

Fiche thématique n°3

Les céréales et la filière du blé



Assessorat de l'Éducation
et de la Culture
Bureau Régional pour
l'Ethnologie et la Linguistique



lo gnalèi

16/18, rue Croix-de-Ville 11100 Aoste - Tél 0165 32413 - www.patoisvda.org

*Projet financé par la Loi 482/99 portant sauvegarde et soutien des langues minoritaires
historiques*

Les céréales



« Ceres » est le nom de la déesse romaine des champs, des moissons et de la fécondité, et il est à l'origine du mot céréales, apparu au 19^{ème} siècle pour désigner ce que nos ancêtres appelaient jusqu'alors « les blés ».

Par définition, une céréale est une plante cultivée principalement pour ses graines, utilisées pour l'alimentation humaine et animale. Il s'agit quasi exclusivement de plantes de la famille des graminées. On y associe, cependant, certaines plantes d'autres familles botaniques, comme le sarrasin (polygonacées), le quinoa ou l'amarante (Chénopodiacées).

Les céréales les plus connues, et aussi les plus cultivées dans le monde, sont le blé, l'orge, le maïs et le riz.

I - Glossaire

Les variétés de céréales cultivées chez-nous



A	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de
1	Blé ¹	Frumento	Fromèn	Fromèn	
2	Blé printanier	Frumento marzuolo	Primaó	Fromèn primaou	
3	Blé noir, sarrasin ²	Grano saraceno	*	Petchoù gran	
4	Seigle ³	Segala	Blo	Blo	
5	Seigle printanier	Segala marzuola	Sèiletta	Sèiletta	
6	Avoine ⁴	Avena	Aven-ia	Aven-a	
7	Maïs ⁵	Grano turco	Meurga	Meurga	
8	Orge ⁶	Orzo	Ordzo	Ordzo	

¹ Triticum aestivum

² Fagopyrum esculentum

³ Secale

⁴ Avena sativa

⁵ Zea mays

⁶ Hordeum

* mot qu'on n'a pas repéré

A) La filière du blé : terminologie générale

Dans les champs



B	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de :
	<i>Noms génériques</i>				
1	Champ	Campo	Tsan	Tsan	
2	Champ en friche	Incolto	Vaco	Voco	
3	Champ en jachère	Maggesi	Coouteuva	Vèizi	
4	Fumier	Letame	Dreudze	Dreudze	
5	Sillon, raie de charrue	Solco	Chou	Rèya	
6	Semence	Semenza	Semèn	Semèn	
7	Largeur d'ensemencement ⁷	Larghezza di semina	Priye	Priya	
8	Blé en herbe	Germogli ?	Senó	Sénó	
9	Mauvaises herbes	Erbe infestanti	Grame-z-erbe	Grame-z-erbe (vérifier)	
10	Gerbe	Covone	Dzoveillón	Dzoaillòn, Dzoala/dzoalla ⁸	

⁷ Bande de terrain couverte par le jet des semences, mais, également, bande de champ occupée par chaque ouvrier aux moissons.

11	Lien de la gerbe	Legaccio del covone	Llue	Llan	
12	Paquet de gerbes ⁹	Fascio di covoni	Dzerba	Dzerba	
Outillage					
13	Araire	Aratro (a vomere simmetrico)	Enrèi / abù ¹⁰	Piatón Eunrèi	
14	Charrue	Aratro	Seloria	Seloria	
15	Palonnier	Bilancino	Tret – Gran tret – Doublì	Tiró	
16	Traits latéraux	Tiranti	Tirà	Tirà	
17	Collier d'attelage	Collare	Boré	Coulan-a	
18	Guide	Redine lunga	*	Corda a rèyé	
19	Herse (à dents)	Erpice	Erse	Erse	
20	Semoir (sac)	Sacco per la semina	Saque (pe sené)	*	
21	Semoir (panier)	Cesto per la semina	Gorba	Bidòn	
22	Enclumette de faucheur	Incudine portatile	Entsaplo (n.pl.)	Euntsaplo (n.m.pl)	
23	Pierre à aiguiser	Cote	Mola	Moletta	
24	Étui de la pierre à aiguiser	Portacote	Couzi	Couî	
25	Faucille	Falce messoria	Volàn ¹¹	Fèiheuille	
26	Faux	Falce	Fa	Fo	
27	Corde	Corda	Corda	Corda	
28	Clé à foin	Troclea da fieno	Trouëille	Trouille	
29	Épieu	Bastone per sommeggiare il fascio	Épión	Epión/épión	
30	Traîneau (pour le transport du blé)	Slitta	Lleudze	Leudze	
Les opérations et autres verbes					
31	Défricher	Dissodare	Rountché	Rontché	
32	Fumer, engraisser	Concimare	Eundredjé	Eundredjé	
33	Labourer (premier labour)	Arare (prima aratura)	Arontre	Rontre	
34	Biner (labourer pour les semailles)	Arare (per la semina)	Rèyé	Ramblé	
35	Semer (à la volée)	Seminare	Sené, vagnì	Vagné - Semin-e ¹²	

⁸ Les « dzoaillòn » étaient plus petits, d'un diamètre d'environ 20cm, et ils étaient pour les gerbes de froment (car la paille pour faire le lien était plus courte). Les « dzoale » étaient pour le seigle. Un peu plus grandes que les « dzoaillòn », elles avaient un diamètre de quelques 25cm.

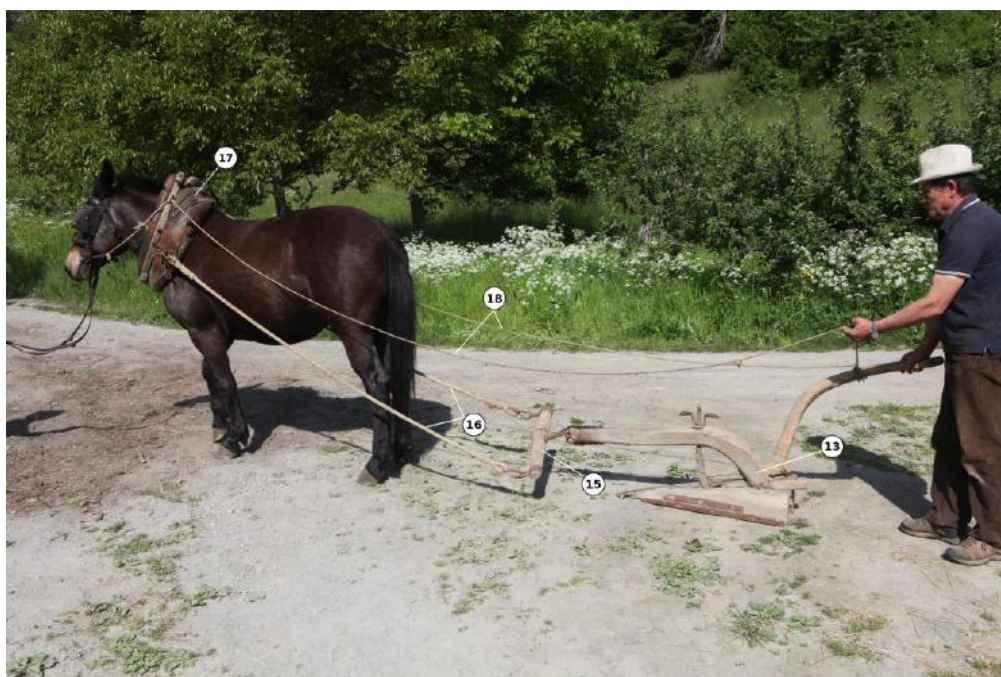
⁹ Paquet fait pour le transport du blé à dos de mulet ou sur un traîneau.

¹⁰ Plus mince et léger que l' « enrèi », il était utilisé pour le premier labour

¹¹ Grande faucille exprès pour les moissons, le mot générique étant « faouseuille »

* Mot qu'on n'a pas repéré.

36	Semer sans labourer	Seminare senza aratura	Vagnì a cru	Vagné a cru	
37	Semer à l'endormie ¹³	Seminare in autunno inoltrato	*	*	
38	Germer	Germinare	Dzerné	Dzerné	
39	Moissonner	Mietere	Myére	Meure	
40	Battre la faux, la faucille	Ribattere la falce, il falcetto	Euntsaplé	Euntsaplé	
41	Aiguiser la faux, la faucille	Molare la falce, il falcetto	Molé	Molé	



¹² Le verbe « semin-è » désigne l'opération de jeter la semence à la volée, le verbe « vagné » comprend toutes les opérations liées à l'ensemencement : jeter la semence, labourer et égaliser le sol.

¹³ Pour que le grain ne germe pas avant la neige.

* Mot qu'on n'a pas repéré.

Au grenier



C	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de :
	<i>Noms génériques</i>				
1	Gerbier	Vano per l'essiccazione dei covoni	*	Talapàn (Dzerbi ?)	
2	Grange à blé, raccard	Granaio per covoni	Grandze	Grandze a batre	
3	Grenier	Granaio	Grenì	Granì	
4	Aire à battre	Aia coperta di trebbiatura	Grandze	Grandze	
5	Gerbes antassées à la grange	Pila di covoni	Tétse	Titse	
6	Airée ¹⁴	Aiata	Grandjà	Grandjà	
7	Batteur	Battitore	Batteue	*	
8	Famme chargée de retourner les	Donna incaricata di rigirare le	*	*	

¹⁴ Rangées de javelles superposées sur le plancher pour le battage.

* Mot qu'on n'a pas repéré.

	tiges de l'airée pendant le battage	spighe dei mannelli durante la battitura			
9	Grain	Grano	Gran	Gran	
10	Fétu ¹⁵ , criblures	Stoppia, residuo della trebbiatura	Reublo Bordeusse	Équèriente (n. pl.)	
11	Balle (des céréales) ¹⁶	Pula	*	Pouhe (n.pl.)	
12	Paille	Paglia	Paille	Paille	
	Botte de paille	Fagotto di paglia	Classe	Bolaille	
13	Outillage				
14	Bâton ¹⁷	Bastone	*	Baqué	
15	Fléau	Correggiato	Fleyi	Flèyi	
16	Batteuse	Trebbiatrice	*	Bateuza	
17	Fourche	Forcone	Forqueun	Forqueun Fortse ¹⁸	
18	Van	Ventilabro	Pégno van	Petchoù van	
19	Vanneuse (tarare)	Ventolatore	Van	Van	
20	Hémine	Staio	Éméa	Émin-a	
21	Quartaine	Quartara	Cartan-a	Cartan-a	
22	Sac	Sacco	Saque	Sacque	
23	Huche (coffre à grain)	Arca da granaglie	Artse	Artse	
24	Pelle à manche court (pour céréales)	Paletta (per cereali)	Potse (dou gran)	Potse	
	Les opérations				
25	Engranger	Portare i covoni al coperto	Engrandji	*	
26	Entasser les gerbes	Accatastare i covoni	Entitchi	Euntétché	
27	Battre	Trebbiare	Battre	Batre	
28	Vanner	Spulare	Vané	Vané	



C20 - Hémine

¹⁵ Débris d'épis et de menue paille résidus du battage

¹⁶ Var. bale, bâle : pellicule qui enveloppe les grains des graminées (blé, avoine, maïs, etc.), éliminée lors du vannage

¹⁷ Simple bâton utilisé pour battre le grain

¹⁸ In s'agissait d'une fourche avec les dents recourbées, qui servait à accrocher et à tirer la matière plutôt qu'à la soulever

* Mot qu'on n'a pas repéré.

Au moulin



D	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de :
	<i>Noms</i>				
1	Moulin	Mulino	Moleun	Meleun	
2	Meunier	Mugnaio	Mouleni	Meleun-ì	
3	Prise du canal	Pescaia	Mare dou ru	Mare di ru	
4	Canal	Canale	Ru	Ru	
5	Vanne	Paratoia	Enclouza	Dziquè	
6	Réservoir	Bacino di carico	Rezervouar	Rezervouar	
7	Bief d'amont	Gora	Troa	Tubo	
8	Roue motrice	Ruota idraulica	Torbeillette	Teurbinna	
9	Meule	Macina	Mola	Moula	
10	Trémie	Tramoggia	Met, mi	Euntremoille	
11	Bief d'aval (ou goulotte)	Canale di scolo	Détsardze	*	
	<i>Outillage et autre</i>				
12	Farine	Farina	Faeunna	Faèna	
13	Son	Crusca	Crutse	Crutse	
14	Huche (ou coffre)	Arca da granaglie	Artse / artsón	Ma	

* Mot qu'on n'a pas repéré.

15	Blutoir ¹⁹	Buratto, staccio	*	*	
16	Pelle à manche court (pour la farine)	Paletta per la farina	Potse	Potse	
17	Sac de toile	Sacco di tela	Saque de tèila, maletta (de la faeunna)	Sacque	
<i>Les opérations</i>					
18	Moudre	Macinare	Moudre	Moudre	
19	Tamiser	Setacciare	Tamijì	Tamouéjé	

Au four



E	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de :
<i>Noms</i>					
1	Chambre à pétrir (fournil)	Stanza di panificazione	Pasteun	Pasteun	

¹⁹ Dispositif mécanique tournant permettant de séparer la farine des autres composants du grain (son etc.)

* Mot qu'on n'a pas repéré.

2	Levain	Lievito madre	Levàn	Levàn	
3	Pâte à pain	Pasta (del pane)	Pâta	Poha	
4	Gros pain de pâte	Grosso pane di pasta	Patón	Pahón	
5	Pain	Pane	Pan	Pan	
6	Four	Forno	Fô	For	
7	Fournier	Fornaio	Fournì	Fornazeun	
8	Fournée	Infornata	Fornó / couetta	Fornó	
9	Bûche fendue pour le four	Ciocco spaccato per il forno	Étalla	Ehalla	
10	Charbon	Carbone	Tsarbón	Tsarbòn	
11	Cendre	Cenere	Seundre (n. pl.)	Heundre (n.pl)	
Outillage, ameublement et autre					
12	Poêle	Stufa	Fornette	Fornè	
13	Pétrin	Madia	Mi	Ma	
14	Table à rebords	Tavolo con bordi	Tola	Tobla	
15	Raclette à pétrin ²⁰	Radimadia	Paletta	Rapè	
16	Étagère à pains ²¹	Ripiano per i pani	Tablè	Tablé	
17	Planche à pains	Asse	Lan	Lan	
18	Marque à pain	Marca del pane	Marca dou pan	Marca di pan	
19	Tisonnier ²²	Attizzatoio	Baquet	Pertse	
20	Racloir (pour le nettoyage) ²³	Tirabrace a raschietto	Rablo	Rapè / rapetta	
21	Pelle en croissant	Tirabrace a uncino	Rablo	*	
22	Écouvillon ²⁴	Spazzaforno	Écouvì	Couî	
23	Pelle à four ²⁵	Pala del forno	Pala	Pola	
Les opérations et autres verbes					
24	Fermenter ²⁶	Fermentare	Sopouegné	*	
25	Lever ²⁷	Levitare	Lévé	Léé	
26	Délayer la farine	Impastare	Moillé	Moillé	
27	Brasser	Impastare	Brèyì	Pahoun-é / Brèyé ²⁸	
28	Faire les pains	Fare i pani	Féye le pan	Fée le pan	
29	Marquer les pains	Marcare i pani	Marqué le pan	Copé le pan / Marqué le pan	
30	Préchauffer le four ²⁹	Preriscaldare il forno	Déchouéye	Choué	

²⁰ Presque toujours sans manche, elle était utilisée aussi pour découper la pâte en morceaux

²¹ Étagères où, parfois, on déposait les pains en attente d'être enfournés ou l'on laissait refroidir les pains cuits

²² Sorte de bâton pointu servant à attiser le feu ou à pousser la stère de bois au centre du four

²³ Il pouvait être entièrement en bois ou avoir la partie terminale en fer

* Mot qu'on n'a pas repéré.

²⁴ Perche pour le nettoyage

²⁵ Généralement en bois pour enfourner et en fer pour défourner

²⁶ Référé au levain

²⁷ Référé à la pâte à pains ou aux pains dans le four

²⁸ Les deux verbes ne sont pas synonymes : « pahoun-é » se réfère au premier brassage, celui des gros pains de pâte (pahón), « brèyé » au deuxième, quand on fabrique les pains

31	Nettoyer le four	Pulire il forno	Poulité lo fô	Coée	
32	Enfourner	Infnare	Eunfourni	Eunforné	
33	Cuire (les pains)	Cuocere (i pani)	Couéye	Couée	
34	Défourner	Sfornare	Déforné	Deforné	



E9 - Bûches fendues pour le four



E9 - Bûches dans le four



E14 - Table à rebords



E15 Raclettes à pétrin



²⁹ Porter le four à la température voulue, après une période d'inactivité, en le chauffant pendant plusieurs heures consécutives afin que la chaleur pénètre en profondeur sous le dallage et dans l'épaisseur de la voûte.

Chez-soi



F	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de :
<i>Outillage, ameublement et autre</i>					
1	Pièce à pains	Stanza del pane	Tsambra dou pan	*	
2	Tamis	Setaccio	Tamisse	Tamise	
3	Râtelier	Portapane, rastrelliera	Rateli	Pan-atî	
4	Huche	Cassapanca	Artse	Artse Artsón	
5	Coupe-pain	Tagliere	Taillepàn / Coppapàn	Coppapàn	
6	Mortier	Mortaio	Mourtî	Mourtî	
<i>Verbes</i>					
7	Tamiser	Setacciare	Tamijî	Tamouéjé	
8	Couper le pain frais	Tagliare il pane	Copé lo pan	Copé lo pan	
9	Casser le pain dur	Sminuzzare il pane	Tsaplé lo pan	Tsaplé lo pan	
10	Piler le pain dur	Pestare il pane	Pelé lo pan	Pelé lo pan ³⁰	
11	Mouiller le pain dur à l'eau	Rammollire il pane con l'acqua	Moillé lo pan	Eunmeillé lo pan	

* Mot qu'on n'a pas repéré.

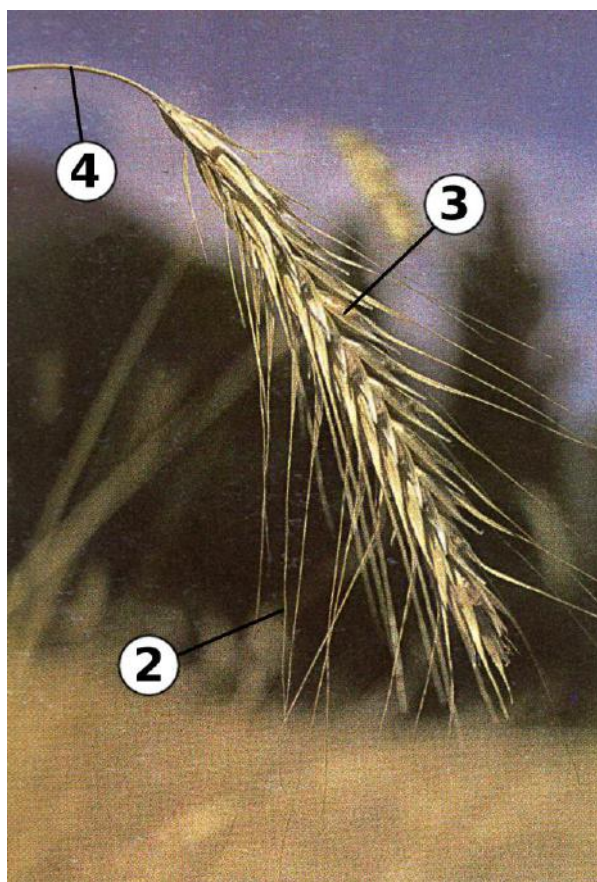
³⁰ L'informateur de Vens n'avait cependant pas l'habitude de piler le pain



F3 – Râteliers

B) Approfondissements

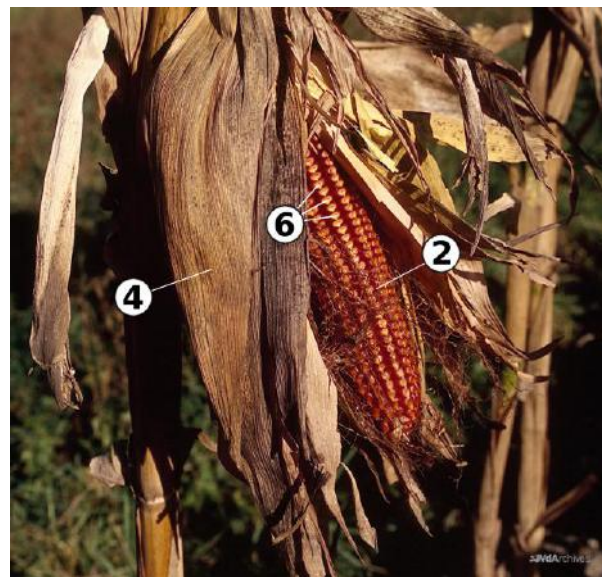
La plante du seigle : morphologie



G	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de :
1	Épi	Spiga	Épia	Épia / epia	
2	Barbe	Arista	Aéte	Arihe (n.pl.)	
3	Grain	Chicco	Gran-a	Gran	
4	Tige	Stelo	Paille	Paille Dortse ³¹	
5	Feuille	Foglia	Foille	Foille	
6	Racines	Radici	Rèise	Rèise	

³¹ L'expression « bièn dortchà » signifie que la même racine a généré plusieurs tiges

La plante du maïs : morphologie

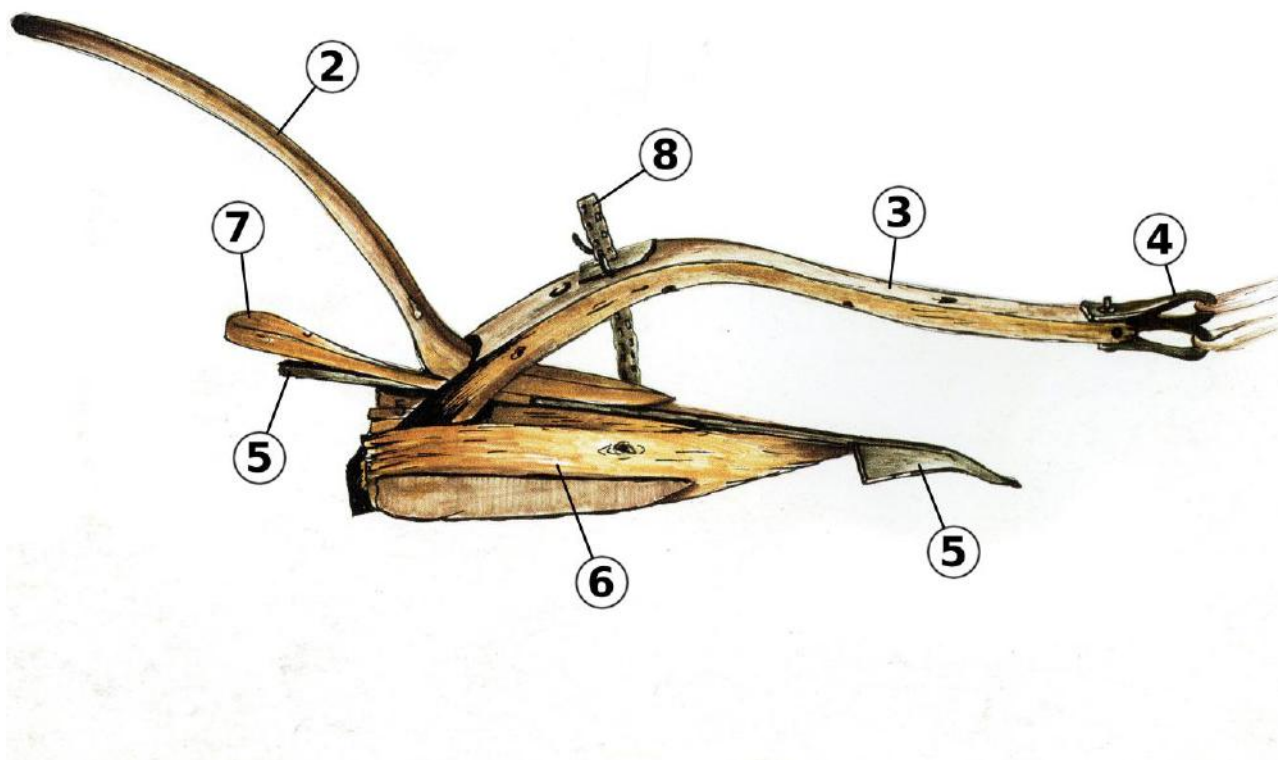


H	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Saint-Vincent
1	Panicule	Pennacchio	*	*	*
2	Épi	Pannocchia	*	*	Boatta
3	Barbe	Barba	*	*	Barba (dé méya)
4	Glume	Brattea	*	*	*

* Mot qu'on n'a pas repéré.

5	Rafle ³²	Tutolo	*	*	Boatón (dé la méya)
6	Grain	Chicco	*	*	Gran
7	Tige	Stelo	*	*	Bâtón
8	Feuille	Foglia	*	*	Foye
9	Racines	Radici	*	*	Raich

L'araire

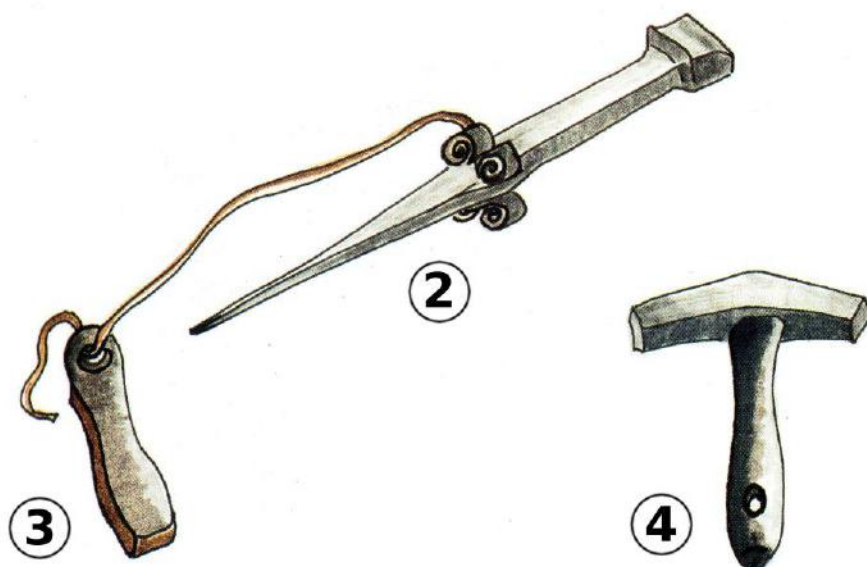


I	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de :
1	Araire	Aratro (a vomere simmetrico)	Enrèi	Piatón/Eunrèi	
2	Mancheron	Stiva	Étèive	Ehèiva	
3	Age	Bure (timone)	Tallón	Piatón	
4	Fer de fixation ³³	Attacco del bilancino	Lemme (l'emme)	Emme	
5	Soc	Vomere	Massa	Moursa	
6	Sep	Ceppo	Dentó	Dentó	
7	Coin	Cuneo	Coueun	Coueun	
8	Étançon	Profime	Denteuille	Tendeuille	

³² Fusée de l'épi

³³ Partie de l'araire par où on l'accrochait au palonnier

L'enclumette de faucheur

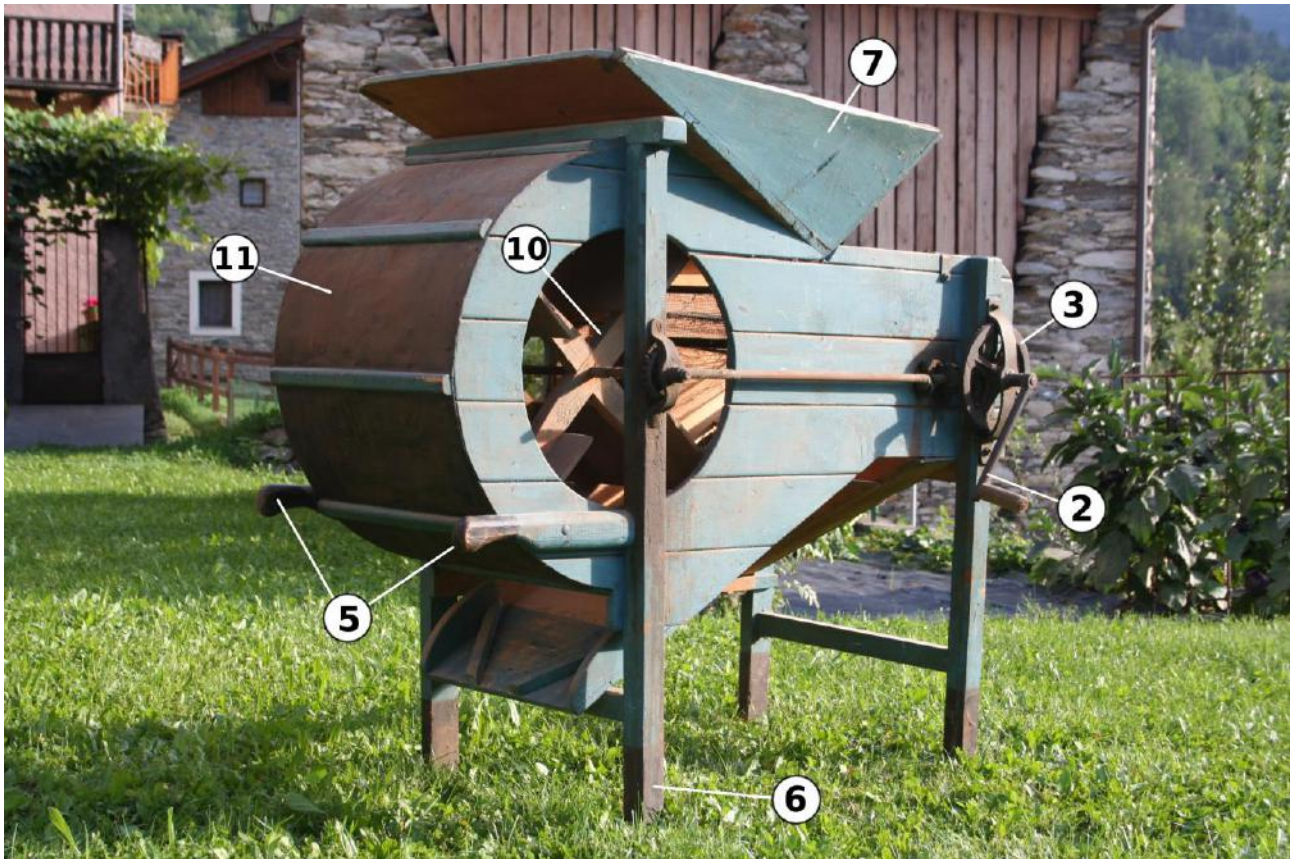


L	Français	Italien	Patois :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	Patois de :
1	Enclumette de faucheur ³⁴	Incudine portatile del falciatore	Entsaplo (n.m.pl)	Euntsaplo (n.m.pl)	
2	Enclumette	Incudine	Entsaplo (n.m.s.)	Eunqueunna	
3	Épaisseur en bois ³⁵	Spessore in legno	Tapouleun	Bouque	
4	Marteau	Martello	Martî	Martî	

³⁴ Ensemble composé de l'enclumette proprement dite et de ses accessoires

³⁵ Pièce que l'on place sur la tête de l'enclume pour la protéger lorsqu'on la frappe avec le marteau pour l'enfoncer dans le sol

La vanneuse

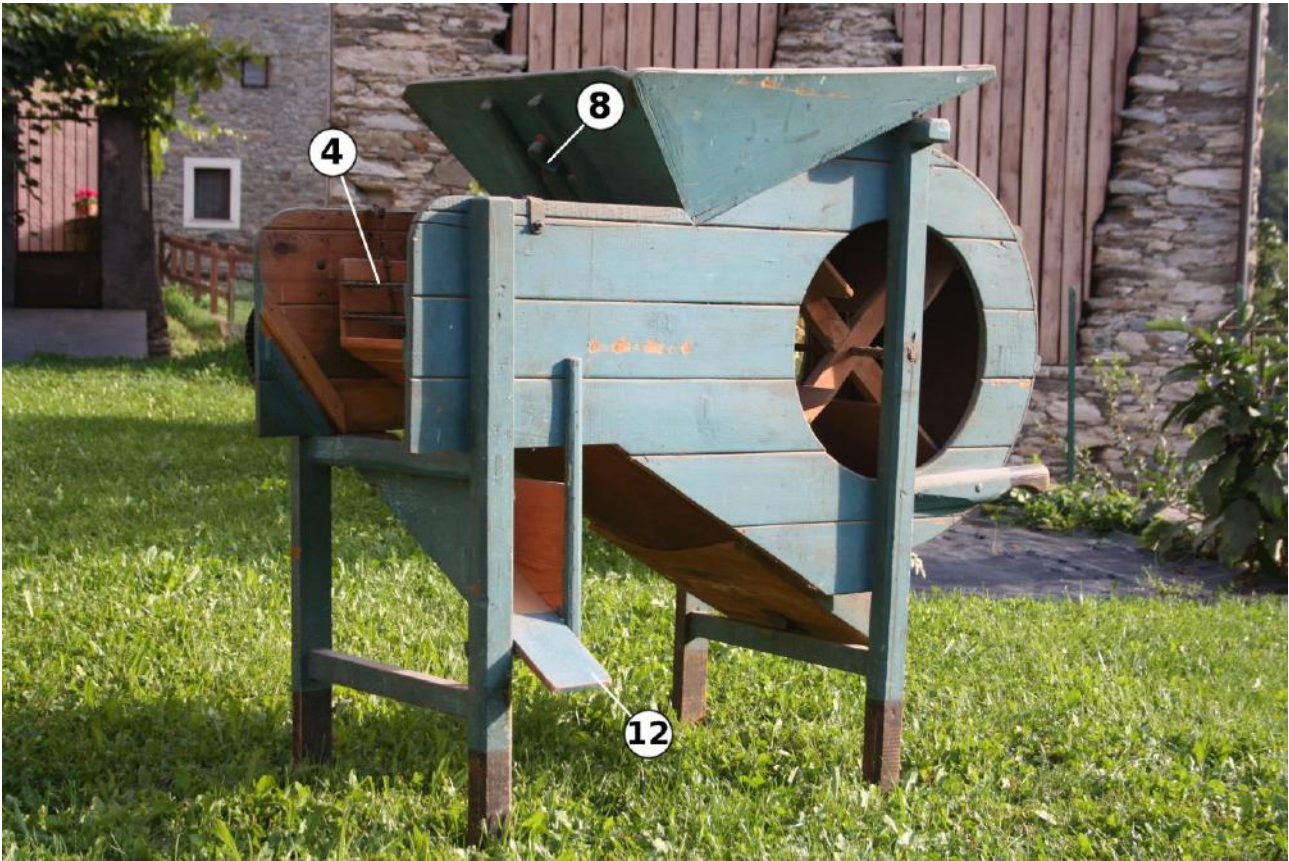


M	Français	Italien	Patois de :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	ton patois ()
1	Vanneuse ³⁶	Ventilabro a manovella	Van	Van	
2	Manivelle	Manovella	Maëille	Maëille	
3	Engrenage	Ruota dentata	Engrenadzo	Eungrenadzo	
4	Tamis (grille mobile)	Griglia	Griille	Greuille Tamise	
5	Poignée de transport	Impugnatura per il trasporto	Bré	Maëille	
6	Pied	Piede	Pià	Pià	
7	Trémie	Tramoggia	Entremoye	Euntremoille	
8	Volet de débit	Sportello scorrevole	*	Dziquetta	
9	Bielle ³⁷	Biella	Bartavalla	*	
10	Ventilateur	Pale di ventilazione	Torbeillette	Palette (n. pl.)	
11	Carter	Carter,tamburo	Tambour	*	
12	Couloir d'échappement	Scivolo	Ecriente	*	

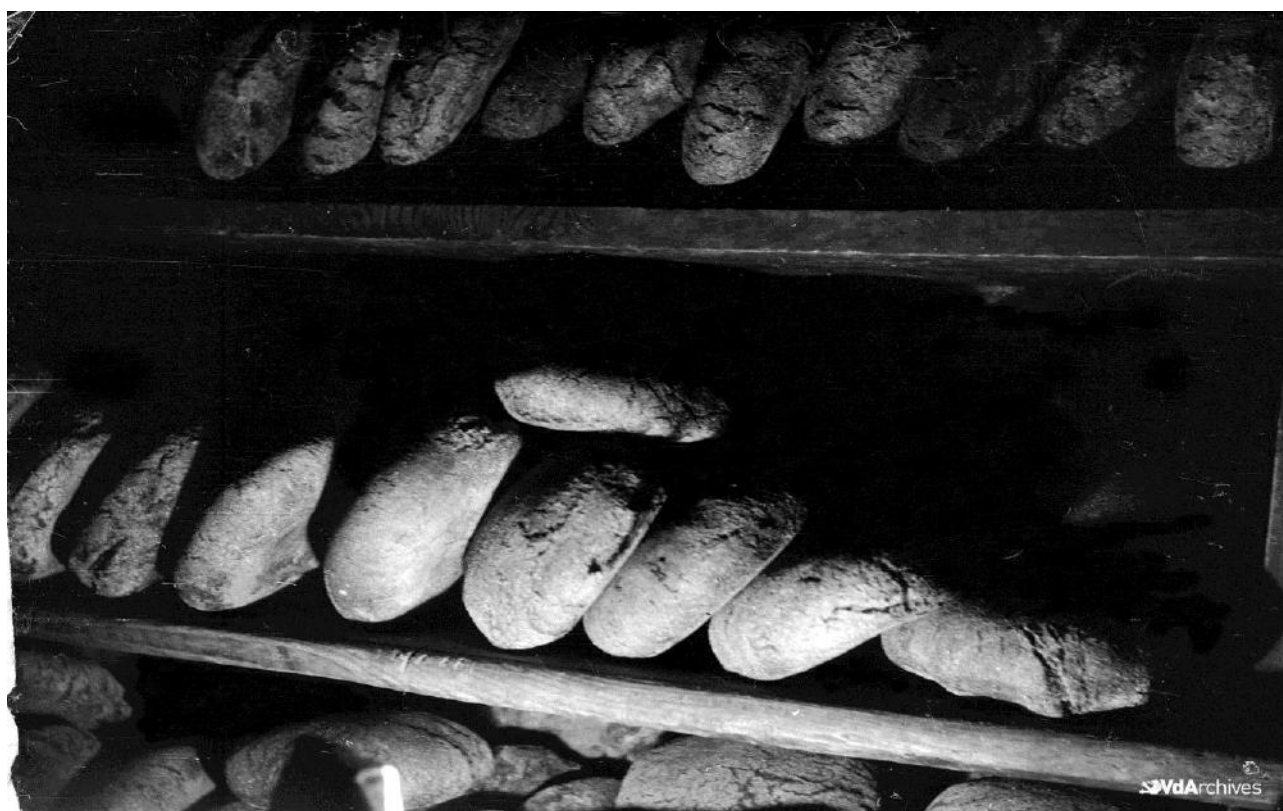
³⁶ Syn. Tarare

* Mot qu'on n'a pas repéré.

³⁷ Pièce reliant le ventilateur au tamis, permettant de transmettre le mouvement à ce dernier



Le pain



N	Français	Italien	Patois de :		
			Étroubles	Saint-Nicolas	ton patois ()
1	Pain	Pane	Pan	Pan	
2	Mie	Mollica	Moleusse (n.f.)	Mi (n.f.) Mentèn (n.m.)	
3	Croûte	Crosta	Crota	Crouha	
4	Miette	Briciola	Fréza	Vouî	
5	Pain blanc	Pane bianco	Pan blan	Pan blan	
6	Pain complet	Pane integrale	Pan nèe	Par nèa	
7	Pain de froment	Pane di frumento	Pan de fromèn	Pan de fromèn	
8	Pain de seigle	Pane di segala	Pan de blo	Pan de blo	
9	Pain d'orge	Pane d'orzo	Pan d'ordzo	Pan d'ordzo	
10	Pain doux	Pane dolce	Flantse	Flantse	
11	Pain pour les enfants ³⁸	Pane per i bambini	Flantsón	Flantsón	
12	Pain frais	Pane fresco	Pan fréque	Pan frique	
13	Pain dur	Pane duro	Pan deur	Pan deur, pan vioù	
14	Pain moisi	Pane ammuffito	Mouffi	Tsemoló Mefè	
15	Pain vermoulu	Pane tarlato	Gamoló	*	

³⁸ Ils étaient en forme d'animaux, principalement de coq, mais parfois aussi de poupees

* Mot qu'on n'a pas repéré.

16	Pain bien levé	Pane ben lievitato	Bièn lévó	Bièn crèisù	
17	Pain pas assez cuit ³⁹	Pane non abbastanza cotto	Mâ couette / Blette	Blè, pocca couè, massiffe	
18	Pain avec la mie bien aréée	Pane molto alveolato	Galvo	Levette, cassàù ⁴⁰	
19	Pain très massif	Pane poco alveolato	Eunllandì	Allouidjà	
20	Pain mouillé au vin sucré froid	Pane, vino freddo e zucchero	Seuppa frèide	Seuppa rodze	
21	Pain mouillé au vin sucré chaud	Pane, vino caldo e zucchero	Seuppa frèide tsada	*	

³⁹ Et qui, pour celà, présente un degré d'humidité trop élevé pour sa conservation.

⁴⁰ Précisément cet adjectif se rapporte au pain dur lorsqu'il est friable, donc avec une mie bien aréée (« *de pan tan cassàù* » : des pains très friables).

* Mot qu'on n'a pas repéré.

II - Témoignages d'Étroubles⁴¹



Tsan de blo é de fromèn (Victor Collin)

Veunt'an fé, gn Étrouble n'avie de tsan de blo é de fromèn sen que n'avie voya. La partia pi bon-a l'ie dou couti de Gnon perqué lé l'ie eun terrèn bièn espozó é vegnave de blo spésial é de fromèn touteun.

Coouteuva (Victor Collin)

Aoutre pe Gnon an partia betavon caze tcheu de gran, gn an... gn an na, perqué son de terrèn que son tchica arido atendèn, gn an oué gn an na, le léissavon vouido apré le travaillavon, ou méi de joueun tornavon alé le verì, le-z-eundredzavon é l'an apré le tornavon vagnì. Le léissavon coouteuva.

Favie tratté lo fromèn (Romilde Godioz)

Lo blo n'avie pa fata de trètemàn, lo fromèn oué, lèi baillavon lo liquido, avouì sen v'ie tranquillo que betave pa de porcaria é gnenca lo moflet que sarie itó euna бага que féave vîn lo

Les champs

Il y a vingt ans à Étroubles, des champs de seigle et de blé il y en avait tant qu'on voulait. Les champs les meilleurs, les mieux exposés, étaient du côté de Gnon, on y récoltait du seigle spécial et du blé également.

Les champs en jachère

Sur le coteau de Gnon on semait presque uniquement de blé, une année sur deux ; le terrain était un peu aride alors on laissait reposer la terre une année sur deux. Par la suite on défrichait ces champs, au mois de juin on les labourait, on y mettait du fumier et l'année d'après on semait à nouveau. On laissait les champs en jachère.

Il fallait traiter le froment

Le seigle n'avait pas besoin d'être traité, par contre le froment oui, on lui donnait le vert-de-gris, et avec ça on était sûr qu'il ne mettait pas de maladie, la nielle non plus. Celle-ci était une

⁴¹ Témoignages recueillis par le comité des « Amis du Musée d'Étroubles ». Tiré du livre « Du blé au pain » - Musuméci éditeur, Aoste, 1987 - par aimable concession de l'éditeur

gran nèe é sortavon de pan que se poussavon pa midjì

La période (Victor Collin)

No gnoavon la vagnézón i dèrì d'out é i premi de sétambre, v'ie lo pi bon, sétambre v'ie lo meilloù perqué vignave co bièn de prodze é avèitsavon sempre lo ten favorablo que la téra fisse itaye dzenta pe vagnì. Adón, can lo terrèn v'ie dzen prégnavon notre mule, ou melette que sie é no-z-èn alavon, tsardjà saque é-z-eunrèi, femalle avouì fochoou é râtì é alé...

Sené (Victor Collin)

Arrevavon ou tsan, prégnavon notra gorba ou beun lo sac, lo betavon su lo cotsón é alé ; mé la coueugne dou tsan, la fenna devàn (avoué) lo fochoou a féye le priye é no senavon. Can v'ie to senó, attacavon l'enrèi é tanque n'ayàn levró queuttavon pami. La fenna l'achouèidzave, sen vou déye pa léichì de catì tro gro pe féye lo terrèn dzen unì, é apré lo traille v'ie fé.

maladie qui faisait devenir les graines toutes noires et par conséquent le pain qu'on en tirait était immangeable

La période des semailles

On commençait à semer à la fin du mois d'août, début septembre ; septembre était la période la meilleure parce qu'il pleuvait fréquemment et nous on profitait du temps favorable quand la terre était bonne pour semer. Alors quand la terre était bonne, on attelait la mule, ou le mulet et on partait munis de sacs et d'araire, les femmes avec une pioche et un râteau, et au travail...

Semer à la volée

Comme on arrivait au champ je prenais la *gorba* ou bien le sac, je le mettais en travers sur l'épaule et en avant : moi au bout du champ, ma femme me précédait, avec la pioche, pour tracer les *priye*, c'est-à-dire la largeur de l'ensemencement. Et on semait. Quand on avait terminé de jeter la semence on attelait la charrue et jusqu'à ce qu'on ait fini de labourer on n'arrêtait plus. Ma femme égalisait la terre pour ne pas laisser des mottes trop grandes, pour faire le terrain bien uni, et après le travail était fini.

La creu ou mentèn dou tsan (Romilde Godioz)

Avouï lo râti de feur féavon la forma de la creu ou mentèn dou tsan... perqué no-z-affidavon ou Bon Djeu pe avéi an bon-a récolta é favie pouï féye la creu amodo, péatro vignae pa pouï... Se n'ayàn pouï de fréno protso alavon pouï rontre eun brotte de fréno é féavon la creu avouï lo fréno.

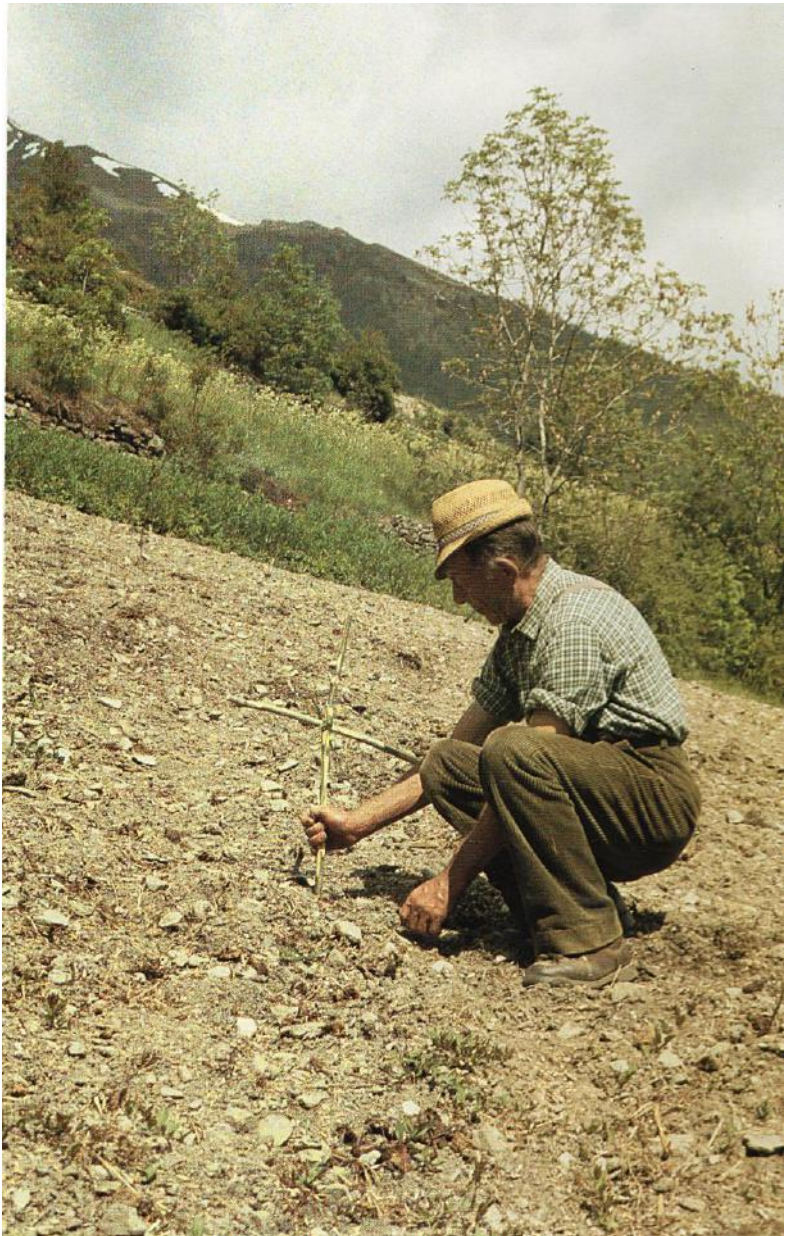
Plantavon lo bocón pi gro, copavon su ou sondzón é catsavon ba gn atro péugno bocón é féavon gn'atra creu... Mé de cou l'oua la campave pouï co ba, salla creu... maque v'ie toudzoù pe lo tsan, apré tanque a copé bon...

La croix dans le champ

Avec le râteau en fer on traçait une croix au milieu du champ... car on comptait sur le Bon Dieu pour avoir une bonne récolte ; il fallait donc faire la croix avec soin autrement il n'en aurait pas été ainsi. S'il y avait des frênes tout près du champ on allait en casser une branche. On enfonçait dans la terre le bout de la branche plus épais, on lui faisait une fente au sommet pour y coincer un autre bout plus pétrir et ainsi on faisait une autre croix. Parfois le vent la renversait, cette croix... Tout de même elle restait dans le champ jusqu'à la moisson...

La senó dézó la nèi (Victor Collin)

La senó sortave pouï, se lo ten l'ie bon, magâ an queunzèya ou veun dzô apré, é apré tanque dzalave pouï. Se lo terrèn l'ie bièn dzaló, iàn cheur d'avéi la récolta pi bon-a l'an apré, perqué crapave pa la réisse é voualà... però salla senó, la senó v'ie pouï l'erba dou gran que sortave foua, d'ifouri v'ie pouï totta blantse de la nèi, totta an couche soletta qu'ie totta morta, tornave totta rebiolé apré.



Le blé sous la neige.

Si le temps était favorable, le blé germait quinze ou vingt jours après les semences et les semis continuaient à pousser jusqu'à ce qu'ils aient gelé. Si le sol était bien durci par le gel on était sûr d'avoir une bonne récolte l'année suivante, parce que les racines du blé ne mourraient pas et voilà... Tout de même cette *senó*, la *senó* c'est le blé en herbe, au printemps était toute blanche à cause de la neige, formant une couche compacte qu'on aurait dit morte mais qui, par la suite, repoussait.

Pa toudzoù lo ten accompagne... (Romilde *Quand le temps n'est pas favorable*)

Godioz)

D'aoutón alavon vére se le senaye ian foua, se v'ie dzen... apré d'iveur... l'ie catchà dézó la nèi...

D'ifouri, can la nèi l'ie ià, alavon poui vére mé de cou iaou n'avie le grosse confle lo gran l'ie crapó, é favie poui torné lo vagni, betavon poui de gran primaó.

Apré vignave poui vére can l'ie flouï, perqué lo gran beutte la flô é se plouessave le dzô de l'Assenchón, l'ie pa bon, diavon, perqué la possa fé monton ! I gatave la flô. Lo gran l'ie mouèn bon. Le flô dou blo ou dou fromèn ian de bague ensignifiante, come de pégnò fu blan su le-z-aéte de l'épia. Baste eun pégnò soflo é to so voule ià...

Le grame-z-erbe (Romilde Godioz)

Favie gavé le-z-étsardón la resta na, se n'avie d'atra erba se poussave pa gavé, totta l'atra erba se groppave avouï lo gran , « invecce » l'étsardón, n'a renque eun... adón can plouessave bièn, que v'ie bièn blette, alavon ià, féavon atenchón de pa pisté lo gran é trepélavon ià le-z-étsardón, péatro oué, can vignave a copé la vèavon beurta...

Lo blo na, lo fromèn, oué, l'avie lo moflet, sayàn pa de iaou vignave sen, n'avie de-z-épie avouï lo gran to nèe, an possa nèye, é can t'avie sen dedeun lo fromèn, favie lo lavé pe féye le pan, péatro la faeunna reustave nèye. Apré n'avie la néalla é v'ie comme an flô é can défloéssae féave de gran nèe é sen baillave croué gou ou gran, s'alave pe lo gran can te mouéssave.

Pouéi, can lo gran l'ie panco moou, t'alave pe lo tsan é te trepelave ià sen lé, te totave ià, pouéi alave pa pe lo gran.

L'ie pa de pouéizón, ni la néalla ni lo moflet mé féavon reusté nèe lo pan... Lo pan l'ie dza tan nèe pouéi, fiave éliminé salle bague que lo féaon euncó pi nèe.

En automne on allait voir si le blé avait germé, s'il avait bien poussé... puis en hiver... il restait enfui sous la neige... Au printemps, dès que la neige avait disparu, on allait voir le champ, et parfois là où le vent avait accumulé de gros tas de neige, le blé était mort et alors il fallait semer à nouveau, on semait du blé printanier.

On revenait au champ voir quand le blé était fleuri, parce qu'il met aussi la fleur, le blé, et s'il pleuvait le jour de l'Ascension c'était mauvais signe, disait-on, puisque la *possa fé montón*⁴², c'est-à-dire que la pluie endommageait la fleur du blé. Le blé était moins bon.

La fleur du seigle ou du froment est une petite chose inconsistante, un mince fil blanc sur les barbes des épis qu'un souffle de vent suffit à faire envoler...

Les mauvaises herbes

Il fallait arracher les chardons mais pas les autres mauvaises herbes parce qu'elles poussaient entremêlées aux épis ; les chardons, par contre, n'ont qu'une tige... Alors quand il pleuvait longtemps et que le sol était bien trempé, on allait dans les champs, en prenant garde de pas piétiner le blé et on arrachait les chardons, sans quoi au moment de moissonner ce n'était pas drôle...

Pas le seigle, mais le froment, oui, il mettait le *moflet*, on ne savait pas d'où venait cette maladie, les épis devenaient noirs, il en sortait une poussière noire, et alors, si on avait ça dans le froment, il fallait laver les graines pour pouvoir faire le pain, autrement on aurait eu de la farine toute noire. Il y avait aussi la *néalla* (*agrostemma githago*), cela faisait une inflorescence qui produisait des graines noires. En se mélangeant au grain, au moment de moudre ces graines donnaient un mauvais goût à la farine.

Alors quand le blé n'était pas encore mûr, on allait au champ et on arrachait ces plantes pour que ces plantes ne se mélangent pas au blé. Ce n'était pas du poison, ni le *moflet* ni la *néalla* mais ils rendaient les pains noirs... le pain était déjà si noir, il fallait tâcher d'éliminer tout ce qui le faisait encore plus noir.

⁴² la *possa fé montón*, littéralement: la poussière forme un (gros) tas. Cela signifie qu'au moment de vanner on aurait plus de poussière et de déchets que de grain

Le-z-épie de blo (Romilde Godioz)

Pe le tsan de fromèn, can n'avie tro de-z-épie de blo, a pén-a que v'ie épió, adón pe déssédre no prègnavon la faouseuille, n'allavon é resavon ià : le-z-épie dou blo v'ian pi ate que lo fromèn é adón féavon si travaille pe poséi avéi lo gran peur.

Copé lo gran (Romilde Godioz)

Véavon dza tsandji couleur ou fromèn... é lo blo corbave pitou l'épia... Alavon vére can lo gran l'ie deur, betavon dézó le di lo gran... se lo gran s'éclapave lo fromèn v'ie moou, lo blo v'ie moou... copavon...

N'ayàn lo volàn pe mière é, adón que n'avie de séizón, apepré a feun jouillet é l'ova... eh ! Favie alé a trèi-z-ove dou mateun... semblave euncó néte can t'arrevave ou tsan é de cou te sentave dza a lo lon d'atre faouseuille que martsavon...

N'alavon vito pouéi perqué fèave pa tsa é poui l'ie pi dose... lo gran l'ie pi lén-o pe llété... pe tot, perqué fran ou tsa dou dzô pe llété le dzoveillon l'ie malén-o, la paille se gâtave é arrevavon pa a llété le dzoveillon.

Pe féye le dzoveillon prègnavon eun tchot de gran, tcheut de la méma réilla, copavon tchica de gran, euntorvoillavon dou cou, apré catsavon lo cu de la paille dézó la llue é l'épia la léissavon desù. Apré féavon totte le ren de dzoveillon, l'eun a lo lon de l'atro, apré le léissavon caque dzô sètchì, apré féavon le dzerbe.

Lo gran dzernave (Victor Collin)

Se ploueussave maque do ou tréi dzô alave bièn, se ploueussave oué dzô de fulla l'ie fasilo que dzernave eh ! Dzernave ou déye que lo gran betave foua lo dzeutte qu'alave pami ni pe féye de pan ni pe la semèn, l'ie pami qu'adatto pe le bétche. Betavon beum poui co le dzoveillon eun l'er, mé djouyave pa tan, l'ie tro de gro travaille

Les épis de seigle

Parfois dans les champs de froment poussaient des épis de seigle. Quand ils étaient trop nombreux il fallait les éliminer. On attendait alors que le seigle monte en épi et avec la faucille on le rasait au-dessus du froment car les épis de seigle sont plus hauts et plus précoces que ceux du froment. On faisait ce travail pour avoir du blé pur.

Couper le blé

Nous voyons déjà le froment changer de couleur... et les épis du seigle se courbaient un petit peu... Nous allions voir si le grain du blé était dur, on le mettait sous la dent... s'il se cassait ça voulait dire que le froment était mûr... nous coupions...

Nous avons le *volàn* (grosse faucille) pour moissonner. En ce temps-là les saisons étaient plus régulières qu'aujourd'hui et les moissons se faisaient toujours à la fin de juillet ; quant à l'heure... eh ! On devait se rendre au champ à trois heures du matin... Il faisait encore nuit quand on arrivait au champ mais, parfois, on entendait déjà, le long du chemin, le bruit d'autres faucilles qui coupaient...

On allait si tôt parce qu'il ne faisait point chaud, et après l'air était plus humide, le blé se liait ainsi plus facilement... parce que pendant le jour, au plein soleil, on avait beaucoup plus de difficultés à lier la paille, elle se brisait facilement de sorte qu'on n'arrivait pas à lier les javelles.

Pour faire les javelles on coupait une poignée de blé, à peu près toujours de la même épaisseur, on coupait un peu de blé qu'on passait autour de la javelle et qu'on entortillait deux fois cachant par la suite un bout sous le nœud et en laissant les épis à l'extérieur. Puis nous faisions les rangées de javelles, l'une à côté de l'autre : on les laissait sécher quelques jours et ensuite on faisait les gerbes.

Le blé germait

S'il pleuvait deux ou trois jours seulement il n'y avait pas de problème ; en revanche s'il pleuvait huit jours sans arrêt il y avait beaucoup de probabilités que le blé germât, eh ! Germer, cela signifie que le blé bourgeonnait et par conséquent, on ne pouvait plus l'utiliser ni pour faire du pain ni comme semence, il ne restait

drèchè le dzoveillon... N'avie beun que lo féavon, mé...

Le coméissón (Romilde Godioz)

Pe féye le dzerbe prégnavon cattro dzoveillon, do le veriavon d'eun couti é do le veriavon de l'atro, apré nen prégnavon tréi é llétavon co sése, apré cattro dzoveillon pe cou, eun cou verià d'eun couti, eun cou de l'atro. Pe llére ivravon lo dzoveillon é catsavon le-z-épie ou mentèn. Se eun v'ie prateuque eun s'arrétave pa a féye le dzerbe, l'ie pa malén-o ren.

Le dzerbe (Victor Collin)

Féavon satte ou oué ten, de bague que l'aèn pézò lo queuntalle é pasé se lo gran l'ie bon. É salle-z-épie pléaye dou dedeun, eun vignèn eun sé avouè le melette ou le tsió que sie soppatavon pa perqué l'ion repléae dedeun, crottavon pa lo gran... péatro n'ariàn to crottó lo gran pe lo tsemeun. Oh... ian pa pouè de fou le ioù !

...Deun la dzerba n'aé ayaou 80-90 dzoveillon perqué alave oué pe ren é donque féave satte ou oué ren suvàn se lo blo ou lo fromèn v'ian pezàn...

Llétavon avouè le corde comme lo fen mé renque d'eun couti. Avouè doe corde. Apré favie drèchè la dzerba drèite, apré plantavon l'épión é, eun pe couti, la campavon su lo bate é eun s'en vignave i métcho. Lé, la campavon ba...

Entitchè le dzoveillon (Victor Collin)

Ou pailleur se t'avie bièn de caro ian tranquillo, n'avie pa fata de beté su pe le trapèi... féavon le tétse à la coueugne de la grandze, difièn favie to prendre avouè la tren ou lo fourqueun que sie, l'è apepré lo mémo moblo, é beté su ou trapèi. É lé, eun a beté su é l'atro a arendji tanque l'ayàn levró.

plus qu'à le destiner à l'alimentation du bétail. On pouvait bien dresser les javelles, mais cela ne servait pas à grand-chose et puis c'était un gros travail que de dresser toutes les javelles... Il y en avait bien qui le faisait mais...

Les coméissón

Pour faire les gerbes on prenait d'abord quatre javelles, deux tournées dans un sens et deux dans le sens contraire, puis on les tressait. On prenait ensuite trois javelles à la fois et on les tressait aussi, enfin on passait à quatre javelles en les plaçant toujours une fois tournées d'un côté et une fois de l'autre. Pour les tresser on ouvrait chaque javelle et on y cachait à l'intérieur les épis de la javelle opposée. Si on en avait la pratique, c'était vite fait les gerbes, ce n'était pas difficile du tout.

Les gerbes

Nous faisons sept ou huit rangées de javelles et la charge dépassait parfois le quintal si le blé était bon. Et les épis, cachées à l'intérieur, même s'ils étaient transportés à dos de mulet ou de cheval n'étaient pas secoués puisqu'ils étaient repliés au milieu de la gerbe : ainsi les grains de blé ne tombaient-ils pas... et il n'y avait pas de gaspillage le long du chemin. Oh... ce n'étaient pas des idiots nos vieux !

...Dans la gerbe il y avait 80-90 javelles parce qu'on faisait sept-huit rangées de huit javelles chacune. Ce nombre pouvait varier selon le poids du blé ou du froment...

Nous liions la gerbe avec la corde comme pour les faix du foin mais seulement d'un côté (dans un sens), avec deux cordes. Puis on devait dresser la gerbe verticalement, on enfonçait les épieux et on la catapultait sur le bât, puis on revenait à la maison. Là, on la déchargeait...

Entasser les javelles

Si on avait beaucoup d'espace au fenil on était tranquille parce qu'on n'avait pas besoin d'entasser les javelles au *trapèi*⁴³... on entassait alors le blé dans un coin de la grange, sinon on devait, à l'aide d'un trident ou d'une fourche, qui sont à peu près les mêmes outils, les ranger en haut du *trapèi*. Une personne montait les javelles et une autre les entassait et ainsi de suite

⁴³ Trapèi: Galetas, plancher sous le toit

jusqu'à ce que tout le blé soit rangé.

Engrandjì é battre (Romilde Godioz)

Favie an bon-a grandze pe battre, déave pa avéi de borne ni de sicille, sensa sen lo gran s'en alave poui, pi la grandze v'ie grosa pi t'avansave. Adón, eun campave lé le dzoveillon é le-z-atre betavon dézó é coméissavon de beutté le premi pouéi... lo cu contre lo meur é l'épia l'ie ou mentèn, é lèi copé la llue é ivri. Lo cou apré lo contrèyo, que le-z-épie fissan itaye su le-z-épie é lo cou apré touteun tanque t'ie ou fon de la grandjà, pouéi restavon to de ren de-z-épie, le-z-eun-e desù le-z-atre é sen v'ie la grandjà.

Dèi sen apré, gnoavon de battre d'eun couti avouì lo fléyì é vignavon en sé, tanque ou fon. De cou battavon a do... a trèi, a cattro, selón... é l'ie dzenta la mezeucca dou fléyì.

Se ian do féavon tin...taou..., se n'avie trèi do battavon eunsemblo é se ian cattro, battavon do pe do, pouéi la mezeucca l'ie la méma.

Premie baga favie arontre la grandjà, battre totta la grandze, é n'avie pe eun bon momàn... Apré favie to tréye foua lo premi ren que l'avie l'épia catchaye dézó, apré lé te féave l'arión, to lo tor de la grandze... é nque te tréave l'épia é lé te lo veriaive...sen l'ie féye lo tor a la grandze.

Féye la cllasse (Romilde Godioz)

Can té t'avie battù do cou adón te reféssave, te féave la cllasse, te reféssave tchica de paille que fisse itó eun bo betson, lé te tornave llété comme le dzoveillon mé le cllasse ian bièn pi grosse, an dzenta brachà, te llétave iaou l'è lo cu dou dzoveillon, te prégnave la poueunte te veriaive ba é te tornave llété lé... Apré campavon su ou trapèi é féavon totta la grandjà pouéi tanque fisse itó battù do cou.

Can t'avie to verià la grandjà restave de paille tsaplaye lé, adón sen avouì lo ràti aregrevavon totte ou mentèn é tornavon battre perqué poussave avéi de-z-épie plen-ie. Apré favie to regrevé sen, teriavon foua, no betavon a dzeillon

Engranger et battre

Il fallait avoir une bonne grange pour battre, elle ne devait pas avoir ni de trous ni de fissures pour ne pas disperser les grains. Plus la grange était vaste plus on avançait dans le travail. Alors les uns portaient les javelles, les autres les rangeaient sur le plancher en les disposant comme ça : le pied contre le mur é l'épi au milieu, on coupait le nœud et on ouvrait la javelle.

La rangée successive était disposée à rebours de façon que les épis se superposent aux épis de la rangée précédente et ainsi de suite jusqu'au bout de la grange. On avait ainsi une série de rangées avec les épis toujours superposés et ça c'était la *grandjà*.

Après on commençait à battre avec le fléau d'une extrémité à l'autre de la grange. Parfois on battait à deux... à trois... à quatre, selon... Que c'était belle la musique du fléau !

S'il y en avait deux, ils faisaient tin... taou... S'il y en avait trois, deux battaient ensemble et s'il y en avait quatre, ils battaient par couples ainsi la musique était-elle toujours la même.

La première opération consistait à « rompre la grangée », battre toute la grange, et il fallait déjà un bon moment pour faire ça... Ensuite on devait sortir la première rangée, celle qui avait l'épi caché en dessous du tas et ainsi on faisait le tour de la grange..., d'un côté on sortait l'épi, de l'autre on tournait la javelle ... cette opération on l'appelait « faire le tour de la grange ».

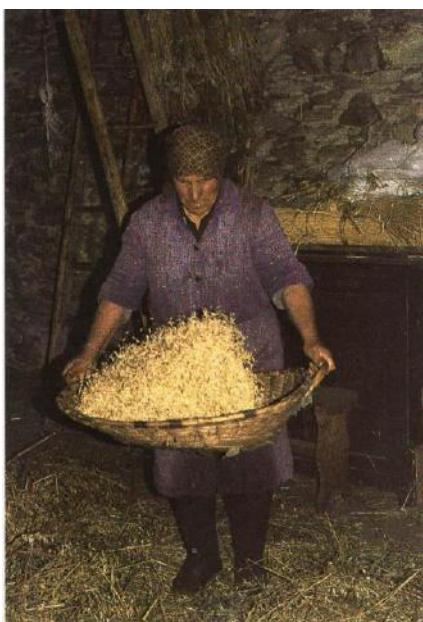
Les bottes de paille (cllasse)

Quand on avait battu deux fois on ramassait la paille, pour faire la *cllasse* : on prenait un peu de paille, une quantité comparable à une bonne ration de foin (*betsón*), on la nouait comme les javelles mais, étant la botte plus volumineuse, une bonne brassée, on la liait d'abord à la base, là où il y avait le pied des javelles puis on repliait l'autre bout et on la nouait une deuxième fois... Ensuite on rangeait les bottes en haut au *trapèi* et ainsi pour toute la grangée jusqu'à ce que l'on ait battu deux fois tout le blé. Quand on avait « tourné » toute la grangée il restait seulement un peu de paille tranchée, alors on la ramassait au milieu de la grange, à

é reféssavon dzen, comme eun dzen betson é tornavon llété é betavon su ou trapèi euncó sisse balasotte.

Balouyè lo gran (Romilde Godioz)

Lo gran v'ie dzen épató pe la grandze, betavon dza ià lo pi gro avouè lo ràti, avouè l'écova favie balouyè lo gran : prégnavon l'écova, adón n'avie bièn de-z-écove de bioula ou de matón que son flessible, é balayavon ià to si pouèe que n'avie su lo gran, apré aregrevavon an mia a la coueugne de la grandze tanque l'issan ayoou fenè de battre... Lo reublo que l'ayàn acapó eun balouyèn le fenne lo passavon ou pégnò van, n'avie an possa... Adón vanavon pouè.



Vané : lo pégnò van é lo van (Romilde Godioz)

Betavon si reublo que restave pe téra apré ià lo balasotte, apré te soppatave é seutt'oua que féave eun soppatèn féave alé ià lo bourdeusse é restave an pégnà mia de gran ou fon du pégnò van... Sen l'ie to de trovó...

Apré favie vané. Eun féave alé lo van, l'atro betave su lo gran avouè eun bidón ou an baga tchica grosa é lé tchica pe cou passave ba a la grille é l'oua dou van portave ià lo bordeusse é lo gran passave ba. Sen que alave l'ie de grouchè, le-z-épie... alavon d'eun couti é lo gran de l'atro, peur.

Le mèinouè, que contèn, se chatavon devàn l'éméa é eumplanavon lo gran tsâ que vignave ba é totavon ià lo pouè que de cou vignave ba, beurio... Sen l'ie lo travaille di mèinouè. Can l'éméa l'ie plèin-a vouldzavon pe lo saque, trèi-z-émée pe saque. Tsâ éméa de blo pezave 16 kilo. La cartan-a la betavon dézó lo van ou la eumpléyavon pe mezevé can vendaon caque bague.

Vanner : le petit van et la vanneuse

Après avoir retiré les bottes de paille on mettait dans le petit van les résidus qu'on avait ramassés en balayant et on les secouait. En secouant on produisait ce mouvement d'air qui permettait d'éliminer les dernières poussières et on récupérait ainsi encore une petite quantité de grain... Ça c'était toujours quelque chose de trouvé.

Ensuite on devait vanner. Une personne faisait marcher le van, une autre le remplissait à l'aide d'un bidon ou d'un gros récipient et un peu à la fois le grain tombait sur la grille et en même temps le mouvement d'air du van expulsait définitivement les déchets et le grain descendait. Les déchets et les épis tombaient d'un côté et le grain, ainsi mondé, de l'autre côté.

Les enfants joyeux s'asseyaient devant l'hémine et aplanissaient le grain au fur et à mesure qu'il tombait, ils nettoyaient encore une fois le grain parce que parfois de petits cailloux s'y trouvaient encore dans la masse... Ça c'était le travail des enfants. L'hémine remplie on renversait son

l'aide d'un râteau, et on la battait de nouveau parce qu'il pouvait y avoir encore quelques grains dans les épis. Puis on ramassait de nouveau la paille, on la sortait et, à genoux, on confectionnait des paquets, comme des *betsón* ; on nouait et on portait au *trapèi* ces petites bottes aussi.

Balayer le grain

Le grain était étendu sur toute la grange, on ramassait d'abord avec le râteau le gros de la paille brisée puis on « balayait » le grain : on utilisait souvent des balais de bouleau ou de saule marsault qui sont très souples et on balayait les débris de paille qui restaient encore sur le grain.

Après on l'entassait dans un coin de la grange jusqu'à ce qu'on ait terminé de battre... Les femmes passaient ensuite au petit van le tas amassé en balayant : ça faisait beaucoup de poussière... Puis elles vannaient.

contenu dans un sac : il fallait trois hémines pour combler le sac. Une hémine de blé pesait seize kilos. La quartaine (mesure d'environ huit kilos) on la plaçait sous le van ou bien on l'utilisait quand il y avait quelque chose à vendre.

Lo blo d'eun tchi no (Émile Marcoz)

De cou no dièn : « Lo blo d'eun ba l'è pa bon comme lo nouvro ». L'è djeusto ! La Val d'Ousta l'a eun gran que l'è bièn pi clèe, semble caze de fromèn eun comparézón a si d'eun ba... Mé lo pi de tot, l'è la conservachón dou gran que féavon notre ioù. Avouè que de chouèn prègnavon si blo, que betavon su i trapèi sètchi, dedeun sa paille é son épia.

Apré lo battavon, lo vanavon é lo betavon pe l'artse ioou lo léissavon tréi méise. Apré portavon modre.

La conservachón dou gran (Émile Marcoz)

Aya pe avéi de pan nèe comme v'ie eun cou, no no trouèn limitó su tan de bague : de gran de no énque, no n'en pami tan é adón senque capite... n'en de blo que l'è betó dedeun de « silos » ioou fé euna boulia é l'è pami lo blo de notre vièille artse que v'ie lo poste que apré que l'ayàn battù betavon fenì de sètchi si blo que féave gneun-a fermentachón. Restave lo tradichonel parfeun é gou dou blo que l'a pa fé de boulia.

L'artse (Émile Marcoz)

A si ten lé n'avie pa de frigo ni tan de bague, l'ayàn renque la crotta é la tsambra de la roba. Pe sta tsambra, fête pe sen, betavon l'artse dou gran, betavon sètchi lo pan, la betsii... V'ie an tsambra jénéralemàn totta bouéjaye, eun boque, sètse é tchica a l'er que la roba l'isse poussù se vardé...

Tsaqueun l'avie l'artse suvàn sa récolta. N'a de-z-artse énorme avouè eun dziquette dézò pe féye sotre lo gran. N'a de-z-artse de totte le mezeuve. Pe le pégne, prègnavon lo gran avouè an pala sprése, totta eun bouque. Qui l'avie eun presse qui l'avie eun brenva... se l'ie féta de brenva derave tchica de pi... perqué le-z-artse servavon va savèi a véyo de jénérachón...

Le seigle de chez nous

Parfois on dit : « Le seigle qui vient d'en bas n'est pas aussi bon que le nôtre ». C'est vrai ! Au Val d'Aoste on produit un seigle plus clair par rapport à celui qui vient d'en bas, on dirait presque du froment... Mais ce qui était déterminant c'était le système de conservation que pratiquaient nos vieux. Que de soins pour ce blé ! On le faisait sécher dans des *trapèi* avec sa paille, ses épis. Puis on le battait, on le vannait et on le mettait dans l'*artse* où on le laissait trois mois. Ensuite on le portait au moulin pour qu'il soit moulu.

La conservation du grain

Maintenant il est difficile d'avoir du pain noir comme on en faisait autrefois, nous sommes dépourvus d'un tas de choses : d'abord il n'y plus beaucoup de blé de chez nous et alors qu'arrive-t-il ?... nous utilisons du blé qui est conservé dans des silos ou il fermente. Ce n'est donc plus le blé d'autrefois, conservé dans nos vieilles *artse* qui étaient de grosses huches où l'on conservait le blé après l'avoir battu, pour qu'il achève de sécher et où il ne faisait aucune fermentation. Il conservait le parfum et le goût typique du blé qui n'avait pas fermenté.

L'artse

Jadis il n'y avait ni frigidaire ni autre chose, on n'avait que la cave et une pièce pour les réserves alimentaires. Dans ce local, expressément aménagé, on y installait l'*artse* du blé, on faisait sécher le pain, la boucherie... C'était une pièce boisée, sèche et bien aérée pour que les provisions puissent bien se conserver.

Chacun avait son *artse*, proportionnée à sa récolte. Il y avait des *artse* énormes avec une petite ouverture en bas pour faire sortir le blé. Il y en avait de toutes les mesures. Dans les *artse* plus petites on puisait le blé au moyen d'une sorte de louche en bois. L'*artse* pouvait être soit en bois de sapin soit en bois de mélèze, si elle était en mélèze elle durait plus longtemps... parce que les *artse* étaient utilisées par va savoir combien de générations.

L'éve (Émile Marcoz)

L'a an sertèya eumportanse euncó l'éve... dèi pa avéi de toou, fa d'éve batteuva comme diavon notre iouè, d'éve dou toràn, eun Tchévén-o, sella de l'Arse que veun ba drette de la montagne, l'ie pi purifiaye, sensa toou. Lo toou arréte la fermentachón.

Le fô (Albertine Cargnand)

D'atre cou, pe tcheu le pégnó vezén-ó (vezén-ó? voir « aya to sen l'è perdù) di queméye n'avie de fô perqué v'ian tellamente peepló é favie tellamente féye de pan que tcheu sise fô ian proou accupó. Deun sertèn vezén-ó n'avie lo fô, lo pasteun é lo moleun totte dedeun lo mémo métcho. Deun d'atre vezén-ó n'avie maque lo fô é lo pasteun. Lo moleun v'ie pi llouèn, favie poui totte trasporté la faeunna... Deun d'atre euncoa n'avie renque lo fô é favie alé ià pe le baou ou p'an tsambra d'eun vezeun que se prêtave pe léichì alé le dzi féye lo pan, l'ie cheur pa se comodo...

Le moblo (Albertine Cargnand)

Dedeun lo pasteun n'avie pa de gran moblo : eun fornnette pe bièn tîn tsa lo local, an balla met, v'ie comme eun gro artsón é servave pe moillì la faeunna, l'éve... apré la tola, ou mentèn de la piése, que v'ie gn'espése de grosa tabla avouè le rebor pe pa léichì tchére ba la faeunna, apré n'avie do ou tréi lan pe pozé le pan. Ou fon de sise lan betavon poui de tappouleun pe le tîn sopendù pe nen beté d'atre desù.

Lo levàn (Albertine Cargnand)

Pe féye lo levàn se betave de faeunna de blo moillaye avouè d'éve é betavon lo patón ou baou, p'eun plat, ou tsa que l'isse fermentó pe vîn levàn. Si levàn se vardave de cou gn an pe l'atro : fenì la couetta se betave eun gro patón de levàn bièn pléyà pe de patteun pe eun poste tchica umido é se léissave pe l'an apré. L'an apré se déféave so, é ou mentèn t'accapave euncó an gneu de seutta pata, te la tornave moillì avouè de faeunna de blo, te bréave bièn, t'avie pi vitto fé a avéi de levàn. Se betave eun

L'eau

L'eau aussi a une certaine importance... elle ne doit pas être calcaire, il faut de l'eau « battue » comme disaient nos vieux, de l'eau du torrent, comme à Échevennoz où il y a l'Ars qui descend de la montagne dont les eaux sont purifiées et ne contiennent pas de calcaire. Le calcaire arrête la fermentation du pain.

Les fours

Autrefois chaque petit village de la commune avait son four parce que les habitants y étaient si nombreux qu'il fallait faire beaucoup de pain, donc tous ces fours étaient très employés. Dans certains hameaux il y avait tout dans le même bâtiment : le moulin, le four et la pièce pour pétrir. Dans d'autres il n'y avait que le four et la pièce pour pétrir le pain. Le moulin se trouvait plus loin, il fallait donc transporter toute la farine. Dans d'autres villages encore il n'y avait que le four et alors on allait dans une étable ou dans une pièce qu'un voisin mettait à la disposition de ceux qui voulaient faire le pain, certes ce n'était pas commode...

Les outils

Dans la pièce à pétrin il n'y avait pas grand-chose comme outil : un poêle pour chauffer le local, un pétrin, une sorte de bahut sans couvercle où l'on mélangeait l'eau et la farine et puis, au milieu de la pièce la *tola*, une grande table munie de rebords pour ne pas laisser tomber la farine, il y avait aussi quelques planches pour y ranger les pains. Au bout de chaque planche on mettait des morceaux de bois en guise d'épaisseur pour pouvoir placer d'autres planches dessus.

Le levain

Pour préparer le levain on mélangeait de l'eau avec de la farine de seigle puis on mettait ce pâton dans une assiette et on le laissait quelque temps à l'étable où la chaleur le faisait fermenter et le transformait en levain. Parfois on gardait le levain d'une année à l'autre. La cuisson du pain terminée, on préparait un gros *patón* de levain, on l'enveloppait dans un torchon et on le gardait dans un coin un peu humide pour l'année d'après. L'année suivante on ouvrait ce *patón* et à l'intérieur il y avait

bocón a pepré la grochoou d'eun pan pe féye la fornó. Favie toudzoù léichì eun bocón de levàn. Aya s'uze pami si levàn perqué n'en pami proou de blo é avouì lo fromèn martse pa véyo. N'en ramplacha-lo avouì lo « lievito di birra » que l'è pi comodo, pi moderno, pi lén-o.

Moillà la faeuna (Albertine Cargnand)

Pe féye pan favie comenchì a porté sinque sezelén-ae d'éve bon-a tsada, djeusto que t'isse poussù eundevé le man dedeun, é vouidjì so pe la met, tsâ sezelén-ó betavon an pouegnà de so, é lo levàn... l'ie dza prélévó de la fornó devàn, favie sempre lévé eun bo pan é coppavon eun bocón de si pan é lo déféavon pe seutta éve. Sitte l'ie lo levàn d'eun cou, aya da déri uzavon dza lo souadizàn « lievito di birra ».

Favie bièn déféye lo levàn pe l'éve, perqué d'eun couti n'ayé l'éve, salla met v'ie bondàn grosa... é de l'atro couti n'avie la faeunna... adón eun mécllave totte én sé, plan plan pe bièn déféye...

V'ie eun travaille bièn fategàn pe si que moillave, dza pe st'éve tsada é abotchà lé... vegnave to blé de tsa... Can so v'ie totte bièn eumpastó proou deur, féave comme si que lo bréave é lo tornave totte beté dedeun an coueugne é lé lo léissave torné lévé pe eun momàn... é to so a jeu, pa poui ni termomètre, ni ren...

La pâta sopoueugne (Albertine Cargnand)

Apré tréavon foua de pastón de cattro, sinque pan é betavon su la tola ; cattro, sinque dzi se lo passavon de eun a l'atro pe bièn lo bréyé... ou mentèn de la tola n'avie poui lo montequeulo de la faeunna, can n'avie la possebeletó adzetavon de salla « doppio zero », salla tamijaye... défièn léissavon totta la crutse... Apré avéi bréya-lo, lo tornavon beté ou sondzón

encore une noix de pâte fraîche qu'on mélangeait avec de l'eau et de la farine de seigle en pétrissant énergiquement. De cette façon on avait vite fait de reconstituer le levain. Pour chaque fournée on utilisait un morceau de levain, à peu près de la grosseur d'un pain. Donc il fallait en garder toujours un peu pour la fournée suivante.

Maintenant on n'emploie plus ce levain, d'autant plus qu'on n'a presque plus de seigle et qu'avec le froment ce système ne marche pas beaucoup. Nous utilisons à présent la levure de bière qui est plus pratique, plus moderne, plus facile.

Détremper la farine

Pour faire le pain il fallait d'abord apporter cinq seaux d'eau bien chaude, au point que la main pût juste y résister et la verser dans le pétrin, puis ajouter le sel, à raison d'une poignée pour chaque seau d'eau. Quant au levain... on l'avait prélevé de la fournée précédente, il fallait donc toujours garder un gros pain de pâte, on en coupait un morceau pour le délayer dans l'eau. Celui-ci était le levain qu'on employait autrefois, dernièrement on utilisait déjà la fameuse levure de bière.

Il fallait bien délayer le levain dans l'eau, le pétrin étant assez grand... d'un côté il y avait l'eau et de l'autre la farine... alors on détrempe la farine dans l'eau, petit à petit, doucement pour bien mélanger...

Pour celui qui pétrissait c'était un travail bien fatiguant, tout le temps courbé là-dessus et avec toute cette eau chaude... il devenait moite de sueur...

Dès qu'il avait terminé de détremper la farine, il brassait la pâte, puis l'amassait toute dans un coin du pétrin et la laissait reposer un moment pour qu'elle fermente encore un peu... Tout cela à vue de nez, sans thermomètre ni rien.

La pâta fermenté

Après on sortait la pâte du pétrin, un *patón* de la grosseur de quatre ou cinq pains, et on le posait sur la *tola*. Quatre ou cinq personnes pétrissaient ce pàton à tour de rôle, en le passant de l'une à l'autre pour bien le façonner. Au milieu de la table il y avait un petit tas de farine, quand on pouvait on achetait de la farine tamisée, la « doppio zero »... autrement on

de la tola é lo toppavon avouè eun lencheu é de queverte de drap... Féavon de fouà pe tîn tsa la piése, pe féye lévé la pâta... Can v'ie poui apepré lévó favie poui demandé ouourni se lo fô arrevave poui preste ou pa... perqué favie pa que lo fô l'isse attendù, ni lo pan...

Féye pan (Albertine Cargnand)

Adón diavon poui : « Aya no fèèn pan ». Coppavon poui avouè an paletta de bouque ou de feur que l'ayàn fé lor, la pata de la grochoou apepré dou pan... é se passave a tréi, cattro que v'ian pe bréyé la pata é si dou fon formave lo pan... Apré lèi féave an reuga ou mentèn ou beun dove... Caqueun féave lo blosse... é n'avie euncó de marque de boque avouè de lettre : M.A.... que se boravon a la coueugne dou pan... Sen ian de remarque que voulavon féye i pan...

Apré betavon le pan de renstse su le lan... can eun lan v'ie plen betavon desù é nen tornavon pozé lé é toppavon... E sempre pouéi tanque to lo pan l'ie preste.

Flantse et flantsón (Edmond Lavanche)

D'atre cou féavon euncó la flantse fréide. Pe sen favie moillè eun patón a par, avouè poca de levàn é le féye deur que l'isse po sopouegnù. Féavon seutte flantse platte, avouè la paletta lèi marcavon de carón, de flô, de-z-èteile pe desù é apré le eunfornavon, pouéi sopouegnnavon poca, restavon platte é le midzavon le premi atendèn que lo pan fisse tchica rechouette.

Apré n'avie euncó que féavon de flantse, lèi betavon de beuro, d'ensonje, de crap. N'avie de sése que l'ayàn de mèinoù, féavon lo flantsón, l'ie de pouli, de pouette é le mèinoù an gran par le betavon de couti é le vardavon caze tanque gn'atra couetta. Lèi betavon de tsarbón pe féye le jeu é avouè la paletta lèi féavon le plume é le désèn desù.

laissait tout le son...

Après avoir bien pétri le *patón* on le plaçait au sommet de la *tola* et on le couvrait avec un linge et une couverture de *drap*. On faisait du feu pour garder la pièce bien chaude afin de faire lever la pâte... Quand la pâte avait à peu près levé il fallait se renseigner auprès du fournier pour savoir si le four était au point ou pas encore... car il ne fallait pas qu'ils attendent, ni le four ni les pains...

Faire le pain

On disait : « Maintenant on va faire le pain ». Au moyen d'une petite pelle en bois ou en fer qu'on avait fabriquée soi-même, on coupait un morceau de pâte, à peu près gros comme un pain... on le passait successivement à trois, quatre personnes qui le façonnaient tandis que la dernière lui donnait la forme du pain... Ensuite on faisait à chaque pain une ou deux entailles. Quelqu'un y faisait une pincée... il y avait aussi des marques en bois avec les lettres : M.A.... qu'on imprimait sur le côté. Il s'agissait de signes qu'on voulait faire au pain... Après on rangeait les pains sur les planches... dès qu'il y en avait une complète, on y plaçait un morceau de bois de chaque côté pour surélever la suivante. Celle-ci complète, on en installait d'autres et ainsi de suite jusqu'à ce que toute la pâte soit façonnée, puis on couvrait le tout.

Flantse et flantsón

Autrefois on faisait des *flantse fréide*. Pour ce faire il fallait préparer des pâtons avec très peu de levain et façonner la pâte assez dure pour qu'elle ne lève pas. Ces pains ne gonflaient pas, ils restaient plats. A l'aide d'une petite pelle en bois on y dessinait dessus des carrés, des fleurs, des étoiles et on les enfournait sans les laisser lever. De cette façon ils restaient plats et on pouvait les manger tout de suite en attendant que le pain ordinaire soit un peu rassis.

On faisait aussi des *flantse*, on y ajoutait du beurre ou du saindoux, du *crap*⁴⁴. Ceux qui avaient des enfants préparaient aussi des *flantsón*, des pains en forme de coq, de poupée, et les enfants souvent les gardaient jusqu'à une nouvelle cuisson. On y mettait des petits bouts de charbon pour faire les yeux et avec une petite

⁴⁴ Résidu du beurre fondu

pelle en bois on y dessinait les plumes, ou bien on les décorait de dessins.

Déchouéye lo fô (Edmond Lavanche)

Pe déchouéye lo fô favie lèi féye de fouà dedeun, de sinque a chouï-z-ove devàn que féye lo pan é lèi alave su per dju su le tréi cattro queuntalle de bouque. Eun prégnave de-z-étalle de brenva. Can la vouta que l'è totta féte de pére l'ie dzenta grize-blantse tanque ba su lo fon lo fô v'ie apeare proou tsa.

Pe étaoudé lo fô d'an fornó a l'atra, fa dove balle braché de boque. Eun beutte si bouque su lo mentèn dou fô é eun lèi baille lo fouà. Can l'è totte beurló, gn épate la braza d'eun couti é de l'atro dou fô perqué sie étaoudó totte égale.

Poulté lo fô (Albertine Cargnand)

Pe posséi poulté lo fô eumpléyavon de moblo tchica à la bon-a que aprestavon da leur... L'ayàn de grosse pertse londze de 5-6 métre, adón favie euncó avéi proou de plase dèri é féye atenchón de pa boqué seutte pertse. Euna a la poueunte l'avie eun lan caró é sen se diave lo rablo ; v'ie de bouque, se vèi que l'ayàn ghenca la possibilitó d'adzeté an бага de feur... Féavon totte de bague a la granta économia, eun bocón de lan lo accapavon euncó iaou se voille, é lo eumpléyavon pe repaé ba la braza. Trepelavon foua seutta braza é devàn lo fô n'ayé an borna ba, tchica pe la téra, é la braza alave lé... Apré avouï gn'atra pertse, v'ie l'écovì é lèi llettavon pouï, avouï de fu d'artchà, eun gro saque blette eun poueunte.

Avouï si saque écovavon ba lo reste dou tsarbón é de la seundra, moillavon si saque é frottavon bièn to lo fô, mé caque cou restave beun caque pégnó tsarbón dézó lo pan... Sen perqué lo fô v'ie to fé eun labie dézó, pa pouï dzen choueudzo, adón dedeun seutte borne l'ayàn de difficultó a poulté amoddo...

Eunfourni é couéye (Albertine Cargnand)

Can tcheu le pan iàn pouï fé atégnavon pouï que lo fournì l'isse crià : « Aya lo fô l'è preste

Chauffer le four

La première fois qu'on allumait le four, il fallait faire le feu pendant cinq ou six heures avant de cuire le pain et il fallait environ trois ou quatre quintaux de bois. On utilisait des bûches de mélèze. Quand la voûte du four, entièrement en pierre, était d'un gris tirant sur le blanc, le four était suffisamment chaud.

Pour réchauffer le four entre une fournée et l'autre il fallait deux belles brassées de bois. On plaçait ce bois au milieu du four et on y mettait le feu. Quand tout était brûlé, on étalait la braise sur toute la surface du four pour le réchauffer d'une manière uniforme.

Nettoyer le four

Pour nettoyer le four on employait des outils quelque peu rudimentaires qu'on fabriquait soi-même. On se servait de grosses perches de 5 à 6 mètres de long ; il fallait donc avoir assez de place pour les manœuvrer et aussi faire attention à ne pas heurter ceux qui étaient derrière. Une de ces perches avait au bout un morceau de bois rectangulaire et ça c'était le racloir ; il était en bois, on n'avait même pas la possibilité d'acheter un outil en fer... tout était fait avec une grande économie, un bout de planche on le récupérait facilement. On utilisait le racloir pour retirer les braises du four. On sortait les braises et on les faisait tomber au pied du four, dans un trou creusé dans la terre. Il y avait aussi une autre perche qu'on appelait l'écouvì au bout de laquelle avec du fil de fer on nouait des chiffons de toile de sac mouillés...

On balayait le four avec cet outil pour enlever les restes de charbon et de cendres, on mouillait les chiffons et on frottait énergiquement toute la base du four, mais souvent de petits bouts de charbon restaient dans les fentes et on les retrouvait collés en dessous des pains... Cela s'explique par le fait que la base du four n'est pas lisse et unie étant formée par un assemblage de dalles dont les fentes sont particulièrement difficiles à nettoyer.

Enfourner et cuire

Quand tous les pains étaient faits, on attendait que le fournier crie : « Voilà, le four est prêt ».

».

Adón n'avie poui eun lan lon d'eun mètre é lardzo apepré de 40 santimètre, é lo portavon poui su le bré, avouï tcheu le pan desù, aoutre ou fô é gn eunfornave avouï la pala. Favie gn'ova de ten pe couéye lo pan é n'avie pa poui de véyo devàn la porta dou fô...

Favie que lo fournì l'isse ayooù bièn de prateucca... se réilli can lo fô l'ie proou tsate é savèi apepré, que le pan l'issan pa beurló é gnenca que fissan itó pa couette...

Lo fournì savie bièn se réilli é lo pan sortave toudzou foudzen...

Favie pa ivrì lo fô devàn que gn'ova de ten perqué sensa sen lo pan béissave é restave eunllandi. Se t'ivre pa, le pan lévón su bièn é végnon dzen galvo dedeun é fran bon... Apré gn'ova se pou avéitchi é se l'an dza bièn confló, tornon pa béichì.

Déforné (Albertine Cargnand)

Can lo fournì défornave prégnave lo pan eun man é lo bouissave dézó : sentave lo son dou lévó se l'ie couette, sentave eun son pi morte se l'ie pa couette... Can le pan son couette, fa défourné é fa mi féye su la tsén-a di dzi perqué lo pan l'è bolequèn... Adón favie poui étre leste a le prendre é leste a le tapé a l'atro... pe pa se beurlé le man...

Betavon le pan euntsailla, dret eun a couti de l'atro, su pe le tsambre di pan pe le léichì refréidì é lo leundemàn favie poui le porté ià perqué favie poui léichì la plase a d'atre...

Eun pan tsâ fornó (Albertine Cargnand)

Feni de déforné tornave cllore lo fô é can v'ian poui torna preste aoutre pe lo pasteun, tornave poui gnoé a féye fouà. Eun caque fô féavon renque lo dzô lo pan perqué v'ie magâ toudzou lo mémo fournì, adón poussave pa alé dzô é néte. Eun d'atre poste so se conteneave dzô é néte ; ià eun, vignave l'atro é prégnave gn atro fournì. Comme paye prégnave de pan : eun pan pe fornó a si que moillave é do pan ou patrón dou fô que féave lo fournì. É le dzi se tsandzavon lo travaille euntre lor.

Il y avait une planche longue d'un mètre et large de quarante centimètres environ, qu'on transportait à bras jusqu'au four avec tous les pains dessus ; ensuite on enfournait les pains à l'aide d'une pelle. Il fallait une heure de temps pour cuire le pain et il n'y avait pas de vitre devant la bouche du four...

Le fournier devait avoir beaucoup d'expérience pour savoir si le four était assez chaud et connaître le temps nécessaire pour que les pains ne brûlent pas et soient cuits à point. Mais le fournier connaissait son métier et le pain était toujours beau...

Il ne fallait pas ouvrir le four avant qu'une heure ne soit passée, sans quoi le pain s'affaissait et restait dur. Par contre, si on n'ouvre pas le four, les pains gonflent, sont tendres et vraiment bons. Après une heure on peut regarder et s'ils ont bien gonflé, ils ne s'affaissent plus.

Défourner

Quand le fournier tirait le pain du four il le prenait dans ses mains et en tapait le dessous ; si le pain était cuit il entendait un son creux, tandis que s'il ne l'était pas il entendait un son plus atténué. Quand les pains sont cuits, il faut les défourner et organiser à cet effet une chaîne de personnes, car les pains sont très chauds... Il fallait être rapide et les passer tout de suite au suivant pour ne pas se brûler les mains...

On entassait les pains, les uns à côté des autres, dans la « chambre à pain » pour les laisser refroidir et le lendemain on les emportait pour laisser la place à d'autres pains.

Un pain pour chaque fournée

Lorsqu'on avait défourné tout le pain, on refermait le four et l'on ne rallumait le feu que quand ils étaient de nouveau prêts dans la chambre à pétrir. Dans quelques fours on ne faisait le pain que le jour parce qu'il n'y avait qu'un fournier et qu'il n'était donc pas possible de faire marcher le four nuit et jour. Par contre dans quelques villages on travaillait nuit et jour, car deux fourniers se relayaient. Les fourniers étaient payés en nature : un pain pour chaque fournée à celui qui détrempe la farine dans l'eau et deux pains au patron du four s'il faisait le fournier. Les gens se relayaient dans les différents travaux.

Aya to sen l'è perdù... (Albertine Cargnand)

Eun cou can n'ian mèinoù se diave pa : « féye lo pan », diavon : « Èi-vò couette ? Son a couéye... Eutte ! su a si vezén-ó l'an dza couéte é vo... vouéi-vò dza couéte ?... ».

É adón n'avie tellamente de dzi pe le vezén-ó que alavon tcheu se catchi ou fô... Lé se demandave : té can i-te ou fô... Can i-te a couéye ?... é eun s'étsandzave pouéi. Eun portave poui midji ou fô, favie totte apresté i métcho... Adón gn atendèn que lo pan levave, eun betave lo midji su seutta tola... lo mateun, poui co a ménéte... l'ie poui resséon. Se portave poui a midji, a béye é v'ie fran dzen perqué se vivave comme an grosa fameuille, tcheut eunsemblo, se prèdzave tchica de tot.

Aya to sen l'è perdù...

Féye pan l'ie na féta (Émile Marcoz)

Can féavon lo pan, eun cou, v'ie tchica an féta... s'édzavon euntre lor ; pe féye contèn le mèinoù féavon lo flantsón... a forma de pouli, de flantse...

Can passavon la néte a féye lo pan, arrevavon a mèizón, baillavon vitto i mèinoù que ian euncó a la coutse, sise dzen flantsón... É lor tchapavon é se betavon to de suite a midji... perqué sitte l'ie pi platte é se poussave midji fréque... l'atro pan v'ie pi ate é favie lo léichì rechouilli tchica de pi. É sise mèinoù que contèn d'avèi si flantsón !... Comme l'issan porto-lèi lo pi dzen gató... perqué v'ie an baga que se féave eun cou pe an... é le mèinoù l'attègnavon... V'ie euna di poca bague que n'ayàn adón deun le possibeletaye de si ten lé...

La tsambra dou pan (Albertine Cargnand)

Can se couéave l'ie toudzou d'iveur pouéi lo leundemàn vignavon poui avouì le trèini ou an lleudze é le melette é tsardzavon lo pan pe lo porté i métcho... qui reustave protso dou moleun lo melatave avouì lo sétón... Caqueun l'ayàn de greni ou beun diavon la tsambra dou pan pe lo féye sètchi : lé ian tchica pi protédjà

Désormais tout cela est perdu...

Jadis quand nous étions gosses on n'avait pas l'habitude de dire : « faire le pain », on disait : « avez-vous déjà cuit ?... Ils sont en train de cuire... Tiens ! dans ce village ils ont déjà cuit et vous, avez-vous déjà cuit ? »...

En ce temps-là il y avait beaucoup d'habitants dans les villages et tout le monde se rendait au four. Là, on se demandait : « Et toi, quand es-tu au four ? Quand est-ce que tu dois cuire le pain ? ». On trouvait ainsi la façon de s'entraider. On apportait à manger dans la chambre à pétrin ; d'abord on avait tout préparé à l'avance chez soi... puis en attendant que la pâte du pain fermente, on rangeait les mets sur la *tola*... et ça le matin et à minuit aussi, c'était alors le *resséon*. On apportait à manger et à boire et c'était bien agréable parce qu'on vivait comme dans une grande famille, tous ensemble et on parlait de tout un peu.

Désormais cela est perdu à tout jamais...

Faire le pain, c'était une fête

Autrefois, quand on faisait le pain, c'était un peu la fête... les gens s'entraidaient et pour contenter les enfants, ils faisaient tous des *flantsón* en forme de coq... des *flantse*.

Quand on passait la nuit à faire le pain, en arrivant à la maison on donnait ces beaux *flantsón* aux enfants qui étaient encore au lit... Et eux, ils les prenaient et se mettaient tout de suite à manger... parce que ce pain était aplati et on pouvait le manger frais... l'autre pain était plus épais, et il fallait le laisser sécher un peu plus. Qu'ils étaient contents, ces enfants, d'avoir ces *flantsón* ! C'était comme si on leur avait porté le plus beau des gâteaux... parce que c'était une chose qu'on faisait une fois par an... et les enfants l'attendaient... C'était une des rares choses qu'en ce temps-là les gens pouvaient se permettre...

La pièce à pain

On cuisait toujours en hiver et le jour après on venait avec le traîneau ou bien la luge et le mulot et on chargeait le pain pour le porter à la maison... ceux qui habitaient près du moulin le portaient dans la hotte... pour le faire sécher, quelqu'un avait un grenier ou bien une chambre à pain : là les pains étaient un peu plus protégés

de la possa ; d'atre, que féye ? pendavon le râtelì i tro dou tette, é lé le pan prégnavon la possa can alavon betson-é é entravon co le-z-izì é bon... de cou, n'avie co totte de penasse di-z-izì deussù... é apré pané ià so avouì an brosse é to se medzave... se campave pa ià ren perqué ian toudzou à la scarsetó...

de la poussière ; d'autres accrochaient les râteliers aux poutres du toit et là les pains étaient exposés à la poussière quand on préparait le foin pour le bétail et parfois entraient aussi des oiseaux... parfois il y avait plein de fiente d'oiseaux dessus... On nettoyait ça avec une brosse et on mangeait tout... on ne jetait jamais rien, les ressources étaient toujours insuffisantes...



Lo pan deur (Edmond Lavanche)

Pe conservé lo pan, lo betavon su le râtelì é se vardave pe gn an de ten. Se poussave midjì fréque é can l'ie deur se coppave avouì lo taillepàn. N'avie de sése que lo pelavon dedeun eun mourtì de péra avouì eun coueun é betavon si pan a la seuppa.

Ou bou de gn an de ten lo pan l'è sedzette a beté le gamolle perqué n'a bièn pi de fromèn.

D'eun ten sen ézistave pa perqué lo pan v'ie caze to fé de blo.

Le pain dur

Pour la conservation on mettait le pain sur le râtelier et on le conservait pendant une année. On pouvait le manger frais mais quand il était dur on le coupait avec le coupe-pain. Quelqu'un le pilait avec un coin dans un mortier en pierre et mettait ce pain à la soupe.

Au bout d'un an le pain tend à se vermouler parce qu'il y a beaucoup froment.

Anciennement ce problème n'existait pas parce que le pain était fait presque entièrement avec le seigle.

Lo pan de trifolle (Edmond Lavanche)

No eun fameuille iàn oué mèinoù, lo pappà, la mamma é lo nonón, don v'iàn gn onze é féavon dji fornaye de pan, dji quental de faeunna é tentèn pe midjì fréque féavon euncó de pan avouì le trifolle. Se féavon perbouli le trifolle, se plemavon, apré se portavon ou fô, le betavon pe la met é le pelavon totte, apré s'eumpastavon avouì de faeunna normala pe féye lo pan. Sése pan ian estra bon a midjì fréque.

Le pain de pommes de terre

Nous étions huit enfants, papa, maman et grand-père, donc, onze en tout et nous faisons dix fournées de pain, dix quintaux de farine et, de temps en temps, pour manger frais, on faisait aussi du pain avec des pommes de terre. On faisait cuire à l'eau les pommes de terre, on les épluchait et après on les portait au four, on les mettait dans le pétrin et on les pilait, après on les empâtait avec de la farine ordinaire pour

faire le pain. Ces pains étaient extraordinaires à manger frais.

Lo pan gamoló (Albertine Cargnand)

Pe caque fameuille, mé sen v'ie poui bièn râ que lo pan avansave é de cou l'an apré v'ie poui gamoló, lo eumpléyavon touteun, lo tsaplavon poui ou boillón ou ou cafilassì é desù eun véave totte comme de pégne bétche blantse, comme de fremie, londze... de pégno vers blan, apré gavavon ià sen de desù é medzavon touteun... caqueun medzave finque sensa gavé ià ren... betavon cheur pa pédre ren...

Lo pan solette (Albertine Cargnand)

Bièn de cou medzavon de pan solette... Le mèinoù can arrevavon de l'écola, de gro bocón de pan solet é ià pe le tsarie a lambé, de cou gnenca de fromédzo pe midjì avouì... Apré lo tsaplé a la seuppa é... La seuppa frèide l'ie poui dza eun gran lusse sen, l'ie poui avouì de veun é de seucro... Mè, sen n'i beun pa cognù que n'i chosant'an, mé n'i maque cognu-lo veunt'an aya sen, jamé iù de seuppa frèide da mèinoù... De pan deur avouì de lassì, de pan deur avouì de seuppa é midjì avouì lo fromédzo... pégne morsaye de fromédzo é de grosse de pan...

Lo pan mouffi (Albertine Cargnand)

De cou n'avie poui euncó de pan mouffi... campavon poui djeusto lo pi verte, me rappello euncó que le paèn diavon : « Fa to midjì sen... fé beté de couleur... fé vîn le dzote dzente rodze... ». Diavon euncó : « Sen aprèn a sublé... » é no medzavon... Pensade a que poueun. L'ayàn pa pouiye que n'issan préi de-z-eunféchón ou de mou di ventre... eunsistavon finque le mèinoù a midjì lo pan mouffi.

Pami de pan... (Albertine Cargnand)

N'avie de fameuille que féavon tanque a dji fornaye, cattro, sinque, si que l'avie proou tsan pe vagni lo gran é p'avéi lo gran... perqué poussavon pa poui toudzou l'adzeté eh... Féjàn

Le pain vermoulu

C'était rare, mais dans quelques familles on avançait du pain et l'année d'après il se pouvait qu'il était vermoulu, mais on l'utilisait quand même. On le coupait dans le bouillon ou dans le café au lait ; à la surface on voyait comme de petites bêtes blanches, comme des fourmis longues, de petits vers blancs. On enlevait cela de dessus et on mangeait quand même... certains mangeaient sans rien enlever... c'est sûr qu'on ne gaspillait rien...

Le pain tout seul

Bien souvent on mangeait du pain tout seul... Les enfants quand ils arrivaient de l'école prenaient de gros morceaux de pain et ils partaient courir dans les ruelles de village... parfois ils n'avaient même pas du fromage pour manger avec... Et puis on mettait le pain à la soupe et... La *seuppa frèide*, en ce temps-là était un grand luxe, puisque c'était du pain avec du vin et du sucre. Moi je n'en ai jamais goûté même si j'ai soixante ans. Ce n'est que ces vingt dernières années que j'ai connu cela, autrement jamais vu de *seuppa frèide* quand j'étais gosse... On mangeait alors du pain noir trempé dans le lait, dans la soupe, du pain avec du fromage... de petites bouchées de fromage et de grosses bouchées de pain...

Le pain moisi

Parfois il y avait aussi du pain moisi... on jetait seulement celui qui était vraiment vert ! Je me rappelle encore que mes parents disaient : « Il faut manger tout cela... ça donne de belles couleurs... ça rend les joues rouges... ». Ils disaient aussi : « Le pain moisi t'apprend à siffler... ». Et nous on mangeait... Vous vous rendez compte, à quel point... Ils n'avaient pas peur qu'on attrape une infection ou le mal au ventre... Ils poussaient les enfants à manger le pain moisi.

Plus de pain...

Il y avait des familles qui faisaient jusqu'à dix fournées, normalement ceux qui avaient suffisamment de champs pour cultiver le blé en faisaient quatre ou cinq, parce qu'on ne pouvait

pouï sen que poussàn, magâ n'arian ayoou fata de sinque mé nen féavon pouï maque tréi ou cattro é can vegnave d'aoutón djaque... pami de pan... v'ie pouï lo gro fastude di fameuille... Mondjemé ! n'en pami de pan !...

Favie attendre pe torné couéye perqué adzeté se poussave pa, pouéi se n'avie dove fameuille que l'ayàn fata de couéye, can alave l'espéiza, couéavon euncó ou méi d'out ou de sétambre...

Lo pan moillà (Albertine Cargnand)

Diavon euncó an conta a propó dou pan... *Eun pégnò berdji que v'ie aló su pe le montagne é l'ayàn pouï tan eun dzen bieun que l'ayàn gnalpó... L'an de-lèi : « Se t'i pouï bon a sopendre si bieun can l'è la dezarpa, no te lo baillèn pouï ». E l'an fé que lèi baillè midji to l'étsatèn de pan moillà... Moillavon lo pan deur pe l'éve que fisse itó pi tendro dabô... é can l'è itó a la dezarpa si mèinoù l'è pa itó bon a sopendre lo bieun... Sen l'è pe déye que lo pan moillà baille pa de forse...*

Mé mé eunterprèto pouéi sta conta : que se lo moillavon nen medzavon troppe, v'ie pi tendro matchi... ou contréyo eun lèi baillèn midji deur a tcheu sise mèinoù que l'ayàn, derave de pi...

Le paèn l'aèn finque eunventó seutta conta... pe pa moillè lo pan... é nen féye alé brâmente mouèn... perqué le mèinoù ian rachoó dou pan... N'avie de mamme que fremavon tot, finque lo pan ; diavon : « Qui bièn freume, bièn defreume » é gar se le mèinoù alavon prendre lo pan i rateli... la mamma le fleungave avouï eun sardzo.

N'a qui conteneuve la conta pouéi : *D'iveur l'an betó de maleusse ou berdji é l'an de-lèi de bèye co l'éve yaou l'ayàn moillà lo pan..., l'itsatèn apré l'a fé pouéi é can l'è vùn d'aoutón l'a levó lo bieun é l'a poussù lo avéi.*

N'avie beun pouï euncova de fameuille iaou lo moillavon touteun... lo betavon pe l'éve magâ ste dove meneutte, lo tornavon vitto tréye, lèi betavon eun patteun ou tô, pouéi l'éve reustave totta dedeun é lo épongave ou poueun djeusto é v'ie pi comoddo midji.

De pan blan se nen adzetave pa d'eun cou... Can véavon adzeté de pan blan diavon : « V'ouéi-vò de malado i mitcho ? ».

pas toujours l'acheter... on faisait ce qu'on pouvait : peut-être qu'on avait besoin de cinq fournées mais on en faisait seulement trois ou quatre et quand arrivait l'automne, plus de pain... c'était le grand tracas des familles : « Mon Dieu ! Nous n'avons plus de pain !... ».

Il fallait attendre la cuisson nouvelle parce qu'on ne pouvait pas en acheter ; ainsi s'il y avait deux familles qui avaient besoin de cuire, si cela en valait le coup, ils cuisaient aussi le mois d'août ou de septembre.

Le pain mouillé

On racontait aussi une histoire à propos du pain... *Un petit berger était monté à l'alpage ou on avait amené un beau petit agneau. Quelqu'un dit au berger : « Si tu seras à même de soulever cet agneau quand on descendra, nous te le donnerons ». Et ils ont nourri l'enfant pendant tout l'été avec du pain mouillé. Ils mouillaient le pain dur dans l'eau pour le rendre tendre... Quand le moment de descendre est venu, l'enfant n'a pas pu soulever l'agneau... On racontait cela pour démontrer que le pain mouillé ne donne pas de force.*

Moi j'interprète cette histoire comme ça : si on le mouillait, on en mangeait trop puisqu'il devenait tendre à mâcher... par contre en donnant à manger du pain dur à tous les enfants qu'ils avaient, il aurait duré davantage...

Les parents auraient même inventé cette histoire... pour ne pas mouiller le pain et en consommer bien moins... parce que le pain, pour les enfants, était rationné... Il y avait des mères qui gardaient tout sous clé, y compris le pain ; elles disaient : Qui bien ferme, bien ouvrira » et gare aux enfants qui allaient prendre le pain au râtelier... leur mère les fouettait avec une tige de saule.

Quelqu'un complète l'histoire ainsi : *Pendant l'hiver on avait expliqué au berger qu'il devait aussi boire l'eau où l'on avait mouillé le pain..., l'été suivant il a fait ainsi et en automne il a soulevé l'agneau et il a pu ainsi l'avoir.*

Il y avait quand même des familles qui mouillaient le pain... on le trempait dans l'eau deux minutes environ, on le sortait immédiatement et on l'enveloppait dans une serviette, ainsi que l'eau restait et l'humectait à point et il était plus facile à manger.

Autrefois on n'achetait pas de pain blanc.

Quand on voyait quelqu'un l'acheter on disait :
« Avez-vous des malades à la maison ? ».

Le ten son tchandjà (Albertine Cargnand)

Aya n'a poca de fô euncó eun fonchón... é lèi fan co lé de pan dose, aya. Le fan totte ou lassì, lèi beutton poui de-z-ou, de rezeun sec, lèi gratton de limón, de beuro é vignon foua assé bon... pa fran comme de gató mé toudzou pi bon que sise pan to de blo comme féavon d'eun cou.

Aya lo ten l'è prou atro que tchandjà... pamì ni de tsan de blo, ni de fromèn... ni ren.

Brâmente mouèn de travaille é no midzèn renque de biscouï, de brioche, de pan blan... é d'eun cou que favie euncó tan travaillì, copé si blo, lo battre totte a man... é to l'an midjì de pan deur... mé la fèi lo pan deur mantignave bièn le di , perqué d'eun cou, eun sentave pa prèdjì di dantiste é medzavon beun si pan...

Aya sen vùn a eun ten que l'è torna totte rètchertchè le bague d'eun cou... Se vèi que la dzi can l'è lodjaye... belle se l'è bièn bon, totte veun que te stouffie.

Le pâti fan de pan *integrale* mé l'è mouèn savouï. Fran sitte que fan pe lo fô de no, l'an gn atro gou... saé perqué fan modre lo gran... mé l'è brâmente, brâmente pi bon... é lo fan renque pe lor uzadzo, te nen vendon ghenca, te voulisse beun nen adzeté...

Aya pa maque lo pan, la polenta, mé to sise midjì d'eun cou, son fran rètchertchè pe le-z-otel é pe le « trattorie » é anque le dzô de fêta... salle dove fette de pan fréque l'è fran an baga novalla su la tabla, anque di gran dené...

Les temps ont changé

Maintenant, il y a peu de fours encore en fonction... et on y fait aussi du pain sucré. On le fait avec du lait, des œufs, du raisin sec, du beurre, on y râpe des citrons et le résultat est assez bon... ce n'est pas vraiment un gâteau mais c'est toujours mieux que ce pain entièrement de seigle qu'on faisait autrefois.

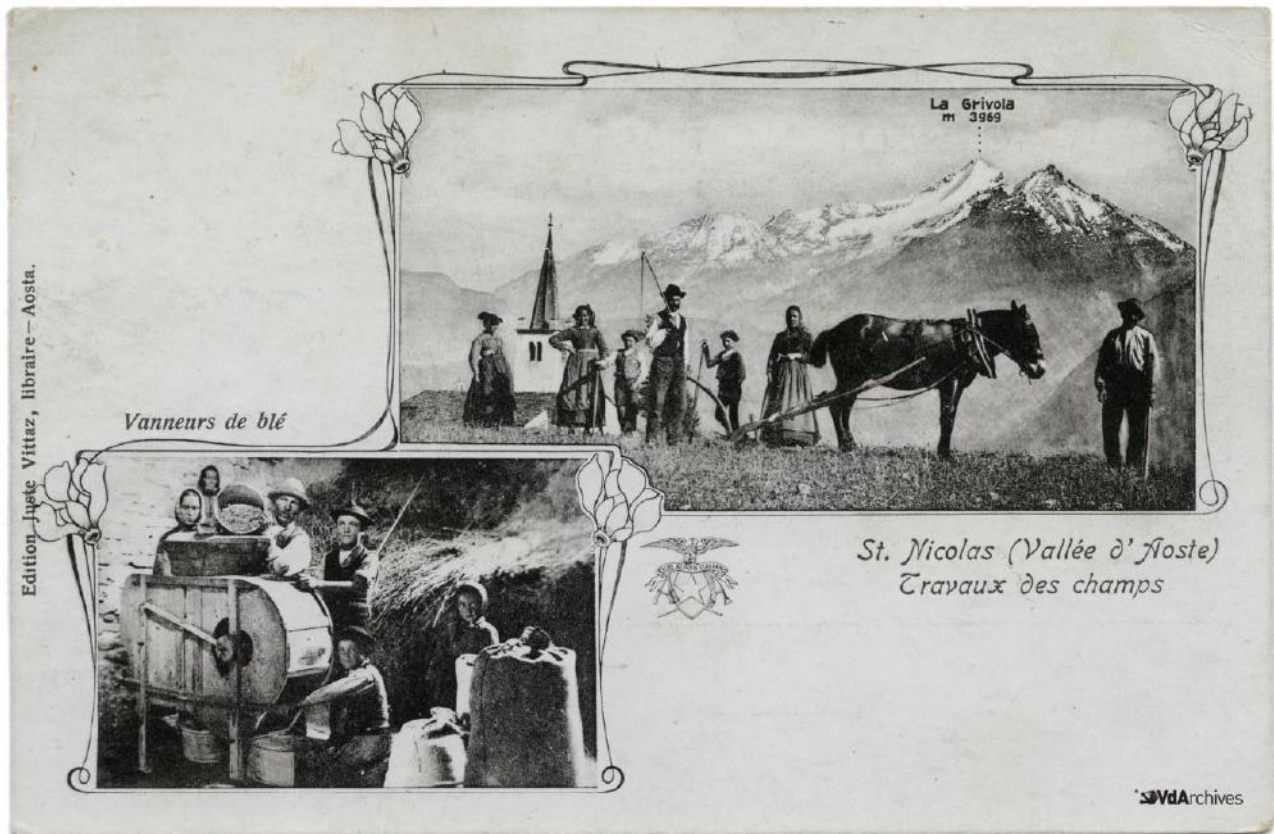
Maintenant, les temps ont plus que changé... il n'y a plus ni champs de seigle ni de froment, ni rien du tout. Il y a beaucoup moins de travail et nous ne mangeons que des biscuits, des brioches, du pain blanc... autrefois il fallait tellement travailler, couper le seigle, le battre à main... et pendant toute l'année ne manger que du pain dur... Mais je crois que le pain dur conservait les dents parce qu'autrefois on n'entendait pas parler de dentistes et on mangeait bien de ce pain-là...

Nous arrivons maintenant à une époque où l'on recherche les choses d'autrefois... Probablement les gens sont rassasiés de l'excellent.

Les boulangers font du pain complet mais il est moins savoureux. Le pain qu'on fait dans nos fours a un autre goût... c'est peut être dû à la façon de moudre le blé... mais il est décidément meilleur... Maintenant on ne le fait rien que pour l'usage familial, même si quelqu'un voulait en acheter on ne le lui vendrait pas...

De nos jours, ce n'est pas seulement le pain ou la polenta mais toute la nourriture d'autrefois qui est recherchée dans les hôtels et dans les petits restaurants. Les jours de fête aussi... ces deux tranches de pain frais sont vraiment une nouveauté sur la table, même dans les grandes occasions.

III - Témoignages de Saint-Nicolas



Rosina Thomasset⁴⁵

Eun cou...

Eun cou vagoon seurtoù de blo. Mi hi de no l'î bièn pi dzen que hi que vendon â. Hi l'è ner, hi de no... l'î pi verdàn, dzono. Fèjè an faèna pi blantse. Gnenca beté a per ! Batoon a bi-z-àn, eun an su damón, a l'Ehan-a, a l'eundrè di Dzoï é eun an apeprè dézò lo gran tsemeun⁴⁶. L'an que betoon po, aprì que le vatse l'ion ià, rontchòn.

Lo fromèn, i comensemèn dijòn : « veun po ». Aprì l'an aproué de beté outre per lé (pe le tsan) é l'è belle vin-ì ! De fromèn, de hi d'eun cou, n'ayòn de Rosset. Dedeun l'épia, de fromèn n'ayè po tan... bon... péque hi de â l'a cattro coleunne, cattro ren, é no n'ayòn renque l'épia a dô... Son vin-ì su de l'« Institut Agricole » é l'an prèi la semèn. De semèn di blo i contréo n'i pomì, « ormai » sarè veunt an... l'an to pecó le ra, dedeun le sacque.

L'ordzo é l'aven-a vagoon de fouryì, ver lo mèi d'avri⁴⁷, per lé. Faillè euncó que sise po

Autrefois...

Autrefois, on semait surtout du seigle. Celui de chez nous était beaucoup plus beau que celui que l'on vend de nos jours. Celui-ci est noir, celui-là était plus jaune, verdâtre. Il donnait une farine plus claire. Il n'y a pas de comparaison ! On semait tous les deux ans : une année en haut, à l'Étanaz, du côté du col de Joux, et une année en bas, à peu près sous le grand chemin. Les champs en jachère, une fois les vaches montées à l'alpage, on les labourait.

Du blé⁴⁸, au début, les gens disaient : « Il ne pousse pas... ». Ensuite ils ont essayé de le semer là-bas dans les champs et là, il a bien poussé⁴⁹ ! Notre blé à nous, celui d'antan, c'était le blé Rosset. L'épi n'était pas très fourni, parce qu'il n'avait que deux rangées de graines, alors que, de nos jours, il en a quatre. Ils sont venus de l'Institut Agricole chercher la semence. Des grains de seigle, en revanche, nous n'en avons plus : désormais, ça fait vingt ans que nous ne

⁴⁵ Interview réalisé par le Guichet (Lo Gnalèi) en septembre 2015

⁴⁶ Respectivement le « Carti-Damón » et le « Carti-Dézò »

⁴⁷ Selon d'autres informateurs de Vens ce serait plutôt vers le mois de mai

ihó véo de nèi pe posèi decordé lo melè devàn, pe rèyé.

L'aven-a la bailloon i vatse, ou étò i melè, djeusto i ten di venendze teteun... L'Ordzo étò, fèjòn moudre é bailloon i vatse. Dijòn beun que i ten de guèra l'an fa de pan d'ordzo.

Avouì l'ordzo é l'aven-a vagoon euncó la sèiletta : de pitchoù gran, que semblô caze mioù a la riha que i blo. Hen d'abor l'î tan bon pe ranfourché... fée de pèiló é beté an miya de veun, ou de heuccro pe le mèinoù.

Vagné

Vagné, vagoon dèi Sen-Barthelemì, que l'è lo veuntecattro di mèi d'ou. Dijòn : « dèi Sen-Barthelemy vagna can te pourri, dèi Sen-Gra de ote an ba ».

Devàn failè rèyé. Rèyoon dou cou : lo premiè cou lèi dijòn « rontre » lo secòn « ramblé ». Failè ramblé tchica devàn que vagné piotro lo tère reustô tro van, é aflondjoon belle a tsemin-é. D'èitòn, aloon peu vagné : comencha fèjòn le priye : coutcheun fèjòn la rèya avouì lo melè, no-z-otre fèjòn areprè, avouì lo fosoi⁵¹. Aprì semin-oon.

Eun cou semin-ó failè torna rèyé, pe catché la semèn. Pe rèyé eumplèyoon lo piatón ; la seloria l'è aréeye aprì é aloo po tan amoddo pe vagné : la seloria toppe tro lo gran. Rèyoon, é no choujòn la rèya atò eun rahì, ou an tren corba, pe trée l'erba ; eun tendèn envoon euncó an mia... eun ten qu'eun pase... Ll'ion jamì tan de dzi a pèdre ten : hi que rèyô é eun, dou, a choure...

De cou, se l'ayòn po pousù rèyé, vagoon a cru, é aprì pasoon l'erse.

Aprì vagnà ll'ayè beun eun per de vioù que fèjion la creu pe lo tsan, avouì lo fosoi ; dijòn : « pe hen que couhe... », mi no n'en jamì fa.

semons plus de seigle... Les souris ont tout dévoré, dans les sacs...

Au printemps, vers le mois d'avril, on semait l'orge et l'avoine. L'on attendait qu'il n'y ait plus de neige, car il fallait *decordé*⁵⁰ le mulet, pour labourer le terrain.

L'avoine, on la donnait aux vaches et aussi au mulet, mais seulement à la période des vendanges. L'orge aussi, on le donnait aux vaches, moulu. On raconte que, pendant la guerre, l'on en a aussi fait du pain, pour nourrir les hommes.

Au printemps, en plus de l'orge et de l'avoine, on semait aussi le seigle printanier : de petits grains, qui ressemblaient davantage au fromental qu'au seigle. Le seigle de printemps est un très bon fortifiant, paraît-il : on en faisait de la bouillie, à laquelle on ajoutait un peu de vin, ou du sucre si c'était pour les enfants.

Ensemencer

On semait à partir de la Saint-Barthélemy, c'est-à-dire du quatre août. On disait : « À partir de la Saint-Barthélemy, ensemence quand tu pourras ; à partir de la Saint-Grat, de haut en bas ».

Pour commencer, il fallait labourer le terrain. On le labourait deux fois : la première, on appelait ça *rontre*, la deuxième *ramblé*. Le second labour, il ne fallait pas le faire juste avant l'ensemencement sinon le terrain restait trop mou et on s'y enfonçait, même simplement en marchant dessus. En automne, on allait donc semer. Tout d'abord on traçait la largeur d'ensemencement : certains le faisaient avec l'araire, nous on le faisait avec la houe⁵², approximativement. Ensuite on semait.

Une fois semé, il fallait à nouveau labourer le terrain, pour enfouir les graines dans la terre. Pour labourer, on utilisait l'araire ; la charrue est arrivée plus tard et de toute façon, elle n'allait pas trop bien car elle couvrait trop la semence. On labourait et nous, on suivait le sillon, un râteau ou un trident avec les dents recourbées à la main, pour enlever les herbes folles ; on en profitait pour égaliser un peu le sol en même temps. Il n'y avait jamais trop de monde qui perdait son temps dans le champ, le strict nécessaire : celui qui labourait et une ou deux personnes derrière...

⁴⁸ Le mot « blé » est ici utilisé comme synonyme de « froment »

⁴⁹ Les premiers champs cultivés à blé furent *La Goretta* et *Le Rése*

⁵⁰ Sortir le mulet la première fois au printemps

⁵¹ De la largeur 1 m, 1,5m au maximum

⁵² Plus précisément, la houe vigneronne ou pioche a pi

No sen reustó le dérì a vagné, no é Béatrice (Armand). Sarè dza queunze, veunt'an ; le-z-àn pason tan vito...

Le grame-z-erbe: faillè convivre...

La nèiralla⁵³ l'è an fleur violetta ; la semèn l'è née é va ià : va i gran é fa ian-i améa la faèna. Prouoon beun de la beté ià a meure : fèjòn de bosquè. Apri ll'ayè de fleur dzone, lo tartan-ì. É étò le-z-etsardòn ! Can eun mieurjè ?? le betoon a couti péquè hen l'a le-z-epin-e, é se va pe le dzoale... La moffetta l'è comme an pouha, baille de couleur : l'épia veun née. L'î ren a fée, hen se pou po chèdre : can n'ayè bièn moujòn é bailloon i vatse. Le paouè vouè, le semèn von ià a vané.

De la senó a l'épia

Can la senó chourtchè dijon peu : « l'a beun l'èa de chourtì », « l'è beun dza to foura », « semble beun dzen », « tchica rèa, tro tapì »... La séno, se l'î balla, no la copoon atò la fèiheuille, d'èitòn, pe baillé i vatse, i dzeleunne... pe le vatse hen l'î bon, fèijè beté de lasì. Le déri-z-àn de cou ll'ion le llohar que pecoon to !
La fleur di blo l'è petchouda, pen-a qu'eun la vèi, blantseùya... pocca bague ; can pase fa de pouha. Pasó la fleur lo gran comenche a épié Capitò que i mentèn di fromèn fuche ian-i su étò de blo. Alò beun peu bièn égalle ! Teteun pe fée semèn faillè tsouyé ; adòn, pe la semèn, copoon ià le-z-épie de blo.
Baillé, pe le maladì, hé eungn En-vè n'en jami bailla ren.

Parfois, si on n'avait pas pu labourer le terrain avant, on passait la herse après avoir semé ; on appelait ça : *vagné a cru*.

Il y avait quelques vieux qui, après avoir ensemencé, traçaient une croix avec la houe. Ils disaient « pour ce que cela nous coute... », mais nous on ne l'a jamais fait.

Nous, on a été les derniers à semer du blé ici à Vens, nous et Béatrice (Armand). Ça fait déjà quinze, vingt ans de cela : les années passent tellement vite...

Les mauvaises herbes : il fallait faire avec...

La nielle⁵⁴ est une fleur violacée ; ses graines sont noires et se détachent : elles passent dans le grain et donnent un goût amer à la farine. On essayait bien de la mettre de côté lors des moissons : on en faisait des bouquets.

Ensuite il y a des fleurs jaunes : la tartarie⁵⁵. Et aussi les chardons ! Quand on moissonnait on les écartait car ils ont des épines redoutables et s'ils finissent dans les gerbes...

La *mofletta*, c'est un genre de champignon, qui fait comme une poussière ; ça donne une couleur noire à l'épi. Et là, il n'y a plus rien à faire. Quand la récolte était très affectée, on la moulait et on donnait la farine aux vaches.

Pour le pavot, par contre, ses graines s'en vont au vannage.

Le blé en herbe

Quand le grain germait on disait : « il semble bien qu'il pousse », « il est déjà sorti », « il n'a pas l'air si mal que ça », « un peu clairsemé, un peu dru »... En automne, si le blé avait bien poussé, on le coupait à la faucille, pour donner à manger aux vaches, aux poules... Pour les vaches c'était bien, il faisait augmenter la production de lait. Les dernières années, parfois, c'étaient les sauterelles qui dévoraient tout !

La fleur du seigle est petite, on la voit à peine, et blanchâtre... peu de chose. Quand elle fane, elle répand de la poussière. Une fois la fleur passée, l'épi commence à se former.

Il arrivait que parmi le blé pousse aussi du seigle. Ça allait quand-même ; cependant pour les semences il fallait faire attention. Alors on coupait les épis de seigle.

⁵³ Dite aussi « blo bahar »

⁵⁴ *Agrostemma githago*

⁵⁵ *Rhinantus crista galli*

Can l'î meur, lo blo se vèjè dza a l'épia, que l'î rebèquèye a plahe d'ihé drèita, é halla di fromèn s'ivrichè. Difèèn se copô a l'onlla, pe veure.

Meure

Meure l'î bièn eun traille di femalle. Comenchoon po tan vito lo mateun; devàn lo solèi ouè, mî po tan vito é lo nâ tournoon po tan tar a mèizòn. Se l'î llouèn restoon to lo dzor i tsan ; portoon lo sacque aprî é aloon midjé eunsemblo, a l'ombra di plante. Portoon de cacao, coutche bouihe de sardine, é de fromadzo... lo cafi...

A meure le mariéye l'ion « sempre » devàn é le feuille aprî. La femalla pi vyille su i sondzòn di tsan, aprî le mariéye é aprî le feuille. A la cuya betoon le dzoun-ie é difèèn le-z-ommo, péquè la cuya l'î pi molèn. Fèjòn bo eungn ourdón é aprî tournoon reprende i sondzòn. Can aréoon i fon dijòn : « n'i acapó la livra ! ».

Qui avanchoo fèjè feunque sinque dozen-e de dzoale d'an matin-ó.

Pe copé eumplèyoon de fèiheuille, jamî de fo, difèèn le gran aloon tcheu ià. Le fèiheuille pe meure l'ion an mia pi balle que le-z-otre ; le-z-eumplèyoon renque pe hen lé ; dijòn que faillè po le-z-eumplèyé pe fée le myiuye péquè aprî copoon pomî.

L'ion dô magnî de copé : eun terièn ou eun baillèn de pitchou creppe. Hen lèi dijòn : « dagué ». A dagué avanchoon tchica de pi, moquè l'è pi tsarbotó. Mè n'i jamî dagó ; Attilio, mon ommo, vouè.

Can n'alon meure, mè pouzô gnenca le dzoaillon pe tèra, vardô contre lo ventro, é llèjò su lo dzén-oi ; hen dijòn : « la panchà ». Djacque aprî tchica fèjè proi mou i ventro...

Eun cou llète, pe fée dzente le dzoale, lèi razoon lo cu atò la fèiheuille.

Se l'î de blo, lèi plèyoon la poueunte eun la catchèn dézò, (redobloon an mia le-z-épie) péquè pai le dzerbe reustoon po tro lardze ; piotro atò lo melè, can portoon i paillèe, pasoon gnenca pe le tsarî.

Pe lo tsan le dzoale le betoon totte a dozen-e.

Se min-achô po eun léchô le dzoalle an senâ pe

Des traitements pour les maladies, ici à Vens, on n'en a jamais faits.

Quand le seigle était mûr, on le voyait à l'épi, qui était recourbée au lieu d'être droite ; quant à celle du froment, elle s'aouvrait. Sinon, on coupait le grain à l'ongle, pour voir⁵⁶.

Moissonner

Moissonner était principalement un travail de femme. On ne commençait pas trop tôt le matin ; avant le lever du soleil oui, mais pas trop tôt, et le soir on ne rentrait pas trop tard non plus chez soi. Si les champs étaient loin, on y restait toute la journée, sans rentrer à midi ; on emportait un sac et on allait manger tous ensemble à l'ombre des arbres. On portait du cacao, quelques boîtes de sardines et du fromage... du café...

À la moisson, les femmes mariées allaient toujours devant et les jeunes filles derrière. La femme plus âgée se plaçait en haut du champ, les autres femmes mariées plus bas et enfin les filles. Au fond, on mettait les plus jeunes ou, sinon, les hommes, car le fond est plus difficile à moissonner. On moissonnait un *ourdón*⁵⁷ à la fois, de haut en bas, et ensuite on reprenait depuis le haut. Quand on arrivait au fond on disait : « J'ai attrapé le lièvre ! ». Les moissonneurs les plus habiles arrivaient à faire jusqu'à cinq douzaines de gerbes par matinée.

Pour couper les tiges, on employait des faucilles, jamais des faux, sinon les graines seraient tombées, à cause des saccades. Les faucilles à moisson étaient un peu plus grandes que les autres ; on les employait exclusivement pour cela : on disait qu'il ne fallait pas s'en servir pour couper l'herbe, sinon elles perdaient le fil.

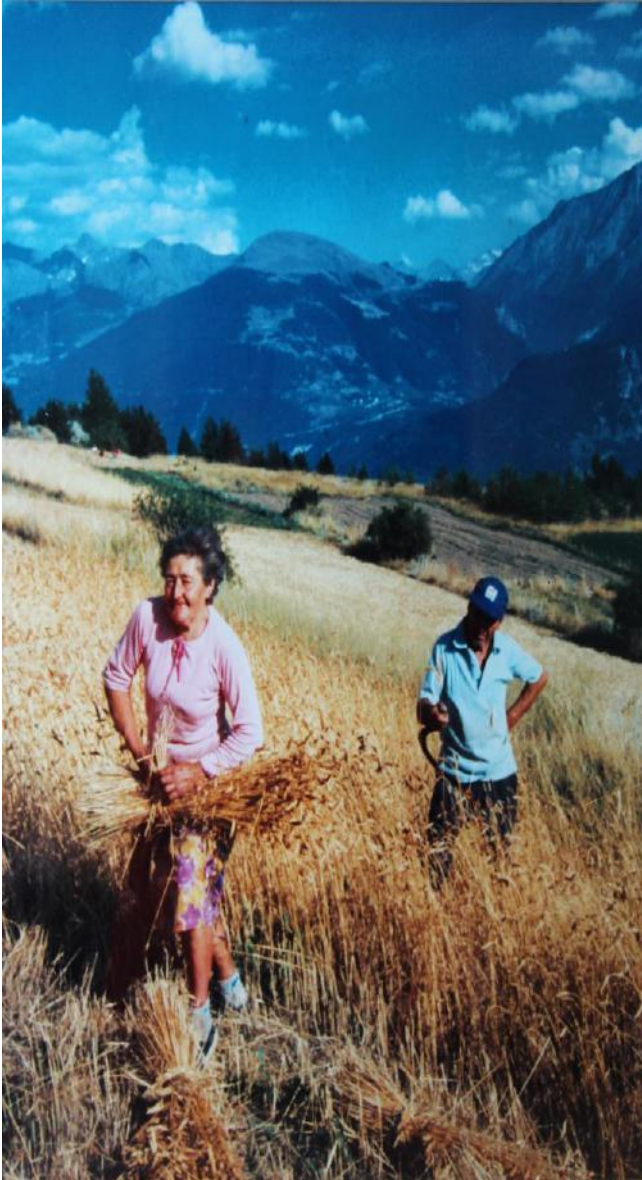
Il y avait deux façons d'employer la faucille : en tirant vers soi ou en donnant de petits coups. On appelait ça : *dagué*. De cette deuxième façon, on avançait un peu plus, mais les tiges s'emmêlaient davantage. Moi je n'ai jamais moissonné comme cela ; Attilio, mon homme, oui.

Quand je moissonnais, je ne posais même pas les javelles à terre : je les serrais entre le ventre et les jambes, et je les attachais en les appuyant sur le genou ; on appelait ça : *la panchà*. Bien sûr, au bout d'un moment ça faisait mal au ventre... Une fois les gerbes liées, pour faire joli,

⁵⁶ Quand le grain ne se couait plus, le blé était mûr

⁵⁷ bande d'une largeur correspondant à peu près au blé nécessaire pour faire une gerbe

lo tsan, moquè se min-achô le catsoon devàn. Apri depègnè ètò se l'î vèa ; de cou lo fon l'î pi vèa, adòn quetoon sètché... Se ploujè bièn, le-z-épie rescoon de dzernné ; adòn eunramoon : copoon de pertse que plantoon pe lo tsan é apri betoon a bardé le dzoale totte i tor, que le-z-épie suchon ihéye su de la tèra.



on égalisait les chaumes en les « rasant » net à la base avec la faucille. Les gerbes, on les disposait au sol par douzaines. Si c'était du seigle, on repliait les épis en dessous ; de cette façon les faix étaient plus étroites : sinon, une fois sur le dos du mulet, ils ne passaient pas dans les ruelles.

Si la pluie ne menaçait pas, on laissait sécher les gerbes une semaine durant dans le champ, sinon on les rentrait avant. Après, ça dépendait aussi si le grain était assez mûr ; parfois le fond du champ était un peu en retard, alors on laissait sécher... S'il pleuvait beaucoup, les épis risquaient de germer ; alors *eunramoon* : on coupait des perches qu'on plantait dans le champ et ensuite on y appuyait les gerbes tout autour, de façon que les épis restent surélevés.

Vens – première moitié des années '80

Rosina Thommaset et son mari Attilio Gadin dans leur champ de Dèizin-a

Le dzerbe

Le dzerbe que féijòn no l'ion proi dzente !

Les faix de gerbes

Il faut dire que nos *dzerbe* étaient vraiment jolies !

Pe comenché faillè fée la pouetta. Prégnoon an dzoala, fèjòn colaté tchica su lo llan é épatoon lo cu, aprì lèi pouzoon desù le-z-épie de d'otre dô dzoale é llèjòn. Hen l'î la pouetta. Aprì betoon desù le-z-otre dzoale a bicoù, eunna avouì lo cu d'eun couti é eunna avouì lo cu de l'otro, de magnî que le-z-épie reustuchon i mantèn. Le dzerbe l'ion fétte atò tri dozen-e de dzoale, an rantchà su l'otra. A la feun llèjòn atò dô corde. A l'euntor lèi betoon lo dzerbì, pe vardé lo gran, péquè lo melè sopatô.... Lo dzerbì l'è an tèila de la lardjoi de la dzerba, atò cattro corde, comme an florioi, avouì de bouque eun poueunte. Pe fée reusté lo dzerbì pouegnoon le bouque dedeun la dzerba.

Pour commencer, il fallait faire la *pouetta*⁵⁸. On prenait une gerbe, on faisait glisser un peu le lien vers les épis et on étalait la base, ensuite on déposait dessus les épis de deux autres gerbes et on liait le tout. C'est cela qu'on appelait la *pouetta*. Ensuite, on disposait par dessus les autres gerbes, en alternant, avec la base d'un côté et de l'autre, de façon que les épis restent au centre du faix. Les *dzerbe* se composaient de trois douzaines de gerbes, une rangée sur l'autre. Pour finir, on attachait le tout avec deux cordes (munies de clé à foin). On enveloppait le faix d'un linge, *lo dzerbì*, pour retenir le grain, car le mulet, ça secouait... Le *dzerbì* est une toile de la largeur du faix, avec quatre cordes, comme un linge à foin. Au bout de chaque corde, il y avait un bâton qu'on enfonçait dans le faix pour fixer la toile.



Saint-Nicolas – Fossaz-Dessous 1964 (Fonds Octave Bérard)

Transport des gerbes de blé dans la grange. Désiré Armand tient la charge en équilibre avec les épis

Pe tchardjé la dzerba, comencha la drichoon é lèi pasoon l'épión (renque eun) dézò. Aprì

Pour charger le faix, on le dressait sur un côté et on passait un épieu par-dessous. Ensuite on le

⁵⁸ La poupée

sopendjòn a dou é plantoon le dou-z-epiòn déri. Se lo melè l'î ô l'ayòn belle motèn tchardjé ! Di tsan su i sondzòn portoon bo tri dzerbe pe djemì dzor, avanchoon proi po tan ! É dézò, se l'î bièn outre, nen portoon cattro, mi po de pi. Hi que fèjè le dzerbe, mi que atègnè lo melè, l'ayè peu euncó lo ten de couillè le-z-épie pe lo tsan é le beté a la dzerba. De cou portoon étò bo lo gran atò la leudze. Tsardzoon an dzerba é trèinon bo. Aprì, bo i plan, apiilloon la leudze i melè.

A chouha

Lo gran lo portoon i paillè, é fèjòn la titse : amatsoon le dzoale su ô, eun betèn lo cu tchica d'eun couti tchica de l'otro. Se lo gran l'î catchà euncó tchica vèa, can fèjè bon ten lo betoon sètché pe le pro hé protso, pató desù an queverta.

Batre

Eungn En-vè sen reustó le premi (de Sen-Nicolà) a atseté la bateuza ; la fèi l'è vin-iyà l'an trentesinque. Adòn n'ayè pe eun mèise a batre. Teteun pe semèn no batchòn todzor a man péquè la bateuza coppe lo gran. No cheurdjòn le pi dzen dzoaillòn, le betoon su an florioi é no batchòn avouì eun baqué, pe prende renque lo pi grou di gran... bon... aprì la resta repasoon.

Mè lo flèyi si po euntà de l'eumplèyé, lo bocô a la tiha !

Pe batre a man féijè ihé cattro que l'ion d'acô. Batchòn a ten: lèi dijòn « lo catrèn ». É le femalle vèrioon le dzoale. Mè n'i jamì fa. Comencha faillè fée le grandjé : copoon le llan é betoon le dzoaillòn to épató avouì le-z-épie i mentèn ; batoon é aprì foujè verié le dzoale de l'otro couti é torna comenché.

Aprì batù léoon la paille atò an tren pe fèe tsire lo gran é le femalle la terioon eun hé atò lo rahì, fèjòn le bolaille é le llèjòn. Llère étò l'î deur... eh... se corbé é beté lo dzen-oi desù... Pe le llère prègnoon dô pougna de paille di dzoale pi dzente, que batchòn a man pe semèn, é le-z-euncroujooon pe fée de llan. Hen lé lo fèion a l'avanse. Le bolaille eun jénéral le betoon su i talapàn. Aprì l'an peu eumbaló...

soulevait, à deux, pour le placer sur le bât et on y enfonçait les deux épieux à l'arrière. Si le mulet était haut, c'était difficile de le charger.

Des champs les plus hauts, on rentrait trois faix la demi-journée, ça n'avancait pas beaucoup ! Et pour ceux d'en bas, s'ils n'étaient pas trop près du village, on en rentrait quatre, mais pas davantage. Celui qui préparait les faix, en attendant le mulet, avait alors le temps de ramasser les épis éparpillés sur le champ et les mettre dans la *dzerba*.

Parfois, on rentrait aussi la moisson avec le traîneau : on chargeait un faix et on le traînait en bas. Une fois arrivés au replat, on y attelait le mulet.

A l'abri

Les moissons, on les rangeait au fenil et on faisait la *titse* : on entassait les gerbes jusqu'en haut, en les disposant un peu dans un sens et un peu dans l'autre. Si le grain était encore un peu vert, on sortait les gerbes et on les mettait sécher dans un pré pas trop loin, étalées sur une couverture.

Battre

Ici à Vens, nous avons été les premiers (de Saint-Nicolas) à acheter une batteuse ; je crois qu'elle est arrivée en 1935. A l'époque il y en avait pour un mois entier à battre. Cependant, pour les semences, on battait toujours à la main, car la batteuse abîme trop le grain. On choisissait les gerbes les plus belles, on les disposait sur un linge à foin et on les battait avec un bâton, pour prendre seulement le gros du grain, ensuite on repassait le restant.

Moi je ne suis pas capable de me servir d'un fléau, je me l'envoyais sur la tête !

Pour battre à la main, il fallait quatre personnes qui s'entendaient bien. On battait en rythme : on appelait ça *lo catrèn*. Et les femmes retournaient les gerbes. Moi, je ne l'ai jamais fait. Pour commencer, il fallait préparer l'aire : on coupait les liens et on étalait les gerbes en mettant les épis au centre ; on battait et ensuite il fallait retourner les gerbes de l'autre côté... Et on recommençait.

Une fois le blé battu, on soulevait la paille avec une fourche pour faire tomber les grains, puis les femmes la tiraient à elles à l'aide d'un râteau, faisaient des bottes et les liaient. Lier aussi c'était dur..., eh... Se courber et mettre le genou dessus... Pour les lier, on prenait deux poignées de chaume des gerbes les plus belles, celles qu'on

La paille la bailloon euncó bièn piqué i modzón é i vi, ou piotro la tsaploon é la betoon dézò (le vi).

Vané

De van n'ayè beun cotcheun. Hé ll'î an dzi, Volanteun lèi dijòn, que le fèjè. L'a tan fa de dzen van ! Eun tendèn hé n'ayè eun pèa de hise é le dzi eumpreuntoon ; tante vanoon renque eun cou pe an... No n'ayòn eun eun tchi no é eun avouè Attilio ; lo leur l'î pi dzen...

Can vanoon lo croué vignoo bo a couti. A hen lèi dijòn « le-z-équériente » : de gran pitchou nèa, de paou, de foille di blo, lo tsapleun que fèjè la bateuza... hen bailloon peu i dzeleunne. Pe boqué le-z-équériente l'ayòn lo petchou van. Devàn lo van lèi betoon l'émin-a, pe ramasé lo gran, é ll'î todzor eun mèinou a mendé : de cou arêô bo eun tocque d'épia, de dzahe... Le pouhe aloon déri. Halle di fromèn, que l'ion pi souple, le betoon da par pe beté i queseun.

No lo gran lo betoon dedeun le sacque mi eun cou lo betoon dedeun le-z-artse i paillèe. Lé pouijoon peu a la potse. D'artse n'ayè euncó eunna su i meleun mi l'î bièn umida, l'eue pasô dézò.

Moudre

No moujòn per inque. Eungn En-vè ll'è todzor ihó eun meleun a eue : an pitchouda mèizoun-etta eungn arèèn eun hé i veladzo. L'î di Gadeun. M'anchouigno que Jean Gadeun fèjè alé lo meleun ; llu l'î di sinque (1905) é l'è tan mor dzoun-io, a trentenou an. Aprì l'an fa alé magâ d'otre, mi la...

N'ayòn la consèchòn ; no prègnoon l'eue avouè

battait à la main pour les semences, et on les tressait pour faire les liens. Préparer les liens, c'était une opération que l'on faisait à l'avance.

En général, les bottes de paille, on les mettait en haut sur le *talapàn*, la *mezzanine* du fenil. Ensuite, ils ont commencé à faire les bottes à la machine... La paille, on la donnait souvent à manger aux veaux et aux génissons, sinon on l'émiettait et on l'utilisait comme litière (pour les veaux).

Vanner

Des vanneuses, il y en avait quelques-unes. Ici, il y avait une personne, on l'appelait *Volanteun*⁵⁹, qui en fabriquait. Il a fait de si jolies vanneuses ! Il y en avait donc quelques-unes de celles-là et les gens les empruntaient ; au bout du compte, on ne vannait qu'une seule fois par an...

Nous, on n'en avait une chez nous et une en copropriété, avec Attilio ; leur vanneuse était plus jolie...

Quand on vannait, les criblures descendaient sur le côté. On les appelait *le-z-équériente* : de petites graines noires, des capsules de pavot, des feuilles de seigle et des brins de paille que faisait la batteuse... Tout cela, on le donnait aux poules.

Pour ramasser les criblures, on employait le van (que l'on positionnait de côté, sous la vanneuse). Sous le tambour, on plaçait l'hémine, pour recueillir le grain, et il y avait toujours un enfant pour monder : parfois un brin d'épi descendait, ou des *dzahe*... Les balles tombaient à l'arrière de la vanneuse. Les balles du froment, plus souples, on les mettait de côté pour rembourrer les oreillers.

Le grain, nous on le mettait dans des sacs mais autrefois, on le stockait dans les huches, au fenil. De là, on prenait le grain à l'aide d'une louche en bois. Il y avait aussi une huche au moulin, mais elle était très humide : l'eau courait dessous...

Moudre

On moulait ici. À Vens, il y a toujours eu un moulin à eau : c'était une petite maison à l'entrée du village. Elle appartenait aux Gadin. Je me souviens que Jean Gadin faisait tourner le moulin ; lui, il était de 1905 et il est mort tellement jeune, il avait trente-neuf ans. Après, d'autres s'en sont occupés, mais bon...

On avait la concession ; on prenait l'eau sur le

⁵⁹ Valentin Armand

Oveuzo, eun hé pe lo ru d'En-vè. Lo ru prègnô ourte i Breuille de Vertozàn. N'ayòn drouè a prende tan de dzor, aprì que l'ayòn quetó d'évié. La fèi n'ayòn eun mèise, péquè prègnoon euncó a moudre diféèn, de cou de Herlogne... Queté d'évié, dijòn dza aprì lo chouï, a sen Gra, teteun bon... É de meleun n'ayè eun bo a Gratiillòn, eun eun Sarioù la fèi... n'ayè beun eun per. Tamouéjé no tamouéjoon a mèizòn ; n'ayè de tamise petchoù é de hise pi grou.

Lo for

Lo for l'î de « tcheu é quemeun » : tcheu l'ayòn drouè. La clo l'î beun per hé, fremoon gnenca, adòn roboon po tan. Lo for ll'è beun euncó â : â l'an refa-lò. L'an betó lo for que l'a lo termomètre... moquè n'a pomì gneun que fa lo fornazeun. Dézò l'an betó le « mattonelle » : l'è pi comoddo mi le pan sètson bièn pi vito, vignon vito écheu. Devàn lo for fèjè sen é veun pan, â fa setanta, vouitanta pan.

territoire d'Avise, canalisée par le ru de Vens. La prise du ru était au Bruil de Vertosan. On avait droit à un certain nombre de jours, quand ils avaient terminé d'arroser les prés. Peut-être avait-on droit à un mois, car ils prenaient aussi du grain à moudre ailleurs, des fois au village de Cerlogne... On disait qu'on cessait d'arroser déjà à la Saint-Grat, mais bon...

Des moulins, il y en avait aussi un à Gratillon, et peut-être aussi à Sarriod... Il y en avait bien quelques-uns.

Tamiser la farine, ça on le faisait à la maison ; il y avait de petits tamis et des grands.

Le four

Le four était commun : tout le monde y avait droit. Il y avait bien une clef quelque part, mais on ne fermait même pas ; à l'époque il n'y avait pas beaucoup de voleurs.

Le four est toujours là : à présent, ils l'ont réaménagé. Ils ont mis un four avec un thermomètre... seulement, il n'y a plus de fournisseurs. Au lieu du dallage, ils ont posé des briques : c'est plus pratique mais les pains se dessèchent beaucoup plus rapidement.



Vens, le four du village (photo Daniel Fusinaz)

A la sola entrèn ll'è lo for, lo bouque é l'eue. Eun cou lé pai fèjòn euncó bouiya. Ll'î eun

Avant, le four pouvait contenir cent vingt pains, à présent soixante-dix, quatre-vingt. Dans la

fornè. É la pourta aprì l'è ioi no traillèn... bon... L'è tott'eunsemblo. La sola ioi no traillèn l'a po de non, n'en todzor deu « lo for »⁶⁰. Desù lo for ll'î la lèiti è l'ecoula. É apèa ll'è euncó tourna eun pitchou for, apiillà a la tsarî, pe fée dezevouè pan de tsotèn. L'î todzor quemeun. Mi l'î tan umido...

Lo levàn

L'ion eunna ou dô fameuille que vardoon lo levàn. Lo fèjòn i boi, i tsô. Betoon dedeun an basin-a d'eue é de faèna de blo é quetoon lé. Aprì hen poyô. Vignô éo (breusque) - hen eun sen dza lo flo - adòn aprì tournoon djoueundre de faèna é verioon. Lo levàn no lo vardoon po eungn an pe l'otro, vignô tro breusque. Le dzi vignoon lo quì é règnoon (rendjòn) lo pan couè. Pi betoon de levàn pi fèjòn de dzen pan, péquè poyoon ; moquè... bon... lo levàn l'è breusque. Eun cou l'an fa de pan tan dzen, tan dzen, moquè fèjòn caillé lo lasi !

Moillé

I comensemèn pe fée le pan betoon renque de faèna de blo aprì, dèi que ll'a ài de fromèn, mèclloon. Pan to de fromèn n'ayè beun coutcheun que le fèjè, teteun po tan... É â, beutton halla que eungn atseutte. Comencha no mèclloon bièn la faèna totta eunsemblo, aprì no fèjòn eun lardzo a la ma é no betoon l'eue é la so⁶¹. Eungn En-vè diyon « Boun-a eue fa bon pan », pe dí que l'eue l'è eumportanta. Aprì djoueundoon de faèna é aprì lo levàn. La so é lo levàn dèyon po alé eunsemblo : diyon que la so peuque lo levàn. Quetoon to lé pe fée léé, tri-z-or de ten. Aprì eun fèjè le pahón.

Fée le pan

Pe fée le pan copoon lo pahón atò lo rapè, é le

première salle, en entrant, il y a le four, le bois et l'eau. Là, autrefois, on faisait aussi la lessive. Il y avait un poêle en fonte. La porte d'après donne sur la pièce où nous travaillons. Elle n'a pas de nom particulier. On a toujours dit « le four » pour tout l'ensemble.

Au-dessus du four, il y avait la laiterie et l'école. Et à côté, encore un petit four, jouxtant la ruelle. Il permettait de cuire dix-huit pains, en été. Celui-là aussi était commun. Mais il était tellement humide...

Le levain

Il y avait une ou deux familles qui conservaient le levain. Elles le préparaient à l'étable, au chaud. On mettait de l'eau et de la farine de seigle dans une bassine et on la laissait là. Et cela levait. Quand le mélange devenait aigre – on le sent déjà à l'odeur – on y rajoutait de la farine et on pétrissait. On ne conservait pas le levain d'une année sur l'autre, il serait devenu trop aigre. Les gens venaient prendre le levain et donnaient un pain cuit en échange. Plus on mettait de levain, plus les pains étaient beaux, car ils levaient : mais...bon... le levain est aigre. Une fois, ils ont fait des pains tellement, mais tellement jolis, seulement... ils faisaient cailler le lait !

Délayer la farine

Avant, pour faire le pain, on utilisait exclusivement la farine de seigle. Après, une fois qu'on a eu de la farine de blé, on mélangeait. Des pains entièrement de blé, il y en avait bien quelques-uns qui en faisaient, mais ils n'étaient pas nombreux... Et maintenant, on utilise de la farine qu'on achète. Pour commencer, nous mélangions avec soin la farine, après nous faisons de la place dans le pétrin et nous y versions l'eau et le sel. À Vens, on disait « La bonne eau fait du bon pain » : c'est dire que l'eau est importante. Après, on délayait la farine et, pour terminer, on ajoutait le levain. Le sel et le levain ne devaient pas aller ensemble : on dit que le sel mange le levain. On laissait lever pendant trois heures, ensuite on faisait les *pahón*, les pâtons.

Faire les pains

Pour faire le pain, on coupait les *pahón* avec la

⁶⁰ D'après d'autres informateurs de Vens la pièce en question serait « lo pasteun »

⁶¹ On dissolvait le sel dans l'eautiède et ensuite on versait l'eau salée dans le pétrin

baillloon la forma, su la tobla. Le pan preste le pouzoon desù lo tablé. Pe eunforné le betoon po su le lan, le pasoon a man péquè l'ion dou po : renque fota d'ivri la pourta. Faillè étò le copé : no fèjòn renque an marca atò l'opinel. Eun cou fèjòn étò de creu mi, a coza que le pan-atì l'ion i paillèe, lèi alô de flique pe le crape, é hen l'î molèn pouilité ; adòn de marque nen fèjòn lo mouèn pousiblo. Fran de « marque di pan » n'ayè po : lo frée l'ayè beun fa de numérol scultó (« 1 » « 2 » « 3 » « 4 ») pe saì le fornó, difèèn na, n'ayè po.

Pe le mèinoù fèjòn euncó de poulicco : l'ion de pan normal mi le desinoon é lèi betoon de fèizoù pe fée le joué... Aldo (Vagneur) l'è tan bon sculteur, le fèjè dzen ! Coutche cou fèjòn étò an dzeleunna ou piotro an pouetta, an trèhe, qui l'î euntà de fée.

Pe le flantse betoon tchica pi de fromèn, de cou an mia de lasi, é coutcheun betô de heuccro, an mia d'ouillo, mi po tan péquè aprì vignon ranse. Fèjòn étò le flantsón: l'è la mima baga di flantse mi son pi pitchoù.

Couée

Eun cou couèjòn dzor é nâ, faillè reusté a son tor : prègnè peu de bo a la tsapalla, aprì su : ll'î Miro, no, bo Béatrice...

Can couèjòn contoan an fournó pe eun : 120 pan. Le pitchoù le contoan magâ po bon, hise que l'ayòn po dou-z-àn medzoon po tan de pan ... difèèn vouè, « sempre » an fournó.

Choué lo for l'î a tor. Chouèijòn lo dzor devàn que couée é lo premî cou fèjòn peu pocca pan, « péquè lo for - diyon - l'è po proi tsô ».

Le-z-ehalle l'ion de pèhe, é étò an mia de brenva ; la brenva baille pi dzenta couleur i pan, fou po nen beté tro que fa le pan tro nèa, mi an mia baille pi dzenta couleur. Aprì lo pi bon l'è d'arbé, se eun n'atte...

Chouèjòn a désambre, a l'Imaculé. Aprì aloon eun devàn apeprè eun mèise, dzor é natte. Eun jénéral a désambre ll'î tan de nèi. Eun cou, eun que reustoo i fon di veladzo l'a pasó totta la nâ

raclette et on leur donnait leur forme sur la table. Les pains prêts, on les entreposait sur les étagères. Pour enfourner, on ne se servait pas de planches, on se passait les pains de main en main, car l'étagère était à deux pas du four : il suffisait d'ouvrir la porte. Il fallait aussi les entailler, les pains : nous on faisait seulement une entaille avec l'opinel. Jadis, ils faisaient aussi des croix mais, comme les râteliers étaient au fenil, la poussière du foin se déposait dans les fissures et c'était difficile à nettoyer ; alors des entailles, on en faisait le moins possible. Des marques à pain, il n'y en avait pas : mon frère avait bien sculpté des chiffres (« 1 » « 2 » « 3 » « 4 ») qu'on imprimait sur le côté du pain, pour compter les fournées mais sinon, de véritables marques à pain, il n'y en avait pas.

Pour les enfants, on faisait aussi des pains en forme de poulet : c'était du pain normal mais on les décorait de dessins et on mettait des haricots pour faire les yeux... Aldo (Vagneur) est un si bon sculpteur, il les faisait très jolis ! Parfois, on faisait aussi une poule ou, sinon, une poupée, ou une tresse... si on en était capable.

Pour les *flantse*, on mettait un peu de froment, parfois un peu de lait, et certains ajoutaient du sucre ou un peu d'huile, mais pas trop sinon les pains rancissent. On faisait aussi des *flantchón* (*flantsón* ?) : c'est la même chose que les *flantse*, mais en plus petit.

Cuire

Jadis, on cuisait jour et nuit, chacun devait respecter son tour : on commençait d'en bas, à la chapelle, et on remontait : il y avait Miro, nous, Béatrice...

On comptait une fournée pour chaque membre de la famille : 120 pains. Les enfants les plus petits, on ne les comptait peut-être pas : ceux qui n'avaient pas deux ans ne mangeaient pas beaucoup de pain... Sinon oui, toujours une fournée.

Préchauffer le four, ça se faisait à tour de rôle. On l'allumait la veille du jour prévu pour cuire et la première fournée était maigre, parce que, disait-on, « le four n'était pas assez chaud ».

Pour les bûches, c'était du sapin, mais il y avait aussi un peu de mélèze ; le mélèze donne une plus jolie couleur au pain : il ne faut pas en abuser car sinon il le fait noircir, mais un peu... ça donne une plus jolie couleur. Après, le mieux de tout,

a palé : can aréô su faille torné comenché bo. Tsaque fameuille prègnè le paèn, é se n'ayè po proi demandô a coutcheun... bon... : « te veun-heu ? ». Dedeun lo veladzo ll'î an catren-a de fornazeun ; le payoon po pe couée, lèi bailloon medjé...

Qui fèjè le pan dijè i fornazeun : « l'è-ti preste ? pouen-nò porté ? ». E llu demandô : « pouen-nò dza eunforné ? »

De cou fèjòn beun an fornó a dou, prèdzoon de fée « an djemiya fornó », teteun dijòn caze tcheu : « pe ihé a patchoqué a dou, eun beutte pi rèa... ».

Pe tramé lo bouque é pe paté la bora (la bora l'è lo tsarbòn) eumplèyoon la pertse. Ou piotro lo rapè de bouque, que dzoyò ètò pe terié foura lo tsarbòn é le heundre.

Pe coée l'ayòn lo couî. L'î eun baquè tchica épesse é lèi apiilloon an patoille ; prègnoon de pantalòn de velù, de bague d'eun cou bon... É coutche cou prègnè peu euncó cappa... Péquè l'ache po beurló aloon peu lo moillé outre pe lo batsé. À l'è gnenca mi tan comoddo péquè le patoille l'an to de « nylon » pe dedeun.

Pe eunforné é pe deforné eumplèyoon an pola de bouque

c'est du tremble, si on en a...

On allumait le four au mois de décembre, à l'Immaculée, et on continuait à peu près pendant un mois, jour et nuit. En général, au mois de décembre, il y avait beaucoup de neige. Une fois, un homme qui habitait au fond du village a passé toute la nuit à déblayer la neige : quand il arrivait au four, il lui fallait recommencer.

Chaque famille se faisait aider par les parents ; si on n'en avait pas assez... bon... on demandait à quelqu'un : « Tu viens ? ». Dans le village, il y avait environ quatre fourniers et on ne les payait pas : on leur donnait à manger...

Ceux qui préparaient les pains disaient au fournier : « Il est prêt (le four) ? », « On peut te les apporter (les pains) ? ». Et lui, il demandait : « On peut déjà enfourner ? »

Il arrivait, de temps en temps, que deux familles fassent une fournée ensemble, on appelait ça « une demi-fournée » ; cependant presque tout le monde était du même avis : « Plutôt que de bricoler à deux, mieux vaut enfourner moins serré... ».

Pour déplacer le bois dans le four ou pour étaler les braises, on utilisait une perche, sinon, le racloir en bois, qui servait également à sortir le charbon et la cendre.

Pour nettoyer le four, on avait l'écouvillon : c'était une perche assez robuste, au bout de laquelle on attachait un bout de tissu : un vieux pantalon de velours, de vieilles choses quoi... Et parfois, ce chiffon se détachait dans le four... Pour qu'il ne brûle pas, on le mouillait dans le bac. Aujourd'hui, ce n'est même pas si évident de faire ça, parce qu'il y a du nylon dans tous les tissus.

Pour enfourner et pour défourner, on utilisait une pelle en bois.

I paillèe

No n'ayòn eun paillèe su i sondzòn que can fèjè frè le pan dzaloon. Eun cou fèjòn tan de pan de blo, adòn dijòn : « bailla-lè su a Gadeun beté dzalé ». Dzaló frique le pan perdon tchica lo breusque é vignon pi cassaù. Le pan le betoon po dedeun le-z-artse : tro regofó, prègnoon lo flo di recllù. L'è pi bon i paillèe, su le pan-atì. Le pan-atì pochòn ihé henllo ou

Au fenil

Nous, on avait un fenil en haut du village et, quand il faisait froid, les pains gelaient. Alors on faisait beaucoup de pains de seigle et les gens d'ici disaient : « Donne-les aux Gadin pour les congeler ». Congelé frais, le pain de seigle perd un peu de son goût aigre et devient plus friable. On n'entreposait pas les pains dans des maies : ce n'était pas assez aéré, il prenait une odeur de

dobblo⁶². De cou, se le pan l'ion tro ô, pasoon gnenca.

A tobla

Lo pan frique lo medzoon avouï lo fromadzo, avouï to... bon... Can l'î deur mè lamô tan avouï lo bouillon ! Difèen lo betoon a la seuppa, i lasi. Mè lo moillô étò (pan moillà), pe midjé avouï la saloda mi eun bió mouï na. Fèjòn étò bièn la seuppa rodze ; lèi betoon de veun, de heucro, de gnoué moscatta... tchica de gou. Le-z-ommo fèjòn la ribotta avouï la seuppa rodze : le-z-ommo avouï la seuppa rodze, le femalle avouï lo mandolà !

Lo pan deur lo tsaploon avouï lo coppapàn. Hé ll'ayè eun vioù que lo créissô avouï la corbetta. Eun cou fèjòn étò bièn de pèilô : de lasi é de faèna n'ayè.

Eun cou l'ayòn proi motèn !

Contoon que an femalla poua de pi inque alô couée avouï tcheu, dzor é nâ ; dijòn que a la feun l'î gnenca mi euntà de reusté drèite. Lèi bailloon peu eun pan pe fornó. É n'ayè peu euncó eunna, que mè n'i euncó cougnù, que felô i boi é portô ià lo pan, canque lo dzor aprì i lasi, pe po à la tentachòn de copé. Eun cou l'ayòn proi motèn : « Pouï po te marié hit an, n'i po proi de blo ». Po pe riye... eh ! Po proi de blo pe fée la fornó ! Mi hen dza outre... eh... no, nouha jénérachòn n'ayòn de midjé. Po comme â, mi n'ayòn.

moisi. Au fenil c'était mieux, sur les râteliers. Ces râteliers pouvaient être simples ou doubles, selon qu'ils disposaient de deux ou de quatre rangées de traverses. Parfois, quand les pains avaient trop levé, ils n'entraient même pas dans le râtelier.

À table

Le pain frais on le mangeait avec du fromage... enfin, avec tout ! Quand il était dur, moi je l'aimais tellement avec du bouillon ! Sinon, on en mettait dans la soupe, dans le lait. Moi, je le trempais aussi dans l'eau, pour le manger avec la salade mais beaucoup de gens ne le faisait pas. On préparait aussi souvent la *seuppa rodze*, avec du vin, du sucre, de la muscade... quelques épices. Les hommes faisaient la fête avec la *seuppa rodze*, les femmes avec le *mandolà* !⁶³ Le pain dur, on l'émiettait avec le coupe-pain. Ici, il y avait aussi un vieux qui le grattait avec sa serpette.

Autrefois, on faisait aussi beaucoup de bouillie : le lait et la farine, ça ne manquait pas.

Autrefois c'était dur !

On racontait qu'une pauvre femme d'ici allait aider tous ceux qui cuisaient, jour et nuit ; on disait qu'à la fin, elle ne tenait même plus debout. On lui donnait un pain pour chaque fournée. Et il y en avait une autre, que j'ai connue, qui filait dans l'étable et qui cachait son pain jusqu'au repas du lendemain, quand on le mangeait avec du lait, pour ne pas être tentée d'en couper un morceau pendant qu'elle filait.

Autrefois, c'était dur : « Je ne peux pas te marier cette année, je n'ai pas assez de seigle ». Ce n'était pas pour rire...Eh ! Pas assez de seigle pour faire la fournée ! Mais c'était il y a longtemps... Nous, notre génération, on a eu de quoi se nourrir. Pas comme aujourd'hui, mais on avait ce qu'il fallait.

⁶² A deux ou à quatre pains

⁶³ Liqueur à base d'amandes

Les céréales à Saint-Nicolas⁶⁴



La Cure, champ de seigle

Araire en bois, paniers en osier à poueun et en bois sculpté, faucilles, fléaux, toiles en chanvre, van à main et à manivelle, hémimes, quartaines, sacs en chanvre et d'autres instruments encore utilisés autrefois pour la céréaliculture, ont été exposés, cet été dernier, dans la salle située au premier étage du Musée Cerlogne à Saint-Nicolas. Il s'agit donc d'une exposition portant sur la culture des céréales, sujet complémentaire à celui proposé pour le 41e Concours Abbé Cerlogne qui s'est déroulé cette année à Saint-Nicolas les 19, 20 et 21 mai dernier. Grâce aux outils de travail aimablement prêtés par les gens de l'endroit ainsi qu'à quelques balles de paille et aux gerbes de seigle récoltées quelque jour avant l'exposition aux Ile-di-Pon de Saint-Pierre, il a été possible recréer un grenier d'où ressortaient parfum d'épis dorés à la canicule et saveur de pain de seigle. Une vingtaine de photos appartenant au Fonds Émile Bionaz des archives du BREL illustraient cette exposition. Elles représentaient quelques aspects de la vie agricole d'antan à Saint-Nicolas à partir de 1900 jusqu'aux années 1970 : les labours, les moissonneuses à la faucille aux mouchoirs étroitement liés derrière la tête, les gerbes transportées à dos d'homme ou sur des chariots attelés au mulet ou bien encore sur la luge, la première faucheuse à moteur pour céréales arrivée à Saint-Nicolas en 1950 et surtout le visage ancien du pays avec ses belles plantse dorées qui s'échelonnent sur les pentes tout autour des villages

Avant-propos

Où sont les champs bariolés égayant en été les coteaux qui entourent les villages de Saint-Nicolas ? De cette grande richesse de travail et de savoir-faire, il ne reste guère que des traces que l'on peut découvrir en montant par les amples lacets de la route. Il est possible, en observant le paysage, retrouver les vestiges de l'ancien labeur : ce sont les murs à sec qui, malgré les mépris du temps,

64 Par Emma Bochet - tiré du Bulletin du Centre d'études francoprovençales de Saint-Nicolas n° 48/2003

résistent et soutiennent les pans de coteaux où s'étaient autrefois les champs en terrasse cultivés à froment, avoine, orge et seigle surtout. Dans le souvenir des anciens ce doux paysage n'avait pas le teint uniforme de nos jours, c'était plutôt une explosion de couleurs allant du jaune pâle jusqu'à l'orange flamboyant, couleurs qui se mariaient bien avec les canicules d'été grésillant d'insectes.

Les céréales à Saint-Nicolas

Autrefois l'homme était profondément lié à la terre parce que de celle-ci provenait tout ce dont il avait besoin, non seulement pour se nourrir mais aussi pour s'habiller, se soigner, s'abriter et se protéger du froid. Gagner son pain à la sueur de son front n'était pas une manière de dire, mais une réalité quotidienne. En effet, le pain était la nourriture de base qui demandait cependant un travail assidu s'étalant tout le long de l'année. On allait du labour aux semailles en automne ou au printemps, de la moisson au battage et vannage en été et en automne, de la mouture à la panification en hiver.



Grand-Sarriod, 1953

Le transport de la paille par Aristide Curiat

L'homme n'avait que ses bras pour travailler et quelques simples outils comme la pioche, l'araire, la faucille et le râteau. Le mulet était un précieux compagnon que ce soit pour labourer la terre que pour transporter la récolte. Et s'il faisait défaut parce qu'on était trop pauvre pour le nourrir, c'est avec les toiles de chanvre que l'on rentrait les gerbes à la grange depuis des champs très éloignés situés parfois à l'orée du bois. Le pain de tous les jours était surtout celui de seigle qui avait la couleur terne de la terre, tandis que le pain blanc était réservé aux fêtes et aux grandes occasions.

L'araire

L'araire qu'on utilisait autrefois pour labourer et semer les champs, *lo piatón*, était en bois dur, le plus souvent en frêne et ne disposait que d'un soc en fer, très rudimentaire. L'araire n'avait pas de versoir, de sorte que dans les champs en pente la terre retombait en aval. Il fallait donc la reporter au sommet à l'aide d'une civière. Cette pratique s'appelait *la lióda*.

Le fléau

Autrefois, le battage des céréales se faisait avec le fléau, lo fléyì, dans la grange ou dans le fenil.

Le fenil était divisé en deux parties : l'une servait pour ranger le foin et l'autre pour battre les céréales et ensuite y entasser la paille. Le fléau est constitué de deux bâtons de grosseur plus ou moins uniforme : le manche et le battant, unis par une ficelle ou une courroie. La courroie, insérée dans la chape du battant, s'attache à la lanière de cuir qui est fixée au bout du manche au moyen d'une vis. L'attache ainsi articulée assure le bon fonctionnement de l'outil.

Le manche généralement plus long est fabriqué en bois léger, tandis que le battant, *la veurdze*, est en bois plus dur et plus nouveau comme le faux merisier, *lo petan-ì*, et le frêne, *lo fréno*.



Fossaz, 1969 ? (Fonds René Willien)
Battage du blé– Emilio Domaine et Léon xxx

Anciennes mesures de capacité

À l'époque romaine et au Moyen Âge, on utilisait comme mesures de capacité pour les céréales des auges étalons, à forme cylindrique, creusées dans une grande pierre rectangulaire qui était fixée sur la place du marché de la ville. Les gens qui s'y rendaient, vendeurs ou acheteurs, pouvaient s'en servir pour contrôler leurs mesures. Au Moyen Âge, la ville d'Aoste était pourvue de deux de ces auges étalons, placées l'une en Croix de Ville et l'autre à la Porte Prétorienne, là où avait lieu chaque semaine le marché aux céréales. Dans les États de la Maison de Savoie, avant l'introduction du système métrique décimal (1850), on utilisait le système duodécimal (à base douze) qui avait l'avantage de disposer d'un plus grand nombre de diviseurs. À l'époque, en Vallée d'Aoste, on se servait de deux sortes de mesures de capacité, l'une pour les matières sèches – des récipients en bois pour les grains, les châtaignes, les noix, les amandes – et l'autre, en étain ou en tôle, pour les liquides.

L'hémine rase était l'unité de mesure des grains et correspondait à 22,4 litres.

La quartaine rase valait une demi-hémine et correspondait donc à 11,2 litres.

Le setier valait 2 hémines rases, soit 44,8 litres.

Le sac valait 6 hémines rases, soit 134,4 litres.

Pour hémine rase (ou quartaine) on entendait la mesure en bois remplie et ensuite égalisée au moyen d'une verge, *la veurdze*, c'est-à-dire d'une barre arrondie en bois, ou d'un racloir en métal, *lo rapet*, qui servait à enlever le surplus. S'il s'agissait de châtaignes, de noix ou d'amandes, l'hémine devait être comble et valait alors 28,97 litres. En Vallée d'Aoste l'hémine de blé correspondait à 16 kg et celle de froment à 18 kg. L'hémine était en forme cylindrique et fabriquée en bois de sapin, de pin, de bouleau ou de noyer. Sa profondeur devait correspondre à peu près à deux tiers de son diamètre. La valeur de l'hémine n'était pas constante dans toute la Vallée, elle

changeait selon les zones. De toute façon il s'agissait toujours d'une mesure approximative car c'était le paysan lui-même qui fabriquait de ses mains les mesures qu'il utilisait pour les échanges.

Le sac

Le sac qu'on utilisait jadis à Saint-Nicolas comme mesure pour les céréales était en toile de chanvre grossière, tissée à la maison. Confectionné par les femmes de la famille, ce sac mesurait environ 140 cm de longueur et 55 cm de largeur. Il était muni d'une petite corde en fils de chanvre tressés qui était attachée au bord de l'ouverture et qui servait pour le fermer. Il était entièrement cousu à la main avec des coutures renforcées et souvent orné des initiales du chef de famille, brodées au point de croix en fil rouge. Ce sac faisait partie de la lingerie de la maison et les familles les plus aisées en possédaient plusieurs exemplaires.

Troquer du seigle contre des denrées de première nécessité

Autrefois la vie au village était dure. Les familles étaient nombreuses et il fallait bien nourrir toutes ces bouches. Les pauvres gens achetaient au crédit, surtout chez les commerçants, et ils les payaient quand ils pouvaient. Quand l'argent manquait, on troquait du seigle ou bien d'autres produits en nature comme du beurre, du vin ou du fromage, contre des denrées de première nécessité : riz, pâtes, sel, sucre... À ce propos Mme Cassilda Champrétavy de Saint-Nicolas, née en 1923, nous a raconté : *Pierre Gerbore, lo pappa de Fransouè, reustò eun Sarriou è l'ayè 18 mèinó. Eun cou l'et alló eun Veulla p'atseté de robba pe medjé é l'ayè po de sou. Adòn s'è acható devàn la beteuca é s'è beuttó a ploé... Lo beteuccàn l'è chortì é l'a deu-lèi : – Gerbore, péquè vo ploade ? Llu l'a repondu-lèi : – Dz'ouillò atseté cotsouza pe ma fameuille, mi n'i po eun sou é dze si codzù de torné su senza ren. Adòn lo beteuccàn pense eun momàn é aprì lèi repón : – Mé, la robba te la baillo touteun é, can te coppe pi lo bla, te me nen porte pi ba, pe la mima valeur. Baillé ià de blo l'ouillè die à mouèn de pan pe la fameuille.* Pierre Gerbore, le père de François qui habitait à Sarriod, avait 18 enfants. Une fois, il est allé à Aoste pour acheter des denrées alimentaires, mais n'ayant pas d'argent, il s'est assis devant le magasin et il s'est mis à pleurer... Le commerçant est sorti et lui a dit : – Gerbore, pourquoi pleurez-vous ? Et lui, il lui a répondu : – J'aurais voulu acheter quelque chose pour ma famille, mais je n'ai pas d'argent et je suis obligé de rentrer chez moi les mains vides. Alors le commerçant pense un moment et, après avoir réfléchi un instant, il lui dit : – Je te donne tout ce dont tu as besoin et puis, quand tu moissonneras le seigle, tu m'en apporteras pour la même valeur. Cependant, renoncer à un peu de seigle, signifiait avoir moins de pain pour la famille.

IV - Varia

La céréaliculture à Roisan de l'après-guerre jusqu'à nos jours à travers les témoignages ethnotextuels⁶⁵

« Il y a plusieurs années quel joli paysage on pouvait admirer ! Là où tu vois les bois et quelques prés, il n'y avait que des champs de céréales, des étendues infinies de champs... ».

Depuis l'enfance, les récits de mes grands-parents ont éveillé en moi l'envie de découvrir et connaître le cycle de production des céréales dans mon village d'origine. Cette contribution s'appuie sur les matériaux rassemblés en 1998 dans la commune valdôtaine de Roisan pour la réalisation du mémoire de licence sous la direction du Prof. Tullio Telmon (Université de Turin). C'est par des enquêtes de terrain utilisant la méthode de la conversation dirigée, avec le support d'images et de photos, que les matériaux ont été recueillis. Toutes les interviews ont été enregistrées et ensuite une partie des témoignages a été transcrite. Toute ma reconnaissance va aux informateurs : Eugenia Bovet (E. B.) âgée de 94 ans, Iva Glarey (I. G.) de 84 ans, Gildo Glarey (G. G.) de 76 ans et en particulier Mario Jacquemet (M. J.) de 57 ans et sa femme Silvana Comé (S. C.) qui m'ont permis d'assister aux différentes phases de leur travail.

1. Les champs

Autrefois les champs recouvraient une grande partie du territoire de Roisan. Ils se trouvaient surtout en amont du village, vers les côtés est et ouest du chef lieu et ils s'étendaient jusqu'aux mayens. La quantité de céréales produits à Roisan était très abondante (environ cinquante quintaux). En effet les champs recouvraient plusieurs centaines de mètres carrés ou, pour mieux dire plusieurs "quartanées" [*cartaè*]⁶⁶ et ils s'étendaient sur tout le long du coteau de la montagne qui descend vers le village de Porossan (à 650 m d'altitude) et monte jusqu'au hameau de Blavy à 1500 m. Par contre de nos jours on doit chercher ces terrains qui sont devenus des prés ou des incultes et ce sont des toponymes tels que *Gran Tsan*, *Tsan Loun*, *Tsan de Barba*, *Tsan di Coute*, *Tsan di Ditô*, *Tsan di Veulle*, *Tsan di Tsino*, *Tsan a Daille* qui nous aident à reconnaître l'ancienne fonction de ses terrains

2. Les céréales semés à Roisan

À Roisan on ensemait du blé [*fromèn*], de l'avoine [*aven-ia*]⁶⁷, de l'orge [*ordzo*], du maïs [*meurga*, *meurguet*]⁶⁸ et surtout du seigle [*blou*] et c'est en particulier cette céréale qui est l'objet de ma contribution. C'est vers les années 1950- 1960 que la production de ces différentes céréales a cessé. M. Jacquemet est le seul habitant qui a continué à semer du seigle et encore de nos jours il cultive un gros champ divisé en deux parties : dans une il met du seigle et il en récolte environ deux quintaux et dans l'autre il sème des pommes de terre. Chaque année il utilise le procédé de l'assolement c'est à dire il alterne la position des deux cultures. De cette façon il ne transporte du fumier que dans la partie où il va semer les pommes de terre et l'année suivante le seigle utilisera encore cette même terre fumée.

3. La terre

3.1. La rotation des cultures

Autrefois, les habitants de Roisan ne laissaient pas les champs en jachère [*tsan eun repou*] sauf en haut dans les mayens où ils ne semaient que la moitié du champ et l'année après cette même partie

⁶⁵ Par Federica Diemoz – tiré du Bulletin du Centre d'études francoprovençales de Saint-Nicolas n° 57/2008

⁶⁶ Une [*cartaè*] équivaut à 350 mètres carrés du territoire agricole.

⁶⁷ L'avoine était utilisée comme aliment pour les bêtes qui travaillaient puisqu'elle leur fournissait beaucoup d'énergie

⁶⁸ La [*meurga*] est le maïs, le [*meurguet*] est un type de maïs qui poussait en petites plantes et mettait des épis plus petites. On ne faisait pas moudre les grains du [*mπr̃get*] mais on les donnait aux bêtes, aux vaches, aux poules

restait vide. Il fallait ainsi au printemps labourer avec deux mulets [*arountre*]. Parfois on devait laisser des champs en jachère parce qu'on n'avait pas assez de fumier. Quand on semait de nouveau on devait apporter du fumier et généralement on mettait plutôt des pommes de terre qui nécessitent d'un terrain bien fumé. Si on cultive tous les ans la même plante sur le même sol celui-ci s'épuise surtout en un élément fertilisant puisque il y a des cultures qui consomment surtout de l'azote, d'autres de la potasse. Pour éviter ce fait on devait prévoir une succession de plantes différentes. La rotation des cultures était donc très diffusée et elle différait selon les endroits. À Roisan ils utilisaient la rotation biennale pour le blé- pomme de terre à cause du fumier qui, n'étant pas toujours suffisant, ne venait mis qu'une année sur deux aux pommes de terre. En outre, on moissonnait le blé à un empan de hauteur pour utiliser cette paille comme fumier. Le seigle était par contre semé tous les ans. Dans les champs où on avait semé une année le [*primavoù*], c'est à dire l'avoine, l'orge ou le blé semés au printemps, au mois de septembre on jetait du seigle qui poussait ainsi plus tôt. Normalement le seigle était semé après la récolte des pommes de terre qui était faite vers la mi-octobre.

3.2. Les champs en pente

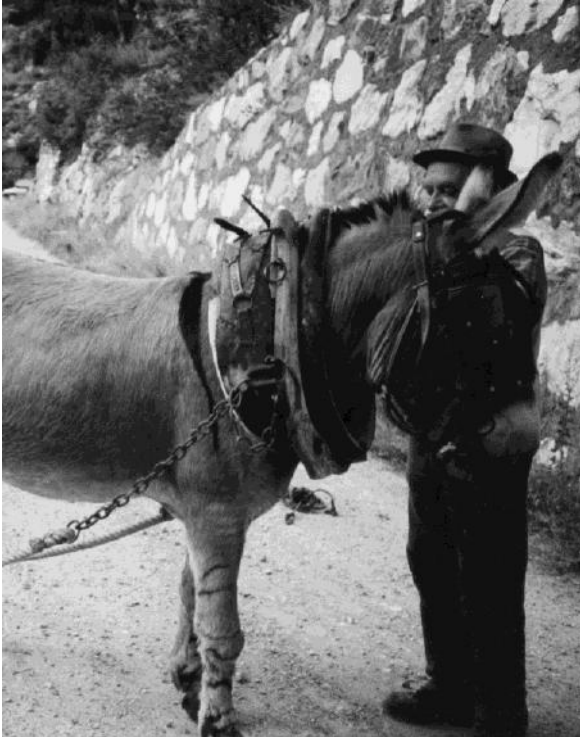
Dans les champs en pente il y avait le problème de la terre qui coulait en bas. On devait donc piocher de la terre au fond du champ et l'apporter en amont dans 18 une boîte traînée par une bête. Cette boîte avait deux patins au-dessous pour ne pas laisser la trace dans le champ.

Levì la téra, levì la téra di foun pourtì si i soundzoùn [...] Adoùn seuta bouite inque l'ayé dou llouedzoùn dézò eh oué ! « Tipo » llouedze vou seuta bouite desì. Betòn plen de téra seloùn sen que la bitche poujè pourtì é lli trèinèe tendèn bourèe pa pe téra [...] piatro fiè si lo ri comme eunna llouedz. Dézò, seuta bouite, l'è pa pi ni tsambe ni ren. Fiòn la bouite é clouòn desì é i soundzoùn lèi fiòn dô borne, eunna borna pe eun é aprì avouè de fi d'artchè lèi fiòn la bochia pe eungantchè tourna lo tiràn que gantchè a l'ano. É l'ano, pe broutì l'è la caoulan-a i cou : eun « coso » rambouroù de paille pe pa lèi casi le-z-ipale é a sta caoulan-a n'ayé eun boucoùn de bouque é sèmpre ragroupoü a la caoulan-a eungantchè le tiràn pe broutì... ah ! sen que va a la caoulan-a l'è lo baco. Adoùn eun poueunte de si baco mé n'ô fi-le eunna borna, adoùn eunna gorgoille desì, eunna péгна gorgoille desì. Lli roulè, fiè djica de soun. [G.G.]

Enlever la terre, enlever la terre du fond [du champ] et l'apporter au sommet. [...] Alors, cette boîte-ci avait deux patins au-dessous eh oui ! comme une luge avec cette boîte dessus. [Nous] mettions plein de terre selon la quantité que la bête pouvait soutenir [litt. : porter] et lui⁶⁹ traînait et donc ne poussait pas par terre. [...] Sinon [cette boîte] faisait le ruisseau. [Elle était] comme une luge, au-dessous, cette boîte elle n'avait ni [les] jambes, ni rien [du tout]. [Nous] construisions la boîte et [nous la] clouions dessus et au bout nous faisons deux trous, un trou par chacun, et après avec du fil de fer nous faisons le crochet pour l'attacher de nouveau au trait latéral de l'âne [litt. : le trait qui accrochait à l'âne]. Et l'âne pour traîner avait le collier [autour du] cou. Une chose bourrée de paille pour ne pas lui endommager [litt. : casser] les épaules ; et à ce collier il y avait un morceau de bois et toujours regroupé au collier nous accrochions les traits latéraux pour traîner [...] ah! le harnais [litt. : ce qui vaît au collier] qu'on met au collier s'appelle le « baco »⁷⁰. Alors au bout de ce "baco" moi j'avais fait un trou, [j'avais mis] donc un grelot au-dessus, un petit grelot dessus [et quand la bête] marchait on entendait un tintinnement [litt. : faisait un peu de tintinnement]. [G. G.]

⁶⁹ L'informateur se réfère à son mulet

⁷⁰ Le [*baco*] est une partie du harnais qui entoure le cou des bêtes attelées. Il est placé sur le collier et il a des crochets auxquels on attache les traits latéraux

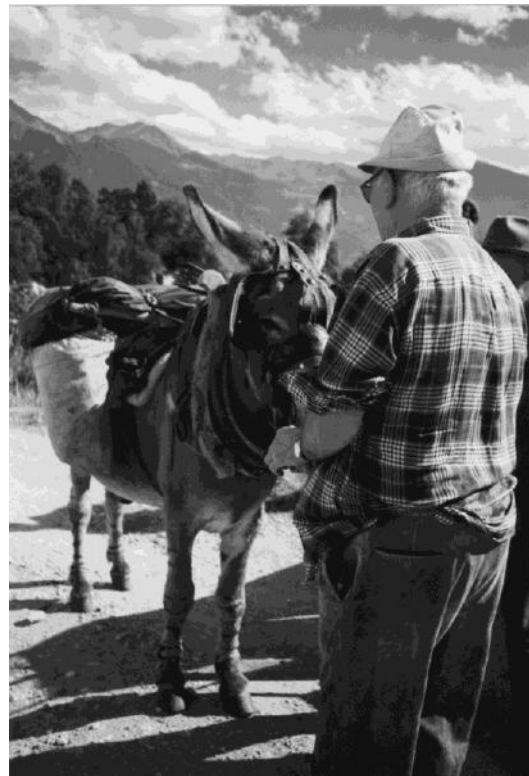


Le collier (photo Federica Diémoz)

3.3. Le fumier

Pour fumer les champs, une année auparavant on mettait déjà de côté le fumier pour qu'il soit bien mûr et plus léger à transporter. Si on avait le temps on le portait déjà en été dans les champs, sinon normalement on faisait ce travail surtout en automne.

On remplissait des besaces placées sur un âne, un mulet ou un cheval. On faisait des petits tas par ici et par là dans le champ. Quand il n'y avait pas assez de fumier on utilisait d'autres techniques pour fumer les champs : on semait des fèves au mois de juillet et quand elles avaient bien poussé on labourait et on jetait le seigle.



Une besace (photo Federica Diémoz)

Sâ-teu come fejaon ? Vagnàn pi de fâve i mèi de joueun ou jillet aoutre tâ pèi adoùn de fâve nen vagnaon bièn. Vagnaon de fâve que fissan îtè pe eun tsan que vagnòn pi lo blou, magâ léchòn vouido l'an dovàn, é vagnòn seute fâve djica tapiye. Can ll'an si apepré eungn eumpanna

Sais-tu comme [nous] faisons, [nous] semions puis des fèves au moi de janvier, ou juillet en là tard comme ça, à ce temps là des fèves [nous] en semions beaucoup, [nous] semions des fèves qu'elles aient été [litt. : fussent été] dans [litt.: pour] un champ où [litt. : que] [nous] semions

fjòn que réyì é cayaon lo blou, sen n'i vi fé do trèi cou, can ll'o fran dzouin-o dzouin-o [M.J.]

puis le seigle, peut-être [nous] laissons vide l'année avant et [nous] semions ces fèves un peu touffues. Quand [elles] étaient en haut plus ou moins un empan [nous] faisons que labourer et [nous] jettions le seigle, ça était puis fumé, [il] faisait de fumier, ça [moi j'] ai vu faire deux, trois fois, quand [j'] étais vraiment jeune, jeune. [M. J.]

Une autre technique consistait à aller en haut dans le bois cueillir les épis, des aiguilles des pins sylvestres et on les mettait dans les champs.

Ou piatro alòn si pe lo bouque recouiillè bièn de fezia, lo fezeun di plante, l'ipiya di plante que tsi ba, recouiillòn de llouedze, llouedze de sen, cayì pe lo tsan. [M. J.]

Ou sinon [nous] allions en haut dans [litt. : pour] les forêts [litt. : le bois] cueillir beaucoup de aiguilles, l'aiguille sèche des plantes, l'épi des plantes, l'épi des plantes qui tombe bas, [nous] ramassions des luges, luges de ça [pour] jeter dans [litt. : pour] le champ. [M. J.]

3.4. Labourer les champs

En Vallée d'Aoste l'araire avait depuis longtemps remplacé la pioche pour labourer les champs. D'habitude cet outil, qui variait selon les caractéristiques du terrain, était traîné par un ou deux animaux. On labourait les champs deux fois : une première fois en été après la moisson [*arountre*] et après qu'on avait semé [*réyì*]. L'araire est l'outil qui retourne la terre. Il existe différents types d'aires et les parties les plus importantes sont (voir fiche I « L'araire ») : [*l'itèiva*] le mancheron où l'on conduit (2) ; [*lo talouùn*] l'age qui a au bout le fer (3) ; [*lo feue*] le fer qui est attaché à un crochet placé sur un morceau de bois (4) ; le joug [*tri*]. De cet outil partaient deux cordes c'est à dire les traits latéraux qui se attachaient au collier de la bête (voir dessin à la p. 16) ; [*la dentéille*] l'étau est un morceau de bois qui tient ensemble (8) ; [*lo talouùn*] (3) et [*lo dentou*] (6) le sep qui soutient le soc ; le soc [*la mâsa*] qui coupe et renverse la terre est toujours en fer (5).

3.5. Semer le champ

Autrefois la technique la plus utilisée pour semer était la semée à la volée. Un homme ou une femme faisait des piochées dans le champ pour tracer la largeur de l'ensemencement. Pour semer on mettait les grains dans la [*mizetta*] un sac de toile mis en travers sur l'épaule et en avant, et avec une main on prenait les grains et on devait les jeter en regardant les signes tracés. Ensuite on labourait et on égalisait le terrain avec un râteau. Autrefois les personnes âgées disaient que pour semer il suffisait cinq grains dans la main parce que d'un seul grain pouvaient pousser trois plantes. Le grain [*lo gran trotche*] se multiplie et il devient touffu. Normalement c'était le propriétaire du champ qui semait afin d'éviter ensuite des discussions si le grain ne poussait pas bien.



Mario Jacquemet sème le seigle (photo Federica Diémoz)

Quand le champ était tout semé on prenait un morceau de [coudra] coudrier, on faisait une ou plusieurs croix et on les mettait au milieu du champ afin que le Bon Dieu protège le champ. Au printemps si le grain avait trop poussé et il était trop serré, quand le terrain était gelé on mettait des [tseri di tcheure] troupeaux de chèvres dans le champ pour espacer un peu. De cette façon elles brouaient le seigle sans arracher la racine et le seigle poussait mieux.

3.5.1. Les maladies et les mauvaises herbes

Autrefois il n'y avait pas beaucoup de maladies.

Na de maladi na, mé me recordo que n'ayaou vi djeusto i fromèn de cou betè la mofléta adoun sâ-teu senque fijòn ? Le pasòn, lèi diòn lo càfaro adoun lo pasòn pe lo càfaro can lo vagnaon. [M. J.]

Non des maladies non, moi [je] me souviens d'avoir vu seulement au blé, le blé des fois mettait le charbon⁷¹, alors sais-tu ce que [nous] faisons, [nous] le passions, [nous] disions le Caffaro⁷² alors [nous] le passions dans [litt. : pour] le Caffaro quand [nous] le semions. [M. J.]

Les mauvaises herbes qui poussaient d'habitude étaient [le-z-itsardoùn] les chardons qui sont des plantes épineuses, [le dzasse] les nielles de blé qui avaient des feuilles longues et de grosses racines et [la courioula] le liseron qui rampait autour des tiges. Au printemps, quand le seigle était encore petit on allait les enlever et on pouvait faire sécher quelques-unes de ces plantes pour les donner aux génissons. Autrefois les oiseaux étaient vraiment un problème : les gens faisaient beaucoup de [matrouye] d'épouvantails contre les [perni] perdrix. La grêle pouvait être dangereuse, et M. Jacquemet raconte que chaque fois qu'il grêlait les femmes couraient prendre de la grêle et la mettait sur le [fornet] fourneau pour conjurer le mauvais sort.

⁷¹ Le charbon est une maladie du blé

⁷² Le « Caffaro » était la marque du produit antiparasitaire utilisé. Ce fongicide se compose essentiellement d'oxychlorure de cuivre et de carbonate de calcium

Mé me rapélo que comme de cou arevè de greulla voué, peró comme arevè an mia de greulla ste female ll'an tote i lambo prende de gran beti si lo fornet, diòn que aritè la greula. [M. J.]

Moi [je] me souviens que à peine des fois arrivait de la grêle oui, mais à peine arrivait un peu de grêle, ces femmes couraient toutes [litt. : étaient toutes en courant] prendre des grains [et les] mettre sur le fourneau, [ils] disaient que fermait la grêle [...] [M. J.]

De nos jours les oiseaux ne mangent pas beaucoup le seigle, par contre c'est le sanglier qui endommage les cultures.

4. La moisson

Autrefois les saisons étaient plus régulières qu'aujourd'hui et les moissons du seigle se faisaient toujours au mois de juillet.

De cou te véyé dza aoutre a Dzignou le tsan ignouòn dza a blantséyi adoùn diòn fa alì si vére si i Gran-Tsan, si i Gran-Tsan se lo blou l'é maou. [G. G.]

Parfois [litt. : des fois] on voyait [litt. : tu voyais] déjà en là à Gignod⁷³ les champs commençaient déjà à tirer sur le blanc, alors [nous] disions : « il faut aller en haut voir, en haut au Grand Champ, en haut au Grand Champ si le seigle est mûr ». [G. G.]

Pour voir si le grain était mûr on essayait de le couper avec l'ongle du pouce ; quand il ne se coupait plus il signifiait qu'il était prêt pour la moisson.



Mario Jacquemet vérifie si le grain est mûr (photo Federica Diémoz)

On commençait à moissonner assez tôt le matin parce qu'il ne faisait pas chaud, mais on attendait la levée du soleil parce que la paille ne devait pas être humide sinon le grain moisissait. Par contre, si

⁷³ Commune voisine de Roisan

on devait commencer plus tôt, on mettait les javelles croisées avec les épis soulevés, qu'ils prennent de l'air.

Fa que lo solèi sise itoù bièn arevòù é tacòn a coupì, pérqué se l'eye, la paille l'é dousa, adoùn vignè que lo gran mofolè é itè llatoù deu eunsemblo é... ou piatro se fiòn devàn, come te diyo, betòn crouèijà lo tchote de l'ipiya, lo dzouilloùn itè sopendì que prégnè co lo solèi. [G. G.]

Il faut que le soleil ait été [litt. : soit été] bien arrivé et [nous] commencions à couper, parce que si était, [si] la paille est humide, alors [il] arrivait [litt. : venait] que le grain moisissait et [il] restait attaché dur ensemble eh... . Ou sinon si [nous] coupions [litt. : faisons] avant, comme [je] te dis, [nous] mettons [les javelles] croisées, le petit tas d'épis, la javelle restait suspendue, qui prenait aussi le soleil. [G. G.]



**Les javelles dressées
et les épis en haut**
(photo Federica Diémoz)

Généralement c'étaient les femmes qui coupaient, les hommes recueillaient les épis :

Ll'an pi euna rentchà de female, betòn pi la pi dzouigna i soundzoùn a fé lo tsemeun, pèi le-z-atre l'on pi lègno aprì. [E. B.]

Nous étions une rangée de femmes et [nous] mettons la plus jeune devant [litt. : au début à] faire le chemin ; de cette façon les autres avaient plus de facilité [litt. : facile] derrière. [E. B.]

L'outil employé pour moissonner était une [*faouseuille*] faucille à grain qui était plus grande et plus large que la faucille à foin. Pour bien moissonner le seigle [*dage~ji*] on devait utiliser une technique particulière : chaque moissonneur coupait un andain de seigle et laissait que celui-ci coulait par terre. Quand il y en avait assez pour faire une javelle [*dzoailloùn*] il le ramassait et le liait ensemble. Les travailleurs mis en file se suivaient et ils devaient rester au pas des autres puisque si quelqu'un perdait le rythme et par conséquent il n'avait pas coupé "son" andain, il offensait ceux qui avaient fait mieux.

[...] *daguéjì vou dé té te beute di travè é te cope é lo blou va bal o pèise, si que l'é euncó dréte veurie pa. Eunnvétche l'avèa, l'ordzo, to lo primavouè, te pou pa dée pèi perqué vignè pa tan âte.* [M. J.]

[...] *dage~ji* veut dire tu te mets de travers et tu coupes et le seigle va en bas le poid, celui qu'est encore droit, [ne] s'aplati pas. Par contre l'avoine, l'orge, tout le printannier, tu [ne] peux pas faire comme ça, parce qu'[il ne] venait pas beaucoup haut [M. J.]

Pour faire les javelles on coupait une poignée de seigle, à peu près toujours de la même épaisseur et pour la nouer on coupait une autre petite touffe qu'on passait autour de la javelle et qu'on entortillait deux fois cachant par la suite un bout sous le nœud et en laissant les épis à l'extérieur.

[...] *adoùn te copè a pouigné, te pouzè a couti, can t'ayé arepré ten pèi, avouè an pouigné te pasè, avouè la lliye te llatè.* [M. J.]

[...] Alors tu coupais à poignée, tu mettais de côté, quand tu avais plus au moins comme ça, avec une poignée tu passais, avec la liane tu liais. [M. J.]



Mario Jacquemet noue la javelle (photo Federica Diémoz)

À Roisan chaque moissonneur coupait et liait ses javelles. Par contre, dans le village de Gignod les femmes coupaient et un homme qui suivait liait les javelles. Normalement on ne ramassait pas tout de suite les javelles, on les laissait sécher quelques jours sur le champ. On pouvait les mettre les unes à côté des autres et quand il ne faisait pas beau on tressait les javelles de façon que les épis ne touchent pas par terre.

[...] *can measè de ploure no fè pi tote euntrèchì, que l'ise pa totchlà l'ipiya pe téra, perché se vegnè de ploure oué dzo l'ipiya que totchè pe téra dzernè.* [M.J.]

[...] Quand [il] menaçait de pleuvoir il nous fallait puis tout tresser, qu'il [n'] ait pas touché l'épi par terre, parce que s'il arrivait de pleuvoir huit jours, l'épi qui touchait par terre germait. [M. J.]



On tresse les javelles pour éviter le contact avec le terrain

(photo Federica Diémoz)

Quelques jours après la moisson on allait au champ pour ramasser les javelles. On devait les mettre ensemble afin de former un paquet, c'est à dire une [*dzerba*] gerbe pour les rentrer à la grange. Pour faire la gerbe, normalement c'étaient les femmes qui prenaient d'abord trois javelles, deux tournées dans un sens et l'autre dans le sens contraire et elles les tressaient. Pour les tresser on ouvrait chaque javelle et on y cachait à l'intérieur les épis de la javelle opposée. Ce premier rang on l'appelait [*lo paillasouùn*] la petite paillasse ou [*la pouetta*] la poupée. On prenait ensuite trois javelles à la fois et on les mettait au-dessous avec les épis à l'intérieur et les tiges vers l'extérieur. On continuait en mettant des rangées de quatre, cinq ou six javelles jusqu'en avoir cent, cent cinquante. Pour charger la gerbe sur le mulet on la dressait verticalement, on enfonçait un ou deux [*ipioùn*] épieux et on la catapultait sur le bât de la bête.

La dzerba la viprou, pa lo mateun, fê pa que sise itou la rouzoù perqué euntsaillòn telamente bièn deue ; aprì faillé pi lo savèi euntitchi, diòn euntitchi : lo fen se eumblitchè, sen se euntitchi.
[M. J.]

La gerbe [nous la faisons] l'après-midi, pas le matin, il ne fallait pas qu'il ait été [litt. : soit été] la rosée parce que [nous] entassions tellement bien, dur ; après il fallait puis le savoir entasser, [nous] disions entasser, le foin se [eumblitchè]⁷⁴ ça se [euntitchi]. [M. J.]

Après le transport de la gerbe il fallait l'entasser. Si on avait beaucoup d'espace au fenil on l'entassait dans un coin de la grange sinon, à l'aide d'un trident ou d'une fourche, on devait les ranger en haut au [trapèi] c'est à dire au galetas, au plancher sous le toit. Une personne lançait les javelles et une autre les entassait.

5. Battre le seigle

Autrefois on pouvait choisir parmi différents procédés pour faire sortir les grains de leurs enveloppes. On pouvait adopter le système du foulage qui consistait à faire piétiner par un ou plusieurs animaux des gerbes étalées sur une aire; ou sinon on pouvait utiliser la technique du chaubage c'est à dire le battage à la main où on frappait des gerbes sur un corp solide comme une porte ou un plan incliné. Une autre méthode consiste à frapper les gerbes étalées sur une aire à l'aide d'un bâton souple ou articulé, le fléau. On pouvait aussi séparer les grains des épis en traînant une pierre assez plate et très lourde sur les gerbes. À Roisan c'est le battage au fléau qui a joué le rôle principal même si pour des quantités plus réduites on utilisait la technique du chaubage. De nos jours on emploie la batteuse. Autrefois on commençait à battre très tôt...

A seunqu'aoue di mateun, pèa que albéyè, adoùn l'ïye pa l'aoua noua, l'ïye l'aoua viille, a seunqu'aoue di mateun de cou n'ayàn la baladeuza, betòn la lemiye a la grandze pe posèi baillì lo tô. Le premi-z-àn pe battre, maleue n'ayet de bague matte, mondjeu que de gran, que de gran vagnà, semble ghenca vrèi.
[M. J.]

À cinq heure du matin à peine il faisat jour. À ce temps là [il n'] était pas l'heure nouvelle, [il] était l'heure vielle. À cinq heure du matin, des fois nous avons la lampe, [nous] mettions la lumière dans [litt. : à] la grange pour arriver à battre tout [litt. : pour pouvoir donner le tour], les premières années pour battre, malheur, [il] y avait beaucoup [litt. : des choses folles], Mon Dieu que de grains, que de grains semés, [il ne] semble même pas vrai. [M. J.]

Pour engranger les uns portaient les javelles, les autres les rangeaient sur le plancher en les disposant de cette façon : la tige contre le mur et l'épi au milieu, on coupait le noeud et on ouvrait la javelle. La rangée successive était disposée à rebours de façon que les épis se superposent aux épis de la rangée précédente et ainsi jusqu'au bout de la grange. On avait donc une série de rangées avec les épis toujours superposés et ça c'était la [grandjà] grangée. Ensuite, on commençait à battre avec le fléau d'une extrémité à l'autre de la grange. Parfois on battait à deux, trois ou quatre. Cette première opération consistait à rompre la grangée, ensuite on sortait la première rangée, celle qui avait l'épi caché dessous et ainsi on faisait le tour de la grange.

Sen que l'ïye catchà dézot lo tsevi, lo tsevi, é aprì tacòn (pause), no veriòn l'itsiya : dou dou si djète é dou si djète é li fê (il siffle) fê voueundre é que lo gran sise to chourtì (pause), que sise chourtì a poste tanque la paille l'ise pléyà la poueunte can n'en pamì de gran la

Ce qui était caché au dessous [était] le [tsevi], le [tsevi] et après [nous] commençons (pause) [nous] nous tournions le dos; deux ce côté et deux de l'autre côté et là il fallait (il siffle) il fallait battre eh ! [afin] que le grain soit tout sorti (pause) qu'il soit sorti bien jusqu'à ce

⁷⁴ Le témoins précise spontanément que le verbe [eumblitè] indique l'action d'entasser le foin alors que [euntitchi] est utilisé pour entasser les céréales

paille se pléye eunna mia. [G. G.]

que] la paille ait plié la pointe [parce que] quand il n'y avait plus de grains, la paille se pliait un peu. [G. G.]

D'un côté on sortait l'épi, de l'autre côté on tournait la javelle: cette opération on l'appelait "faire le tour de la grange". Les femmes devaient retourner et cueillir la paille, les brassées de seigle se disent [*cléi*]⁷⁵

[...] *adoùn can so l'iye to bièn batì, pe sopatì sta paille tacòn lo catrèn, ognideun le seun crépe é li ! Chou...chou... Ah, n'i pa le soque... ti taou taou, ti taou taou, ti taou taou é li chou ! dou requelòn é dou avanchòn, vioundòn pe la grandze. Can n'ayàn fenet la dèrì grandjà é beun a Dzignou se sentè. Adoun la dériye grandjà senza gran, proprio, la grandjà propria baillòn li seun meneute, li avouì lo catrèn, catro-z-itseulo. Dzignou saòn dza que diòn « è l'an frenet, è... l'an frenet ». Aprì lo nite, aprì que n'ayòn pecouè sia, li desì sa pégna térase de vo-z-â diòn ou la lombarda, ou gn'atra tsansouèn è... tsantòn « i nostri vecchietti ».*[G. G.]

[...] Alors quand ceci était tout bien battu, pour secouer cette paille nous battions à quatre [litt. : nous attaquions la quadrille], chacun son coup [litt. : le son coup] eh là oui ! Chu... chu...⁷⁶ Ah, [maintenant] je n'ai pas les sabots, [je te ferais écouter le son] ti taou taou, ti taou taou, ti taou taou⁷⁷. Et là eh! deux [batteurs] reculaient et deux avan- çaient, ils faisaient le tour de la grange [litt.: ils tournaient pour la grange]. Quand [nous] avons fini, la dernière grangée, eh bien à Gignod s'entendait. Alors la dernière grangée sans grain, propre, la grange propre, [nous] battions [litt. : donnions] là cinq minutes, là avec la quadrille, [et on lançait] quatre rires. [À] Gignod ils savaient déjà que [ils] disaient : « [ils] ont fini, eh... [ils] ont fini ». Après le soir, après que [nous] avons mangé [le] souper, là dessus cette petite terrasse de vous autres, [nous] chantions [litt. : disions] ou la Lombarda ou une autre chanson eh... [nous] chantions I nostri vecchietti. [G. G.]

Quand la quantité de seigle à battre était petite ou si on était tout seul on pouvait prendre des deux mains des javelles et les frapper sur une porte.

On pouvait accomplir cette opération directement au champ ou dans la grange. De cette façon les grains sortaient bien et en plus la paille n'allait pas cassée et on l'employait donc par exemple pour faire des lianes [*lliye*] ou pour remplir des matelas.

Dans le hameau de Blavy, en 1940 ils utilisaient la machine qui sert à égrener les céréales, la batteuse qui fonctionnait à l'aide d'une manivelle tournée par un homme. Ensuite, depuis l'année 1947 c'est l'électricité qui fournit l'énergie. D'un côté on met les javelles et de l'autre côté elles sortent avec la paille coupée et séparée des grains.

⁷⁵ Alors que les brassés de foin se disent [*brachà*]

⁷⁶ L'informateur utilise des onomatopées, ici elles signifient : « allez ! »

⁷⁷ L'informateur emploie des onomatopées qui indiquent ici le son fait par les fléaux



La batteuse « Leitner » en fonction en 1998 à Blavy

(photo Federica Diémoz)

Aprì can n'è pamì l'eye pi la paille triya, la paille triya adoùn avouì le ràtì, avouì le ràtì tòdzèn tòdzèn ià ioù n'en co de cou de paille rota, de-z-ipiye rote. Adoùn li n'è pe dou, sempre le dou mimo pe batre sen é le-z-atre l'ayòn dza fi le-z-icaouvoue de bioula, dza coupou lo bouque l'an devàn pe fé le-z-icaouvoue souple adoùn balouyòn. Balouyòn eun sistéma que lo gran sise itoü proprio, te sa, pitoü souflòn ià lo llète que lo gran l'eye proprio. Aprì si gran inque betòn pe la floriaou é pourtòn ba dézot pèi, atèndèn que no tornòn arountre l'atra grandjà, le vânon, betòn pe lo saque [G.G.]

Après quand il y en n'avait plus il n'y avait que la paille menue, la paille menue, alors avec les râteaux, avec les râteaux très lentement, très lentement, très lentement [on ramassait] là où il y avait encore parfois de [la] paille cassée, des épis cassés. Alors ceci [litt. : là] était pour deux [hommes], toujours les mêmes deux pour battre ceci et les autres avaient déjà fait les balais de bouleau, déjà coupé le bois l'année auparavant [litt. : devant] pour faire les balais souples [et] donc nous balayions. Nous balayions d'une façon que [litt.: un système] le grain ait été propre, tu sais plutôt nous soufflions dehors le débris, pour que le grain soit propre. Ensuite ce grain-ci nous mettions dans [litt. : pour] le linge à foin et nous [le] portions bas au dessous. De cette façon en même temps que nous commençons de nouveau [litt. : nous tournions battre] à battre l'autre grangée, elles vannaient [et] mettaient dans [litt. : pour] les sacs. [G. G.]

Quand on avait battu deux fois, on ramassait la paille et on faisait de grosses brassées. On donnait cette paille aux ânes, aux mulets et au bétail comme aliment ou sinon on la mettait dans la fosse d'étable pour avoir du bon fumier. De nos jours, avec la presse à foin on emballe la paille et en hiver M. Jacquemet la met sous les petits veaux pour les protéger et les réchauffer.

6. Vanner le seigle

Normalement c'étaient les femmes qui s'occupaient de l'activité du vannage. Quelques unes mettaient dans le petit van [*lo pén van*] les résidus qu'on avait ramassés en balayant et elles secouaient. Deux autres femmes s'occupaient du gros van : une le faisait marcher et l'autre le remplissait. Le van mécanique [*lo van*] est une machine munie d'une manivelle, de grilles et d'engrainages qui produit un mouvement d'air tel à expulser définitivement les déchets. Les déchets et les épis tombent d'un côté et le meilleur grain de l'autre côté.

Si topèn li i dziquète que léche alè ba djica pe cou. Adouùn n'ayet trèi griille (pause) la dériye l'iyè pi fiya, sala que alè ba devàn alè ba proprio è... dézô se diyè l'imiyà perqué séze kilo tignè. Adouùn lo proprio alè li dedeun ma proprio è... so l'è le-z-aléte, si van inque poulite proprio. Di dziquète inque chortòn le-z-ipiye rote é de séilla chortè l ocré gran. [...] a eun poste chortè l'ipiya rota, l'atro poste chortè (pause) lo gran tsaploù é la néalla [...], la néalla l'é de pégnò gran (pause), si pa come fa te dée, pégnò, pégnò, nèe, é sen te betè sen li i pan, le pan moufichòn tchouete. [G. G.]

Ce couvercle là, à la petite ouverture qui laissait aller bas un peu à la [litt. : pour] fois [le grain]. Il y avait donc trois grilles (pause), la dernière était plus fine, celle qui allait bas devant, [le grain] allait bas propre eh... Dessous, on l'appelait [litt. : on disait] l'émine⁷⁸ parce qu'elle contenait seize kilos [litt. : seize kilos tenait]. Alors le [grain] propre allait là dedans, mais propre eh... ! ça avait les ailettes, ce van-ci nettoyait bien [litt. : propre]. De la petite ouverture-ci sortaient les épis cassés et de ceci sortait le mauvais grain. [...] D'un trou [litt. : à une place] sortait l'épi cassé, [de] l'autre place sortait (pause) le grain coupé et la nielle [...], la nielle c'est du petit grain (pause), [je ne] sais pas comme l'expliquer [litt. : comme il faut te dire], petit, petit [grain] noir et ça tu mettais, ça là au pain, les pains moisissaient tous. [G. G.]

Quand l'hémine était pleine on versait ces grains dans des sacs [*baleun*] qui étaient mis dans des pièces sèches et on les portait moudre. D'autre part les grains qui servaient comme semailles ou pour des utilisations alimentaires on les mettait dans de gros coffres fait en bois [*artse, artsoùn*] qui avaient différents compartiments appelés [*tsaséte*]. Après quelque temps le plus beau grain, celui de première qualité qui était destiné à faire des pains, était chargé dans les besaces et transporté au moulin. On ne devait pas l'apporter moudre trop tôt sinon il moisissait [*fiè bouliya*] on attendait donc jusqu'au mois d'octobre ou novembre.

7. Utilisation des grains

Pour ce qui est des remèdes naturels utilisés par les gens, on peut rappeler que les femmes qui venaient d'accoucher ou qui étaient un peu anémiques devaient boire, le matin à jeun, une bouillie préparée avec de la farine de seigle [*de-z-asolète*] et du lait à peine trait. En outre, on pouvait aussi assaisonner cette bouillie avec du beurre et ajouter du vin au lieu du lait. Ces aliments étaient donc de bons reconstituants. Avec la farine de seigle on faisait également des gâteaux.

8. Quelques dictons

Se plouesè lo dzô de l'asenchouùn la téra d'abô fiè mountouùn é l'iyè pi eungn an de sétchina de bague matte [...] la poussa fi mountouùn, quèqueun diè la poussa, quèqueun la téra [M.J.]

S'[il] pleuvait le jour de l'Ascension la terre d'abord sera sèche [litt. : faisait tas] et [il] était puis une année de sécheresse de choses folle [...] la poussière fait tas, quelqu'un disait la poussière, quelqu'un la terre. [M. J.]

⁷⁸ L'émine est une mesure de capacité: l'émine du blé contenait 18 kilos, l'émine du seigle 16 kilos

Se plouesè can lo blou l'ye eun fleu, si pamì dza come diòn, si pamì queun dzô dza que plouesè lo blou l'ye pi eun fleu, l'ye mi pa boun perqué lo blou tsanè, perdè tchica, l'ye mouèn tchardjà [M. J.] S'[il] pleuvait quand le seigle était en fleur, [je ne] sais plus déjà comme [ils] disaient le, [je ne] sais plus quel jour déjà s'[il] [litt. : que] pleuvait, le seigle était puis en fleur, [il] était aussi pas bon parce que le seigle « tsanè », [c'est à dire il] perdait un peu, [il] était moins chargé. [M. J.]

Se plouesè lo dzô de sen Medâ, d'abô l'ye pi carenta dzô lo dâ, que l'ye pi gramo fé le fen, l'ye pi gramo sapì le tsan, l'ye pi to gramo, le tertifle l'iyàn pi catchè pe l'ive [M. J.]
Et s'[il] pleuvait le jour de Saint Medard⁷⁹ [il y] avait d'abord, [il] était puis quarante jours le mauvais temps, qu'il était puis difficile [litt. : mauvais] faire les foin, [il] était puis difficile [litt. : mauvais] piocher les champs, [il] était puis tout difficile [litt. : mauvais], les pommes de terre étaient puis cachées dans [litt. : pour] l'eau. [M. J.]

Le tsan di-z-itsardoùn fa pa le léchè alì ià de mèizoùn, perqué le tsan ioù son le-z-itsardoùn l'é boun tsan, l'é atro que boun ma pouégno é pi boun chortòn abastansa [M. J.]
Les champs des chardons il [ne] faut pas les laisser aller loin de [la] maison parce que les champs où étaient les chardons c'est un bon champ, [il] est autre que bon mais [ils] piquent et puis bon [ils en] poussent [litt. : sortent] assez. [M. J.]

Mmes Bovet Eugenia, Glarey Iva, et M. Gildo Glarey ne sont plus là mais un petit brin de leur savoir-faire a enrichi tous ceux qui ont eu la possibilité et la chance de les écouter ! Notre estime va à Mario Jacquemet et Sivana Comé qui continuent encore de nos jours cette activité traditionnelle qui est porteuse d'un bagage ethnolinguistique riche et fascinant⁸⁰

⁷⁹ Saint-Medard est le huit juin

⁸⁰ M. Jacquemet et S. Comé sont les acteurs du documentaire *La terre* réalisé par Joseph

Introd – la filière du blé⁸¹



Les Combes d'Introd – 1963 (Fonds Bérard)

Aux champs

Le blé était semé en automne, sauf la variante printanière (*la sèiletta*) qui, comme l'orge et l'avoine, était semée au printemps. Généralement à Introd, on alternait la culture de la pomme de terre et du blé mais à partir d'une certaine hauteur on cultivait uniquement les céréales ; de ce fait, une année sur deux les champs les plus hauts restaient en jachère (on disait que les champs étaient *vèizilo* ou *vèizi*).

Un terrain *vèizilo* tend à être envahi par les mauvaises herbes, c'est pourquoi au moins une fois par an il fallait le labourer grossièrement (*lo rontre*). Cette opération était faite au printemps ou en été, en fonction de la poussée de l'herbe mais aussi en fonction du temps qu'on avait à disposition. Si, juste avant les semailles, il y avait à nouveau trop de mauvaises herbes, on pouvait décider de labourer encore une fois le terrain. Si on disposait d'assez de fumier, on profitait de cette occasion aussi pour engraisser le champ. Les semailles (*vagnê*) consistaient à semer à la volée et à recouvrir ensuite les grains avec la charrue (*la seloria*) ou avec l'araire (*lo piatòn* ou *l'eunrèi*). Pour terminer le travail, on brisait les agglomérats de terre trop gros et on égalisait le tout à l'aide d'un râteau ou d'un outil spécifique : *lo rablo* (appelé aussi *bechacati*).

Il fallait que le blé pousse déjà en automne. Une fois qu'il avait poussé on pouvait y amener pâturer les brebis mais à condition que le terrain soit dur et gelé, autrement les brebis auraient arraché les racines des jeunes pousses et l'année suivante il n'y aurait pas eu de récolte.

Au mois de juillet, entre les foins et les regains, on moissonnait. Aux Villes, tous les deux ans, on coupait le blé sur la côte en dessous des Combes ; en partant d'en bas on moissonnait : *Lo Rése*, *Lo Blantseun*, *Lo Prouêt*, *Lo Couhêt*, *Lo Rouêt*, *Mèizòn-Sègneur*, *Gran-Dzelèya*, *Lo Rontsè* et *Creu*. On appelait ces moissons *la gran prèiza*.

⁸¹ D'après des interviews réalisés sur place par le Guichet (Lo Gnalèi) en 2012

Le blé était recueilli en gerbes et lié ; les gerbes étaient à leur tour disposées sur le terrain en forme de tresse de façon que les grains ne touchent pas le terrain humide et puissent sécher.



Introd, « Gran-Tsan » - 1961 (Fonds Bérard)

Groupe de femmes à moissonner

Au fenil

Après une période qui variait entre quelques jours et quelques semaines en fonction du temps qu'il faisait⁸², on retirait le blé. Les gerbes étaient disposées dans les *balòn* du foin ou dans des paquets appelés *dzerbe*⁸³ et on le transportait à dos de mulet ou à l'aide de traineaux.

Une fois au fenil on disposait les gerbes par terre en regroupant les épis. Les opérations de battage se faisaient normalement dans la première quinzaine du mois d'août, avant les regains. Dans le temps, le blé était battu à la main avec les fléaux (*le fliyì*)⁸⁴ ou, s'il y en avait peu, à l'aide d'un bâton, en disposant les gerbes sur une planche à laver (*lo lavioi*). Puis ce fut le tour des batteuses (*le machine a batre*). Il y en avait une aux Villes, de propriété de Louis Luboz et une à Introd, de

⁸² Deux à quatre jours suffisaient s'il faisait bon mais il arrivait qu'il pleuvait pendant 15 jours : alors les grains germaient déjà dans les épis, parfois il y avait même 4 doigts de pousses. Il fallait alors retourner les tresses pour que les grains ne mettent pas racine en terre. Dans ce cas, on retirait des épis avec les grains déjà germés, on les mettait sécher au grenier sur le tas du foin (*la bliha*) et après on les battait et on moulaient. On destinait cette farine au bétail, prioritairement aux vaches.

⁸³ Préparation d'un paquet de blé (*dzerba*) : on dispose à terre deux cordes parallèles (*le corde di fé, avoui le trouille*) et on lui pose dessus un linge à foin (*la florioi*). En tressant par leurs épis quatre ou cinq gerbes et en les liant au centre et aux extrémités avec des javelles, on prépare ce que l'on appelle « *l'ommo mor* », c'est-à-dire un faisceau que l'on dispose sur le linge, de travers par rapport aux cordes, afin que le paquet ne s'ouvre pas en deux pendant le transport. Ensuite, on y dispose les gerbes de façon que les épis se trouvent toujours au centre du paquet, pour que les grains qui tombent soient retenus par le linge. Pour finir, on lie le tout. On chargeait le paquet de travers sur le bât du mulet et on le tenait en équilibre à l'aide de deux bâtons pointus qui le transperçaient (*le-z-épiòn*).

⁸⁴ Les batteurs étaient des hommes. Normalement ils étaient en nombre de quatre et ils battaient en suivant une séquence rythmique à quatre temps : *lo catrèn*

propriété de la famille de Frédéric Rollandoz. Au début, il n'y avait même pas de prises pour brancher ces machines et donc on se débrouillait en s'accrochant directement aux fils aériens du réseau électrique.

Juste après le battage il y avait le vannage. Les vans traditionnels furent progressivement remplacés au cours du XXe siècle par des vanneuses, actionnées à la main avant et électriques ensuite. Le grain était recueilli dans les émines⁸⁵ (les quartaines étaient peu utilisées) où il était émondé des dernières impuretés⁸⁶ puis versé dans des sacs de chanvre (le *sacque de riha* ou *sacque blan*⁸⁷). Il fallait que le grain puisse encore sécher après avoir été battu, c'est pourquoi pendant un certain temps on stockait les sacs dans des endroits aérés.

Le temps venu on portait les sacs au moulin.

Au moulin de Plantey



Le moulin de Plantey avec son réservoir et le bief d'amont (photo Daniel Fusinaz)

On posait les sacs sur le rayon qui se trouvait sous la fenêtre, côté Est. Puis on mettait en marche le moulin, on versait le grain dans la trémie et on réglait la hauteur de la meule, en fonction de la mouture plus ou moins fine que l'on souhaitait. Pendant tout le temps que le moulin tournait il fallait rester sur place, pour surveiller aussi le flux de l'eau car si la meule tournait trop lentement elle risquait de se bloquer et si elle tournait trop rapidement la mouture n'aurait pas été complète⁸⁸. La farine était remise dans les mêmes sacs dans lesquels on avait transporté le grain. Les sacs étaient par la suite stockés, encore une fois, dans un endroit aéré, parfois directement sur un balcon :

⁸⁵ Les émines étaient faites sur place, généralement avec du bois de saule (*atò de coudre*).

⁸⁶ Le tri de la paille (*lo bolaille*), déchet du vannage, était jeté aux poules qui glanaient encore quelques grains résidus ; il pouvait aussi être dispersé au milieu du regain si celui-ci n'était pas assez sec.

⁸⁷ Des sacs en toile il y en avait de différentes dimensions : 30, 50 kilos, etc. Cela dépendait de l'étoffe dont on disposait pour les confectionner.

⁸⁸ La force centrifète aurait en effet projeté trop rapidement les grains vers l'extérieur, ne les moulant qu'en partie. De la goulotte serait alors sortie de la farine mixte à des fragments de grains.

il fallait alors avoir soin de les retourner périodiquement pour changer le côté exposé aux rayons du soleil.

Au four

Tous les villages disposaient d'un four.

Chaque année, au mois de décembre, il fallait le remettre en marche. Remettre en marche un four signifie pour l'essentiel le préchauffer en y allumant le feu, cela afin de réchauffer progressivement et en profondeur la voûte et le dallage. On désigne cette opération avec l'expression « *dechouée lo for* ».

Une fois le four prêt, les familles s'alternaient sans jamais le laisser refroidir⁸⁹. Chacun apportait le bois nécessaire, fendu et coupé à une longueur d'environ 100/120 cm (*le-z-éhatse* ou *éhalle*). On considérait que le meilleur bois pour le four était l'aulne ou le bouleau. Certains fours étaient équipés d'un fournil (*la tsambra di pan* ou *la tsambra de couée*), d'autres en étaient dépourvus. Dans ce dernier cas, chacun préparait les pains chez soi, à l'étable, et ensuite les transportait au four en les disposant sur une planche. Que ce soit au fournil ou à l'étable, on pétrissait à la main.

Les pains de pure farine de blé étaient très rares, ils étaient presque considérés des gâteaux. Normalement, on mélangeait la farine de blé à celle de seigle mais les pains de pur seigle n'étaient pas rares. Ces derniers étaient moins appréciés car ils levaient moins et devenaient plus durs que les autres. Chaque famille « cuisait » une seule fois par an. Ceux qui pouvaient se le permettre, calculaient 100 pains pour chaque membre de la famille ; ainsi une famille de 7 personnes prévoyait 700 pains, qui devaient suffire pour toute l'année. Les pains cuits étaient ensuite portés à la maison, dans une chambre sèche et ventilée, où ils étaient étalés sur des râteliers verticaux ou horizontaux (*le raheli*) pour qu'ils sèchent sans moisir.

⁸⁹ De préférence, il était mieux cuire les pains à la lune sur son décroît.