Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 37 (1947)

Heft: 4

Artikel: Les alpages d'Hérémence

Autor: Bourdin, Alexandre

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005792

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

FOLKLORE SUISSE

BULLETIN
DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES TRADITIONS POPULAIRES

Paraît quatre fois par an

37e Année | N° 4* | 1947

Photo A. Bourdin, Enseigne.

Chalets à plus de 2000 m.

Les alpages d'Hérémence.

Par Alexandre Bourdin, Euseigne.

I.

Les nombreuses associations locales que nous trouvons à Hérémence, relèvent davantage de la tradition que d'une organisation juridique.

C'est tout au début de la création d'un genre de règlement que ces associations se sont constituées, montrant le plus bel exemple de système corporatif et coopératif.

Nous savons très peu de chose sur les premiers débuts, mais la bonne foi de chacun remplaçait avantageusement les règlements actuels, jamais assez clairs, et toujours remis en cause sur un point ou un autre.

Parmi ces associations, les alpages sont restés ce qu'ils étaient au début, un grand rouage de la vie économique communale.

Les Hérémensards sont des gens racés et travailleurs, à qui les difficultés de la vie ne font pas peur. Aujourd'hui encore, ils vivent, dans la mesure où le permet la densité de la population, du travail de la terre dont le produit est arraché à force de sueur. C'est surtout à cause du conditionnement du terrain — grande pente, terrain sec et argileux — que le travail est si pénible. Le morcellement y apporte aussi sa très large part. Il n'est pas rare de trouver des exploitations de 2 ha et demi qui ont de 30 à 40 parcelles de prés et une douzaine de champs et encore 4 ou 5 morceaux de vigne en plaine. Mais les Hérémensards sont fiers de leur coin de terre, et ce ne sont pas des sollicitations suspectes qui les arrachent à leur avoir. D'ailleurs, l'organisation de leur vie leur apporte annuellement des changements qui ne manquent pas d'intérêt. C'est surtout la vie du petit troupeau de la famille qui amène ces changements. Ce n'est pas le troupeau qui suit la famille mais la famille qui suit le troupeau.

Si nous commençons à suivre ce troupeau au Nouvel-An, nous trouvons le bétail des Hérémensards disséminé dans les mayens de la vallée, soigné par un membre de chaque famille, et changeant de place une fois par mois environ, jusqu'au mois d'avril qui le voit rassemblé aux villages, en grande partie du moins. Des onze villages et hameaux de la commune, la vie est invariablement la même.

On reste au village jusqu'au début de juin, fin de la période d'hivernage. On y mange le foin récolté sur les prés disséminés aux alentours, les uns situés à 10 minutes les autres jusqu'à plus d'une heure de distance.

Au début de juin, commence la période d'estivage pour le bétail. C'est alors le départ pour le mayen (fig. 1) au gai tintement des sonnailles. Souvent c'est toute la famille qui s'en va avec lui, passer près d'un mois là-haut sur les pentes ensoleillées ou à l'ombre des forêts millénaires. Ce sont surtout les familles avec petits enfants. Car les grandes personnes n'ont pas le temps de se payer des séjours. Et nous trouvons parfois des pères de famille travaillant un jour aux vignes, à 600 mètres d'altitude et le lendemain en corvée sur l'alpage à environ 2000 mètres.

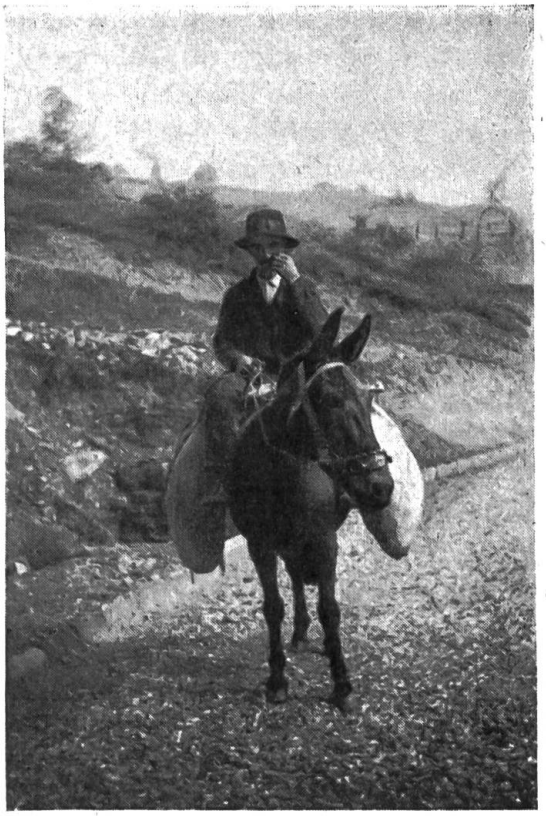


Photo A. Bourdin, Enseigne.

Fig. 1. En route pour le mayen.

Voici deux fois déjà que j'ai parlé du mayen. Il est donc utile de dire ici ce qu'il est. Le mayen constitue une transition entre le village et l'alpage. C'est une prairie assez bien entretenue, avec rapport en foin normal d'une prairie ordinaire, bien qu'il serve de pâturage. Il est situé, en général à mi-chemin entre le village et l'alpage. Sa superficie varie beaucoup. Nous trouvons des mayens de 2000 m² (cf. cliché page 49*) d'autres, avec un peu de forêt de 2 ha. La moyenne est de 5 à 6000 m² C'est donc ici la première étape de «l'inalpe».

Revenons maintenant a l'alpage qui fait l'objet de cette étude.

II. Propriété et organisation.

Les alpages de la commune d'Hérémence sont au nombre de onze, dont six en mains des Hérémensards; quatre, propriété de consortages de Vex et un à la bourgeoisie d'Arbaz.

Les six premiers sont Mandelon et Novellé sur la rive droite de la Dixence, Barmaz et Liappey derrière le lac actuel de la Dixence, Orchèraz et Essertze sur la rive gauche de cette rivière.

Tous ces alpages sont constitués en consortage, association reconnue juridiquement. Il y a cependant très peu de chose de

changé depuis le vieux temps au point de vue exploitation. Nous distinguons deux genres d'alpages: l'alpage à chalets et l'alpage à *rémou.intsé*. Le premier type est représenté par Mandelon, le second par Barmaz.

Une *rémou.intsə* est une subdivision bien déterminée de l'alpage, où l'on reste un certain nombre de jours, afin de faire profiter les terrains d'alentour du fumier qu'y laisse le bétail. Il ne s'y trouve ordinairement qu'un seul bâtiment entouré d'un grand parc. C'est le bâtiment, *l'écró* où se retirent les domestiques qui y font leur ménage. Le bétail ramené chaque soir dans le parc est soumis à toutes les intempéries.

Aux chalets par contre, le bétail est toujours dans des étables, et les domestiques sont plus ou moins bien logés. Actuellement, tous les alpages possèdent pour eux une chambre chauffable. Trois des six alpages possèdent des chalets neufs, conçus d'après les plans du Service cantonal des améliorations foncières.

Les alpages sont situés à des altitudes allant de 1700 à 2400 mètres. Les terrains pâturés par le gros bétail atteignent 2700 et par les moutons près de 3000 mètres.

Tous les alpages sont donc constitués en consortages avec un nombre de droits de fond très varié. Ainsi Mandelon possède 172 vaches de fond, Essertze 144, Orchèraz 132, Novellé 120, Barmaz 96 avant l'installation du lac (64 maintenant) et Liappey 60 droits. A côté de cela il y a le troupeau des génissons, dont le droit est de un chaque quatre vaches; des moutons (droits illimités). L'alpage entretient aussi des porcs, un chaque six vaches pour ceux de dedans (*chossə*) et un chaque six vache également pour ceux de dehors c. à. d. qui sont laissés en liberté. Les moutons. Chaque propriétaire à le devoir d'y alper les moutons qu'il possède. Tous les alpages sauf Orchèraz ont aussi le troupeau des veaux dont le droit est de un chaque quatre vaches. Novellé et Barmaz acceptent aussi des chèvres et cabris qui sont gardés avec les génisses.

* * *

La base du droit de fond est le quartier. Il constitue une véritable action ou part sociale. Il faut quatre quartiers de fonds ou un droit entier pour pouvoir alper une vache. Toutefois, en ce qui concerne l'herbage, ou «inalpe» proprement dite, il faut cinq quartiers à Mandelon et quatre et demi à Orchèraz. Ceci provient du fait qu'autrefois on avait trop chargé l'alpage et l'on ne pouvait pas y rester aussi longtemps que les autres. On a, en somme, supprimé un certain nombre de droits. Il y a aussi comme part d'action, le demi-quartier, dont l'existence est dûe aux changements ci-dessus.

La valeur des droits de fonds dépend des consortages. Elle est actuellement de 1000 frs. à Mandelon, 800 à Essertze, 700 à Orchèraz, 300 à Novellé, Barmaz et Liappey.

Un propriétaire qui n'emploie pas son fonds peut le louer, sinon le comité l'emploie pour ceux qui en ont besoin. Autrefois, ce droit de location était de deux francs par quartier et un kg. de fromage. Aujourd'hui, l'allocation en argent est supprimée pour celui qui ne loue pas directement.

* * *

La direction d'un consortage est confiée à un comité, assisté d'un directeur des travaux et de deux procureurs.

Le comité, généralement composé de trois membres, gère la société, la représente au dehors. Il est nommé tous les quatre ans, ainsi que le directeur.

Ce dernier collabore avec le comité pour les améliorations à apporter à l'alpage, ainsi que pour les travaux annuels. Il dirige les ouvriers, contrôle les journées.

Les travaux se font sous forme de corvées, au prorata des droits de fonds. La quantité à faire est fixée chaque année par l'assemblée générale. Ces corvées varient de une à deux journées par droit entier, plus la journée générale, qui est instituée pour couvrir les frais de l'assemblée générale et des *arpiézó* dont nous parlerons plus loin.

Les travaux se font, sauf circonstances extrordinaires, au printemps et en automne, d'après les publications du directeur.

Les deux procureurs s'occupent des affaires annuelles du consortage. Ils sont nommés chaque année, à tour de rôle, suivant une répartition qui s'appelle *chésən* et qui comprend 48 quartiers de fonds ou douze vaches. C'est le plus fort en droit qui est responsable de la procure, et comme on fait deux tours, il doit s'entendre pour avoir avec lui la moitié soit 24 quartiers. Ceux qui fonctionnent au premier tour sont exemptés du second. Le tour de procure revient donc autant de fois qu'il y a de fois douze droits dans le total de ceux-ci.

Les procureurs gèrent les affaires annuelles, font les encaissements, se chargent de monter le nécessaire pour la saison d'exploitation et fournissent chacun un taureau reproducteur. D'autre part, chaque dimanche à tour de rôle, ils fournissent un mulet pour le service du domestique qui monte à l'alpage le ravitaillement et les autres objets nécessaires au ménage et aux soins du bétail.

Pour le service du taureau, les procureurs sont rémunérés à raison de 25 livres de beurre et pour le mulet de 20 livres de fromage. La procure est une obligation à laquelle personne ne peut se soustraire.

Les autres prérogatives du procureur sont la recherche des domestiques avant l'assemblée générale qui les nomme, la visite du bétail le jour de l'«inalpe». Ici nous signalerons surtout la visite du bout des cornes qui ne doit pas avoir moins d'un centimètre de diamètre.

Chaque consort remplit aussi certaines obligations vis-à-vis de la société.

* * *

Pour qu'une vache puisse être alpée comme telle sans frais supplémentaires, il faut qu'elle donne au moins un litre de lait par traite. Si elle ne l'a pas, elle paye en proportion de ce qu'elle a, et si elle n'en a point, elle paye 12 livres de fromage et 20 frs.

Le premier mesurage du lait a lieu 3 jours après l'«inalpe» Autrefois, ce jour là était pour ainsi dire une vacance que se payait le propriétaire car c'était à lui de traire les vaches. Ceux qui le désiraient pouvaient aussi faire une journée de «manœuvre» ce jour là. Maintenant ces habitudes n'existent plus, et c'est seulement le comité qui procède aux trois mesurages que l'on fait au cours de la saison.

D'autre part un proprétaire doit amener un charge de bois pour chaque vache alpée, et une pour un porc «de dedans». Pour le ravitaillement des domestiques il fournit trois livres de pain par vache, deux par génisson, une demi-livre de tomme par vache, et une et demie par génisson.

On n'a pas le droit d'alper une vache si l'on n'a pas les trois quarts du droit de fonds soit comme propriétaire, soit comme locataire.

Les autres frais, qui s'élèvent à environ 3 frs par vache au commencement et à la fin de la saison sont payés moitié au début moitié à la fin mais ici toujours avant la distribution des produits. Les poros et les génisses payent 5 frs pour la saison.

III. Habitudes particulières et traditionnelles.

L'«inalpe» est fixée par les statuts de tous les consortages au 3 juillet et la «désalpe» au 18 septembre. Ce ne sont pas, cependant, des dates rigoureusement observées de nos jours. Lorsque l'état des alpages le permet, la date d'«inalpe» est avancée, mais presque jamais avant le 1er juillet. Pour la «désalpe», tout dépend aussi de l'avancement de la saison. Nous avons vu le troupeau descendre le 8, mais aussi le 25 septembre.

Là-haut, les troupeaux sont confiés à huit domestiques qui sont, par rang d'importance: le fromager *pāṣo*, le premier vacher *atsēró*, le second pâtre *paṣorèt*, le porcher *portchè*, l'aide de cuisine

vẹ̄ʲli, le second vacher *atsèrólè(t)* [1]), le berger des génissons *mòzòni* et le berger des moutons *bèrjiē*. Jusqu'à la Saint Jacques, le 25 juillet, les bergers des génisses et des moutons, ont encore un aide dénommé *mòzònérè(t)* et *bèrzeró̧(t)*. Les alpages qui ont un troupeau de veaux possèdent encore le *vẹ̄ʲli di vé*ⁱ ainsi que son aide le *rèfó̧*. L'alpage de Mandelon possède encore une domestique supplémentaire dont le travail consiste à aider à traire, garder les vaches jusqu'à la mi-été et ensuite aider le fromager à soigner les produits. C'est le *choporthiu*.

* * *

La nomination des domestiques a lieu le jour de l'assemblée générale, traditionnellement le dernier dimanche d'avril. Ce jour là, (*achuriē*) est un jour de grande fête. C'est le jour de session législative et de surveillance, en même temps que politique. Après la liquidation de l'ordre du jour que nous venons d'indiquer et la nomination des domestiques, c'est la partie récréative qui ne manque pas de pittoresque. Mais pour y avoir droit, il faut faire la journée supplémentaire à l'alpage, fixée pour tous les propriétaires et alpages invariablement.

Ce sont les procureurs qui sont chargés du nécessaire pour cette récréation où chaque participant a droit à une ration de fromage de 3 à 400 grammes, tandis que le pain n'est pas mesuré. Pour le vin, on compte généralement de 1 litre et demi à deux litres par personne, ce qui fait que ce soir là on voit déambuler pas mal de « désiquilibrés » dans le village. Le coût de cette journée est mis sur le compte des frais généraux. Il faut compter deux fromages d'environ 10 kgs qui doivent être réservés pour ce jour là. L'esprit de société régnant en maître, il est rare de voir des chicanes un tel jour.

* * *

Le jour de l'« inalpe », le bétail doit être rendu sur la place désignée à cet effet et dénommée place de combat, *dena dè poyé*. Il va sans dire que cette place est l'une des plus belles de l'alpage, parce que les combats qui s'y déroulent sont souvent pathétiques et quelquefois même dangereux pour les bêtes qui ne manquent pas d'y mettre tout leur pouvoir contre l'adversaire. On sait que la race d'Hérens est très combative et que chaque troupeau possède sa reine, titre que portent parfois une dizaine de vaches, dans un seul alpage. C'est un grand honneur pour celui qui possède la reine. Parfois il y a influence jusque sur la politique. C'est une vraie passion pour les propriétaires de ces bêtes et aujourd'hui nous voyons donner jusqu'à 4000 frs.

[1]) Les lettres entre parenthèses sont entendues ou non, suivant l'individu qui parle.

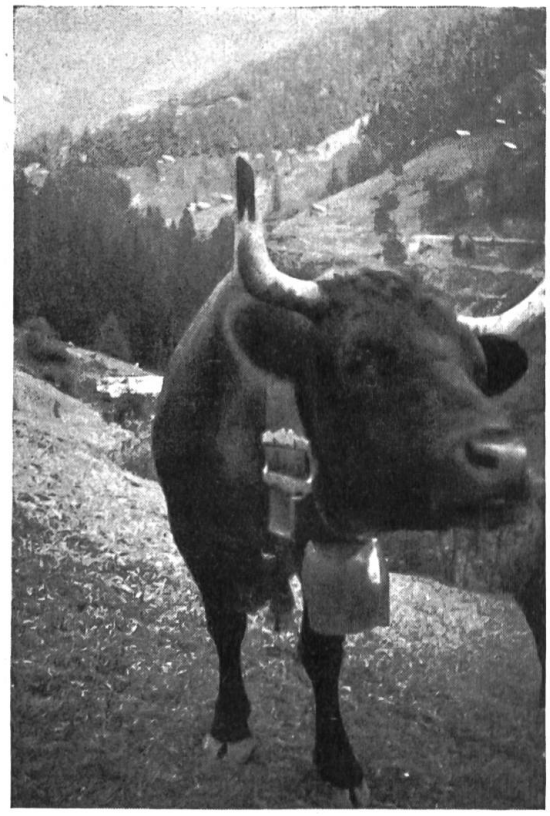


Photo A. Bourdin, Euseigne,
Fig. 2. Reine d'un alpage.

pour une reine, sans que cette vache soit d'un rendement laitier quelconque (donc même si elle n'a pas de lait).

Les moutons sont alpés la veille et ce soir là ce sont les procureurs qui doivent nourrir les bergers. A Mandelon, on alpe aussi la veille, mais après-midi, les veaux et les génisses.

Pénétrons maintenant dans la vie même de nos braves montagnards. Nous avons dit qu'ils étaient normalement au nombre de huit. Chacun a son poste bien défini. Ainsi le fromager voue tous ses soins à la fabrication du fromage et du beurre (cf. fig. 3 p. 57*). La beurrière est installée au bord d'un torrent ou d'un bisse et actionnée par l'eau. C'est chéneau qui conduit l'eau à des ailerons faisant office de poulie. Le fromager est le véritable père de famille. C'est lui qui est responsable des affaires durant la saison. Tous lui doivent obéissance pour ce qui concerne les affaires intérieures.

Le premier vacher conduit le troupeau des vaches chaque jour aux places qu'il juge les plus utiles pour ne pas gaspiller l'herbe, tout en garantissant le meilleur rendement laitier et la belle présentation physique du troupeau. Il est aidé par le second vacher. Il est aussi en partie responsable de la bonne réussite de la saison.

Le second pâtre est chargé de la fabrication du sérac. C'est lui qui, chaque dimanche, doit descendre au village chercher le ravitaillement des domestiques. Il a également la charge de la préparation du bois et de l'entretien des bisses pour les arrosages et la fumure de l'alpage par l'eau. A Orchèraz, dès le 10 août, il doit encore porter le souper aux bergers des génisses et des moutons qui dorment depuis lors sous la tente car les troupeaux sont laissés dehors sans aucune autre garde. Le « séracier » couche avec eux.

L'aide de cuisine s'occupe de tous les nettoyages nécessaires, des ustensiles des chalets, et aide en plus le fromager pour le

ménage intérieur. Sauf à Orchèraz, c'est lui qui porte le souper aux bergers qui restent dehors. Il a encore le soin des porcs «de dehors», c'est-à-dire qui sont mis chaque jour en liberté.

Le porcher est chargé du soin des porcs «de dedans», qui sont toujours enfermés parce qu'on les engraisse pour tuer soit là-haut, soit peu après. Sa besogne est assez ardue puisqu'il a souvent de 20 à 25 porcs à soigner, et qu'il ne doit donner à chacun que ce que lui donne le propriétaire.

Nous avons dit en parlant du premier vacher, le rôle du second. Nous n'y reviendrons pas.

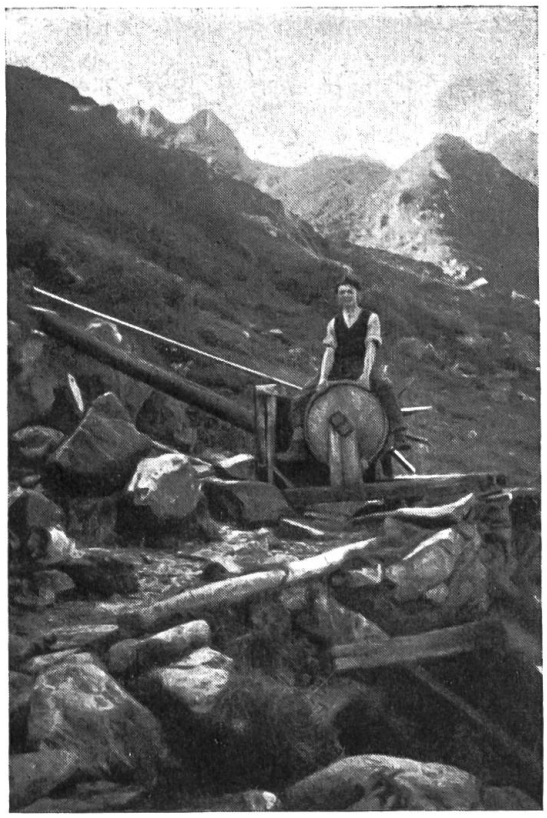


Photo A. Bourdin, Euseigne.

Fig. 3. Domestique près de la baratte.

Toute l'équipe est chargée de la traite des vaches, opération qui dure environ deux heures et demie, deux fois par jour.

On voit que la vie de ces braves n'est pas une sinécure, surtout si l'on songe combien ils étaient mal logés autrefois. Ils dormaient sur la paille, sous le toit du chalet principal, *tsijière*. En cas de mauvais temps, ils devaient s'envelopper dans force couvertures pour ne pas avoir froid. Et jusqu'après la mi-été leur sommeil ne dure pas plus de 5 heures par jour.

Pourtant, il est rare qu'il manque de candidats à ces postes de domestiques. C'est principalement dans les familles nombreuses que nous les trouvons. Le salaire en nature est toujours le bienvenu dans ces familles où il faut avoir pour nourrir tout le monde.

Maintenant qu'on le trouve insuffisant, on demande aussi de l'argent, mais la tradition reste inviolée.

* * *

Parlons de l'*oeitan*. Il représente le produit moyen d'une vache durant la saison estivale. Il peut donc varier d'une année à l'autre, mais il est presque toujours de 55 à 65

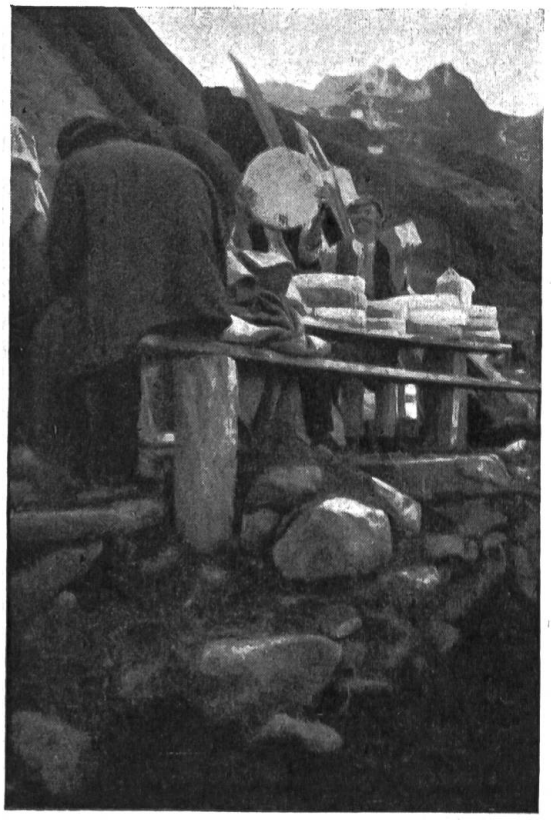


Photo A. Bourdin, Euseigne.

Fig. 4. Partage des produits à l'alpage.

livres de fromage. Autrefois, les comptes des récoltes se faisaient sur un long bâton quadrangulaire. Sur le premier angle figuraient les initiales, avec la marque de famille du propriétaire. Sur le second on inscrivait les *oeitan*; sur le troisième les tommes, soit la moitié de l'*oeitan* et sur le dernier les cuillerées, soit la moitié de la tomme. On agissait de la sorte également pour les mesures de lait en représentant l'*oeitan* par 4 litres de lait par jour.

Voilà donc comment les domestiques étaient rémunérés.

Le fromager reçoit trois *oueitan*, le premier vacher deux et trois quarts, le « séracier » deux et demi, le porcher deux et demi, l'aide de cuisine deux de même que le second vacher, les bergers des génisses et des moutons chacun un et demi. Actuellement, on accorde aussi un salaire supplémentaire en argent, dépendant de la demande de chacun, ceci pour tenir compte du renchérissement général.

C'est le comité qui effectue ce partage des produits. Pour cela il doit se rendre à l'alpage 3 jours avant la «désalpe». Le partage se fait par quarts représentant le produit moyen de 4 vaches dans le courant de la saison. Ce produit étant d'environ 60 livres, le quart représente donc 4 fois plus. Chaque année il y a lutte entre les consorts pour arriver au chiffre le plus fort. Mais ceci dépend évidemment des domestiques.

C'est la veille de la «désalpe» que se distribuent les produits. Chaque propriétaire les emporte lui-même.

Les domestiques se nourrissent en premier lieu des produits de l'alpage, lait, sérac beurre et ensuite des denrées que chaque alpant doit fournir d'après le bétail qu'il a. Ils sont d'autre part l'objet de nombreux petits cadeaux tels que tabac, cigares, cigarettes, vin, fruits ou autres choses consommables. C'est la com-

pensation habituelle pour ce qu'ils savent offrir à ceux qui, par curiosité ou devoir, viennent leur rendre visite. Jusqu'en 1925, deux jours étaient pour eux particulièrement intéressants. C'étaient le jour de mesure — troisième après l'« inalpe » — et les *arpiezo*, — le lundi le plus proche de Saint Laurent (10 août). Si le premier de ces jours est maintenant supprimé, le second est maintenu comme une tradition inviolable. C'est l'occasion pour les domestiques de prendre contact avec les représentants sinon le propriétaire lui-même du bétail. Le plus souvent, ce n'est pas les moins jolies filles qu'ils ont l'occasion de cajoler.

Chaque alpant qui a fait sa journée générale, comme nous l'avons indiqué plus avant — ou un membre de sa famille — arrive là-haut pour une agape en commun. Cette agape consiste en deux repas composés des produits de l'alpage: crême, beurre, sérac, le pain même étant fourni par le consortage, le tout à volonté. Ceux qui vont là, n'y vont pas pour travailler, mais pour manger, boire et se reposer. Ils visitent à fond leur bétail, prodiguent aux domestiques, qui en sont responsables, les recommandations nécessaires, recommandations accompagnées de force cadeaux et rasades.

Voilà pourquoi aussi, les jolies filles n'ont pas le droit de se défendre des caresses qui leur sont prodiguées. Indirectement elles sont comme un stimulant pour l'heureux gars qui en reçoit en retour.

Pendant les deux jours qui suivent, c'est le tour d'un enfant des propriétaires de prendre sa part du festin. Mais il faut que cet enfant puisse au moins se conduire lui-même et qu'il n'ait pas plus de 14 ans.

Après cela, la vie reprend, avec la petite différence que le troupeau des vaches, au lieu de rentrer à midi, reste toute la journée en pâture et rentre le soir vers sept heures au lieu de dix heures jusque là. C'est alors aussi que commence pour les petits bergers le temps le plus pénible, puisqu'il faut coucher dehors sous la tente et veiller à ne pas laisser partir les moutons ou les génisses.

Le jour de la désalpe est aussi pour ces braves gars un véritable jour de fête. Ils font le tour des cafés de la commune et bien des caves s'ouvrent aussi en reconnaissance des services rendus. Alors commencent aussi les projets pour l'année suivante. Toute la journée, c'est fête pour les domestiques. Ils le font bien

voir en jouant du cor des alpes chaque fois qu'un litre de fendant pétillant est offert en leur honneur[1].

Et pendant près de deux mois, toute la vallée résonne du bruit des sonnailles. Car maintenant les troupeaux sont disséminés dans les mayens, mangeant les restes d'herbe fraîche. Puis ils tondront les prés, avant que la neige enveloppe la nature pour son sommeil hivernal.

Le tuf - *Lè tou.*

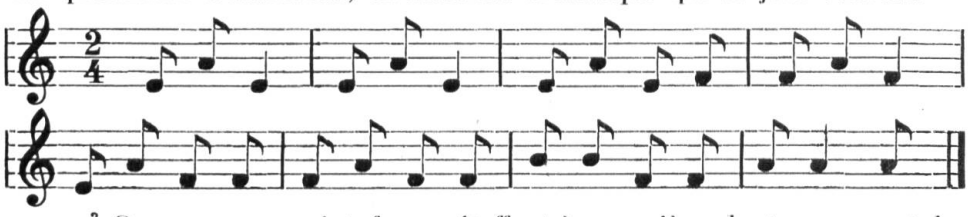
Par Jules Surdez, Berne.

On sait que le tuf[2] est une formation géologique de consistance généralement poreuse d'origine volcanique, ou sédimentaire comme les tufs calcaires. Les terrains tufacés *toulọu*, les terres tufières *toulọuz* et les dépôts tufeux *toulọu* sont particulièrement nombreux dans le Jura.

On y exploita jadis, jusqu'au milieu du siècle passé, de nombreuses tufières[3] *touliər* ou *priər də tou.* Celles du Theusseret, en amont de Goumois, d'Ocourt en aval de St-Ursanne, de Charmoille, en Ajoie, étaient des plus réputées. Celles du Vallon[4], de la Vallée[5] et de la Prévôté[6] ne l'étaient pas moins.

On nommait *touliə* ou *toulạ*[7] le carrier, *priə*, qui exploitait

[1] Le cor des alpes, *toba*, dans notre vallée, est constitué par un tronc de jeune sapin de 7 à 8 cm. de diamètre et percé de bout en bout. Il a 1 m 80 de long environ. Pour le percer on l'a partagé. Puis on a solidement lié les moitiés avec un fil de fer disposé de telle façon qu'il forme un ornement. Au petit bout il y a juste la place pour mettre une embouchure en métal, tandis que au grand bout, un genre d'amplificateur en fer blanc d'environ 15 cm. de diamètre fait office de haut-parleur. Il faut avoir un bon souffle pour pouvoir sortir un son de ce cor, et surtout pour pouvoir jouer normalement. Voici, sans prétention d'exactitude, un morceau de musique qui se joue souvent.



[2] On nomme aussi tuf une étoffe très grossière dont se servent les tondeurs de drap pour garnir leurs tables.

[3] Tufière, ancien nom de la carrière de tuf.

[4] Vallon de St-Imier.

[5] Vallée de Delémont.

[6] Prévôté de Moutier-Grandval.

[7] On nomme aussi *toulạ*, un bout de bois de 10 cm. de longueur, appointé aux deux bouts. On le projette à une certaine distance en frappant avec un bâton sur l'une de ses extrémités, *chavọn*. Cest le jeu du *toulạ*, de *toulẹ̄* projeter, ou du *bō* bois, ou du *djuābō̤ (di djuə ā bō)*, du jeu au bois; *djuər ā bō*, c'est jouer au «quinet». *Alẹ̄ kman ïn toulạ*, aller comme un «quinet», marcher ou courir très vite.