

# Des traditions séculaires

Autor(en): **J.-R.P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 9

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-826496>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Des traditions séculaires

Depuis la fin du Moyen Age, la région gruérienne est vouée à l'élevage bovin. Du bas latin *al malium*, désignant les vaches, on a tiré le terme d'armailli. A travers le temps, il est devenu l'un des personnages les plus typiques du folklore suisse.

**D**irecteur du superbe Musée gruérien de Bulle, Denis Buchs connaît l'histoire comme s'il l'avait écrite. «Depuis le 14<sup>e</sup> siècle, la région s'est consacrée à l'élevage. On y a inclus l'exploitation des alpages, à une époque où l'on comptait sur les gens du Plateau pour approvisionner le pays en céréales.»

Longtemps, on ne produisit que du fromage d'alpage. Au 19<sup>e</sup> siècle, des fromageries ont commencé à voir le jour dans les villages. Ainsi, il était possible d'élaborer du fromage durant toute l'année. «Aujourd'hui, une bonne partie du bétail reste dans les fermes, mais les 1300 alpages sont exploités. Certains montent à l'alpage avec tout le bétail, d'autres uniquement avec les jeunes bêtes...»

Petite parenthèse pour signaler que la véritable vache fribourgeoise a disparu dans les années 1970. Elle a été remplacée par la fameuse Holstein noire et blanche. Dans les pâturages fribourgeois, on croise également des vaches tachetées rouges (Simmental croisée avec Holstein).

## Retour à la nature

La fabrication du fromage d'alpage avait quasiment disparu il y a vingt ans. On ne comptait plus que trois ou quatre chalets d'alpage. Aujourd'hui, heureusement, les traditions renaissent, si bien qu'une quarantaine de chaudières sont en fonction. Afin de développer la fabrication du fromage d'alpage, à la saveur particulière, on a construit des centaines de kilomètres de routes alpêtres. «On assiste à un véritable retour à la nature, constate Denis Buchs. Des familles entières d'armaillis gagnent les alpages à la belle saison

et l'on bénéficie d'une nouvelle main d'œuvre, grâce à des jeunes qui choisissent un mode de vie plus sain.»

Conséquences de ce retour aux traditions, le folklore renaît et s'impose à nouveau. «Chez nous, les hommes sont restés fidèles au bredzon, qui est un signe de ralliement. De grands peintres immortalisent les poyas, que l'on expose sur les façades des fermes. Les montées à l'alpage et les désalpes donnent lieu, à des cortèges colorés et à des fêtes de plus en plus importantes, qui attirent des milliers de touristes.» En mai, la célèbre Poya d'Estavannens, instaurée en 1956, attire les foules. Tout comme les fameuses désalpes de Charmey, d'Albeuve et de Semsales, à la fin de l'été.

Les chorales n'ont jamais été aussi florissantes. De nouveaux chants résonnent aux œuvres de l'abbé Bovet et les armaillis sont fiers de

## AU PAYS DES SONNAILLES

Les sonnailles mettent en valeur les meilleures vaches, qui représentent la fierté des éleveurs. Dès le 17<sup>e</sup> siècle, on investit des sommes énormes dans la confection de colliers. Les premiers sont en bois sculpté ou plaqué de métal. Dès 1730, le cuir blanc brodé remplace le bois, trop fragile. Après une période d'oubli, l'artisanat des sonnailles renaît au début du 20<sup>e</sup> siècle. Le Musée gruérien présente 150 sonnailles et leurs colliers décorés, jusqu'au 8 octobre.

**Renseignements:** Musée gruérien, ouvert du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Tél. 026/912 72 60.

défiler, vêtus de leurs bredzons et portant en bandoulière le fameux *loyi*, cette poche de cuir qui contenait le sel et qui sert aujourd'hui à ranger les partitions. **J.-R. P.**



Photo Y. Debraine

Denis Buchs, directeur du superbe Musée gruérien, à Bulle