

## Comment vivaient les habitants de l'alpe autrefois

Il y a trois mille ans, des groupes commencent à s'installer dans les montagnes, entre 1 200 et 2 000m d'altitude. A de telles conditions d'altitude et de climat, les hommes ne peuvent se passer ni de l'animal, ni d'une forte organisation collective. Ainsi réussirent-ils à s'affranchir de toutes des contraintes : de l'altitude et de la pente en se déplaçant au gré des saisons pour que leurs bêtes profitent des meilleurs pâturages ; du froid, par un habitat ingénieux ; de l'isolement, par de fréquents voyages.

En montagne, la principale ressource, c'est l'herbe. Mais on ne peut y faire pâturer les animaux qu'une centaine de jours par an. Aussi d'énormes provisions de fourrage (herbe séchée ou foin) doivent être constituées pour les nourrir à l'intérieur, durant les 265 jours restants. La récolte de l'herbe et surtout sa fauche mobilisent en juillet tous les hommes valides.

*En altitude, point de salut sans l'animal.* C'est grâce à la vache, au mouton, à la chèvre, au mulet que l'on peut satisfaire aux premières exigences : se nourrir, se réchauffer, se vêtir, se déplacer, porter, tirer, fumer la terre. Ce sont eux aussi qui permettent de disposer de produits d'échanges tel la laine, le fromage, la viande ou la peau. Or pas d'animaux sans herbe, et pas d'herbe en montagne sans une économie savamment réglée sur les saisons et les déplacements. Car pour trouver l'herbe là où elle est la plus nourrissante, il faut suivre sa croissance au fur et à mesure que l'altitude s'élève et conduire ses troupeaux par étapes des plus bas aux plus hauts endroits de la montagne. Au début de l'été, on emmène les bêtes paître pour plusieurs mois dans les pâturages (c'est *la transhumance*). Au printemps, les champs sont labourés, fumés et piochés, puis ensemencés des céréales de printemps : l'orge, l'avoine. Le seigle, principale céréale utilisée pour la fabrication du pain à haute altitude, est semé aux alentours du 20 août et récolté un an plus tard. En juin, juste avant de labourer les jachères, les provisions de bois sont reconstituées. En juillet, commencent les premières coupes de foin. Fauché, retourné, séché puis râtelé, le fourrage est serré dans des filets de cordes, les cordiers, ou des toiles grossières, les bourras, puis transporté jusqu'à la grange par char, traîneau, tringueballe, dos de mulet ou d'homme. Fin juin, les bêtes paissent encore à proximité des maisons. Peu après, des bergers prennent en charge, l'un les bovins, l'autre les ovins et les conduisent au pâturage. Alors commence l'estivage. En Août, le seigle est semé pour l'année suivante, juste avant que celui de l'année précédente soit moissonné, en septembre, comme l'orge et l'avoine. Et dès que la récolte des pommes de terre s'achève, vers la mi-octobre, il est temps de se préparer à l'hiver et de cuire le pain.

La fabrication du pain, aliment de base, exige la mise en œuvre d'un long processus. Une fois la moisson faite (donc à l'automne), à la faucille ou à la faux, les gerbes sont dressées dans le champ puis transportées. Puis les épis sont battus, au fléau simple ou articulé, en prenant soin de ne pas abîmer la tige. Une partie de la paille du seigle, longue, fine et résistante, pourra être réservée pour la toiture des maisons ou la vannerie (fabrication des paniers). Le reste sera donné à consommer aux animaux ou utiliser pour leur litière. Une partie du grain est apportée au moulin afin de disposer, dès l'automne de la farine pour le pain de l'hiver. L'autre est entreposée dans les arches en prévision des cuissons qui reprendront au printemps.

Autre aliment de base, le lait et surtout le fromage peuvent procurer quelque argent. Selon qu'elles travaillent ou non, les vaches donnent de 5 à 10 litres de lait en deux traites quotidiennes. Une partie de la crème est réservée pour la fabrication du beurre. Ensuite, le lait est additionné de présure, caillé, mis en faisselles ou dans des moules. Une fois égouttés, les fromages sont salés, séchés puis affinés. La fabrication du beurre et du fromage relève le plus souvent du travail des femmes. Les fromages qui sont fabriqués durant l'été, sur l'alpage, sont descendus à l'automne pour être vendus sur les foires. Le profit de leur vente est l'une des principales sources de liquidité dont bénéficient les gens de l'alpe.

La laine ou le chanvre sont aussi sources de revenu. C'est le plus fréquemment à l'automne que les moutons sont tondus. La laine est lavée dans le torrent puis dans l'eau tiède avant d'être mise en sac. Durant la pause hivernale, elle est cardée, filée et souvent tissée à domicile. Les gens de l'alpe produisent des couvertures et les tissus qui leur sont nécessaires, réussissant parfois à commercialiser une partie de leurs tissages. Les toiles de chanvre fournissent une fibre qui, après être filée, donne au tissage une toile raide dans laquelle sont taillés des draps et des chemises.

Durant « les sept mois d'hiver », les hommes quittent leurs montagnes. Chaque automne, une fois faites les productions de l'hiver, ils laissent leur famille car il n'y a plus de travail et partent à travers le monde devenant fleuristes, merciers, quincaillers, lunetiers, marchands d'image...