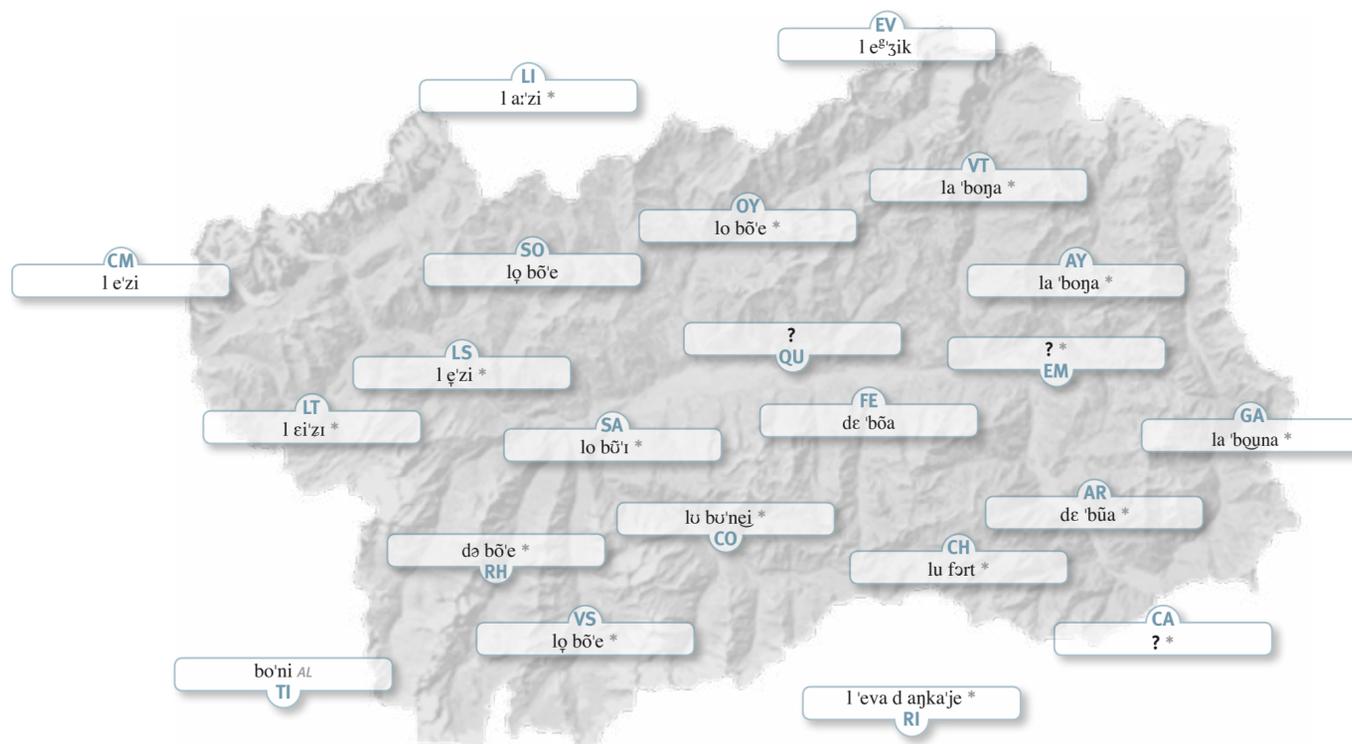
il liquido acido per far cagliare la ricotta / aisy (sour liquid used as rennet for sérac)

La question Q-APV 073.10.a le *liquide aigre pour faire cailler le sérac* (*composition*) était consacrée à un référent qui s'est avéré bien connu par les informateurs (il est apparemment inconnu seulement dans trois localités), c'est-à-dire le liquide obtenu par mélange de diverses substances acides qu'on utilisait spécifiquement pour la coagulation du sérac, tout en réservant de façon générale la présure proprement dite (cf. APV 1-87) pour le fromage. À côté des données lexicales venant de la question citée, on a inclus dans cet Article, sous forme de Notes, les informations relatives à l'usage de boire ce liquide (provenant de la question ouverte en Q-APV 073.11.b *boit-on ce liquide pour se désaltérer ?*), tandis que celles sur la composition du liquide, prévues par contre par cette question et plus riches, ont constitué l'objet d'un Article séparé (APV 1-78), réuni avec le présent dans un Regroupement.

La distribution des dénominations pour la substance en question offre un intérêt géolinguistique. Du point de vue onomasiologique (CS-1 ; mais v. aussi APV 1-78, CS-1 pour la perspective sémasiologique,

tout aussi intéressante), le territoire objet d'enquête est en fait affecté par l'opposition entre deux étymons principaux, attestés dans des aires continues. Le lat. ACËTU 'vinaigre' se répand dans les points transalpins (d'où justement le fr. rég. *aisy*, qu'on a repris dans l'intitulé de l'Article ; cf. TLFi et GPSR II, 177-178 *azi* pour d'autres informations aussi au niveau ethnologique) aussi qu'aux marges occidentales de la Vallée d'Aoste (LS et LT). Dans la zone plus interne (y inclus le point de TI en Savoie, qui présente une double réponse), les dénominations remontent à une base commune, que GPSR II, 480 explique implicitement comme réutilisation du nom d'une des plantes utilisées pour faire l'aisy, c'est-à-dire la benoîte des montagnes (*Geum montanum* ; aussi herbe de Saint-Benoit), justement *bônê* en francoprovençal, interprété comme issue locale de BENEICTU 'béné', étymon de l'anthroponyme *Benoit*. À cette explication nos données opposent toutefois la présence uniforme dans la Basse Vallée d'une forme plus fondamentale *bona, dont *bônê* paraît être un dérivé suffixal ; du point de vue sémantique, l'existence de verbes dialectaux

comme le savoyard *bônâ* 'rendre bon ; mûrir', tiré naturellement de l'adj. lat. BŌNU 'bon' (FEW I, 434), rend plausible son interprétation plus transparente, comme forme féminine substantivée et spécialisée de l'adjectif. Dans ce cadre étymologique revu, le nom de la plante dériverait originairement de son utilisation et aurait été ensuite réétymologisé, peut-être sous l'influence du nom du saint, pendant le processus de francisation. Aux marges de ces deux zones, on retrouve des formes isolées, telles que des dénominations descriptives basées sur {eau} (RI) ou sur le type lat. *FŌRTE 'aigre' (CH). L'Article est enfin pourvu de deux Cartes Synthétiques à caractère ethnographique, peut-être sous l'influence du nom du saint, pendant le processus de francisation. Dans la première (CS-2), les symboles renvoient aux différentes techniques de coagulation utilisées pour le sérac, qui à côté de l'aisy comprennent également tant des substances acides plus simples (le vinaigre et le lait tourné) que la présure ; la deuxième (CS-3) synthétise par contre les témoignages où un usage alternatif de l'aisy (qui était bu aussi pour se purger ou pour « tirer la sueur ») est attesté, bien que souvent comme habitude rare ou vieillie.



* NOTES

AR On utilisait aussi *d'azi* [« du vinaigre »]. On boit ce liquide aussi, mais seulement comme *peurga* [« purge »]. **AY** Jadis on le buvait, parce que les fruitiers vivaient presque exclusivement sur la *djeuva* [« le lait et tous ses produits »] et alors les goûts acides étaient recherchés. **CA** On utilisait *o d'azi o d'ëro* [« ou du vinaigre ou du lait tourné »]. **CH** Mais on utilisait aussi *lou caill* [« la présure »]. **CO** On le boit ; *pe sé que lanme, l'è pa gramo* [« pour ceux qui l'aiment, ce n'est pas mauvais »]. **EM** Seulement *l'azi* [« le vinaigre »]. **GA** Parfois on le boit. **LI** Exceptionnellement on en buvait une demi-tasse, si on n'avait pas d'eau-de-vie, pour « tirer la sueur », par exemple en arrivant à l'alpage. **LS** Quelqu'un le buvait, mais il était *breusque* [« aigre »]. **LT** *Carcón lo betavon a la salada avouéi de crama* [« Certains le mettaient dans la salade avec de la crème »]. **OY** *Eun cou bén-aoun beun* [« Autrefois ils (le) buvaient déjà »]. **RH** Parfois on en boit, mais il fait pêter. **RI** « L'eau à cailler ». **SA** *L'écouët breusque* [« Le petit-lait résiduaire du sérac acidifié »]. **VS** On le boit. **VT** *Èa y é pomé gneun qu'i la bèi* [« Maintenant il n'y a plus personne qui la boit »].

AL	AUTRES LEXEMES
TI	ɛi'zi

R+ Référents Supplémentaires

R+01	le <i>salinón</i> (sérac assaisonné)	AR lo salinón AY salinón CA si'rah ■ sar'jūn FE lo salinōn GA lu sar'jūn QU lō salinōn RI lu se'rif
R+02	le beurre de <i>brossa</i>	FE lo 'bœ:ro de 'brɔʔa LT lo 'bœ:ro də 'brɔ: QU lo 'bœ:ro də 'brɔ:sa RI la bu'rina VT 'bœ:ro de 'brɔ:sa
R+03	le sérac affiné	CH lu se'rats di fōj « – des fumées ». ■ lu se'rats sek « – sec ». ■ lu se'rats vjeʔ « – vieil ». CO lu sal'fias du 'dzgars « – du moule ». SO il était plus dur, affiné dans les moules.

CS - 1 / LEX 'aisy'

- ACËTU
- ▲ [BŌNU dér. : *bona]
- ▲ [*bona dér.]
- *FŌRTE
- ★ dén. descriptive ([eau] + dét.)

CS - 2 / ETHN substance utilisée pour faire cailler le sérac

- aisy
- ▲ vinaigre
- lait tourné
- ◆ présure

CS - 3 / ETHN aisy : usages

- bu
- bu, mais rarement
- bu, pour usage médicinal
- usages alimentaires
- ★ usage vieilli

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO
	AIS	ALF
	ALLY	ALI

→ 1-77 → 1-78

comment préparait-on l'aisy (présure pour sérac) ?

come si preparava il caglio da ricotta? / how did you prepare *aisy* (rennet for *sérac*)?

À l'appui des informations fournies par les témoins en Q-APV 073.10.a, la base pour la composition de l'aisy (synthétisée en **CS-1**) était représentée presque toujours par les petits-laits, normalement les résidus de la fabrication du sérac (dernier produit de la filière laitière ; **APV 1-81**), mais aussi ceux du fromage (comme on le dit à CM ; cf. aussi **APV 1-100**) ; du lait tourné ou du lait de chèvre pouvait également suffire (TI). Les petits-laits devaient ensuite être acidifiés, et cela se faisait en se servant tant de vinaigre (mais pas dans l'est) ou de citron (pas dans le coin occidental), que d'herbes acidulées, surtout l'oseille (*Rumex acetosa*, *R. acetosella* ou *R. scutatus*), mais aussi l'ortie (*Urtica dioica*) et l'achillée alpine (*Achillea nana*). Plus rare l'usage du froment ou des fèves. Les matériaux linguistiques ont permis de recueillir un bon nombre d'attestations pour certains des référents cités. C'est le cas du 'vinaigre' (cité tant comme coagulant utilisé tout seul en **APV 1-67**, que comme composant de l'aisy), qui a donné lieu à une Carte Supplémentaire (**C+01**), de la plus commune parmi les plantes utilisées, l'oseille' (**C+02** ;

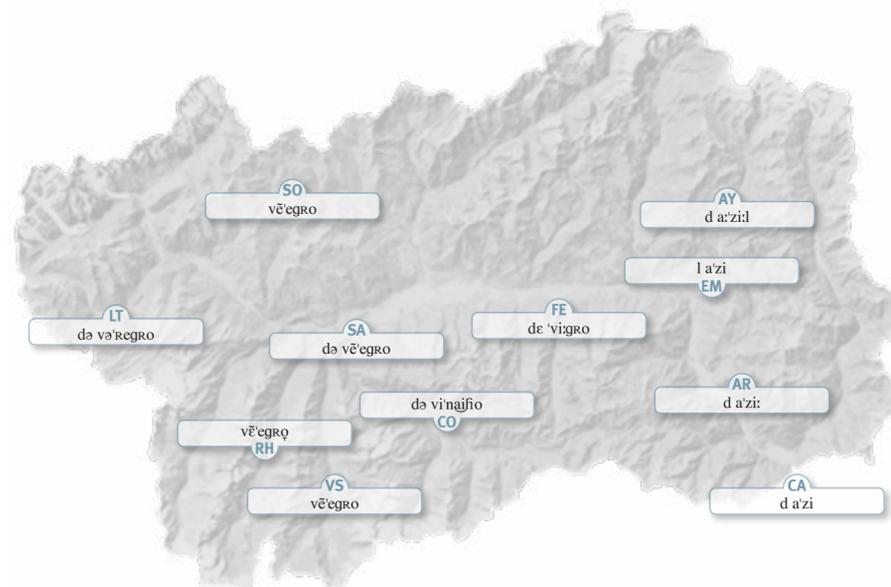
selon TLFi du b. lat. *ACIDŪLA*, dim. de *acidus* 'acide', croisée avec *oxalis*, nom de la petite oseille/*Oxalis acetosella*), et du 'citron' (**R+01**, toujours du type persan à diffusion dominante italo-romane LIMŪN). Pour constituer un des exemples les meilleurs de l'opposition géolinguistique plus caractérisant des patois valdôtains (celle entre les formes françaises plus anciennes, de l'est, et plus modernes, de l'ouest), le 'vinaigre' mérite ici deux synthèses lexicales. La première (**CS-2**), de caractère onomasiologique, met justement en évidence la survivance, dans les points plus orientaux, du type a. fr. *azi/azil*, du lat. *ACĒTU* 'vinaigre', en continuité aussi avec l'aire italo-romane (it. *aceto*, piém. *asi*), face au composé innovant français *vin+vigre* (XIII^e siècle ; cf. TLFi) présent dans la moitié occidentale. La seconde synthèse (**CS-3**), par contre, propose une comparaison entre les dénominations pour 'vinaigre' et celles pour 'aisy' (provenant, ces dernières, de **APV 1-77**), qui comprennent les deux cas de continuation de *ACĒTU*. La carte montre essentiellement les différents impacts des deux innovations,

c'est-à-dire, l'introduction de *vinaigre* et le changement subséquent de signifié d'*acetum* de 'vinaigre' à 'aisy' : la première intéresse une zone plus ample de l'ouest valdôtain, tandis que la seconde ne touche que les points (LS et LT) plus directement en contact avec la Savoie, le reste du territoire gardant des dénominations de la famille de *BŌNU*, qui se connotent ainsi comme probablement « originaires ». Les deux synthèses phonétiques qui complètent l'Article sont elles aussi confrontées avec les différentes couches étymologiques des lexèmes en question. Pour la première (**CS-4**), il s'agit du traitement du /n/ intervocalique dans un emprunt tel que le fr. *vinaigre* ; la deuxième (**CS-5**) donne un aperçu comparatif des issues du /k/ suivi de voyelle palatale dans les deux séries de mots provenant des bases *acĕtu* (tant dans le sens de 'vinaigre' dont ici en C+01 qu'en celui d'aisy' témoigné en **APV 1-77**) et *acidula* (dont les termes pour 'oseille'), ce qui montre la possible coexistence d'issues différentes là où deux formes sont attestées (AY).

→ 1-77 → 1-78

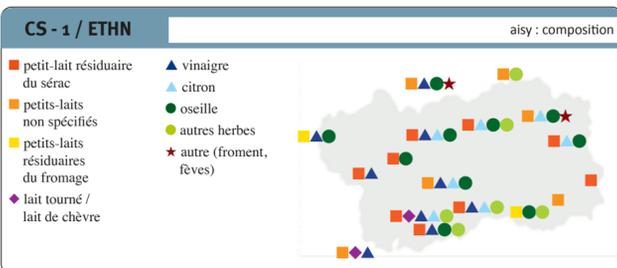
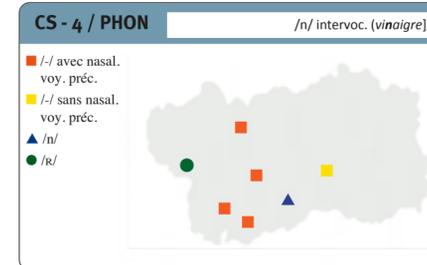
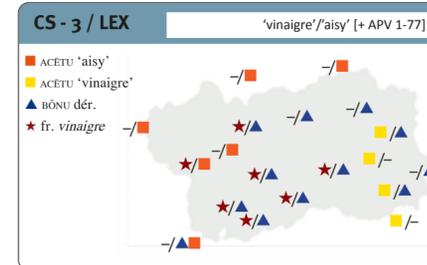
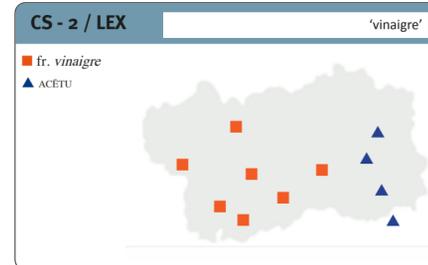
comment préparait-on l'aisy (présure pour sérac) ?

C+01 du vinaigre



1-78 T Textes

AR	C'est du petit-lait que l'on laisse pendant quelques jours dans une armoire <i>vignì bièn ée</i> [« pour qu'il devienne bien aigre »].
AY	<i>D'ehcoita dévén un sebrot, d'ajëye ou pèratro dè limón.</i>
CA X	
CH	<i>Lèitchà breusca, dè ouizeuille, d'erba biantsi.</i>
CM	Petit-lait, <i>florète</i> [« écumes du petit-lait du fromage »], que l'on coupe avec du vinaigre et de l'oseille.
CO	<i>Lou bounéi l'è fai avouéi de couaite é de rése d'ôché ; se l'è pa preu fô, lé beutton ou d'estré de vinaïrou ou de limón.</i>
EM X	
EV	<i>Aoué dè-j-erbe.</i>
FE	<i>Betaon dé vin-igro, dé lictó é pi dé cou betèn d'ihoule dudeun lo bon-ì pè fa vèin breusca la bon-a. Tchou lè dzol te pren déhot, te beutte de'uc.</i>
GA	La <i>boouna</i> est faite avec l' <i>ahcòita</i> [« petit-lait résiduaire du sérac »], qui reste après avoir enlevé le sérac ; on le met dans un récipient, puis il devient aigre.
LI	Pour un tonneau d' <i>âzi</i> d'environ 70-80 litres on mettait 2-3 kg de fèves et, je crois, aussi de l'essence de vinaigre. Dans certains endroits, aussi des feuilles « fortes », comme l'oseille.
LS	<i>L'è fa avouéi d'ecouetta é apréi lai beutton an mia d'asiddo. On coou lai betoon d'eurba, de breusquette.</i>
LT	<i>De couéite é de veréigro.</i>
OY	<i>Avouì l'icouette, que lèi beuttoun de-z-èizeuille ou beun de rèise di-z-ourtiye é euncó de limoùn.</i>
QU X	
RH	Composé d' <i>écouette</i> [« petit-lait résiduaire du sérac »], de vinaigre, de racines des orties, de citron, de lait de chèvre.
RI X	
SA	<i>Lèi beutton de-z-erbe dedeun, de-z-aouzeuille, de limón, de vén-égro pe lo féye vin-i breusque.</i>
SO	<i>Écouette, limón, ézeuille, vén-égro.</i>
TI	Il était fait avec du mauvais lait aigri dont on augmentait l'acidité avec du vinaigre ou bien d'un mélange de petit-lait et vinaigre.
VS	<i>Lo couet, de-z-eurtuye, de-z-aèille, de ven-égro.</i>
VT	<i>Y éve fête avoué lè-z-ezeule è dè limón ; devàn co dè fromèn.</i>

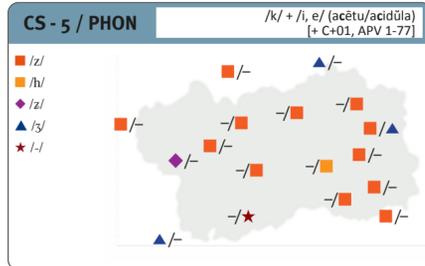


➤ comment préparait-on l'aisy (présure pour sérac) ?

C+02 des oseilles (*Rumex acetosella*)



* NOTES
FE Il y en a des rouges, ou des blanches en montagne qui sont meilleures, plus acides.



R+ Référents Supplémentaires

R+01	du citron	AY de li'moŋ CO də li'moŋ OY də li'mū ⁹ RH də li'mɔ̃ SA də li'mō SO li'mō VT de li'mō ⁹
------	-----------	---

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2413
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	4423

le tonneau pour l'aisy

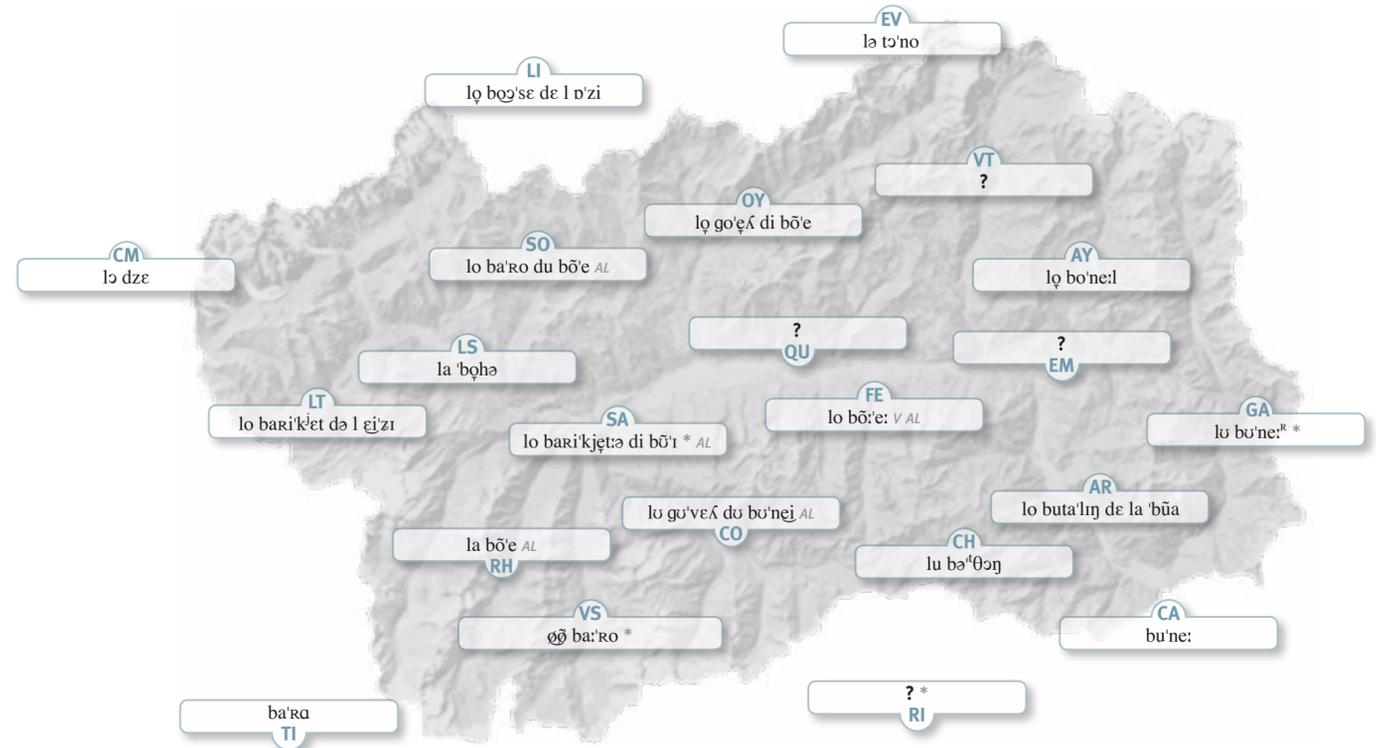
la botte per il liquido acido / the barrel for aisy

L'aisy était conservé dans un tonneau en bois assez grand (d'environ 50 litres ; **ICON-1**), normalement bien présent à l'esprit des témoins (quatre localités n'ont pas répondu), qui pouvait être doté d'une bonde (**R+01**) pour extraire le liquide nécessaire pendant les opérations de production du sérac.

Concernant les dénominations de l'objet, très diversifiées et synthétisées dans la carte en **CS-1**, une partie d'entre elles proposent des termes plus ou moins génériques pour le concept de 'tonneau' ou de 'récipient', parfois complétés par un déterminant ; dans ce cas, les étymons s'étalent sur une gamme qui comprend, souvent à travers des

formes suffixales variées, le radical *BARR- (d'où le fr. *baril* et *barrique* et l'it. *barile*, prélatin et peut-être ibérique ; cf. TLFi et DEL), des continuateurs des types lat. CŪPA (cf. fr. *cuve* et FEW XXIII, 56 pour les formes attestées ici), BŪTTE (it. *botte* et FEW I, 662) et du dérivé de celui-ci *BŪTTIA (FEW I, 658-659), tous placés dans le champ sémantique de 'vase en bois, tonneau' ; ou encore les attestations de types isolés tels que le fr. *tonneau* (du gaul. *TONN 'sac en peau [pour le vin] ; puis 'tonneau' ou la forme de CM, que l'on rapprocherait du type fr. *jarre* (de l'ar. ĠARRA 'grand vase pour conserver'). Le plus spécifique des types lexicaux présents, et aussi le plus répandu,

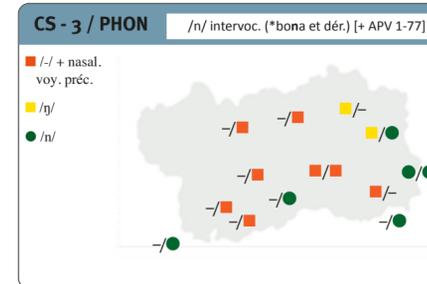
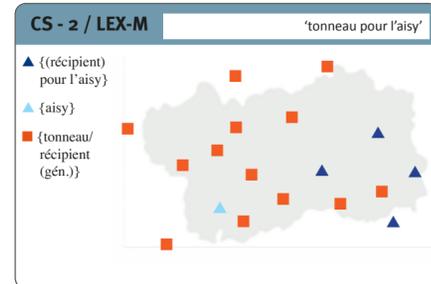
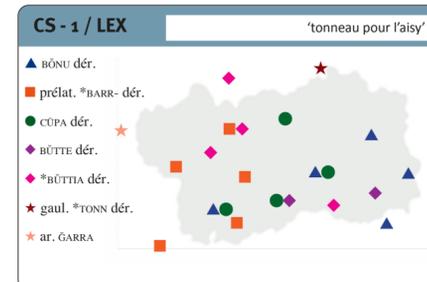
est représenté par les dérivés du terme le plus commun en territoire valdôtain pour 'aisy', qu'on reconduit au lat. BŌNU 'bon' (cf. APV 1-77 pour les détails motivationnels). À ce propos, la deuxième synthèse lexicale (**CS-2**) met en évidence tant la distribution territoriale de ces dénominations motivées de façon spécifique que la présence d'un cas (RH) où le nom du récipient est le même que celui du contenu (cf. aussi GPSR II, 489). Le type *bona et ses dérivés (ici et en APV 1-77) donnent enfin la possibilité d'une synthèse phonétique (**CS-3**) consacrée aux issues du /n/ intervocalique, en position tonique différenciée.



* NOTES
GA Il est doté d'une bonde comme celle du vin, pour tirer l'aisy. SA *De bouque* [« En bois »]. RI Il n'existe pas. VS *De hencanta litre* [« De cinquante litres »].

V VARIANTES
FE lo bō'i

AL AUTRES LEXEMES
CO lu bu'tal du bu'nej FE lo go'vel de la 'bōa RH go'e'ələ SA lo ba'ro di bō'i En bois. SO la 'bq̃sə du bō'e



ICON - 1 Le tonneau pour l'aisy [Introd, laiterie des Villes-Dessus, 2011 ; R. Luboz]



R+ Référents Supplémentaires

R+01	la bonde (du tonneau pour l'aisy)	GA bru'tj'etə
------	-----------------------------------	---------------

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2416
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

un caillot (de sérac)

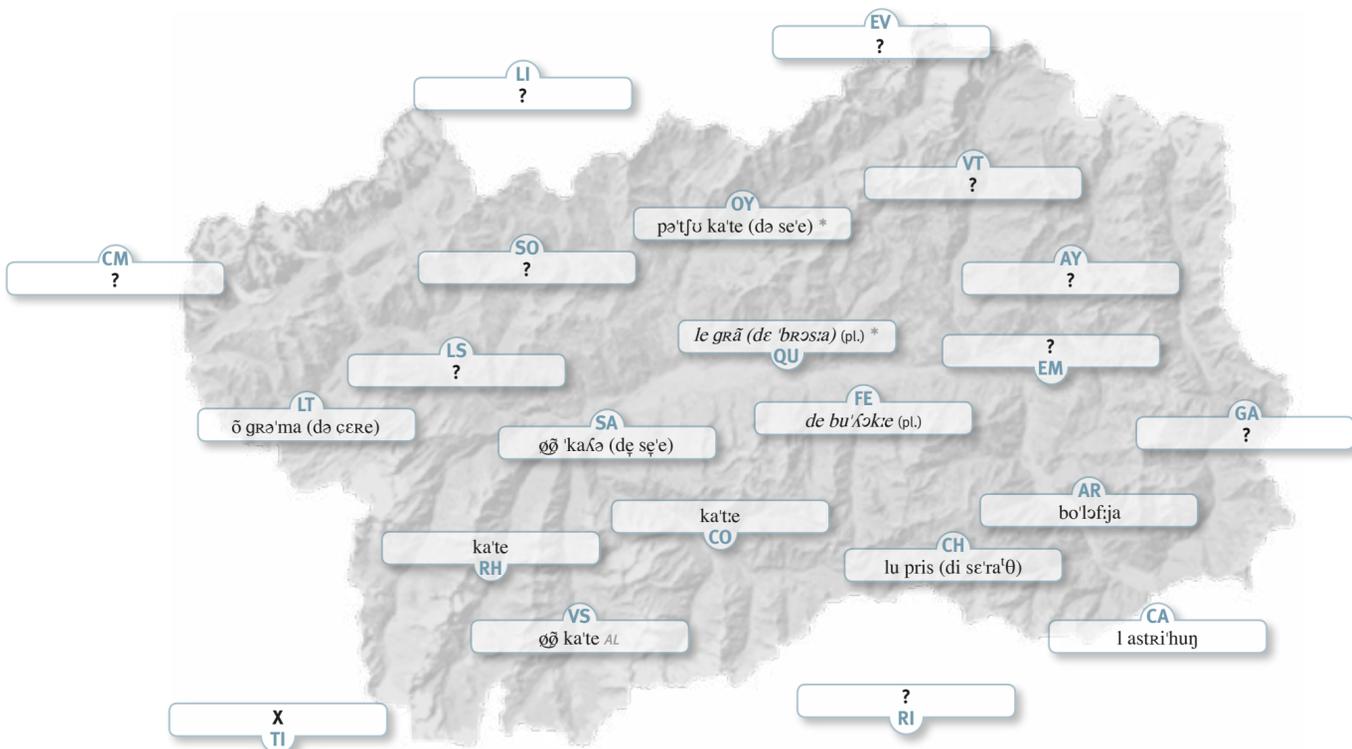
un grumo di ricotta / a clot (of sérac)

Cet Article réunit une série de données lexicales tirées de deux questions « périphériques », par rapport au sérac, qui ont montré, à l'épreuve des faits, un rendement plutôt insatisfaisant, c'est-à-dire Q-APV 073-12-a *la peau qui se forme sur le sérac qui caille* et 073.12.b *un caillot de sérac*. Son en-tête vient de la dernière, qui a enregistré des réponses dans 11 localités, même si plaident en faveur d'une faible spécificité de la notion de 'caillot (de sérac)' d'un côté la fréquente adjonction de déterminants ('sérac' ou 'brassa'), de l'autre la variété des types lexicaux attestés (qu'on a quand même synthétisés en CS-1). Parmi ceux-ci, le plus particulier, et le plus commun en même temps, est représenté par le type *caté* (déverbal du lat. *COACTITARE, fréq. de *coactâre* 'comprimer, presser ensemble', selon FEW II, 813), qui en patois est également un terme

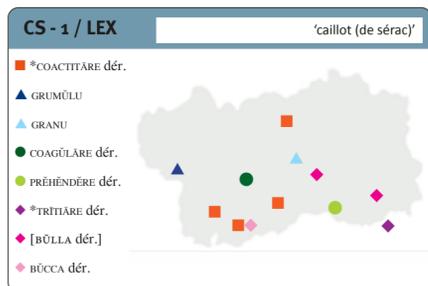
générique pour 'grumeau'. À côté on enregistre les attestations isolées d'étymons ramenable à la même notion (tels que les lat. GRUMŪLU et GRANU), ou bien à celle de 'caillot' (comme les dér. de COAGŪLARE et PRĒHĒNDĒRE 'cailler'; pour le second cf. FEW IX, 346), ou bien encore, et plus en général, à celle de 'débris, petit morceau' (les dér. de *TRĪTIĀRE 'moudre', cf. FEW XIII/2, 308; de BŪCCA 'bouche'; à travers le sens de 'bouchée', cf. FEW I, 582) ou, de 'bosse, petite boule' (à partir du lat. BŪLLA; cf. FEW I, 607 et ss. et GPSR II, 631-632 pour la riche famille gallo-romane de dérivés).

Quant à la première question, sa formulation n'a pas été capable de solliciter un concept clair à l'esprit des témoins, qui ont donné des réponses divergentes regroupées ici dans des Référents

Supplémentaires : dans 5 cas ils ont fourni un correspondant pour 'peau' (des bases lat. PĒLLE, à travers des dérivées telles que *pellata, *pellata ou *pellicea, ou plus rarement CRŪSTA 'crouste'; R+02); autrement, ils se sont le plus souvent orientés vers la notion d'écume' (7 réponses, presque toujours des continuateurs du b. lat. BŪRRA dans le sens de 'mousse' détaillé en APV 1-16, du germ. *SKŪM- dans un seul cas; R+01), voire ils ont proposé la dénomination correspondant à la 'brassa' (cf. APV 1-76, C+01, tirant d'ici plusieurs de ses attestations). Également, on a traité en tant que petits Sous-Articles supplémentaires deux référents évoqués dans des points d'enquête isolés : les 'résidus du sérac' (R+03 à CH, avec un dérivé de BŪRRA) et la reformulation de 'caillot de sérac' enregistrée à SO, en termes de 'sérac brut' (R+04).



* NOTES
OY « Petit — », QU « — (de brassa) ».
AL AUTRES LEXEMES
VS bo'kō (də sɛ'e) [AT] « Morceau (—) ».



R+ Référents Supplémentaires

R+01	l'écume (du sérac)	CO la 'boufia (du sa'fias) EM la 'bora (du se'ras) LT la 'bura (du cɛ're) RH la 'bura SO la 'bora (du sɛ'e) VS la 'bora e'pes:a « — épaisse ». ■ la 'kɔm:a [AT] VT la 'bɔra (du se'a)
R+02	la peau (du sérac)	CA la pla: GA la 'kruhta (du sa'rats) LI la 'peɪtsə LS la pe'ʔata SA la pə'ʔata
R+03	les résidus du sérac (dans la chaudière)	CH li bu're:ik Ce sont des morceaux secs qui restent au fond de la chaudière et qu'on ne mange pas.
R+04	le sérac brut	SO lɔ se'e gro:ʃe

AUTRES ATLAS	ALJA	704	ALEPO	2417
	AIS	1218	ALF	
	ALLY		ALI	

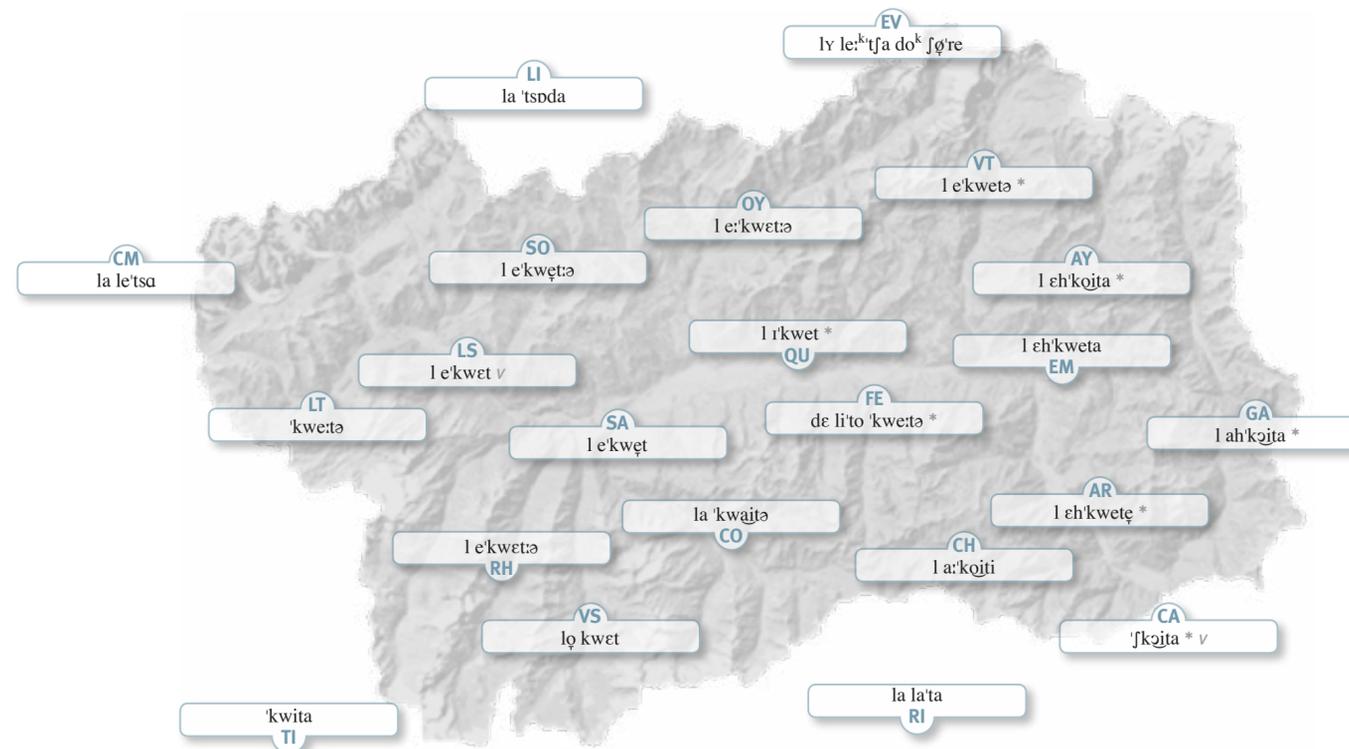
le petit-lait résiduaire (du sérac)

la scotta (latticello della ricotta) / residual whey (of sérac)

La section sur le sérac se clôt avec une question (Q-APV 073.13.a *petit-lait de sérac*) consacrée au produit final du procédé, c'est-à-dire le petit-lait qui restait dans la chaudière après l'extraction du sérac ou qui coulait des moules à sérac (QU). Tout en représentant la base pour la fabrication de l'aisy (cf. APV 1-77), ce liquide (désormais presque totalement dépourvu de protéines laitières et de matière grasse, en tant que résidu d'un double processus de coagulation) ne bénéficie que d'utilisations marginales, comme l'alimentation animale ou (CA) le nettoyage des objets de cuivre. Le même sort est connu par un autre produit résiduaire de la dernière phase de la production laitière, le petit-lait ressortant de la fabrication du beurre de brassa, cité à SO (R+01; et cf. APV 1-76).

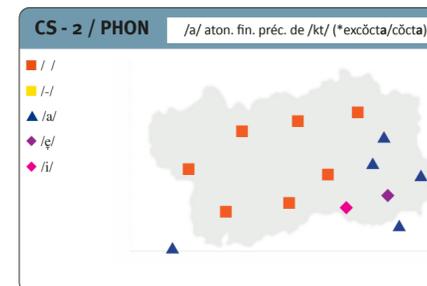
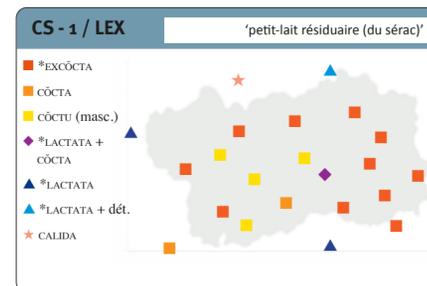
Malgré cela, sa dénomination (CS-1) se révèle spécifique et très uniforme dans le territoire valdôtain, remontant presque partout au part. pass. du verbe pour 'cuire', toujours du lat. *coquere*, le plus souvent dans une forme préfixale avec ex- (donc en continuité avec l'it. *scotta*; cf. DEI), fondamentalement au fém. (*EXCŌCTA, CŌCTA), une tendance au métaplasme vers le masculin se perçoit dans le type CŌCTU à VS et peut-être aussi dans les formes avec chute de la voyelle finale dans l'aire centrale, qu'on a quand même considérées comme des féminins. Dans un nombre réduit de points d'enquête, les réponses s'orientent par contre vers le type *LACTATA, à la base du terme plus général (et se rapportant en particulier à celui du fromage; cf. APV 1-100) pour 'petit-lait', à EV déterminé par l'ajout de 'sérac'; à noter que le genre

fém. de *lactata, si on s'en tient à l'attestation à FE, expliquerait aussi la motivation origininaire du fém. de la forme fondamentale *excōcta. Le point transalpin de LI propose par contre une base tout à fait différente dérivée de CALIDA 'chaude' (de nouveau au fém.; GPSR III, 447). La fréquence des attestations des types lexicaux *cōcta*, -u et *excōcta, permet de tracer plusieurs synthèses phonétiques, en relation avec des phénomènes vocaliques (le traitement du /a/ en fin de mot en CS-2 et du /e/ prétonique du préfixe ex- en CS-3) et consonantiques (/s/ pré-consonantique dans le même préfixe, CS-4; issues du groupe /kt/ intervocalique, CS-5).

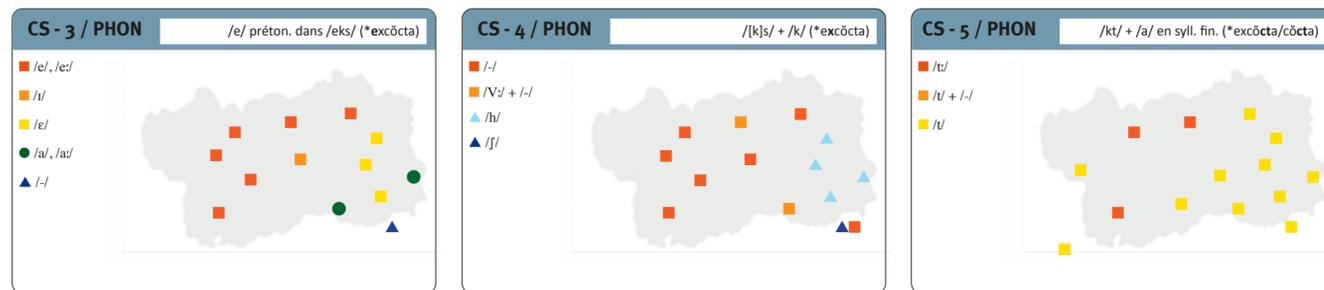


* NOTES
AR On la donne aux cochons. AY Dans ce petit-lait il n'y a plus presque rien de matière grasse. CA <i>Aprɛu dou sɪrou, di qué tireusan ncou fora la hira; é la roba d'aràn [...]</i> a ven loùtchida, ven qué brila ntlɔ choiɔta [« Après le sérac, on dit qu'ils extrayaient encore la cire; et les objets de cuivre (...) deviennent brillants dans le petit-lait résiduaire du sérac »]. FE « Du petit-lait cuit ». La <i>lictó crouâ</i> [« petit-lait cru »] est celle qu'on obtient après avoir extrait la pâte de la fontine. GA On la donne aux poules. QU <i>Fiaoun chotre l'icouet</i> [« Ils faisaient sortir le petit-lait »], en mettant des grosses pierres sur les moules à sérac. Ils le donnaient aux veaux. VT <i>On la don-e bée i vatse avoué dè blo dèdén</i> [« On la donne à boire aux vaches avec du seigle dedans »].

V VARIANTES
CA 'kɔjta LS I e'kwɛ:tə



➤ le petit-lait résiduaire (du sérac)



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

R+ Référents Supplémentaires

R+01	le petit-lait de <i>brassa</i>	SO bə'zeʒja də 'brɔ:sa Baillon bëye i bëtche [« Ils (la) donnent à boire aux bêtes »]. C'était le résidu de la préparation du beurre de <i>brassa</i> .
------	--------------------------------	---

AUTRES ATLAS	ALJA	706	ALEPO	2430
	AIS	1217	ALF	613
	ALLY	399	ALI	

le fromage [gén.]

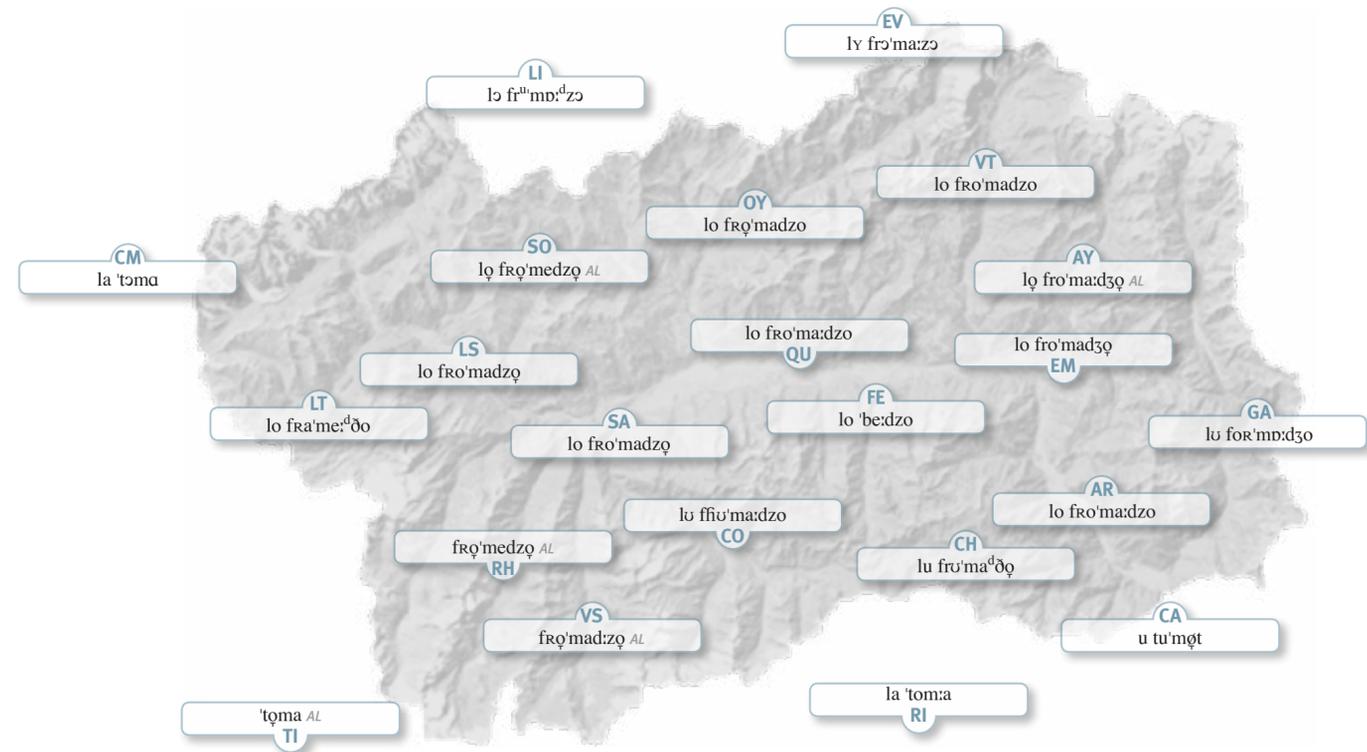
il formaggio [gén.] / cheese [gén.]

La section finale sur les activités laitières était dans le Questionnaire consacrée au fromage, et s'ouvrait avec cette question relative à la dénomination générale du fruit principal des fatigues du fermier. Le territoire valdôtain propose, de façon presque homogène, le type b. lat. **FORMATICU** (un dér. du lat. *forma* 'forme, moule', d'où le fr. *fromage* et l'it. *formaggio* (probable emprunt ancien aux parlers d'oïl). Du point de vue géolinguistique (CS-1), le choix de la Vallée d'Aoste est en continuité avec le Valais romand, en s'opposant en même temps aux marges méridionales de l'aire enquêtée, où c'est le type non-latin et d'étymon controversé ***TOMA** qui prédomine (cf. FEW XIII/2, 20-21 pour les formes occ. et DEI pour l'it. dial. *toma*). À côté de ces

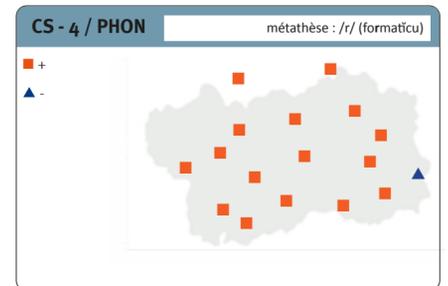
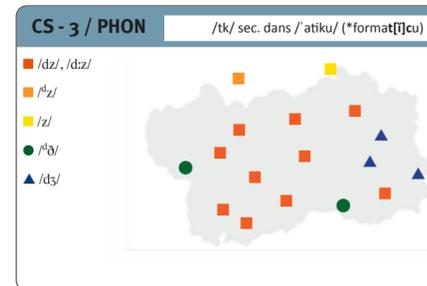
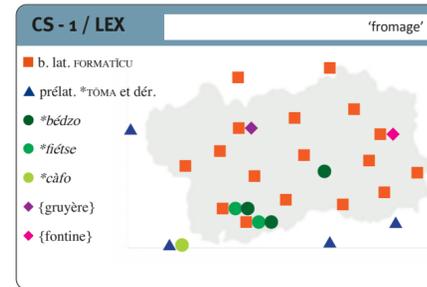
dénominations « neutres », la documentation est en premier lieu assez riche en termes connotés, sur l'axe diaphasique : c'est le cas des formes valdôtaines *fièteise* (**tchètche* dans la déformation enfantine à VS) et *bédzo*, à FE donné comme terme principal, ou du sav. *cafo*. Il s'agit de termes argotiques (celui de TI est particulier aux colporteurs) qui demeurent inexplicables du point de vue étymologique et qui sont parfois perçus en tant qu'archaïsmes par les informateurs. En outre, en deux occasions ce sont les noms de qualités renommées de fromages qui sont devenus, à travers un processus motivationnel d'antonomase, des termes généraux, comme il en est pour le gruyère à SO et pour la *fontina* valdôtaine à AY (cf. la synthèse sémasiologique dans APV 1-83, CS-1).

Une série de synthèses est en outre consacrée à l'illustration du traitement phonétique de la base *formaticu*, du point de vue du vocalisme (/a/ tonique dans le contexte palatalisant du suffixe *-aticu*, CS-2) et du consonantisme (issu du groupe palatal secondaire /tk/, CS-3 ; métathèse dans la syllabe initiale, CS-4), considéré ici en tant que cas d'évolution continue à partir de la base latine ; même s'il reste entendu que les formes locales analysées pourraient bien procéder directement d'un emprunt plus tardif au français et constituer ainsi une adaptation de *fromage*.

V. Le fromage



AL	AUTRES LEXEMES
AY	la fon'tiņa
RH	fj'eitsə (vx) ■ 'bedʒo (vx)
SO	ə grizə (pl.)
TI	'kafo (arg.)
VS	lɔ 'fjetsə ■ 'fje'tsə ■ 'fjeitʃə (enf.) ■ lɔ 'betʃo [AT] (arg.)



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2431
	AIS	1209	ALF
	ALLY		ALI

quels sont les différents fromages du pays ?

quali sono i formaggi prodotti localmente? / what are the different local types of cheese?

La forme « ouverte » de la deuxième question de la section sur les fromages, dont les résultats sont présentés dans cet Article, a produit des listes assez étendues et surtout non homogènes à cause des critères taxonomiques adoptés par les témoins. Les divers fromages des territoires, dont le nombre total s'élève jusqu'à 5-6 par localité, ont été en fait identifiés sur la base de paramètres de temps en temps différents, tels que la quantité de matière grasse retenue (fromages gras, demi-gras, maigres), le temps d'affinage (fromages à consommer frais ou conservables), le contexte de production (à la laiterie, à l'alpage, à la maison), etc. Cette situation a produit des données qui sont souvent, par conséquent, difficilement comparables à partir des dénominations seules ; lesquelles, faute d'informations décisives ou au moins plus détaillées, ont été quand même retenues comme clef principale pour l'ordonnement tenu dans la structure de la présentation (articulée en un bon nombre de Cartes et de Référents Supplémentaires), même en raison de l'émergence de types lexicaux qui se sont montrés de toute façon indicatifs des qualités les plus communes.

Commençons obligatoirement par la 'fontine' (C+01, ICON-1 et ICON-2, tablard central : *fontina*, dans la dénomination officielle établie avec sa reconnaissance DOP-*Denominazione d'Origine Protetta*), le représentant valdôtain (en parallèle avec le beaufort savoyard, mentionné dans les points français ; cf. R+08) de la tradition alpine des fromages gras à pâte pressée (cf. les Notes et les réponses à AY, FE et GA ; la fontine est en particulier obtenue à partir du lait entier d'une seule traite, coulée directement dans la chaudière et travaillée immédiatement) et demi-cuite (le disciplinaire prévoit un chauffage maximum à 37°-38°, juste au-dessus de la température de traite). La mention spontanée en 14 des 16 points d'enquête valdôtains (auxquels s'ajoute le point externe de CA) certifie l'enracinement dans le territoire régional du produit, identifié régulièrement par son nom local, d'origine d'ailleurs incertaine (une relation avec des toponymes d'alpage locaux *FONTINA, dérivés de *fonte* 'fontaine' ou de *fundère* 'fondre [des neiges]', est possible), et ne faisant partie des pratiques laitières locales, à l'époque de l'enquête, qu'en deux localités de la Basse Vallée, CH et EM. La carte est accompagnée par une synthèse sémasiologique (CS-3), qui met en évidence que, aux marges

des aires d'origine productive, les dénominations spécifiques *fontine* et *gruyère* peuvent élargir leur champ sémantique vers des sens divers ou plus généraux (relevés aussi en APV 1-82), et par trois aperçus phonétiques relatifs au traitement du /i/ tonique devant nasale (CS-4) et des /n/ en position intervocalique (CS-5) et préconsonantique (CS-6) dans le type étymologique reconstruit *fontina.

Parmi les autres typologies de fromages pressés (ICON-2, tablaris supérieur et inférieur), les mieux attestés sont ceux dont la caractérisation se définit de façon complémentaire aux modalités de production de la fontine. Les fromages maigres (C+02, 14 att.) et demi-gras (C+03, 11 att.) sont en fait identifiés par la majorité des témoins sur la base de la matière grasse qui restait dans le lait travaillé après l'écrouissage pour la fabrication du beurre (v. les Notes). Quoique faiblement caractérisée du point de vue lexical (on observera seulement la repositionnement du type TÔMA pour le fromage demi-gras dans les points piémontais, et à FE une dénomination spécifique pour le fromage maigre, interprétable comme un dérivé suffixal de l'adj. *mèyo* 'maigre', plutôt qu'à partir du lat. MATU 'mai', en relation au début de la saison laitière, d'où aussi le fr. de Suisse *mayer* 'pâturage du printemps' ; cf. TLFi), leur diffusion témoigne quand même d'une pratique assez consolidée, préfigurant peut-être aussi l'affirmation, pendant les années 1990, de la deuxième DOP fromagère valdôtaine : le *fromadzo*, fromage demi-gras ou maigre affiné. À côté de trois cartes phonétiques consacrées à l'analyse des issues de l'adj. lat. **maurus* 'maigre' (en relation au /a/ tonique, CS-7, et au groupe consonantique interne /kt/, CS-8), une synthèse ethnographique (CS-1) dessine enfin la diffusion de ces trois typologies principales de fromage et de la fontine.

Pour ce qui est des fromages moins répandus (recueillis dans la carte symbolique CS-2), disons d'abord que, faute de détails plus précis de la part des témoins et de dénominations spécifiques, il est souvent difficile d'en saisir la nature : c'est par exemple le cas du 'fromage d'alpage' (R+10) ou du 'fromage de laiterie' (R+05), dont les noms font simplement allusion au lieu de production. Les deux appartiennent probablement à la famille générique des fromages demi-gras ou maigres à pâte pressée ; et pour le deuxième, il est probable qu'il y

ait un rapport avec le fromage *latteria* italien, un fromage demi-gras de moyen affinement qu'on produisait en quantité dans les laiteries coopératives du Nord de l'Italie et qui possède l'appellation de *PAT-Prodotta Alimentare Tradizionale* depuis 1996. Quelques typologies, par lesquelles commencera cette partie finale de notre exposition, s'imposent néanmoins sur les autres.

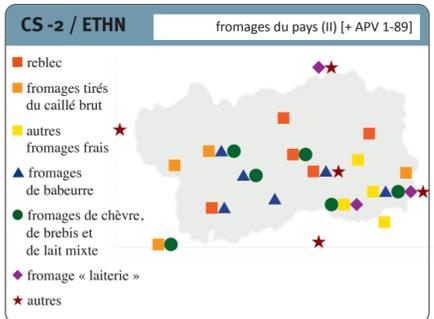
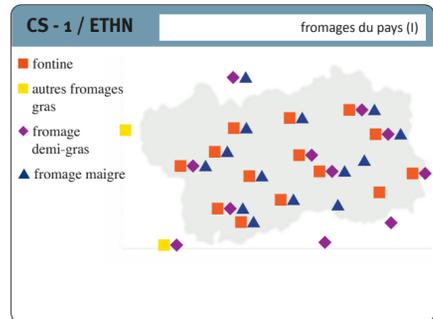
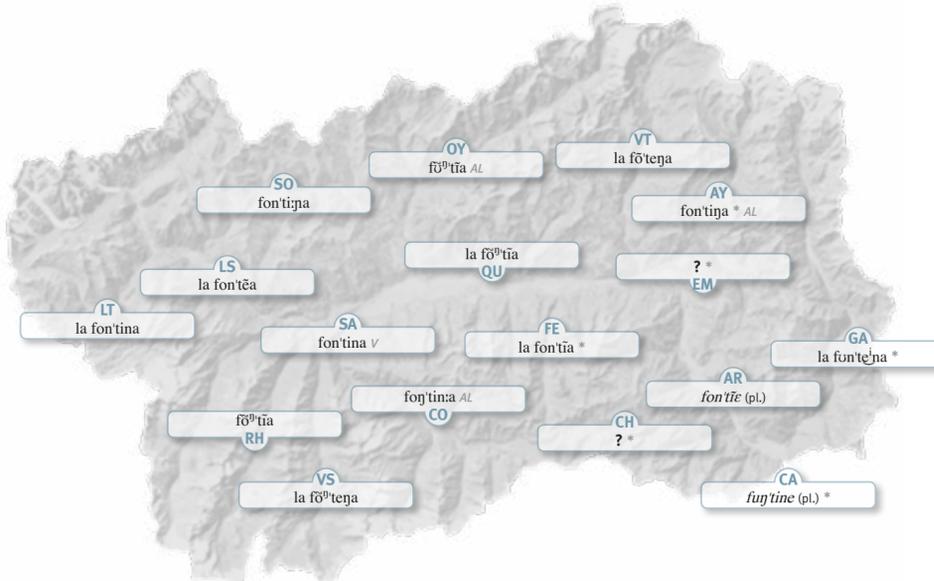
Le *reblec* (R+02 et ICON-3, reconnu récemment comme PAT de la Vallée d'Aoste), un fromage gras qu'on consommait frais, produit en travaillant à basse température les restes du lait (son nom vient de la racine gaul. *BLIGICARE, dont les formes de la Basse Vallée pour 'traire' et surtout pour 'égoutter les trayons' ; cf. APV 1-8 et APV 1-12), est mentionné en 5 points d'enquête, et il est possible qu'au même référent puissent être reconduites les dénominations descriptives de CH et EM qu'on a ici rangées sous R+06. Au domaine des fromages frais font en outre référence les attestations génériques en R+04, ainsi que les types tirés du caillé brut non brassé mentionnés en APV 1-89 qu'on signale aussi en CS-2.

Un nombre de six attestations, qui s'ajoutent ainsi à celles de la section sur le petit-lait de beurre (APV 1-64), est enregistré par le 'fromage de babeurre' (R+01). Juste au-dessous, les fromages obtenus de laits autres que de vache : de chèvre, le plus répandu (5 att., R+03, avec la présence d'un type lexical spécifique, même si de difficile explication étymologique, à AR), de laits mixtes (R+07) et de lait de brebis (R+11), un groupe de fromages maintenant devenus, eux aussi, des PAT valdôtains.

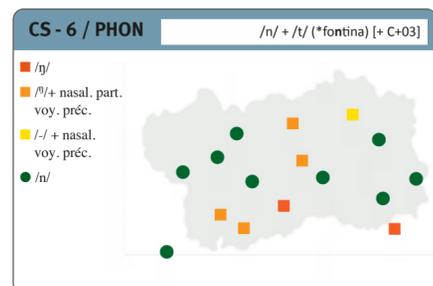
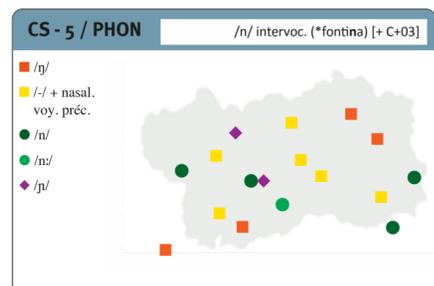
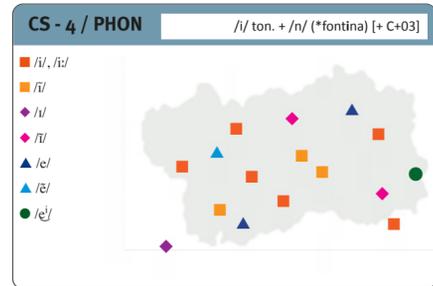
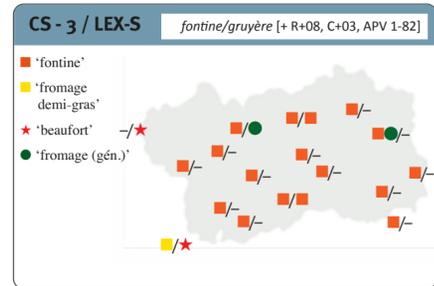
Un petit nombre d'attestations singulières complète le cadre des fromages du domaine enquêté : à AR le 'fromage à croûte fleurie' appelé *beau-fleur* (nom composé à partir de BELLU et le part. pass. de *FLORIRE ; R+12) ; à FE le *vacherin* (R+13), de production familiale et probablement sans rapport, du point de vue de la typologie de fromage, avec les homonymes et bien plus célèbres vacherins fribourgeois ou savoyard (dér. de *vache* ou, plus probablement, de *vacher*, lat. VACCARIU, dans le sens de 'fromage du vacher') ; à CM et RI, enfin (mais nous sommes désormais au-delà de la Vallée d'Aoste), un fromage produit à partir du lait tourné, qui prend son nom d'une composition entre les types TÔMA et ACER 'aigre' (R+09).

quels sont les différents fromages du pays ?

C+01 la fontina



*	NOTES
	AY Pour la fontine on n'écume pas. CA <i>Fountine</i> , <i>hi fan nin</i> « De fontines, ici ils n'en font pas ». CH On ne fait pas de la fontine ; elle est bonne si elle est fraîche, mais elle ne se conserve pas. EM Pas de fontine localement. FE On la fait tant à l'alpage qu'à la laiterie, avec du lait entier à peine trait et mis dans la chaudière. GA Pas écrémé.
V	VARIANTES
	SA fon'tija
AL	AUTRES LEXEMES
	AY firo'ma:dzɔ grɑ:s « Fromage gras ». CO gfi'e'vje: OY grə'v'ijə « Gruyère » (vx).

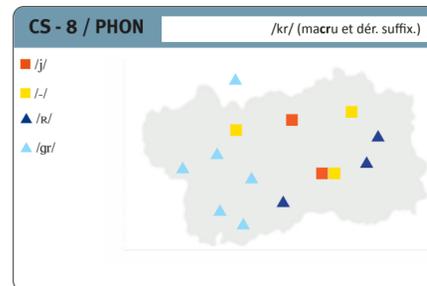


➤ quels sont les différents fromages du pays ?

C+02 le fromage maigre

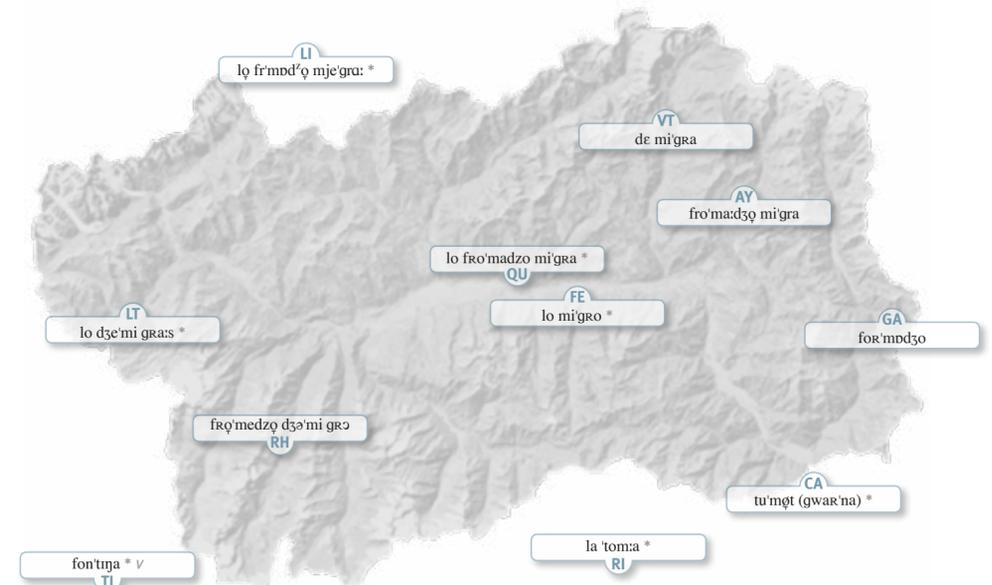


* NOTES
AY Tiré du lait écrémé. CH « — écrémé ». CO C'est ce qu'on appelle 'tomme'. EM I <i>ehcramaon totta vià, a cranma</i> [« Ils l'écrémaient toute, la crème »]. FE Il est bon, plus blanc que la fontine. LI Avec lait écrémé. VT <i>Dè foé, quiécca peu deur, pè la conservachón dou tsotén</i> [« Au printemps, un peu plus dur, pour la conservation pendant l'été »].
AL AUTRES LEXEMES
RH 'tje'jsə' megrq FE lo 'b'dzo' meu



➤ quels sont les différents fromages du pays ?

C+03 le fromage demi-gras



* NOTES
CA « — (affiné) ». FE On mettait dans la chaudière une traite de lait écrémé et une de lait entier. LI On écrème le lait d'une des deux traites qu'on utilise. LT Pour faire le fromage demi-gras on écrème le lait d'une traite. QU <i>Que fan le particuilli. Colaoun lo mateun é icramaoun aprî midzor ; l'ayé panco tan icramou</i> [« Que font les particuliers. Ils le coulaient le matin et ils écrémaient après le midi ; il n'était pas si écrémé »]. RI <i>L'è feita da lafi bon, dous</i> [« Elle est faite à partir d'un bon lait, doux »]. TI Fromage cuit demi-gras. Autrefois on en faisait aussi à Tignes.

V VARIANTES
TI fron'tija

R+ Référents Supplémentaires

R+01	le fromage de babeurre	AR lo frq'madzq' du la'he de bəh CO ffr'u'madzq' du tʃe'ar də 'by'fio FE lo 'b'dzo də la ba'heja LS lo frq'madzq' di bəra'jə ⁹ C'est un usage d'autrefois. RH 'tje'jsə di çlɛr di 'bæ'ɾq Lait et babeurre. SA fro'madzq' də la bə'zeja
R+02	le reblec	AY re'bjɛt Fromage frais, fait avec le lait qui reste de la préparation d'autres fromages. FE də re'blɛt Fromage frais et mou, peu chauffé, qu'on fait à la maison. OY lo rə'blek' QU də rə'blek'ə Fromage que se mindze frique [« qu'on mange frais »]. RH rə'blɛ
R+03	le fromage de chèvre	AR lo peŋ De lait de chèvre, en meules de 7-8 hg. CH On en produisait aussi. LS lo frq'madzq' di 'tʃɛvrɛ « — des chèvres ». QU lo frq'madzq' di 'tʃɛvrɛ « — des chèvres ». Can n'ayette ; tchica pi piquén [« Lorsqu'il y en avait ; un peu plus piquant ». SA fro'madzq' di 'tʃɛvrɛ ⁹ « — des chèvres ».
R+04	le fromage frais [gén.]	AR lo frq'madzq' frɛh CA tu'mqt frɛ:h EM fro'madzq' mɔl « — mou ». Dé chi la béi qu'i s'echpaton [« De ceux-là qui sont bien flasques »].
R+05	le fromage de laiterie	AR lo frq'madzq' da: letɛ'i CH On avait aussi le « fromage de la laiterie ». EV ly frq'mazq' de lɔtɛ'ɾɪk
R+06	le fromage peu chauffé	CH lu fr'u'ma'dq' di la'dʰi tʃɛp « — du lait tiède ». EM de fro'madzq' poka ɛʃu'da (pl.) É i pasaon pamà dèssù lo fouà, aprèi [« Et ils ne (le) passaient plus sur le feu, après »].
R+07	le fromage de lait mixte	CH lu fr'u'ma'dq' mi:tʃa Vache, brebis, chèvre. TI grate'uj Fromage de brebis (autrefois) ou aujourd'hui de chèvre, qu'on fait bleuir. ■ ti'ɲart « De Tignes ». Fromage mixte, lait de chèvre et de brebis.
R+08	le beaufort	CM lo gre'vjeɾə C'est le produit typique de Savoie. TI lo bo'fɔr ■ la gru'viji « La gruyère ».
R+09	le fromage de lait tourné	CM 'toma 'ɛra Tomme flasque faite avec du lait tourné. RI la tu'mqɾi
R+10	le fromage d'alpage	EV ly frq'mazq' de mun'taŋ ⁹
R+11	le fromage de brebis	LS lo frq'madzq' di 'fæjə « — des brebis ».
R+12	le fromage à croûte fleurie	AR lo be fju'i « Le beau-fleuri ». Avec une moisissure rougeâtre.
R+13	le vacherin	FE de vatse'ɾɪ Petit fromage fait à la maison quand on ne porte pas le lait à la laiterie.

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2432
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	4412

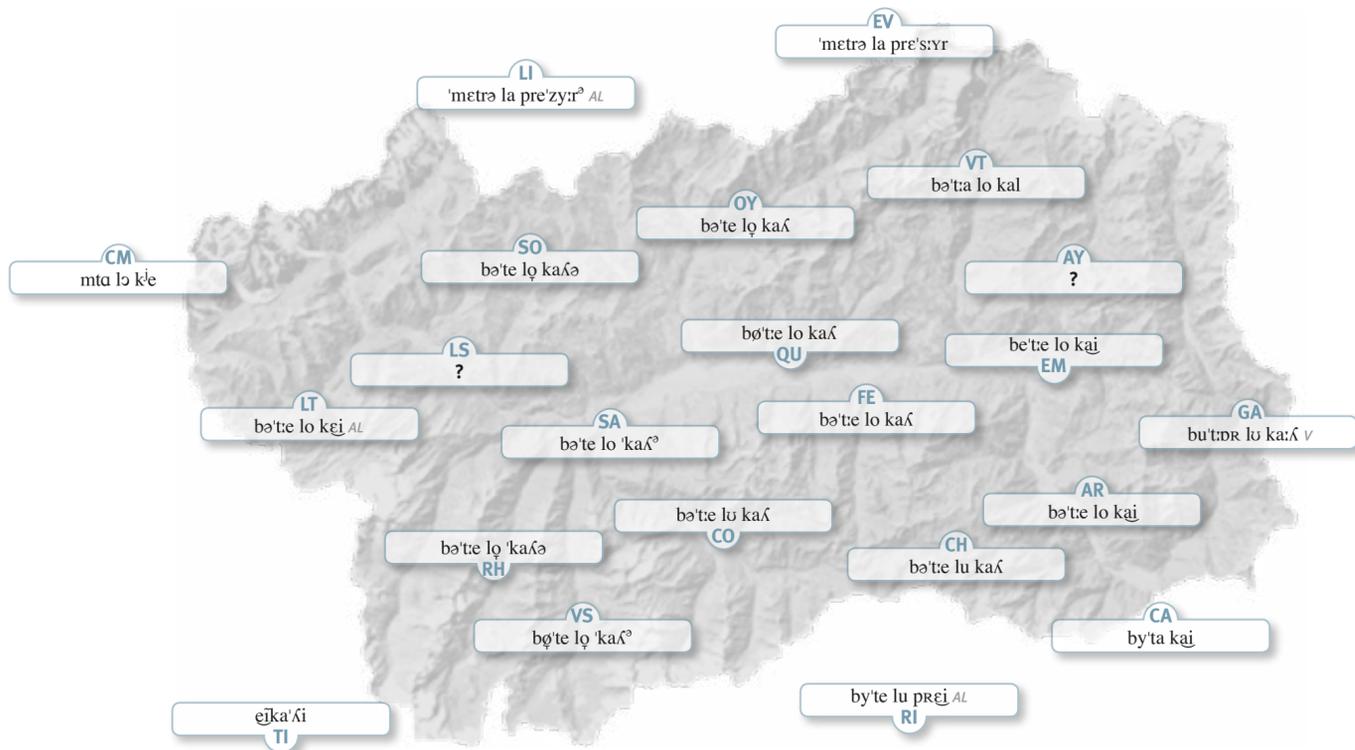
mettre la présure (dans le lait)

mettere il caglio (nel latte) / to pour the rennet (into milk)

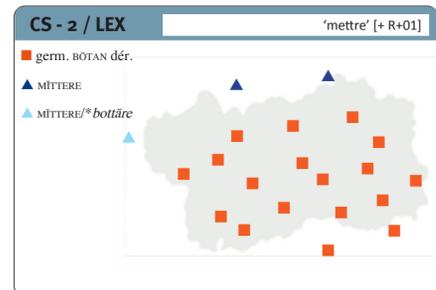
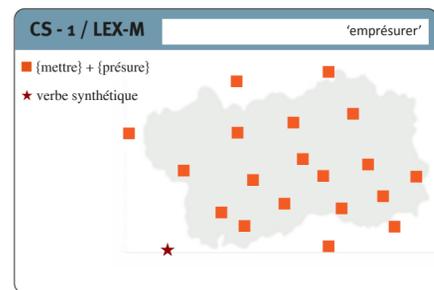
La série concernant le processus de fabrication du fromage s'ouvrait dans le Questionnaire avec cette question, relative à l'empresurage du lait (ICON-1). Il faudra noter d'abord que, même si le stimulus contenu dans Q-APV 074.02.a proposait pour l'action le verbe synthétique disponible en français (*empresurer le lait*), toutes les localités enquêtées ont répondu à travers une forme analytique verbe+compl.dir. ({présure}; pour les détails sur le nom cf. APV 1-87) basée sur {mettre}, sauf pour le point savoyard de TL. Ce fait nous a amené à reformuler en cette direction l'en-tête de l'Article, pour une meilleure correspondance au niveau de l'indexation, tandis que la formule originelle a été gardée dans le titre de la CS-1 lexicale-motivationale, qui met en évidence le comportement uniforme du territoire à cet égard. Dans 4 localités, la formule de TL. Ce fait nous a amené à reformuler en cette direction l'en-tête de l'Article, pour une meilleure correspondance au niveau de l'indexation, tandis que la formule originelle a été gardée dans le titre de la CS-1 lexicale-motivationale, qui met en évidence le comportement uniforme du territoire à cet égard. Dans 4 localités, la formule de TL. Ce fait nous a amené à reformuler en cette direction l'en-tête de l'Article, pour une meilleure correspondance au niveau de l'indexation, tandis que la formule originelle a été gardée dans le titre de la CS-1 lexicale-motivationale, qui met en évidence le comportement uniforme du territoire à cet égard.

en soi ; pour cette raison, on a placé ces contenus dans un Référent Supplémentaire (R+01) à confronter aussi avec l'homologue R+01, relatif au verbe 'cailler (après l'empresurage)'; en APV 1-47. La fréquence d'attestation du verbe 'mettre' permet de construire trois synthèses symboliques. Au niveau lexical (CS-2), l'aire francoprovençale au-dessous des Alpes se caractérise par l'adoption uniforme du type germ. BÖTAN 'pousser, frapper' (d'où le fr. *bouter* et l'it. *buttare*), selon une extension sémantique vers 'mettre' typique du sud gallo-roman et du piém. (cf. FEW I, 458 ; LEI VI, 1370 et ss. suggère par contre une base prélat. *BOTT-/BUTT-), en opposition aux continuateurs du lat. class. MITTĒRE ('envoyer', puis évolué sémantiquement en 'mettre' ; d'ici le fr. *mettre* et l'it. *mettere*) attestés dans le Valais et à CM (cf. FEW VI/2, 185, en particulier la note 9 pour la forme métaplastique **mettāre* à CM, propre au sud-est gallo-roman, expliquée justement par croisement avec **bottāre*). À partir de la première base étymologique citée, les trois dernières cartes

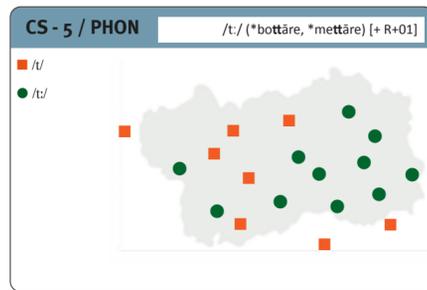
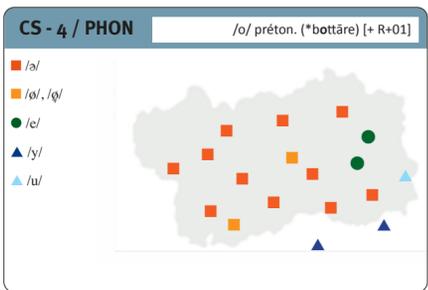
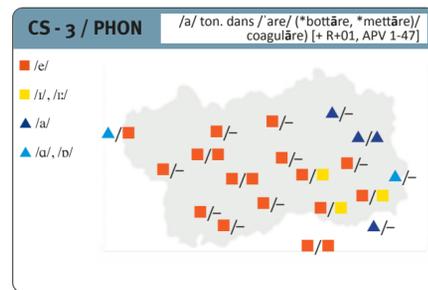
proposent autant de synthèses phonétiques. La première (CS-3) est consacrée à un phénomène caractéristique du francoprovençal : le traitement du /a/ ton. en contexte neutre ou palatal, abordé en comparant les résultats (pris d'ici et d'APV 1-47) des bases verbales **bottāre*/*mettāre* du côté non palatal, *coagulāre* de l'autre. On pourra noter que la diversification attendue pour le francoprovençal est vérifiée seulement pour le point savoyard de CM, et que l'opposition voyelle centrale (/a/) vs voyelle palatale (/e/, /i/) est par contre neutralisée dans tous les cas se référant au domaine valdôtain, où on observera plutôt la répartition usuelle est-ouest pour la préférence des solutions (toujours palatalisation à l'ouest, absence d'évolution palatale à l'est) et la présence d'un coin sud-oriental où l'opposition semble se jouer sur le degré de l'évolution (/e/ vs /i/). Les deux cartes restantes esquissent par contre la distribution territoriale des issues du /o/ préton. (CS-4 pour **bottāre*) et du /t:/ (CS-5, dans **bottāre* et **mettāre*).



V	VARIANTES
GA	by'tej lu ka:ə (ind. prés. 1 pl.)
AL	AUTRES LEXEMES
LI	'metrə la pi de ka « – la peau de caillette ». LT bə'te la pre'zy:rə RI by'te l'eva d an'ka'ie « – l'eau à cailler ».



mettre la présure (dans le lait)



R+01	mettre à cailler (le lait)	AR bə'te kajji: AY bə'ta ka'ja LS bə'te ka'ə (lo la'he) SA bə'te ka'ə
------	----------------------------	---

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2427
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

→ 1-85 → 1-86

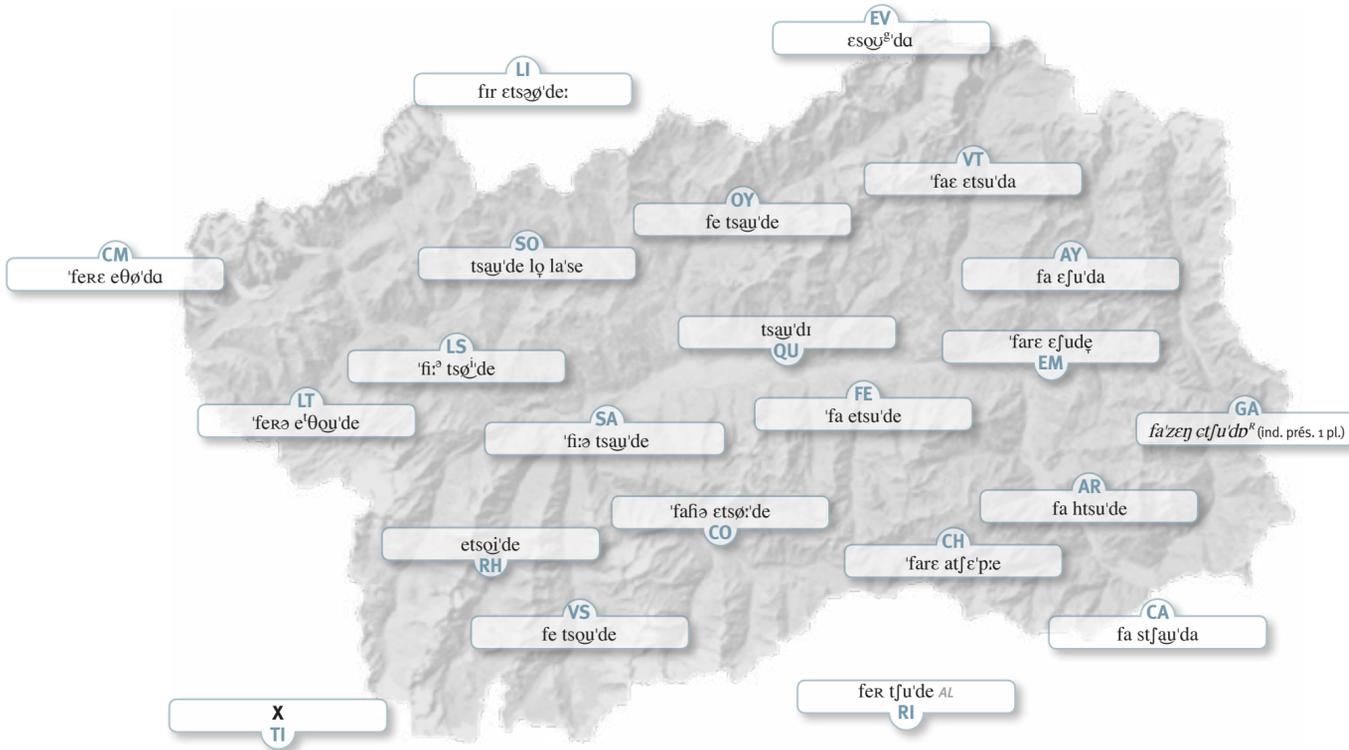
faire chauffer le lait (pour faire le fromage)

far scaldare il latte (per fare il formaggio) / to heat the milk (for making cheese)

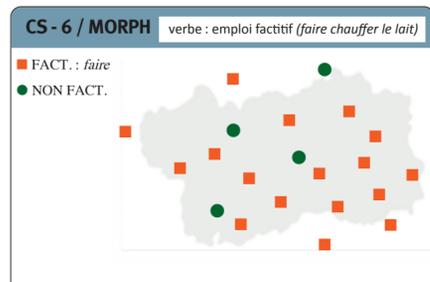
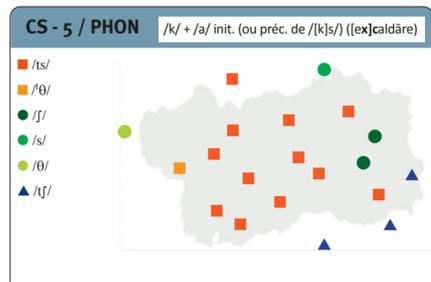
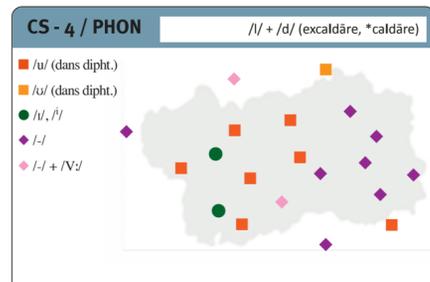
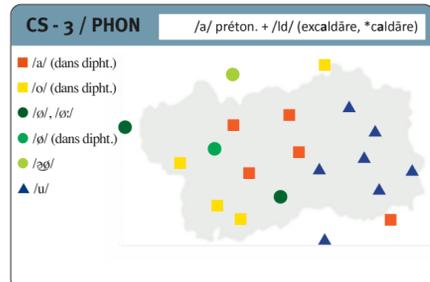
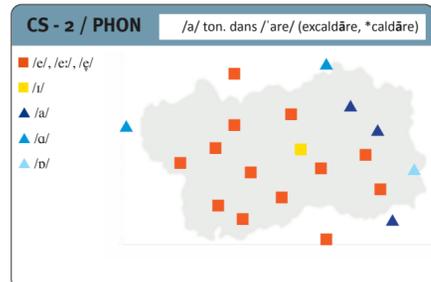
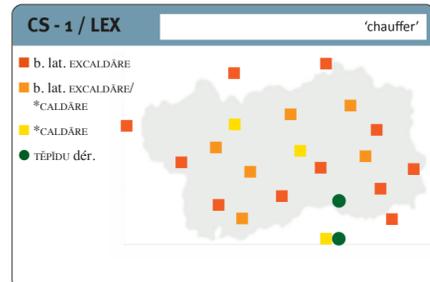
Dans le Questionnaire, la description des procédés de fabrication du fromage continuait en abordant le sujet du « chauffage du lait » avec un couple de questions, dont la première demandait le verbe utilisé pour exprimer l'action (à lire contrastivement avec les lexèmes utilisés pour 'faire bouillir le lait' en APV 1-42), l'autre visait à obtenir d'éventuelles informations d'accompagnement. Cette structure informative est répliquée ici, dans cet Article et le suivant, réunis dans un Regroupement. D'un point de vue étymologique (CS-1), la traduction proposée par les informateurs se conforme presque toujours aux types dérivés du lat. *calidu* 'chaud', en particulier à travers la forme b. lat. EXCALDARE

'échauder', d'où l'it. *scaldare* aussi, qui dans l'a. fr. (qui ensuite s'orientera plutôt vers **calefäre*, de *calor*+*facäre*) pouvait être utilisé dans le sens plus général de 'chauffer' (cf. FEW III, 264). Au sein de la même famille étymologique, plusieurs attestations semblent plutôt continuer une base *CALDARE dépourvue de suffixe (FEW II, 88, sous *calidus*), même si, dans pas mal de cas (EM, LS, OY, SA, VS et VT), la rencontre des voyelles finale et initiale des deux verbes rend en réalité incertain le choix entre les deux étymons. Dans les points voisins de CH et RI, enfin, on atteste aussi la formation verbale **adepidire* à partir de TEPIDU 'tiède' (cf. le fr. *attédié*, dans le sens de 'rendre moins froid').

Les bases *excaldäre* et **caldäre* servent de point de départ pour quatre synthèses phonétiques, à l'égard du vocalisme tonique (CS-2, le /a/ dans la désinence de l'inf. 1^{er} conj.) et atonique (CS-3, le /a/ préton. suivi du contexte vélarisant /ld/) et du consonantisme (CS-4, l'évolution vélaire, mais aussi palatale, ou l'effacement du /l/ dans le contexte juste mentionné ; et CS-5, le groupe /k/+a/ initial ou précédé des résidus du préfixe *ex-*). L'Article est ensuite complété par une carte de caractère syntactique, sur la base de la préférence accordée par les informateurs à l'utilisation factitive (entraînée aussi, d'ailleurs, par la formulation du Questionnaire) ou non du verbe 'chauffer' (CS-6).



AL	AUTRES LEXEMES
RI	fer ahtʃi'pi



→ 1-85 → 1-86

comment fait-on chauffer le lait (pour faire le fromage) ?

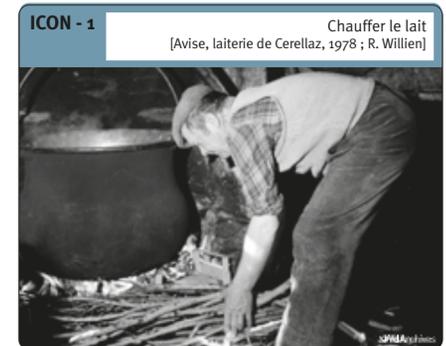
come si fa scaldare il latte (per fare il formaggio)? / how do you heat milk (for making cheese)?

La structure du Questionnaire s'est démontrée probablement peu adaptée à obtenir l'exhaustivité souhaitée par rapport à une opération assez complexe comme celle de la cuisson du lait pour produire les fromages (ICON-1). Les différences qu'on observera par exemple à l'égard des températures (qui vont de 26 à 54° : ICON-2), dérivent du fait que les informateurs se sont référés de temps en temps à la phase initiale du travail (le chauffage du lait précédé à l'emprésurage, voir ici GA, qui ne doit dépasser les 36°) ou bien à la cuisson du caillé (LS, RH et SA), qui est en relation avec le type de fromage qu'on veut produire (pour la fontine, le caillé est chauffé jusqu'à 40-42° et puis soumis à une cuisson très rapide à 46-52°) et avec le résultat, en terme de consistance plus dure ou plus molle, désiré, comme on souligne justement à FE et QU.

Des informations proposées on a extrait les données lexicales en R+01 (le 'châssis pivotant' déjà rencontré en APV 1-41 et APV 1-53) et R+02 (le 'foyer').

1-86 T Textes

AR	On prend le lait écrémé et on le met dans la grande chaudière. On le chauffe un peu plus que le lait tiède que l'on vient de traire.
AY	À la laiterie, avec le bois. À l'alpage ou à la maison, avec le feu à gaz.
CA	<i>Seu feuc.</i> « Sur [le] feu. »
CH	On met le lait dans la chaudière, on l'accroche <i>i tor</i> [« au châssis pivotant »] et on le met sur <i>lou fouillé</i> [« le foyer »]. La température, on la sent avec la main.
CM	Dans le chaudron à la crémaillère.
CO	<i>Pôtê canque a 30-31-32 gradou de chaleu.</i> « [Il faut le] porter jusqu'à 30-31-32 degrés de chaleur. »
EM	<i>Eunna tréntéina dé grado, pa dé pieu, chur pa.</i> « Une trentaine de degrés, pas plus, sûrement pas. »
EV	<i>Empè na tsooudire.</i> « Dans une chaudière. »
FE	Pour le fromage, jusqu'à 26-28 degrés avant d'emprésurer. Après avoir brassé le caillé, jusqu'à 35-37 degrés, selon qu'on veut faire le fromage plus dur ou plus mou : plus on chauffe la deuxième fois, et plus le fromage sera dur.
GA	À 35 degrés, puis on met la présure.
LI	À 26 degrés.
LS	<i>Fée de fouà dèzò la tseidée.</i> « [Il faut] faire du feu sous la chaudière. » À 47 degrés.
LT	<i>Canque a trentechouéi.</i> « Jusqu'à 36 degrés. » Cela pour la fontine.
OY	<i>Tanque a 34-36 degré.</i> « Jusqu'à 34-36 degrés. »
QU	<i>Avouï de bouque, avouï de bouza sètse, avouï de bombole di gas.</i> « Avec du bois, avec de la bouse sèche, avec des bouteilles de gaz. » Plus ou moins selon cette règle générale : on chauffait davantage si on voulait avoir un fromage plus dur, on chauffait moins si l'on voulait un fromage plus mou.
RH	Avec du bois, à 50-54 degrés pour la fontine.
RI	On mettait le chaudron sur les braises, à la crémaillère, et dessous il n'y avait pas trop de feu ; on chauffait à feu doux.
SA	<i>Deussù lo fouà, a 38-40 degré ; eun montagne an min-a de pi.</i> « Sur le feu, à 38-40 degrés ; à l'alpage un peu plus. »
SO	À 36 degrés.
TI	X
VS	<i>Fée de fouà dèzò la tsooudie.</i> « [Il faut] faire du feu sous la chaudière. »
VT	Pour le fromage, avant d'emprésurer on chauffe jusqu'à 28 degrés. Après on brasse le caillé et on chauffe davantage.



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le châssis pivotant (pour suspendre la chaudière au feu)	CH tor
R+02	le foyer	CH lu fu'xe

AUTRES ATLAS	ALJA	707	ALEPO	2433
	AIS	1212	ALF	
	ALLY	395	ALI	4411

→ 1-87 → 1-88

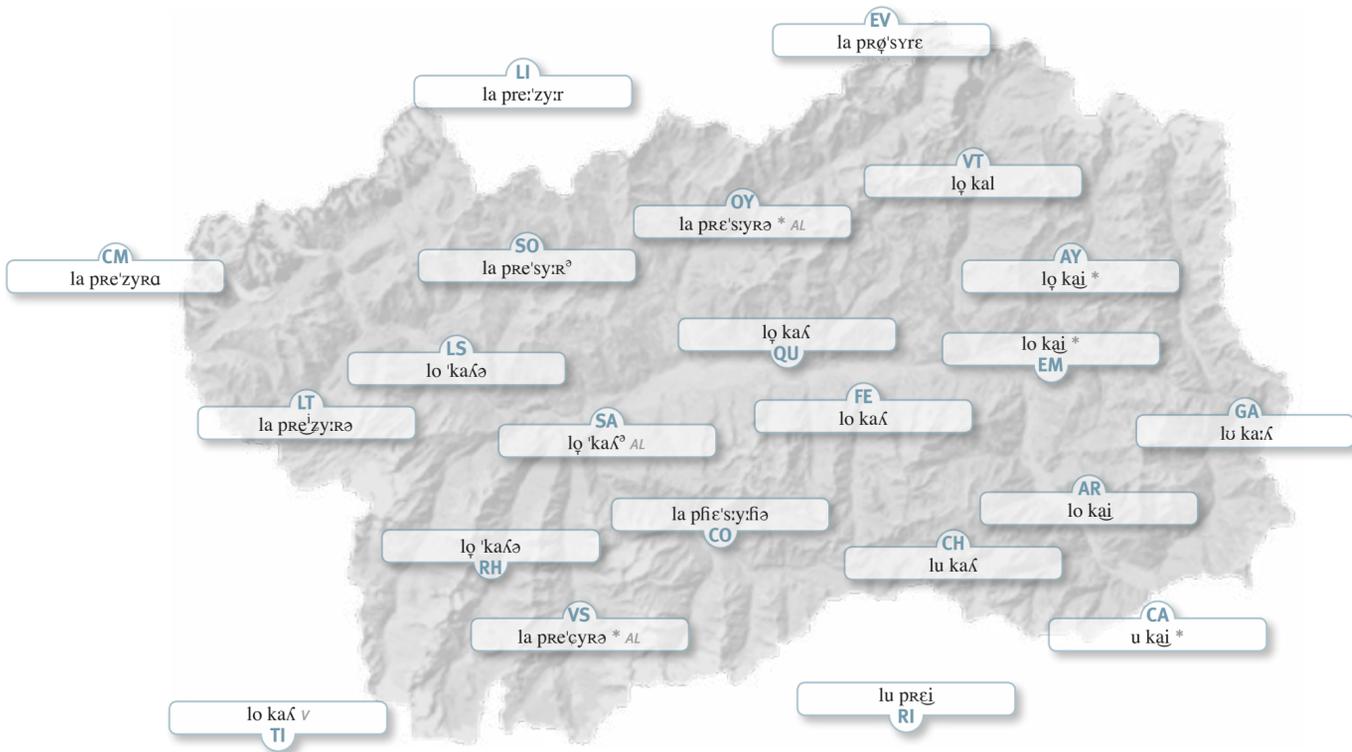
la présure [gén.]

il caglio [gén.] / rennet (milk-curdling enzyme) [gén.]

La ligne 074.03 du Questionnaire prévoyait, au sujet de la présure, une série de trois questions (a. *la présure*, b. *la caillotte de veau utilisée c. autrefois*) qui dans les intentions des rédacteurs visait à obtenir tant la dénomination du référent principal que des informations linguistiques et ethnographiques à propos des usages anciens, en particulier à l'égard de la présure obtenue traditionnellement à partir de la caillotte de veau. Les données obtenues (qui suggèrent l'existence d'une interprétation « fluctuante », surtout pour ce qui est de la deuxième question, de la part des informateurs) ont été rangées dans un Regroupement de deux Articles, dont le premier est consacré au terme général pour 'présure' (le présent : réponses données à 074.03.a) et aux informations sur l'usage moderne (inclus les spécifications relatives à la présure 'en poudre' et 'liquide' recueillies dans R+01 et R+02) ; le second (APV 1-88, auquel on renvoie pour les détails d'un sémantisme complexe) principalement aux réponses pour l'organe animal dont on tirait la présure. Dans ce dernier Article ont conflué aussi les informations quantitativement limitées provenant de la

troisième question, qui a été supprimée en tant qu'entrée autonome. La traduction générale proposée d'emblée par les informateurs marque essentiellement l'opposition (CS-1) entre le type lat. majoritaire COAGŪLŪ (cf. it. *caglio* et a. fr. *caill*, ainsi que GPSR III, 32-34), dérivé de *coagulare* 'cailler', et la reprise du fr. *présure*, plus répandue dans la moitié ouest du territoire, parfois (là où les deux types coexistent) qualifiée implicitement comme « moderne » (cf. OY et VS). Seulement le point piém. de RI propose un type alternatif, c'est-à-dire un dérivé de PRĒHĒNDĒRE (dans le sens de 'se figer' dér. du primitif 'prendre') autre que *présure*, tiré directement du supin *prēhensum* (cf. FEW IX, 346). À côté des caractérisations implicites mentionnées, c'est d'ailleurs en premier lieu l'aspect phonétique des formes qui dénonce la nature d'emprunt (au moins dans la Vallée d'Aoste) de *présure* et le manque de continuité avec l'étymon b. lat. **pre(n)sura* 'ce qui fait prendre' (collectif sur le supin de *prēhēndere* juste cité) à la base du mot français : trois synthèses phonétiques mettent en évidence autant de traits caractéristiques des formes attestées, c'est-à-dire l'issue

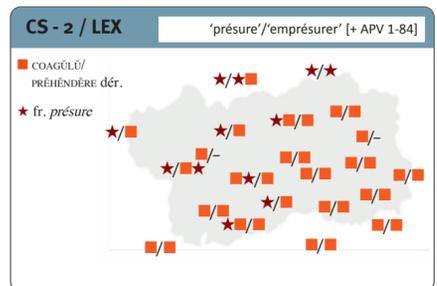
uniformément arrondie du /u/ tonique (CS-3), la conservation manquée du /a/ final (CS-4) et le timbre fluctuant, entre sonore et sourde, du /z/ intervocalique (CS-5). En plus, une synthèse lexicale comparative (CS-2) entre les dénominations proposées ici et celles provenant de APV 1-84 pour 'empresurer' révèle en règle la persistance, dans le syntagme verbal 'mettre la présure', du type lexical plus ancien *coagŭlŭ* même là où il a été substitué par *présure*. De ce point de vue, seulement dans le Valais le processus d'emprunt au français semble intégralement accompli. L'Article est ensuite complété par une autre série de synthèses phonétiques (qui comprennent des données provenant de APV 1-84 et APV 1-88), cette fois pour la base *coagŭlŭ*, où on pourra observer le comportement du /a/ ton. suivi de contexte palatal (CS-6) et du /u/ atonique final (CS-7), ainsi que les issues des groupes consonantiques /kw/ initial (ressortit de la séquence *coa-* et presque entièrement uniforme dans le contexte observé ; CS-8) et /gl/ secondaire (suite de la chute du /u/ atonique ; CS-9) en dernière syllabe.



* NOTES
<p>AY Il peut être en poudre ou liquide. CA Il y en a de liquide, il y en a en poudre. EM En poudre ou liquide. OY Provenant du commerce. VS C'est celle qu'on achète de nos jours.</p>

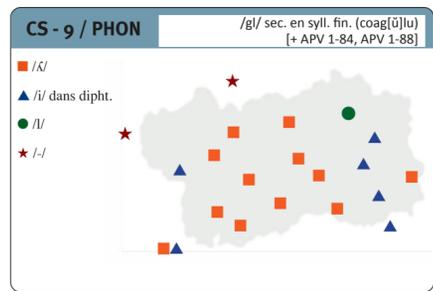
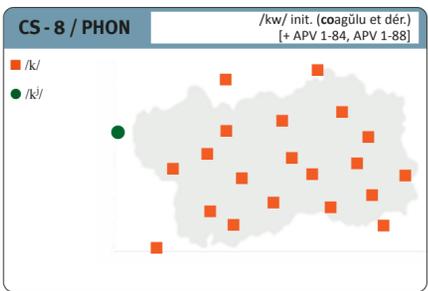
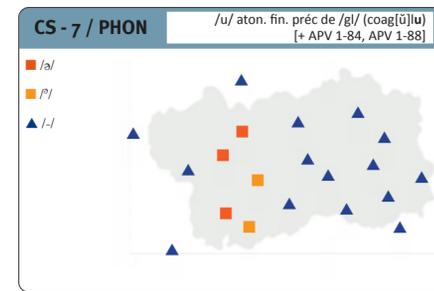
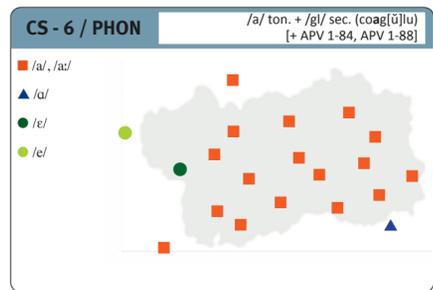
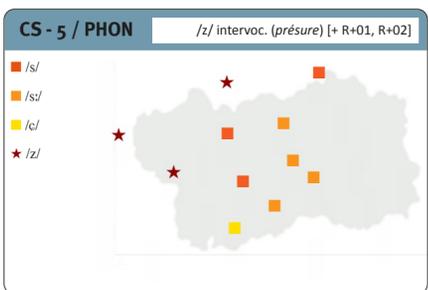
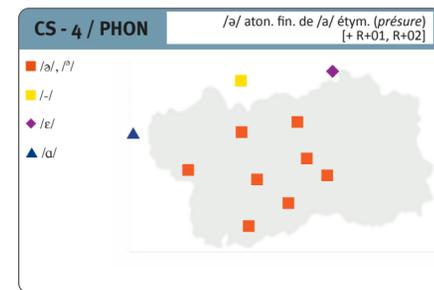
V VARIANTES
<p>TI lo kaj</p>

AL AUTRES LEXÈMES
<p>OY lə kaʎ Fait avec la caillotte. SA la pre'syrə VS lə 'kaʎ° (vx)</p>



→ 1-87 → 1-88

la présure [gén.]



R+ Référents Supplémentaires

R+01	la présure en poudre	AY lə kaj ɛŋ 'pusa CA u kaj ɛŋ 'pusa EM lo kaj ɛŋ 'pusa FE la pre'syrə Moins utilisée par rapport à la présure liquide. LS la 'puha də 'kaʎə « La poudre de présure ». C'est le système le plus moderne. SA lə 'kaʎ° ʁə 'pusa
R+02	la présure liquide	AY lə kaj li'kide CA u kaj 'likwid EM lo kaj li'kide FE la pre'syrə En bouteille, plus pratique. QU la pre'syrə Moderne.

AUTRES ATLAS	ALJA	708	ALEPO	2434
	AIS	1212	ALF	
	ALLY	395	ALI	

la caillette (de veau, de chevreau)

l'abomaso (di vitello, di capretto) / rennet (calf, goat abomasum)

L'Article réunit en particulier les réponses et les informations provenant de la Question 074.03.b *la caillette de veau*, au vu des difficultés intervenues lors de l'interview et signalées dans le commentaire en APV 1-87.

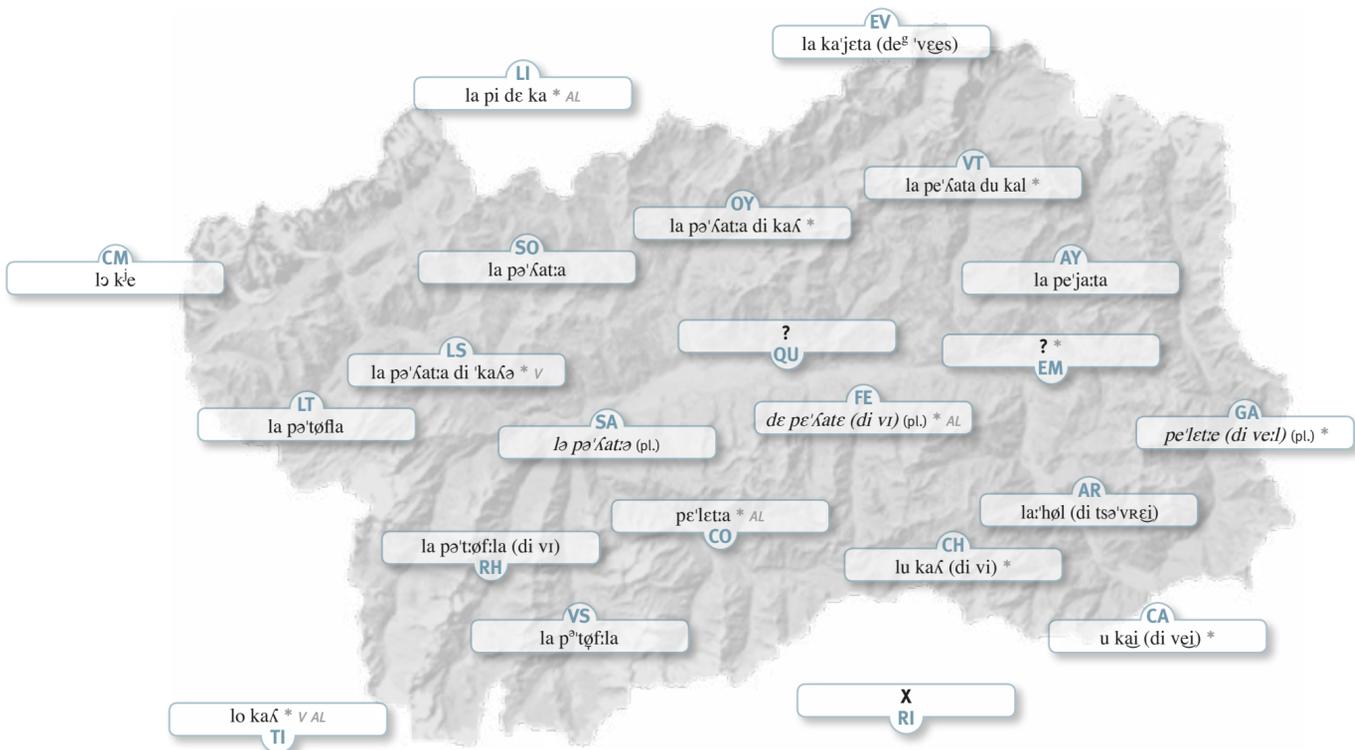
La question pouvait être interprétée en relation tant au quatrième estomac du veau (comme en est du fr. *caillette*) que (comme pour l'it. *caglio*) à la substance utilisée pour la coagulation du lait ; superposition métonymique par ailleurs bien documentée pour l'a. fr. (cf. TLFi *caillette*) et pour le frpx. (cf. GPSR III, 32-34), explicitée ici dans quelques localités (GA, TI) mais probablement implicite dans plusieurs autres. Même si avec une marge d'insécurité, on a quand même pu ranger les données lexicales dans une entrée principale focalisée sur l'organe animal et une Carte Supplémentaire (C+01)

contenant les dénominations qui faisaient plus clairement référence à la 'présure animale', qu'on extrayait de la caillette de veau ou de chevreau (voir les Notes des deux Cartes).

Le cadre onomasiologique pour 'caillette' montre une double orientation motivationnelle (CS-1). Une partie des réponses, comme le français, réutilise la notion de {coaguler} (avec le lat. CŌAGŪLU, qui semble être d'autre part la dénomination exclusive pour la 'présure animale' en C+01) pour nommer aussi l'organe. La majorité, au contraire, propose (souvent à l'intérieur de périphrases) des termes d'inspiration « anatomique » se référant aux {organes internes} des animaux. À côté de {estomac}, on retrouve ainsi les correspondants dialectaux pour {membrane}, exprimé par le lat. PĒLLE 'peau' ou, beaucoup plus fréquemment, par un dérivé (mais cf. aussi FEW VIII, 494 pour la famille du lat. PĪLLEU 'chiffon'),

et pour {vessie}, par des dérivés au contraire du lat. PĒDITU 'pet' ou de la base onomatopéique BUFF-, dans les deux cas en relation avec la présence d'air à l'intérieur (cf. respectivement FEW VIII, 138-139 et TLFi *bouffer*). Le type isolé d'AR pourrait remonter au lat. LACTĒS 'intestin grêle' (dér. fém. pl. de *lacte* 'lait'), en parallèle avec l'it. *laccetto* (cf. DEI), plus proprement référé au {ris de veau}. Les termes anatomiques peuvent aussi se combiner avec *cōagūlu*.

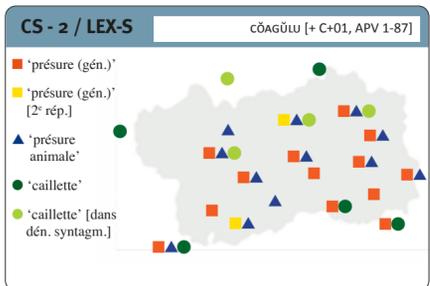
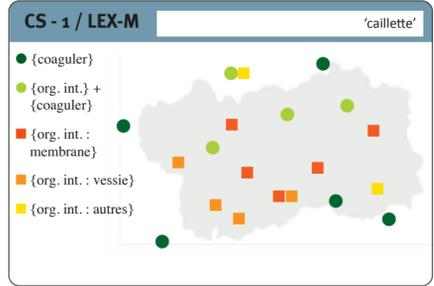
Le sémantisme complexe des continuateurs de *cōagūlu* est ensuite questionné par une carte sémasiologique (CS-2), qui montre la distribution géolinguistique des signifiés 'présure (gén.)' (d'APV 1-87) et 'présure animale' (de C+01), qui dans nos données s'arrêtent en-deçà du coin nord-ouest de la Vallée ; de 'caillette', qui par contre n'est pas témoigné dans une bonne partie de la région centrale.



* NOTES
CA Mais il faut l'émietter, le cuisiner : il est plus bon s'il est émietté. CH On le fait sécher, on l'ouvre et il en sort une espèce de poussière. CO Surtout autrefois, mais on l'utilise bien encore de nos jours, séchée. EM <i>Sèi qu'i lo bêtaon sêchêi su pé un rahtélei</i> « Je sais qu'ils le mettaient à sécher sur un râtelier ». FE Utilisées autrefois. On les plongeait dans le lait chaque fois ; autrement, avec ces estomacs on faisait une préparation liquide. GA Utilisées autrefois. LI « La peau de caillette ». On prélevait la caillette, on la lavait, on en faisait sécher la membrane, qu'on faisait tremper dans l'eau pour en extraire le suc gastrique. LS « — de la présure ». OY « — de la présure ». Salée et séchée. TI Le même nom identifie tant la « présure » que la « caillette de veau ». Pour faire la présure, on frotte l'estomac de veau avec du lait, qu'on fait ensuite tremper dans un tonnelet avec du vinaigre et du petit-lait. VT « — de la présure ». <i>D'otre quieu, èa pomé</i> « Autrefois, de nos jours plus ». On enlevait l'excès de graisse et on repassait la caillette sur la flamme pour qu'elle ne reste pas trop « forte ».

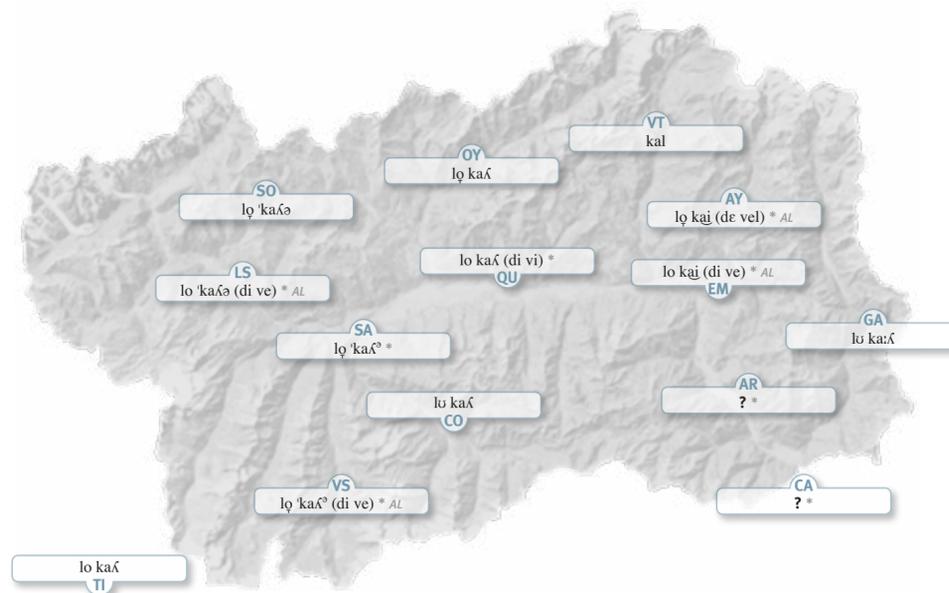
V VARIANTES
LS la pe'leta TI lo kaj

AL AUTRES LEXÈMES
CO <i>lâ 'bof'ie</i> (pl.) Séchées. FE <i>de pe'late (di tse'vrèj)</i> (pl.) « — (de chevreau) ». LI <i>l e'stōma (dy vi)</i> « — (de veau) ». LS <i>l e'stōma (di tse'vri)</i> « — (des chevreaux) ». TI <i>ka'leta</i>



la caillette (de veau, de chevreau)

C+01 la présure animale (de veau, de chevreau)



* NOTES
AY « — (de veau) ». <i>Non lo fèi to la péyata dè l'echtōmac dè tchevrèi ou dè véi</i> [« On le fait avec la petite-peau de l'estomac de chevreau ou de veau »]. AR Anciennement, on le tirait plutôt du <i>laheul di tsévrèi</i> [« caillette des chevreaux »]. CA De la caillette de veaux, chevreaux, agneaux. Autrefois elle était généralement utilisée, maintenant beaucoup moins : on ne sait pas où l'acheter. EM « — (des veaux) ». LS « — (des veaux) ». QU « — (des veaux) ». <i>Fi avouï l'estōmaque di vi</i> [« Fait avec l'estomac des veaux »]. [Les caillettes de veau] <i>le counflaon que l'issan sêchâ, que siaan pa pouri ; apri bêtaoun sên pe na botèille é lèichaoun d'atro tén</i> [« ils les conflaient pour qu'elles sèchent et ne pourrissent pas ; ensuite ils mettaient ça dans une bouteille et ils le laissaient là pour quelque temps »]. SA <i>Le pi bon caille son sêse di tchevrèi, sêse di vé dzouvén-o alevouï avouï de lasé</i> [« Les présures les meilleures sont celles des chevreaux, celles des veaux élevés avec du lait »]. VS « — (des veaux) ».

AL AUTRES LEXEMES
AY <i>lò kaj</i> de d 'atré ko « — d'autrefois ». ■ <i>lò kaj (de tʃøvrèj)</i> « — de chevreau ». EM <i>lo kaj</i> (de tʃøvrèj) « — de chevreau ». LS <i>lo 'ka'la (di tʃøvrèj)</i> « — des chevreaux ». VS <i>lò 'ka'la (di tʃøvrè)</i> « — des chevreaux ».

AUTRES ATLAS	ALJA	709	ALEPO	2438
	AI5	1215	ALF	195
	ALLY	396	ALI	4404

du caillé brut (non brassé)

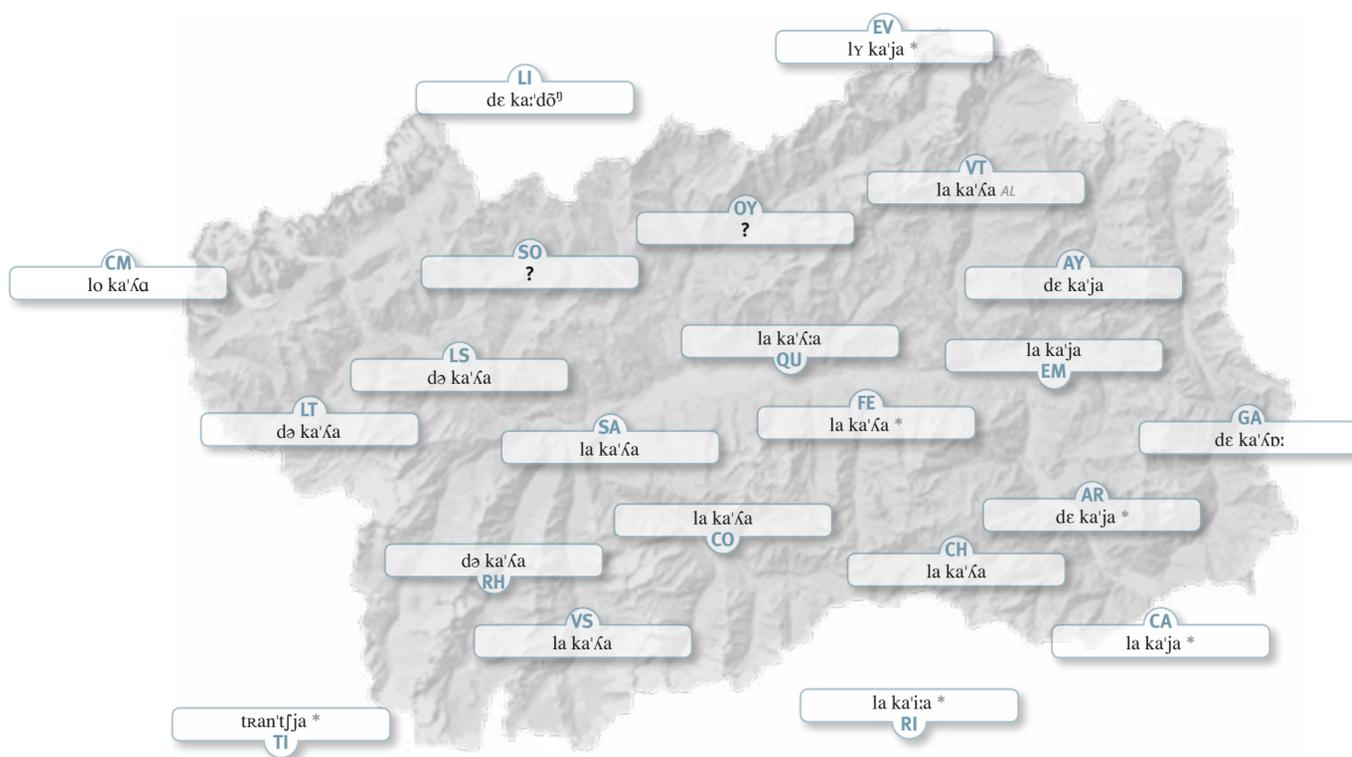
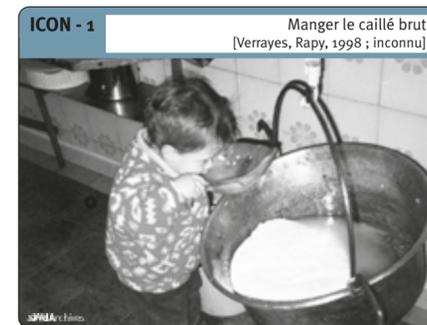
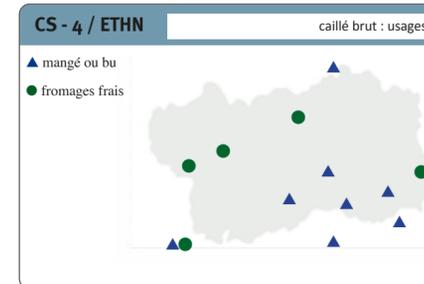
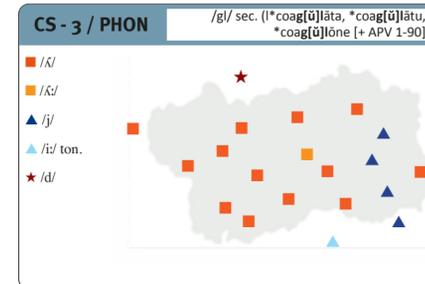
cagliata fresca (non rimestata) / raw curd (uncurd and not stirred)

La contradiction implicite entre le contenu de Q-APV 074.05.a *du caillé frais mangé tout de suite*, centré sur l'existence éventuelle de pratiques de consommation et/ou de commercialisation du caillé brut, extrait de la chaudière avant le brassage, et sa place dans le Questionnaire, par contre, juste après les stimulus sur le brassage du caillé, justifie une certaine perplexité des informateurs et explique peut-être tant l'absence de réponse en quelques localités, que la mention conjointe d'un autre référent, c'est-à-dire le 'caillé brassé' (la 'pâte du fromage' qu'on met dans les moules), qui reçoit normalement une dénomination distinguée et spéciale. On a donc réuni les réponses de ce dernier genre dans un Référent Supplémentaire (R+01), où on retrouve les mêmes bases lexicales (les types PRËNSU, 'MOTT', et 'PETTIA, qu'on rencontrera après en APV 1-93 *mettre le caillé (dans le moule à fromage)*), Article auquel on renvoie pour d'autres détails étymologiques et sémantiques. D'autres R+ ont ensuite été créés à partir des données supplémentaires générées par la traduction d'éléments du stimulus, comme l'adj. 'frais'

(R+03; germ. *FRISK) ou les notions de 'manger' (R+04 et ICON-1); lat. MANDUCĀRE) et 'boire' (R+05; lat. BIBĒRE), reconductibles au domaine de la « consommation » (ou plus généralement « utilisation ») du caillé brut évoquée par la question. Le même a été fait pour les informations portant sur les fromages qu'on en produisait, contenues dans R+02 (et incluses dans le recensement typologique dressé dans la CS-7 en APV 1-83). Pour ce type de fromages, à côté des périphrases descriptives telles que 'fromage coulé' ou 'fromage à la toile', on enregistre aussi des noms plus spécifiques, comme le dér. de COAGŪLU de TI ou le type attesté à GA, qui serait confirmé par des attestations valaisannes dans FEW XXII/1, 310 (*bailla* 'fromage mou'; le terme n'est pas pourtant recensé dans GPSR). Les réponses les plus correctement focalisées (et les informations sur ses usages alimentaires, assez bien définis dans les Notes) ont été par contre rangées dans la Carte principale de cet Article, reformulé dans son en-tête d'après le concept de 'caillé brut, non brassé'. À cet égard, le type étymologique du territoire valdôtain (CS-1) est toujours le

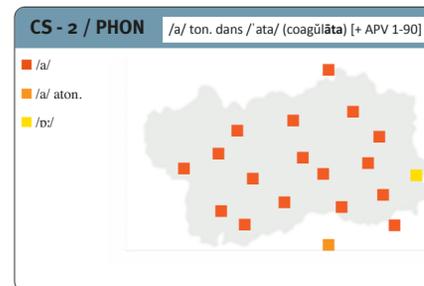
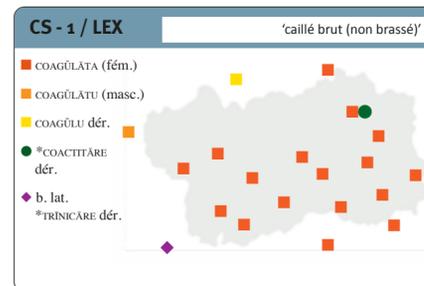
fém. COAGŪLĀTA, part. pass. du lat. *coagŭlāre*; le masc. COAGŪLĀTU, propre au français aussi, se retrouve seulement en Savoie (CM); en Valais, à LI, on rencontre comme nom commun le même dér. en -one de la base COAGŪLU déjà signalé à TI. Le seul type concurrent est représenté (TI) par une base déjà rencontrée, le b. lat. *TRINICĀRE (d'où le fr. *trancher* 'se coaguler'; cf. APV 1-35). La base **coag(ū)lāta* (ici et en APV 1-90) et **coag(ū)lātu* donnent la possibilité pour deux Cartes Synthétiques phonétiques, à propos (CS-2) du traitement du /a/ tonique dans le suffixe -ata (uniformément non palatalisé, un des traits caractérisants du francoprovençal par rapport au français) et (CS-3) du groupe consonantique secondaire /gl/. L'Article est ensuite complété par une synthèse ethnographique (CS-4) des informations déjà rappelées sur l'usage alimentaire « direct » du caillé brut (qui semblerait caractéristique de la partie méridionale du domaine) et sur l'habitude d'en tirer des fromages frais.

du caillé brut (non brassé)



* NOTES
AR On peut le manger. CA <i>La cayà, sé la béve, fa anvà ben, qué gava tut i infiamasioun</i> [« Le caillé, si tu le bois, fait du bien aussi, car il enlève toutes les inflammations »]. EV On en mange volontiers. FE <i>I fé bièn 'elvisso, i live l'enflamassòn</i> [« Il rend bien : il enlève l'inflammation »]. RI <i>La caia c'est</i> comme du yaourt naturel. On la mangeait avec la polenta ou avec le pain. On la buvait à midi ou le soir, avant d'aller se coucher. TI Le caillé est bon à manger.

AL AUTRES LEXÈMES
VT ka'te



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le caillé brassé (pâte du fromage)	AR 'mɔt:a Caillé déjà ramassé. CM lɔ pe'θɔ Après le brassage. OY lɔ pre QU lɔ pre Après le brassage. SO lɔ pre VT lɔ pre
R+02	le fromage tiré du caillé brut	GA lu 'ba:ɫi Fromage qu'on enlève du chaudron et qu'on met dans le moule. LS də frɔ'ɔmadzɔ kɔ'lo « Du fromage coulé ». LT də fra'mɛ:ˈdɔ a la 'tɛjla « Du fromage à la toile ». TI ka'ɫɔŋ Fromage frais souvent non encore égoutté totalement.
R+03	(du caillé) frais	AR (de ka'ja) 'frɛhtse CA (la ka'ja) 'frɔçka RI (la ka'ia) 'frɛhtʃe
R+04	(le caillé) mangé (tout de suite)	CH mən'ˈdɪ (la ka'ja) (inf. prés.) « – (le caillé) ». CO (la ka'la) mɛn'dzaja (tɔ də 'switə) EV (də ka'ja) mɔ'ɫɔ'zɔwaj (a'dɔn)
R+05	boire (le caillé)	CH 'bejre (la ka'la)

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2436
	AIS	1213	ALF
	ALLY		ALI

brasser le caillé

rimestare la cagliata / to cut and stir the cheese curd

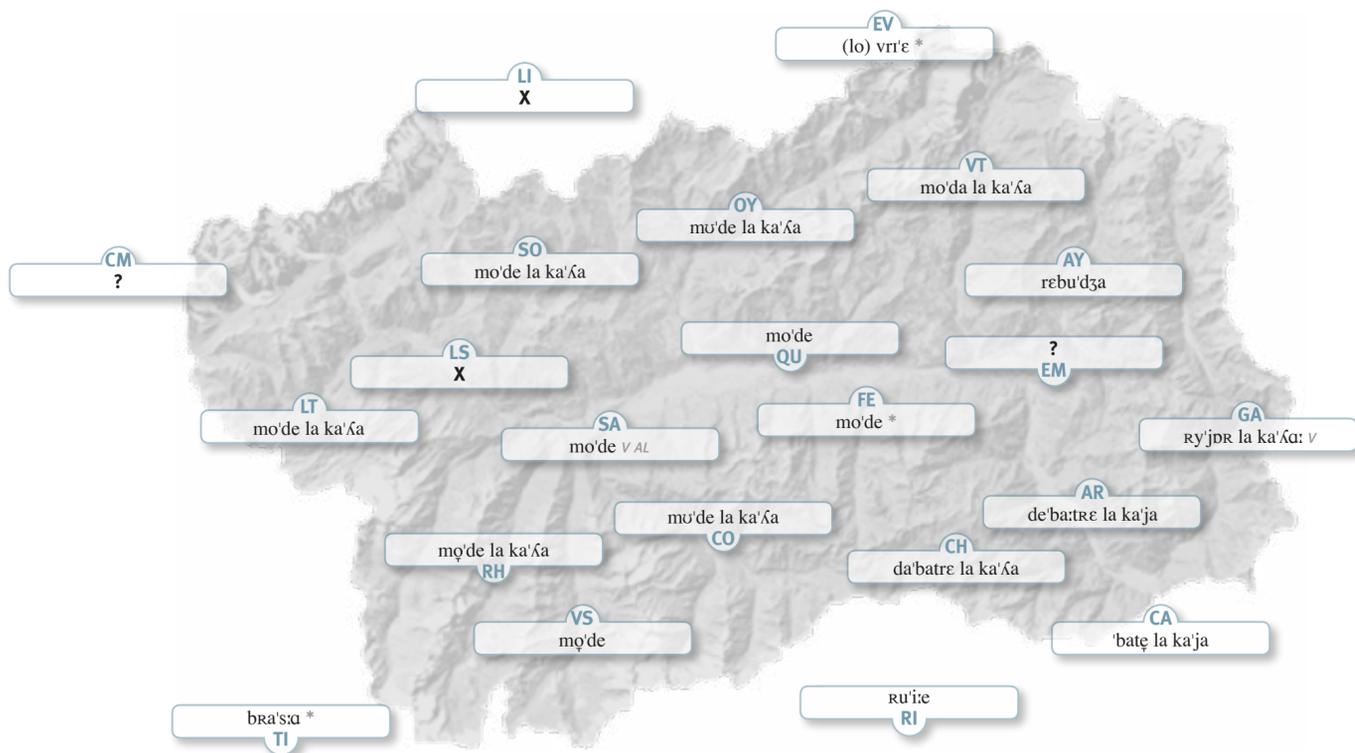
Le brassage du lait emprésuré, pendant et juste après la cuisson, est une des opérations fromagères les plus délicates, visant à la fragmentation de la masse coagulée en caillots et à sa ré-homogénéisation après la perte d'une partie plus ou moins grande de lactosérum, selon le type de fromage qu'on veut produire. L'opération était enquêtée dans le Questionnaire par un stimulus général qui, en dépit d'une quelque ambiguïté (deux localités, LI et LS, ont interprété la formulation *brasser ce liquide* en référence à la « présure » de la question précédente ; on a réuni ces réponses dans un Réfèrent Supplémentaire R+02 *brasser la présure*, où on retrouve aussi la forme locale correspondant au fr. *apprêter*, de l'adv. lat. PRAESTO 'à disposition'), a quand même produit des matériaux lexicaux assez riches et intéressants.

Comme le montrent la présence de doubles réponses en plusieurs localités (6) et quelques informations explicitement fournies ici (cf. les Notes en C+01) et dans l'Article suivant, le brassage du caillé dans la chaudière se faisait en effet à travers deux opérations distinctes, l'homogénéisation à travers un brassage prolongé (effectuée avec le bâton spécialement destiné à cet usage ; cf. ICON-1 et APV 1-91,

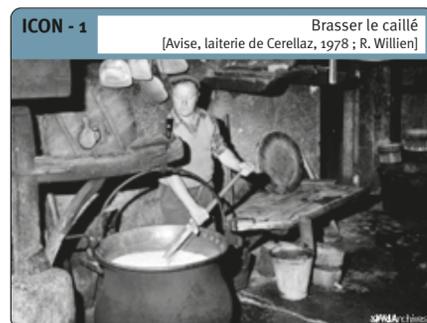
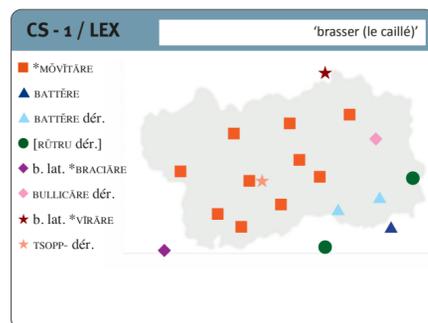
consacré à cet ustensile) étant précédée de la rupture sommaire de la masse du lait coagulé, à l'aide plutôt d'une simple louche (ICON-2). On a synthétisé les deux phases dans les notions respectives de 'brasser le caillé', notion principale à laquelle peuvent être référées la plupart des données obtenues et qu'on a traitée dans la Carte Analytique ci-dessous, et de 'briser le caillé (avant de le brasser)', rangée par contre dans la Carte Supplémentaire C+01, contenant aussi les cas (CM et EM) où le seul verbe proposé, tout en pouvant probablement représenter aussi l'opération dans son ensemble, paraît quand même assez carrément orienté vers le sens de 'briser, couper ; défaire'. Pour la notion principale, l'étymon le plus commun (CS-1) est le b. lat. *MŌVĪTĀRE, fréq. de *movière* 'mouvoir' répandu dans l'aire dialectale gallo-romane (FEW VI/3, 171), qui recouvre une bonne partie du domaine valdôtain. Dans la Basse Vallée et les points d'enquête piémontais on retrouve par contre des formes basées sur le lat. BATTĒRE 'battre' à côté d'un lexème plus particulier, témoigné à GA et RI, qu'on propose de reconduire au lat. RŪTRU 'pelle' à la base de formes dialectales référées à l'action de 'renverser en entraînant' (FEW X, 602 ; à considérer

aussi *RŪTĀRE 'se jeter', d'où le fr. *ruer*, plus adhérent du point de vue phonétique, cf. FEW X, 600). D'autres types étymologiques sont moins localisés ou bien isolés, comme les correspondants des verbes fr. *brasser* (du b. lat. de fond gaul. *BRACIĀRE, de *brāces* 'épeautre'), *viver* (b. lat. *VĪRĀRE, de *vibrāre* 'faire tourner') et *bouger* (lat. vulg. BULLICĀRE, fréq. de *bullire* 'bouillir', puis métaphoriquement 's'agiter, mouvoir'), aussi bien que le type *sopaté* 'secouer' (d'une base onomatopéique *TSOPP- ; FEW XVI/2, 346).

L'action de coupure effectuée au préalable sur le caillé (dont la transformation « apotropaique » peut être observée dans la Note à CH, même si en absence d'un terme spécifique pour l'action) est par contre exprimée (CS-2) par des bases étymologiques telles que RŪMPĒRE (le type attesté *ronte* est répandu dans l'aire francoprovençale ; cf. FEW X, 565) ou FRANGĒRE 'briser', (cf. GPSR VII, 1000) mais surtout par des verbes dérivés, formés à l'aide du préfixe négatif *des-*, à partir de FACĒRE (comme pour le fr. *défaire*) et COAGŪLĀRE (correspondant au fr. *décailler*), qui deviennent des formes exclusives dans la moitié occidentale du territoire.

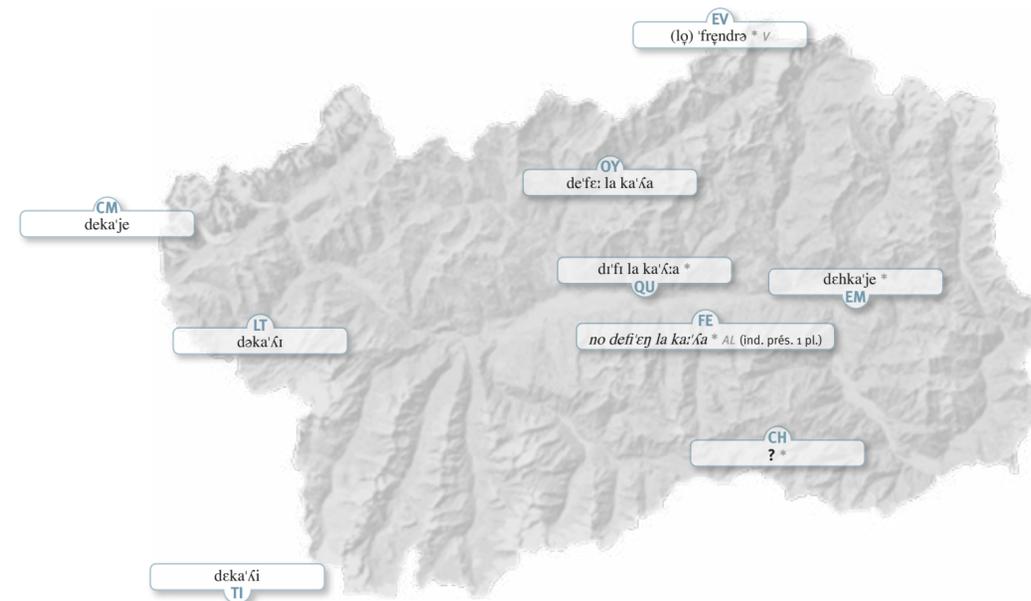


* NOTES
EV « (Le) — ». FE Pendant environ une demi-heure. TI On brasse avant sur le feu, puis après la cuisson et en dehors du feu.
V VARIANTES
GA ry'jɛŋ la ka'ła: (ind. prés. 1 pl.) SA ð'modə (ind. prés. 3 s.)
AL AUTRES LEXÈMES
SA sɔp'a'te

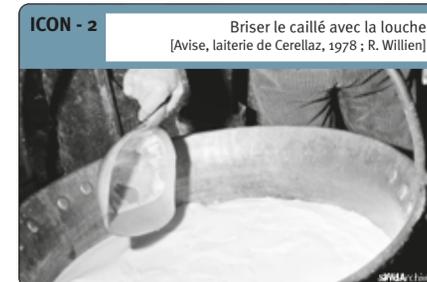
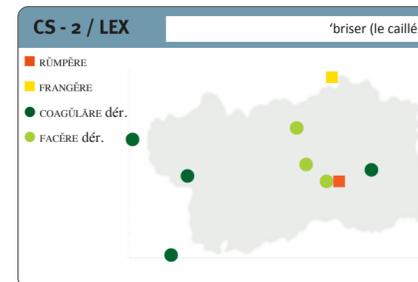


➤ brasser le caillé

C+01 briser le caillé (avant de le brasser)



* NOTES
CH Avant de brasser le caillé on y fait la croix. EM Avec la <i>pooutcha</i> [« louche »]. Après on utilisait un <i>reboudjou fortchù</i> [« brassoir fourchu »]. EV « (Le) — ». FE C'était la première phase du brassage. QU Avant de brasser ils brisent le caillé par un bâton à trois palettes.
V VARIANTES
EV (ty lɔ) frɛŋs (ind. prés. 2 s.) « (Tu le) — ».
AL AUTRES LEXÈMES
FE 'ronte la ka'ła



R+ Référénts Supplémentaires

R+01	brasser la présure	CO apɦi'stɛ lu ka'ł « Préparer — ». LI bra'ɦe: la pre:'zy:r Avouï l'ivoie [« Avec l'eau »]. LS apɦi'stɛ lo 'ka'ł « Préparer — ».
------	--------------------	---

AUTRES ATLAS	ALJA 709	ALEPO 2437
	AIS 1213	ALF
	ALLY	ALI 4348'

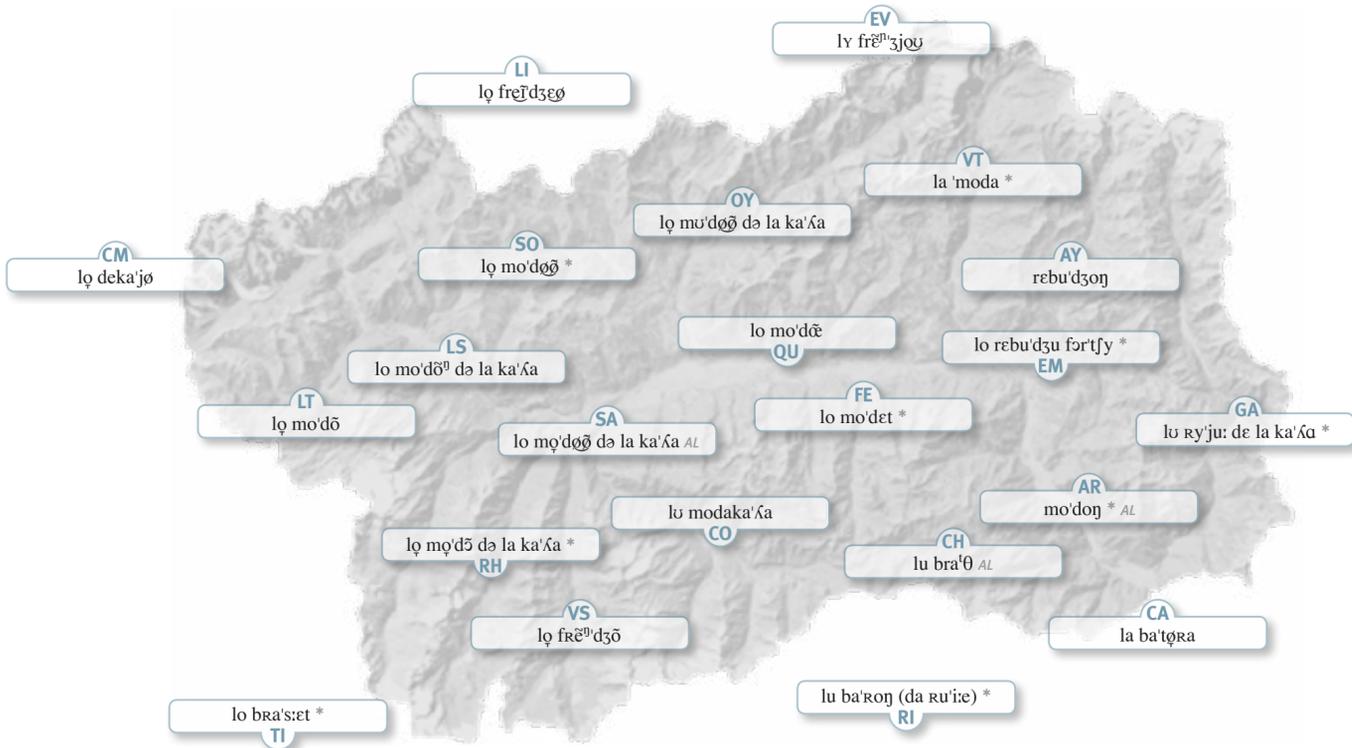
le brassoir à fromage

il frangicagliata (spino) / the curd cutter

Comme il en est du verbe pour 'brasser' en APV 1-90, une variété lexicale pareillement prononcée se retrouve aussi pour l'instrument utilisé pour l'opération, le bâton en bois plus traditionnel, fourchu ou pourvu de chevilles (ICON-1 et ICON-2), puis accolé par le tranche-caillé en forme de lyre (c'est-à-dire se terminant par une panoplie de fils d'acier tendus sur un cadre ; voir Cr-AY et Cr-QU et ICON-3), cité en opposition au précédent par quelques témoins et réuni ici en R+01. En R+02 se trouvent, par contre, réunies les mentions d'un instrument : la 'louche' utilisée dans la première phase de brisement du caillé (cf. encore APV 1-90 pour les détails et APV 1-31 pour la base étymologique b. lat. PŌPIA) ou qui pouvait substituer le brassoir dans la caséification faite maison. Dans la majorité des cas, le nom pour l'instrument principal est formé

sur le verbe utilisé dans la même localité pour exprimer l'action de {brasser} ou {briser} (en APV 1-90), comme le montre la synthèse motivationnelle en CS-1 ; la partie méridionale du domaine, par contre, présente plus souvent des substantifs indépendants. Par conséquent, le cadre onomasiologique (CS-2) repropose les bases déjà identifiées pour 'brasser' dans l'Article précédent (APV 1-90, auquel on renvoie), avec le type *MŌVITARE qui se taille la part du lion pour la partie centrale du domaine. S'adjoignent à celles-ci, surtout dans la partie méridionale, quelques attestations de termes génériques pour 'bâton', formés sur les étymons lat. populaire *BACCU pour le classique *baculu* (de diffusion principalement italo-romane ; cf. l'it. *bacchetta*) et *BARRA. Une dernière Carte Synthétique morphologique (CS-3) vise l'aspect des

modalités de formation déverbale (indépendamment du verbe d'origine), qui vont de la composition (seulement à CO), à la rétroformation (le passage des verbes signifiant 'remuer' aux noms correspondants, *modē* > **moda* et **brassē* > **bras*), à la plus commune suffixation. À propos des suffixes, à côté de ceux proprement « agentifs » témoignés dans les points sud-orientaux, la partie restante de la Vallée enregistre plutôt des suffixes de valeur diminutive et génériquement « relationnelle », qui (mis à part l'attestation isolée de -*ettu* à FE) se distribuent de façon géo-linguistiquement significative : -*one* (typiquement gallo-roman) dans les points périphériques, -*inu* par contre dans l'aire centrale s'étendant du chef-lieu au Grand-Saint-Bernard, avec le point de SA qui joue un rôle de charnière et présente au même temps les deux formes.

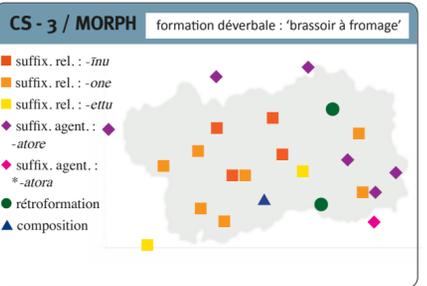
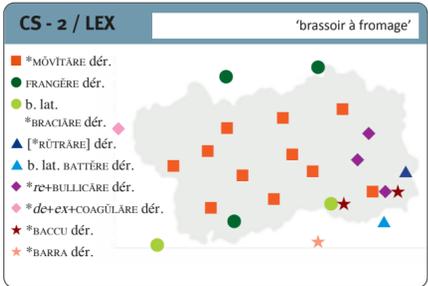
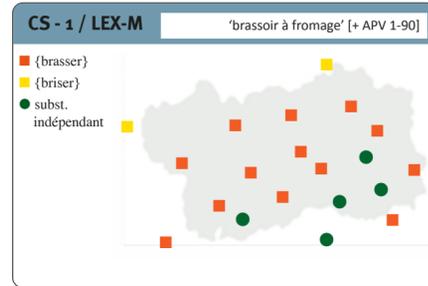


* NOTES
AR À la laiterie, pour de grandes quantités de lait. EM « — fourchu ». FE <i>Dé bouc aoué lè di rêtchouâ</i> [« En bois avec les dents greffés »]. GA Un bâton denté. RH Il a des dents. RI « Le bâton (à brasser) ». SO <i>De bouque, de fi d'artchà ; si élètrique</i> [« En bois, en fil d'acier ; électrique aussi »]. TI Pour brasser le caillé en cuisson et après. VT <i>Dè beu ou dè fi d'artsó</i> [« En bois ou en fil d'acier »].

AL AUTRES LEXEMES
AR rɛboˈdʒuː À la laiterie. ■ baˈkɛt korˈniː « Bâton fourchu ». À la maison. CH lu baˈkɛt dɛ la ka'ʎɑ « Le bâton — ». Un bâton avec quatre dents. SA lo mɔːdɔ dɑ la ka'ʎɑ

Cr CROQUIS
AY  QU 

le brassoir à fromage



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le tranche-caillé moderne	AY la 'lira Utilisé aujourd'hui. QU lo mɔːdɔθ a 'lira C'est le type le plus moderne. SO lɔ mɔːdɔθ dɑ fidar'tʃɑ « — en fil de fer ». TI lo tranʃəˈkaʎi ■ tran'tʃɔʒu Pour briser le caillé. VT la 'moda dɛ fidar'tso « — en fil de fer ».
R+02	la louche (pour briser/brasser le caillé)	AR la 'pɔtsɛ dɛ maŋ « La louche à main ». Pour brasser à la maison. EM la 'pɔtʃɑ « La louche ». Pour le brisement du caillé.

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO
	AIS	ALF
	ALLY	ALI

comment fait-on égoutter le caillé ?

come si fa sgocciolare la cagliata? / how do you drain the curd?

Sur la base de la teneur variée des informations produites par les témoins, à cause aussi de l'indétermination de Q-APV 074.05.b *on le [le caillé] fait égoutter...* et 074.05.c *...dans...*, on a reconstitué la structure de cet Article autour de la formulation explicitement « ouverte » proposée par son en-tête, en traitant d'abord les données en tant que petits Textes de caractère ethnographique.

Selon les attentes de l'enquête, il était ici question du premier égouttage rapide du caillé (cf. FE et VT), préalable à sa mise en forme dans le moule (où un second égouttage avait normalement lieu, accompagné par la pression du fromage ; cf. la question spécifique ci-après en APV 1-96), qui se faisait généralement à l'aide d'une toile (cf. ICON-1) où on récoltait le caillé extrait de la chaudière.

De fait, toutefois, les informateurs ne se sont pas tous focalisés sur cet aspect spécifique, en produisant souvent des textes se référant plutôt à l'ensemble du processus d'égouttage et en incluant par conséquent la mention d'outils tels que les moules qui accueillent la toile contenant le caillé (cf. APV 1-94), ou directement l'outil meublier caractéristique sur lequel trouvaient place les moules mêmes (le banc à fromage, qu'on a rangé en tant qu'entrée autonome en APV 1-95). La toile à

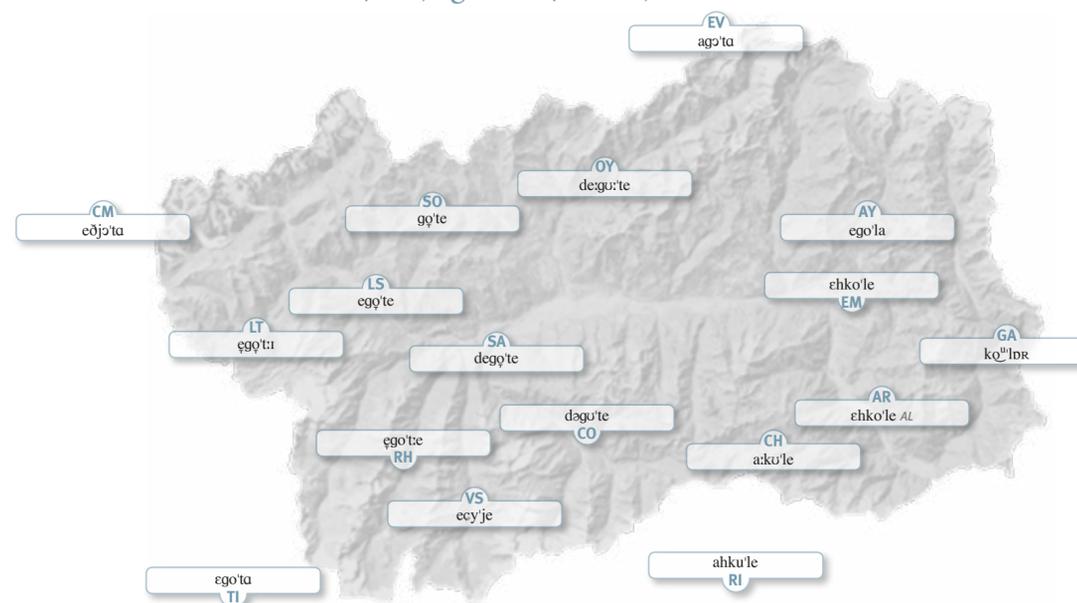
fromage, le canevas en chanvre qu'on utilisait aussi pour couler le lait (cf. APV 1-24, C+01) et pour égoutter le sérac (cf. APV 1-75, R+07), s'avère quand même l'instrument le plus spécifique pour ce premier égouttage rudimentaire (qu'on obtenait aussi simplement en utilisant une louche ; cf. EM), intervenant d'autre part aussi dans les phases suivantes jusqu'à la pression des meules dans les moules (cf. APV 1-93 ICON-2 et ICON-3, APV 1-97 et APV 1-99).

Les informations fournies ont permis d'isoler deux entrées lexicales principales. La première est la notion d'égoutter' (C+01, dans la nuance spécifique présupposée par le contexte, à cf. peut-être avec les attestations en APV 1-96), exprimée par des bases latines en concurrence géolinguistique (CS-1) : la Haute Vallée et l'aire située au-dessus de la diagonale nord-est/sud-ouest (les arrière-pays du Grand et Petit-Saint-Bernard, en somme) sont uniformément intéressées par les dérivés du même type GÛTTA 'goutte' du fr. *égoutter*, tandis que le coin sud-oriental héberge plutôt des continuateurs de COLÀRE et de ses dérivés. Entre les deux, les points d'AR et AY présentent un type co-étymologique avec celui de la Basse Vallée (FEW II, 883-884 pour les formes, même savoyarde, sonorisée en /g/), mais peut-être croisé

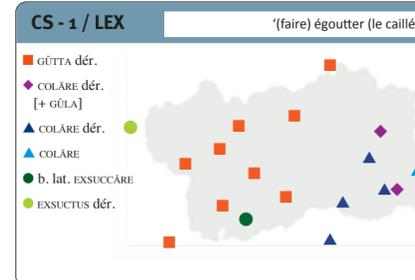
avec GÛLA 'gorge' (cf. GPSR VI, 161 *égolion*, 'couloir de montagne', reconduit à la famille de *engouler* 'avalé'). Les types minoritaires attestés remontent tous les deux à la racine des mots lat. *sugère* 'sucer' et *succus* 'jus', à travers le b. lat. EXSUCCÀRE (d'où le fr. *essuyer*) ou le part. pass. EXSUCTUS de *exsugère* (FEW III, 324 et DELI, *asciutto*). Pour ce qui est de la 'toile (à fromage)' (C+02, comprenant aussi des données tirées de APV 1-97 et APV 1-99), deux types étymologiques principaux se partagent le territoire (cf. CS-2, qui traite aussi les données provenant de APV 1-24, APV 1-75) : le lat. TĒLA (d'où les types nationaux fr. *toile* et it. *tela*) et le germ. *FALDA (cf. it. *falda* 'nappe ; pli d'un tissu'). Le Piémont et les points valdôtains plus proches (AR, CO et GA) connaissent aussi l'utilisation métonymique de la dénomination du tissu en chanvre typique de la toile à fromage, issue du lat. RĀRUS 'lâche, peu dense' et combinée parfois (CA, CO et GA) avec le terme plus général. À EV et à CH on enregistre de façon isolée respectivement l'étymon b. lat. de probable fond gaul. DRAPPU (cf. fr. *drap* et it. *drappo*) et le prélat. FALÛPPA (cf. APV 1-24).

➤ comment fait-on égoutter le caillé ?

C+01 (faire) égoutter (le caillé)



AL	AUTRES LEXEMES
AR	ego'le



1-92 T Textes

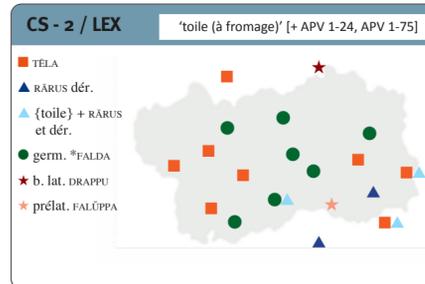
AR	<i>Ehcolé dedeun la réola.</i>	« [On le fait] égoutter dans la toile. »
AY	<i>Non lo féi égolà dén lo pressioù.</i>	« On le fait égoutter sur le banc à fromage. »
CA	<i>Nti fèiteure.</i>	« Dans les moules. »
CH	<i>Acoulé deun la fèitouoiri.</i>	« [On le fait] égoutter dans le moule. »
CM		On le fait égoutter sur le banc à fromage.
CO	<i>Nou lou beuttén pendre degouté dedén la fada réra.</i>	« Nous le mettons à pendre pour égoutter dans la toile lâche. »
EM	<i>Non lo fèi ehcoléi didèn la pouotcha dé boou, didèn la fetouira dé boou.</i>	« On le fait égoutter dans la louche en bois, dans le moule en bois. »
EV		On le fait égoutter dans la toile à fromage.
FE		On brasse le caillé dans la chaudière hors du feu pour 20/30 minutes pour qu'il s'essuye. Après, avec un rameau d'osier et la toile, on le ramasse du fond de la chaudière et on le met dans le moule.
GA	<i>Cououlor tsou rétseuill.</i>	« [On le fait] égoutter sur le banc à fromage. »
LI		Dans la toile à fromage.
LS	<i>Fée gotéi don la taila di fromadzo, don la fitchue.</i>	« Faire égoutter dans la toile à fromage, dans le moule. »
LT	<i>Lèichè égottéi den la tèila, den la fèitchue.</i>	« Laisser égoutter dans la toile, dans le moule. »
OY		On le fait égoutter dans la toile à fromage.
QU		On le met à égoutter dans une toile à fontine dans le moule.
RH		On le laissait égoutter dans la toile.
RI	<i>A s fazàout ahcoulé nta rarola.</i>	« On la faisait égoutter dans une toile. »
SA	<i>Eun lo beutte p'an tèila.</i>	« On le met dans une toile. »
SO		On le fait égoutter dans la toile.
TI		On le fait égoutter sur la planche à égoutter.
VS		On l'extrait à l'aide d'une toile à fromage en faisant ainsi égoutter le plus gros. Après on le dépose dans le moule au-dessus du banc à fromage.
VT		On le fait égoutter dans le moule.

➤ comment fait-on égoutter le caillé ?

C+02 la toile (à fromage)



* NOTES
AR Na téla dé rihla [« Une toile en chanvre »]. CO « — à claire-voie ». QU « Une — (des fontines) ».



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2439
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	

→ 1-93 → 1-94

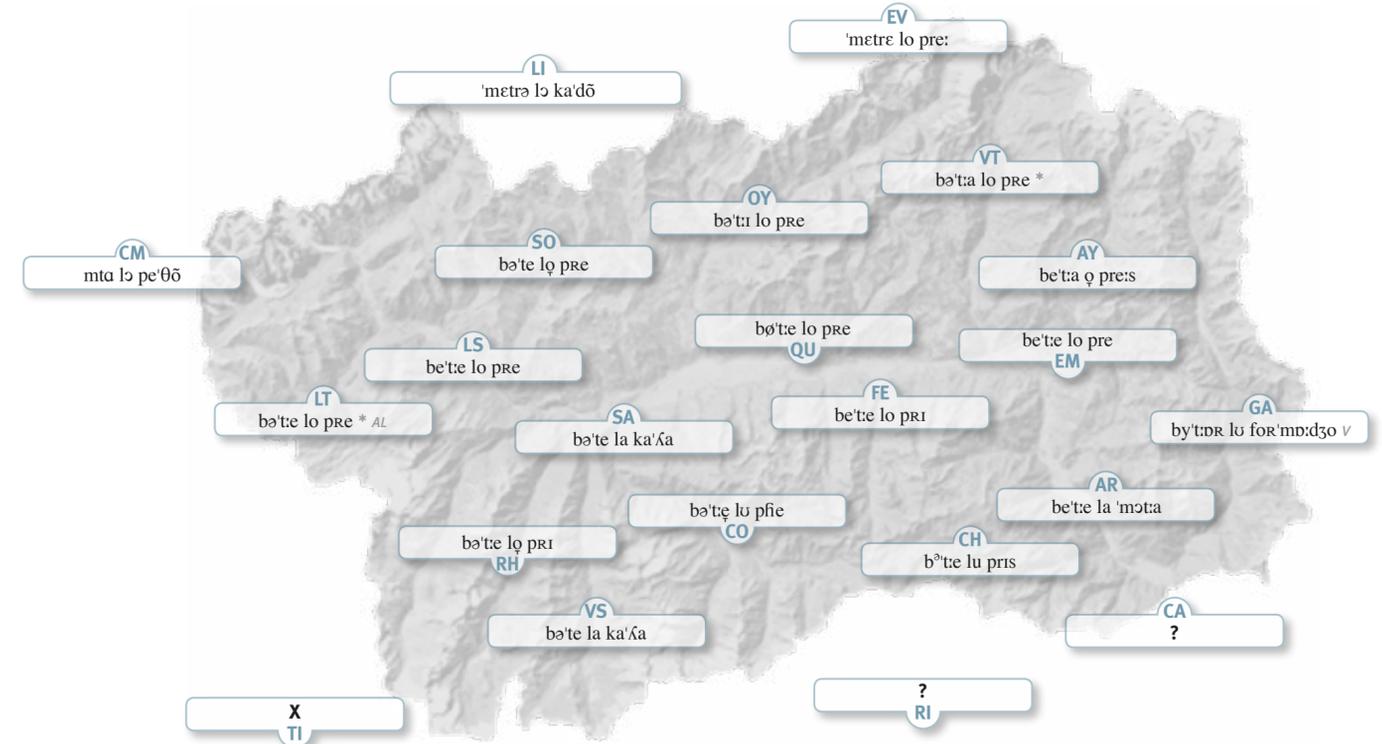
mettre le caillé (dans le moule à fromage)

mettere la cagliata (nello stampo per il formaggio) / to put the curd (into the cheese mould)

Un couple de questions complémentaires (Q-APV 074.06.a *mettre le caillé* ; 074.06.b *(dans) le moule à fromage*), qu'on a ici rangé dans un Regroupement (cf. donc aussi APV 1-94), abordait cette phase de la préparation du fromage, représentée en ICON-1, ICON-2 (fontine) et ICON-3 (autres fromages). Les réponses sont de teneur traductive et couvrent la presque totalité des localités, à l'exception des deux points piémontais qui se sont focalisés seulement dans la deuxième partie du stimulus (cf. l'Article suivant).
Du point de vue lexical, au-delà de l'orientation de toute l'aire valdôtaine vers la base germ. BÖTAN pour 'mettre', déjà rencontrée pour 'mettre (la présure dans le lait)' (cf. APV 1-84) et confirmée ici (CS-1), on soulignera en particulier, dans cet Article, le nom spécifique donné au 'caillé brassé' et déjà égoutté grossièrement (une notion plus proche

de l'idée de 'pâte du fromage' sous-entendue du contexte évoqué ici et représentée en ICON-1) par rapport au 'caillé brut' et non brassé : une opposition déjà parue dans quelques réponses en APV 1-89 et qui est en bonne partie confirmée ici par la synthèse motivationnelle comparative en CS-2.
Pour le 'caillé brassé (pâte du fromage)', la base étymologique prévalente (CS-3, incluant aussi les réponses spécifiques d'APV 1-89, R+01) est le lat. PRĒNSU, part. pass. de *prēndere* 'prendre', dans le sens très commun (cf. FEW IX, 346) de 'se figer, se coaguler'. Les types spécifiques concurrents dans les aires périphériques du domaine remontent à des bases plus ou moins sûres. Assez transparents les cas du radical prélat. *MOTT- à AR (d'où le fr. *motte* et l'it. *motta/motto* ; cf. DELI) et du dérivé diminutif du lat. COAGŪLU à LI (déjà

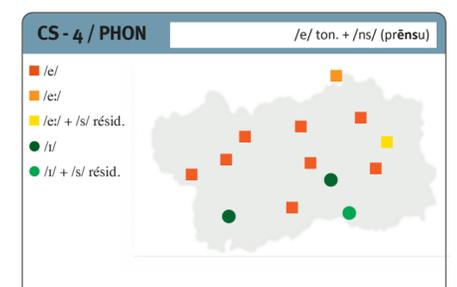
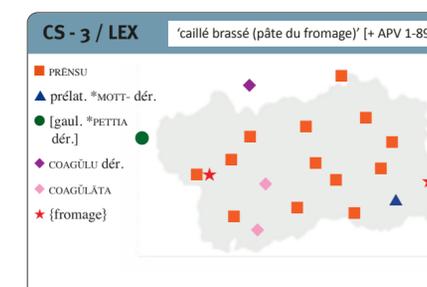
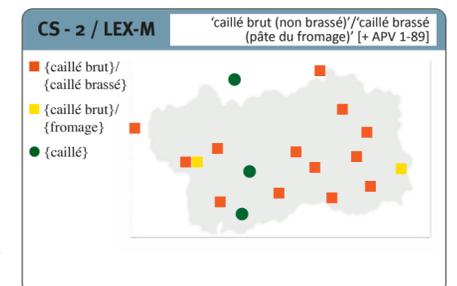
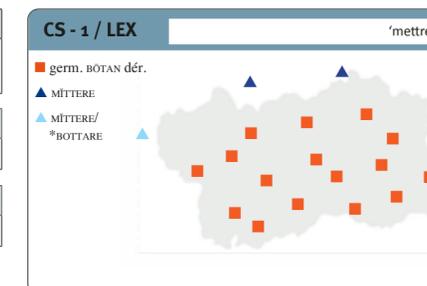
rencontré en APV 1-89) ; pour CM, au contraire, on ne pourra que suggérer ici une base vraisemblable : le gaul. *PETTIA (d'où les termes très généraux fr. *pièce* et it. *pezzo*), adopté ici pour la masse de caillé. Dans quelques localités, également, les réponses convergent ensuite métonymiquement vers le stade précédent (le 'caillé brut', non brassé) ou suivant (le {fromage}) de la préparation.
La forme étymologique *prēnsu* permet la réalisation d'une dernière Carte Synthétique d'intérêt phonétique (CS-4), relative à l'issue du /e/ tonique en syllabe originellement entravée, en supposant une persistance du groupe consonantique /ns/ même dans les phases évolutives du latin vulgaire.



* NOTES
LT C'est le nom spécifique du caillé brassé pour faire le fromage. VT En particulier le caillé de la fontine.

V VARIANTES
GA byto lu for'mɔdzɔ (ind. prés. 1 s.)

AL AUTRES LEXÈMES
LT bə'te lɔ fra'me:^dɔ



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2442
	ALS	ALF	
	ALLY	401	ALI
			4415

le banc à fromage

la spersola (tavolo da formaggi) / the cheese draining table

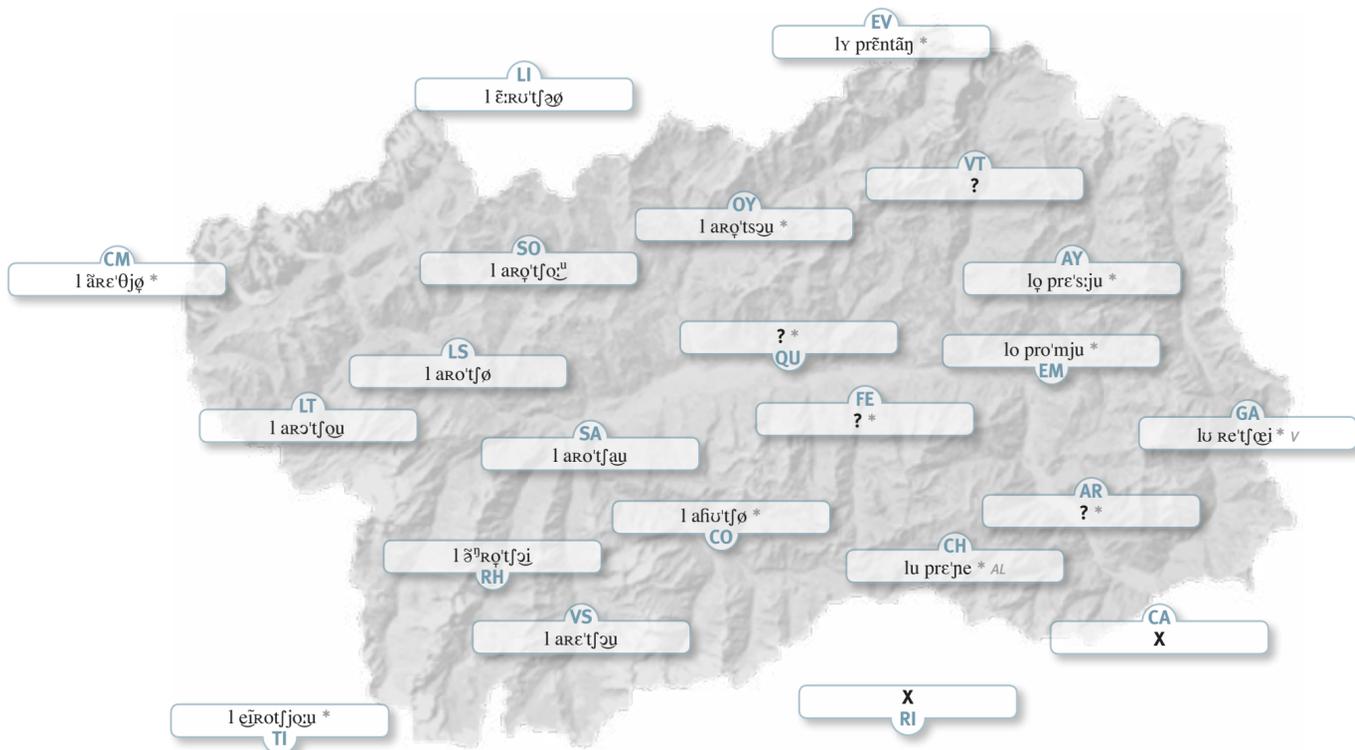
Le référent auquel la question Q-APV 074.07.a *échelette mise sur un seau pour tenir le moule* se référait s'est révélé, à l'épreuve des faits, tout à fait marginal dans l'expérience des témoins (surtout dans le périmètre de la région), par rapport à un autre outil meubler caractérisant le travail de fabrication du fromage : le banc en bois épais légèrement incliné et muni d'une rainure au bord (ICON-1).

La fonction fondamentale du banc était celle de base d'appui pour les moules contenant le fromage et, grâce à la rainure sur le bord et au seau placé sous sa pointe (cf. Cr-AY), de plate-forme de récolte pour le petit-lait produit pendant les phases successives de l'égouttage ; de ce point de vue, le banc représentait une sorte d'« amélioration technologique » de l'échelette (en Vallée d'Aoste utilisée plutôt pour le filtrage du lait ; cf. APV 1-21, R+01), qui est en fait qualifiée, dans les Notes correspondantes, d'« usage vieilli ». On ajoutera aussi qu'à la laiterie, et dans le contexte de la production commerciale, le banc pouvait se développer encore, devenir plus grand et accueillir les appareils constituant la presse à fromage (APV 1-98 et ici ICON-2), en intégrant ainsi la fonction (et parfois la dénomination) du 'pressoir'. Pour ces raisons, le banc, évoqué spontanément par les témoins de la plupart des localités (à la suite aussi du stimulus en Q-APV 074.05.c

(on le fait égoutter) dans..., conflué en APV 1-92), est devenu l'entête principal de l'Article et deux autres entrées ont ensuite été créées pour des parties du meuble mentionnées à FE : la 'rainure' (R+02 ; réutilisation du terme patois pour 'bordure', du fr. *galon*) et l'égouttoir' situé à son bout antérieur (R+03 ; du b. lat. *BECCU* 'bec'). L'échelette par contre, nommée seulement dans les points savoyards de CM (un dérivé de *pranta* 'petit-lait du fromage' ; cf. APV 1-100) et TI (v. ci-dessous), a été reléguée dans le Référent Supplémentaire R+01. Pour ce qui est du cadre en même temps onomasiologique et motivationnel (CS-1), à la fonction de ((base du) pressoir) font référence les dénominations les plus transparentes de l'objet. Il s'agit d'abord de formes basées sur le verbe lat. *PRĒMĒRE* 'presser' (cf. FEW IX, 356), comme celles témoignées à EM et CH (des dérivés respectivement en *-oriu* et en *-ariu*) ou bien celle à EV (vraisemblablement d'un type **premitanu*, formé sur **premita* 'petit-lait' à la base du *pranta* de CM qu'on vient de mentionner) ou bien encore sur le lat. *PRESSORIUM* (d'où le fr. *pressoir*), dérivé de *pressare* 'comprimer', à son tour du part. pass. *pressus* de *prēmēre*, à AY. Également transparente, mais focalisée sur la fonction d'égouttoir, est la dénomination de CH (deuxième réponse). Les attestations majoritaires (qui dans la moitié centre-ouest de la

Vallée d'Aoste forment un continuum avec la région transalpine, en arrivant pourtant à intéresser le point oriental de GA aussi) remontent par contre à une base étymologique plus particulière : le gaul. **RUSCA* 'écorce', qui dans l'aire francoprovençale transalpine survit dans le signifié métonymique de 'moule à fromage' (cf. FEW X, 583). La référence fonctionnelle primaire ((appui pour les) moules) se réalise à travers le dérivé suffixal **rascatoriū* mais avec des solutions variées (et géolinguistiquement caractérisées) pour ce qui est du préfixe (CS-2) : *in-* dans l'aire transalpine (même pour la forme allotropique spécialisée dans le sens de 'échelette' à TI) et à RH ; *ad-* dans l'aire majoritaire « centrale » de la Vallée d'Aoste ; absence de préfixe dans le point oriental de GA.

Deux synthèses phonétiques corrélées au type *rūsca* complètent l'Article : l'issue fluctuante du /u/ atonique (mais originairement tonique dans la base étymologique) dans les divers dérivés (CS-3) et le résultat, par contre bien plus uniforme que l'usuel, du groupe /sk/ suivi de la complexe séquence palatale (/k/+a/ suivi de /r/+j/) à l'intérieur de la base **rascatoriū* (CS-4).



* NOTES
AR Il y a un banc dédié. **AY** Utilisé de nos jours. **CH** On y met le moule au-dessus. **CM** Planche munie d'une rigole tout autour. **CO** Une petite table se terminant par un angle en face, avec des pieds. **EM** En bois. On y posait le moule à égoutter dessus. **EV** Grosse plaque de bois avec rainures tout autour, avec déversoir pour évacuer le petit-lait, sur lequel le fromage est posé. **FE** Petit banc, *oué lè gaillòn a l'entol, lo bec é la tsanna* (« avec les

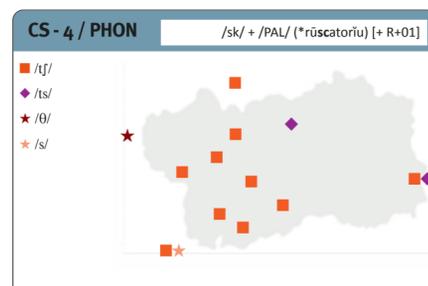
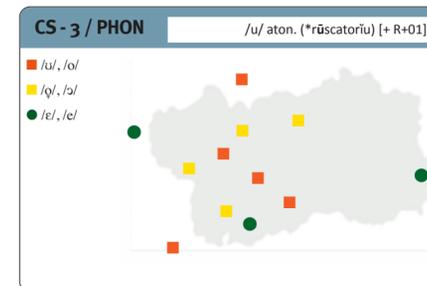
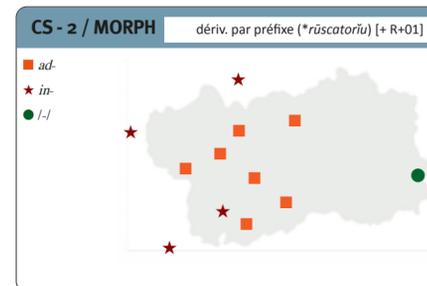
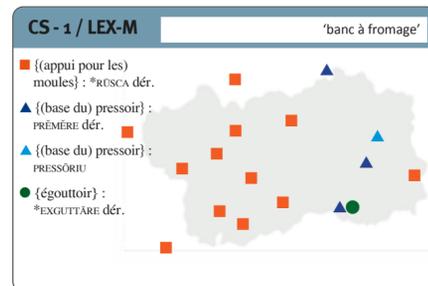
rigoles autour, le bec et le seau »), utilisé de nos jours à la maison. **GA** Table ronde, rectangulaire ou carrée, avec une rainure sur le bord, sur laquelle on met le moule. **OY** Une petite table. **QU** Un petit banc en bois, utilisé aujourd'hui. **TI** Grande planche épaisse avec un petit caniveau sur les bords, pour faire couler le petit-lait au moment où l'on presse le beaufort ou le sérac.

V VARIANTES
GA lu re'tsəl

AL AUTRES LEXÈMES
CH l egu'twar

Cr CROQUIS
AY

le banc à fromage



R+ Référents Supplémentaires

R+01	l'échelette (pour le moule à fromage)	AY Utilisée autrefois. CM <i>lez eprā'tserε</i> (pl.) EV On ne l'utilise pas. FE C'est un usage vieux. QU Usage d'autrefois. TI ɛ'ru'tʃə
R+02	la rainure (du banc à fromage)	FE lo ga'loŋ
R+03	l'égouttoir (du banc à fromage)	FE lo bæ ^k

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2446
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

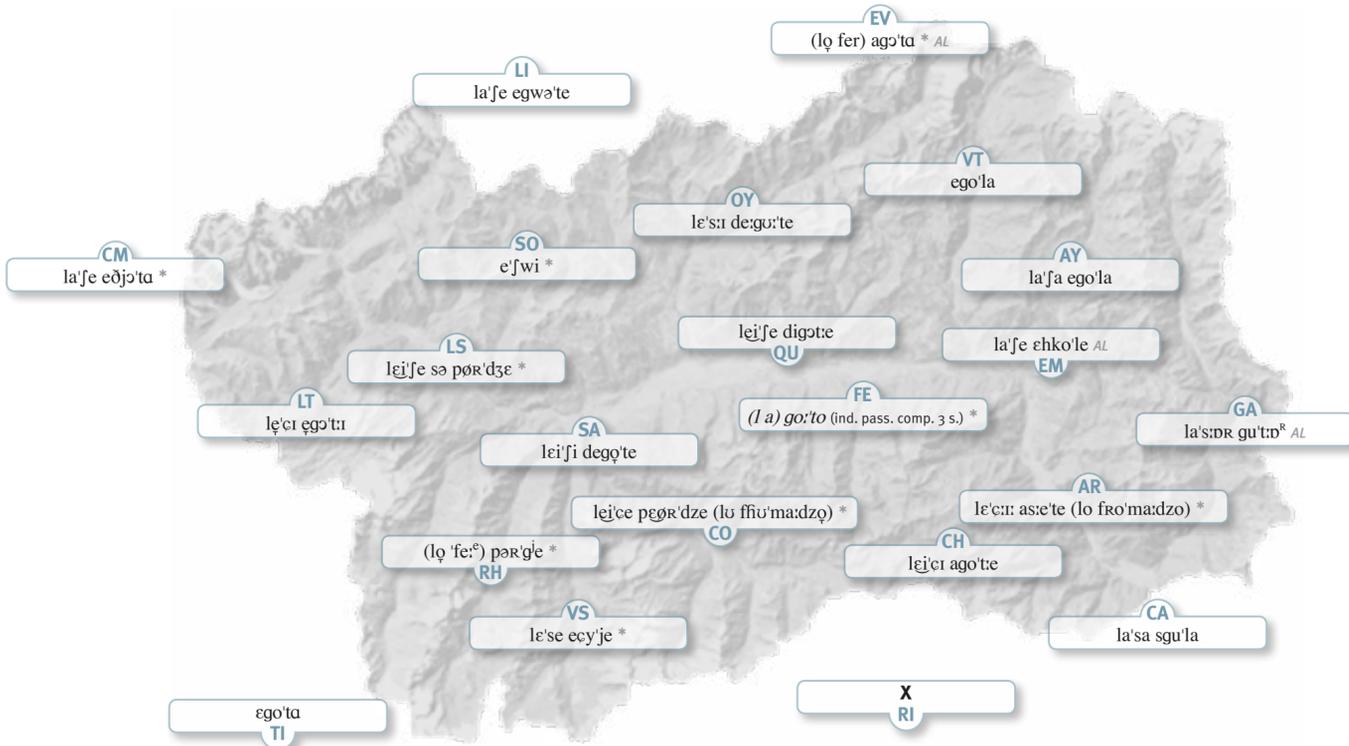
laisser égoutter (le fromage)

lasciar sgocciolare (il formaggio) / to drain (cheese)

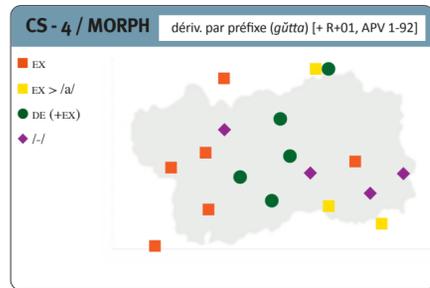
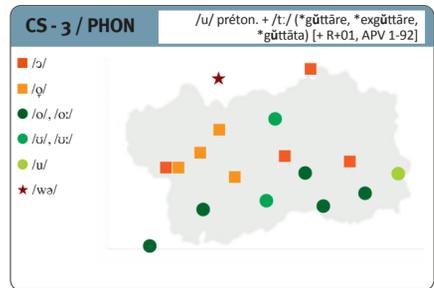
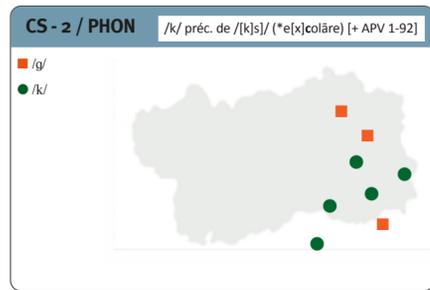
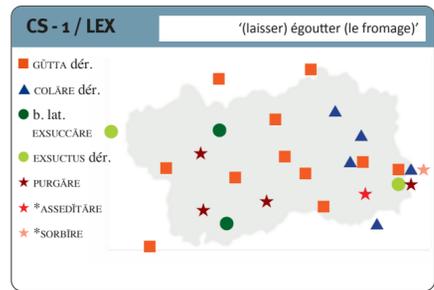
La variété lexicale émergeant des réponses à la question 074.08.a *laisser égoutter* n'est pas forcément expression de la variation géo-synonymique de la notion, mais plutôt une conséquence de sa partielle indétermination. À côté du sens général d'égoutter' (d'ailleurs déjà évoqué dans un passage précédent du Questionnaire, en Q-APV 074.05.b et 074.05.c, ici en APV 1-92), plusieurs témoins ont en fait interprété la question en relation à une notion plus spécifique, c'est-à-dire à la phase d'égouttage plus fine du fromage dans les moules, avec l'élimination progressive du petit-lait encore contenu dans la pâte (souvent gardé et réutilisé pour la préparation du sérac ; cf. APV 1-74, Notes), substance qui en deux localités reçoit une dénomination spécifique tirée de *(EX)GÜTTÄRE

(*güttäta à AR ; une rétroformation *exgütta à CA) et à laquelle on a ici réservé un Réfèrent Supplémentaire (R+01). Parallèlement, aux types lexicaux déjà rencontrés pour l'égouttage sommaire du caillé extrait de la chaudière (pour lesquels on renvoie aux détails étymologiques en APV 1-92) s'ajoutent ici (CS-1) des étymons synonymiques, tels que les bases lat. *SORBIRE (forme populaire de *sorbere* 'absorber' ; cf. it. *sorbire* 'siroter' et FEW XII, 105 pour les rares attestations gallo-romanes) ou *ASSEDITÄRE (fréq. de *sedere* 's'asseoir', ici dans le sens de 'se déposer' ; cf. FEW XI, 402 et ss.) ou bien, le plus prégnant peut-être parmi les termes proposés, PURGÄRE 'purger, purifier'.

La fréquence des attestations, ici et en APV 1-92, pour les verbes de sens plus général (les dérivés de *gütta* et de *coläre*) a permis de tracer des synthèses géolinguistiques aux niveaux phonologique et morphologique. Pour *coläre*, localisé dans la moitié orientale du domaine, l'attention porte sur l'habituel traitement du /k/ dans le complexe contexte étymologique de *(ex)coläre (CS-2), fréquemment sonorisé en /g/ (cf. les suggestions étymologiques en APV 1-92) ; une autre synthèse est puis consacrée, pour les formes dépendantes de *gütta*, et au /o/ prétonique (CS-3), alors qu'une dernière carte morphologique (CS-4) porte sur les préfixes attestés pour la formation des verbes et des substantifs.



* NOTES
AR « —asseoir(—) ». CM « —essuyer ». CO « —purger(—) ». EV « (Le faire) — ». FE Il fallait changer souvent la toile pour maintenir le fromage bien sec. LS « — se purger ». RH « (Le faire) purger ». SO « Essuyer ». VS « — essuyer ».
AL AUTRES LEXÈMES
EM la'fe ego'te EV (lq fer) dego'ta « (Le faire) — ». GA la's:ðr ehkqw'ðr ■ fä'zeŋ syr'bir (ind. prés. 1 pl.) « [Nous] faisons absorber ». Avec une toile. ■ fä'zeŋ sýt'to* (ind. prés. 1 pl.) « [Nous] faisons essuyer ». ■ pyr'geŋ (lu for'mdzo) (ind. prés. 1 pl.) « [Nous] purgeons (—) ».



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le petit-lait égoutté	AR la go'te:ja CA l ah'gut
------	-----------------------	----------------------------

AUTRES ATLAS	ALJA	705	ALEPO	2443
	AIS		ALF	
	ALLY		ALI	

presser (le fromage)

pressare (il formaggio) / to press (cheese)

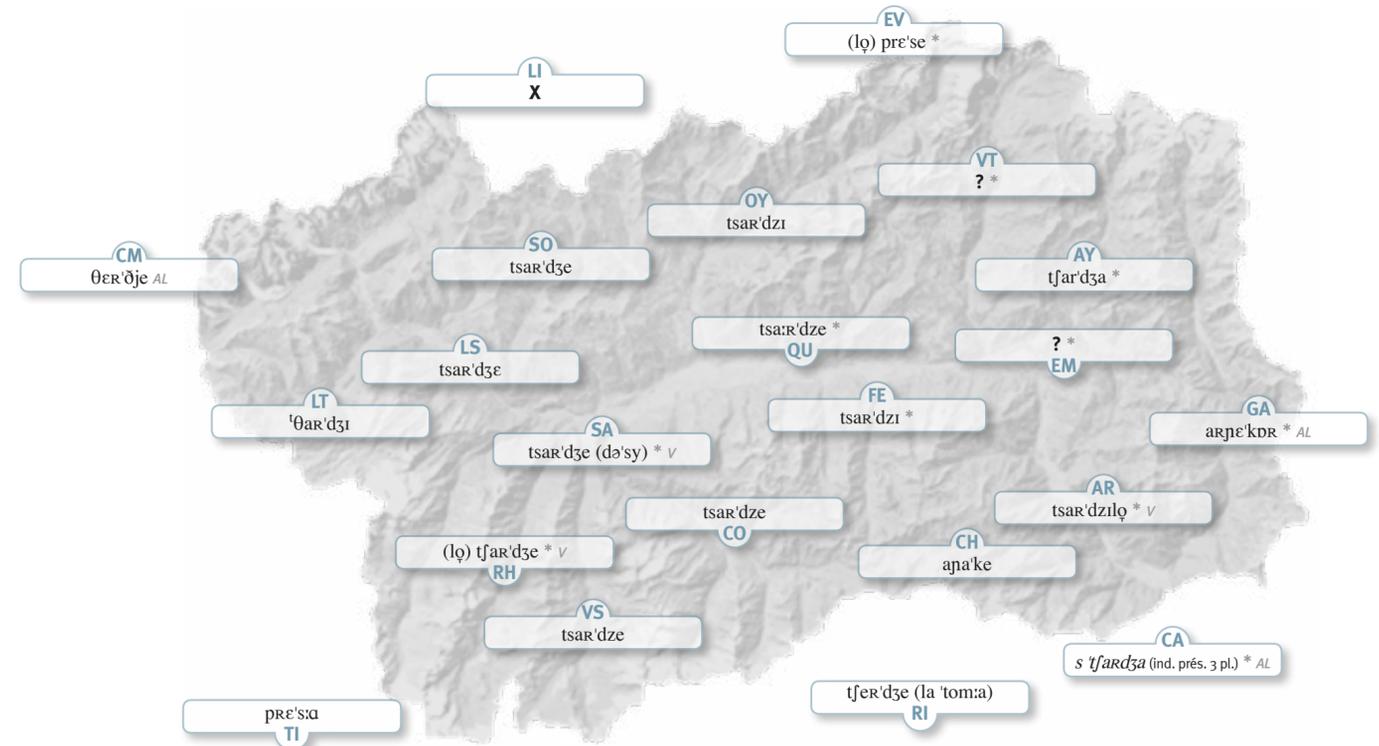
L'opération de presser le fromage, bien que sujette à des limitations (v. les Notes à CA, EM et FE), est quand même bien présente à l'esprit des informateurs, qui en décrivent aussi les modalités usuelles, consistant dans l'utilisation d'un appareil de pressage mais plus souvent dans la simple installation de poids (des pierres) sur les meules. L'appareil pouvait consister tant d'un plafond chargeable avec des pierres qui appuyait sur une petite poutre verticale (ICON-1) que de la seule poutre, coincée entre les moules et un plafond fixe (ICON-2 et ICON-3).

En cohérence avec l'opération prévalente de {charger}, la dénomination majoritaire pour 'presser (le fromage)' (CS-1) reprend le verbe correspondant (remontant, comme pour le français et pour

l'it. *caricare*, au lat. CARRICÄRE, dér. de *carrus* 'chariot'), qui garde son sens originare comme le montre bien le complément adverbial à SA. En concurrence, dans quelques points d'enquête on retrouve tant des synonymes de *charger* (à CM le type savoyard *apesar* 'surcharger', du lat. PENSÄRE 'peser' documenté par FEW VIII, 192) que (dans la moitié orientale du territoire) des termes se référant par contre au domaine sémantique de {presser}, tirés du lat. PRESSÄRE (intens. de *primere* 'appuyer, presser') ou d'autres étymons comme la forme lat. vulg. *STRICTIÄRE (à GA, en tant que probable emprunt à l'it. *strizzare* 'essorer', de *strictus* part. pass. de *stringere* 'serrer') et la base onomatopéique GNAC-, qu'on retrouve souvent dans l'aire gallo-

italique (piém. *gnaché*, *sgnaché* 'presser, écraser' ; cf. FEW XXI, 379, à rapprocher de l'autre type NAK- 'mordre' mentionné pour l'aire gallo-romane dans FEW VII, 2 et ss.).

Les trois synthèses phonétiques qui complètent l'Article montrent la régularité de distribution géolinguistique pour autant de phénomènes concernant le vocalisme de la base *carricäre*, en particulier les issues du /a/ tonique de l'inf. (CS-2), du /a/ (CS-3) et du /i/ (CS-4) prétoniques, en renvoyant à l'Article suivant (APV 1-98) pour ce qui est du consonantisme.



* NOTES
AR « Le — ». Avec une pierre ou avec la presse. AY <i>To dè pés</i> [« Avec des poids »], par exemple une pierre. CA Surtout la fontine. <i>Ou toumeut s poussa dju ma s tchardja pa parqué l'é méno gras</i> [« Le fromage demi-gras on l'écrase un peu mais on ne le presse pas, parce qu'il est moins gras »]. EM Le fromage mou n'avait pas besoin d'être pressé : on posait le moule sur le banc et on laissait le fromage égoutter. EV Le cercle <i>chè chèrave avoué na ficsèla</i> [« se serrait avec une ficelle »]. On pressait avec <i>na pira</i> , <i>na tsarze</i> de <i>rôts</i> [« une pierre, une charge de pierres »]. FE <i>Y a po</i>
<i>bézouèn dé tsaldzi</i> , <i>can no fièn dé bézdo</i> [« Il n'y a pas besoin de presser lorsque nous faisons du fromage »]. GA Dans le moule on met la <i>téla rora</i> [« toile à fromage »] et puis on y met le fromage. On change la toile deux ou trois fois, en retournant le fromage. QU On presse aussi avec un couvercle en bois sur lequel on pose une grosse pierre ; cela surtout à la maison et quand on est dans de petits alpages. RH « Le — ». SA « — (au-dessus) ». VT Dès que la <i>brossa</i> monte dans la chaudière, il est déjà le moment de retourner la meule sous le pressoir.

V VARIANTES
AR se 'tsardze (ind. prés. 3 s.) « On le — ». RH tsar'dze SA ð tsardzə (ind. prés. 3 s.) « On — ».
AL AUTRES LEXÈMES
CA pa'ka CM ape'za GA ftri'tsðr ■ ftritso (ind. prés. 1 s.)

➤ presser (le fromage)

CS - 1 / LEX 'presser (le fromage)'

- {charger} : b. lat. CARRICARE
- {charger} : PENSARE dér.
- {presser} : PRESSARE
- {presser} : onom. GNAC- dér.
- {presser} : it. strizzare

CS - 2 / PHON /a/ ton. dans /'are/ (carricàre)

- /el
- /l/
- /el
- ▲ /a/

CS - 3 / PHON /a/ aton. préc. de /k/ (carricàre)

- /al
- /el
- /el

CS - 4 / PHON /l/ préton. (carricàre)

- /-l/



AUTRES ATLAS	ALJA	708	ALEPO	2445
	AIS		ALF	
	ALLY		ALI	

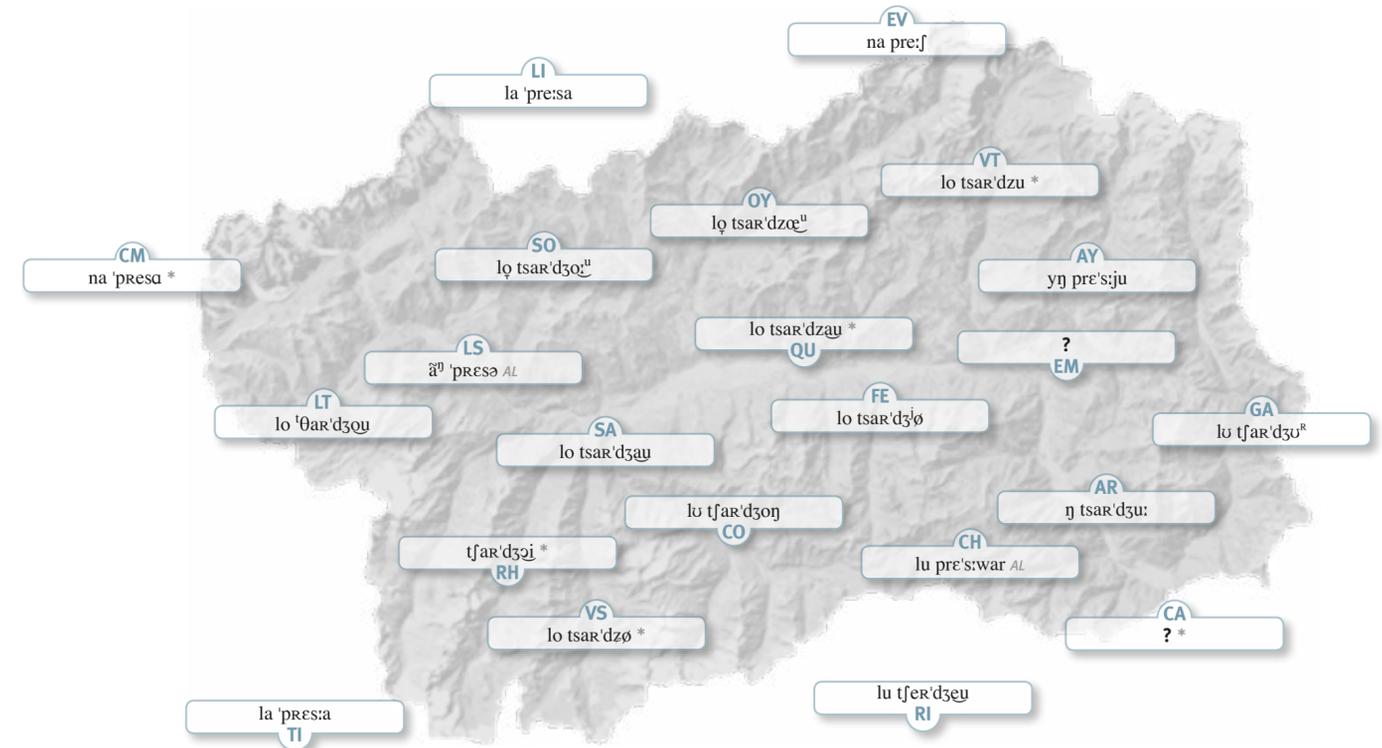
la presse à fromage

la pressa da formaggio / the cheese press

Sur la base des informations réunies dans les Notes ici et dans APV 1-97, et de la mention seulement occasionnelle des appareils plus « raffinés » pour la pression du fromage (le pressoir à vis, ici à CA et CM), il est assez évident que la presse à fromage envisagée par les informateurs doit être essentiellement identifiée dans le bâti formé par les moules (superposés les uns aux autres dans le cas de la fontine ; cf. CA, Notes), soumis à pression à l'aide d'une poutre coincée et parfois d'un plafond chargeable et installé généralement sur le banc à fromage (cf. les ICON en APV 1-97 ainsi que GPSR III, 367 pour un croquis détaillé du tsárdjao dans son ensemble). Cet appareil prend son nom (cf. CS-1) de la forme locale pour charger (du lat. CARRICARE) déjà rencontrée en APV 1-97 comme substitut le plus commun de 'presser' dans le domaine enquêté, à travers des dérivés de caractère instrumental (suff. -(at)oriu) ou de relation générique (suff. -one). En dehors de ce parcours dérivatif linéaire, dans

d'autres localités l'étymologie peut se détacher de la base verbale pour faire recours à des rapprochements métaphoriques (comme pour le type FÜRCA 'fourche' à la base du terme proposé à CH, peut-être en relation avec l'utilisation possible d'une poutre verticale calée en haut pour tenir sous pression les moules ; cf. aussi APV 1-97, ICON-2) ; ou, plus simplement, pour remonter au lat. PRESSORIUM 'pressoir' ou pour suivre le français (qui représente probablement la source directe d'un emprunt plus ou moins ancien, comme il en est pour l'it. *pressa*) dans le processus dérivatif déverbal qui porte de *presser* < PRESSARE à *presse*. La synthèse motivationnelle en CS-2 montre justement l'existence ou non de rapports de dépendance entre les bases lexicales respectivement pour 'presser' (de APV 1-97) et pour 'presse' dans chaque localité ; le manque de rapport pourrait aussi impliquer une référence à la presse « moderne » plutôt qu'à la presse traditionnelle. Les deux premières synthèses phonétiques sont consacrées aux

résultats très variés et complexes du suffixe lat. -(at)oriu dans les types **riscatoriu* (de APV 1-95) et **carricatoriu* (cf. APV 1-21, pour les détails historiques, et APV 1-23), à partir du timbre de la voyelle tonique (CS-3) et puis des issues de la « queue » vocalique du suffixe, en présence d'une diphtongue ascendante avec /j/ (CS-4). Les deux dernières illustrent par contre le comportement de la séquence /k/ + /a/ (très caractéristique pour la phonologie des parlers francoprovençaux, et gallo-romans et gallo-italiques en général aussi) dans les deux contextes différenciés contenus dans les étymons *carricàre* et **carricatoriu* (ici et en APV 1-97) : au début du mot (CS-5) et dans une position interne qui détermine la sonorisation (CS-6), avec des cas intéressants d'alternance d'issues dentales et palatales pour la même localité, selon la position (surtout dans l'aire unitaire de la Haute Vallée) mais aussi (dans une bande méridionale) selon le mot observé.



* NOTES

CA On a l'habitude de mettre simplement une meule sur l'autre et de charger avec un poids. Il y a aussi un truc qu'on visse pour serrer mais nous ne l'utilisons pas : c'est plutôt pour les fontines. **CM** Instrument à vis. **QU** Il y avait au-dessus un tas de pierres et puis on baissait la partie en bois qui pressait la fontine. **RH** En bois, avec une planche mobile chargée de pierres qu'on baissait sur le moule. Le fromage était alors encore dans la toile. **RI** On le chargeait avec des pierres. **VS** C'est le poids au-dessus. Puis il y a un levier, en le baissant, le mât de pressage va presser le couvercle du moule. **VT** *En greu roque dussù avoué én bâton dret, lo serclo è la tabella dussù* [« Un gros caillou au-dessus avec un bâton droit, le moule et le couvercle au-dessus »].

AL	AUTRES LEXÈMES
CH	la 'for'θi di fru'ma ^d əʒ
LS	lə tsar'dʒə

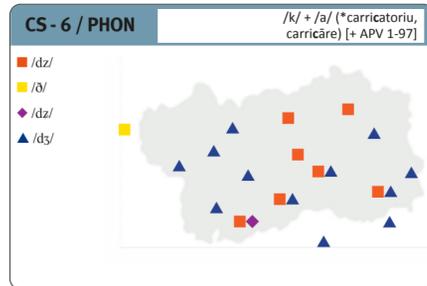
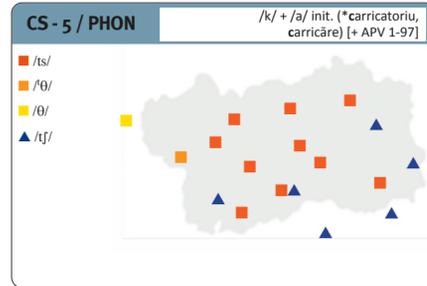
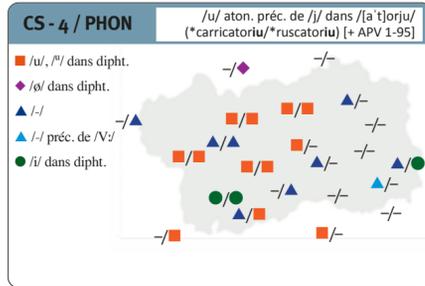
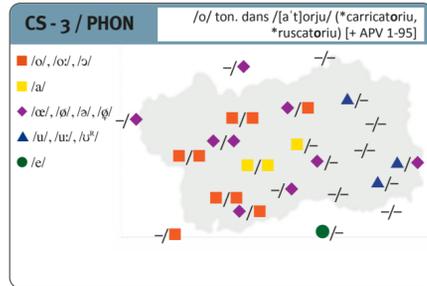
CS - 1 / LEX 'presse à fromage'

- CARRICARE dér. : **carricatoriu*
- CARRICARE dér. : **carricône*
- ▲ FÜRCA
- PRESSORIUM
- ★ [fr. *presse*]

CS - 2 / LEX-M 'presser (le fromage) / 'presse à fromage' [+ APV 1-97]

- {presser} > {presse}
- ★ {presser} ≠ {presse}

➤ la presse à fromage



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2441
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	

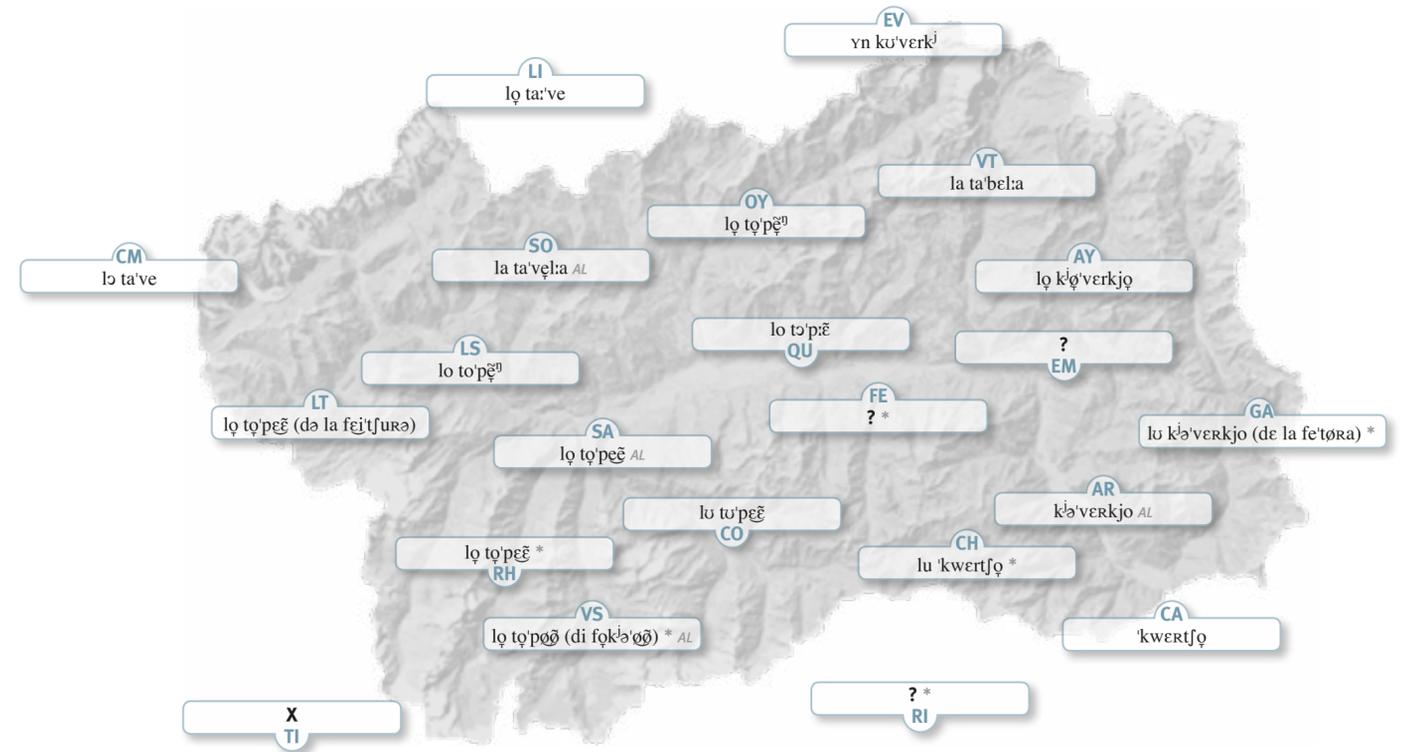
le couvercle (du moule à fromage)

il copercchio (della forma per il formaggio) / the lid (of the cheese mould)

Les réponses au stimulus du Questionnaire à l'égard du 'couvercle du moule à fromage' (ICON-1) proposent souvent (CS-1) les types lexicaux déjà rencontrés et analysés pour d'autres genres de couvercle, tels que le 'couvercle (du bidon pour le lait)' (APV 1-39) et le 'couvercle (de la baratte droite)' (APV 1-55). Il s'agit des bases lat. COOPĒRCŪLU et STŪPPA, la deuxième à travers le verbe *tūppäre, principalement par l'habituel dérivé participial *tūppante (v. APV 1-39 et APV 1-110 ; à VS la forme témoignée exigerait en réalité plutôt un

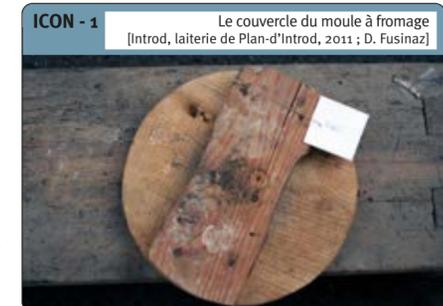
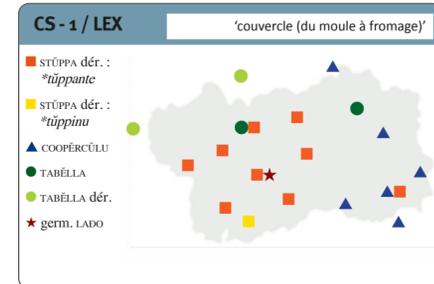
suffixal dim. *tūppinu), qui se partagent le territoire valdôtain le long de l'axe géolinguistique usuel est-ouest. Une investigation plus approfondie aurait probablement donné plus de relief à un aspect touché par quelques témoins dans les informations supplémentaires (cf. FE, RH et VS) et qui met en cause la différence déjà soulignée (cf. APV 1-94) entre les deux types de moules utilisés : le « cercle » pour la fontine et le « standard » pour tous les autres fromages. Dans le premier cas, l'absence du fond détermine pour le

couvercle (une planche en bois, ronde ou carrée ; ICON-2) la fonction de « surface de pression » sur la meule de fromage en-dessous. C'est à cette typologie de couvercle que feront pourtant référence les autres dénominations attestées ici, comme la dénomination alternative fournie à SA (terme général pour 'planche', du germ. LADO : cf. APV 1-67) ou, surtout, la dénomination spécifique qui continue le lat. TABĒLLA 'petite planche' (cf. FEW 13/1, 9-10 tant pour la forme de base fém. que pour la rétroformation au masc.).



*	NOTES
	CH En pierre. FE On n'utilisait pas de couvercle ; seulement une toile. GA En bois. RH En bois, rond ou carré. RI On n'utilisait pas le moule. VS Pour les fromages autres que la fontine.

AL	AUTRES LEXÈMES
	AR to'paj SA lo lã di f'ro'madzɔ « La planche des fromages ». SO lo to'p'eʃ VS lo to'p'oʃ di 'hirk'ɔ « - du cercle ». Pe la fontin-a [« Pour la fontine »].



AUTRES ATLAS	ALJA	704	ALEPO	2447
	AIIS	1218	ALF	1605
	ALLY	397	ALI	4419

→ 1-100 → 1-101

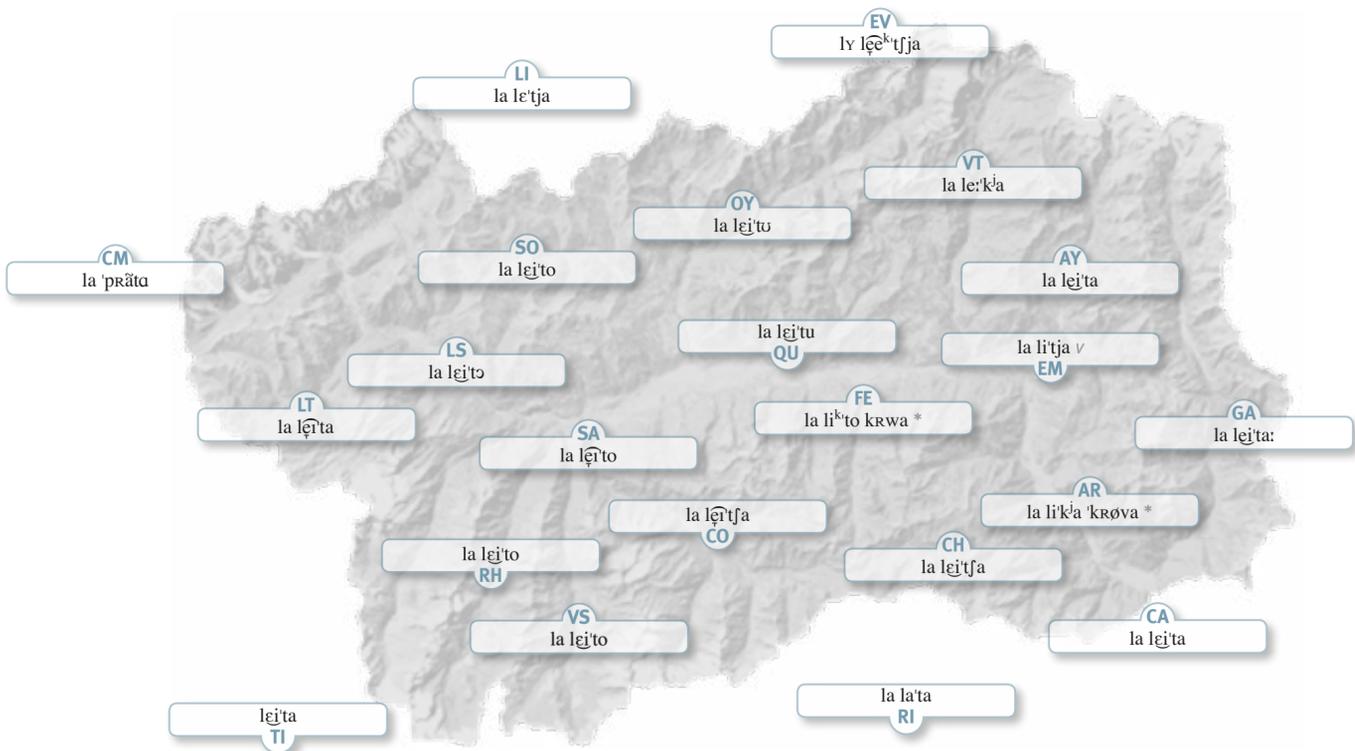
le petit-lait du fromage

il latticello del formaggio / cheese whey

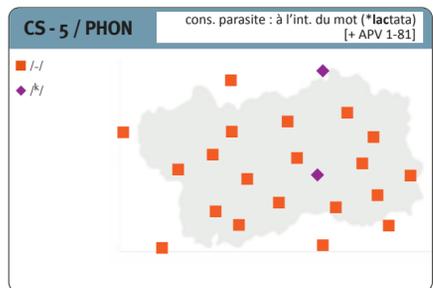
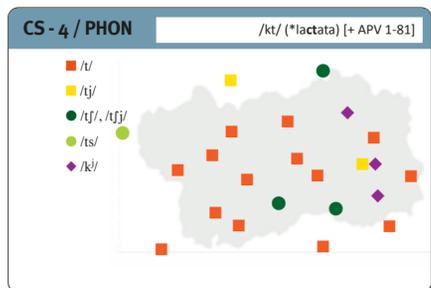
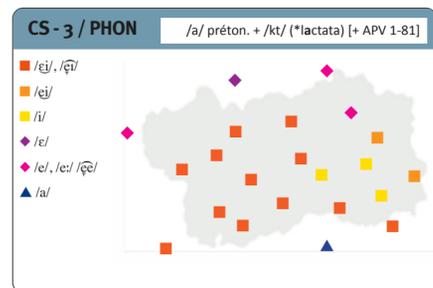
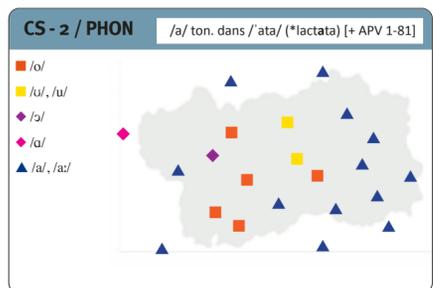
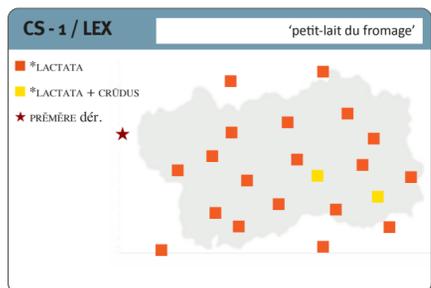
La sous-section du Questionnaire sur l'égouttage et la pression du fromage se terminait par deux questions concernant le petit-lait du fromage (Q-APV 074.10.a, données lexicales) et ses utilisations (074.10.b), qui ont été ici rangées dans un Regroupement d'Articles (le présent et APV 1-101) qui en respecte l'articulation originaire. La dénomination du petit-lait du fromage (en particulier celui qui restait dans la chaudière après l'extraction de la pâte du fromage) montre dans le domaine enquêté des traits de forte spécificité (CS-1). Elle se distingue avant tout tant de celle réservée au petit-lait produit pendant la pression des meules (v. R+01 en APV 1-96 pour les dénominations spécifiques), que du nom du petit-lait subséquent à la seconde coagulation au moment

de la production du sérac (cf. APV 1-81). En plus, la dénomination est caractérisée par une forte homogénéité géolinguistique et remonte partout au lat. *LACTĀTA (un dér. de *lacte*, étranger au lexique tant du français que de l'italien ; cf. FEW V, 111-112), en deux points d'enquête accompagné par l'adj. 'cru' (du lat. CRŪDŪ), justement pour distinguer ce petit-lait du 'petit-lait de sérac' qu'on vient de rappeler. L'exception à ce cadre est représentée par le point de CM, où le type lexical proposé (du part. pass. **prēmīta* du verbe PRĒMĒRE 'presser' ; cf. FEW IX, 356) semble renvoyer plus spécifiquement au 'petit-lait égoutté' pendant la phase de pression du caillé qu'au petit-lait en général, tandis que le type **lactāta* est réservé au 'petit-lait du sérac' (cf. APV 1-81).

L'homogénéité lexicale absolue (quand on inclue dans l'observation la donnée de CM en APV 1-81 aussi) nous permet de fournir une série de relevés géolinguistiques sur les variations phonétiques de **lactāta*, qui abordent des phénomènes importants au niveau du vocalisme (le /a/ tonique dans le suffixe *-āta*, CS-2; la même voyelle dans un contexte aton, soumis à palatalisation, CS-3), du consonantisme (le groupe /kt/, CS-4), et, pour conclure, du trait particulier caractérisant les deux points d'enquête d'EV et FE, c'est-à-dire la tendance à la production d'une consonne parasite en fin de syllabe dans certains contextes (CS-5).



* NOTES
AR « — crue ». FE « — crue ». C'est celle qu'on obtient après avoir enlevé la pâte de la fontine, avant d'en tirer la <i>brossa</i> et le sérac.
V VARIANTES
EM la li'k'a



→ 1-100 → 1-101

qu'en fait-on (du petit-lait du fromage) ?

cosa ne fate (del latticello del formaggio)? / what do you do (of the cheese whey)?

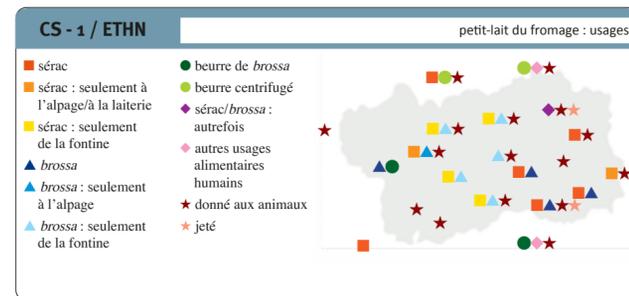
L'utilisation du petit-lait du fromage est naturellement liée à l'ensemble de la filière productive de « seconde coagulation » (en particulier au sérac et à la spécialité régionale représentée par la *brossa*), à laquelle une partie consistante et centrale de l'enquête, qui dans le Questionnaire précédait cette question-ci, était dédiée et qu'on a déjà rencontrée dans une importante section de l'Atlas (de APV 1-74 à APV 1-81). Par rapport à la section mentionnée, la question ici élaborée pourrait être interprétée comme stimulus centré plus sur le vécu personnel des témoins et sur les pratiques directement expérimentées dans leur milieu de vie quotidienne, que sur les connaissances générales. De ce point de vue, les informations recueillies dans les Textes de cet Article et synthétisées dans la Carte ethnographique en CS-1 semblent contredire en partie, pour ce qui est de la fabrication des produits cités

plus haut, le statut de « pratique généralisée » émergeant par contre du cadre présenté par la partie précédente. Le sérac et la *brossa* (pour laquelle, de même que pour le beurre de *brossa* cité en deux localités, voir en particulier APV 1-76) ne sont pas en fait mentionnés dans tous les points d'enquête (15 sur 22) ; dans un cas (EM), l'alimentation animale est explicitement citée comme l'utilisation exclusive des petits-laits du fromage ; enfin, dans une bonne partie des mentions (7 sur 15), le processus de seconde coagulation est carrément limité à la filière de production de la fontine (fromage non écrémé), aux contextes de l'alpage (LS) ou de la laiterie coopérative, ou bien encore, à des habitudes en train de se perdre (VT). Beaucoup plus généralisée (19 attestations) se montre par contre l'utilisation du petit-lait comme intégrateur alimentaire dans la diète des animaux, surtout du cochon,

tandis que sporadiques sont les mentions de l'élaboration à travers la centrifuge pour obtenir le beurre (2, dans les points valaisans) ou d'autres utilisations humaines (v. en R+01 la mention à RI d'un produit fromager dont le nom, provenant de 'cailler', est proche de celui utilisé pour un autre produit secondaire, tiré donc du premier lait ; cf. APV 1-4, R+01). Si ce cadre limitatif ne provient pas d'un excès de « sous-entendu » de la part des témoins (qui auraient omis les informations sur les produits fromagers pour avoir déjà abordé le sujet avant), alors tout cela pourrait signifier autre chose : qu'au moment de l'enquête, et surtout dans les endroits familiaux intéressés, la production du sérac et de la *brossa* n'était pas si répandue, peut-être parce que considérée comme non suffisamment « rentable » pour y dédier le temps nécessaire.

1-101T Textes

AR	On fait le sérac et la <i>brossa</i> .
AY	Ou on fait du sérac, mais très rarement, ou on le donne aux porcs.
CA X	
CH	On fait la <i>brossa</i> et le sérac. On le donne aussi aux cochons, aux vaches. Sinon on le jette.
CM	Souvent on le donnait au cochon.
CO	<i>Baillon bére i vatse. Tiron fooura lou fieri, lou saras.</i> « Ils [le] donnent à boire aux vaches. [Du petit-lait de la fontine] ils en extraient la <i>brossa</i> , le sérac. »
EM	<i>Non la donne ou gadin, sempre. Dé coou, co i modjón, i tchivre qu'i brayon a l'ehtooou.</i> « On la donne au cochon, toujours. Des fois aussi aux génissons, aux chèvres qui bêlent dans l'étable. »
EV	S'il s'agit du petit-lait qui restait dans la chaudière, on peut en faire du beurre, on peut le boire, on peut le donner aux veaux, aux animaux. Quant au petit-lait du pressage, on le donnait aux bêtes.
FE	<i>Fièn couée la lictó crouà pè lévé la bro'a ; é dé 'èn tapèn la bon-a é fièn lo 'éé, en montagne é a létééc.</i> « Nous faisons cuire le petit-lait pour enlever la <i>brossa</i> ; et puis nous mettons l'aisy et faisons le sérac, à l'alpage et à la laiterie. »
GA	À l'alpage, on le donne aux vaches ; à la laiterie, on fait du sérac.
LI	Fabrication du sérac, nourriture des cochons, fabrication du beurre de petit-lait grâce à la centrifuge.
LS	<i>On coou, baillè bae i béihe. On montagne fon la breuha, lo sééi.</i> « Autrefois, on [le] donnait à boire aux bêtes. À l'alpage ils font la <i>brossa</i> , le sérac. »
LT	<i>Fon lo boouro de flor, avouéi lo florón.</i> « Ils font le beurre de <i>brossa</i> , avec la <i>brossa</i> . »
OY	<i>Se l'é di fountin-e, pe fée la brossa é lo sî, é se l'é lo fromadzo méo, bailloun i bîche.</i> « S'il vient des fontines, pour faire la <i>brossa</i> et le sérac, et s'il vient du fromage maigre, ils le donnent aux bêtes. »
QU	<i>Se l'é di gra, eun fi poui la brossa. Se l'é di méo, eun la baille i gadeun : l'é belle que verda !</i> « S'il vient des [fromages] gras, on fait ensuite la <i>brossa</i> . S'il vient des [fromages] maigres, on le donne aux cochons : il est désormais tout vert ! »
RH	On le donne aux vaches, aux veaux, aux cochons.
RI	<i>I a nant a behtie.</i> « Ils la donnent aux bêtes. » Quelqu'un l'utilisait pour faire <i>ou cairot</i> , une sorte de caillé. Les bergers d'alpage faisaient le beurre de <i>brossa</i> .
SA	<i>Fan euncó la brossa é lo séé.</i> « [Du petit-lait de la fontine] ils font aussi la <i>brossa</i> et le sérac. »
SO	Pour faire la <i>brossa</i> et le sérac. S'il vient du fromage maigre on le donne aux bêtes.
TI	Avec le petit-lait on fait du sérac.
VS	On le donne à boire aux vaches.
VT	<i>Pè fae la brossa, pè lè gadén. Ma èa pomé : dju pè lo lavandén !</i> « Pour faire la <i>brossa</i> , pour les cochons. Mais plus maintenant : dans l'évier ! »



R+ Référents Supplémentaires

R+01	le caillé de petit-lait (fromage frais)	RI u kairōt
------	---	-------------

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2449
	ALS	ALF	
	ALLY	ALI	

(le fromage est) bien fait

(il formaggio è) maturo / (cheese is) ripe

Le stimulus contenu en Q-APV 074.11.a ouvrait dans le Questionnaire une petite section consacrée à l'affinage du fromage, en particulier (dans les Articles suivants) aux éventuels défauts et accidents qui peuvent l'affecter pendant la période de maturation.

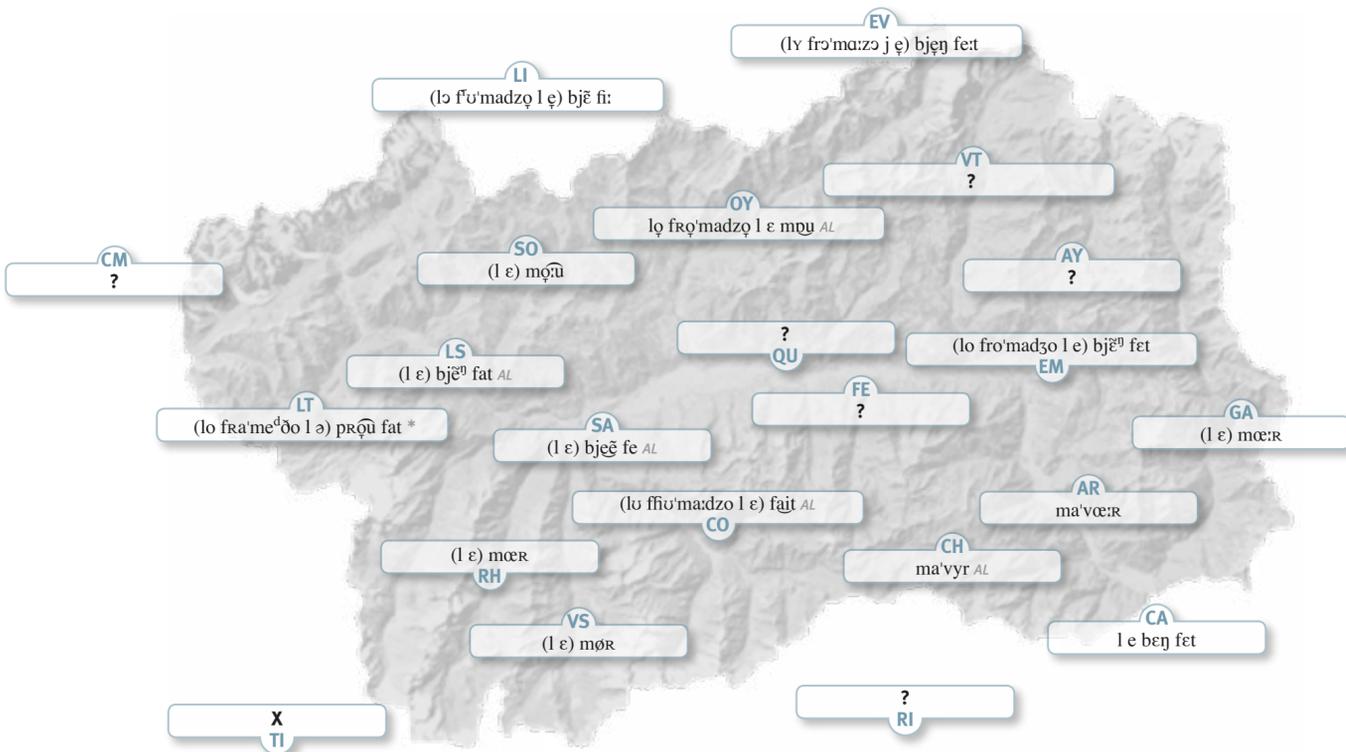
Cette première question portait sur la notion positive de 'fromage bien fait', dans le sens de 'parvenu au juste degré d'affinement', quoique l'ambiguïté de la formulation a conduit quelque témoin à ne pas répondre ou bien à proposer des termes qui faisaient référence plutôt aux concepts de 'fromage bien travaillé' et 'beau fromage', qu'on a inscrits dans les Référents Supplémentaires R+01 et R+02.

Les réponses gardées dans la Carte se partagent (CS-1) entre la traduction du syntagme adjectival du stimulus français (avec le part. passé FACTUS du verbe lat. *(se) facere* 'se faire, mûrir' précédé de l'adv. 'bien', de BÈNE) et la proposition d'alternatives. À cause de

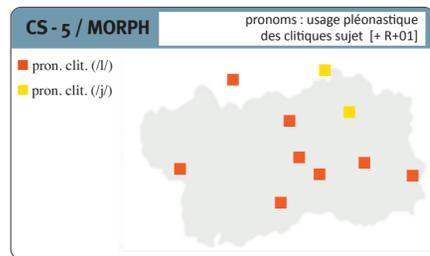
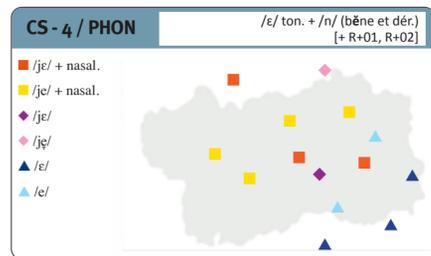
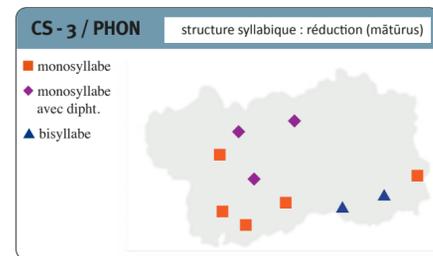
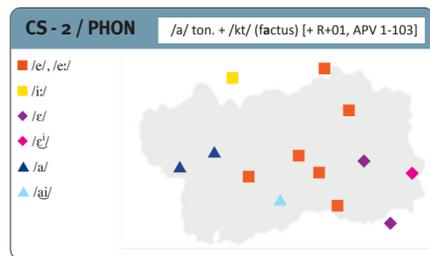
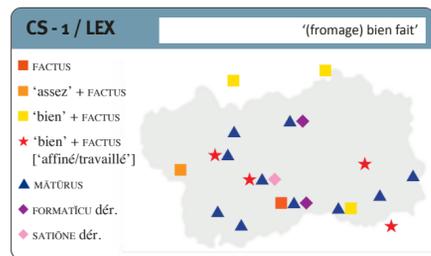
l'ambiguïté notée ci-dessus, la pertinence sémantique de toutes les réponses du premier groupe n'est d'ailleurs pas garantie ; pour cette raison, les cas douteux (en particulier ceux où l'usage de l'adj. *fait* pour 'bien affiné' ne trouve pas confirmation dans APV 1-103 pour la notion de 'trop fait') ont été pourtant marqués dans la synthèse avec un symbole spécifique.

Parmi les alternatives proposées, on notera d'abord l'utilisation de *factus* en manière absolue ou avec l'adv. 'assez' (dans la forme locale provenant de l'adj. invar. lat. *PRŌDE* 'avantage' ; cf. FEW IX, 418), où l'adj. est plus sûrement orienté vers le sens de 'mûr' ; ensuite, d'autres part. passés équivalents à *factus*, toujours accompagnés par l'adv. 'bien', et tirés d'un verbe dérivé de *FORMATĪCU* ou du lat. *SATIŌNE* 'saison', selon le modèle de l'it. *stagionare* 'affiner' de *stagione* 'saison', formation verbale qui n'est quand même pas inconnue aux dialectes gallo-romans

aussi (cf. FEW II, 241) ; enfin, et plus souvent, l'adj. *MĀTŪRUS*, qui se révèle ainsi être le lexème majoritaire pour exprimer cette notion. L'Article se caractérise ensuite par plusieurs synthèses géolinguistiques qui profitent de ce matériel lexical hétérogène, surtout du point de vue phonétique (issues du /a/ ton. dans le contexte palatalisant /kt/ en *factus*, CS-2 ; tendance à la réduction syllabique dans *mātūrus*, selon les modèles opposés du fr. *mûr* et de l'it. *maturo*, CS-3 ; diphthongaison du /e/ ton. en contexte nasal dans *bēne*, CS-4), mais aussi par rapport à un fait morpho-syntaxactique important (CS-5), c'est-à-dire la présence caractéristique et constante dans le territoire du pron. clitique sujet même en présence d'un syntagme nominal exprimé, dans la phrase *Le fromage est bien fait*.



* NOTES	LT « (—) assez — ».
AL AUTRES LEXÈMES	CH beŋ fet CO (l ε) my:fi ■ <i>ffiuma'dzaj</i> (fém.) LS (l ε) mɔ: OY bjɛ̃ ⁹ frɔma'dza SA (frɔ'madzɔ) maɥ ■ (frɔ'madzɔ) sɛ̃tʒo'o [AT]



R+ Référents Supplémentaires

R+01	(du fromage) bien travaillé	AY (fro'ma:dʒo) beŋ trava'ja FE (lo 'be:dʒo l ε) bjẽ ⁹ fe ■ (lo 'be:dʒo l ε) bjẽ ⁹ trava'ka GA (lu for'mɔdʒo l ε) beŋ fe' QU (lo fro'madzɔ l ε) bjɛ̃ fe L'ɛ̃ boun « Il est bon ». VT (lo frɔ'madzɔ) bjɛ̃ ⁹ fe
R+02	un beau fromage	GA γη bel for'mɔdʒo RI na 'tom'a dabeŋ

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2450
	ALS	ALF	
	ALLY	ALI	

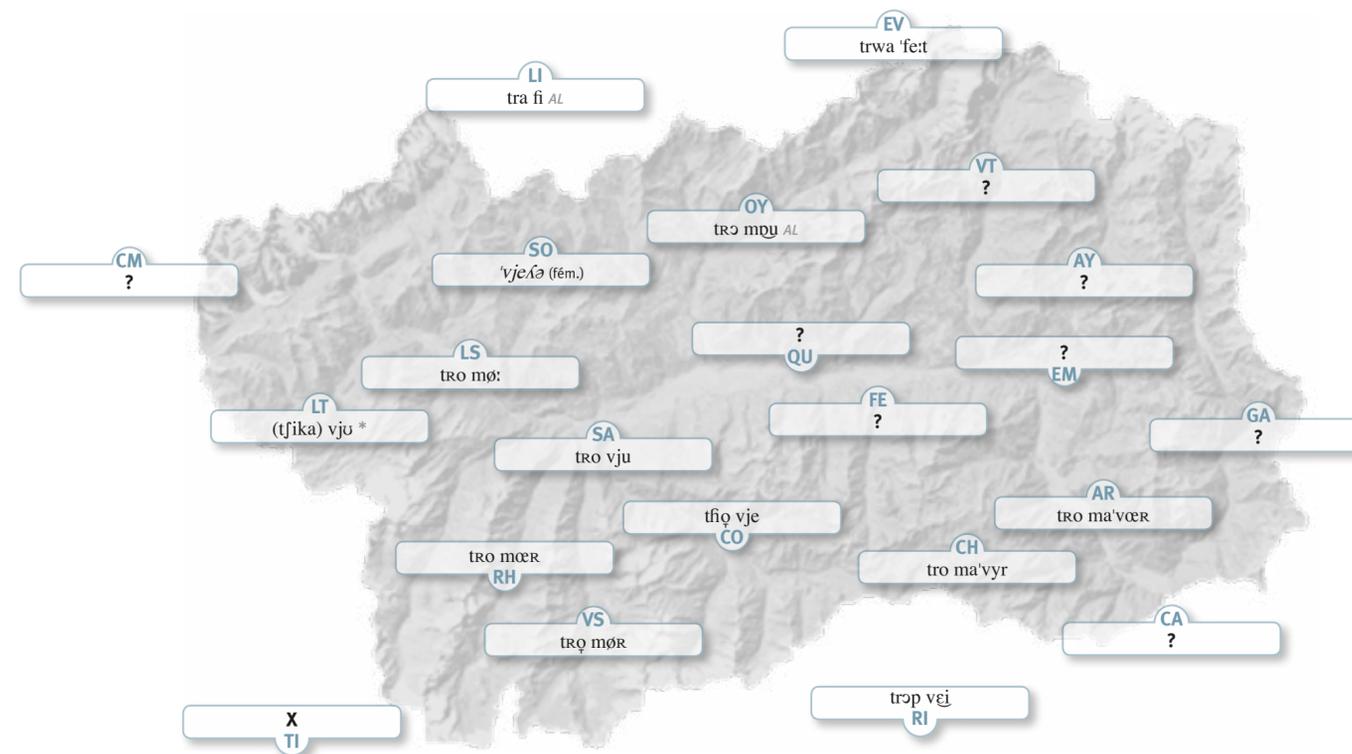
(le fromage est) trop fait

(il formaggio è) troppo maturo / (cheese is) too ripe

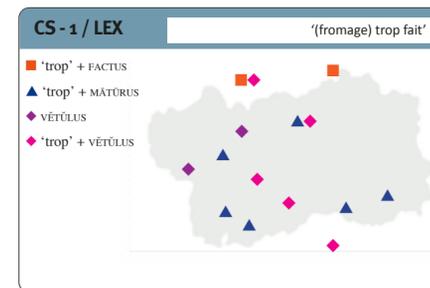
Le même défaut de focalisation lexicale qu'on a constaté pour la notion 'bien fait' (dit du fromage), dans l'Article précédent (APV 1-102), semble avoir touché pendant la phase d'enquête aussi la notion complémentaire de 'trop fait' ; un défaut suggéré par la variabilité des expressions obtenues comme réponse et en même temps (et plus clairement) par la proposition d'une série hétérogène et abondante d'accidents de fabrication, qui n'étaient pas reproductibles au contexte de l'affinage et qu'on a donc ôtés de la Carte principale et rangés ici dans autant de Référents Supplémentaires.

Ce sont des défauts de valeur sémantique plus générale (comme la notion de 'avarié' en R+04), ou bien qui font référence au goût (R+01 'piquant') et surtout à l'aspect et à la consistance de la pâte des fromages ('trop maigre', R+02 ; 'trop mou', R+03), en relation aussi avec des erreurs commises pendant la phase précédente du chauffage du lait caillé ('trop cuit', R+05 ; 'trop caillé', R+06). Parmi l'ensemble des adj. attestés, tous assez transparents, il importe de signaler seulement le glissement sémantique à EM (R+03) du lat. *CLARUS* 'clair' vers le signifié 'peu épais' et 'mou'.

Pour la notion principale, aux déterminants adjectivaux 'fait' et 'mûr' déjà rencontrés en APV 1-102 (respectivement du lat. *FACTUS* et *MĀTŪRUS*) et accompagnés dans ce cas par l'adv. 'trop' (du franc. *THROP* 'amas', passé aussi à l'it. *troppo*), s'ajoute ici l'emploi de 'vieux' (lat. *VĒTŪLUS*), qui enregistre le nombre le plus élevé d'attestations, tant avec 'trop' qu'en utilisation « absolue » et donc opposée sémantiquement à 'mûr'.



* NOTES	LT « (Un peu) — ».
AL AUTRES LEXÈMES	LI tra vjeu OY tro vju



R+ Référents Supplémentaires

R+01	(du fromage) trop piquant	AR tro pi'k'en CO pi'kẽ SA pi'kẽ
R+02	(du fromage) trop maigre	CA tro p mejr GA 'mero S'il est trop maigre, il devient « bleu ». VT 'mero
R+03	(du fromage) trop mou	EM tro mɔl ■ tro teŋdro « — tendre ». ■ tro kjer « — liquide ». GA tro mo:l El coala « Il coule ».
R+04	(du fromage) avarié	CH 'eru SO 'gɑ:tɔ
R+05	(du fromage) trop cuit	OY kwet QU tro kwet ■ tro tsau'du « — échauffé ».
R+06	(du fromage) trop caillé	AY tro ka'ja

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2451
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

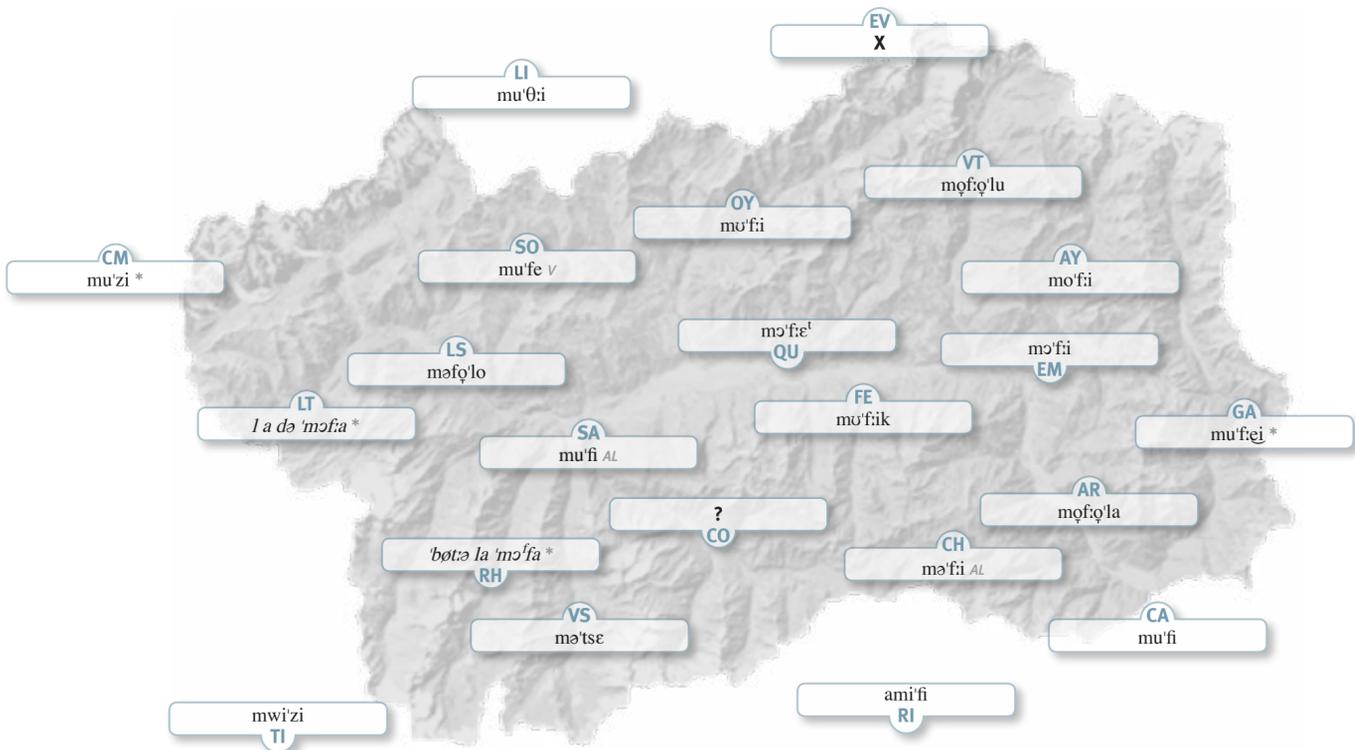
(le fromage est) moisi

(il formaggio è) ammuffito / (cheese is) mouldy

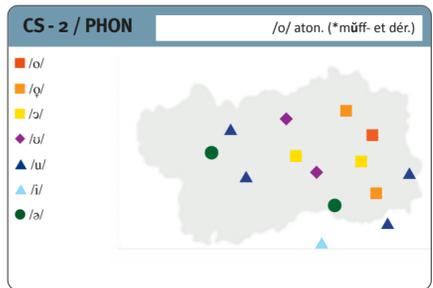
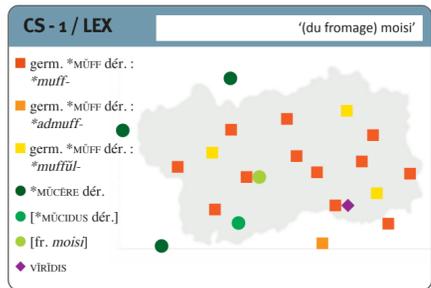
Les accidents de moisissure du fromage (dus à la présence de contaminants fongiques, essentiellement *Mucor sp.*, duvet blanc sur la surface des meules, et *Penicillium sp.*) se sont révélés bien plus présents à l'esprit des témoins et mieux définis que les aspects sondés dans les questions précédentes (cf. APV 1-102 et APV 1-103). À côté des réponses principales, on a pu aussi enregistrer des attestations pour la 'moisissure', qu'on a insérées dans le Référent Supplémentaire R+01. Du point de vue onomasiologique (CS-1), le territoire valdôtain est occupé presque intégralement par des représentants du radical germ.

*MÜFF- (probablement un lombardisme, bien implanté dans l'it. *muffa* 'moisissure', *muffire/ammuffire* 'moisir' ; cf. aussi FEW XVI, 572), attesté en sa forme base **muffire* ou, moins fréquemment, à partir du dér. diminutif **muffila* > **muffiläre* (au-dehors des limites régionales, à RI, on enregistre aussi le type préfixal **admuffire*, plus commun en italien). L'étymon d'aire gallo-romane, le b. lat. *MÜCÈRE pour le classique *mücere* 'être moisi', s'arrête en substance au-delà des Alpes : on ne le retrouve qu'à VS, mais dans une forme allotropique qu'on reconduirait peut-être à un adj. **mücidus* 'moisi' (d'où l'a. fr. *moite* ;

cf. TLFi *moisir* et FEW VI/3, 181), et à SA, dans une deuxième réponse dont l'aspect phonétique dénonce la nature d'emprunt au français. À CH, le témoin fournit aussi la dénomination analogique 'vert' évoqué par la couleur typique de *Penicillium sp.*. Une synthèse phonétique (CS-2) conclut l'Article, en proposant le cadre de grande variabilité des issues du /u/ dans les types (de base et dérivés) provenant de **müff-*, se trouvant en position atonique.



* NOTES
CM Quand il reste du petit-lait dans la pâte. GA S'il est pa ben régrid̄ « pas bien soigné ». LT « [Le fromage] a du moisi ». RH « [Le fromage] met du moisi ».
V VARIANTES
SO mu'fi:a (fém.)
AL AUTRES LEXÈMES
CH vert SA mwa'zi [AT]



R+01	la moisissure	CM la 'mufə Longs poils blancs, duvet fin qui recouvre certaines tomes au cellier. LT 'mɔ:f:a RH la 'mɔ'f:a TI 'mɔf:a
------	---------------	---

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2452
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

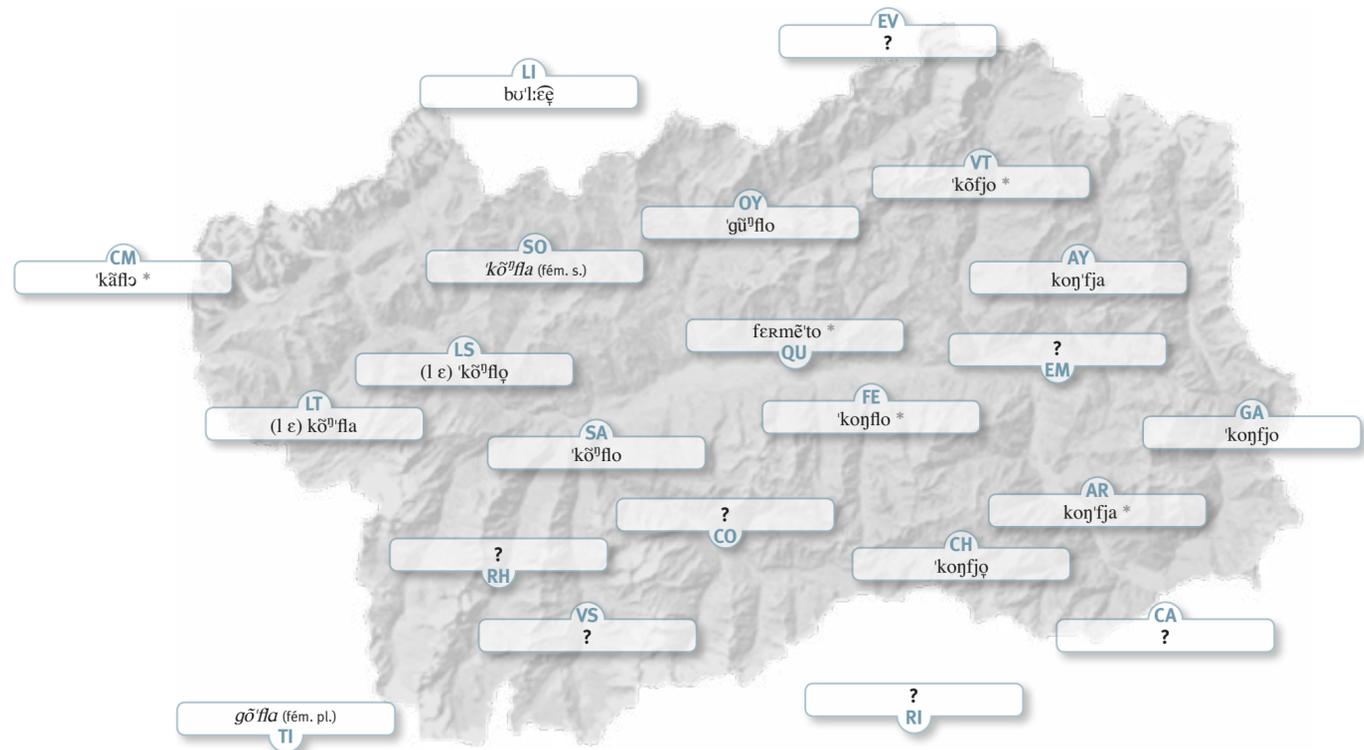
(le fromage est) gonflé

(il formaggio è) gonfiato / (cheese is) swollen

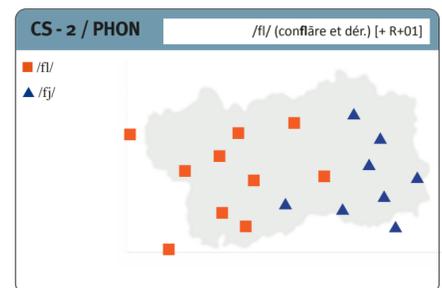
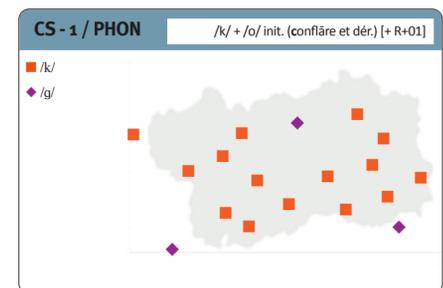
Le stimulus en Q-APV 074.11.d (*le fromage est fermenté*) a évoqué chez la plupart des témoins la notion voisine (mais centrée sur le « résultat » plutôt que sur la « cause ») de 'fromage gonflé', qui a été pourtant retenue à l'en-tête principal de cet Article. En effet, le gonflement des meules est un des accidents les plus fréquents pendant l'affinage, dû à la présence de bactéries (coliformes pour le gonflement précoce, *Clostridium* pour le gonflement tardif ou « butyrique ») et sûrement pas à l'excès de présure, comme le croient certains témoins (cf. Notes). Le bon nombre d'expressions verbales produites (ce qui justifie aussi le manque de réponse dans plusieurs points d'enquête) ont été par contre rangées dans deux Référents Supplémentaires pour 'gonfler' (majoritaire : R+01) et 'fermenter' (R+02), réutilisés d'ailleurs avec les adj. dans les synthèses lexicales et phonétiques.

Le type lat. CONFLARE (en origine 'souffler', puis 'enfler') est la base des types dominants du territoire (CS-1), tant pour les périphrases verbales, que là où un adj. a été proposé. Dans ce dernier cas, la forme alterne entre le type participial régulier *conflatus* (AY, AR, LT et TI), où la valeur verbale de la forme est conservée, et **conflus*, à la base de l'it. *gonfio* et du fr. (cf. GPSR VIII, 435 en particulier pour le fromage), d'où aussi le fr. rég. *gonfle* (cf. TLFi *gonfler*), qui s'avère majoritaire en Vallée d'Aoste. Le lexème FERMENTARE, bien que contenu dans le stimulus original, a été re-proposé seulement en deux cas, alors que dans le point valaisan de LI fait étalage de soi un type étymologique alternatif, évidemment dérivé du lat. BŪLLA 'bulle' (en relation avec la formation de trous causés par le gaz dans la pâte du fromage) mais apparemment dépourvu de correspondances dans les

répertoires (cf. FEW I, 611 pour des signifiés tout juste compatibles avec notre attestation). Les formes de *conflare* et des adj. dérivés permettent de dresser deux cartes synthétiques pour autant de phénomènes relatifs au consonantisme. Pour le /k/ initial (CS-2), le territoire valdôtain (avec CM) se montre presque compact dans la conservation de la consonne sourde, en opposition aux issues tant du français que de l'italien témoignées dans les points les plus périphériques ; la distribution des résultats du groupe /fl/ interne (CS-3) est par contre un des meilleurs exemples de la conformation classique des isoglosses phonétiques gallo-italo-romanes, qui traversent la région le long de l'axe oblique SO-NE.



* NOTES
AR S'il n'a pas été salé, s'il y a trop de présure ou s'il n'a pas été soigné. CM S'il y a trop de présure. FE Parce qu'il y a trop de présure ou si le lait n'est pas bon. QU « Fermenté ». Péqué l'a tro de caille [« Parce qu'il y a trop de présure »]. VT Si la présure était trop forte.



R+01	(le fromage) gonfle	CA 'gʊŋfja CO (fʃi'u'mædzo ki) 'koŋfjə « (Fromage qui) — ». EM (l) a kø'flja (ind. pass. comp. 3 s.) FE (i) 'koŋfle RH 'kø'flə
R+02	(le fromage) fermente	CA fɛr'mɛjntə

R+ Référents Supplémentaires

AUTRES ATLAS	ALJA 711	ALEPO 2453, 2454
	AIS 482	ALF 1635
	ALLY 404, 405	ALI 4416

les vers (du fromage)

i vermi (del formaggio) / the worms (of cheese)

Le sujet 'parasites du fromage' était abordé dans le Questionnaire par deux entrées de structure semi-ouverte (Q-APV 074.12.a *les divers parasites du fromage : vers* et 074.12.b *...cirons*), qui invitaient à produire librement une liste et, en même temps, à se concentrer sur deux des principaux objets d'attention à cet égard : les larves de mouche (il s'agit techniquement de *Prophila casei*, la petite mouche responsable de la plupart des infestations vermineuses des fromages), d'un côté ; de l'autre, les microscopiques acariens *Acarus siro* (mite/acarien de la farine) et surtout *Tyrophagus casei* (mite du fromage), espèces qui colonisent les meules en affinage à partir de la croûte en la perçant parfois jusqu'à la pâte. Qu'il soit dit, par souci d'information, que ces acariens sont parfois « cultivés » par les fermiers, puisqu'ils contribuent à donner à certains fromages (comme la Mimolette française ou le *Milbenkäse* allemand) leurs caractéristiques organoleptiques.

Les réponses des témoins (qu'on a décidé de présenter dans un seul Article, pour valoriser l'entrelacement des données) se sont conformées seulement en partie aux attentes. En fait, si tous les interviewés ont pu fournir les correspondants patois à la notion de 'ver (du fromage)', qu'on a rangés ici dans la Carte principale de l'Article, tous, par contre, ne se sont pas orientés aussi bien pour ce qui est des cirons, peu connus (seulement 10 réponses, ici en C+02) et dont la nature réelle semble parfois leur échapper (à noter l'identification avec les œufs des mouches, à CO, LS et SO, Notes).

En revanche, les données montrent massivement pour la Vallée d'Aoste l'émergence d'un lexème particulier : celui de **gamolla*, auquel la première Carte Supplémentaire (C+01) est consacrée. Proposé de temps en temps comme première réponse générale ou en correspondance de l'entrée 'ciron' (signifié d'ailleurs carrément associé au lexème à TI ; voir C+02), ce lexème semble correspondre à la notion, sous-jacente populairement au fr. *mite* et à l'it. *tarma*, de 'insecte rongeur' (des aliments, du bois et des vêtements), focalisée sur les « effets » produits par ces petits animaux plutôt que sur leur collocation dans une taxonomie zoologique « stricte ».

Les notions secondaires émergent des informations libres des témoins ont été inscrits dans une liste de Référents Supplémentaires. Il s'agit surtout d'autres « invités indésirables » des celliers à fromages,

tels que les 'souris' (R+01, toujours du lat. *RATTU, prob. d'origine onomatopéique), les 'chenilles' (R+03 ; les {vers poilus}, du point de vue motivationnel, avec des lexèmes adj. remontant au lat. PĪLU ou au radical peut-être gaul. BERR- ; bien attesté dans l'aire occ. et nord-italienne, Vallée d'Aoste incluse, en relation au domaine sémantique de 'poil, cheveu' ou de 'laine' ; cf. FEW XXI, 295 et LEI IV, 1510), les 'mouches' (R+05 ; de la même base étymologique discutée du fr. *bourdonner*, probablement à partir d'une base onomatopéique *BURD- selon TLFi *bourdon*). À côté de ceux-ci, l'appareil des Référents Supplémentaires enregistre les participes des verbes 'miter' (R+02), dépendant du type *gamolla*, et 'ronger' (R+06), dans une forme qui continue directement le lat. *RŌDICĀRE, freq. de *rodère* (cf. TLFi *ronger*, qui est par contre affecté par l'influence de *rimigère* 'ruminer'), et l'expression décrivant l'action de 'soigner (les fromages)' (R+04).

Du point de vue onomasiologique, pour la notion de 'ver' (CS-1) presque tous les points d'enquête proposent le type lat. VĒRME du français aussi que de l'it. *verme*. Dans la moitié occidentale du territoire valdôtain et dans le point savoyard de TI, toutefois, la présence régulière du /s/ dans le thème suggère une base différente, reductible peut-être au génitif *verminis* (cf. FEW XIV, 297) ou plutôt à un dér. *VĒRMICE, formé peut-être sur le modèle de *bombyce* (voir dessous), *amice* 'punaise', etc. (cf. aussi it. *vermicello* 'petit ver'). Un dérivé similaire (**vermicen* ?) paraît d'ailleurs à la base des formes valaisannes aussi. Des types alternatifs (qui peuvent cohabiter avec le type *verme*/**vermice*) sont aussi présents : il s'agit du type **bōya* (utilisé aussi pour 'ciron' à CH ; cf. C+02), dénomination commune dans l'aire nord-italienne et francoprovençale (cf. piém. *bōja* et GPSR II, 710 *bōyōn*) pour 'insecte, ver, cafard', ramenée par FEW I, 297 et LEI VI, 333-336 à une base onomatopéique *BAO-/*BO- exprimant répulsion ; de dénominations qui sont plus proprement attribuées à la 'chenille', comme le probable dim. de CANE à RI (**caninu* ; cf. le fr. *chenille* de *canicula* 'petite chienne') et l'emprunt au piém. *bigat* à TI, traditionnellement reconduit à la famille de BOMBYCE 'ver à soie' à travers un dim. *(*bom*)*bicattu* et subséquente déglutination de *bon* (cf. FEW I, 432) mais d'étymon débattu (cf. REP, 190-191) ; de substituts euphémistiques tels que {petit-Jean} et {enfant} à CA, motivés par la

catégorie de l'« interdiction » qui souvent affecte (comme le montrent bien les études de sémantique motivationnelle) le domaine des insectes. C'est sur les bases *vĕrme*/**vĕrmice* (et dérivés) que s'appuient les nombreuses synthèses phonétiques qui suivent, toutes caractérisées géo-linguistiquement sur l'axe est-ouest et concernant des phénomènes évolutifs du domaine vocalique (le /e/ ton. en syllabe entravée, CS-2 ; le /e/ aton. final dans l'original proparoxyton **vĕrmice*, CS-3) et consonantique (le /s/ suivi de cons., qui entre autres met en évidence la tendance à la vocalisation, caractéristique des patois de CO et LT, qui détermine la formation de diphtongues, CS-4 ; le /m/ postonique en position finale, qui s'efface presque partout, CS-5).

En revenant au type lexical *CAMŪLA en C+01, la zone alpine (y inclus les zones frpr. plus proches de la frontière ; cf. GPSR VIII, 81) représente la marge occidentale extrême d'un mot de grande diffusion italo-romane surtout septentrionale (piém. *cāmola*) pénétré aussi dans la langue nationale, qui reste pourtant douteux du point de vue étymologique (le fém. **cāmīna* de l'adj. lat. *cāmur* 'courbe, tordu', en relation aux types de contortions des larves, ou l'ar. *qanlah* 'pous' restent les bases les plus créditées ; cf. FEW II, 163 et LEI XII, 167-169). Le nombre d'attestations (y inclue celle de TI pour 'ciron' en C+02) permet de dresser trois synthèses relatives au traitement phonétique du mot, en particulier pour le /e/ aton. final du pluriel (CS-6), le /k/ suivi du /a/ en début de mot (toujours sonorisé, mais aussi converti en son affriqué dans la marge orientale ; CS-7), la restructuration syllabique générale du proparoxyton original (changement d'accent et du rapport de quantité entre voyelle /o/ et consonne /l/ ; CS-8).

C'est surtout la correspondance de type lexical (et, conséquemment, la base étymologique commune avec le fr. *ciron*, c'est-à-dire le franc. *SEURO, selon TLFi) qui nous a guidés pour rassembler en C+02 les mentions de ces parasites, non autrement qualifiés dans leurs caractéristiques, sauf qu'à QU et CH. Dans cette dernière localité, en outre, c'est encore (v. ci-dessus) le terme générique pour 'insecte' issu de *bū(v)a* (précisé par l'adj. 'rouge' ou 'rougâtre', du lat. RŪSSU, d'où l'it. *rosso*) à être proposé. La variété des résultats phonétiques (dont un exemple en CS-9, pour le traitement du probable /s/ initial) garantit toutefois pour ce mot très spécifique l'existence d'une filière d'évolution ancienne et continue.

les vers (du fromage)

* NOTES

CA Ils sont transportés par une mouche. Elle arrive et puis dépose ses œufs et les mouches se multiplient. EV Rarement. OY « – (des –) ». VT *Can i son ghen peurdzé* [« Quand (les fromages) ne sont pas égouttés à fond »].

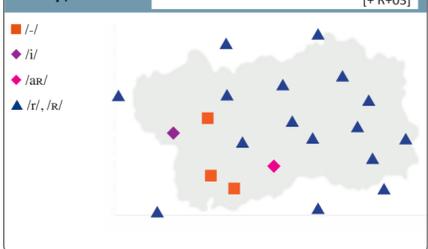
AL AUTRES LEXÈMES

AR le bu'jon Surtout dans les fromages de chèvre. CA i pit'fit RI i knej TI biga

CS - 3 / PHON	/e/ aton. fin. préc. de /k/ (*vĕrmice)
---------------	--



CS - 4 / PHON	/r/ + /m/ (vĕrme et dér., *vĕrmice) [+R+03]
---------------	---



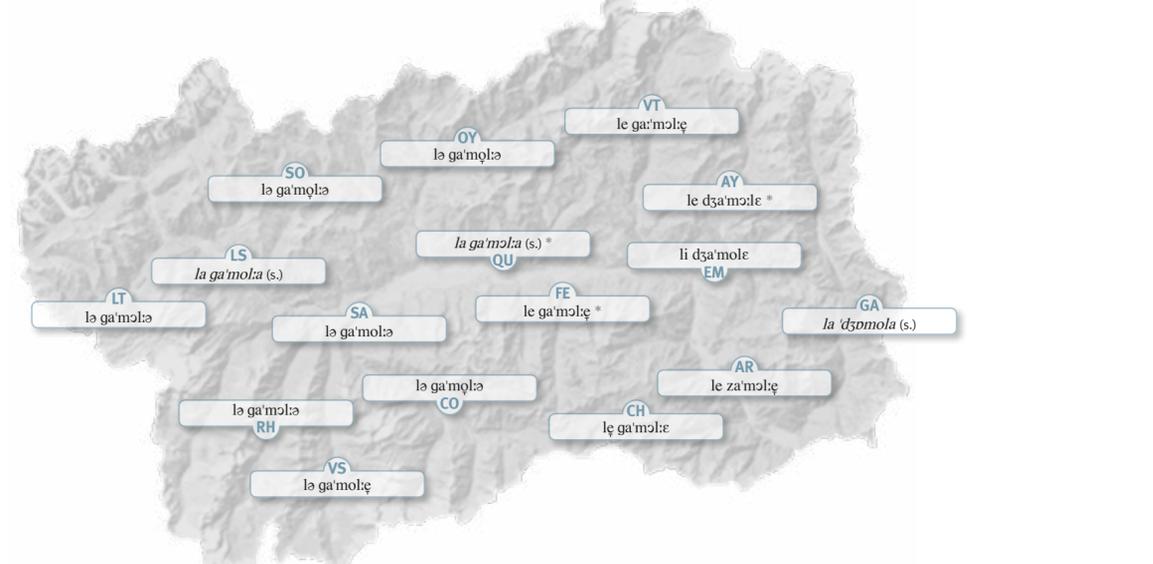
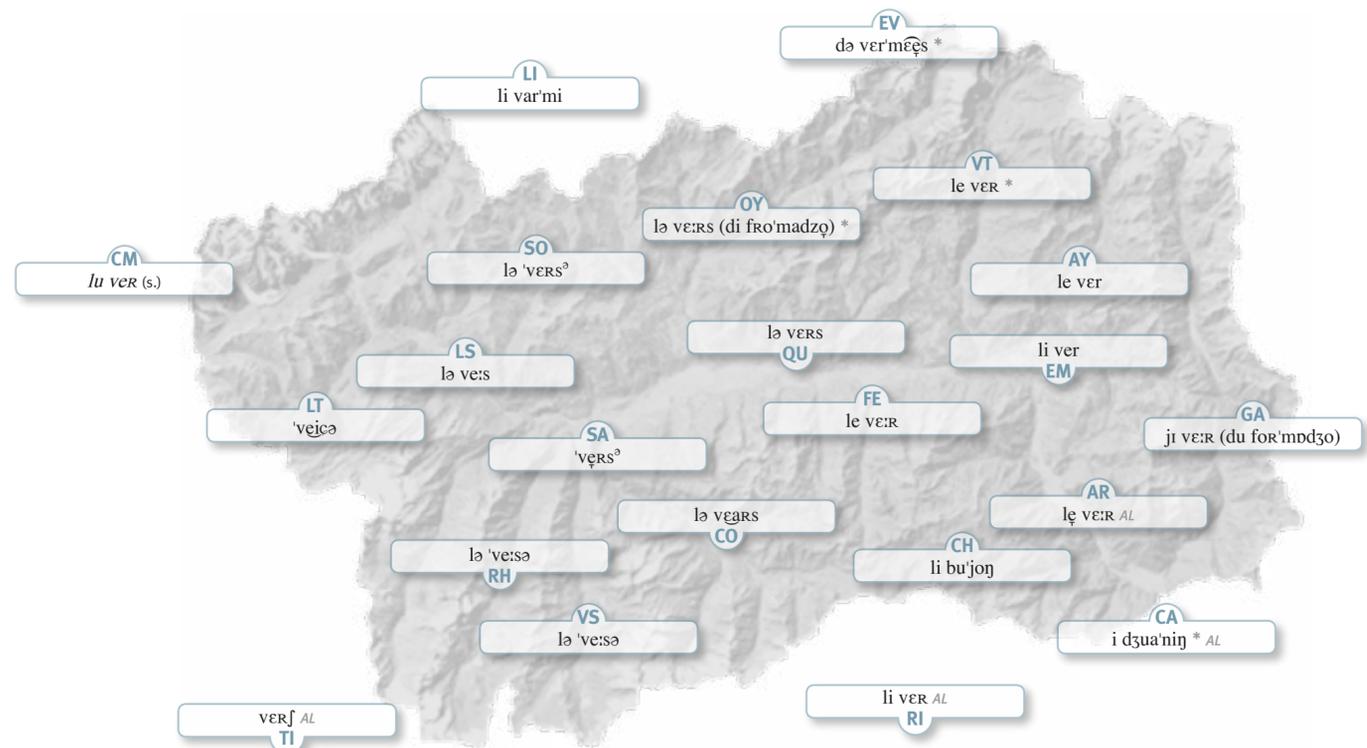
CS - 2 / PHON	/e/ ton. + /r/ (vĕrme, *vĕrmice) [+R+03]
---------------	--



CS - 5 / PHON	/m/ en position finale (vĕrme, *vĕrmice) [+R+03]
---------------	--



C+01 les mites [gén.]



CS - 6 / PHON	/e/ aton. final (*camŭla) [+C+02]
---------------	-----------------------------------



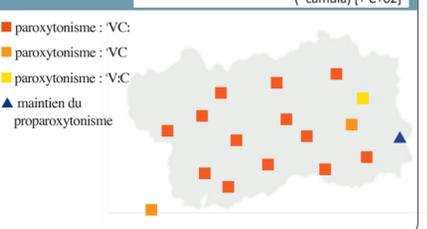
CS - 7 / PHON	/k/ + /a/ init. (*camŭla) [+C+02]
---------------	-----------------------------------



* NOTES

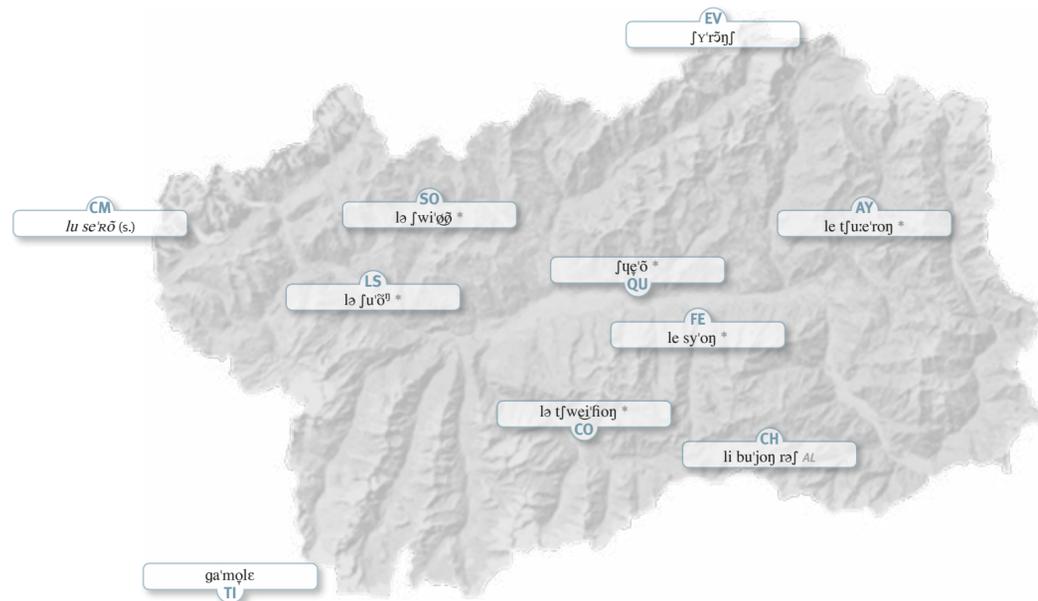
AY Si le fromage est trop sec. FE *Can i vignon viuoc* [« Quand (les fromages) deviennent vieux »]. QU Lorsque le fromage est sec et vieux.

CS - 8 / PHON	structure syllabique : proparoxytons (*camŭla) [+C+02]
---------------	--



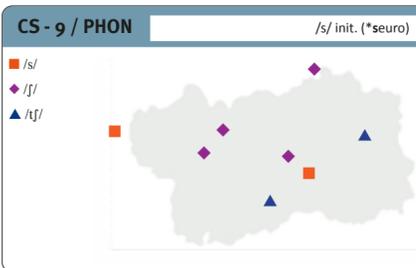
➤ les vers (du fromage)

C+02 les cirons



* NOTES
AY S'il y a trop d'humidité. **CO** C'est le premier stade, avant les vers. **FE** *Adòn fo fae lo tol aoué d'éve é dé vin-igro* [« Alors il faut soigner la croûte (litt. "faire le tour") avec de l'eau et du vinaigre »]. **LS** Ce sont les œufs blancs des mouches. **QU** *Pitchoù pitchou, a pén-a que se véoun* [« Très petits, qu'on les voit à peine »]. **SO** Les œufs de mouche.

AL AUTRES LEXÈMES
CH li bu'jon rucu'lap C'est comme une poussière.



R+ Référents Supplémentaires

R+01	les souris	AY le rat EM li rat QU lə Rat <i>Tsertsoun lo méillaou</i> [« Ils cherchent le fromage le meilleur »]. VT le rat
R+02	(du fromage) mité	CH (fru'madzɔ) gamu'la CO gamu'lo GA (l ɛ) dʒamo'la [« (Il est) — »].
R+03	les chenilles (dans le fromage)	CA vɛrɪm ply « Vers poilus ». CH li bu'jon bə'r'ɔŋj « Les vers poilus ».
R+04	soigner (les fromages)	AR avi'kja (part. pass.) « regardé [litt.] ». FE fa lo tɔR « faire le tour [litt.] ».
R+05	les mouches (du fromage)	LI bərdə'ngɛrɛ
R+06	(du fromage) rongé (par les souris)	EM (fru'madzɔ) ro'dʒa (di rat)

la croûte (du fromage)

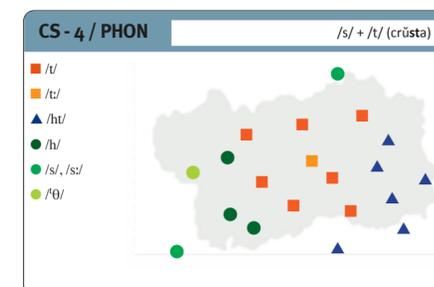
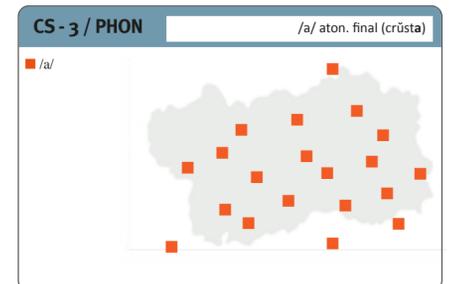
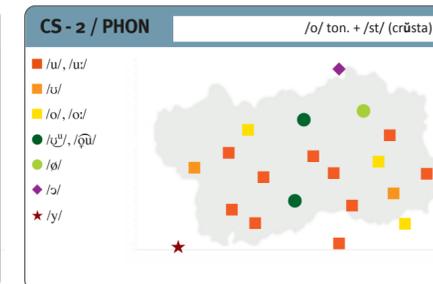
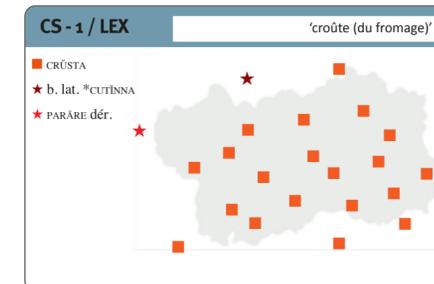
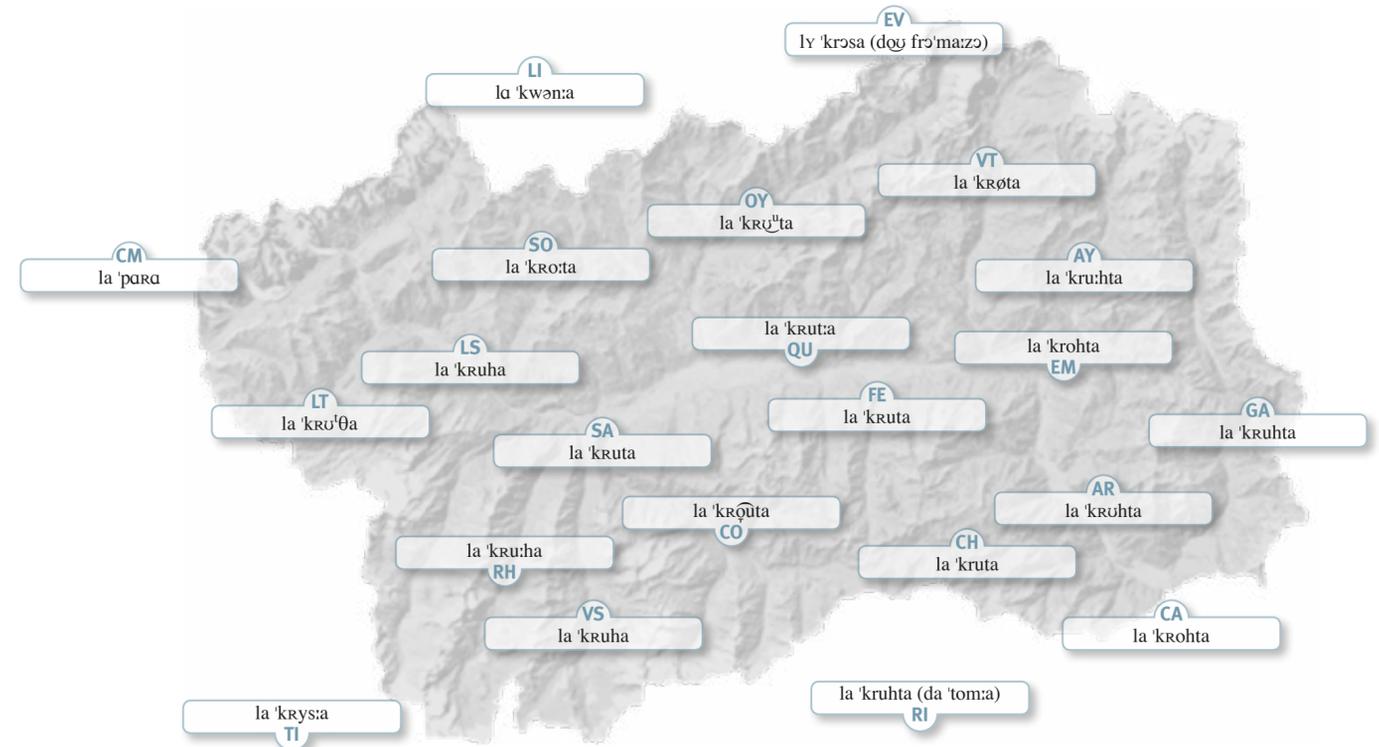
la crosta (del formaggio) / the rind (of cheese)

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2456
	AIS	ALF	
	ALLy	ALI	4428

Pas de problème, au moment de l'enquête, pour le relevé des réponses pour la 'croûte du fromage', ce qui détermine la présence ici d'une Carte analytique complète.
 La même uniformité s'enregistre aussi au niveau onomasiologique. Presque partout (CS-1) le type étymologique est en fait celui du fr. *croûte* et de l'it. *crosta*, aussi que le seul attesté dans le territoire valdôtain, c'est-à-dire le lat. CRŪSTA 'id.' ; seulement le coin nord-occidental propose des alternatives : à LI le type lat. pop. *CUTINNA, dér.

probablement du milieu gaul. de *câte* 'peau' (cf. fr. *couenne*, it. *cotenna* ; cf. aussi GPSR IV, 377-379), à CM un déverbal *para* de PARĀRE 'préparer', qui dans les aires francoprovençales helvétique et savoyarde a acquis le signifié d'« enlever la croûte » (cf. FEW VII, 624, aussi pour les attestations du substantif dans le sens spécifique de 'croûte du fromage'). L'évolution phonétique de *crūsta* est documentée par trois synthèses symboliques : pour le vocalisme, le /o/ ton. en syll. entravée (CS-2), qui démontre une évolution assez hétérogène, et le /a/ aton. final (CS-3),

dans ce spécifique contexte phonétique, qui par contre est gardé partout ; pour le consonantisme, les issues du groupe /st/ (CS-4), disposées de façon géo-linguistiquement significative sur le territoire entre la solution « française » des patois centraux, celle « conservative » de l'est (qui garde comme /h/ la fricative en début de groupe ; GA fait exception à cette solution « italo-romane »), celles enfin « divergentes » de l'aire la plus occidentale.



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2457
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

la tâte à fromage

il coltello assaggia-formaggio / the cheese tester

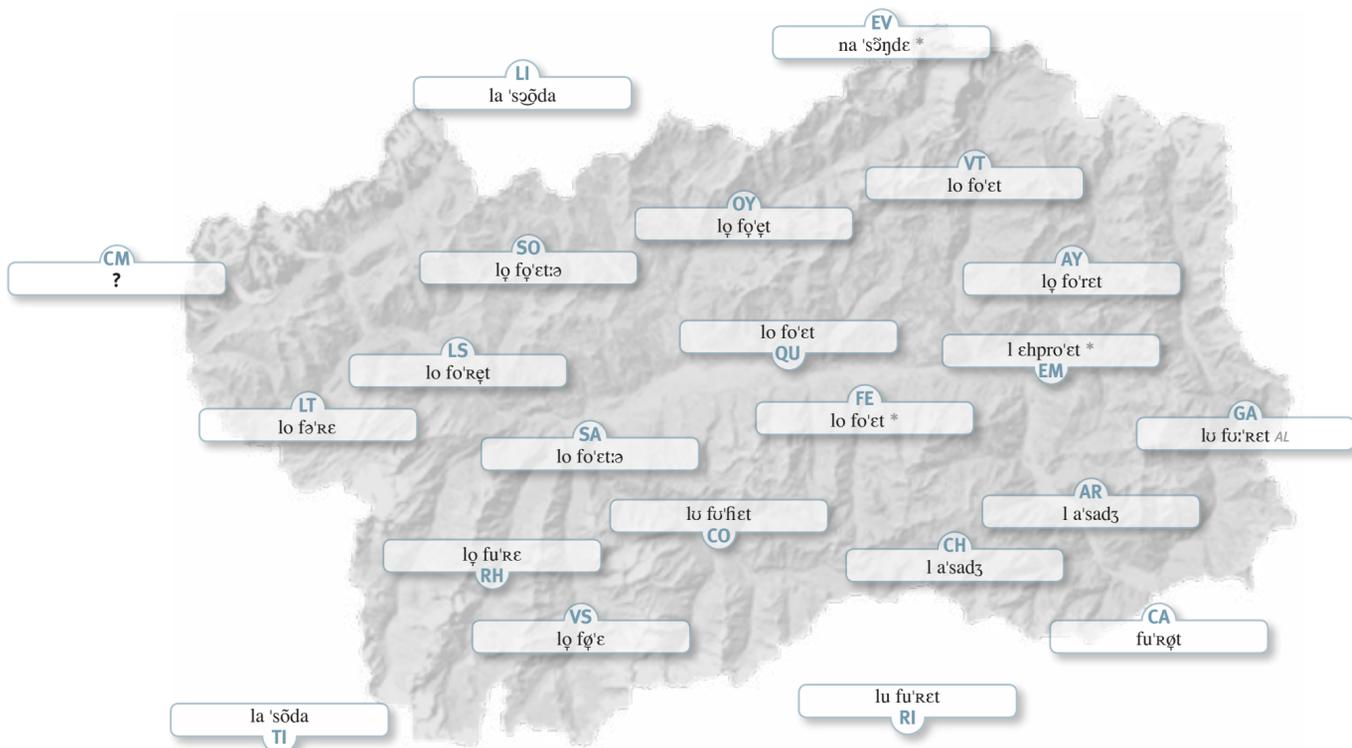
L'outil qui faisait l'objet de la question Q-APV 074.13.b s'est révélé bien connu par tous les témoins (v. Cr-VT et ICON-1), bien que l'usage de goûter le fromage soit décrit parfois comme limité au contexte de la commercialisation (FE) ou comme récent (EV en APV 1-109).

Sur le plan onomasiologique (CS-1), le terme le plus commun (et le seul attesté dans la partie centre-occidentale du domaine) est un dérivé en *-ëtta* de la base verbale FÖRÄRE 'forer, percer', témoignée aussi dans le signifié spécifique de 'goûter le fromage' en APV 1-109, bien que seulement dans un point d'enquête (SA). En tenant compte de l'absence apparente, dans le patois, du sens général de 'percher' pour cette base verbale, la diffusion importante du substantif dérivé

pourrait peut-être s'expliquer mieux comme emprunt direct au fr. *foret* (cf. GPSR VII, 691). Les concurrents lexicaux sont représentés avant tout par deux dérivés de verbes appartenant aux champs sémantiques contigus d'essayer' et 'goûter', qui se dégagent à partir respectivement de PRÖBÄRE 'démontrer ; approuver' (fr. *prouver*, it. *provare* 'démontrer' mais aussi 'essayer' ; cf. aussi les attestations du technicisme m. fr. *esprouvette* 'sonde chirurgicale' en FEW IX, 406) et d'un emprunt assez récent au piém. *assagg* (cf. GDP1) ou directement à l'it. *assaggio* 'épreuve, morceau de nourriture', de la famille du b. lat. EXĀGIU (cf. APV 1-109 pour les détails étymologiques), avec un glissement métonymique de l'objet du test (le morceau de fromage)

à l'instrument (la tâte). Plus clairement empruntés au français, enfin, sont les attestations valaisannes de *sonde*, terme marinier d'origine discutée (latine : *subundäre*, d'où *sonder* ; nordique au contraire, de l'a. angl. *sund* 'trait de mer'), utilisé dans le domaine des aliments seulement depuis le début du XVIII^e siècle (TLFi).

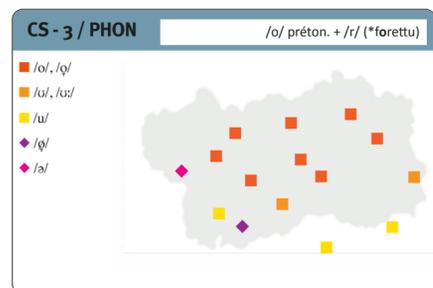
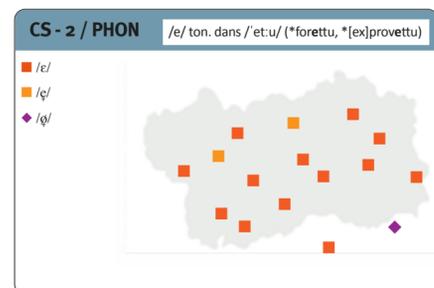
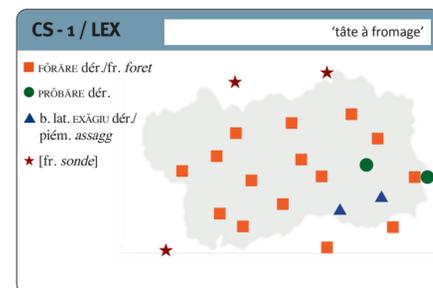
Les autres synthèses proposées passent en revue tous les composants phonétiques de la base plus fréquente *forëttu* (et de l'autre base *(ex)provettu* pour les composants coïncidents du suffixe *-ëtta*) : les résultats du /e/ tonique (CS-2) et du /o/ prétonique (CS-3) pour le vocalisme ; du /r/ entre voyelles (CS-4) et du /t/ final (CS-5) pour le consonantisme.



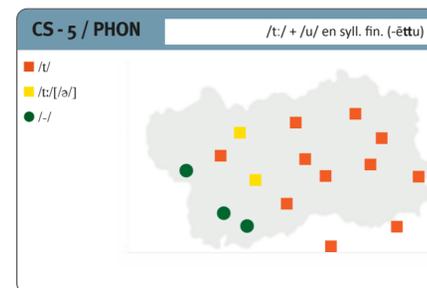
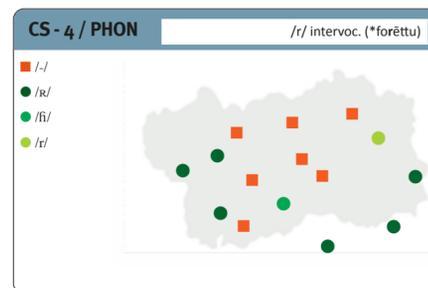
* NOTES
EM On ne l'utilise pas. EV Ressemble à un grand clou. FE Pè <i>prouvé lè fontén-e sé 'ón bon-e. Lè maltchouân qu'i fan 'en lè</i> [« Ce truc-là avec lequel on teste si les fontines sont bonnes. (Ce sont) les marchands qui font cela »].

AL AUTRES LEXÈMES
GA lu pruv'et

Cr CROQUIS
VT



➤ la tâte à fromage



AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2458
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

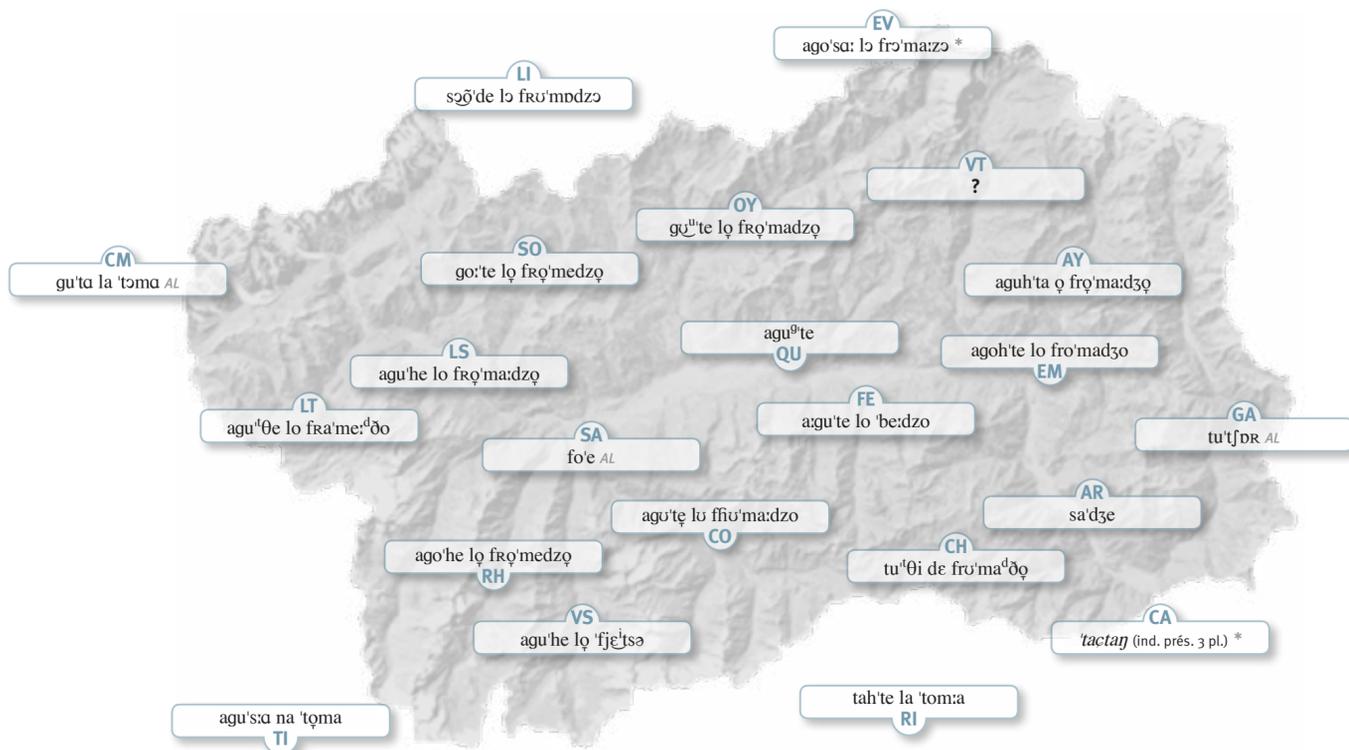
goûter le fromage

assaggiare il formaggio / to taste cheese

L'action de goûter le fromage est exprimée majoritairement (CS-1) avec les continuateurs locaux (la forme préfixale **adgustäre*, très fréquente, est typiquement frp. ; cf. FEW IV, 341) du lat. GÜSTÄRE 'déguster, goûter', d'où le français et l'it. *gustare* du même sens. Les autres types lexicaux proposés (aussi en tant que synonymes du précédent) se détachent étymologiquement du domaine sémantique du 'goût'. Au 'toucher' font référence trois types latins : *TOCCÄRE 'heurter, frapper' (d'une base onomatopéique *toc-*), d'où l'it. *toccare* aussi, du même sens ; *TASTÄRE 'toucher avec insistance' (fréquentatif de *taxäre* 'id.', qui dans les dialectes du Nord de l'Italie a acquis le sens

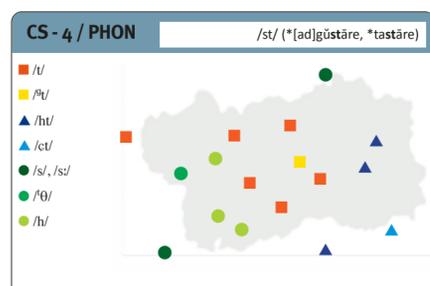
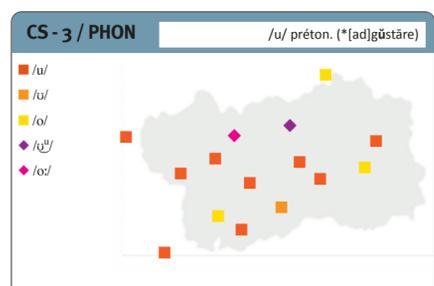
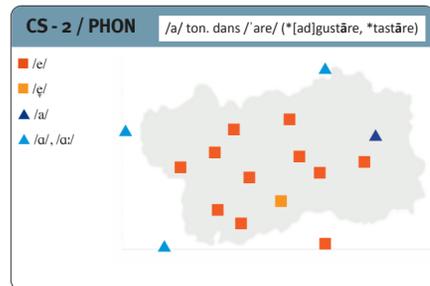
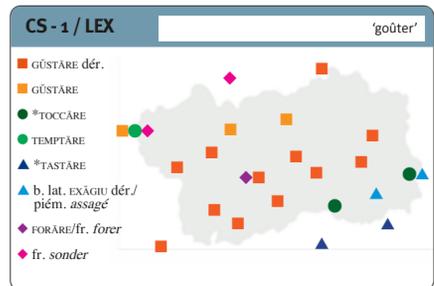
de 'goûter', à différence de l'it. *tastare* 'toucher' ; cf. DEL, *tastare*.) ; TEMPTÄRE 'tâter' (mais aussi déjà en lat. 'faire l'épreuve' et 'essayer'). Dans les points orientaux d'AR et GA, enfin, on retrouve le type correspondant à l'it. *assaggiare* 'goûter', provenant, probablement à travers le piém. *assagé*, de la base b. lat. EXAGIU 'balance, poids' (d'où le fr. *essai* et *essayer*), mise en cause aussi par la dénomination à CA du petit morceau de fromage goûté (ici dans le Référent Supplémentaire R+01 ; cf. aussi APV 1-108). Ces termes ne semblent donc pas en relation avec le frp. *asadi* 'goûter préalablement', dér. de *sado* 'savoureux', que GPSR II, 34 reconduit au lat. SAPIDUS 'id.'.

Pour conclure, un dernier petit groupe de dénominations reprend le nom de la 'tête à fromage' : c'est le cas des emprunts « techniques » au fr. *forer* à SA (inconnu en Vallée d'Aoste dans le sens général du français et de l'étymon latin FORÄRE) et *sonder* à LI, en relation avec *le forêt* et la *sonde* témoignés en APV 1-108 (v. pour d'autres détails). Les continuateurs de l'étymon **(ad)gustäre*, attestés en 15 points d'enquête (avec ceux de **tastäre*, pour les phonèmes coïncidents), sont analysés en trois synthèses phonétiques : le /a/ tonique du morphème de l'inf. prés. de 1^{re} conj. en contexte non-palatalisant (CS-2) ; le /u/ préton. (CS-3) ; le groupe consonantique /st/ (CS-4).



* NOTES
CA *Pïan ou foureut, peui tastian l'asadj* [« Ils prennent la tête à fromage, puis ils goûtent le morceau »]. EV Ne se faisait pas autrefois.

AL	AUTRES LEXÈMES
CM	tã'ta ■ sô'da
GA	a's:ndzo lu for'madzô (ind. prés. 1 s.)
SA	agu'te lo frq'madzô



R+ Référents Supplémentaires

R+01	l'échantillon (pour goûter le fromage)	CA I a'sadz
------	--	-------------

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2459
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

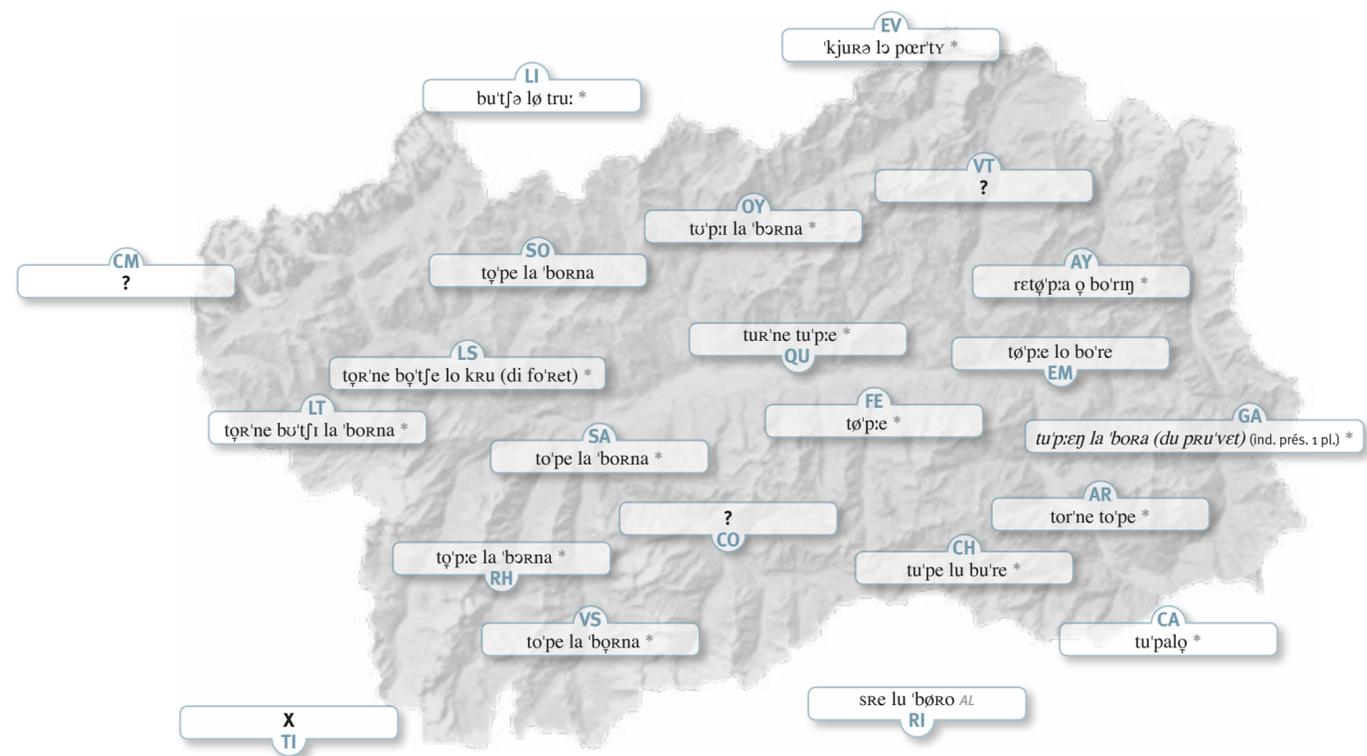
reboucher le trou (de la tête à fromage)

ritappare il buco (dell'assaggia-formaggio) / to plug the hole (of the cheese tester)

Les deux questions Q-APV 074.14.b *reboucher le trou* et 074.14.c *...avec ?* ont été ici réunies dans un seul Article, intitulé d'après la formulation en phrase de la première. Les informations recueillies dans la seconde ont par contre produit les matériaux conflués dans les Notes, d'où on a tiré la notion supplémentaire relative au 'morceau de fromage' (en forme de tige) obtenu en sondant la meule (C+01), qui servait partout (au moins, dans les 15 localités où les témoins ont donné cette information) pour reboucher le trou, et quelques attestations du syntagme verbal (*ils le [le morceau] remettent dedans* (R+01) qui à CO a été en effet la seule réponse donnée par l'informateur. Les matériaux des deux cartes publiées offrent comme toujours la possibilité de plusieurs synthèses. Pour 'reboucher le trou', la première est consacrée aux résultats onomasiologiques du verbe 'reboucher' (CS-1), notion qui en Vallée d'Aoste est généralement exprimée à travers le type **rippäre* (en deux cas par une forme itérative préfixale), reconductible par FEW XII, 316 au lat. STÜPPA 'étoupe' (it. *stoppa*), en supposant un processus de formation analogique du type *dé(s)toppé* : *toppé* = *dé(s)boucher* : *boucher* (cf. aussi FEW XXII/2, 97 mais aussi FEW XVII, 343 pour un autre étymon viable, le francique *TOP 'pointe', d'où l'a. fr. *top* 'touffe de cheveux, d'herbe' et le fr. *topper*). Le coin nord-occidental adopte par contre la même base que le fr. *boucher* (l'a. fr. *bousche* 'poignée de paille', du lat. vulg. *BÖSCA 'broussailles'), tandis que les autres étymons attestés, plus proches du domaine sémantique de 'fermer' (les verbes lat. CLAUDĒRE et *SERRÄRE, d'où le fr. *clôre* et *server*, l'it. *chiudere* et *serrare*), se trouvent au-dehors des confins de la région.

La deuxième (CS-2) est également à caractère lexical et aborde la notion de 'trou', qui présente des types lexicaux beaucoup plus débattus que les premiers mais tout aussi intéressants pour la distribution géographique, du type « Haute vs Basse Vallée » qu'on connaît bien. La partie occidentale de la Vallée d'Aoste présente les continuateurs d'un étymon probablement prélat. *BÖRNA, caractéristique des aires occitane, nord-italienne et francoprovençale pour 'trou ; creux', (cf. GPSR II, 518-519 et LEI V, 1232 et ss., le second le traitant ensemble à la famille du fr. *borgne*), pour FEW I, 567, par contre, en relation avec le germ. *brunna 'puits' ; la Basse Vallée (avec les débordements au Piémont francoprovençal) abrite le représentant d'une famille imbriquée avec la précédente pour le sens général ('trou, cavité dans le terrain' et aussi 'tronc d'arbre creux'), pour la diffusion gallo- et italo-romane, ainsi que pour la couche étymologique indéterminée, mais qui, pour des raisons phonétiques, en est généralement maintenue distincte (la base prélat. serait *BÖRA pour FEW I, 435, plutôt *BÖR(R)-/*BÜR(R)- pour LEI VI, 1174). Aux marges de ces deux types, on retrouve encore le gaul. *CROS- (d'où le fr. *creux* et *creuser*) dans le territoire valdôtain, les bases b. lat. PERTÜSTU (de **pertusäre*, d'où *percer*, pour le lat. class. *perfundere* 'percer') et prélat. TRAU- (peut-être gauloise, mais attestée comme *traucus/traugus* seulement depuis le VII^e siècle), respectivement du fr. *peruis* et *trou*, dans le Valais. Trois cartes symboliques abordent des phénomènes phonologiques observés dans l'évolution du type **rippäre* (CS-3, résultats du /u/ prétonique ; CS-4 résultats du phonème consonantique redoublé

/p:/) et un aspect par contre de morphosyntaxe (CS-5), c'est-à-dire les modalités d'expression de l'aspect itératif des verbes tels que *re-boucher* (enregistré dans la Carte principale) et *re-mettre/re-pousser* (en R+01), qui basculent entre solutions lexicales (par préfixation) et syntactiques (utilisation du verbe modal *turné* 'retourner', du lat. TORNÄRE originellement 'travailler au tour' ; cf. FEW XIII/2, 49). Le deuxième référent qu'on a pu isoler dans une carte (le morceau de fromage pour reboucher le trou en C+01) propose parmi ses dénominations (CS-6) un type lexical qui paraît assez spécifique. Il s'agit du correspondant du fr. *cheville* (et de l'it. *caviglia*), dans le sens de 'tige' de bois ou de métal servant à assembler ou, justement, à boucher un trou (cf. GPSR III, 538 pour le même sens qu'ici). L'étymon communément accepté (la forme vulg. dissimulée **caviciäla* du lat. CLAVICŪLA 'vrille de la vigne' et 'tige', dim. de *clavis* 'clef') collige ici avec l'existence en patois du verbe *isevé* 'creuser', cette fois-ci de CAVÄRE 'id.' (cf. FEW II, 550), qui pourrait dans le cas spécifique motiver de façon tout aussi satisfaisante la dénomination, mais aussi constituer en ligne générale une hypothèse étymologique alternative pour *cheville/caviglia*. Les autres types lexicaux s'inscrivent dans le champ sémantique du 'bouchon' (**tampön*, de la famille du franc. *TAPPO) ou plus fréquemment du plus générique 'morceau' : *bocön*, dér. du lat. BŪCCA 'bouche' ; **toc*, à cf. avec it. *tocco* 'morceau' (*TOCCÄRE 'toucher', proposé comme étymon par FEW XIII/2, 16, n'est pas retenu dans DEL et DELI) ; **brioulen*, probablement lié au fr. *bribe* (de la racine onom. *BRI(M)B- ; cf. TLFI).



* NOTES
AR Avec le morceau qu'on a enlevé, pour qu'il ne prenne pas d'air. AY *To a tcheveuya dè fromadjo* [« Avec le morceau de fromage »]. CA « Le — ». Tiran *fora couu ou foureut, tastian n pitod toc an punta é peui torman butà dinte* [« Ils sortent (litt. "tirent dehors") avec la tête, goûtent un petit morceau au bout et puis remettent dedans »]. CH Avec le morceau de fromage extrait. EV *Aouó dè fromâzo. Lo tournom poucsâ dedün* [« Avec du fromage. Ils le repoussent dedans »]. FE Avec le morceau de fromage extrait. GA *Tour lou touquet dé froumodjo* [« Avec le petit morceau de fromage »]. LI Avec un bout

de fromage. LS « Retourner à — ». *Avouéi lo bocón di fromadzo que reuste* [« Avec le morceau de fromage qui reste »]. LT « Retourner à — ». [Avec] *lo cho de framéizo que avansie* [« ce qui reste du fromage (litt. "le ça de fromage qui reste") »]. OY *Lo boucouñ di fromadzo* [« (Avec) le morceau de fromage »]. QU « Retourner à — ». Avec le morceau de fromage. On vérifie s'il est bon, s'il est mûr. RH Avec le morceau de fromage même. SA *Avouï la crouta* [« Avec la croûte »]. VS *Atò lo tampön que ven foua* [« Avec le tampon qui en résulte »].

AL	AUTRES LEXÈMES
RI	tu'pi lu 'bõro

➤ reboucher le trou (de la tâte à fromage)

CS - 1 / LEX 'reboucher (un trou)'

- STÜPPA dér. (*tüppäre)
- STÜPPA dér. (*retüppäre)
- b. lat. *BÖSCA dér.
- CLAUDÈRE
- *SERRÄRE

CS - 2 / LEX 'trou'

- prélat. *BÖRNA
- [prélat. *BÖRA et dér.]
- gaul. *CROS-
- b. lat. PERTUSU
- prélat. TRAU-

CS - 3 / PHON /u/ préton. (*tüppäre)

- /ol, /q/
- /ul
- /ul
- /ol, /q/

CS - 4 / PHON /p/ (*tüppäre)

- /p/
- /p/

CS - 5 / MORPH verbe : aspect itératif (re+boucher, mettre, pousser) [+R+01]

- préfixe (RE-)
- périphrase verbale ('retourner' + verbe)

C+01 la tige de fromage (prélevée avec la tâte)

Labels on map: OY (lq bqu'kø di frø'madzø), AY (a tʃø'vøja de frø'madzø), LS (lo bø'kø di frø'madzø), GA (lu tu'ket de for'modzø), CO (la tsə'veʃə), CH (lu brju'lej), VS (lq tšə'pø), CA (tok).

CS - 6 / LEX 'tige de fromage (prélevée avec la tâte)'

- CLAVICŪLA/ [CAVARE dér.]
- BÜCCA dér.
- [*TOCCARE dér.]
- onom. *BRI(M)B-
- germ. *TAPPO dér.

R+ Référents Supplémentaires

R+01	ils (le) remettent (dedans)	CA tərnaŋ bu'ta ('dijŋe) CO tər nɛ bə'tɛ (də'dɛŋ) (inf. prés.) EV (lq) 'turnəm pu'ksa: (də'dvɪn) « (-) repoussent (-) ». LS tər nɛ bə'te (lo bof'ø) (inf. prés.) « - (le bouchon) ».
------	-----------------------------	--

le cellier à fromages

la cantina per il formaggio / the cheese cellar

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2460
	AIS 1192, 1342	ALF	
	ALLY 403	ALI	4418

L'intitulation de l'Article reproduit celle de la question Q-APV 074.15, même si un inventaire des lexèmes proposés en tant que réponses révèle carrément dans l'« encyclopédie » des témoins une superposition de la notion de 'cellier' avec celle de 'cave' (déjà abordée d'ailleurs pour la cave à lait en APV 1-28), le lieu où en effet les fromages étaient plus communément gardés pendant l'affinage et pour la conservation suivante (ICON-1). Dans certains cas, les témoins se sont focalisés aussi (et à CM, exclusivement) sur l'ameublement des locaux concernés, essentiellement les 'étagères' (ou *tablards*). Dans un Référent Supplémentaire (R+01) on a colloqué les dénominations pour l'objet qui à AY et CM sont peut-être tirées du lat. TABŪLA 'table, planche', en relation avec le dérivé *re(tro)tabula* 'table d'arrière' (d'où le fr. *retable*, cf. TLFi) ; tandis qu'à QU et VT le type attesté est probablement en relation avec le fr. *soupenne* 'porche, mezzanine'

(emprunté aussi dans le piém. *sopanta*), construit sur le verbe PENDERE 'pendre, suspendre' (TLFi). Une dénomination particulière (un dér. du verbe lat. VIRARE 'tourner') est réservée à CM au tablard rond (ICON-2) pivotant. Comme conséquence du cadre référentiel qu'on vient de tracer, plusieurs parmi les dénominations proposées (CS-1) reprennent celles déjà rencontrées pour la 'cave à lait', à laquelle on renvoie pour les détails étymologiques. Il s'agit avant tout du type b. lat. CRŪPTA (le plus commun aussi pour 'cave', en APV 1-28, qui reste son signifié principal ; v. ici TI, Notes), dans pas mal de cas proposé ici comme deuxième réponse, et de son synonyme *CAVA enregistré à LI mais dans une forme qui suggère un emprunt direct au fr. *cave* ; des continuateurs du b. lat. TRIBŪNA (dont les liens originaux avec le sens d'« étagère » ont déjà été notés en APV 1-28) ; du b. lat. CELLARIU, qui naturellement

enregistre ici un nombre plus grand d'attestations. Les types originaux sollicités par la notion de 'cellier à fromages' se rapportent, par contre, à l'étymon gaul. *BALMA 'grotte', dans le sens spécifique de 'cave pratiquée sous un roc' (cf. FEW I, 223), et surtout au type plus moderne et commercial *magazenn*, probable emprunt au fr. *magasin* (ou au piém. *magasin* ; cf. GDPI) dans le sens de 'lieu de dépôt', à son tour emprunt médiéval à l'it. *magazzino* (de l'ar. MAHĀZĪN). La deuxième synthèse lexicale (CS-2) met en rapport comparatif, localité par localité, les dénominations attestées pour 'cave à lait' (APV 1-28) et 'cellier à fromages', au regard des seules premières réponses ; les résultats confirment pour *crota* la valeur de terme plus général pour 'cave, cellier' et, en même temps, une moindre diffusion de la notion de 'cave destinée spécifiquement au fromage' surtout dans la Basse Vallée.

Labels on map: EV (ly sə'li), LI (la 'kav a frø'ma'dzø), VT (la 'krøta), OY (lq sə'lø: di frø'madzø AL), AY (k'rota du frø'madzø), CM (?), SO (la 'krøta di frø'medzø), QU (la 'krøta), EM (la 'krota), LS (lo maga'zøø AL), FE (lo maga'hij AL), GA (bal'met * V AL), LT (lo maga'zøø di fon'tinə * AL), SA (lo maga'zøø AL), AR (k'rota di frø'madzø), CO (lu sə'lɛi * AL), CH (lu 'θe'li di frø'ma'dø), RH (lq maga'zøø AL), VS (la 'krøta), CA (tur'nøt du tu'møt), TI (la 'krøta *), RI (la 'tryna da 'tom:a).

*	NOTES
	CO À l'alpage. GA Ce sont des magasins et des frigidaires naturels. LT « — des fontines ». TI Le terme vaut 'cave' en général, à l'alpage notamment 'cave à fromages'.

V	VARIANTES
	GA bal'mit (pl.)

AL	AUTRES LEXÈMES
	CO la 'kfiøta FE la 'krøta À la maison. GA 'krota LS la 'krøta LT la 'krøta OY la 'krøta di frø'madzø RH la 'krøta SA la 'krøta di frø'madzø

➤ le cellier à fromages

CS - 1 / LEX 'cellier à fromages'

- b. lat. CRŪPTA
- b. lat. CELLARIU
- ▲ b. lat. TRIBUNA et dér.
- ◆ gaul. *BALMA
- ★ [fr. magasin/ piém. magasin]
- ★ [fr. cave]

CS - 2 / LEX 'cave à lait'/'cellier à fromages' (seul. 1^e réponse) [+ APV 1-28]

- dén. différente
- ◆ dén. différente + même étym. (CAVA)
- ▲ même dén. : CRŪPTA
- ▲ même dén. : CELLARIU
- ▲ même dén. : TRIBUNA

ICON - 1 Un cellier à fromages [Cogne, années 1990 ; R. Monjoie]

ICON - 2 Un tablard rond [Courmayeur, Dolonne, 1965 ; R. Willien]

AUTRES ATLAS	ALJA	ALEPO	2461
	AIS	ALF	
	ALLY	ALI	

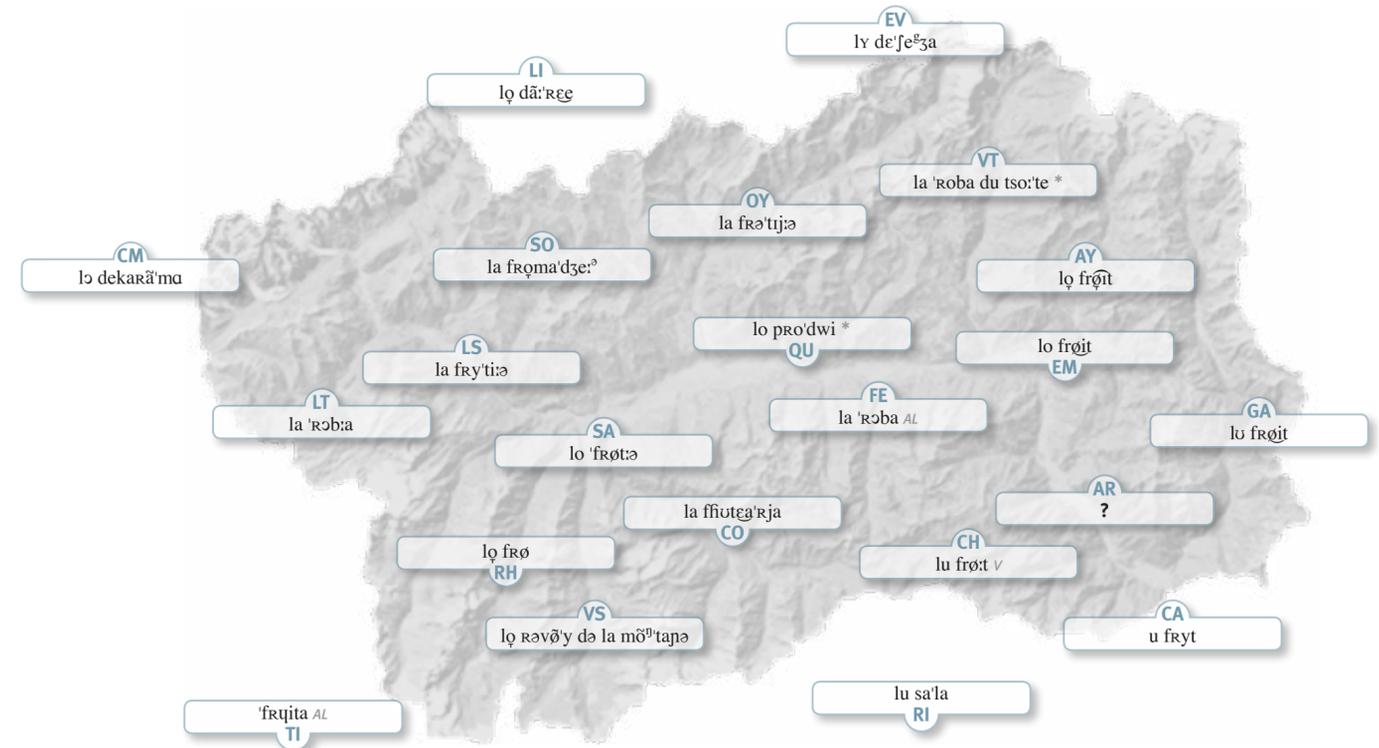
le produit de l'alpage [coll.]

il prodottò dell'alpeggio [coll.] / the product of a mountain dairy [coll.]

La notion collective de 'produit de l'alpage' proposée par Q-APV 074.15.b *tout le produit de l'alpage s'appelle...*, qui a reçu au moins une réponse dans presque tous les points d'enquête, clôt de façon appropriée l'ensemble des Articles de ce volume de l'Atlas, en renvoyant idéalement au moment du retour en bas, au mois de septembre, des troupeaux de vaches et des bergers d'alpage chargés des fromages produits pendant l'été. Comme les réponses le laissent entendre, toutefois, le stimulus a été parfois reconduit par les témoins au concept plus général de 'produit du travail fermier', introduit de manière explicite dans quelques localités comme deuxième réponse (v. ici le Réfèrent Supplémentaire en R+01), mais probablement intéressant aussi une partie des données primaires accueillies dans la Carte principale. Les termes dialectaux utilisés par les témoins (CS-1) expriment plus fréquemment la notion à partir de deux bases, le lat. FRŪCTU 'fruit' (qui, en tant que dérivé du verbe déponent *frūi* 'jouir de quelque chose', déjà en latin exprimait le sens primaire et concret de 'profit, revenu, rémunération'; cf. GPSR VII, 1081-1083 pour les attestations dans le domaine laitier, dans la forme de base (surtout dans la Basse Vallée) et

avec une série de dérivés (**fructariu*, **fructariu*, **fructata*, **fructariata*), et le germ. *RAUBA 'butin', un type lexical qui, surtout dans le domaine italo-roman, a développé le sens de 'biens, richesse' et en Vallée d'Aoste le sens spécifique de 'denrée, nourriture' (cf. FEW XVI, 674 et DEL, *roba*; cf. aussi le fr. *robe*, évolué dans une autre direction sémantique). Au même domaine « économique » remontent aussi une bonne partie des nombreux lexèmes moins attestés, tels que la forme à LI (équivalent du fr. *denrée*, du lat. **denariata* 'ce qui pouvait être payé par un denier', de DENARIU; cf. GPSR V, 225) et les dérivés des verbes PRODUCĒRE 'produire' et REVENĪRE 'retourner' puis en français 'coûter' (d'où le sens de *revenu*), fournis comme traduction (à QU explicitement dénoncée comme modélisée sur le français) du stimulus en trois localités. Aussi le lexème de CM (un dérivé de QUADRAGĒSIMA 'carême' du type **dequadragesimata*) évoque d'ailleurs, à travers le sens de 'faire sortir de l'abstinence (de carême)' (cf. FEW II, 1389), l'espoir de richesse lié à la fin de la saison fermière. Dans les autres attestations isolées, à EV le domaine de référence est la 'descente des alpages' (le terme proposé n'est en effet autre que la dénomination de cet événement dans le fr. pr. de Suisse, du part. pass. fém. **descensu* du verbe *DESCENDĒRE ;

cf. GPSR V, 455) ; à SO et RI c'est plus simplement le 'fromage' qui est mis en cause, dans le premier cas à travers un dérivé du type **formaticāta*, dans le second par une appellation métonymique, le 'salé' (du lat. SALE). Le seul lexème attesté trois fois en R+01 pour la notion 'produit du travail fermier' mérite une dernière remarque étymologique : il s'agit de la voix dial. pour 'rente', dér. du vaste domaine du lat. *gaudia* (pl. du neutre GAUDIU et d'où le fr. *joie* et l'it. *gioia*, emprunt ancien au français), encore une fois pris dans sa valeur sémantique plus « matérielle », émergant par exemple des usages du verbe *jouir* en fr. (*jouir d'un bien*) et *godere* en it. (*godere di un bene*). La présence de continuateurs de *gaudere* dans le domaine de la rente laitière est bien attestée aussi dans la Suisse romande, avec des dér. tels que *dzavouânf* ou *djinse* (< **gaudentia*) et *dzavouemîn* (**gaudentu*; cf. GPSR V, 802 et 1058). Pour conclure, la synthèse en CS-2 relève les résultats de l'évolution du phonème /o/ ton. en syllabe affectée par l'influence palatale du groupe /kt/ suivant, dans les continuateurs du type **fructu*.



*	NOTES
QU	Mais c'est plutôt du français. VT « – de l'été ».
V	VARIANTES
CH	lu frɔt
AL	AUTRES LEXÈMES
FE	lo frø ■ lo pro'dwi dɑ to lo tso:'tɛŋ « – de tout l'été ».
TI	lɔ frɔt Plus en général, la rente d'un alpage aussi.

CS - 1 / LEX 'produit de l'alpage'

- FRŪCTU
- FRŪCTU dér.
- germ. *RAUBA
- ▲ SALE dér.
- ▲ FORMATICU dér.
- ◆ QUADRAGĒSIMA dér.
- ◆ DENARIU dér.
- ◆ *DESCENDĒRE dér.
- ★ PRODUCĒRE dér.
- ★ REVENĪRE dér.

CS - 2 / PHON /u/ ton. + /kt/ (fructu)

- /o/, /ø/
- /ɔ/, /ɔ̃/
- ▲ /y/
- ◆ /tʃ/

R+ Référents Supplémentaires

R+01	les étagères (pour les fromages)	AY reta'bjonj du fro'mɑ:dʒɔ CM lɔ trɑ'bɫɑ (s.) ■ lo vrɛ (s.) « La toupie », tablard rond pivotant. CO pɛ'ɛ'tɛj ■ ta'bjei QU pan'tiɑ VT le pan'tɛc Avoué lè talaquén dè én a l'otra [« Avec les planchettes, d'une à l'autre »].
------	----------------------------------	---

R+ Référents Supplémentaires

R+01	le produit du travail fermier [coll.]	AY la 'dʒɔva Le lait et ses produits. CO la dzwa Le produit d'un particulier au sein d'un consortium. RH la 'dʒɔja Produit de chaque vache.
------	---------------------------------------	---

INDEX ET REPERTOIRES



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS



ATLAS DES PATOIS VALDÔTAINS

Table des matières

La Table des Matières est l'index général des contenus, énumérant les Articles appartenant aux différentes typologies et les sous-articles (Cartes et Référents Supplémentaires) dans l'ordre du volume publié. Quelques indications pour la consultation : **Articles** (cf. *Guide à la lecture*, 3.) : **1-1** Article Standard, **1-1T** Article « Textes », **1-1E** Article « Expressions », **1-1F** Article « Flexion ».

Contenus supplémentaires (cf. *Guide à la lecture*, 4.2.4.-4.2.5.) : **C+** Cartes Supplémentaires ; **R+** Référents Supplémentaires. **Notations sémantiques aux Intitulats** (cf. *Guide à la lecture*, 4.1.) : [adj.] = adjectif synthétique exprimant la notion ; [coll.] = sens collectif ; [gén.] sens générique.

I. La traite

- 1-1** le lait
- 1-2** le colostrum (premier-lait)
- 1-3T** qu'en fait-on (du colostrum) ?
- 1-4E** les différents mets composés avec le colostrum
 - C+01** les beignets au colostrum
 - R+01** (du colostrum) bouilli
 - R+02** la tarte au colostrum
 - R+03** le matafan
 - R+04** la soupe au colostrum
- 1-5** le pis (de la vache)
- 1-6F** un trayon (du pis de la vache)
- 1-7** (une vache) dont un trayon est sans lait [adj.]
 - R+01** un trayon sans lait
 - R+02** l'enflure du trayon (causée par la mammitte)
- 1-8** traire
 - C+01** (traire) à la poignée
 - C+02** (traire) au pouce
 - R+01** (traire) à la main
 - R+02** (traire) à la machine
- 1-9** le tabouret à traire [gén.]
 - R+01** le tabouret à une jambe
 - R+02** le tabouret à trois jambes
- 1-10** le seau à traire [gén.]
 - C+01** le seau à traire ancien (en bois)
 - R+01** autres récipients (pour la traite)
 - R+02** la poignée (du seau à traire ancien en bois)
- 1-11** faire descendre le lait (avant la traite)
 - R+01** faire sortir le lait (des trayons)
- 1-12** égoutter les trayons
 - R+01** le lait d'égouttage
- 1-13** le lait produit par une traite
- 1-14E** les différentes traites de la journée
 - C+01** la traite du matin
 - C+02** la traite du soir
 - R+01** traire en milieu de journée
 - R+02** traire régulièrement
- 1-15** faire de la mousse en trayant
- 1-16** la mousse du lait
- 1-17E** du lait bourru
 - C+01** du lait à peine trait
 - C+02** du lait (encore) tiède
 - R+01** du lait mousseux
 - R+02** autres expressions ('lait bourru')
- 1-18E** les saletés dans le lait (à la traite)
 - C+01** la saleté du lait [coll.]
 - C+02** des débris de paille (dans le lait)
 - R+01** (le lait est) sale
 - R+02** des poils (dans le lait)
 - R+03** des grumeaux (dans le lait)
 - R+04** du fumier (dans le lait)
 - R+05** du mauvais lait
- 1-19E** divers défauts des vaches à la traite
 - C+01** ne pas donner le lait
 - C+02** donner de coups de pied
 - C+03** (vache qui est) difficile à traire
 - R+01** (vaches qui) donnent des coups de queue
 - R+02** (vaches qui) ne restent pas tranquilles
 - R+03** (vaches qui) n'ont pas un jet régulier
 - R+04** (vaches qui) piétinent
 - R+05** (vaches qui) bougent toujours
 - R+06** (vache qui est) trop « douce » à traire (laisse couler le lait)
 - R+07** (vache qui) donne des coups de corne
 - R+08** (vaches qui) timent
 - R+09** (vaches qui) rongent

II. Entre l'étable, la cave et la fruitière

- 1-20** couler le lait (après la traite)
- 1-21** le couloir pour filtrer le lait [gén.]
 - R+01** l'échelette en bois (pour le couloir)
 - R+02** l'entonnoir
- 1-22** l'ancien couloir en bois (pour le lait)
- 1-23** le couloir en métal (pour le lait)
 - R+01** la passoire en métal moderne (pour le lait, en tôle, filtre en grille)
- 1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour le lait)
 - C+01** les racines (pour le filtre du couloir)
 - C+02** le tissu (pour filtrer le lait)
- 1-25** le filtre en métal (du couloir pour le lait)
- 1-26** faire monter la crème (en laissant reposer le lait)
 - R+01** laisser reposer le lait
 - R+02** laisser déposer le lait
 - R+03** laisser refroidir le lait
- 1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait
 - R+01** le baquet (bas et large, pour le lait)
 - R+02** autres récipients (pour le lait)
 - R+03** l'anse (du chaudron)
 - R+04** le bord (du chaudron)
- 1-28** la cave à lait
 - R+01** le placard à lait
- 1-29** la crème
- 1-30** écrémer
- 1-31** l'écumeoire (en bois)
- 1-32** l'écumoire
- 1-33** l'écumeuse moderne
- 1-34** le pot à crème
- 1-35** la chaudière à lait
- 1-36** porter le lait à la laiterie
- 1-37** le grand bidon à dos (pour le lait)
 - R+01** les bretelles (du bidon à dos)
- 1-38** le bidon à main (pour le lait)
 - R+01** autres récipients (pour le transport du lait)
- 1-39** le couvercle (du bidon pour le lait)
 - R+01** mettre le couvercle
- 1-40** l'anse (du bidon pour le lait)
 - R+01** les anses latérales (du bidon pour le lait)
- 1-41T** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ?
 - C+01** ils (le) pèsent
 - C+02** récipient pour la mesure (du lait)
 - C+03** récipient pour peser le lait
 - R+01** on mesure (le lait)
 - R+02** la balance romaine (pour le lait)
 - R+03** la pesée du lait
 - R+04** le châssis pivotant (pour peser le lait)
 - R+05** la barre (de la balance romaine)
- 1-42** faire bouillir le lait
- 1-43** (du lait) bouilli
- 1-44** la peau de lait
- 1-45** surveiller le lait (sur le feu)
- 1-46** laisser verser le lait (sur le feu)
- 1-47** le lait a caillé (accidentellement)
 - C+01** le lait est (devenu) aigre
 - R+01** (du lait) aigre/tourné
 - R+02** cailler (après l'emprésurage)
- 1-48T** qu'en fait-on (du lait caillé accidentellement) ?

III. *Le beurre*

- 1-49** le beurre
- 1-50** (le beurre) est frais
- 1-51** (le beurre) est rance
- 1-52** la baratte droite
- 1-53** la batte (de la baratte droite)
 - R+01 le manche (de la batte de la baratte droite)
 - R+02 le châssis pivotant (pour s'aider à brasser avec la baratte droite)
- 1-54** la rondelle-brassoïr (de la baratte droite)
- 1-55** le couvercle (de la baratte droite)
- 1-56** battre le beurre (baratter)
- 1-57** la baratte-tonneau
 - R+01 le chevalet (de la baratte-tonneau)
 - R+02 la roue à aubes (de la baratte-tonneau)
- 1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau)
- 1-59** les palettes internes (de la baratte-tonneau)
 - R+01 le brassoïr à palettes (de la baratte-tonneau)
- 1-60** faire tourner (la baratte-tonneau)
- 1-61T** autres espèces de barattes
 - R+01 la baratte-tonneau triangulaire
 - R+02 la baratte-tonneau carrée
 - R+03 l'ancienne baratte-tonneau
 - R+04 la baratte-tonneau avec la palette amovible
 - R+05 la baratte-tonneau avec la roue à aubes
- 1-62** le babeurre
- 1-63T** qu'en fait-on (du babeurre) ?

- 1-64E** les différents produits ou mets tirés du babeurre
 - C+01 le fromage de babeurre [gén.]
 - R+01 autres fromages de babeurre
 - R+02 la soupe (de babeurre)
 - R+03 la bouillie de babeurre
 - R+04 le sérac de babeurre [gén.]
 - R+05 la *brossa* de babeurre
 - R+06 la polenta avec le babeurre
- 1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement)
 - R+01 l'amas de beurre (extrait de la baratte)
 - R+02 entasser (les petites mottes de beurre)
 - R+03 des grumeaux de beurre (dans la baratte)
- 1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée)
- 1-67** le moule à beurre
 - R+01 la marque à beurre
 - R+02 la tôle à beurre
 - R+03 l'assiette creuse (pour mouler le beurre)
 - R+04 autres ustensiles (pour mouler le beurre)
 - R+05 marquer (le beurre)
 - R+06 taper (le beurre)
- 1-68** faire fondre le beurre
- 1-69** du beurre fondu
- 1-70** la crasse du beurre fondu
- 1-71T** qu'en fait-on (de la crasse du beurre fondu) ?
- 1-72** le pot pour le beurre fondu
- 1-73** une tartine de beurre
 - C+01 une tranche (mince) de beurre

IV. *Le sérac*
et les produits dérivés
des petits-laits

- 1-74** le sérac
- 1-75T** comment produisait-on et conservait-on le sérac ?
 - C+01 (le sérac/la *brossa*) se forme
 - C+02 le moule à sérac
 - R+01 on le (le sérac/la *brossa*/le fromage du petit-lait) recueille
 - R+02 le poivre
 - R+03 ils le (le sérac) mettent fumer
 - R+04 ils le (le sérac) salent
 - R+05 l'écrémoïre percée (écumoire)
 - R+06 on le (le sérac) pend (pour l'égoutter)
 - R+07 la toile (pour égoutter le sérac)
 - R+08 ils le (le sérac) conservaient
 - R+09 ils le (le sérac) tourment
 - R+10 soigner (les séraes)
 - R+11 la vente aux enchères (des fromages, en fin d'alpage)
- 1-76E** les produits de la filière du sérac
 - C+01 la *brossa* (premier affleurement pendant la fabrication du sérac)
 - R+01 le *salignón* (sérac assaisonné)
 - R+02 le beurre de *brossa*
 - R+03 le sérac affiné

- 1-77** l'aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac)
- 1-78T** comment préparait-on l'aisy (présure pour sérac) ?
 - C+01 du vinaigre
 - C+02 des oseille (*Rumex acetosella*)
 - R+01 du citron
- 1-79** le tonneau pour l'aisy
 - R+01 la bonde (du tonneau pour l'aisy)
- 1-80** un caillot (de sérac)
 - R+01 l'écume (du sérac)
 - R+02 la peau (du sérac)
 - R+03 les résidus du sérac (dans la chaudière)
 - R+04 le sérac brut
- 1-81** le petit-lait résiduaire (du sérac)
 - R+01 le petit-lait de *brossa*

V. *Le fromage*

- 1-82** le fromage [gén.]
- 1-83E** quels sont les différents fromages du pays ?
 - C+01 la *fontina*
 - C+02 le fromage maigre
 - C+03 le fromage demi-gras
 - R+01 le fromage de babeurre
 - R+02 le *reblec*
 - R+03 le fromage de chèvre
 - R+04 le fromage frais [gén.]
 - R+05 le fromage de laiterie
 - R+06 le fromage peu chauffé
 - R+07 le fromage de lait mixte
 - R+08 le beaufort
 - R+09 le fromage de lait tourné
 - R+10 le fromage d'alpage
 - R+11 le fromage de brebis
 - R+12 le fromage à croûte fleurie
 - R+13 le vacherin
- 1-84** mettre la présure (dans le lait)
 - R+01 mettre à cailler (le lait)
- 1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage)
- 1-86T** comment fait-on chauffer le lait (pour faire le fromage) ?
 - R+01 le châssis pivotant (pour suspendre la chaudière au feu)
 - R+02 le foyer
- 1-87** la présure [gén.]
 - R+01 la présure en poudre
 - R+02 la présure liquide
- 1-88** la caillette (de veau, de chevreau)
 - C+01 la présure animale (de veau, de chevreau)
- 1-89** du caillé brut (non brassé)
 - R+01 le caillé brassé (pâte du fromage)
 - R+02 le fromage tiré du caillé brut
 - R+03 (du caillé) frais
 - R+04 (le caillé) mangé (tout de suite)
 - R+05 boire (le caillé)
- 1-90** brasser le caillé
 - C+01 briser le caillé (avant de le brasser)
 - R+01 brasser la présure
- 1-91** le brassoïr à fromage
 - R+01 le tranche-caillé moderne
 - R+02 la louche (pour briser/brasser le caillé)
- 1-92T** comment fait-on égoutter le caillé ?
 - C+01 (faire) égoutter (le caillé)
 - C+02 la toile (à fromage)
- 1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage)
- 1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage
 - C+01 le moule pour la *fontina* (et les fromages gras)
- 1-95** le banc à fromage
 - R+01 l'échelle (pour le moule à fromage)
 - R+02 la rainure (du banc à fromage)
 - R+03 l'égouttoir (du banc à fromage)
- 1-96** laisser égoutter (le fromage)
 - R+01 le petit-lait égoutté
- 1-97** presser (le fromage)
- 1-98** la presse à fromage
- 1-99** le couvercle (du moule à fromage)
- 1-100** le petit-lait du fromage
 - R+01 le caillé de petit-lait (fromage frais)
- 1-101T** qu'en fait-on (du petit-lait du fromage) ?
 - R+01 le caillé de petit-lait (fromage frais)
- 1-102** (le fromage est) bien fait
 - R+01 (le fromage) bien travaillé
 - R+02 un beau fromage
- 1-103** (le fromage est) trop fait
 - R+01 (du fromage) trop piquant
 - R+02 (du fromage) trop maigre
 - R+03 (du fromage) trop mou
 - R+04 (du fromage) avarié
 - R+05 (du fromage) trop cuit
 - R+06 (du fromage) trop caillé
- 1-104** (le fromage est) moisi
 - R+01 la moisissure
- 1-105** (le fromage est) gonflé
 - R+01 (le fromage) gonfle
 - R+02 (le fromage) fermente
- 1-106** les vers (du fromage)
 - C+01 les mites [gén.]
 - C+02 les cirons
 - R+01 les souris
 - R+02 (du fromage) mité
 - R+03 les chenilles (dans le fromage)
 - R+04 soigner (les fromages)
 - R+05 les mouches (du fromage)
 - R+06 (du fromage) rongé (par les souris)
- 1-107** la croûte (du fromage)
- 1-108** la tâte à fromage
- 1-109** goûter le fromage
 - R+01 l'échantillon (pour goûter le fromage)
- 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage)
 - C+01 la tige de fromage (prélevée avec la tâte)
 - R+01 ils (le) remettent (dedans)
- 1-111** le cellier à fromages
 - R+01 les étagères (pour les fromages)
- 1-112** le produit de l'alpage[coll.]
 - R+01 le produit du travail fermier [coll.]

Index des types lexicaux patois

ABÈICHÉ (v.) ‘abaïsser’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) CP
acarzèi (n.) ‘batte’ 1-53 la batte (de la baratte droite) CP
<i>achourti</i> (part. pass.) → SORTI (v.)
âcoulé → ehcolar (v.)
âcramé → ÉCRAMÉ (v.)
aépro → VÉPRO (n.)
agnaqué → GNAQUÉ (v.)
agotà → ÉGOTTÉ (v.)
agout (n.) ‘petit-lait égoutté’ 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP

agoutchî → ÉGOTTÉ (v.)
agouté → GOUTÉ (v.)
aguêté → GUÊTÉ (v.)
ahcàn → échàn (n.)
ahcôita → ÉCOUETTE (n.)
AIZI (n.) ‘aisy (présure pour sérac)’ 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) CP R+01 1-79 le tonneau pour l’aisy CP
ALÉ (v.) ‘aller’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+01 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) CP
alette (n.) ‘palette’ 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) CP
amanéyé → MANÉYÉ (v.)
AMETTRE (v.) ‘faire descendre le lait’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) CP 1-19 divers défauts des vaches à la traite C+03

ancro (adj.) ‘rance’ 1-51 (le beurre) est rance CP
anèri (v.) ‘cailler’ 1-47 le lait a caillé (accidentellement) CP
ango (n.) ‘beurre’ 1-49 le beurre CP
anrèthieù → AROTSAOU (n.)
ANSE (n.) et dér. ‘anse’ 1-40 l’anse (du bidon pour lait) CP R+01
AOURA (n.) ‘heure’ 1-14 les différentes traites de la journée R+02
ouzeuille → ouizeuille (n.)
apèzà (v.) ‘surcharger’ 1-97 presser (le fromage) CP
APPRESTÉ (v.) ‘préparer’ 1-90 brasser le caillé R+01
APRESSÉ (v.) ‘faire descendre le lait’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) CP

ARÀN (n.) ‘cuivre’ 1-23 le couloir en métal CP 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait CP 1-41 comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? C+03
ardjipà → règuieppé (v.)
ariaye (n.) ‘traite’ 1-13 lait produit par une traite CP 1-14 les différentes traites de la journée C+01 C+02
ARIÉ (v.) ‘traire’ 1-8 traire CP C+01 C+02 1-10 le seau à traire [gén.] CP 1-12 égoutter les trayons CP 1-14 les différentes traites de la journée R+01 R+02 C+02 1-15 faire de la mousse en trayant CP 1-17 du lait bourru C+01 1-19 divers défauts des vaches à la traite C+03 R+06
ARIÒN (adj.) ‘rond’ 1-54 la rondelle -brassoir (de la baratte droite) CP 1-57 la baratte-tonneau CP
arjeura (n.) ‘traite’ 1-14 les différentes traites de la journée C+01
AROTSAOU (n.) ‘banc à fromage’ 1-95 le banc à fromage CP
artrivràv (v.) ‘égoutter les trayons’ 1-12 égoutter les trayons CP
asadj (n.) ‘tâte à fromages ; échantillon’ 1-108 la tâte à fromages CP 1-109 goûter le fromage R+01

asadjò → sadjé (v.)
assété → CHATÉ (v.)
astriòun (n.) ‘caillot’ 1-80 un caillot de sérac CP
atcheppé (v.) ‘chauffer’ 1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage) CP
ATENCHÓN (n.) ‘attention’ 1-45 surveiller le lait (sur le feu) CP
atsan → étsan (n.)
AVÈI (v.) ‘avoïr’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+03 R+09 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) CP 1-47 le lait a caillé (accidentellement) CP R+01 1-51 (le beurre est) rance CP 1-104 (le fromage est) moisi CP
avèinë (v.) ‘faire descendre le lait’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) CP
AVÈITSE (v.) ‘regarder’ 1-45 surveiller le lait (sur le feu) CP 1-106 les vers (du fromage) R+04
AZI (n.) ‘vinaigre’ 1-78 comment préparait-on ce liquide aigre (aisy) ? C+01

L’Index des Types Lexicaux Patois (cf. *Guide à la lecture*, 5.3.) enregistre les occurrences de toutes les Réponses en patois et en graphie API dans l’APV (dans les Cartes Principales et Supplémentaires et dans les Référents Supplémentaires) appartenant aux catégories lexicales sémantiquement « pléines » (noms, adjectifs, verbes), lemmatisées sous des types « idéaux » et reconstruits. Les lemmes (en gras) peuvent représenter tant des types répandus largement dans l’espace linguistique objet de l’enquête (en PETITES CAPITALLES) que des types localisés (en romain). Ils sont présentés dans la forme des lemmes d’un dictionnaire et ils sont accompagnés par l’indication de la catégorie grammaticale, par l’indication de la présence éventuelle de

BEURÉ (v.) et dér. ‘battre le beurre’ 1-56 battre le beurre CP
BÈRE (v.) ‘boïre’ 1-89 du caillé (brut, non brassé) R+05
BÈQUE (n.) ‘bec’ 1-95 le banc à fromage R+03
beraquié → BEURÉ (v.) et dér.

BÉFOURI (n.) ‘type de fromage’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+12
BÈRE (v.) ‘boïre’ 1-89 du caillé (brut, non brassé) R+05
BÈQUE (n.) ‘bec’ 1-95 le banc à fromage R+03
beraquié → BEURÉ (v.) et dér.
BERAYÓN (n.) ‘babeurre’ 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) CP 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre C+01 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+01
BÈRÙ (adj.) ‘poilu’ 1-106 les vers (du fromage) R+03
bèt (n.) ‘premier lait (colostrum)’ 1-2 le premier lait (colostrum) CP 1-4 les différents mets composés avec le premier lait C+01
betsòn (n.) ‘tonneau’ 1-79 le tonneau pour l’aisy CP
BETTÉ (v.) ‘mettre’ 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) CP 1-67 le moule à beurre R+05 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? R+03 1-84 mettre la présure (dans le lait) CP R+01 1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) CP 1-104 (le fromage est) moisi CP 1-110 reboucher le trou (de la tâte à fromage) R+01

BEUDANE (n. pl.) ‘mousse’ 1-15 faire de la mousse en trayant CP 1-16 la mousse du lait CP
BEURÉ (v.) et dér. ‘battre le beurre’ 1-56 battre le beurre CP

BEURÉRE (n.) ‘baratte’ 1-52 la baratte droite CP 1-55 le couvercle (de la baratte droite) CP 1-56 battre le beurre CP 1-57 la baratte-tonneau CP 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) CP 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) CP 1-61 autres espèces de barattes R+01 R+02 R+03 R+04
BEURO (n.) et dér. ‘beurre’ 1-49 le beurre CP 1-56 battre le beurre CP 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) CP 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre C+01 R+01 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) CP R+01 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) CP 1-80 un caillot de sérac CP
balmet → BARMET (n.)
balôca → BALA (n.) et dér.
baloquin → BALA (n.) et dér.
baloufa (n.) ‘mousse’ 1-16 la mousse du lait CP
BAN (n.) ‘banc’ 1-9 le tabouret à traire [gén.] CP
<i>banin</i> (n. pl.) ‘récipient pour le lait’ 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait R+02

baqué → bucà (v.)
BAQUÉT (n.) ‘bâton’ 1-53 la batte (de la barate droite) CP 1-91 le brassoir à fromage CP
baraquin (n.) ‘récipient’ 1-38 le bidon à main (pour lait) CP 1-34 le pot à crème CP
bariquièt → BARÓ (n.) et dér.
barlecà (v.) ‘bouger’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+05
BARMET (n.) ‘cave’ 1-111 le cellier à fromages CP
baró (n.) et dér. ‘tonneau ; baratte-tonneau’ 1-57 la baratte-tonneau CP 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) CP 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) CP 1-61 autres espèces de barattes R+05 1-79 le tonneau pour l’aisy CP
BĀS (adj.) ‘bas’ 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait R+01
bateura (n.) ‘brassoir à fromage’ 1-91 le brassoir à fromage CP
BATÓN (n.) ‘bâton’ 1-52 la baratte droite CP 1-53 la batte (de la baratte droite) CP 1-91 le brassoir à fromage CP
batsèya (n.) ‘pot’ 1-34 le pot à crème CP
batsià (n.) ‘chaudron’ 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait R+02

BATTRE (v.) ‘battre’ 1-56 battre le beurre CP 1-57 la baratte-tonneau CP 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) CP 1-90 brasser le caillé CP
BÉ (adj.) ‘beau’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+03 1-102 (le fromage est) bien fait R+01
bê → bèt (n.)
BÉDOZ (n.) ‘fromage’ 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre C+01 1-82 le fromage [gén.] CP 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? C+02 R+01 1-102 (le fromage est) bien fait R+01

dérivés suffixaux diminutifs (*et dér.*) et par leur sens principal. Les variantes phonétiques, elles aussi répertoriées (en romain non gras) surtout là où leur forme peut déterminer un éloignement significatif dans l’ordre alphabétique, renvoient aux lemmes principaux. L’italique (des lemmes et des renvois) signale que la forme en index n’a pas été lemmatisée et qu’elle est présentée dans la forme flexe enregistrée dans l’Atlas, détaillée dans les informations grammaticales qui l’accompagnent. Le renvoi se fait à l’Article principal **(1)** avec son Intitulation et aux Cartes (Principale, **CP**, ou Supplémentaire, **C+**, y compris les éventuelles Autres Lexèmes dans les respectifs appareils) ou au Référent Supplémentaire (**R+**) où une forme en API du type est attesté.

BOLAILLE (n.) ‘fétu’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) C+02 bolotta → POLOTTA (n.)
bóna (n.) ‘aisy (présure pour le sérac)’ → 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) CP 1-79 le tonneau pour l’aisy CP

BOR (n.) ‘bord’ 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait R+04
BORDEÜS (n.) ‘débris’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) C+02
bore (n.) et dér. ‘trou’ 1-110 reboucher le trou (de la tâte à fromage) CP
BORNGO (adj.) ‘borgne’ 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait [adj.] R+01
BORNA (n.) ‘trou’ 1-110 reboucher le trou (de la tâte à fromage) CP
BOSSE (n.) ‘tonneau’ 1-79 le tonneau pour l’aisy CELLIER À FROMAGE
BOTSON (n.) ‘bouchon’ 1-110 reboucher le trou (de la tâte à fromage) R+01
bou → BOUQUE (n.)
boucal (n.) ‘pot pour le beurre’ 1-72 le pot pour le beurre fondu CP
BOUDZÉ (v.) ‘bouger’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+05
BOUÉGNO (n.) ‘oreille’ 1-40 l’anse (du bidon pour lait) R+01
BOUÉTE (n.) ‘boïte’ 1-67 le moule à beurre CP 1-72 le pot pour le beurre fondu CP 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+02

bouïda (n.) ‘cave à lait’ 1-28 la cave à lait CP
BOUIGNÉT (n.) ‘beignet’ 1-4 les différents mets composés avec le premier lait C+01

bouilletta (n.) ‘plaque de beurre’ 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) CP
bouilli (v.) ‘bouillir’ 1-42 faire bouillir le lait CP 1-43 (du lait) bouilli CP
boullé (adj.) ‘gonflé’ 1-105 (le fromage est) gonflé CP
BOUNÉ (n.) ‘aisy (présure pour le sérac) ; tonneau pour l’aisy’ 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) CP 1-79 le tonneau pour l’aisy CP
bounê → BONÉ (n.) et dér.

BOUQUE (n.) ‘bois’ 1-22 le couloir en bois (pour le lait) CP 1-31 l’écrémoïre (en bois) CP 1-54 la rondelle -brassoir (de la baratte droite) CP 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+02
bour → BEURO (n.) et dér.
BOURA (n.) ‘mousse’ 1-15 faire de la mousse en trayant CP 1-16 la mousse du lait CP 1-17 du lait bourru R+01 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) R +01 R +04 1-80 un caillot de sérac R+01 R+03
bouratà (v.) ‘battre le beurre’ 1-56 battre le beurre CP
bourina (n.) ‘beurre de <i>brossa</i> ’ 1-76 les produits de la filière du sérac R+02

bourthe (n.) ‘colostrum’ 1-2 le premier lait (colostrum) CP
bourtî (n.) ‘saleté’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) C+01
BOURÙ (adj.) ‘mousseux’ 1-17 du lait bourru R+01
boutal (n.) et dér. ‘tonneau’ 1-79 le tonneau pour l’aisy CP
BOUYÓN (n.) ‘vers’ 1-106 les vers (du fromage) CP C+02 R+03
BOUZA (n.) ‘bouse’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) R+04
bra (n.) ‘babeurre’ 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) CP
branda (n.) ‘bidon à dos’ 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) CP 1-36 porter le lait à la laiterie CP
bras (n.) et dér. ‘brassoir à fromage’ 1-91 le brassoir à fromage CP
brassé (v.) ‘brasser’ 1-90 brasser le caillé CP R+01
<i>breché</i> (v., part. pass.) ‘bouillir’ 1-4 les différents mets composés avec le colostrum R+01
brêf (n.) ‘type de fromage’ 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre R+01
BRÉLA (n.) et dér. ‘tabouret’ 1-9 le tabouret à traire [gén.] CP R+01
brenlé → BRÉLA (n.) et dér.

brèf (n.) ‘type de fromage’ 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre R+01
brêf (n.) ‘type de fromage’ 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre R+01
BRÉLA (n.) et dér. ‘tabouret’ 1-9 le tabouret à traire [gén.] CP R+01
brenlé → BRÉLA (n.) et dér.
BÒILLE (n.) ‘bidon à dos’ 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) CP

BRENTA (n.) et dér. ‘bidon à dos’ 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) CP
BREUSQUE (adj.) ‘aigre’ 1-47 le lait a caillé (accidentellement) C+01 1-51 (le beurre) est rance CP
<i>bridi</i> (n. pl.) ‘courroïe’ 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) R+01
brioulén (n.) ‘petit morceau’ 1-110 reboucher le trou (de la tâte à fromage) C+01
bronfa (n.) ‘pot’ 1-34 le pot à crème CP

BROSSA (n.) et dér. ‘ <i>brossa</i> (de sérac)’ 1-32 l’écumoire CP 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre R+05 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+01 1-76 les produits de la filière du sérac C+01 R+02 1-80 un caillot de sérac CP 1-81 le petit-lait résiduaire (du sérac) R+01
brossà (v.) ‘cailler’ 1-47 le lait a caillé (accidentellement) C+01
BROTSETTA (n.) ‘bonde’ 1-79 le tonneau pour l’aisy R+01
bucà (v.) ‘regarder’ 1-45 surveiller le lait (sur le feu) CP
budzar (v.) ‘battre le beurre’ 1-56 battre le beurre CP
BUTSE (n.) ‘fétu’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) C+02
CADÓN → CAILLA (n.) et dér.
cafo (n.) ‘fromage’ 1-82 le fromage [gén.] AL
cafù → CASSE (n.) et dér.
cafuléri → cahoulera (n.)
cahe → CASSE (n.) et dér.
cahoulera (n.) ‘écumoire’ 1-32 l’écumoire CP

CAILLÀ (n.) et dér. ‘caillé’ 1-80 un caillot de sérac CP 1-89 du caillé (brut, non brassé) CP R+03 R+04 R+05 1-90 brasser le caillé CP C+01 1-91 le brassoir à fromage CP 1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) CP
CAILLE (n.) ‘présure ; caillette ; caillot’ 1-80 un caillot de sérac CP 1-84 mettre la présure (dans le lait) CP 1-87 la présure [gén.] CP R+01 R+02 1-88 la caillette (de veau, de chevreau) CP C+01 1-90 brasser le caillé R+01
CAILLÉ (v.) ‘cailler’ 1-47 le lait a caillé (accidentellement) CP R+02 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) CP 1-84 mettre la présure (dans le lait) R+01 1-103 (le fromage est) trop fait R+06
CAILLETTA (n.) ‘caillette’ 1-88 la caillette (de veau, de chevreau) CP
cailloun (n.) ‘type de fromage frais’ 1-89 du caillé (brut, non brassé) R+02

CAIROUT (n.) ‘fromage de colostrum’ 1-4 les différents mets composés avec le colostrum R+01 1-101 qu’en fait-on (du petit-lait du fromage) ? R+01
<i>caousa</i> (v., ind. prés 3 s.) ‘donner des coups de pied’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite C+02
CAR (n.) et dér. ‘quart’ 1-41 comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? C+02
CARA (n.) ‘côté’ 1-61 autres espèces de barattes R+01
CARRÀ (adj.) ‘carré’ 1-61 autres espèces de barattes R+03 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+02
casïoun (n.) ‘caisse’ 1-61 autres espèces de barattes R+02
CASSE (n.) et dér. ‘récipient (divers)’ 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait CP 1-31 l’écrémoïre (en bois) CP 1-41 comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? C+03 R+02 1-38 le bidon à main (pour lait) CP
CATÉ (n.) et dér. ‘grumeau’ 1-4 les différents mets composés avec le colostrum R+03 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) R+03 1-80 un caillot de sérac CP 1-89 du caillé (brut, non brassé) R+02
catinella (n.) ‘récipient’ 1-72 le pot pour le beurre fondu CP
câts → CASSE (n.) et dér.

cavaché (v.) ‘donner des coups de queue’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+01
cavalet (n.) ‘chevalet’ 1-57 la baratte-tonneau CP R+01
charla → sèla (n.) ‘tabouret’
CHATÉ (v.) ‘asseoir’ 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) R+01 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP
chégla → séla (n.) ‘seau’
cheuré → SERÉ (n.)
choué → SOUYE (n.)
<i>chouéron</i> (pl.) → séron (n.)
chouïmiti (n. pl.) ‘ <i>brossa</i> de babeurre’ 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre R+05
cllacà (v.) ‘taper’ * 1-67 le moule à beurre R+06
CLLÈR (adj.) ‘liquide’ 1-103 (le fromage est) trop fait R+02
CLLÈR (n.) ‘liquide’ 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) CP 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre C+01 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+01
<i>cnen</i> (n. pl.) ‘vers’ 1-106 les vers (du fromage) CP
COILLAOU (n.) ‘couloir pour le lait’ 1-22 le couloir pour filtrer le lait [gén.] CP 1-22 le couloir en bois (pour le lait) CP 1-23 le couloir en métal CP 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) CP
COLÉ (v.) ‘couler’ 1-17 du lait bourru R+02 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) R+01 1-20 couler le lait (après la traite) CP 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) CP 1-28 la cave à lait CP 1-36 porter le lait à la laiterie CP 1-68 faire fondre le beurre CP 1-69 du beurre fondu CP 1-89 du caillé (brut, non brassé) R+02 1-92 comment fait-on égoutter

CROTTA (n.) et dér. ‘cave’ 1-28 la cave à lait CP 1-73 une tartine de beurre CP C+01 1-111 le cellier à fromages CP
CROU (n.) ‘trou’ 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) CP
CROUÉ (adj.) ‘mauvais’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) R+05 1-70 la crasse du beurre fondu CP
CROUTA (n.) ‘croûte’ 1-80 un caillot de sérac R+02 1-107 la croûte (du fromage) CP
CRU (adj.) ‘cru’ 1-100 le petit-lait du fromage CP
CUYA (n.) ‘queue’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+01

D
danrée (n.) ‘denrée’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] CP
DÉBATTRE (v.) ‘débattre’ 1-90 brasser le caillé CP
DÉCAILLÉ (v.) ‘décailler’ 1-90 brasser le caillé C+01
décaranmâ (n.) ‘produit de l’alpage’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] CP
dèchéja (n.) ‘descente’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] CP
défansâ (v.) ‘égoutter les trayons’ 1-12 égoutter les trayons CP
DÉFAIRE (v.) ‘défaire’ 1-90 brasser le caillé C+01
DÉGOTTÉ (v.) ‘égoutter’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+01 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP
DÈINOUNA (n.) ‘après-midi’ 1-14 les différentes traites de la journée C+02

démoudre (v.) ‘faire descendre le lait’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) CP
denóa → DÈINOUNA (n.)
dépeuppâ (adj.) ‘sans lait d’un trayon’ 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait [adj.] CP R+01
DÉPOSÉ (v.) ‘déposer’ 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) R+02
DEUR (adj.) ‘dur’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite C+03 R+06
deus → DOUCE (adj.)
deusmeutte ‘faire descendre le lait’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) CP
djaviòn (n.) ‘assiette creuse’ 1-67 le moule à beurre R+03
djin (n.) ‘type de récipient’ 1-34 le pot à crème CP 1-38 le bidon à main (pour lait) R+01
djiré (v.) ‘tourner’ 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) CP
djouanin (n. pl.) ‘vers’ 1-106 les vers (du fromage) CP
DOILLE (n.) ‘pot’ 72 le pot pour le beurre fondu CP V
DOUCE (adj.) ‘douce’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+06
doudjo (n.) ‘pot’ 1-34 le pot à crème CP
dounâ (v.) ‘donner’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite CP C+01C+02 R+01
DRÊT (adj.) ‘droit’ 1-52 la baratte droite CP
dzè (n.) ‘tonneau’ 1-79 le tonneau pour l’aisy CP

dzerbo (n.) ‘moule à sérac’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+02
dzouenta (n.) ‘jointure’ 1-8 traire C+02
DZÛSE (n.) ‘moule à sérac’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+02 1-76 les produits de la filière du sérac R+03
dzouenta (n.) ‘jointure’ 1-8 traire C+02
DZUYA (n.) ‘renté’ 1-112 tout le produit de l’alpage [coll.] R+01

E
échan → ÉTSAN (n.)
ÉCHUYÉ (v.) ‘essuyer’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+01 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP
ÉCOLÉ (v.) ‘égoutter’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+01 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP
ÉCOUETTE (n.) ‘puron’ 1-81 le petie-lait résiduaire (du sérac) CP
ÉCRAMÉ (v.) ‘écrémer ; affleurer (de la crème)’ 1-26 faire monter

E
la crème (en laissant reposer le lait) CP 1-30 écrémer CP 1-31 l’écrémoire (en bois) CP 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? C+02
ÉCRAMEUSA (n.) ‘écrémeuse’ 1-33 l’écrémeuse moderne CP
ÉCUMA (n.) ‘écume’ 1-70 la crasse du beurre fondu CP 1-80 un caillot de sérac R+01
ÉCUMÉ (v.) ‘écumer’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? R+01
éflorâ (v.) ‘écrémer’ 1-30 écrémer CP 1-31 l’écrémoire (en bois) CP
éflorieù (n.) ‘écrémoire’ 1-31 l’écrémoire (en bois) CP
égolé (v.) ‘égoutter’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+01 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP
égotssàou (n.) ‘égouttoir’ 1-95 le banc à fromage CP
ÉGOTTÉ (v.) ‘égoutter’ 1-12 égoutter les trayons CP 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+01 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP
ehcòita → ÉCOUETTE (n.)
ehcolar → ÉCOLÉ (v.)

ehcouatsê (n. pl.) ‘coup de queue’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+01
ehproèt (n.) ‘tête à fromage’ 1-108 la tête à fromage CP
éinpochâ → ÉPOCHÂ (adj.)
ÉITAVA (n.) ‘octave (heure), entre les 2 et les 3 de l’après-midi’ 1-14 les différentes traites de la journée CP C+02 R+01
èizeuille → OUIZEUILLE (n.)
emballé (v.) ‘entasser’ 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) R+02
empio (adj.) ‘rance’ 1-51 (le beurre) est rance CP
ENCÂN (n.) ‘vente aux enchères’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? R+11
enrotchoï → AROTSAOU (n.)
ÈPÈS (adj.) ‘épais’ 1-80 un caillot de sérac R+01
épeuppâ (adj.) ‘sans lait d’un trayon’ 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait [adj.] CP R+01
époçhâ (adj.) ‘sans lait d’un trayon’ 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait [adj.] CP
éprô → VÈPRO (n.)
ério → OURO (n.)
éro → ÉYO (adj.)
ESPÈSE (n.) ‘espèce’ 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait) CP
estampin (n.) ‘marque’ 1-67 le moule à beurre R+01
ESTOMAQUE (n.) ‘estomac’ 1-88 la caillette (de veau, de chevreau) CP
étheuré (v.) ‘écrémer’ 1-30 écrémer CP

ÉTRE (v.) ‘être’ 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait [adj.] CP R+01 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) R+01 1-19 divers défauts des vaches à la traite C+03 R+02 R+04 R+06 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) CP 1-47 le lait a caillé (accidentellement) CP C+01 1-50 (le beurre) est frais CP 1-51 (le beurre) est rance CP 1-102 (le fromage est) bien fait CP R+02 1-106 les vers (du fromage) R+03
ÉTSAN (n.) et dér. ‘tabouret’ 1-9 le tabouret à traire [gén.] CP R+01
ÉTSAOUDÉ (v.) ‘chauffer’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+06 1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage) CP 1-103 (le fromage est) trop fait R+05
ÉTSÂTÈN (n.) ‘été’ 1-112 tout le produit de l’alpage [coll.] CP
ÉTSENOILLE (n.) ‘échelette pour le couloir’ 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.] R+01
euncaillé (n.) ‘empresurer’ 1-84 mettre la présure (dans le lait) CP
ÈVE (n.)‘eau’ 1-57 la baratte-tonneau R+02 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) CP
èye (n. pl.) ‘crasse du beurre fondu’ 1-70 la crasse du beurre fondu CP
ÉYO (adj.) ‘aigre’ 1-47 le lait a caillé (accidentellement) R+01C+01 1-51 (le beurre) est rance CP 1-103 (le fromage est) trop fait R+04 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+09
èzi → AIZI (n.)

F
fachola → FÈSALLA (n.)
FÂDA (n.) ‘tissu’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) CP C+02 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? R+07 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+02
falapén (n.) ‘tissu’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) C+02
FALLÈI (v.) ‘falloir’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) CP
FÈSALLA (n.) ‘moule’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+02 1-94 (mettre le caillé) dans le moule à fromage CP 1-99 le couvercle (du moule à fromage) CP
FÈTSURE (n.) et dér. ‘moule à fromages’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+02 1-94 (mettre le caillé) dans le moule à fromage CP 1-99 le couvercle (du moule à fromage) CP
FENDRE (v.) ‘fendre’ 1-90 brasser le caillé C+01
FENI (v.) ‘finir’ 1-12 égoutter les trayons CP
FÉR (n.) ‘fer’ 1-23 le couloir en métal CP 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) CP
FÈRE (v.) ‘faire’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) R+01 1-12 égoutter les trayons CP 1-15 faire de la mousse en trayant CP 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+01 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) CP 1-42 faire bouillir le lait CP 1-45 surveiller le lait (sur le feu) CP 1-56 battre le beurre CP 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) CP 1-68 faire fondre le beurre CP 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? R+10 1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage) CP 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP 1-102 (le fromage est) bien fait CP 1-103 (le fromage est) trop fait CP 1-106 les vers (du fromage) R+06
FERMENTÉ (v.) ‘fermenter’ 1-105 (le fromage est) gonflé CP R+02
FERMO (adj.) ‘immobile’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+02
fetchiyi → FÈTSURE (n.)
FETTA (n.) ‘tranche’ 1-73 une tartine de beurre CP
feuc → FOUÂ (n.)
FEULÂ (n.) ‘jet’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+03
FEULÉ (v.) ‘couler’ 1-12 égoutter les trayons CP
FEUN (n.) ‘fumée’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? R+06 1-76 les produits de la filière du sérac R+02
FÈYA (n.) ‘brebis’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+11

fidartsâ (n.) ‘fil de fer’ 1-91 le brassoir à fromage R+01
fiètse (n.) ‘fromage’ 1-82 le fromage [gén.] CP 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? C+02 R+01 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+02
fièu → flour (n.)
fiòria (n.) ‘mousse’ 1-15 faire de la mousse en trayant CP 1-16 la mousse du lait CP 1-17 du lait bourru R+01
<i>fiouï</i> (p. pass.) → FLOURI (v.)
<i>fiouriâ</i> (p. pass.) → FLOURI (v.)
flòr (n.) et dér. ‘brossa’ 1-76 les produits de la filière du sérac C+01 R+02
flour (n.) ‘crème’ 1-29 la crème CP 1-34 le pot à crème CP 1-56 battre le beurre CP
FLOURI (v.) ‘fleurer’ 1-76 les produits de la filière du sérac C+01 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+12
foda → FÂDA (n.)
FOILLAOU (n.) ‘fouloir’ 1-52 la baratte droite CP 1-53 la batte (de la baratte droite) CP
FOILLÈT (n.) ‘petite feuille’ 1-73 une tartine de beurre C+01
FONDRE (v.) ‘fondre’ 1-68 faire fondre le beurre CP 1-69 du beurre fondu CP 1-70 la crasse du beurre fondu CP 1-72 le pot pour le beurre fondu CP
FONDUYA (n.) ‘fondue’ 1-68 faire fondre le beurre CP
FONTINA (n.) ‘fontine ; fromage’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) C+02 1-82 le fromage [gén.]

F
CP 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? C+01 1-111 le cellier à fromages CP
foqueeùn → FÈTSURE (n.) et dér.
forâ (adj.) ‘troué’ 1-32 l’écumoire CP
FORÉ (v.) ‘trouer’ 1-109 goûter le fromage CP
FORÈT (n.) ‘tâte à fromage’ 1-108 la tête à fromage CP 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) CP
fort (adj.) ‘rance’ 1-51 (le beurre) est rance CP
fort (n.) ‘aisy (présure pour sérac)’ 1-77 le liquide aigre pour faire cailler le sérac (aisy) CP
fortsi → FORTSE (n.)
FORTSÛ (adj.) ‘fourchu’ 1-91 le brassoir à fromage CP
FOUÂ (n.) ‘feu’ 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) CP
FOUAYÉ (n.) ‘foyer’ 1-86 comment fait-on chauffer le lait (pour faire le fromage) ? R+02
FOURMA (n.) ‘moule’ 1-67 le moule à beurre CP 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? C+02 1-94 (mettre le caillé) dans le moule à fromage CP
fournel (n.) ‘cheminée’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? R+03
FOURTSE (n.) ‘fourche’ 1-98 la presse à fromage CP
fré → FRÈQUE (adj.)
fréïdie (n.) ‘cave à lait’ 1-28 la cave à lait CP

FRÉMÂ (adj.) ‘fermé’ 1-28 la cave à lait R+01
frendjôn (n.) ‘bâton à brasser’ 1-91 le brassoir à fromage CP
FRÈQUE (adj.) ‘frais’ 1-17 du lait bourru R+02 1-50 (le beurre) est frais CP 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+04 1-89 du caillé (brut, non brassé) R+03
FREUT (n.) et dér. ‘produit de l’alpage’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] CP
FROMADZÂ (adj.) ‘fait, mur (du fromâge)’ 1-102 (le fromage est) bien fait CP
FROMADZO (n.) et dér. ‘fromage’ 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait) C+01 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre C+01 1-82 le fromage [gén.] CP 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? C+01 C+02 C+03 R+01 R+03 R+04 R+05 R+06 R+07 R+10 R+11 1-89 du caillé (brut, non brassé) R+0 1-89 du caillé (brut, non brassé) R+02 1 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+02 1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) CP 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP 1-98 la presse à fromage CP 1-99 le couvercle (du moule à fromage) CP 1-102 (le fromage est) bien fait CP R+01 R+02 1-105 (le fromage est) gonflé CP 1-106 les vers (du fromage) CP 1-109 goûter le fromage CP 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) C+01 1-111 le cellier à fromages CP R+01 1-112 le produit de l’alpage [coll.] CP
<i>froni</i> (part. pass.) → FENI (v.)
frontina → FONTINA (n.))
FRÔTA (n.) ‘faisceau de paille’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) CP
FRÔTON (n.) ‘faisceau de paille ; frottoir’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) CP
frouitséra (n.) ‘laiterie’ 1-36 porter le lait à la laiterie CP
fruitiyi → frouitséra (n.)
fuitiye → FÈTSURE (n.)

G
gaillà (n.) ‘seau à traire’ 1-10 le seau à traire [gén.] C+01
GALÒN (n.) ‘bord’ 1-95 le banc à fromage R+02
GAMELLA (n.) ‘jatte’ 1-67 le moule à beurre R+04
GAMOLÂ (adj.) ‘vermoulu’ 1-106 les vers (du fromage) R+02
GAMOLLA (n.) ‘vers’ 1-106 les vers (du fromage) C+01
gardèt (n.) ‘cave à lait’ 1-28 la cave à lait CP
GATO (adj.) ‘gâté’ 1-51 (le beure) est rance CP 1-103 (le fromage est) trop fait R+04

G
GAVÉ (v.) ‘enlever’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? R+01
GNAQUÉ (v.) ‘presser’ 1-97 presser (le fromage) CP
GOTTÉ (v.) ‘goutter’ 1-96 laisser égoutter (le fromage) CP
gottèya (n.) ‘petit-lait égoutté’ 1-96 laisser égoutter (le fromage) R+01
GOUTÉ (v.) ‘goûter’ 1-109 goûter le fromage CP
GOVÈILLE (n.) ‘cuvier’ 1-79 le tonneau pour l’aisy CP
GRA (adj.) ‘gras’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? C+01
GRAMO (adj.) ‘mauvais’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite CP C+03 1-47 le lait a caillé (accidentellement) R+01
GRAMÓN (n.) ‘chiendent’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) CP
GRAN (n.) ‘grain’ 1-80 un caillot de sérac CP
grateun (n.) ‘type de fromage (de brebis)’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? R+07
GRÈILLE (n.) ‘grille’ 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) CP
GREMÂ (n.) ‘grumeau’ 1-80 un caillot de sérac CP
greuffetta (n.) ‘assiette creuse’ 1-67 le moule à beurre R+03
grevèlè (n.) ‘grumeau ’ 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) R+03

GREVIÉ (n.) ‘fromage ; fontine ; beaufort’ 1-82 le fromage [gén.] CP 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? C+01 R+08 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? C+02
grezeillón (n.) ‘rondelle-brassoir’ 1-54 la rondelle-brassoir (de la baratte droite) CP
<i>grie</i> (pl.) → GREVIÉ (n.)
GRILÈT (n.) ‘saladièr’ 1-67 le moule à beurre R+04
grizola (n.) ‘crasse’ 1-70 la crasse du beurre fondu CP
GROU (adj.) ‘grand’ 1-35 la chaudière à lait CP 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) CP
GROUCHÉ (adj.) ‘brut’ 1-80 un caillot de sérac R+04
grouviyi → GREVIÉ (n.)
GUEILLE (n.) et dér. ‘motte, plaque de beurre’ 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) CP 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) CP
GUÈTÉ (v.) ‘observer’ 1-45 surveiller le lait (sur le feu) CP
guièppé (v.) ‘traire’ 1-8 traire CP C+01 C+02 1-15 faire de la mousse en trayant CP 1-19 divers défauts des vaches à la traite C+03
<i>guièppôt</i> (adj., fém. s.) ‘trop douce à traire’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite R+06
guièthe (n.) ‘récipient pour lait’ 1-10 le seau à traire [gén.] R+ 01

H
heunoula → SEGNUOLA (n.)
hachâ → LÈCHÉ (v.)
lafi → LASÉ (n.)
lahôle (n. pl.) ‘bouillie de babeurre’ 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre R+03
LAN (n.) ‘planche’ 1-67 le moule à beurre CP 1-99 le couvercle (du moule à fromage) CP
LASÉ

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

bocón (frpr.) **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

bodza (dial. italo-rom.) **1-52** la baratte droite **COM**

bogia (dial. italo-rom.) **1-52** la baratte droite **COM**

boille (fr. rég.) **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM**

‘boire’ **1-89** du caillé brut (non brassé) **COM**

‘boîte’ **1-67** le moule à beurre **COM 1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**
boite (fr.) **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**

bôja (piém.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**

BOK(K)Y-/**BOGY- dér.** **1-57** la baratte-tonneau **CS-3**

BOK(K)Y-/**BOGY-** (prélat.) **1-52** la baratte droite **COM/CS-1 1-56** battre le beurre (baratter) **COM 1-57** la baratte-tonneau **COM/CS-1 1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM/CS-2**

‘bol’ **1-67** le moule à beurre **COM**

bolályo (frpr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

*(*bom*)*bicattu* **1-106** les vers (du fromage) **COM**

BOMBYCE 1-106 les vers (du fromage) **COM/CS-1**

bombyce **1-106** les vers (du fromage) **COM**

‘bon’ **1-77** l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) **COM 1-79** le tonneau pour l’aisy **COM**
[rendre] bon’ **1-77** l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) **COM**

bona* (frpr.) **1-77 l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) **COM/CS**

bônê (frpr.) **1-77** l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) **COM**

bonnâ (frpr.) **1-77** l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) **COM**
BÔNU 1-77 l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) **COM/CS-1 1-78** comment préparait-on l’aisy (présure pour sérac) ? **COM/CS-3 1-79** le tonneau pour l’aisy **COM/CS-1**

bonà (dial. gallo-rom.) **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

bôra (frpr.) **1-17** du lait bourru **COM**

***BÛRA** (prélat.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM/CS-2**

‘bord’ **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**

***BÛRDA** (gaul.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM/CS-1**

‘bordure’ **1-95** le banc à fromage **COM**

borgne (fr.)**1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

***BÛRNA** (prélat.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM/CS-2**

BÛR(R)-**BUR(R)-** (prélat.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

bôrra (it.) **1-16** la mousse du lait **COM**

***BÛSCA 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM/CS-1**

‘bosse’ **1-7** (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) **COM 1-80** un caillot de sérac **COM**

BÛTAN (germ.) **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM/CS-1 1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**

BÛTT-/**BUTT-** (prélat.) **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**

bottàre* **1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) **CS-1 1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM/CS-1**

botte (it.) **1-52** la baratte droite **COM 1-79** le tonneau pour l’aisy **COM**

‘bouchant’ **1-39** le couvercle (du bidon pour lait) **COM**

‘bouche’ **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM 1-80** un caillot de sérac **COM 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

‘bouchée’ **1-80** un caillot de sérac **COM**

‘boucher’ **1-39** le couvercle (du bidon pour lait) **COM**

boucher (fr.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

‘bouchon’ **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

bouchon filtrant en racines (du couloir pour lait) **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **CS-1**

‘bouchon-filtre en tissu’ **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**

boudre (a. fr.) **1-16** la mousse du lait **COM**

‘bouc’ **1-12** égoutter les trayons **COM 1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

bouégno (frpr.) **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM**

bouffer (fr.) **1-88** la caillerte (de veau, de chevreau) **COM**

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

‘balle’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
balle (fr.) **1-16** la mousse du lait **COM 1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

‘ballon’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

***BALMA** (gaul.) **1-111** le cellier à fromages **COM/CS-1**

balneolum 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**

BALNËU 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait **COM/CS-1**

baloffe (fr.) **1-16** la mousse du lait **COM**

baloufa* (frpr.) **1-16 la mousse du lait **COM**

***BANATLO** (gaul.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM/CS-3**

‘banc’ **1-9** le tabouret à traire (gén.) **COM**

banc à fromage 1-95 le banc à fromage **CS-1**

banco (it.) **1-9** le tabouret à traire (gén.) **COM**

banco (b. lat.) **1-9** le tabouret à traire (gén.) **COM**

***BANK** (germ.) **1-9** le tabouret à traire (gén.) **COM/CS-1**

BAO-/**BO-** (onom.) **1-106** les vers (du fromage) **COM/CS-1**

‘baquet’ **1-34** le pot à crème **COM**

‘baquet à mouir’ **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM/CS-1**

barachin (piém.) **1-34** le pot à crème **COM/CS-1 1-38** le bidon à main (pour lait) **COM/CS-1**

{baratte} **1-56** battre le beurre (baratter) **COM/CS-1 1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM/CS-1**

‘baratte’ **1-56** battre le beurre (baratter) **COM 1-57** la baratte-tonneau **CS-2/CS-3 1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

baratte (fr.) **1-56** battre le beurre (baratter) **COM**

baratte droite 1-52 la baratte droite **CS-1**

baratte droite/babeurre 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) **CS-2**
‘baratte droite’ **1-56** battre le beurre (baratter) **COM 1-57** la baratte-tonneau **CS-2/CS-3**

{baratter} **1-56** battre le beurre (baratter) **CS-1 1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM/CS-1**

‘baratter’ **1-52** la baratte droite **COM**

baratter (fr.) **1-56** battre le beurre (baratter) **COM**

baratte-tonneau 1-57 la baratte-tonneau **CS-1**

‘baratte-tonneau’ **1-57** la baratte-tonneau **CS-2/CS-3**

baril (fr.) **1-79** le tonneau pour l’aisy **COM**

barile (it.) **1-52** la baratte droite **COM/CS-1 1-79** le tonneau pour l’aisy **COM**

***BARR-** (prélat.) **1-57** la baratte-tonneau **COM/CS-1 1-79** le tonneau pour l’aisy **COM/CS-1**

***BARRA 1-91** le brassoir à fromage **COM/CS-2**

barrique (fr.) **1-79** le tonneau pour l’aisy **COM**

bas (fr.) **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

bas-beurre* (fr.) **1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

‘bassine’ **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

BASSU 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) **COM/CS-1**

basto (it.) **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

***BASTÛNE 1-53** la batte (de la baratte droite) **COM/CS-2**

bastone (it.) **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

‘bât’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

bât (fr.) **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

BATÀRE 1-45 surveiller le lait (sur le feu) **COM/CS-1**

bat-beurre* (fr.) **1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

baticcàre 1-45* surveiller le lait (sur le feu) **COM

‘bâton’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM 1-53** la batte (de la baratte droite) **COM 1-91** le brassoir à fromage **COM**

bâton (fr.) **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

batte (de la baratte droite) 1-53 la batte (de la baratte droite) **CS-1 batte (de la baratte droite) 1-53** la batte (de la baratte droite) **CS-2**

bâtton (fr.) **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**
batte (de la baratte droite) 1-53 la batte (de la baratte droite) **CS-1 batte (de la baratte droite) 1-53** la batte (de la baratte droite) **CS-2**

BATTÈRE 1-56 battre le beurre (baratter) **COM/CS-2 1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **1-90** brasser le caillé **COM/CS-1 1-91** le brassoir à fromage **CS-2**

{battre} **1-56** battre le beurre (baratter) **COM/CS-1**

‘battre’ **1-56** battre le beurre (baratter) **COM 1-67** le moule à beurre **COM 1-90** brasser le caillé **COM**

battre (fr.) **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

les Intitulations des Cartes Synthétiques maintiennent le caractère de publication dans les Articles. Lorsqu’un terme français est enregistré dans plusieurs de ces fonctions, l’ordre relatif des entrées est le suivant : Carte Synthétique - {icôneyme} - ‘signification’ - *terme* et seulement la première fonction est portée à lemme, les autres sont indiquées après (paragraphe en retrait). Les significations exprimées par des périphrases suivent celles simples, si présentes, et les termes occurrents en seconde position sont eux aussi indexés, sous le lemme principal, avec les parties non-influentes du syntagme enfermées entre crochets. Les renvois se font au Code **(1)** et à l’Intitulation de l’Article principal, puis à la Carte **(CS-1)** et/ou au Commentaire **(COM)** où le terme est enregistré.

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

‘avalér’ **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**

‘avantage’ **1-102** (le fromage est) bien fait **COM**

‘avarié’ **1-51** (le beurre) est rance **COM 1-103** (le fromage est) trop fait **COM**

avèitsé (frpr.) **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **COM**

‘[paille d’]avoine’ **1-16** la mousse du lait **COM**

awabtare 1-45* surveiller le lait (sur le feu) **COM

azi/azil (a. fr.) **1-78** comment préparait-on l’aisy (présure pour sérac) ? **COM**

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

babeurre 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) **CS-1 baratte droite/babeurre 1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **CS-2**

‘babeurre’ **1-52** la baratte droite **COM 1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**
*(*brossa* de] babeurre’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du sérac **COM/CS-1**
[fromage de] babeurre’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**
[produit laitier tiré du] babeurre’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**
[sérac de] babeurre’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

babeurre (fr.) **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**
produit laitier tiré du **babeurre 1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **CS-1**

***BACCA** (gaul.) **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM/CS-1 1-34** le pot à crème **COM/CS-1 1-38** le bidon à main (pour lait) **COM**

bacca 1-27* le chaudron pour laisser reposer le lait **COM

baccêta 1-27* le chaudron pour laisser reposer le lait **COM
bacchetta (it.) **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM 1-91** le brassoir à fromage **COM**

***BACCU 1-53** la batte (de la baratte droite) **COM/CS-2 1-91** le brassoir à fromage **COM/CS-2**

bacùlu 1-53 la batte (de la baratte droite) **COM 1-91** le brassoir à fromage **COM**

badar (occ.) **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **COM**

badare (it.) **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **COM**

‘baguette’ **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

bagnin (dial. italo-rom.) **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**

bailla (frpr.) **1-89** du caillé brut (non brassé) **COM**
bailler (fr.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

‘bain’ **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**

BÂIULÀRE 1-19 divers défauts des vaches à la traite **COM/CS-1**

bal-* (lat.) **1-16 la mousse du lait **COM**

balai (fr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

‘balance’ **1-109** goûter le fromage **COM**

‘balance romaine’ **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**

‘balayures’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

balé (frpr.) **1-16** la mousse du lait **COM**
***BAL(L)-/PALL-** (prélat.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

***BALLA** (germ.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM/CS-1 1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM/CS-2**

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

balla (it.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

BALLÀRE 1-16 la mousse du lait **COM/CS-1 1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

Le Répertoire Lexical (cf. *Guide à la lecture*, 5.3.) est établi à partir des contenus des Cartes Synthétiques lexicales réalisées pour les Articles APV, auxquels s’ajoutent tous les termes présents dans les Commentaires concernant le niveau lexical de la langue. L’indexation des Cartes concerne tant les Intitulations (qui constituent des entrées indépendantes) que les contenus des Légendes. L’ordre du répertoire est alphabétique et les termes présents respectent dans leur forme typographique les conventions générales adoptées dans l’Atlas (cf. *Liste des abréviations*) : étymons anciens (en petites capitales), termes des différentes langues cités comme source des emprunts ou pour comparaison (en italique), significations (entre guillemets simples) et icônymes (entre accolades) ;

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

Une plaque de beurre (déjà façonnée)

‘aisy’ **1-78** comment préparait-on l’aisy (présure pour sérac) ? **COM/CS-3 1-79** le tonneau pour l’aisy **COM**

aisy (fr. rég.) **1-77** l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) **COM**

AKÀTION (gr.) **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**

ALA 1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) **COM/CS-1**

aletta (it.) **1-59** les palettes internes (de la baratte-tonneau) **COM**

‘alimentation’ **1-10** le seau à traire [gén.] **COM**

{aller} **1-46** laisser verser le lait (sur le feu) **COM/CS-1**

{{faire} aller} **1-42** faire bouillir le lait **COM/CS-1**

‘[produit de l’

Fromage à pâte molle à croûte cassée

Un **fromage** est un aliment obtenu à partir du lait, généralement par coagulation et séchage. Le processus de fabrication est appelé **fromagerie**.

‘bouger’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

bouger (fr.) **1-90** brasser le caillé **COM**

(faire) **bouillir** (le lait) **1-42** faire bouillir le lait **CS-1**

‘bouillir’ **1-16** la mousse du lait **COM** **1-68** faire fondre le beurre **COM** **1-69** du beurre fondu **COM** **1-90** brasser le caillé **COM** ‘faire’ **bouillir**’ **1-42** faire bouillir le lait **COM** ‘[faire] bouillir le lait’ **1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage) **COM**

‘bouillonner’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

‘boule’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM** ‘[petite] boule’ **1-80** un caillot de sérac **COM**

boule (fr.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

‘boule de neige’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

bourdé (frpr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

bourdon ‘bâton’ (fr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

bourdon ‘bruit monotone’ (fr.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**

bourdonner (fr.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**

‘bourgeon’ **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

‘[ce qui] bourgeoonne’ **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

‘bourre’ **1-16** la mousse du lait **COM**

bourru (fr.) **1-17** du lait bourru **COM**

bourtyá (frpr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

bousche (a. fr.) **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

bouter (fr.) **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**

‘bouture’ **1-73** une tartine de beurre **COM**

boityron (gr.) **1-49** le beurre **COM**

böya* (frpr.) **1-106 les vers (du fromage) **COM**

boyoim (frpr.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**

brna* (frpr.) **1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

brâces (gaul.) **1-90** brasser le caillé **COM**

***BRACIĀRE** **1-90** brasser le caillé **COM/CS-1** **1-91** le brassoir à fromage **CS-2**

‘branler’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

brânzǎ (roum.) **1-82** le fromage (gén.) **COM**

bras* (frpr.) **1-91 le brassoir à fromage **COM**

brassé* (frpr.) **1-91 le brassoir à fromage **COM**

brasser (le caillé) **1-90** brasser le caillé **CS-1**

{brasser} **1-91** le brassoir à fromage **COM/CS-1**

‘brasser’ **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM** **1-91** le brassoir à fromage **COM**

brasser (fr.) **1-90** brasser le caillé **COM**

‘brasser le caillé’ **1-90** brasser le caillé **COM**

{[plat-]brasseur’ **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

brassoir à fromage **1-91** le brassoir à fromage **CS-1**

brassoir à fromage **1-91** le brassoir à fromage **CS-2** *breloká* (frpr.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

brelogue (fr.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

***BRENTA** (incon.) **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM/CS-1**

brêtel (h. all.) **1-9** le tabouret à traire (gén.) **COM**

breus* (frpr.) **1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

bribe (fr.) **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

bride (fr.) **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM**

***BRIDLÖ** (germ.) **1-9** le tabouret à traire (gén.) **COM/CS-1** **1-9** le tabouret à traire (gén.) **CS-1**

***BRI(M)B-** (onom.) **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM/CS-6**

brin (fr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

brindille (fr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

briolên* (frpr.) **1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

briser (le caillé) **1-90** brasser le caillé **CS-2**

{briser} **1-91** le brassoir à fromage **COM/CS-1**

‘briser’ **1-90** brasser le caillé **COM**

‘briser le caillé’ **1-90** brasser le caillé **COM**

brò, bròta (frpr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

brocca (it.) **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

bröcciu (dial. italo-rom.) **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

broche (fr.) **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

***BROK(K)-/’BROKK(I)-** (prélat.) **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **COM/CS-1** **1-76** les produits de la filière du sérac **COM/CS-1**

bronza (piém.) **1-34** le pot à crème **COM/CS-1**

bronzo (it.) **1-34** le pot à crème **COM**

brösa (frpr.) **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

***’brossa’** **1-76** les produits de la filière du sérac **CS-1**

{*brossa*} **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM/CS-1**

brossa (frpr.) **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM** **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM** **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

‘*brossa*’ **1-80** un caillot de sérac **COM**

‘*brossa* de babeurre’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM** **1-76** les produits de la filière du sérac **CS-1**

brössâ* (frpr.) **1-47 le lait a caillé (accidentellement) **COM**

{brosse} **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**

brottiare* (gaul.) **1-76 les produits de la filière du sérac **COM**

‘broussailles’ **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

brousse (fr.) **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

brükya* (germ.) **1-76 les produits de la filière du sérac **COM**

brunna* (germ.) **1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

brusco (it.) **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **COM**

BRÛSCU (b. lat.) **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **COM/CS-2** **1-51** (le beurre) est rance **COM/CS-1**

brúsu (dial. italo-rom.) **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

‘[sérac] brut’ **1-80** un caillot de sérac **COM**

brutto (it.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

BRÛTTU **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM/CS-1**

BÛCCA **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM** **1-80** un caillot de sérac **COM/CS-1** **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM/CS-6**

BUFF- (onom.) **1-88** la caillette (de veau, de chevreau) **COM**

büggjäre* **1-56 battre le beurre **COM**

büggju* **1-52 la baratte droite **COM** **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM/CS-1**

bugliolo (dial. italo-rom.) **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM**

‘buis’ **1-67** le moule à beurre **COM**

BÛLLA **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM/CS-1** **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM/CS-2** **1-80** un caillot de sérac **COM/CS-1** **1-105** (le fromage est) gonflé **COM**

‘bulle’ **1-105** (le fromage est) gonflé **COM**

‘bulle d’eau’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

***BULLÈRE** **1-16** la mousse du lait **COM/CS-1**

***BÛLLI-** (incon.) **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM/CS-1**

BULLICĀRE **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM** **1-90** brasser le caillé **COM/CS-1** ***[re+]** **BULLICĀRE** **1-91** le brassoir à fromage **CS-2**

bullicäre* **1-42 faire bouillir le lait **COM**

bullicätu* **1-43 (du lait) bouilli **COM**

BULLĪRE **1-42** faire bouillir le lait **COM/CS-1** **1-43** (du lait) bouilli **COM**

bullire **1-16** la mousse du lait **COM** **1-90** brasser le caillé **COM**

bullitu **1-43** (du lait) bouilli **COM**

***BUN(N)IA** (gaul.) **1-4** les différents mets composés avec le colostrum **COM** **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM/CS-1**

***BURA** **1-56** battre le beurre **COM**

burà (piém.) **1-62** le babeurre **COM**

burattare (it.) **1-56** battre le beurre **COM**

burattino (it.) **1-56** battre le beurre **COM**

buratto (it.) **1-56** battre le beurre **COM**

***BURD-** (onom.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**

BÛRDONE **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

BÛRRA **1-2** le colostrum (premier lait) **COM/CS-1** **1-16** la mousse du lait **COM/CS-1** **1-80** un caillot de sérac **COM**

burra (piém.) **1-16** la mousse du lait **COM**

burràre* **1-56 battre le beurre **COM**

burraria* **1-52 la baratte droite **COM** **1-57** la baratte-tonneau **COM** **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM/CS-1**

burrata* **1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

burnattäre* **1-56 battre le beurre **COM**

burre (occ. ct cat.) **1-49** le beurre **COM**

burro (it.) **1-49** le beurre **COM**

burru* **1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

***BÛSK-** (germ.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM/CS-3**

‘butin’ **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM**

bùtrum* **1-49 le beurre **COM**

buttare (it.) **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**

BÛTTE (b. lat.) **1-79** le tonneau pour l’aisy **COM/CS-1**

bütte (b. lat.) **1-52** la baratte droite **COM**

***BÛTTIA** **1-52** la baratte droite **COM** **1-79** le tonneau pour l’aisy **COM/CS-1**

büttiu* **1-52 la baratte droite **COM**

BÛTYRU dér. **1-57** la baratte-tonneau **CS-2**

BÛTYRU **1-49** le beurre **COM** **1-52** la baratte droite **COM/CS-1** **1-57** la baratte-tonneau **COM/CS-1** **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM/CS-2**

‘buvcur’ **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM**

***BUXĪTA** **1-67** le moule à beurre **COM/CS-1** **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM/CS-1** **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM/CS-3**

buxus **1-67** le moule à beurre **COM**

buzzo (dial. italo-rom.) **1-52** la baratte droite **COM**

Fromage à pâte molle à croûte cassée

cacio (it.) **1-82** le fromage (gén.) **COM**

‘cacher’ **1-34** le pot à crème **COM**

‘cafard’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

cafo (frpr.) **1-82** le fromage (gén.) **COM/CS-1**

caiglio (it.) **1-87** la présure (gén.) **COM** **1-88** la caillette (de veau, de chevreau) **COM**

cail (a. fr.) **1-87** la présure (gén.) **COM**

{caillé} **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **CS-2**

‘caillé’ **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **COM** ‘[trop] caillé’ **1-103** (le fromage est) trop fait **COM**

caillé brassé (pâte du fromage) **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **CS-3**

caillé brut (non brassé)/**caillé brassé** (pâte du fromage) **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **CS-2**

{caillé brassé} **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **CS-2**

‘caillé brassé’ **1-87** la présure (gén.) **COM** **1-89** du caillé brut (non brassé) **COM** **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**

caillé brut (non brassé) **1-89** du caillé brut (non brassé) **CS-1**

caillé brut (non brassé)/**caillé brassé** (pâte du fromage) **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **CS-2**

{caillé brut} **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM/CS-2**

‘caillé frais’ **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**

‘cailler’ **1-35** la chaudière à lait**COM** **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **COM** **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM** **1-76** les produits de la filière du sérac **COM** **1-80** un caillot de sérac **COM** **1-87** la présure (gén.) **COM** **1-101** qu’en fait-on (du petit-lait du fromage) ? **COM** ‘[mettre à] cailler (le lait)’ **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**

cailler (fr.) **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **COM**

cailler accidentellement **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **CS-1**

‘cailler accidentellement’ **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **COM**

‘cailler (après l’ emprésurage)’ **1-47** le lait a caillé (accidentellement) **COM** **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**

caillette **1-88** la caillette (de veau, de chevreau) **CS-1**

‘caillette’ **1-88** la caillette (de veau, de chevreau) **COM/CS-2**

caillette (fr.) **1-88** la caillette (de veau, de chevreau) **COM**

caillot (de sérac) **1-80** un caillot de sérac **CS-1**

‘caillot (de sérac)’ **1-80** un caillot de sérac **COM**

calcäre **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

calcare (it.) **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

calce **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

CALCĒĀRE, 1-19 divers défauts des vaches à la traite **COM/CS-2**

***CALCĒU** **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM/CS-2**

calciare (it.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

calcicäre* **1-53 la batte (de la baratte droite) **COM**

calcio (it.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

***CALDĀRE** **1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage) **COM /CS-1**

CALDĀRIĀ **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **CS-2**

CALDĀRIĀ **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM/CS-1/CS-2** **1-34** le pot à crème **COM/CS-1** **1-35** la chaudière à lait **COM/CS-1**

caldarione* **1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**

calefäre* **1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage) **COM**

calibre (fr.) **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**

CALIDA **1-81** le petit-lait résiduaire (du sérac) **COM/CS-1**

calidu **1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage) **COM**

calor **1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage) **COM**

CAMBA **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

camella **1-67** le moule à beurre **COM**

cāmola (piém.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**

***CAMŪLA** **1-106** les vers (du fromage) **COM**

cāmur **1-106** les vers (du fromage) **COM**

cāmüra* **1-106 les vers (du fromage) **COM**

‘canal’ **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM**

CANE **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM** **1-106** les vers (du fromage) **COM/CS-1**

cane (*del fucile*) (it.) **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM**

‘canevas’ **1-24** le filtre traditionnel (du couloir pour lait) **COM**

canicüla **1-106** les vers (du fromage) **COM**

caninu* **1-106 les vers (du fromage) **COM**

CANNA **1-10** le seau à traire (gén.) **COM/CS-6** **1-26** faire monter la crème (en laissant reposer le lait) **COM/CS-1** **1-34** le pot à crème **COM/CS-1**

canna (it.) **1-10** le seau à traire (gén.) **COM**

cannare* **1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) **COM**

cannata (it.) **1-10** le seau à traire (gén.) **COM**

capezello (it.) **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM**

***CAPU** **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM/CS-1**

capuletü* **1-6 un trayon (du pis de la vache) **COM**

caput **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM**

‘carême’ **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM**

Carex Montana (lat. scient.) **1-73** une tartine de beurre **COM**

caricare (it.) **1-97** presser (le fromage) **COM**

CARRICĀRE (b. lat.) **1-97** presser (le fromage) **COM/CS-1** **1-98** la presse à fromage **COM/CS-1**

carricatöriu* **1-98 la presse à fromage **COM**

carrus **1-97** presser (le fromage) **COM**

casearia* **1-36 porter le lait à la laiterie **COM**

CASĒU **1-36** porter le lait à la laiterie **COM/CS-1**

casëu **1-82** le fromage (gén.) **COM**

caş (roum.) **1-82** le fromage (gén.) **COM**

caté (frpr.) **1-80** un caillot de sérac **COM**

catinella (it.) **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM/CS-1**

catino (it.) **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

catinu **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

catia (lat. méd.) **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM** **1-38** le bidon à main (pour lait) **COM** **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**

CAUDA **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

CAVA (b. lat.) **1-28** la cave à lait **COM/CS-1** **1-111** le cellier à fromages **COM/CS-2**

CAVĀRE **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM/CS-6**

‘cave’ **1-28** la cave à lait **COM** **1-111** le cellier à fromages **COM**

cave (fr.) **1-111** le cellier à fromages **COM/CS-1**

‘cave destinée spécifiquement au fromage’ **1-111** le cellier à fromages **COM**

‘cave pratiquée sous un roc’ **1-111** le cellier à fromages **COM**

cave à lait **1-28** la cave à lait **CS-1**

cave à lait/cellier à fromages **1-111** le cellier à fromages **CS-2**

‘cave à lait’ **1-111** le cellier à fromages **COM**

cavicüla* **1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

caviglia (it.) **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

‘cavité’ **1-52** la baratte droite **COM** **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

cazza (it.) **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**

cella **1-28** la cave à lait **COM**

CELLARĪU (b. lat.) **1-28** la cave à lait **COM/CS-1** **1-111** le cellier à fromages **COM/CS-1/CS-2**

‘cellier’ **1-111** le cellier à fromages **COM**

cellier (fr.) **1-28** la cave à lait **COM**

cellier à fromages **1-111** le cellier à fromages **CS-1**

cave à lait/cellier à fromages **1-111** le cellier à fromages **CS-2**

‘cellier à fromages’ **1-28** la cave à lait **COM** **1-111** le cellier à fromages **COM**

centrifuge (fr.) **1-33** l’écrémeuse moderne **COM/CS-1**

cerbiatto (it.) **1-44** la peau de lait **COM**

‘cercle’ **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **COM**

‘cercle en bois pour mouler le fromage frais’ **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**

cervia **1-44** la peau de lait **COM**

Cône de fromage, produit de lait caillé

CÖLLU 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM/CS-1
* <i>colón</i> (frpr.) 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
COLÒSTRA 1-2 le colostrum (premier lait) COM/CS-1
<i>colostro</i> (it.) 1-2 le colostrum (premier lait) COM
COLÒSTRU 1-2 le colostrum (premier lait) COM/CS-1
* colostrum (premier lait) 1-2 le colostrum (premier lait) CS-1
CÖLU 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.] COM/CS-1
‘compresser’ 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM
‘comprimer’ 1-80 un caillot de sérac COM 1-95 le banc à fromage COM
‘conduire des animaux’ 1-56 battre le beurre COM
‘cône’ 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) COM
[en] cône 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
CONFLÂRE 1-105 (le fromage est) gonflé COM
<i>confatus</i> 1-105 (le fromage est) gonflé COM
* <i>confus</i> 1-105 (le fromage est) gonflé COM
{[forme] conique} 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) CS-2
‘conserver’ 1-51 (le beurre) est rance COM [‘grand vase pour] conserver’ 1-79 le tonneau pour l’aisy COM
COOPÈRCÛLU 1-39 le couvercle (du bidon pour lait) COM/CS-1 1-55 le couvercle (de la baratte droite) COM 1-99 le couvercle (du moule à fromage) COM/CS-1
<i>cop</i> (piém.) 1-67 le moule à beurre COM
<i>coperchio</i> (it.) 1-39 le couvercle (du bidon pour lait) COM
<i>coponetta</i> (frpr.) 1-67 le moule à beurre COM
<i>coquère</i> 1-42 faire bouillir le lait COM/CS-1 1-81 le petit-lait résiduaire (du sérac) COM
‘corbeille en osier’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM
CÖRNU 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
{[donner des coups de] cornes’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
<i>cotenna</i> (it.) 1-107 la croûte (du fromage) COM
<i>cotto</i> (it.) 1-74 le sérac COM
‘cou’ 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM
‘couche de beurre’ 1-70 la crasse du beurre fondu COM
<i>couenne</i> (fr.) 1-107 la croûte (du fromage) COM
couler (le lait) 1-20 couler le lait (après la traite) CS-1
{couler} 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM/CS-1
‘couler’ 1-20 couler le lait (après la traite) COM 1-68 faire fondre le beurre COM 1-69 du beurre fondu COM [‘porter] couler’ 1-36 porter le lait à la laiterie COM
couloir (pour lait) 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.] CS-1
‘couloir’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) COM
<i>couloir</i> (fr.) 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.] COM
‘couloir de montagne’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM
‘coup de pied’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
‘coupe à boire’ 1-67 le moule à beurre COM
‘couper’ 1-90 brasser le caillé COM
‘couper en trois parties’ 1-35 la chaudière à lait COM
{[donner des] coups de pied’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
{[donner des] coups de cornes’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
{[donner des] coups de queue’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
‘courbe’ 1-106 les vers (du fromage) COM
‘courir’ 1-42 faire bouillir le lait COM
‘couter’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
couvercle 1-39 le couvercle (du bidon pour lait) CS-1
‘couvercle’ 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait) COM 1-39 le couvercle (du bidon pour lait) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM

Couvercle de bidon pour lait

<i>couvercle</i> (fr.) 1-39 le couvercle (du bidon pour lait) COM
‘couvercle (de la baratte droite)’ 1-99 le couvercle (du moule à fromage) COM
‘couvercle (du bidon pour lait)’ 1-99 le couvercle (du moule à fromage) COM
couvercle du moule à fromage 1-99 le couvercle (du moule à fromage) CS-1
‘couvercle du moule à fromage’ 1-99 le couvercle (du moule à fromage) COM
*CRACCÂRE 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-1
{crachat} 1-70 la crasse du beurre fondu CS-2
<i>cracher</i> (fr.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM
CRAMA (gaul.) 1-29 la crème COM/CS-1 1-30 écrémer COM/CS-1
<i>crama</i> 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM
<i>crap</i> (frpr.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-1
<i>crappa</i> (frpr.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-1
‘craquer’ 1-70 la crasse du beurre fondu COM
‘crasse’ 1-70 la crasse du beurre fondu COM
<i>crasse</i> (fr.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM
crasse du beurre fondu 1-70 la crasse du beurre fondu CS-1
crasse du beurre fondu 1-70 la crasse du beurre fondu CS-2
<i>crassu</i> 1-70 la crasse du beurre fondu COM
<i>cratch</i> (frpr.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-1
<i>cratcha</i> (frpr.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-1
CRATĪCÛLA 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) COM/CS-1
1-54 la rondelle-brassoir (de la baratte droite) COM/CS-1
CRATĪCÛLU 1-67 le moule à beurre COM
<i>cratis</i> 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) COM
<i>credenza</i> (it.) 1-28 la cave à lait COM
<i>crema</i> (it.) 1-29 la crème COM
*CRÉMARE 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM/CS-1
crème du lait 1-29 la crème CS-1
{crème} 1-30 écrémer CS-1 1-56 battre le beurre COM/CS-1
‘crème’ 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM 1-30 écrémer COM [‘enlever la] crème’ 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM/CS-1
<i>crème</i> (fr.) 1-29 la crème COM
‘creuser’ 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
<i>creuser</i> (fr.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
‘creux’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
<i>creux</i> (fr.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
{crible} 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM
‘crible’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM
<i>cribrum</i> 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM
<i>crivellum</i> 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM
*CRŌDIOS (gaul.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-1
<i>croé</i> (frpr.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM
<i>croi</i> (a. fr.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM
*CROS- (gaul.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM/CS-2
<i>crosta</i> (it.) 1-107 la croûte (du fromage) COM
<i>crota</i> (dial. italo-rom.) 1-28 la cave à lait COM
<i>crotta</i> (frpr.) 1-111 le cellier à fromages COM
croûte (du fromage) 1-107 la croûte (du fromage) CS-1
{croûte} 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-2
‘croûte’ 1-70 la crasse du beurre fondu COM 1-80 un caillot de sérac COM [‘enlever la] croûte’ 1-107 la croûte (du fromage) COM
<i>croûte</i> (fr.) 1-107 la croûte (du fromage) COM
‘croûte de la polenta’ 1-70 la crasse du beurre fondu COM
‘croûte du fromage’ 1-107 la croûte (du fromage) COM
<i>croutin</i> (dial. italo-rom.) 1-28 la cave à lait COM
‘cruche’ 1-10 le seau à traire [gén.] COM 1-34 le pot à crème COM 1-52 la baratte droite COM
CRŪDUS 1-100 le petit-lait du fromage COM/CS-1
CRŪPTA (b. lat.) 1-28 la cave à lait COM/CS-1 1-111 le cellier à fromages COM/CS-1/CS-2

CRŪSTA 1-80 un caillot de sérac COM 1-107 la croûte (du fromage) COM/CS-1
<i>crypta</i> 1-28 la cave à lait COM
{cuire} 1-42 faire bouillir le lait COM/CS-1
‘cuire’ 1-42 faire bouillir le lait COM 1-68 faire fondre le beurre COM 1-69 du beurre fondu COM 1-74 le sérac COM 1-81 le petit-lait résiduaire (du sérac) COM
‘cuit (trop)’ 1-103 (le fromage est) trop fait COM
‘cuivre’ 1-72 le pot pour le beurre fondu COM [‘en] cuivre’ 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM
<i>cuocere</i> (it.) 1-74 le sérac COM
CŪPA 1-79 le tonneau pour l’aisy COM/CS-1
<i>cupa</i> 1-67 le moule à beurre COM
CŪPPA 1-67 le moule à beurre COM
*CŪPPU 1-67 le moule à beurre COM
CURÂRE 1-12 égoutter les trayons COM/CS-1
‘curer’ 1-8 traire COM
CŪRRÈRE 1-42 faire bouillir le lait COM/CS-1
<i>cûte</i> 1-107 la croûte (du fromage) COM
*CUTĪNNA 1-107 la croûte (du fromage) COM/CS-1
<i>cuve</i> (fr.) 1-79 le tonneau pour l’aisy COM
*CYATHION (gr.) 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM/CS-1 1-31 l’écrémoire (en bois) COM/CS-1 1-32 l’écumoire COM/CS-1 1-38 le bidon à main (pour lait) COM/CS-1 1-41 comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? COM
<i>Cynodon dactylon</i> (lat. scient.) 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait) COM

D

‘danser’ 1-16 la mousse du lait COM
DÂRE 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM/CS-1
*(DE EX) NŌNA 1-14 les différentes traites de la journée COM/CS-2
‘débris’ 1-76 les produits de la filière du sérac COM
‘débris de bois’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM
débris de paille 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM/CS-3
‘débris de paille’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM
<i>décailler</i> (fr.) 1-90 brasser le caillé COM
‘défaire’ 1-90 brasser le caillé COM
<i>défaire</i> (fr.) 1-90 brasser le caillé COM
‘déguster’ 1-109 goûter le fromage COM
‘démontrer’ 1-108 la tête à fromage COM
* <i>denariata</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
DENĀRĪU 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM/CS-1
{[ce qui pouvait être payé par un] denier’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
<i>denier</i> (fr.) 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
{[peu] dense’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM
‘denrée’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
<i>denrée</i> (fr.) 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
‘déposer’ 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM [‘se] déposer’ 1-96 laisser égoutter (le fromage) COM
{[lieu de] dépôt’ 1-111 le cellier à fromages COM
‘depourvu’ 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) COM (vache) depourvue de lait (d’un trayon) 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) CS-1
* <i>dequadrāgēsĭmata</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
<i>de(s)boucher</i> (fr.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
*DESCENDÈRE 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM/CS-1
* <i>descensa</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
‘descente des alpages’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
<i>dé(s)toppé</i> (frpr.) 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) COM
‘détruire’ 1-68 faire fondre le beurre COM
‘devenir aigre’ 1-35 la chaudière à lait COM 1-47 le lait a caillé (accidentellement) COM 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) COM

Diète, seau à traire

DIAËTA 1-10 le seau à traire [gén.] COM
‘difficile à traire’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
‘diffuser’ 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM
* <i>dismittère</i> 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM
{[à] disposition’ 1-90 brasser le caillé COM
<i>djavion</i> (frpr.) 1-67 le moule à beurre COM
<i>djinse</i> (frpr.) 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM
<i>doj, doja</i> (piém.) 1-72 le pot pour le beurre fondu COM
DŌLIU 1-34 le pot à crème COM/CS-1 1-72 le pot pour le beurre fondu COM
DONÂRE 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM/CS-1
‘donner’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
<i>donner</i> (fr.) 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
‘donner des coups de cornes’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
donner des coups de pied 1-19 divers défauts des vaches à la traite CS-2
‘donner des coups de pied’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
‘donner des coups de queue’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
{[ne pas] donner’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM [ne pas] donner le lait 1-19 divers défauts des vaches à la traite CS-1
{[récipient à] dos’ 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) COM
‘douve’ 1-37 le grand bidon à dos (pour lait) COM
<i>drap</i> (fr.) 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM
<i>drappo</i> (it.) 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM
DRAPPU (b. lat.) 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM/CS-2
‘durillon’ 1-6 un trayon (du pis de la vache) COM
DŪRU 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM
‘duvet’ 1-2 le colostrum (premier lait) COM
<i>dzavouànf</i> (frpr.) le produit de l’alpage [coll.] COM
<i>dzavouemin</i> (frpr.) le produit de l’alpage [coll.] COM
<i>dzèr</i> (frpr.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM
<i>dzerbūso</i> (dial. gallo-rom.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM

Écume de lait, produit de lait caillé

‘eau’ 1-77 l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) COM/CS-1
{échapper} 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM/CS-1
‘échelette’ 1-95 le banc à fromage COM
‘écorce’ 1-95 le banc à fromage COM
‘écouvillon’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM
‘écraser’ 1-53 la batte (de la baratte droite) COM
écrémer 1-30 écrémer CS-1
faire monter la crème/écrémer 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) CS-1
‘écrémer’ 1-30 écrémer COM 1-31 l’écrémoire (en bois) COM
<i>écrémer</i> (fr.) 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM
écrémeuse 1-33 l’écrémeuse moderne CS-1
<i>écrémeuse</i> (fr.) 1-33 l’écrémeuse moderne COM/CS-1
écrémoire 1-31 l’écrémoire (en bois) CS-1
écrémoire 1-31 l’écrémoire (en bois) CS-2
‘écrémoire’ 1-30 écrémer COM
‘écume’ 1-16 la mousse du lait COM 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM 1-76 les produits de la filière du sérac COM 1-80 un caillot de sérac COM
<i>écume</i> (fr.) 1-32 l’écumoire COM 1-70 la crasse du beurre fondu COM
‘écume de beurre fondu’ 1-70 la crasse du beurre fondu COM
‘écume du sérac’ 1-76 les produits de la filière du sérac COM/CS-1
écumoire 1-32 l’écumoire CS-1
{[petit-lait qui] égoutte du fromage’ 1-95 le banc à fromage COM
<i>égolàon</i> (frpr.) 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM
égoutter (les trayons) 1-12 égoutter les trayons CS-1

Égouttoir, produit de lait caillé

(faire) égoutter (le caillé) 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? CS-1
(laisser) égoutter (le fromage) 1-96 laisser égoutter (le fromage) CS-1
‘égoutter’ 1-12 égoutter les trayons CS-2/CS-3 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM 1-96 laisser égoutter (le fromage) COM [‘récipient percé pour] égoutter le fromage’ 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM
<i>égoutter</i> (fr.) 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM
‘égoutter les trayons’ 1-8 traire COM 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM
{égouttoir} 1-95 le banc à fromage COM/CS-1
‘égouttoir’ 1-95 le banc à fromage COM
emprésurer 1-84 mettre la présure (dans le lait) CS-1
présure/emprésurer 1-87 la présure [gén.] CS-2
‘emprésurer’ 1-87 la présure [gén.] COM
<i>emprésurer</i> (fr.) 1-84 mettre la présure (dans le lait) COM
EMUNGÈRE 1-8 traire COM/CS-1
‘enduire’ 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) COM
{enfant} 1-106 les vers (du fromage) COM/CS-1
‘enfler’ 1-105 (le fromage est) gonflé COM
‘enflure’ 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) COM
<i>engouler</i> (frpr.) 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM
‘enlever’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM
‘enlever la crème’ 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM/CS-1
‘enlever la croûte’ 1-107 la croûte (du fromage) COM
{entassement} 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM/CS-2
‘entonnoir’ 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.] COM
{[renverser en] entraînant’ 1-90 brasser le caillé COM
{enveloppe} 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM/CS-2
‘envoyer’ 1-84 mettre la présure (dans le lait) COM
{[peu] épais’ 1-103 (le fromage est) trop fait COM
<i>épancher</i> (fr.) 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM
‘épeautre’ 1-90 brasser le caillé COM
‘épreuve’ 1-108 la tête à fromage COM [‘faire l]épreuve’ 1-109 goûter le fromage COM
<i>esprouvette</i> (m. fr.) 1-108 la tête à fromage COM
<i>essai</i> (fr.) 1-109 goûter le fromage COM
‘essayer’ 1-108 la tête à fromage COM 1-109 goûter le fromage COM
<i>essayer</i> (fr.) 1-109 goûter le fromage COM
{essuyer} 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM
{estomac} 1-88 la caillette (de veau, de chevreau) COM/CS-1
‘estrade’ 1-28 la cave à lait COM
‘ét

Fromage à croûte fleurie, à la croûte blanche, à la croûte brune, à la croûte grise, à la croûte verte, à la croûte violette.

‘produit du travail] fermier’ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p><i>fermo</i> (it.) 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM <p><i>Festuca pratensis</i> (lat. scient.) 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait) COM <p><i>fetta</i> (it.) 1-73 une tartine de beurre COM <p>‘fêtu’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM <p>‘fêtuque’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait) COM <p>{feu} 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM/CS-1 <p>‘feu’ 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM <p><i>feuil</i> (a. fr.) 1-73 une tartine de beurre COM <p><i>feuille</i> (fr.) 1-73 une tartine de beurre COM <p><i>fièise</i> (frpr.) 1-82 le fromage [gén.] COM/CS-1 <p>‘figer (se)’ 1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) COM <p>‘fil’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM <p>*<i>filata</i> 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM <p>‘filer’ 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) COM <p>‘fille’ 1-5 le pis (de la vache) COM <p>{filtre} 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p>‘filtre’ 1-23 le couloir en métal (pour le lait) COM <p>‘filtre du couloir pour lait’ 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) COM <p>filtre en métal (du couloir pour lait) 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) CS-1 <p>‘filtrer’ 1-20 couler le lait (après la traite) COM 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.] COM <p>FĪLU 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM <p><i>fiore</i> (it.) 1-29 la crème COM <p>FĪRMU 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM <p>FISCĒLLA 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM/CS-3 (mettre le caillé) dans le moule à fromage COM/CS-1 <p>‘flambeau’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p>‘flaque’ 1-52 la baratte droite COM <p>‘fleur’ 1-76 les produits de la filière du sérac COM <p>FLÔRE 1-16 la mousse du lait COM/CS-1 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) CS-1 1-29 la crème COM/CS-1 1-30 écrémer COM/CS-1 1-76 les produits de la filière du sérac COM/CS-1 <p>*<i>florète</i> (frpr.) 1-76 les produits de la filière du sérac COM <p>*<i>flovetta</i> 1-76 les produits de la filière du sérac COM <p>*FLORĪRE 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p><i>florire</i> 1-76 les produits de la filière du sérac COM <p><i>florĭta</i> 1-76 les produits de la filière du sérac COM <p>*<i>floröne</i> 1-76 les produits de la filière du sérac COM <p>FÖCU 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM <p><i>foglio</i> (it.) 1-73 une tartine de beurre COM <p>FÖLIU 1-73 une tartine de beurre COM/CS-2 <p>{fonction} 1-31 l’écrémoire (en bois) COM/CS-2 1-53 la batte (de la baratte droite) CS-1 <p><i>fondere</i> (it.) 1-68 faire fondre le beurre COM <p>fondre (le beurre)/(beurre) fondu 1-69 du beurre fondu CS-2 <p>‘[faire] fondre’ 1-69 du beurre fondu COM <p><i>fondre</i> (fr.) 1-68 faire fondre le beurre COM 1-69 du beurre fondu COM <p>‘fondre (des neiges)’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>(beurre) fondu 1-69 du beurre fondu CS-1 <p>fondre (le beurre)/(beurre) fondu 1-69 du beurre fondu CS-2 <p>‘fontaine’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p><i>fonte</i> 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>*FONTĪNA 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p><i>fontina</i> (frpr. et it.) 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>fontine/gruyère 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? CS-1 <p>{fontine} 1-82 le fromage [gén.] CS-1 <p>‘fontine’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM/CS-3</p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p>	<p><i>fontine</i> (fr.) 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>FÖRÄRE 1-108 la tête à fromage COM/CS-1 1-109 goûter le fromage COM/CS-1 <p><i>fonäre</i> 1-32 l’écumoire COM <p>‘forer’ 1-108 la tête à fromage COM <p><i>forer</i> (fr.) 1-109 goûter le fromage COM/CS-1 1-108 la tête à fromage COM <p><i>foret</i> (fr.) 1-109 goûter le fromage COM <p>FÖRMA 1-67 le moule à beurre COM/CS-1 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM/CS-3 1-94 (mettre le caillé) dans le moule à fromage COM/CS-1 <p><i>förma</i> 1-82 le fromage [gén.] COM <p><i>formage</i> (piém.) 1-82 le fromage [gén.] COM <p><i>formaggio</i> (it.) 1-82 le fromage [gén.] COM <p><i>formatge</i> (occ.) 1-82 le fromage [gén.] COM <p>*<i>formatiçäta</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>FORMATĪCU 1-82 le fromage [gén.] COM/CS-1 1-102 (le fromage est) bien fait COM/CS-1 1-112 le produit de l’alpage [coll.] CS-1 <p>{forme} 1-53 la barte (de la baratte droite) CS-1 <p>‘forme’ 1-67 le moule à beurre COM 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM 1-82 le fromage [gén.] COM 1-94 (mettre le caillé) dans le moule à fromage COM <p>{forme conique} 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) CS-2 <p>{forme sphérique} 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) CS-2 <p>[se] former (du sérac/de la <i>brossa</i>) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? CS-2 <p>FÖRTE 1-51 (le beurre) est rance COM/CS-1 1-77 l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) COM/CS-1 <p>‘fossé’ 1-28 la cave à lait COM <p>‘fougasse’ 1-73 une tartine de beurre COM <p>‘fouler’ 1-53 la batte (de la baratte droite) COM <p>‘fouler aux pieds’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM <p>‘fourche’ 1-98 la presse à fromage COM <p>‘foyer’ 1-86 comment fait-on chauffer le lait (pour faire le fromage) ? COM <p>‘fragment’ 1-76 les produits de la filière du sérac COM <p>‘frais’ 1-51 (le beurre) est rance COM 1-89 du caillé brut (non brassé) COM <p><i>frais</i> (fr.) 1-50 (le beurre) est frais COM <p>FRANGÈRE 1-90 brasser le caillé COM/CS-2 1-91 le brassoir à fromage CS-2 <p>battre, frapper 1-56 battre le beurre CS-2 <p>‘frapper’ 1-109 goûter le fromage COM 1-84 mettre la présure (dans le lait) COM <p>‘fréquenter’ 1-12 égoutter les trayons COM <p><i>fresco</i> (it.) 1-50 (le beurre) est frais COM <p>*FRĪCTÄRE 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM/CS-1 <p>FRIGIDARIÛ 1-28 la cave à lait COM/CS-1 <p><i>frigĭdu</i> 1-28 la cave à lait COM <p>*<i>friscu</i> 1-50 (le beurre) est frais COM <p>*FRISK (germ.) 1-89 du caillé brut (non brassé) COM 1-50 (le beurre) est frais COM <p>‘frissonner’ 1-54 la rondelle-brassoir (de la baratte droite) COM <p>‘froid’ 1-28 la cave à lait COM ‘[rendre moins] froid’ 1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage) COM <p><i>fomadzo</i> (frpr. et it.) 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>fromage 1-82 le fromage [gén.] CS-1 <p>{fromage} 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM/CS-1 1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) COM/CS-2 <p>‘fromage’ 1-36 porter le lait à la laiterie COM/CS-1 1-82 le fromage [gén.] COM 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? CS-3 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM ‘(petit-lait qui égoutte du) fromage’ 1-95 le banc à fromage COM <p><i>fromage</i> (fr.) 1-82 le fromage [gén.] COM</p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p>

Fromage à croûte fleurie, à la croûte blanche, à la croûte brune, à la croûte grise, à la croûte verte, à la croûte violette.

‘fromage à croûte fleurie’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>‘fromage à la toile’ 1-89 du caillé brut (non brassé) COM <p>‘fromage bien fait’ 1-102 (le fromage est) bien fait COM <p>‘fromage bien travaillé’ 1-102 (le fromage est) bien fait COM <p>‘fromage coulé’ 1-89 du caillé brut (non brassé) COM <p>‘fromage d’alpage’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>‘fromage de babeurre’ 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM 1-76 les produits de la filière du sérac COM/CS-4 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>‘fromage de laiterie’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>‘fromage du vacher’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>‘fromage fait-maison’ 1-82 le fromage [gén.] COM <p>‘fromage frais’ 1-82 le fromage [gén.] COM <p>‘fromage frais assaisonné’ 1-76 les produits de la filière du sérac COM/CS-4 <p>‘fromage gonflé’ 1-105 (le fromage est) gonflé COM <p>‘fromage maigre’ 1-82 le fromage [gén.] COM 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>‘fromage demi-gras’ 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM/CS-3 <p>‘fromage mou’ 1-89 du caillé brut (non brassé) COM <p>‘fromage parvenu au juste degré d’affinement’ 1-102 (le fromage est) bien fait COM <p>‘froncer’ 1-67 le moule à beurre COM <p><i>frotón</i> (frpr.) 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p>{frotter} 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p>‘frotter’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p>‘frottoir’ 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p><i>frotton</i> (fr.) 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p>*<i>fructaria</i> 1-36 porter le lait à la laiterie COM/CS-1 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>*<i>fructariata</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>*<i>fructariu</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>*<i>fructata</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>FRÜCTU 1-36 porter le lait à la laiterie COM/CS-1 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM/CS-1 <p><i>früi</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>‘fruit’ 1-36 porter le lait à la laiterie COM 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>FULLÄRE 1-53 la batte (de la baratte droite) COM/CS-2 <p>‘fumier’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM <p>FÜNDÈRE 1-68 faire fondre le beurre COM 1-69 du beurre fondu COM/CS-1 <p><i>fundère</i> 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p>FÜRCA 1-98 la presse à fromage COM/CS-1</p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p>	<p>*GARB- (prélat.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM/CS-3 <p><i>garb</i> (piém.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM <p>GARBÄL (ar.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM <p><i>garbëlo</i> (a. it.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM <p><i>garbin</i> (piém.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM <p><i>garbo</i> (it.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM <p>‘garde-manger’ 1-28 la cave à lait COM <p><i>garder</i> (fr.) 1-51 (le beurre) est rance COM <p>ĜARRA (ar.) 1-79 le tonneau pour l’aisy COM/CS-1 <p><i>gâter</i> (fr.) 1-51 (le beurre) est rance COM <p>*<i>gaudentia</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p><i>gaudère</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p><i>gaudia</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>*<i>gaudimentu</i> 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p>GAUDIÛ 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p><i>Geum Montanum</i> (lat. scient.) 1-77 l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) COM <p><i>gherbëlo</i> (a. it.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM <p><i>gioia</i> (it.) 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p><i>ginare</i> (it.) 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) COM <p>GNAC- (onom.) 1-97 presser (le fromage) COM/CS-1 <p><i>gnaché</i> (piém.) 1-97 presser (le fromage) COM <p><i>godere</i> (it.) 1-112 le produit de l’alpage [coll.] COM <p><i>gonfio</i> (it.) 1-105 (le fromage est) gonflé COM <p><i>gonfle</i> (fr. rég.) 1-105 (le fromage est) gonflé COM <p>‘gonfler’ 1-105 (le fromage est) gonflé COM <p>‘gorge’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM <p>gouter 1-109 goûter le fromage CS-1 <p>‘gouter’ 1-108 la tête à fromage COM 1-109 goûter le fromage COM <p>‘goûter préalablement’ 1-109 goûter le fromage COM <p>‘goutte’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM <p>‘goutter’ 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM <p><i>grabeau</i> (fr.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM <p><i>grabeler</i> (fr.) 1-75 comment produisait-on et conservait-on le sérac ? COM <p>‘[poussière de] grain’ 1-16 la mousse du lait COM <p>*GRAM (germ.) 1-19 divers défauts des vaches à la traite COM 1-47 le lait a caillé (accidentellement) COM/CS-2 <p><i>gramigna</i> (it.) 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p>GRĂMĪNE 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) COM <p>‘grand’ 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM 1-35 la chaudière à lait COM <p>GRANU 1-80 un caillot de sérac COM/CS-1 <p>‘gras’ 1-70 la crasse du beurre fondu COM <p>‘gratter’ 1-67 le moule à beurre COM 1-70 la crasse du beurre fondu COM <p>GRAVA (prélat.) 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM <p><i>gravala</i> (frpr.) 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM <p><i>grefâ</i> (frpr.) 1-67 le moule à beurre COM <p><i>grësiller</i> (fr.) 1-54 la rondelle-brassoir (de la baratte droite) COM <p><i>greuf</i>(frpr.) 1-67 le moule à beurre COM <p>*<i>greuffetta</i> (frpr.) 1-67 le moule à beurre COM <p><i>griglia</i> (it.) 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) COM <p>‘gril’ 1-67 le moule à beurre COM <p>‘grille’ 1-23 le couloir en métal (pour le lait) COM 1-25 le filtre en métal (du couloir pour lait) COM 1-54 la rondelle-brassoir (de la baratte droite) COM</p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p>

Fromage à croûte fleurie, à la croûte blanche, à la croûte brune, à la croûte grise, à la croûte verte, à la croûte violette.

Fromage à croûte fleurie, à la croûte blanche, à la croûte brune, à la croûte grise, à la croûte verte, à la croûte violette.

* GRIPAN (germ.) 1-67 le moule à beurre COM 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-1 <p><i>gripper</i> (fr.) 1-67 le moule à beurre COM <p><i>griselen</i> (m. nécl.) 1-54 la rondelle-brassoir (de la baratte droite) COM <p><i>grötta</i> (it.) 1-28 la cave à lait COM <p>‘grotte’ 1-111 le cellier à fromages COM <p><i>grotte</i> (fr.) 1-28 la cave à lait COM <p>‘grumEAU’ 1-80 un caillot de sérac COM <p>‘grumEAUX’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) <p>GRUMÛLU 1-80 un caillot de sérac COM/CS-1 <p>fontine/gruyère 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? CS-1 <p>{gruyère} 1-82 le fromage (gén.) CS-1 <p><i>gruyère</i> (fr.) 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p><i>guasto</i>, <i>-are</i> (it.) 1-51 (le beurre) est rance COM <p><i>guatare</i> (a. it.) 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM <p>‘guct’ 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM <p><i>guété</i> (frpr.) 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM <p><i>guetter</i> (fr.) 1-45 surveiller le lait (sur le feu) COM <p>*güeippé et dér. 1-12 égoutter les trayons CS-3/COM <p><i>guièbe</i> (frpr.) 1-10 le seau à traire [gén.] COM <p>‘guirlande’ 1-24 le filtre traditionnel (du couloir pour lait) COM <p>GÛLA 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM/CS-1 <p>GÛSTÄRE 1-109 goûter le fromage COM/CS-1 <p>GÛTTA 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM/CS-1 1-96 laisser égoutter (le fromage) CS-1 <p>*<i>guttäta</i> 1-96 laisser égoutter (le fromage) COM <p>*<i>gyräre</i> 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) COM <p>GYRU 1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) COM/CS-1</p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p>	<p>KEGIL (h. all.) 1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) COM/CS-1 1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) COM/CS-2 <p>*KLAKK- (onom.) 1-67 le moule à beurre COM <p>*<i>krakk-</i> (onom.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM <p>*KRĪSAN (germ.) 1-70 la crasse du beurre fondu COM/CS-1</p></p></p></p>

Fromage à croûte fleurie, à la croûte blanche, à la croûte brune, à la croûte grise, à la croûte verte, à la croûte violette.

LABĒLLU 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM/CS-1 <p><i>lacetto</i> (it. rég.) 1-88 la caillette (de veau, de chevreau) COM <p><i>lach</i> (occ.) 1-1 le lait COM <p>‘lâche’ 1-92 comment fait-on égoutter le caillé ? COM <p>*LACTATA 1-81 le petit-lait résiduaire (du sérac) COM/CS-1 1-100 le petit-lait du fromage COM/CS-1 <p>LACTE 1-1 le lait COM/CS-1 1-36 porter le lait à la laiterie COM/CS-1 1-64 les différents produits ou mets tirés du babeurre COM <p><i>lacte</i> 1-88 la caillette (de veau, de chevreau) COM 1-100 le petit-lait du fromage COM <p>*<i>lacteria</i> 1-36 porter le lait à la laiterie COM/CS-1 <p>LACTĒS 1-88 la caillette (de veau, de chevreau) COM <p>*<i>lacticëllu</i> 1-1 le lait COM <p>LADO (germ.) 1-67 le moule à beurre COM/CS-1 1-99 le couvercle (du moule à fromage) COM/CS-1 <p>‘laiche’ 1-73 une tartine de beurre COM <p><i>laiche</i> (fr.) 1-73 une tartine de beurre COM <p>‘laïd’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM <p>‘laine’ 1-106 les vers (du fromage) COM <p>laisser (fact.) 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) CS-2 <p>‘laisser’ 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM <p><i>laisser</i> (fr.) 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM <p>‘laisser reposer’ 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait) COM <p>lait 1-1 le lait CS-1 <p>{lait} 1-62 le babeurre (petit-lait du beurre) COM/CS-1 <p>‘lait’ 1-11 faire descendre le lait (avant la traite) COM 1-88 la caillette (de veau, de chevreau) COM ‘[à] lait’ 1-28 la cave à lait COM ‘[du mauvais] lait’ 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM ‘[quantité de] lait’ 1-13 une traite de lait COM ‘[récipient pour] lait’ 1-38 le bidon à main (pour lait) COM <p><i>lait</i> (occ.) 1-1 le lait COM <p><i>lait</i> (piém.) 1-1 le lait COM <p>‘lait à peine trait’ 1-17 du lait bourru COM <p>‘lait moussaux’ 1-17 du lait bourru COM <p>laiterie 1-36 porter le lait à la laiterie CS-1 <p>‘laiterie’ 1-36 porter le lait à la laiterie COM <p><i>laiterie</i> (fr.) 1-36 porter le lait à la laiterie COM <p>‘[produit] laitier’ 1-36 porter le lait à la laiterie COM <p>{se] lamenter’ 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.] COM <p><i>lan</i> (frpr.) 1-67 le moule à beurre COM <p>‘lancer’ 1-47 le lait a caillé (accidentellement) COM <p><i>lapte</i> (roum.) 1-1 le lait COM <p>‘large et plat’ 1-54 la rondelle-brassoir (de la baratte droite) COM 1-67 le moule à beurre COM <p>‘[verser des] larmes’ 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.] COM <p><i>latte</i> (it.) 1-1 le lait COM <p><i>latteria</i> (it.) 1-83 quels sont les différents fromages du pays ? COM <p><i>lavère</i> 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM <p>*<i>lavëla</i> (frpr.) 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM <p><i>lavello</i> (it.) 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait COM <p>LAXÄRE 1-46 laisser verser le lait (sur le feu) COM/CS-2 <p><i>leche</i> (esp.) 1-1 le lait COM <p><i>lèche</i> (fr.) 1-73 une tartine de beurre COM <p>LĒCTU 1-18 les saletés dans le lait (à la traite) COM/CS-3 <p><i>leite</i> (port.) 1-1 le lait COM <p><i>lesca</i> (it.) 1-73 une tartine de beurre COM</p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p></p>	

Une vache dans un champ de prairie.

Le **VÂRE** **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM/CS-1** [SE] LEVÂRE **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM/CS-2**

{lic} **1-70** la crasse du beurre fondu **CS-2**
lie (fr.) **1-70** la crasse du beurre fondu **COM**
‘lieu de dépôt’ **1-111** le cellier à fromages **COM**
‘lieu froid’ **1-28** la cave à lait **COM**

*LIGA (gaul.) **1-70** la crasse du beurre fondu **COM/CS-1**
LĪMŪN (pers.) **1-78** comment préparait-on l’aisy (présure pour sérac) ? **COM**
‘liquide’ **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**
‘[récipient pour] liquides’ **1-10** le seau à traire [gén.] **COM** **1-26** faire monter la crème (en laissant reposer le lait) **COM** **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM**

*LISCA (prélat.) **1-73** une tartine de beurre **COM/CS-2**
‘lit’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**
‘litière’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**
litro (it.) **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**
‘louche’ **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM** **1-31** l’écrémoire (en bois) **COM** **1-91** le brassoir à fromage **COM**

M

MACRU **1-83** quels sont les différents fromages du pays ? **COM**
magasin (fr.) **1-111** le cellier à fromages **COM/CS-1**
magasin (piém.) **1-111** le cellier à fromages **COM/CS-1**
magazeon (frpr.) **1-111** le cellier à fromages **COM**
magazzino (it.) **1-111** le cellier à fromages **COM**
MAHĀZĪN (ar.) **1-111** le cellier à fromages **COM**
‘mai’ **1-83** quels sont les différents fromages du pays ? **COM**
‘[trop] maigre’ **1-103** (le fromage est) trop fait **COM**
‘main’ **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **COM** **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM**

MĀIU **1-83** quels sont les différents fromages du pays ? **COM**
*MALHA (germ.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
‘malice’ **1-70** la crasse du beurre fondu **COM**
MALÍCIA **1-70** la crasse du beurre fondu **COM/CS-1**
*MALLA (prélat.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
malle (fr.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

malota (frpr.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

‘manche’ **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**
MANDUCĀRE **1-89** du caillé brut (non brassé) **COM**
*MANETTA **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM/CS-1** **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM/CS-1**

‘manger’ **1-89** du caillé brut (non brassé) **COM**
*MANIĀRE **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **COM/CS-1**
*MANĪBELLA **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM/CS-1**
manico (it.) **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM**
MANĪCU **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM/CS-1**
MANĪCŪLA **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM/CS-1** **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM/CS-1**
maniglia (it.) **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM**
manivelle (de la baratte-tonneau) **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **CS-1**

‘[à] manivelle’ **1-57** la baratte-tonneau **COM**
manivelle (fr.) **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM**
manovella (it.) **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM**
mānu **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **COM** **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM** **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM**
*MANŪCŪLA **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM/CS-1**
manicūla* **1-40 l’anse (du bidon pour lait) **COM**
marais (fr.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**
marca* (frpr.) **1-67 le moule à beurre **COM**

Le moule à beurre.

marca, *-are* (it.) **1-67** le moule à beurre **COM**
‘marchepied’ **1-9** le tabouret à traire [gén.] **COM**
mari-* (germ.) **1-18 les saletés dans le lait (à la traite) **COM**
‘marionnette’ **1-56** battre le beurre (baratter) **COM**
*MARKISK (germ.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM/CS-1**
*MARKA (germ.) **1-67** le moule à beurre **COM**
marm-* (onom.) **1-34 le pot à crème **COM**
‘marmite’ **1-67** le moule à beurre **COM** **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**
marmite (fr.) **1-34** le pot à crème **COM/CS-1**
marmitta (it.) **1-34** le pot à crème **COM**
‘marque’ **1-67** le moule à beurre **COM**
marquer (fr.) **1-67** le moule à beurre **COM**
‘masse lourde’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
matajan (frpr.) **1-4** les différents mets composés avec le colostrum **COM**
mate-faim (fr.) **1-4** les différents mets composés avec le colostrum **COM**
‘matin’ **1-14** les différentes traites de la journée **COM**
maturu (it.) **1-102** (le fromage est) bien fait **COM**
MĀTŪRUS **1-102** (le fromage est) bien fait **COM/CS-1** **1-103** (le fromage est) trop fait **COM/CS-1**

MATUTĪNU **1-14** les différentes traites de la journée **COM**
‘mauvais’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM** **1-51** (le beurre) est rance **COM**
‘[partie] mauvaise’ **1-70** la crasse du beurre fondu **COM**
mayen (fr. rég. suisse) **1-83** quels sont les différents fromages du pays ? **COM**

‘méchancété’ **1-70** la crasse du beurre fondu **COM**
‘méchant’ **1-70** la crasse du beurre fondu **COM**
‘[partie] meilleure’ **1-29** la crème **COM**
{membrane} **1-88** la caillette (de veau, de chevreau) **COM/CS-1**
‘menacer’ **1-56** battre le beurre (baratter) **COM**
menare (it.) **1-56** battre le beurre (baratter) **COM**
{mener} **1-56** battre le beurre (baratter) **COM/CS-1**
mener (fr.) **1-56** battre le beurre (baratter) **COM**
‘mener le lait’ **1-36** porter le lait à la laiterie **COM**
menomare (it.) **1-7** (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) **COM**
MENSŪRA **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM** **1-67** le moule à beurre **COM**

‘mesure’ **1-67** le moule à beurre **COM**
‘mesure de capacité’ **1-10** le seau à traire [gén.] **COM** **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**
‘mesurer’ **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**
METRON (gr.) **1-10** le seau à traire [gén.] **COM** **1-34** le pot à crème **COM/CS-1** **1-38** le bidon à main (pour lait) **COM**

metlāre* **1-84 mettre la présure (dans le lait) **COM**
mettere (it.) **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**
mettre **1-84** mettre la présure (dans le lait) **CS-2**
mettre **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **CS-1**
{mettre} **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM/CS-1**
‘mettre’ **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM/CS-1** **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **COM**
mettre (fr.) **1-26** faire monter la crème (en laissant reposer le lait) **COM** **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**
‘mettre à cailler (le lait)’ **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**
‘mettre la présure (dans le lait)’ **1-87** la présure [gén.] **COM** **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**
‘mettre le couvercle’ **1-39** le couvercle (du bidon pour lait) **COM**

mettre (frpr.) **1-10** le seau à traire [gén.] **COM**
‘meubler’ **1-8** traire **COM**
‘meule (pierre à meuler)’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
meule (fr.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
meumma* (frpr.) **1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) **COM**
mēyo (frpr.) **1-83** quels sont les différents fromages du pays ? **COM**

Le moule à fromage.

‘mezzanine’ **1-111** le cellier à fromages **COM**
‘miette’ **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
‘milieu de journée’ **1-14** les différentes traites de la journée **COM**
MINĀRE **1-56** battre le beurre (baratter) **COM/CS-2**
minestra (it.) **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**
MĪNĪMU **1-7** (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) **COM/CS-1**
MINISTRĀRE **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**
MIRARI **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **COM/CS-1**
mite (fr.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**
mite ‘chat’ (fr.) **1-34** le pot à crème **COM**
‘miter’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**
MĪTTERE **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **COM/CS-1** **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM/CS-1** **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **CS-1**
moda* (frpr.) **1-91 le brassoir à fromage **COM**
modano, *-are*, *-atura* (it.) **1-67** le moule à beurre **COM**
modanu* **1-67 le moule à beurre **COM**
modé (frpr.) **1-91** le brassoir à fromage **COM**
‘modèle’ **1-67** le moule à beurre **COM** **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**

MŌDŪLU **1-67** le moule à beurre **COM/CS-1** **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **COM/CS-1** (du fromage) **moisi** **1-104** (le fromage est) moisi **CS-1**

‘moisi’ **1-104** (le fromage est) moisi **COM**
moisi (fr.) **1-104** (le fromage est) moisi **CS-1**
‘[être] moisi’ **1-104** (le fromage est) moisi **COM**
moisir (fr.) **1-104** (le fromage est) moisi **COM**
‘moissisure’ **1-104** (le fromage est) moisi **COM**
moite (a. fr.) **1-104** (le fromage est) moisi **COM**

MŌLA **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM/CS-1**

molota* (frpr.) **1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
mólzer (occ.) **1-8** traire **COM**
‘monter’ **1-26** faire monter la crème (en laissant reposer le lait) **COM/CS-1**

‘[faire] monter la crème’ **1-30** écrémer **COM**
monze (piém.) **1-8** traire **COM**
‘morceau’ **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM** **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
‘[petit] morceau’ **1-80** un caillot de sérac **COM**

morceau de fromage (prélevé avec la tâte) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **CS-6**
‘morceau de fromage’ **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

‘morceau de nourriture’ **1-108** la tâte à fromage **COM**
‘mordre’ **1-97** presser (le fromage) **COM**
*MOTT- (prélat.) **1-89** du caillé brut (non brassé) **COM** **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM/CS-3**

motta (it.) **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**
motte (fr.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM** **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**

motte de beurre **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **CS-1**
motte de beurre **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **CS-2**
motte de beurre/plaque de beurre **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **CS-1**

‘motte de beurre’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM** **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM**
motto (it.) **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**
‘mou’ **1-103** (le fromage est) trop fait **COM**
‘[trop] mou’ **1-103** (le fromage est) trop fait **COM**
‘moucher’ **1-8** traire **COM**
‘mouches’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

Le caillot de sérac.

‘moudre’ **1-80** un caillot de sérac **COM**
{moule} **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**
‘moule’ **1-67** le moule à beurre **COM** **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **COM** **1-82** le fromage [gén.] **COM**

moule (fr.) **1-67** le moule à beurre **COM**
moule à beurre **1-67** le moule à beurre **CS-1**
‘moule à beurre’ **1-67** le moule à beurre **COM**
moule à fromage **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **CS-1**

‘moule à fromage’ **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **CS-3** **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **COM** **1-95** le banc à fromage **COM**

moule pour fontine **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **CS-6**

‘moule pour fontine’ **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **COM**

‘moule pour le sérac’ **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**

‘moule pour les métaux’ **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**

{{appui pour les} moules} **1-95** le banc à fromage **COM**
mousse (du lait) **1-16** la mousse du lait **CS-1**
‘mousse’ **1-2** le colostrum (premier lait) **COM** **1-16** la mousse du lait **COM** **1-80** un caillot de sérac **COM**

mousse **1-16** la mousse du lait **COM**

‘mousse (le végétal)’ **1-16** la mousse du lait **COM**
‘[lait] moussoux’ **1-17** du lait bourru **COM**
‘mouvoir’ **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM** **1-90** brasser le caillé **COM**

movère **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM** **1-90** brasser le caillé **COM**
*MOVĪTĀRE **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM/CS-2** **1-90** brasser le caillé **COM/CS-1** **1-91** le brassoir à fromage **COM/CS-2**

mūcère **1-104** (le fromage est) moisi **COM**
*MŪCĒRE **1-104** (le fromage est) moisi **COM/CS-1**
*MŪCIDUS **1-104** (le fromage est) moisi **COM/CS-1**
Mucor sp. (lat. scient.) **1-104** (le fromage est) moisi **COM**
*MŪFF- (germ.) **1-104** (le fromage est) moisi **COM/CS-1**

muffā (it.) **1-104** (le fromage est) moisi **COM**
muffire* **1-104 (le fromage est) moisi **COM**
muffire (it.) **1-104** (le fromage est) moisi **COM**
muffīla* **1-104 (le fromage est) moisi **COM**
muffīlāre* **1-104 (le fromage est) moisi **COM**
mūltu **1-13** une traite de lait **COM**

‘mulet’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**
*MULGĒRE **1-8** traire **COM/CS-1** **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **COM/CS-1** **1-13** une traite de lait **COM/CS-1**

mulgère **1-8** traire **COM**
[a] mulgi (roum.) **1-8** traire **COM**
mungere (it.) **1-8** traire **COM**
mungir (port.) **1-8** traire **COM**

‘mür’ **1-102** (le fromage est) bien fait **COM** **1-103** (le fromage est) trop fait **COM**
mūr (fr.) **1-102** (le fromage est) bien fait **COM**
‘mürir’ **1-77** l’aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac) **COM** **1-102** (le fromage est) bien fait **COM**
*MŪTTA (prélat.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM/CS-1**

N

‘nacelle’ **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM**
NAK- (onom.) **1-97** presser (le fromage) **COM**
‘nappe’ **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**
NŌCTE **1-14** les différentes traites de la journée **COM/CS-2**
‘[après] none’ **1-14** les différentes traites de la journée **COM**
‘nourrir les animaux’ **1-8** traire **COM**

Le produit de l'alpage.

‘nourriture’ **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM**
{objet} **1-31** l’écrémoire (en bois) **COM/CS-2**
‘objet de forme arrondie’ **1-52** la baratte droite **COM**
‘objet sphérique’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
{observer} **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **COM/CS-1**
‘observer’ **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **COM**

‘[à l’]octave’ **1-14** les différentes traites de la journée **COM**
offā **1-73** une tartine de beurre **COM**
*OFFETTA **1-73** une tartine de beurre **COM/CS-2**
ŌLLA **1-34** le pot à crème **COM/CS-1** **1-38** le bidon à main (pour lait) **COM**
ollinum* **1-34 le pot à crème **COM** **1-38** le bidon à main (pour lait) **COM**
{{matière} onctueuse} **1-70** la crasse du beurre fondu **CS-2**
oratōrio (it.) **1-21** le couloir pour filtrer le lait [gén.] **COM**
ordeñar (esp.) **1-8** traire **COM**
ordenhar (port.) **1-8** traire **COM**

ordināre **1-8** traire **COM**
‘ordure’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**
orecchia (it.) **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM**
{oreille} **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM/CS-1**
‘oreille’ **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM**
oreille (fr.) **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM**
{organes internes} **1-88** la caillette (de veau, de chevreau) **COM/CS-1**
‘[petit] ornement rond’ **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **COM**

‘ortie’ **1-24** le filtre traditionnel (du couloir pour lait) **COM**
‘oseille’ **1-78** comment préparait-on l’aisy (présure pour sérac) ? **COM**
oxalis **1-78** comment préparait-on l’aisy (présure pour sérac) ? **COM**
Oxalis acetosella (lat. scient.) **1-78** comment préparait-on l’aisy (présure pour sérac) ? **COM**

P

‘paille’ **1-16** la mousse du lait **COM**
‘[faisceau de] paille’ **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**

‘paille d’avoine’ **1-16** la mousse du lait **COM**
‘paille menue’ **1-16** la mousse du lait **COM**
{pain} **1-73** une tartine de beurre **COM**

‘[tranche (de) pain]’ **1-73** une tartine de beurre **COM**
‘pain tordu’ **1-73** une tartine de beurre **COM**
‘[tranche de] pain trempée’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

PALA **1-32** l’écumoire **COM/CS-1** **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **COM/CS-1** **1-59** les palettes internes (de la baratte-tonneau) **COM**(**CS-1** **1-67** le moule à beurre **COM**
paletta* **1-59 les palettes internes (de la baratte-tonneau) **COM**
paletta (it.) **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **COM** **1-67** le moule à beurre **COM**

palette (de la baratte-tonneau) **1-59** les palettes internes (de la baratte-tonneau) **CS-1**
palette (fr.) **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **COM** **1-67** le moule à beurre **COM**

palla* (germ.) **1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

palla (it.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

PANDĒRE **1-46** laisser verser le lait (sur le feu) **COM/CS-1**
pandicāre* **1-46 laisser verser le lait (sur le feu) **COM**
PANE **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM** **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM/CS-2**
pane (it.) **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

{panier} **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**

Le produit de l'alpage.

Fromage à pâte molle à croûte externe.

Le **fromage** est un aliment obtenu par la transformation du lait. Il est issu de la coagulation du lactose, le sucre du lait, par l'action d'enzymes (les lactases) produites par des bactéries lactiques.

Le fromage est un aliment riche en protéines et en calcium. Il est consommé sous diverses formes, notamment sous forme de fromages à pâte molle, de fromages à pâte dure, de fromages à pâte filée, de fromages à pâte persillée, de fromages à pâte fraîche, de fromages à pâte cruite, de fromages à pâte cuite, de fromages à pâte séchée, de fromages à pâte fondue, de fromages à pâte râpée, de fromages à pâte râpée et séchée, de fromages à pâte râpée et séchée et de fromages à pâte râpée et séchée.

***P**ERTUSIÀRE **1-23** le couloir en métal (pour le lait) **COM**
pertusiàre* **1-32 l'écumoire **COM**
1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

PERTÜSIU (b. lat.) **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM/CS-2**

pertusium **1-23** le couloir en métal (pour le lait) **COM**

‘pesée’ **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**

‘peser’ **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**
1-97 presser (le fromage) **COM**

pestare i piedi (it.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

‘pet’ **1-88** la caillète (de veau, de chevreau) **COM**

‘petit ornement rond’ **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **COM**

‘petit ver’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

‘petite chienne’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

‘petite planche’ **1-99** le couvercle (du moule à fromage) **COM**

{petit-Jean} **1-106** les vers (du fromage) **COM/CS-1**

{petit-lait} **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM/CS-1**

‘petit-lait’ **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**
1-74 le sérac **COM**
1-76 les produits de la filière du sérac **COM**
1-81 le petit-lait résiduaire (du sérac) **COM**

‘petit-lait de sérac’ **1-100** le petit-lait du fromage **COM**

‘petit-lait du beurre’ **1-62** le babeurre (petit-lait du beurre) **COM**

petit-lait du fromage **1-100** le petit-lait du fromage **CS-1**

‘petit-lait du fromage’ **1-95** le banc à fromage **COM**

‘petit-lait égoutté’ **1-100** le petit-lait du fromage **COM**

petit-lait résiduaire (du sérac) **1-81** le petit-lait résiduaire (du sérac) **CS-1**

*PETTIA (gaul.) **1-89** du caillé brut (non brassé) **COM**
1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM/CS-3**

pezzo (it.) **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**

PHALANX (gr.) **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**

piagné (frpr.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

pièce (fr.) **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**

‘pied’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**
‘[donner des coups de] pied’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

‘pictiner’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

pignatta (it.) **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

PĪLA **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM/CS-1**

PĪLĀRE **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

‘piler’ **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

piler (fr.) **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

PĪLLEU **1-88** la caillète (de veau, de chevreau) **COM**

pilotta* **1-65 une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

PĪLU **1-106** les vers (du fromage) **COM**

‘[pomme du] pin’ **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**
‘[relatif au] pin’ **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

pinea* **1-72 le pot pour le beurre fondu **COM**

PĪNEU **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM/CS-1**

Piophila casei (lat. scient.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**

‘piquant’ **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**
1-103 (le fromage est) trop fait **COM**

‘[ce qui] piqué’ **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

pis (de la vache) **1-5** le pis (de la vache) **CS-1**

‘pis’ **1-5** le pis (de la vache) **COM/CS-2/CS-3**
1-6 un trayon (du pis de la vache) **COM**

PĪSTĀRE **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**
1-53 la batte (de la baratte droite) **COM/CS-2**

placard (fr.) **1-28** la cave à lait **COM**

placca (it.) **1-67** le moule à beurre **COM**

placken (m. néerl.) **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM**

Fromage à pâte molle à croûte externe.

‘planche’ **1-67** le moule à beurre **COM**
1-99 le couvercle (du moule à fromage) **COM**
‘[petite] planche’ **1-99** le couvercle (du moule à fromage) **COM**

‘plancher’ **1-28** la cave à lait **COM**
plaque (fr.) **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **CS-2**
1-67 le moule à beurre **COM**

plaque de beurre **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **CS-2**

motte de **beurre/plaque de beurre** **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **CS-1**

‘plaque de beurre’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
1-66 une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM**

plaquer (fr.) **1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée) **COM**

‘plat-brasseur’ **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

*PLATTU **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **COM/CS-1**
1-67 le moule à beurre **COM**

platys (gr.) **1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite) **COM**
1-67 le moule à beurre **COM**

‘pleurer’ **1-21** le couloir pour filtrer le lait [gén.] **COM**

‘pli d’un tissu’ **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**

FLORĀRE **1-21** le couloir pour filtrer le lait [gén.] **COM/CS-1**

poccia (it.) **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM**

pochard (fr.) **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM**

‘poids’ **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**
1-109 goûter le fromage **COM**

{poignée} **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM/CS-1**

‘poignée’ **1-53** la batte (de la baratte droite) **COM**

poignée (fr.) **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM**

‘poignée de paille’ **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

‘poil’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

‘poils’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

‘poing’ **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM**

‘pointe’ **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

*PÖKKA (germ.) **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM/CS-1**
1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) **CS-1**

POLENTA **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

pöllice **1-8** traire **COM**

‘pomme du pin’ **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

PŌPĪA **1-31** l’écritoire (en bois) **COM/CS-1**
1-32 l’écumoire **COM/CS-1**
1-91 le brassoir à fromage **COM**

pōppa (it.) **1-5** le pis (de la vache) **COM**

‘porc’ **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

‘porcelaine à feu’ **1-67** le moule à beurre **COM**

‘porche’ **1-111** le cellier à fromages **COM**

PÖRCU **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM/CS-1**

PÖRRU **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM/CS-1**

porter (fr.) **1-36** porter le lait à laiterie **COM**

‘porter couler’ **1-36** porter le lait à laiterie **COM**

‘pot’ **1-34** le pot à crème **COM**
1-38 le bidon à main (pour lait) **COM**

‘pot à beurre’ **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

pot à crème **1-34** le pot à crème **CS-1**

‘pot à huile’ **1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

pot pour beurre fondu **1-72** le pot pour le beurre fondu **CS-1**

‘poupée’ **1-5** le pis (de la vache) **COM**

‘pourni’ **1-51** (le beurre) est rance **COM**

‘pousser’ **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM**

‘poussière de grain’ **1-16** la mousse du lait **COM**

PRAESTO **1-90** brasser le caillé **COM**

pranta (frpr.) **1-95** le banc à fromage **COM**

‘pratiquer’ **1-12** égoutter les trayons **COM**

predella (it.) **1-9** le tabouret à traire [gén.] **COM**

PRĒHĒNDĒRE **1-80** un caillot de sérac **COM/CS-1**
1-87 la présure [gén.] **COM/CS-1**

prĕhĕndĕre **1-93** mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**

prĕhensum **1-87** la présure [gén.] **COM**

Fromage à pâte molle à croûte externe.

PRĒMĒRE **1-95** le banc à fromage **COM/CS-1**
1-100 le petit-lait du fromage **COM/CS-1**

prēmĕre **1-97** presser (le fromage) **COM**
colostrum (**premier lait**) **1-2** le colostrum (premier lait) **CS-1**

prēmĭta* **1-95 le banc à fromage **COM**
1-100 le petit-lait du fromage **COM**

premitanu* **1-95 le banc à fromage **COM**

‘prendre’ **1-67** le moule à beurre **COM**
1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM**
‘[ce qui fait] prendre’ **1-87** la présure [gén.] **COM**

‘prendre soin de’ **1-8** traire **COM**
1-12 égoutter les trayons **COM**

*PRENSU **1-89** du caillé brut (non brassé) **COM**
1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage) **COM/CS-3**

prensu* **1-87 la présure [gén.] **COM**

pre(n)sura* **1-87 la présure [gén.] **COM**

‘préparer’ **1-107** la croûte (du fromage) **COM**

pressa (it.) **1-98** la presse à fromage **COM**

PRESSĀRE **1-97** presser (le fromage) **COM/CS-1**
1-98 la presse à fromage **COM**

pressāre **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **COM**
1-95 le banc à fromage **COM**

‘presse’ **1-98** la presse à fromage **COM**

presse (fr.) **1-98** la presse à fromage **COM/CS-1**

presse à fromage **1-98** la presse à fromage **CS-1**

presser (le fromage)/**presse à fromage** **1-98** la presse à fromage **CS-2**

‘presse pour l’huile’ **1-94** (mettre le caillé) dans le moule à fromage **COM**

{presser} **1-97** presser (le fromage) **COM**

‘presser’ **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **COM**
1-95 le banc à fromage **COM**
1-97 presser (le fromage) **COM**
1-98 la presse à fromage **COM**
1-100 le petit-lait du fromage **COM**

presser (fr.) **1-98** la presse à fromage **COM**

‘presser ensemble’ **1-80** un caillot de sérac **COM**

presser (le fromage) **1-97** presser (le fromage) **CS-1**

presser (le fromage)/presse à fromage **1-98** la presse à fromage **CS-2**

‘presser le fromage’ **1-97** presser (le fromage) **COM**

pressiāre* **1-11 faire descendre le lait (avant la traite) **COM**

{[base du] pressoir} **1-95** le banc à fromage **COM/CS-1**

‘pressoir’ **1-95** le banc à fromage **COM**
1-98 la presse à fromage **COM**

pressoir (fr.) **1-95** le banc à fromage **COM**

PRESSŌRIU **1-95** le banc à fromage **COM/CS-1**
1-98 la presse à fromage **COM/CS-1**

pressus **1-95** le banc à fromage **COM**

présure **1-87** la présure [gén.] **CS-1**

présure/emprésumer **1-87** la présure [gén.] **CS-2**

{présure} **1-84** mettre la présure (dans le lait) **COM/CS-1**

‘présure’ **1-87** la présure [gén.] **COM**
1-88 la caillète (de veau, de chevreau) **COM/CS-2**

présure (fr.) **1-87** la présure [gén.] **COM/CS-1**

‘présure animale’ **1-88** la caillète (de veau, de chevreau) **COM/CS-2**

‘présure en poudre’ **1-87** la présure [gén.] **COM**

‘présure liquide’ **1-87** la présure [gén.] **COM**

‘[pâturage du] printemps’ **1-83** quels sont les différents fromages du pays ? **COM**

PRŌBĀRE **1-108** la tête à fromage **COM/CS-1**

PRŌDE **1-102** (le fromage est) bien fait **COM**

PRODUCĒRE **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM/CS-1**

‘produire’ **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM**

produit de l’alpage **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **CS-1**

‘produit de l’alpage’ **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM**

‘produit du travail fermier’ **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM**

‘produit laitier’ **1-36** porter le lait à laiterie **COM**

produit laitier tiré du babeurre **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **CS-1**

‘produit laitier tiré du babeurre’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

Fromage à pâte molle à croûte externe.

‘profiter’ **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM**

‘protéger’ **1-28** la cave à lait **COM**

‘protubérance’ **1-40** l’anse (du bidon pour lait) **COM**
prouver (fr.) **1-108** la tête à fromage **COM**
provare (it.) **1-108** la tête à fromage **COM**

‘provisions’ **1-8** traire **COM**

PŪGNU **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM/CS-1**
pŭgnu **1-8** traire **COM**

‘puits’ **1-110** reboucher le trou (de la tête à fromage) **COM**

pŭpa **1-5** le pis (de la vache) **COM/CS-2**
*PŪPPA **1-5** le pis (de la vache) **COM/CS-1/CS-3**
1-6 un trayon (du pis de la vache) **COM/CS-1**
1-7 (une

Fromage de chèvre, à base de lait de chèvre.

Fromage de chèvre, à base de lait de chèvre, avec du miel et des noix.

scaldare (it.) **1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage) **COM/CS-1** SCAMNU **1-9** le tabouret à traire [gén.] **COM/CS-1 1-21** le couloir pour filtrer le lait [gén.] **COM**

scanno (it.) **1-9** le tabouret à traire [gén.] **COM**

Schaum (all.) **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM 1-76** les produits de la filière du sérac **COM/CS-1**

schiuma (it.) **1-32** l'écumoire **COM 1-70** la crasse du beurre fondu **COM** *schum* (dial. alem.) **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

‘scier’ **1-73** une tartine de beurre **COM**

scotta (it.) **1-81** le petit-lait résiduaire (du sérac) **COM**

scrematrice (it.) **1-33** l'écremeuse moderne **COM/CS-1**

{seau} **1-13** une traite de lait **CS-2**

seau à traire (gén. et mod.) **1-10** le seau à traire [gén.] **CS-1**

‘seau’ **1-13** une traite de lait **COM 1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM 1-34** le pot à crème **COM 1-72** le pot pour le beurre fondu **COM**

seau (fr.) **1-10** le seau à traire [gén.] **COM**

seau à traire (ancien, en bois) **1-10** le seau à traire [gén.] **CS-6**

secchia (it.) **1-10** le seau à traire [gén.] **COM**

‘secouer’ **1-90** brasser le caillé **COM**

sedère **1-96** laisser égoutter (le fromage) **COM**

seillon* (dial. gallo-rom.) **1-10 le seau à traire [gén.] **COM**

SĒLLA **1-9** le tabouret à traire [gén.] **COM/CS-1**

‘selle’ **1-9** le tabouret à traire [gén.] **COM**

sellüla* **1-9 le tabouret à traire [gén.] **COM**

‘sentinelle’ **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **COM**

sérac 1-74 le sérac **CS-1**

{sérac}**1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM/CS-1**

‘sérac’ **1-32** l'écumoire **COM 1-80** un caillot de sérac **COM 1-81** le petit-lait résiduaire (du sérac) **COM** ‘écume du] sérac’ **1-76** les produits de la filière du sérac **COM/CS-1** ‘[petit-lait de] sérac’ **1-100** le petit-lait du fromage **COM**

sérac (fr.) **1-74** le sérac **COM 1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

‘sérac brut’ **1-80** un caillot de sérac **COM**

‘sérac de babeurre’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

‘sérac frais assaisonné’ **1-76** les produits de la filière du sérac **CS-4**

*SERÁCĚU **1-74** le sérac **COM/CS-1**

seracëus* **1-76 les produits de la filière du sérac **COM**

seraneus* **1-76 les produits de la filière du sérac **COM**

‘séreux’ **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

‘serpent’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

*SERRÄRE **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM/CS-1**

serrare (it.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

‘serrer’ **1-97** presser (le fromage) **COM**

serrer (fr.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

SĚRU **1-74** le sérac **COM/CS-1 1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

‘servir’ **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

*SEURO (germ.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**

sfiorare (it.) **1-30** écramer **COM**

sgnaché (piém.) **1-97** presser (le fromage) **COM**

Sieb (all.) **1-32** l'écumoire **COM/CS-1**

‘siroter’ **1-96** laisser égoutter (le fromage) **COM**

*SITĚLLU **1-10** le seau à traire [gén.] **COM/CS-1 1-13** une traite de lait **COM/CS-1 1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM/CS-1 1-34** le pot à crème **COM/CS-1 1-72** le pot pour le beurre fondu **COM/CS-1**

SĪTŪLA **1-10** le seau à traire [gén.] **COM/CS-1/CS-6**

sivignòla (piém.) **1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau) **COM**

*SKRAPŌN (germ.) **1-70** la crasse du beurre fondu **COM/CS-1**

*SKŪM- (germ.) **1-32** l'écumoire **COM/CS-1 1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM 1-70** la crasse du beurre fondu **COM/CS-1 1-80** un caillot de sérac **COM**

smaltato (it.) **1-34** le pot à crème **COM**

Fromage de chèvre, à base de lait de chèvre.

Fromage de chèvre, à base de lait de chèvre, avec du miel et des noix.

‘soigner (les fromages)’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

‘[prendre] soin de’ **1-8** traire **COM 1-12** égoutter les trayons **COM**

‘soir’ **1-14** les différentes traites de la journée **CS-2**

‘soir’ **1-14** les différentes traites de la journée **COM**

sonde (fr.) **1-108** la tâte à fromage **COM/CS-1 1-109** goûter le fromage **COM**

‘sonde chirurgicale’ **1-108** la tâte à fromage **COM**

sonder (fr.) **1-108** la tâte à fromage **COM 1-109** goûter le fromage **COM**

sopanta (piém.)**1-111** le cellier à fromages **COM**

sopaté (frpr.) **1-90** brasser le caillé **COM**

sorbère **1-96** laisser égoutter (le fromage) **COM**

*SORBÏRE **1-96** laisser égoutter (le fromage) **COM/CS-1**

sorbire (it.) **1-96** laisser égoutter (le fromage) **COM**

{sortir} **1-46** laisser verser le lait (sur le feu) **COM/CS-1**

‘[faire] sortir de l’abstinence (de carême)’ **1-112** le produit de l’alpage [coll.] **COM** ‘[faire] sortir en renversant’ **1-46** laisser verser le lait (sur le feu) **COM**

‘souche’ **1-40** l'anse (du bidon pour lait) **COM**

‘souffler’ **1-105** (le fromage est) gonflé **COM**

*SOUKA (gaul.) **1-13** une traite de lait **COM/CS-1**

{se} soulever’ **1-75** comment produisait-on et conservait-on le sérac ? **COM**

soupante (fr.) **1-111** le cellier à fromages **COM**

‘souris’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

{{forme} sphérique} **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM/CS-2**

‘[objet] sphérique’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**

sporczia (it.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

sporco (it.) **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM**

SPŪRCU **1-18** les saletés dans le lait (à la traite) **COM/CS-1**

stagionare (it.) **1-102** (le fromage est) bien fait **COM**

stagione (it.) **1-102** (le fromage est) bien fait **COM**

stampo (it.) **1-67** le moule à beurre **COM**

*STAMPŌN (germ.) **1-67** le moule à beurre **COM/CS-1**

stoppa (it.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

*STRICTIÄRE **1-97** presser (le fromage) **COM**

strictus **1-97** presser (le fromage) **COM**

stringère **1-97** presser (le fromage) **COM**

strizzare (it.) **1-97** presser (le fromage) **COM/CS-1**

STŪPPA **1-39** le couvercle (du bidon pour lait) **COM 1-55** le couvercle (de la baratte droite) **COM/CS-1 1-99** le couvercle (du moule à fromage) **COM/CS-1 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM/CS-1**

subundäre **1-108** la tâte à fromage **COM**

sūccus **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**

{sucrer} **1-13** une traite de lait **CS-2**

‘sucrer’ **1-13** une traite de lait **COM 1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**

SŪDÄRE **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

‘sucr’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

sūgère **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**

‘suinter’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**

sund (a. angl.) **1-108** la tâte à fromage **COM**

{{partie} supérieure} **1-76** les produits de la filière du sérac **COM**

‘[partie] supérieure’ **1-29** la crème **COM**

*SUPPA (germ.) **1-64** les différents produits ou mets tirés du babeurre **COM**

‘surcharger’ **1-97** presser (le fromage) **COM**

surveiller (le lait) **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **CS-1**

{surveiller} **1-45** surveiller le lait (sur le feu) **COM/CS-1**

‘surveiller’ **1-28** la cave à lait **COM**

‘suspendre’ **1-111** le cellier à fromages **COM**

TABĚLLA 1-99 le couvercle (du moule à fromage) COM/CS-1
<i>tablard</i> (fr. rég.) 1-111 le cellier à fromages COM
‘table d’arrière’ 1-111 le cellier à fromages COM
tabouret à traire 1-9 le tabouret à traire [gén.] CS-1

TABŪLA **1-111** le cellier à fromages **COM**
taglio (it.) **1-73** une tartine de beurre **COM**
‘tailler’ **1-73** une tartine de beurre **COM**
talëa **1-73** une tartine de beurre **COM**
TALIÄRE **1-73** une tartine de beurre **COM/CS-2**
‘talon’ **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**
‘tamiser’ **1-56** battre le beurre (baratter) **COM**
‘tampon d’étouffé’ **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**

tampón* (frpr.) **1-110 reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
taper (fr.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**
*TAPP- (onom.) **1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**
tappäre* **1-19 divers défauts des vaches à la traite **COM/CS-2**
*TAPPO (germ.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM/CS-6**
tarma (it.) **1-106** les vers (du fromage) **COM**
tarte (fr.) **1-73** une tartine de beurre **COM**
tartina (it.) **1-73** une tartine de beurre **COM**
tartine (fr.) **1-73** une tartine de beurre **COM/CS-1**
tartine de beurre 1-73 une tartine de beurre **CS-1**
{tas} **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM/CS-2**

‘tas’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
‘tas de terre’ **1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement) **COM**
‘tasse’ **1-27** le chaudron pour laisser reposer le lait **COM 1-32** l'écumoire **COM 1-38** le bidon à main (pour lait) **COM**
TASTÄRE **1-109** goûter le fromage **COM/CS-1**
tastare (it.) **1-109** goûter le fromage **COM**
tâte à fromage 1-108 la tâte à fromage **CS-1**

‘tâte à fromage’ **1-109** goûter le fromage **COM**
‘tâter’ **1-109** goûter le fromage **COM**
taura* **1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) **COM**
‘taureau’ **1-7** (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) **COM/CS-1**
TÄURU **1-7** (une vache) dont un trayon est sans lait (adj.) **COM**
taxäre **1-109** goûter le fromage **COM**
tbèitche* (frpr.) **1-82 le fromage [gén.] **COM**
tbòquie* (frpr.) **1-1 le lait **CS-1**
tèila (frpr.) **1-44** la peau de lait **COM**
TĚLA **1-44** la peau de lait **COM/CS-1 1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM/CS-2**

tela (it.) **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**
TEMPTÄRE **1-109** goûter le fromage **COM/CS-1**

TĚPĪDU **1-17** du lait bourru **COM 1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage) **COM/CS-1**

‘tête’ **1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM**
tetta (it.) **1-5** le pis (de la vache) **COM**
‘tiède’ **1-17** du lait bourru **COM 1-85** faire chauffer le lait (pour faire le fromage) **COM**

tiède (fr.) **1-17** du lait bourru **COM**
tiepido (it.) **1-17** du lait bourru **COM**
‘tige’ **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
‘titer’ **1-8** traire **COM 1-19** divers défauts des vaches à la traite **COM**
‘tissu’ **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**
‘tissu grossier’ **1-24** le filtre traditionnel (du couloir pour lait) **COM**
TITILLÄRE **1-11** faire descendre le lait (avant la traite) **COM**
*TĪTTA (lat./germ.) **1-5** le pis (de la vache) **COM/CS-1/CS-2 1-6** un trayon (du pis de la vache) **COM/CS-1**

toc* (frpr.) **1-110 reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
toce- (onom.) **1-109** goûter le fromage **COM**
*TOCCÄRE **1-109** goûter le fromage **COM/CS-1 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM/CS-6**
toccare (it.) **1-109** goûter le fromage **COM**
tòcco (it.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
‘toile (à fromage)’ **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **CS-2**
‘toile’ **1-44** la peau de lait **COM**
toile (fr.) **1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**
‘toile (à fromage)’ **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM 1-92** comment fait-on égoutter le caillé ? **COM**
tòla (piém.) **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM/CS-1**
tôle (fr.) **1-37** le grand bidon à dos (pour lait) **COM/CS-1**

{[gamelle en] tôle’ **1-34** le pot à crème **COM**
*TŌMA (prélat. ?) **1-82** le fromage [gén.] **COM/CS-1 1-83** quels sont les différents fromages du pays ? **COM**
toma (dial. italo-rom.) **1-82** le fromage [gén.] **COM**
tomme (fr.) **1-82** le fromage [gén.] **COM**
*TONN (gaul.) **1-79** le tonneau pour l’aisy **COM/CS-1**
{tonneau/récipient (gén.)} **1-79** le tonneau pour l’aisy **CS-2**
‘tonneau’ **1-34** le pot à crème **COM 1-52** la baratte droite **COM 1-79** le tonneau pour l’aisy **COM** ‘[à] tonneau’ **1-57** la baratte-tonneau **COM**

tonneau (fr.) **1-79** le tonneau pour l’aisy **COM**
tonneau pour l’aisy 1-79 le tonneau pour l’aisy **CS-1**
tonneau pour l’aisy 1-79 le tonneau pour l’aisy **CS-2**
*TOP (germ.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
top (a. fr.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
*TOPPIN (germ.) **1-34** le pot à crème **COM/CS-1 1-72** le pot pour le beurre fondu **COM/CS-1**
toppé (frpr.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
*TŌRCA **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM/CS-1**
torche (fr.) **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**
torcher (fr.) **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**
{torchon} **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**
torchon (fr.) **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**
‘torde’ **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**
‘tordu’ **1-106** les vers (du fromage) **COM** ‘[pain] tordu’ **1-73** une tartine de beurre **COM**
*TORNÄRE **1-60** faire tourner (la baratte-tonneau) **COM/CS-1 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
orné (frpr.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**
orneäre* **1-60 faire tourner (la baratte-tonneau) **COM**
TÖRNU **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM**
torquère **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**
törques **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**
torse (a.fr.) **1-24** le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour lait) **COM**

{*panis*} *tortus* **1-73** une tartine de beurre **COM**

‘toucher’ **1-109** goûter le fromage **COM 1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

‘toucher avec insistance’ **1-109** goûter le fromage **COM**

‘touffe’ **1-109** goûter le fromage **COM**
toupet (fr.) **1-110** reboucher le trou (de la tâte à fromage) **COM**

‘tour’ **1-41** comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ? **COM 1-60** faire tourner (la baratte-tonneau) **COM** ‘[faire le] tour’ **1-106** les vers (du fromage) **COM**

/ðn/	1-37 CS-2 /e/ ton. + /nt/
/ʁʁ/	1-37 CS-2 /e/ ton. + /nt/
/œ/	1-6 CS-2 /o/ ton. + /p./ 1-49 CS-1 /u/ ton. + /tr/ sec. 1-52 CS-2 /o/ ton. + /g.i/ 1-57 CS-5 /u/ préton. 1-74 CS-3 /e/ préton. 1-98 CS-3 /o/ ton. dans /[aˈtʃorju/
/œj/	1-69 CS-3 /u/ ton. dans /ˈutu/ 1-72 CS-2 /o/ ton. + /lj/
/œn/	1-37 CS-2 /e/ ton. + /nt/
/œŋ/	1-10 CS-2 /i/ ton. + /n/ 1-14 CS-1 /i/ ton. + /n/
/p/	1-39 CS-4 /p./ 1-110 CS-4 /p./
/pɔ/	1-39 CS-4 /p./ 1-110 CS-4 /p./
/r/	1-11 CS-4 /r/ intervoc. dans /ere/ 1-15 CS-3 /r/ intervoc. dans /ere/ 1-23 CS-2 /r/ dans /[aˈtʃorju/ 1-35 CS-6 /r.i/ dans /ˈarja/ 1-56 CS-4 /r/ intervoc. 1-57 cs-7 /r.i/ dans /ˈarja/ 1-74 CS-5 /r/ intervoc. 1-94 CS-5 /r/ intervoc. 1-106 CS-4 /r/ + /m/ 1-108 CS-4 /r/ intervoc.
/rɔ/	1-16 CS-3 /r./
/r/	1-11 CS-4 /r/ intervoc. dans /ere/ 1-15 CS-3 /r/ intervoc. dans /ere/ 1-16 CS-3 /r./ 1-20 CS-4 /r/ intervoc. 1-23 CS-2 /r/ dans /[aˈtʃorju/ 1-35 CS-6 /r.i/ dans /ˈarja/ 1-40 CS-5 /n/ intervoc. 1-47 CS-7 /kr/ 1-56 CS-4 /r/ intervoc. 1-57 cs-7 /r.i/ dans /ˈarja/ 1-74 CS-5 /r/ intervoc. 1-78 CS-4 /n/ intervoc. 1-83 CS-8 /kr/ 1-94 CS-5 /r/ intervoc. 1-106 CS-4 /r/ + /m/ 1-108 CS-4 /r/ intervoc.
/re/	1-16 CS-3 /r./
/s/	1-1 CS-4 /k/ + /PAL/ 1-10 CS-4 /s/ init. 1-11 CS-2 /ss/ 1-24 CS-5 /k/ + /e/ en syll. fin. 1-30 CS-4 /s/ + /CONS/ 1-32 CS-4 /p.i/ en syll. fin. 1-35 CS-5 /k/ + /a/ init. 1-46 CS-5 /ks/ intervoc. 1-74 CS-4 /s/ init. 1-74 CS-6 /k/ + /e/ 1-85 CS-6 /k/ + /a/ init. 1-87 CS-5 /z/ intervoc. 1-94 CS-9 /k/ + /e/ init. 1-95 CS-4 /sk/ + /PAL/ 1-106 CS-9 /s/ init. 1-107 CS-4 /s/ + /t/ 1-109 CS-4 /st/
/sɔ/	1-1 CS-4 /k/ + /PAL/ 1-11 CS-2 /ss/ 1-41 CS-3 /t.i:/ 1-46 CS-5 /ks/ intervoc. 1-76 CS-3 /k/ + /j/ 1-87 CS-5 /z/ intervoc. 1-107 CS-4 /s/ + /t/ 1-109 CS-4 /st/
/stʃ/	1-73 CS-4 /sk/ + /a/
/ʃ/	1-1 CS-4 /k/ + /PAL/ 1-11 CS-2 /ss/ 1-24 CS-5 /k/ + /e/ en syll. fin. 1-46 CS-5 /ks/ intervoc. 1-73 CS-4 /sk/ + /a/ 1-74 CS-4 /s/ init. 1-81 CS-4 /k s/ + /k/ 1-85 CS-6 /k/ + /a/ init. 1-94 CS-9 /k + /e/ init. 1-106 CS-9 /s/ init.
/t/	1-17 CS-2 /t/ + /e/ 1-28 CS-3 /pt/ 1-43 CS-2 /kt/ + /u/ en syll. fin. 1-45 CS-4 /t/ préc. de /PAL/ 1-59 CS-3 /t./ dans /ˈet.a/ 1-81 CS-5 /kt/ + /a/ en syll. fin. 1-84 CS-5 /t./ 1-94 CS-4 /kt/ 1-100 CS-4 /kt/ 1-107 CS-4 /s/ + /t/ 1-108 CS-5 /t./ + /u/ en syll. fin. 1-109 CS-4 /st/
/tɔ/	1-28 CS-3 /pt/ 1-43 CS-2 /kt/ + /u/ en syll. fin. 1-45 CS-4 /t/ préc. de /PAL/ 1-59 CS-3 /t./ dans /ˈet.a/ 1-81 CS-5 /kt/ + /a/ en syll. fin. 1-84 CS-5 /t./ 1-107 CS-4 /s/ + /t/ 1-108 CS-5 /t./ + /u/ en syll. fin.
/tj/	1-100 CS-4 /kt/
/ts/	1-1 CS-4 /k/ + /PAL/ 1-10 CS-7 /k/ + /a/ init. 1-12 CS-5 /k/ + /a/ 1-32 CS-4 /p.i/ en syll. fin. 1-35 CS-5 /k/ + /a/ init. 1-41 CS-3 /t.i:/ 1-73 CS-4 /sk/ + /a/ 1-74 CS-6 /k/ + /e/ 1-76 CS-3 /k/ + /j/ 1-85 CS-6 /k/ + /a/ init. 1-94 CS-4 /kt/ 1-95 CS-4 /sk/ + /PAL/ 1-100 CS-4 /kt/

/ts/	1-12 CS-5 /k/ + /a/ 1-32 CS-4 /p.i/ en syll. fin.
/ʃs/	1-12 CS-5 /k/ + /a/
/ʁθ/	1-1 CS-4 /k/ + /PAL/ 1-12 CS-5 /k/ + /a/ 1-35 CS-5 /k/ + /a/ init. 1-85 CS-6 /k/ + /a/ init. 1-107 CS-4 /s/ + /t/ 1-32 CS-4 /p.i/ en syll. fin. 1-41 CS-3 /t.i:/ 1-73 CS-4 /sk/ + /a/ 1-74 CS-6 /k/ + /e/ 1-76 CS-3 /k/ + /j/ 1-109 CS-4 /st/
/tʃ/	1-10 CS-7 /k/ + /a/ init. 1-12 CS-5 /k/ + /a/ 1-17 CS-2 /t/ + /ɛ/ 1-32 CS-4 /p.i/ en syll. fin. 1-35 CS-5 /k/ + /a/ init. 1-39 CS-3 /k / sec. 1-45 CS-4 /t/ préc. de /PAL/ 1-85 CS-6 /k/ + /a/ init. 1-94 CS-10 /k / sec. 1-94 CS-4 /kt/ 1-95 CS-4 /sk/ + /PAL/ 1-100 CS-4 /kt/ 1-106 CS-9 /s/ init.
/tʃj/	1-100 CS-4 /kt/
/u/	1-2 CS-2 /ɔ/ ton. + /str/ 1-4 CS-1 /u/ préton. 1-8 CS-5 /ɔ/ ton. + /l/ 1-13 CS-3 /o/ ton. + /ka/ 1-16 CS-2 /o/ ton. + /r./ 1-20 CS-3 /o/ préton. 1-21 CS-2 /o/ ton. dans /[aˈtʃorju/ 1-21 CS-3 /u/ aton. préc. de /j/ dans /[aˈtʃorju/ 1-35 CS-4 /a/ préton. + /ld/ 1-36 CS-5 /o/ préton. 1-47 CS-6 /u/ aton. final 1-49 CS-1 /u/ ton. + /tr/ sec. 1-55 CS-2 /o/ aton. 1-55 CS-2 /o/ aton. 1-55 CS-3 /u/ aton. 1-57 CS-5 /u/ préton. 1-68 CS-2 /o/ ton. + /nd/ 1-69 CS-3 /u/ ton. dans /ˈutu/ 1-74 CS-2 /a/ ton. + /ke/ 1-84 CS-4 /o/ préton. 1-85 CS-3 /a/ préton. + /ld/ 1-85 CS-5 /l/ + /d/ 1-96 CS-3 /u/ préton. + /t./ 1-98 CS-3 /o/ ton. dans /[aˈtʃorju/ 1-98 CS-4 /u/ aton. préc. de /j/ dans [aˈtʃorju/ 1-100 CS-2 /a/ ton. dans /ˈata/ 1-104 CS-2 /o/ aton. 1-107 CS-2 /o/ ton. + /st/ 1-108 CS-3 /o/ préton. + /r/ 1-109 CS-3 /u/ préton. 1-110 CS-3 /u/ préton.
/uɔ/	1-2 CS-2 /ɔ/ ton. + /str/ 1-13 CS-3 /o/ ton. + /ka/ 1-16 CS-2 /o/ ton. + /r./ 1-21 CS-2 /o/ ton. dans /[aˈtʃorju/ 1-98 CS-3 /o/ ton. dans /[aˈtʃorju/ 1-107 CS-2 /o/ ton. + /st/
/uʲ/	1-21 CS-3 /u/ aton. préc. de /j/ dans /[aˈtʃorju/ 1-98 CS-4 /u/ aton. préc. de /j/ dans [aˈtʃorju/
/ua/	1-46 CS-3 /ɔ/ ton. + /k/
/ue/	1-94 CS-2 /u/ ton. dans /ˈura/
/uɨ/	1-14 CS-3 /ɔ/ ton. + /kt/ 1-35 CS-4 /a/ préton. + /ld/ 1-42 CS-2 /ɔ/ ton. + /ke/ 1-43 CS-1 /ɔ/ ton. + /kt/
/tʃi/	1-2 CS-2 /ɔ/ ton. + /str/ 1-4 CS-1 /u/ préton. 1-13 CS-3 /o/ ton. + /ka/ 1-13 CS-3 /o/ ton. + /ka/ 1-16 CS-2 /o/ ton. + /r./ 1-20 CS-3 /o/ préton. 1-21 CS-3 /u/ aton. préc. de /j/ dans /[aˈtʃorju/ 1-36 CS-5 /o/ préton. 1-55 CS-2 /o/ aton. 1-57 CS-5 /u/ préton. 1-68 CS-2 /o/ ton. + /nd/ 1-85 CS-5 /l/ + /d/ 1-95 CS-3 /u/ aton. 1-96 CS-3 /u/ préton. + /t./ 1-100 CS-2 /a/ ton. dans /ˈata/ 1-104 CS-2 /o/ aton. 1-107 CS-2 /o/ ton. + /st/ 1-108 CS-3 /o/ préton. + /r/ 1-109 CS-3 /u/ préton. 1-110 CS-3 /u/ préton.
/uʃ/	1-2 CS-2 /ɔ/ ton. + /str/ 1-16 CS-2 /o/ ton. + /r./ 1-96 CS-3 /u/ préton. + /t./ 1-108 CS-3 /o/ préton. + /r/
/uɔɔ/	1-57 CS-5 /u/ préton.
/uʁ/	1-107 CS-2 /o/ ton. + /st/ 1-109 CS-3 /u/ préton. 1-8 CS-5 /ɔ/ ton. + /l/
/uʁʲ/	1-107 CS-2 /o/ ton. + /st/ 1-109 CS-3 /u/ préton. 1-8 CS-5 /ɔ/ ton. + /l/
/uʁʲ/	1-98 CS-3 /o/ ton. dans /[aˈtʃorju/
/v/	1-45 CS-3 /w/ intervoc.
/w/	1-55 CS-2 /o/ aton.
/wa/	1-46 CS-3 /ɔ/ ton. + /k/
/wad/	1-23 CS-1 /ɔ/ ton. dans /[aˈtʃorju/

/waj/	1-14 CS-3 /ɔ/ ton. + /kt/ 1-42 CS-2 /ɔ/ ton. + /ke/ 1-43 CS-1 /ɔ/ ton. + /kt/
/wɔ/	1-23 CS-1 /ɔ/ ton. dans /[aˈtʃorju/
/wɛ/	1-4 CS-1 /u/ préton. 1-8 CS-3 /o/ ton. + /gn/ 1-13 CS-3 /o/ ton. + /ka/ 1-23 CS-1 /ɔ/ ton. dans /[aˈtʃorju/ 1-42 CS-2 /ɔ/ ton. + /ke/ 1-43 CS-1 /ɔ/ ton. + /kt/ 1-94 CS-2 /u/ ton. dans /ˈura/
/wɛɔ/	1-42 CS-2 /ɔ/ ton. + /ke/ 1-43 CS-1 /ɔ/ ton. + /kt/
/wɛj/	1-42 CS-2 /ɔ/ ton. + /ke/ 1-43 CS-1 /ɔ/ ton. + /kt/
/wɛj/	1-94 CS-2 /u/ ton. dans /ˈura/
/wɔ/	1-4 CS-1 /u/ préton. 1-96 CS-3 /u/ préton. + /t./
/wɛ/	1-18 CS-2 /ɔ/ ton. + /rk/ 1-23 CS-1 /ɔ/ ton. dans /[aˈtʃorju/ 1-43 CS-1 /ɔ/ ton. + /kt/
/wɛɔ/	1-18 CS-2 /ɔ/ ton. + /rk/
/wɛɔj/	1-43 CS-1 /ɔ/ ton. + /kt/
/wi/	1-4 CS-1 /u/ préton. 1-42 CS-2 /ɔ/ ton. + /ke/ 1-43 CS-1 /ɔ/ ton. + /kt/ 1-94 CS-2 /u/ ton. dans /ˈura/
/wiɔ/	1-94 CS-2 /u/ ton. dans /ˈura/
/wɨ/	1-94 CS-2 /u/ ton. dans /ˈura/
/wɔ/	1-8 CS-3 /o/ ton. + /gn/
/wœ/	1-8 CS-3 /o/ ton. + /gn/ 1-32 CS-2 /ɔ/ ton. + /p.i/
/y/	1-4 CS-1 /u/ préton. 1-19 CS-3 /u/ ton. + /r/ 1-49 CS-1 /u/ ton. + /tr/ sec. 1-52 CS-2 /o/ ton. + /g.i:/ 1-57 CS-5 /u/ préton. 1-69 CS-3 /u/ ton. dans /ˈutu/ 1-84 CS-4 /o/ préton. 1-87 CS-3 /y/ ton. de /u/ étym. 1-94 CS-2 /u/ ton. dans /ˈura/ 1-107 CS-2 /o/ ton. + /st/ 1-112 CS-2 /u/ ton. + /kt/
/yɔ/	1-19 CS-3 /u/ ton. + /r/ 1-87 CS-3 /y/ ton. de /u/ étym. 1-94 CS-2 /u/ ton. dans /ˈura/
/y̆/	1-94 CS-3 /a/ préton. + /kt/
/y/	1-55 CS-2 /o/ aton. 1-87 CS-3 /y/ ton. de /u/ étym.
/ɫ/	1-21 CS-5 /l/ intervoc. + /PAL/ 1-25 CS-4 /k / séc. dans /ˈik u a/ 1-40 CS-4 /k / sec. dans /ˈekula/ 1-47 CS-3 /g / sec. *coag ū äre) 1-72 CS-5 /l / en syll. fin. 1-87 CS-9 /g / sec. en syll. fin. 1-89 CS-3 /g / sec.
/k/	1-25 CS-4 /k / séc. dans /ˈik u a/ 1-40 CS-4 /k / sec. dans /ˈekula/ 1-72 CS-5 /l / en syll. fin. 1-89 CS-3 /g / sec.
/z/	1-10 CS-5 /d/ + /PAL/ 1-76 CS-3 /k/ + /j/ 1-78 CS-5 /k/ + /i, e/ 1-82 CS-3 /tʃk/ sec. dans /ˈatiku/ 1-87 CS-5 /z/ intervoc. 1-106 CS-7 /k/ + /a/ init.
/z/	1-78 CS-5 /k/ + /i, e/
/z/	1-10 CS-5 /d/ + /PAL/ 1-78 CS-5 /k/ + /i, e/
/ʒ/	1-1 CS-4 /k/ + /PAL/ 1-10 CS-4 /s/ init. 1-41 CS-3 /t.i:/ 1-46 CS-5 /ks/ intervoc. 1-74 CS-4 /s/ init. 1-76 CS-3 /k/ + /j/
/θ/	1-1 CS-4 /k/ + /PAL/ 1-32 CS-4 /p.i/ en syll. fin. 1-39 CS-3 /k / sec. 1-73 CS-4 /sk/ + /a/ 1-85 CS-6 /k/ + /a/ init. 1-94 CS-10 /k / sec. 1-94 CS-9 /k/ + /e/ init. 1-95 CS-4 /sk/ + /PAL/

Répertoire morphosyntaxique

Carte morphosyntaxique de la langue française

Le Répertoire Morphosyntaxique (cf. *Guide à la lecture*, 5.6.) liste les intitulations des Cartes Synthétiques consacrées à ce sujet et est divisé en deux sections : a. *Morphosyntaxe* des parties du discours, qui intègre aussi les renvois aux Articles contenant des Tableaux Flexion (Articles « Flexion » : cf. *Guide à la lecture* 3.4.), et b. *Morphologie dérivationnelle*. Dans les deux sections, l'ordre reprend l'ordre des Articles de l'Atlas et les renvois se font à l'Article principal (**1**) et à la **CS** ; pour les Article « Flexion », au Code de l'Article (**1 F**) et à l'Intitulation complète du Tableau.

a. Morphosyntaxe

un traxon (s.) / les trayons (pl.) **1-6 F**

verbe : usage aspectuel (*trayant* 'qui vient d'être trait') **1-17 CS-1**

verbe : emploi factitif (*faire monter la crème*) **1-26 CS-2**

prépositions : *dans* **1-27 CS-3**

prépositions : à (sens instrum.) **1-31 CS-3**

verbe : forme impersonnelle **1-41 CS-1**

prépositions : *par le/au/sur* le (sens loc.) **1-46 CS-6**

verbe : auxiliaire avec verbes intr. (*avoir/être caillé*) **1-47 CS-2**

noms : formation du pluriel (**paletta, *aletta*) **1-59 CS-4**

verbe : emploi factitif (*faire tourner la baratte*) **1-60 CS-2**

verbe : emploi factitif (*faire fondre le beurre*) **1-68 CS-1**

verbe : emploi factitif (*faire chauffer le lait*) **1-85 CS-6**

prépositions : 'dans'/'(mettre) dans' **1-94 CS-11**

pronoms : usage pléonastique des clittiques sujet **1-102 CS-5**

verbe : aspect itératif (*re+boucher, mettre, pousser*) **1-110 CS-5**

b. Morphologie dérivationnelle

dériv. par préfixe (**peuppa, *pocha*) **1-7 CS-2**

dériv. par préfixe (**crama, *flou*) **1-30 CS-2**

dériv. par suffixe (**pé, *téila*) **1-44 CS-2**

formation déverbale : 'brassoir à fromage' **1-91 CS-3**

dériv. par préfixe (**rūscatoriu*) **1-95 CS-2**

dériv. par préfixe (*gūtta*) **1-96 CS-4**

Répertoire ethnographique

Le Répertoire Ethnographique contient les intitulations des Cartes Synthétiques ethnographiques (cf. *Guide à la lecture*, 5.7.), présentées dans l'ordre de parution dans le volume APV. Les renvois se font à l'Article principal (**1**) et à la **CS**. Le Répertoire contient les intitulations des Cartes Synthétiques ethnographiques (cf. *Guide à la lecture*, 5.7.), présentés dans l'ordre de parution dans le volume APV. Les renvois se font à l'Article principal et à la CS.

colostrum : usages 1-3 CS-1
tabouret à traire : typologie de l'objet 1-9 CS-3
couloir pour lait : en bois/en métal 1-22 CS-1
couloir (grand) / passoire (petite, récente) : utilisation 1-23 CS-3
porter le lait à la laiterie : expressions 1-36 CS-6
vente du lait 1-41 CS-2
lait caillé : usages 1-48 CS-1
baratte droite : utilisation 1-52 CS-3
espèces de barattes utilisées (forme) 1-61 CS-1
partie tournante de la baratte-tonneau 1-61 CS-2
babeurre : usages 1-63 CS-1
ustensiles pour mouler le beurre 1-67 CS-2
crasse du beurre fondu : usages 1-71 CS-1
sérac : matière première travaillée 1-74 CS-7
sérac : traitements successifs 1-75 CS-1
les produits de la filière du sérac 1-76 CS-5
substance utilisée pour faire cailler le sérac 1-77 CS-2
aisy : usages 1-77 CS-3
aisy : composition 1-78 CS-1
fromages du pays (I) 1-83 CS-1
fromages du pays (II) 1-83 CS-2
caillé brut : usages 1-89 CS-4
petit-lait du fromage : usages 1-101 CS-1

Sommaire

Présentation	5
<i>Jean-Paul Guichardaz, Assesneur aux Biens culturels, au Tourisme, aux Sports et au Commerce</i>	
Le premier volume de l'Atlas des Patois Valdôtains. Une préface	7
<i>Daria Jorioz, Dirigeant de la structure Expositions et promotion de l'identité culturelle</i>	
INTRODUCTION	9
Guide à la lecture	10
<i>Gianmario Raimondi</i>	
Liste des abréviations	14
Petit glossaire des termes de linguistique utilisés dans l'Atlas	15
Liste des questions travaillées	18
Inventaire phonologique (API) et systèmes graphiques	19
<i>Gianmario Raimondi</i>	
APV / I LE LAIT ET LES ACTIVITÉS LAITIÈRES	23
De la traite au petit-lait. La filière du lait dans la tradition valdôtaine	24
<i>Saverio Favre</i>	
I. La traite	28
II. Entre l'étable, la cave et la fruitière	58
III. Le beurre	99
IV. Le sérac et les produits dérivés des petits-laits	132
V. Le fromage	150
INDEX ET RÉPERTOIRES	205
Table des matières	207
Index analytique français	210
Index des types lexicaux patois	216
Répertoire lexical	224
Répertoire phonétique	239
Répertoire morphosyntaxique	243
Répertoire ethnographique	243



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

Le volume est disponible en version numérique,
au prix de 20,00 €, aux éditions Le Château s.n.c.
info@lechateauedizioni.it – 0165/363067.

Le volume peut être consulté
sur le site www.patoisvda.it.

Achevé d'imprimer en décembre 2020



ISBN 978-88-7637-242-1

