

**Zeitschrift:** Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française  
**Band:** 24 (1978)  
**Heft:** 5  
**Rubrik:** [Impressum]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.10.2024

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

et plus petit, le « tavillon » mesure environ 30 cm de long sur 10 cm de large.

Le maître du troupeau sur l'alpage, c'est l'« armailli ». Ce nom romand vient du patois « armaille », vache, issu du latin « animalia ». L'armailli fribourgeois est une des figures les plus typiques de notre pays, aussi bien par son travail que pour son costume et par son chant traditionnel en patois, le « Ranz des vaches », qui a souvent fait pleurer les Suisses exilés et faisait désertier les mercenaires helvétiques au service des souverains étrangers.

Le costume de l'armailli fribourgeois, rendu célèbre notamment par les « Fêtes des Vignerons » de Vevey, est probablement le dernier costume masculin traditionnel porté en Suisse de façon courante, c'est-à-dire en dehors des manifestations folkloriques. L'armailli est coiffé d'une calotte de paille ou de cuir (le « capet »). Il porte un long pantalon de drap bleu et un gilet à manches très courtes de même couleur (le « bredson »), qui laisse les bras nus jusqu'au-dessus du coude, pour qu'ils puissent plonger dans la profonde chaudière à fromage. L'armailli est muni d'un sac à sel pour attirer les bêtes (le « loyi »), décoré de fleurs des Alpes. Il porte généralement une canne et fume une pipe à couvercle de laiton. Passé un certain âge, il se laisse pousser une longue barbe.

Ce costume de travail, que chacun connaît, est parfois remplacé le dimanche par un costume de fête beaucoup plus riche, avec chemise empe-sée, gilet brodé et culotte de velours. C'est sur cet homme à fière allure que reposent le soin et la surveillance du troupeau sur l'alpe. Pendant près de quatre mois, coupé du monde extérieur, il joue le rôle de vacher et de fromager professionnel. Il a la haute main sur la direction du chalet. Il a sous ses ordres des employés qui lui doivent le respect et dont les plus jeunes sont les « bouébo », garçons chargés de la garde du bétail. En dehors de ses soins de chef d'exploitation, le maître-armailli s'occupe spécialement à faire le fromage. Le lait est chauffé dans une énorme chaudière. On le fait cailler au moyen de la présure (l'« azi ») tirée du contenu de l'estomac de veau. Dans le Jura, on fait coaguler une seconde fois le petit-lait qui reste après l'extraction du fromage et on obtient ainsi le fromage blanc et maigre appelé « sérac ».

« Liauba, liauba, por aria » ! C'est le refrain du « Ranz des vaches », l'appel que lancent les hommes de l'alpage aux vaches au moment de la traite (« aria » veut dire traire en patois fribourgeois). Il est vrai qu'au-



Le chant des « armaillis »

jourd'hui la traite sur l'alpage est moins imposante qu'autrefois. A cause du manque de personnel, on estive aujourd'hui plus de génissées que de vaches laitières. En outre, on fabrique beaucoup moins de fromage dans les chalets d'alpage qu'autrefois. Pour les raisons de rationalisation, le lait est souvent descendu directement dans les fromageries de la plaine et les Valaisans ont même installé pour cela des « pipe-lait ». En Gruyère, il n'y a plus qu'une quinzaine de chaudières à fromage dans les alpages et il est devenu rare de voir l'armailli descendant de la montagne et portant une pièce de « gruyère » de 40 kilos au moyen d'une hotte spéciale nommée « ôsi » (oiseau).

Mais il arrive encore d'assister, en Valais, au spectacle impressionnant du rassemblement de plusieurs centaines de petites vaches noires de la race d'Hérens sur l'« ariau », l'emplacement où l'on traite le bétail en plein air, éventuellement à l'abri des derniers arbres. Une dizaine de trayeurs s'installent, seillon en main et tabouret au derrière, et en quelques heures la traite de l'immense troupeau est achevée. Rarement, on fabrique même le fromage en plein air, dans une grande chaudière pendue au-dessus d'un foyer de bois.

Le fromage ainsi fabriqué sur les alpages valaisans est le tendre « bagnes », qui est à la « raclette » ce que le « gruyère » est à la « fondue ». C'est ce fromage qui constitue le revenu des éleveurs valaisans quand, groupés en coopératives appelées « consortage », ils exploitent en commun les alpages. Les pièces de fromage, d'environ cinq kilos, sont réparties entre les copropriétaires au prorata de leurs droits de propriété sur l'alpage et du nombre de vaches qu'ils y envoient. C'est la redevance de l'« arpiège ».

En septembre, les troupeaux regagnent la plaine sous la conduite des armaillis. La « reine » marchera devant, son collier surmonté d'un magnifique bouquet. Toutes les bêtes feront sonner les grosses clochettes qu'elles portent au cou. Sauf, pourtant, si le propriétaire du troupeau est mort dans l'année. Car en Gruyère, dans le pays des « noires et blanches », la tradition toujours fidèlement respectée veut que les « sonnailles » soient enlevées du cou des vaches en cas de décès de l'éleveur. C'est alors un spectacle émouvant que de voir un troupeau ainsi en deuil défiler lourdement, dans un silence total.

Charles Montandon.