La vie à Arbaz au XXe siècle

contée par

Gabriel CONSTANTIN

(1918-1993)

Avant-propos

Avant-propos

Voici 27 ans que mon père, Gabriel Constantin, est décédé. Je croyais naïvement qu'il reposait, tranquille, au côté de ma mère Nelly, dans ce cimetière adossé aux vignes de Clavoz à Sion. Enfant choyé par des parents aimants, je vivais peinard, tout content d'abriter, dans ma cervelle encombrée, une suite de beaux souvenirs familiaux. Aucune fêlure apparente. Rien à raconter sur ces blessures de l'âme qui parfois, encore longtemps après, pourrissent les quotidiens.

Non, assurément, on n'oublie pas nos parents. Ils vivent à nos côtés, à travers nous : une manière de bouger, le regard de son enfant, un timbre de voix familier... À chaque fois, l'occasion se présente pour nous rappeler ceux qui nous ont précédés. Difficile d'échapper au miroir, cet objet angoissant qui nous fait voyager dans l'intemporel. Son reflet multiplie nos rides, le nez s'épaissit, le cheveu se fait plus blanc. Et soudain un trait ou une expression d'un père, d'une mère, voire d'un aïeul ressurgissent. Ce ne sont pas des fantômes, pas plus des esprits ! Le miroir nous rappelle simplement qu'en traversant le temps, nous empruntons les mêmes sillons que nos ancêtres.

Viscéralement mécréant, je n'ai jamais cru en la résurrection. J'aurais dû me méfier. Etant du genre plutôt malin, mon père Gabriel s'est subitement réincarné par l'intercession « miraculeuse » d'Ignace Morand, mon ancien professeur de mathématiques. Celui-ci était en recherche de racines, de compréhension sur le mode de vie qui avait forgé ses parents. Son père, ancien paysan de montagne, était d'un naturel taiseux. Tout le contraire de Gabriel Constantin qui avait le verbe et la plume faciles. Sans l'intervention passionnée et minutieuse d'Ignace, les écrits de Gabriel seraient certainement restés au fond d'une malle.

Mes parents dormaient en paix... et moi aussi. Me replonger dans le passé, dans leur histoire, m'a poussé hors de ma zone de confort actuel. Mais, pas à pas, j'en ai éprouvé, je l'avoue, un pur plaisir. Gabriel était

un vigneron entreprenant, un artiste du « grand écart », aussi à l'aise dans une écurie que dans le monde clinquant d'une société huppée. Seule fausse note : ses souliers crottés qui faisaient souvent tache sur les tapis coquets du Rotary Club de Sion. Gabriel écrivait en hiéroglyphes, la machine à écrire lui était inconnue. Ma mère Nelly, née Brouchoud, était son Champollion. Derrière l'homme se cachait une femme. Vivre avec un homme courant d'air, c'est compliqué. Elle était le tronc, il était les feuilles, libres de s'éparpiller au gré de ses multiples intérêts. Une vie de famille se construit tel un domino ou un puzzle, rendons hommage à toutes les pièces.

Gérard Constantin, Sion, mars 2020

Gabriel Constantin

Gabriel Constantin est né le 26 juillet 1918 à Arbaz (Valais), petit village situé sur la rive droite du Rhône au-dessus de Sion. Issu d'une famille paysanne, Gabriel dut très tôt se débrouiller par lui-même. Laissant la gestion de l'entreprise parentale à leur cadet Georges, les frères Gabriel et Marc Constantin ont développé, juste après-guerre, un domaine agricole aux Îles de Sion. Les frères Constantin parvinrent à mettre en culture plusieurs dizaines d'hectares de fruitiers et de vignes dans le bassin sédunois. Pépiniériste de formation, Gabriel se passionnait pour la vigne et ses dérivés. Les pépinières Constantin était connues loin à la ronde. On doit aussi aux deux frères l'arrivée des premiers tracteurs en Valais.

Doté d'un esprit d'entreprise bouillonnant, Gabriel aimait multiplier ses activités. Il put mener de front sa vie de paysan et une brillante carrière d'officier. En qualité de colonel du régiment valaisan, il était proche de ses soldats. Ce n'était pas courant, à cette époque, qu'un milicien, homme de la terre en plus, accède à une fonction aussi importante au sein de l'armée.

Vers la fin des années 60, Gabriel put s'appuyer sur son fils Paul-Henri qui reprit les rênes de l'entreprise. Gabriel réorienta ainsi son activité profes-

sionnelle. En 1968, il devint familier des conseils d'administration de grandes caves valaisannes, en particulier en assurant la présidence de la cave Maurice GAY à Sion. Ses convictions démocrates-chrétiennes n'étaient pas dogmatiques. La personnalité de Gabriel Constantin était appréciée par ses amis libéraux-radicaux, fort nombreux dans le secteur de la commercialisation des vins.

Côté vie privée, Gabriel épousa en 1941 Edwige Chappex. Après avoir donné naissance à leur fils Paul-Henri, Edwige décéda quelques années plus tard.

En 1949, Gabriel épousa Nelly Brouchoud qui lui donna deux autres enfants, Francoise et Gérard. Fille de Victor, ancien député radical de Saint-Maurice, Nelly partagea la vie de Gabriel durant près de 35 ans. Atteinte dans sa santé, elle devait décéder en 1982.

Gabriel était attaché à son village d'Arbaz. Dans les années 50, le quotidien des gens était moins individualiste car la télévision n'exerçait pas la même emprise qu'aujourd'hui. La musique fonctionnait comme un lien central de la vie sociale du village. Gabriel était un des piliers de la chorale d'Arbaz. Par la suite, avec quelques amis, Gabriel fonda la fanfare du village dont il resta le directeur durant de très nombreuses années.

Dans ses rares moments libres, Gabriel appréciait l'écriture. Il collabora d'ailleurs longtemps avec la presse agricole cantonale. Au cours de ses dernières années il prit plaisir à transmettre ses souvenirs d'enfance ou professionnels. Ses récits sont une mine de renseignements précieux, instantanés d'une époque pas si lointaine où la vie autarcique était le quotidien de nos villages de montagne valaisans.

Gabriel Constantin est décédé le 19 janvier 1993.

Gabriel Constantin à la vigne

Remarques du copiste :

— Les notes de bas de page sont de mon fait ainsi que certaines illustrations, d'autres ayant été aimablement fournies par Gérard Constantin.

— Les mots en bleu sont cliquables pour une connexion avec l'internet.

— La présence de « *** » signale des blancs dans le texte d'origine.

— Les mots suivis de « *(?)* » sont d'orthographe incertaine ou de signification inconnue.

— Le film *Terre valaisanne* de Roland Muller (1953) peut être un bon complément.

— Les trois derniers chapitres, Annexes A, B et C, donnent des détails techniques intéressants pour les spécialistes de la viticulture qui y trouveront aussi des éléments de réflexion sur l'évolution de leur métier.

Ignace Morand

Le pain quotidien

Le pain quotidien

J'ai encore connu le temps où le pain quotidien signifiait une nourriture essentielle. Chaque famille devait satisfaire ce besoin à partir de céréales produites sur ses propres terres. Les grains étaient soigneusement entreposés au grenier. Il fallait en avoir pour toute l'année avec, en plus, une réserve pour le cas de disette.

Mes souvenirs datent d'avant 1924, l'année du grand incendie d'Arbaz. Je me vois vers l'épicerie d'Adrien Torrent, les samedis, lorsque arrivait le mulet portant dans ses larges *béchatzes*[1] quelques dizaines de pains blancs, croustillants et dorés. C'était la joie des enfants, de ceux qui avaient la chance d'en manger le dimanche ! L'habitude de manger du pain blanc est venue après cette époque, et les familles dont les greniers étaient les mieux garnis n'étaient pas celles qui s'offraient souvent ce caprice dominical.

Il y avait deux fours à Arbaz. Celui du Lazier, le principal, était communal, tandis que celui de Onnaz, plus vétuste, était réservé à ce quartier du village, pour le séchage des fruits surtout. Ce four de Onnaz était situé en face de la maison de mon grand-père. Il m'intriguait beaucoup à la saison des fruits, quand un énorme feu de bois pétillait dans son antre, d'habitude noir de suie. Les vieilles pierres étaient chauffées à blanc. Ensuite, on introduisait les fruits, spécialement de petites poires faites pour ça. Grandes comme des noix, on les appelait *poires penon*. Ces fruits secs étaient appréciés ; les enfants en mangeaient avec joie au début, mais ils s'en lassaient vite, pour préférer la noble tranche de pain de seigle et le fromage rassis. Les ménagères confectionnaient les gâteaux aux pruneaux ou aux pommes dans le four banal. En effet, elles ne possédaient pas encore un fourneau avec four incorporé, l'âtre suffisant aux exigences d'une cuisine rustique.

Mes souvenirs de la confection du pain au four communal sont plus ré-

1. Voir page 103 pour plus de précisions.

cents. Le four du Lazier a fonctionné jusqu'en *** , date de l'installation du premier four moderne à bois par M. Justinien Bonvin. Ce four, détruit aujourd'hui, comme celui de Onnaz d'ailleurs, m'apparaît maintenant comme un édifice important, comme la maison d'école, l'église, la forge ou les moulins.

Le four du Lazier, sous le pan gauche de son toit, avait une grande salle. Au sud, sous les petites fenêtres à carreaux, était installé le pétrin dans lequel était faite la pâte. De chaque côté de la salle, deux longs bancs, patinés par des siècles d'usure, servaient de siège à l'assemblée du four. Il y avait là, presque en permanence, une bonne vingtaine de personnes. C'était le lieu où les gens palabraient à longueur d'année. Quelques-uns étaient de service pour « garder la place ». Celui qui désirait avoir son tour devait s'annoncer quelques jours à l'avance, et prendre sa place d'attente sur le banc. La veille de la cuisson, il préparait la pâte et disposait son bois près du foyer. Les enfants aimaient bien se voir confier cette responsabilité et prendre place sur le banc. Ils étaient tout oreille à écouter les histoires de revenants ou celles des moblards de 14-18, racontant leurs exploits ou faisant des récits rapportés par les anciens sur la débâcle de l'armée Bourbaki et son internement en Suisse. Le four communal, c'était le forum local et la gazette aux nouvelles fraîches.

On faisait une cinquantaine de pains, ou ce qui était nécessaire pour quatre à six semaines. Le pains étaient rangés au galetas, sur le râtelier et à l'abri des rongeurs. Le jour de la cuisson, on avait droit au pain frais. C'était fête ! À la saison des boucheries, les belles tranches de pain, trempées dans la graisse brillante, étaient un régal. Quel plaisir aussi de déguster les *fiardes*, fines galettes faites avec de la pâte sans levain.

Jusque vers les années 1920-25, on ne cultivait guère que du seigle pour le pain et de l'orge pour le bétail. Je me souviens de l'introduction du froment dans l'assolement. Mon père fut parmi les premiers à en cultiver. Cette nouveauté provoqua des discussions passionnées sur la valeur nutritive

réciproque du pain de seigle et de celui de froment. Il fallut de longues années pour que le froment obtienne droit de cité, puis, rapidement, il se substitua au seigle, et si ce dernier se maintint, c'est surtout à cause de la qualité de la paille pour la confection des paillasses, encore longtemps utilisées au village et surtout dans les mayens.

La mouture du blé

Farine de seigle, farine de froment, ou mélange des deux, chacun tenait à sa recette. Les pains ne devaient pas non plus être trop bons ni trop tendres, car ainsi ils résistaient mieux aux dents robustes et aux bons appétits.

La disparition regrettable des deux fours, démolis sans regret par de braves gens impatients de modernisation et peu sensibles à la valeur des vieilles choses, ne marqua cependant pas la fin d'une alimentation ancestrale. Jusqu'en 1939, en tout cas, les boulangers du village continuèrent à faire le pain paysan selon l'ancienne tradition. Même après la disparition du moulin, ils allaient à Ayent ou Grimisuat faire moudre leur blé.

À bonne farine, bon pain. Là intervenait l'art du meunier, et il fallait entendre les commentaires sur les qualités des moulins et des meuniers pour s'en rendre compte. Des moulins fort rudimentaires, actionnés par une roue à eau, produisaient une farine plus ou moins raffinée, suivant le désir du client ou l'humeur du meunier ! Une sérieuse surveillance était nécessaire, ainsi qu'une grande patience, car un moulin ne traitait guère que *** kg à l'heure.

On naissait fils de meunier et assuré du surnom pour plusieurs générations. Vers les années 1920, trois moulins étaient exploités : celui de la famille Bonvin était dans la Sionne, vers Comolire, et ceux des familles Torrent et Constantin se trouvaient au lieu-dit *Les Moulins*. L'un est tombé en ruine ; l'autre est encore là [2], et il vaudrait la peine d'assurer sa sauvegarde.

2. Rappelons que ceci a été écrit en 1973.

Je n'ai gardé qu'un très lointain souvenir des moulins et, enfant, je ne m'y suis rendu qu'une seule fois en compagnie d'une tante qui allait chercher la farine. Je devais être bien jeune, car l'image de cette mécanique de bois et de pierres n'est pas restée gravée dans ma mémoire. Il faut dire que, pour un habitant de l'est du village, la région des moulins était déjà un pays lointain !

Un moulin moderne, avec moteur électrique, fut installé au village par Zacharie Torrent en 1926 [3]. Il fonctionna pendant *** ans, puis fut abandonné, faute d'emploi suffisant, par Jérémie Torrent, dernier meunier du village.

On faisait moudre, en général, la quantité de farine nécessaire pour faire une fournée de pain. Ainsi, il n'y avait pas de problème de conservation. Au moyen d'un *foulon*, pièce accessoire du moulin, on faisait les gruaux d'orge, base d'un potage apprécié aujourd'hui, mais que je ne prisais guère en ce temps-là, tant la répétition du menu créait la lassitude.

Le battage du blé

Les céréales étaient coupées à la faucille. On liait le blé coupé en gerbes avec lesquelles les moyettes [4] étaient confectionnées. Une fois transporté au raccard, le blé attendait l'hiver en achevant de sécher.

Le raccard, cette construction typique en bois avec parois ajourées, comportait une allée centrale : l'aire, faite avec de solides madriers soigneusement rabotés. Sur les côtés où était déposé le blé, des cloisons permettaient de séparer seigle, orge et froment. Ces cloisons fixaient les droits de propriété, car souvent un raccard comportait une copropriété compliquée et

3. Cette date manquait dans l'original mais a été retrouvée dans le document *L'inventaire des usines hydrauliques traditionnelles du Valais* d'Ariane Mirabdolbaghi et Paul-Louis Pelet.

4. Moyette : groupe de gerbes disposées dans un champ de manière à éviter l'action des intempéries sur les récoltes et éventuellement pour faciliter la maturation du grain ou des graines.

groupait, sous le même toit, les propriétaires les plus inattendus du fait des héritages et des alliances. Ces raccards sont en voie de disparition et, parmi les anciens, il n'en reste que quatre ou cinq qu'il faudrait absolument conserver dans leur aspect originel.

L'hiver, tout le village retentissait du bruit des fléaux tapant en cadence sur le blé étendu dans l'aire. On travaillait en équipes de deux ou quatre. Le maniement du fléau exigeait de la maîtrise ; il ne fallait pas taper à contre-temps, ni faire d'efforts inutiles. Par un habile coup de poignet sur le manche, qui ne bougeait guère, le battant de l'instrument acquérait rythme et puissance voulue. Une fois la balle et le grain séparés de la paille, il fallait trier le grain et la balle. Cela se faisait comme dans l'antiquité, et encore aujourd'hui dans les pays du tiers-monde, au moyen d'un van. Cet élégant récipient en osier, aujourd'hui très apprécié des antiquaires, exigeait aussi de la dextérité pour que l'opération réussisse. Le van, rempli de balle et de grains, était actionné par deux bras lui imprimant des secousses vives. Lancé en l'air, le grain, plus lourd, retombait plus vite et allait au fond, tandis que la balle, plus légère, était chassée par le vent ou enlevée à la main. Travail long et méticuleux, on s'en rend compte.

Je me souviens d'avoir entendu le bruit des fléaux à longueur d'hiver, pendant mes jeunes années. Mes parents possédaient déjà un battoir mécanique. Ces derniers étaient achetés en commun entre plusieurs personnes, surtout entre voisins.

Le battage était rapide, par rapport au fléau. C'était de rudes journées ; le travail se faisait en communauté, car il fallait beaucoup de monde. Quatre hommes actionnaient deux manivelles qui transmettaient la force, à travers des engrenages compliqués, à un puissant tambour hérissé de dents et tournant à une vitesse folle et dans un vacarme infernal. Le blé était engagé dans la gueule du battoir par l'*attiseur* et, après son passage à travers les chicanes du tambour et des dents fixes, il ressortait de l'instrument, la paille séparée du grain.

Le travail de l'*attiseur* était important et dangereux. À ce poste, il fallait régler le débit de la machine en tenant compte de la force des bras moteurs et de la qualité du blé à battre. Les mauvaises herbes alourdissaient le travail, une orge demandait moins d'efforts qu'un froment à longue paille. Bien des gens ont eu des membres mutilés par le battoir, ce qui en faisait un engin redouté. Le blé était apporté ou lancé devant l'*attiseur* par une sixième personne, généralement un enfant qui était au bénéfice d'un congé scolaire. Enfin, une septième personne, une femme en général, éliminait la paille en la poussant hors du raccard, et déblayait également le produit battu.

Ce travail était harassant et, en plus du bruit et du danger, il y avait une poussière à ne pas se voir les uns les autres. On s'affublait d'un foulard en guise de masque pour la bouche et le nez. La poussière se déposait, de manière bizarre, dans les cheveux, les oreilles, les yeux ou la barbe, et chacun prenait une allure grotesque de masque de carnaval.

Après le battage, le vannage se faisait plus tard, le jeudi ou les jours de congé de préférence, car les enfants constituaient une main-d'œuvre d'appoint nécessaire.

Le van, instrument plus léger et demandant moins d'efforts que le battoir, était en bois, sauf la mécanique comportant aussi quelques engrenages. Actionnée par deux homme, une roue, munie de palettes, créait un courant d'air capable de séparer le grain de la balle. Les grains passaient à travers un système compliqué de grille de fil de fer, et sortaient du van propres et triés par grandeur. Il fallait quatre à cinq personnes pour que tout aille bien.

La manipulation des grains se faisait avec un boisseau, dit *béssié*. Ce récipient en bois, d'une contenance de 15 litres, était aussi une unité de mesure. Un *béssié* pouvait signifier 15 litres de grains, une surface de 120 m^2 ou la quantité de grains nécessaire pour ensemencer un champ de cette surface. [5]

5. Voir Poids et mesures d'Anne-Marie Dubler, 2011, chapitre **1.4.**

1 quarteron = *** litres grains = *** m^2 ou 1 quarteron

1 béssié = 15 litres grains = 120 m^2 ou 1 béssié

2 béssiés = 30 litres grains = 240 m^2 ou 1 fichelin

Les greniers

Les beaux grains de blé qu'on aimait, selon un geste ancestral, prendre à pleines mains et laisser couler entre les doigts, sont enfin remisés au grenier.

Les beaux greniers de nos villages, combien en reste-t-il ? C'était, avec la cave, l'économat et la banque du paysan. Cette construction, bien équilibrée, faite de solides madriers perchés sur des piliers lisses et effilés, défiait les souris qui n'y avaient pas accès, empêchées dans leur approche par ces magnifiques pierres plates créant l'obstacle infranchissable. Le blé était déposé dans des silos qui permettaient de séparer les qualités, ainsi que la réserve de vieux blé et de celui de l'année. Après les boucheries, jambons et morceaux de viande fumée allaient sécher au grenier, ainsi que les fruits séchés, les noix et les noisettes. Ah, que j'aimais aller au grenier de mon grand-père, qui existe toujours, mais sans les arômes du temps où c'était un grenier vivant !

Il n'en reste que quatre ou cinq, de ces authentiques greniers. Puissent-ils rester tels quels, malgré la tentation de les déplacer ou de les transformer.

Le temps des moissons

La moisson comptait parmi les activités les plus pénibles du paysan. Il faisait normalement très chaud à cette saison et les champs se trouvaient en zone aride, dépourvue d'ombre ou de points d'eau. Moissonner à la faucille prenait un temps fou ; que les journées étaient longues ! C'était un travail de femmes et d'enfants ; ces derniers devaient glaner à longueur de journée derrière les moissonneuses. Ce travail avait valeur éducative, tant le respect du blé leur était inculqué en pratique, comme pour faire mieux comprendre

la prière du Pater [6].

Le transport du blé était aussi un rude travail. On faisait de gros ballots appelés *trochés*, de 50 à 100 kg. Protégé par un drap en jute, le ballot était lié par 5 cordes et chargé sur le dos du mulet. Le conducteur tenait le fardeau en équilibre et suivait la bête en faisant presque corps avec elle. Généralement, les mulets connaissaient le chemin ainsi que les raccards des propriétaires (jusqu'à quatre propriétaires pour la même bête). Ce transport ne se passait pas toujours bien. Parfois, le ballot était bousculé par une branche d'arbre ou par un sursaut de la bête, et vlan ! tout était par terre... Il n'y avait plus qu'à attendre l'arrivée d'une âme charitable et remettre la charge en place. J'ai aussi pratiqué ce sport vers mes 16-17 ans, et je m'en sortais assez bien.

Je me souviens d'avoir vu les premières personnes, dont mon père, couper le blé avec une faux munie d'un petit appareil destiné à coucher le blé. Ce fut une belle révolution ! On criait au gaspillage, car il y avait quelques grains de plus qui tombaient pour les oiseaux.

Les chars n'existaient pas, à Arbaz, avant la construction de la route reliant le village à la plaine, en 1926. Auparavant, tous les transports se faisaient à dos de mulet, sauf lorsqu'il s'agissait de rentrer les récoltes et le bois en provenance du territoire situé en-dessus du village. Là, à la descente, on utilisait la *chargosse*, cet accouplement étrange d'un essieu à deux roues et d'un bâti traîné et relié par une seule et simple tige en fer. Les chemins étaient mauvais et, en cas de déséquilibre trop grand, la charge basculait parfois sans entraîner la partie essieu, ni la bête dans la chute. Avec ces engins, on pouvait transporter de lourdes charges de foins, de bois ou de litière. Dès 1926, la nouvelle route, ainsi que les chemins de dévestiture créés alors, permirent l'emploi du char à quatre roues, ce qui facilita énormément les transports.

6. Allusion à un passage du *Pater noster* (*Notre Père*) : « Panem nostrum quotidianum da nobis hodie » (« Donne-nous aujourd'hui notre pain quotidien »).

La culture du blé, grâce à des conditions locales favorables, grâce à de meilleures sélections et aussi aux subventions pour la mouture, s'était maintenue presque partout où des générations de paysans avaient implanté les champs, ces terrasses soutenues par des talus enherbés. De cette manière, les terres déclives et arides devenaient cultivables.

Pendant la période difficile de 1939-45, l'auto-approvisionnement du village fut assuré. Le déclin commença vers 1950. Il prit rapidement une allure vertigineuse pour arriver à zéro vers 1960.

Plus de boulangerie, plus de moulin, plus de batteuse, un remaniement en voie de réalisation depuis bientôt vingt ans, n'est-ce pas assez pour excuser cet abandon ! Pourtant, s'il le fallait, après le remaniement, je ne doute pas que quelques paysans sauraient, une fois de nouveau, tirer le pain quotidien des bonnes terres à blé d'Arbaz.

La culture des champs

La culture du blé, aujourd'hui, ne ressemble guère à ce qu'elle était autrefois. Les machines étaient primitives, les engrais chimiques inconnus. Pourtant, céréales sur céréales étaient semées aux mêmes endroits, depuis des siècles, avec succès. Comment cela était-il possible ?

Je pense que la fumure au fumier de ferme, appliquée chaque deux ans, explique ce résultat. On alternait les céréales de printemps avec celles d'automne. Une culture de pommes de terre était faite, par rotation, tous les cinq à six ans ; elle permettait de débarrasser le sol d'une partie des mauvaises herbes.

La rentabilité d'une exploitation dépendait du rapport existant entre le volume de la fumassière et l'étendue des surfaces emblavées [7]. Des exemples bien connus me font penser à ces familles, dites riches, qui s'efforçaient de semer de grandes surfaces de sols appauvris, vides de toute matière fer-

7. Surfaces ensemencées avec des céréales.

tilisantes. Elles obtenaient de faibles récoltes pour un travail d'esclaves. Vers les années 1920, on commença à semer de la luzerne, d'abord pour se débarrasser des champs à l'accès trop incommode. Ensuite, au temps de mon école d'agriculture, la luzerne entra dans l'assolement. Les résultats furent excellents. Les luzernières, rajeunies plus fréquemment, produisaient de beaux fourrages ; la terre améliorée de la sorte était propre et assurait de magnifiques productions de pomme de terre ou de blé.

On ne réussissait pas toujours les semis de luzerne, à cause de la sécheresse, principale cause du découragement des paysans de la montagne à faire de la prairie artificielle. À ma connaissance, les engrais chimiques n'ont pas été utilisés dans les champs avant la période 1939-45.

Le transport du fumier occupait tous les jours libres du paysan, de l'automne au printemps. Il se faisait de trois manières :

— avec la luge, en hiver ;

— avec la *chargosse*, au printemps ;

— à dos de mulet pour les endroits inaccessibles autrement.

La luge à fumier était un engin adapté au transport sur la neige. Elle n'était pratiquement employée que pour les transports de fumier. C'était un simple caisson, en bois d'ormeau. Des plateaux, de 4 à 5 cm d'épaisseur, étaient soigneusement ajustés et assujettis les uns aux autres par des chevilles en bois et tringles métalliques. Sous le caisson, deux plateaux plus forts, et hauts de 30 à 40 cm, servaient de supports aux lugeons. Ces derniers, en bois lisse de sapin ou de bouleau, étaient taillés en forme de ski et fixés à la luge avec des chevilles de bois. Les brancards fixés à l'avant, deux perches de frêne, permettaient d'atteler la luge à la monture.

Le transport du fumier commençait avec la première bonne neige. Alors, le village retentissait des gaies sonneries des clochettes des bêtes. Le conducteur se juchait, souvent, à l'arrière de la luge. Il se tenait debout, en équilibre instable, prenant comme appui le manche de la fourche. Et hop, le convoi partait à toute vitesse, au trot du mulet qui se grisait à ce jeu autant que

le conducteur. Les chemins principaux étaient rapidement battus. Les endroits favorables étaient vite transformés en patinoire par les lugeurs, aussi devait-on cramponner soigneusement les bêtes. Arrivé vers le champ, il fallait quitter le chemin et faire sa propre trace, ce qui n'était pas toujours facile. Dans les prés, le fumier était étendu grossièrement sur toute la surface, tandis que dans les champs, on le laissait en tas jusqu'au moment des semailles. Une lugée devait contenir un demi-mètre cube.

La *chargosse*, déjà décrite, servait à transporter le fumier au printemps, soit sur les champs, soit dans les jardins. Une benne, posée sur le brancard, avait la même contenance que la luge.

Pour le transport à dos de mulet, on utilisait la *béchatze*. Elle était confectionnée avec de la grosse toile à voile. Deux sacs, de forme évasée, étaient reliés entre eux par de la toile fixée à deux solides bâtons, On disposait toujours de deux paires de *béchatzes*, l'une pour le fumier, l'autre pour toute sorte de transports, dont la pittoresque montée aux mayens. À cette occasion, les objets nécessaires étaient empilés sur la bête et, par-dessus le tout, la maman s'installait avec le dernier-né. Le conducteur, lui, suivait en s'aidant de la bête, dont il tenait la queue d'une main.

Le fumier était étendu à la fourche, les jours précédant le labour. Les parcelles, de petites dimensions, avaient en général une surface de 1 *fichelin* (2 béssiés) soit 240 m^2, et étaient éparpillées dans tout le territoire. Le remaniement, commencé en 1958, aurait dû remédier à cet état de chose, mais il n'est pas encore terminé aujourd'hui [8], ce qui est vraiment effarant. Il faut mettre en cause l'incompétence des exécutants, certes, mais aussi un esprit excessivement critique et inconscient de la part de beaucoup de propriétaires.

Labours et semailles

Trois labours étaient nécessaires. Le premier, appelé *chémora*, le déchaumage, se faisait aussitôt après les moissons. Il était destiné à préparer le sol pour les semailles de printemps ; exécuté par un jour chaud, c'était un bon moyen de détruire les mauvaises herbes. On labourait aussi en septembre-octobre et en mars-avril.

Je ne me souviens pas d'avoir vu employer des charrues entièrement en bois, mais, par contre, j'ai connu des familles qui ne se servaient pas de la charrue, se contentant du piochard à deux dents fabriqué par le forgeron du village.

Les charrues en bois étaient des instruments que l'on achetait en commun, entre voisins, ceux avec qui on exécutait le labour, car ce jour-là, le *jour du champ*, il fallait huit à dix personnes pour faire face aux travaux.

Les charrues en bois étaient fabriquées par les artisans de la région. Elles comportaient l'age [9] et les mancherons en bois, le soc et le versoir (l'*oreille*) en fer. Ces instruments primitifs ne permettaient qu'un labour vers le bas, ce qui nécessitait un grand travail pour remonter les terres. Les charrues en fer sont arrivées au village vers les années 1920-25 ; c'était un très grand

8. Ce texte a été écrit en 1973.
9. Pour les termes techniques, voir l'article Charrue du site *Dictionnaire historique de la Suisse*.

progrès. Le versoir poussait la terre en haut, d'où un important gain de temps.

Il y avait quatre sortes de herses :

— en bois ;

— en bois avec dents en fer ;

— en fer ;

— en bois avec fascine de branches.

La herse en bois était faite de pièces de bois de frêne. Solidement assemblées, elles étaient bardées de dents, soit en bois, soit en fer. La herse entièrement en bois était confectionnée sur place, la plupart du temps par l'agriculteur lui-même. La herse en fer venait de l'extérieur ; c'était un outil vendu par les fabricants d'instruments aratoires. Celle de mon grand-père venait de Burgdorf ; il la possédait d'aussi loin que vont mes souvenirs. Dans ce temps-là, les choses évoluaient peu. On disait : « la herse neuve » pendant des décennies, ou : « la grange neuve » après un siècle d'existence ! Quant à la herse avec branchage, il s'agissait d'un simple bâti auquel était attachée une grosse fascine de branches de noisetier ou d'érable. Cet outil s'utilisait au printemps, pour ameublir une terre trop grossière ou pour émietter le fumier épandu sur les prés en hiver.

Les journées de semailles étaient préparées minutieusement. Il fallait, avant tout, s'entendre avec le partenaire et fixer les dates. Ces jours-là, c'était un grand branle-bas dans tout le village, car on labourait le plus possible en même temps. Ainsi, le *droit de frontière* s'utilisait sans trop d'inconvénients. En effet, un droit coutumier autorisait à faire tourner l'attelage sur le terrain du voisin, à charge, bien sûr, de remettre les choses en ordre.

Les préparatifs commençaient par l'inspection des outils : charrue, harnachement, palonnier, timon, fouet et musette à avoine. Cette dernière n'apparaissait que dans les grandes occasions au cou du mulet. Les grains étaient bien trop précieux pour que le mulet en reçoive tous les jours ! À travail pé-

nible, ration supplémentaire ; c'était logique. Pour les gens aussi, le *jour du champ*, on tirait le vin au meilleur tonneau et le repas était copieux. On préparait également le blé, la quantité exacte de grains étant mise dans autant de sacs qu'il y avait de parcelles à semer. Vers les année 1930, on commença à traiter les grains avec un produit cuprique.

Le jour J, de grand matin, les bêtes étaient affouragées, nettoyées aussi, ce qui ne leur arrivait pas tous les jours. À la pointe du jour, on partait. En avant, le char rempli de tous les outils et les semences, ensuite la deuxième monture portant cavalier, puis la procession des travailleurs.

Préalablement au labour, les terres avaient été remontées. Cela se faisait au moyen d'une petite luge sans brancard, tirée par le mulet. Un homme piochait la ligne, à la limite inférieure du champ ; il chargeait ensuite la terre avec la pelle, en compagnie du muletier ; un troisième piochait la ligne du sommet, sur laquelle la terre remontée était déposée. Ce long et pénible travail fut supprimé lors de l'arrivée de la charrue en fer. On remontait aussi la terre avec une civière de bois, ou avec la hotte sur le dos. Trop de terre au bas des champs, et vous étiez privé du certificat de bon cultivateur.

Dès l'arrivée sur le champ, le travail commençait. Les deux mulets, côte à côte, tiraient la charrue. La terre, fendue par le soc, était renversée par le versoir. On guettait ce premier bouleversement de terre, car le programme de la journée y était inscrit, selon qu'il y avait beaucoup de mottes en terre légère, des racines, des herbes entrecroisées ou un sol propre. Le premier sillon s'ouvrait difficilement ; ensuite, un mulet dans la raie et l'autre sur le bord, il s'agissait de filer droit et de marcher régulièrement.

Pendant la première demi-heure, les bêtes devaient s'habituer à marcher ensemble ; gare à celle qui ne voulait pas prendre sa part de peine ! Encouragements de la voix, cris ou claquements du fouet ponctuaient le va-et-vient de l'attelage. Il faut dire aussi que l'usage du fouet était réservé seulement à ces journées et à quelques autres gros travaux.

Les désherbeurs, pourrait-on les appeler, ne chômaient pas. Armés d'une

pioche, ils se répartissaient sur toute la longueur du champ et s'appliquaient à extirper les racines, celles du chiendent surtout, à enlever les cailloux et à briser les mottes, au fur et à mesure de l'avance du labour. Gare à celui qui contemplait le ciel, appuyé sur le manche de l'outil !

Barillons et barilles circulaient ferme, ce jour-là, dès le matin déjà. C'était le travail des tout petits de passer de l'un à l'autre, avec la barille d'un *pot* (1,5 litre) ; celle du *quarteron* (3 litres) était réservée au repas de midi.

Vers onze heures, la ménagère, aidée ou encombrée par les plus petits enfants, apportait le repas. On s'asseyait, à même le sol, pour commencer le potage. Chacun, muni d'une cuillère ronde adaptée à cet usage, se servait dans la soupière fumante placée au milieu du cercle. La coutume voulait que ce fut une soupe de viande. Elle était délicieuse au printemps, mais en automne, le goût de rance et les points bruns douteux flottant en surface m'ont fait prendre cette soupe en grippe. C'était une précieuse coutume, et bien des familles l'ont respectée pendant longtemps. La viande était abondante et variée, faite de salaisons du grenier. Choux, choux-raves et pommes de terre cuits avec la viande l'accompagnaient. Ce jour-là, il y avait des merveilles au dessert. J'en ai encore l'eau à la bouche de ces fines, légères et croustillantes merveilles qui accompagnaient les travaux les plus significatifs du paysan.

Une fois le sol nettoyé et aplani, les deux chefs de famille se mettaient le sac de blé en bandoulière et commençaient à semer. Ils accomplissaient, avec dignité, le geste auguste du semeur, lançant les grains avec précision, juste ce qu'il fallait. Lorsque, vers 15 ans, les jeunes gens étaient autorisés à s'exercer à semer le blé, ils ressentaient cela comme une promotion et en étaient fiers.

Le hersage devait enterrer les grains, aplanir le sol et arracher encore les racines oubliées. Avec la herse en fer, assez lourde, le travail était facile. Par contre, on devait charger la herse en bois avec des pierres ; plus souvent, une

personne s'accroupissait sur l'outil et s'y agrippait acrobatiquement.

La levée était parfois lente, faute de pluie. Après une dizaine de jours, les hommes allaient voir si ça germait. Je me souviens d'avoir accompagné mon grand-père âgé pour aller visiter ses champs de *Professon*. Il m'expliqua le mystère de la vie des plantes, et je sus très tôt que le germe de blé serait le pain de l'année prochaine.

Noël 1973

Le lait et les produits laitiers dans

l'alimentation des montagnards vers 1920-1930

Le lait et les produits laitiers

Le paysan vivait presque exclusivement des produits de son exploitation. Les produits laitiers étaient des aliments de base.

Jusqu'après la deuxième guerre mondiale, on n'imaginait pas un repas sans qu'il ait le pain et le fromage sur la table. Plus tard arrivèrent les conserves du commerce, les pâtes, les charcuteries, etc., à l'épicerie du village. Ainsi, la viande n'était plus réservée à l'Avant-Carême, aux dimanches et fêtes et à quelques rares autres occasions

On appelait *anda* le pain et le fromage. « Va chercher la *anda*, mange un *mouir*, un morceau de *anda* » disait-on. C'était la nourriture du paysan lorsqu'il allait aux vignes, à la forêt, partout au travail.

Les fromages, il y en avait des gras, des maigres, des mi-gras ; de ceux de la laiterie ou de la montagne. Ceux de l'inalpe, ou *poë*, étaient maigres ; ceux de Donin purs gras, sans pareils pour la raclette. Les tommes aussi, il y en avait de grandes, de petites, de plates ou dodues ; celles de la laiterie étaient coulantes comme du vacherin ou élastiques comme du caoutchouc ! Celles du mayen de printemps étaient plantureuses, tandis que celles du mayen d'automne étaient petites, mais délicieuses.

Les séracs étaient fabriqués surtout à l'alpage. On les conservait jusque vers les fêtes.

Les produits laitiers étaient gardés à la cave, ou plutôt au lieu dit *challa*. C'était une salle basse, située entre la cave et la cuisine. Le sol et le plafond étaient faits de solides poutres de mélèze, jointes et enduites de gypse, matière à base de plâtre, exploité sur place.

Une ou deux minuscules meurtrières assuraient l'aération voulue et, grâce à cette climatisation naturelle, les fromages de Donin pouvaient vieillir longtemps. Il était coutume, lors des noces, de servir un fromage ayant l'âge du marié.

Dans la *challa*, les fromages jeunes continuaient à être soignés. On les

tournait chaque jour, en les caressant d'un coup de chiffon. Parfois, on les brossait vigoureusement, puis on les enduisait d'une saumure faite au vin blanc. Le moment venu, les fromages prenaient place sur le râtelier. De loin en loin, le maître de maison les prenait en mains et les examinait en connaisseur, cherchant à déceler les qualités d'un heureux vieillissement.

La saison laitière commençait avec les vêlages, vers la mi-novembre. En automne, le lait était rare. Les chèvres seules en donnaient encore un peu. La soupe le remplaçait souvent. Dès l'apparition du vin nouveau, vers la fin septembre, les adultes étaient quittes pour en boire ; ils ne se faisaient pas prier, laissant aux enfants le lait de chèvre.

Dès le premier vêlage, le lait abondait. Ça ne valait pas la peine de faire la tomme, car le veau était glouton et buvait une bonne partie de la traite. Le lait des premiers jours était aussi utilisé pour faire la *torta*. Rien à voir avec la tourte du pâtissier : on versait le lait des premières traites dans une plaque ou un moule à gâteau, avec quelques ingrédients et des pommes. Cuite au four, la *torta* prenait la consistance du pudding. C'était délicieux au début, mais la répétition, jusqu'à la fin des vêlages, lassait les jeunes appétits.

Les parents trayaient les vaches : *tchi - tchou* et voilà la belle écume sur le seillon, ce vase de bois fait pour être tenu entre les jambes du trayeur. Les enfant raffolaient de cette écume qu'ils puisaient à même le seillon pendant la traite, avec une tasse.

La laiterie ne s'ouvrait qu'après les vêlages, vers la mi-décembre. Il fallait donc faire la tomme pour utiliser le lait excédentaire. Les veaux, sauf ceux destinés à l'élevage, étaient vendus pour la boucherie à trois semaines déjà.

Les tommes du début de l'hiver, petites au commencement, s'agrandissaient au fur et à mesure des mises bas. Elles étaient généralement grasses. Après les premiers soins à la cuisine, elles prenaient place à la *challa*, sur un râtelier adapté à leur grandeur. Les tommes fraîches étaient exquises. Je n'en dirai pas tant des tommes rassies qu'il fallait manger vers la fin de

l'été, en attendant le fromage de la montagne.

Les familles avaient de deux à quatre vaches laitières, rarement plus. Pendant la période de la laiterie, le lait était apporté deux fois par jour, le matin vers 7 heures et l'après-midi vers 5 heures et demie, à la laiterie du Marais, au même emplacement que l'actuelle. Le fromager, appelé *pâtre*, recevait le lait, le mesurait ou pesait et inscrivait les apports de chaque sociétaire sur un grand livre. Il tenait les comptes à jour et, au moment voulu, attribuait la « tournée » du jour au propriétaire ayant le plus de lait en compte.

Au jour fixé, le sociétaire devait aider le fromager. La veille, il assistait à la *coulée* du lait et, après chaque réception, le transportait dans les *éménés*. C'était de grandes jattes en mélèze, dans lesquelles le lait filtré se reposait en attendant que la crème monte à la surface pour être écrémée. Le matin, même opération. Parfois, lorsqu'on fabriquait des fromages mi-gras, la coulée du matin était versée directement dans le chaudron. Le local à lait était frais ; on y faisait couler de l'eau si nécessaire. Les *éménés* étaient disposées de chaque côté de l'allée centrale, dans un alignement impeccable.

L'aide-fromager nettoyait les locaux, apportait le bois et ravitaillait le fromager en vivres et liquides pendant que ce dernier soignait les fromages de la cave. C'était le travail du matin. L'après-midi, on commençait par écrémer le lait de la veille. Le fromager, d'un geste habile, se servant d'une grande poche en bois, enlevait la crème de la surface du lait. Au fur et à mesure, le lait était transporté dans la chaudière par l'aide, qui devait avoir les bras solides pour porter les grands baquets de 15 à 20 litres.

Pour faire le beurre, on mettait la crème dans la grande baratte ronde, actionnée par un moteur électrique : le courant triphasé venait d'arriver au village. Après un temps déterminé, la baratte était arrêtée. On en sortait le beurre, qui était malaxé à la main, puis rassemblé en une grosse motte. Suivant les besoins du ménage, le beurre était fondu et mis en toupine, comme beurre de cuisine, ou débité en plaques d'une livre. Ces plaques

étaient confectionnées dans des moules en bois, artistiquement sculptés.

Le beurre de la première tournée apportait de l'argent à la ménagère. Il en fallait un peu pour offrir des habits et quelques friandises aux enfants à l'occasion des fêtes. Le marché se tenait à Sion le samedi, devant la Grenette. Les produits agricoles étaient exposés dans un panier, tenu au bras par la paysanne. Les dames de Sion venaient alors choisir ce qu'elles désiraient. On marchandait un peu avant de s'offrir des tommes d'Évolène, du beurre d'Arbaz ou des œufs du pays. Pour ces derniers, il n'y avait pas la possibilité de s'en procurer d'autres, leur importation n'existant pas encore.

À la laiterie, la grande chaudière en cuivre, de 4 à 500 litres, est maintenant pleine. Elle est suspendue à la crémaillère, près du feu. C'est l'heure : le chaudron est poussé sur le feu. Les flammes lèchent les flancs pansus de la chaudière et une chaleur régulière réchauffe la masse de lait. Le fromager ajoute la présure, levure qui va faire cailler le lait. Avec sa main et son bras, il prend la température, aussi sûrement qu'avec un thermomètre. C'est bon. Maintenant, le chaudron est éloigné du feu, la présure agit et l'étonnante transformation du lait se fait. Les enfants suivaient cela avec une grande attention. Ils trempaient leur doigt, sous l'œil amusé du fromager.

Pour l'opération suivante, le fromager Modeste Bonvin s'armait d'un puissant *freinzieu*, instrument de bois armé de nombreuses dents, pareilles à celles d'un râteau. À gestes précis, le caillé était tranché, puis brassé jusqu'à l'obtention du grain voulu. Alors, surveillant la masse qui se tranquillisait, le fromager sortait un gros morceau de *pri*, le caillé formant la pâte à fromage. C'était un régal.

La pâte à fromage, décantée au fond du chaudron, il fallait la sortir. Le fromager prenait une toile avec ses deux mains, un coin tenu par les dents ; il allait chercher la quantité de pâte voulue puis, ramenant les quatre coins de la toile ensemble, il déposait la masse, dégoulinante de petit-lait, dans le moule fait d'un cercle de bois. On faisait 4 à 6 pièces, suivant la quantité de lait. À partir de ce moment, le fromage était confié aux bons soins du fro-

mager. Le propriétaire allait chercher ses pièces après six semaines environ, puis continuait à les soigner chez lui.

Le babeurre est le liquide qui reste après l'extraction du beurre ; il contient encore toute la caséine. On en faisait une grande tomme plate, plus ou moins bonne suivant le lait entier qu'on y ajoutait ou non. En général, cette tomme ne pouvait pas prétendre être un produit laitier noble.

Dès la sortie de l'école, une des corvées des enfants était d'aller chercher le petit-lait, qui était utilisé pour le bétail et aussi comme boisson de table. Beaucoup de monde se pressait à l'entrée de la laiterie ; parfois, la queue remplissait tout l'étroit couloir entre la laiterie et la buanderie du Marais. L'aide-fromager répétait à haute voix le numéro annoncé, puis lisait, ou plutôt criait, la quantité de lait apportée par le propriétaire concerné. C'était à la fois le contrôle permanent du compte laitier de chacun et l'indication qui permettait au fromager de restituer la quantité équitable de petit-lait.

À partir de ce jour, le sociétaire qui avait eu sa « tournée » payait sa dette en lait, puis il recommençait à capitaliser des litres jusqu'au prochain tour.

Pendant la période d'ouverture de la laiterie, il convenait de produire le plus de fromage et de beurre possible. Le lait était économisé à la maison et, sauf pour les tout-petits, le petit-lait était une boisson courante. On le buvait surtout le soir, lorsqu'il accompagnait les pommes de terre en robe et le fromage, ou la polenta du matin réchauffée. Bien grillée, avec des oignons et du fromage, la polenta était mon souper préféré. Au repas du soir, il y avait souvent la soupe aux gruaux, dans laquelle baignaient des fèves, des haricots secs et autres légumes.

Vers la mi-mai, lorsque le fromager voyait gonfler ses fromages, la laiterie fermait ses portes. La fermentation anormale du fromage était causée par le changement d'alimentation des bêtes, qui mangeaient « vert » maintenant, avec des fourrages fauchés chaque jour.

Le lait de chèvre avait aussi mauvaise réputation pour la fabrication. Il

était interdit de l'apporter à la laiterie mais, au dire du fromager, il y en avait toujours un peu au printemps. Alors, avant la montée aux mayens, la ménagère devenait fromagère pour quelques jours.

Aux mayens, le bétail appréciant autant que les gens la transhumance, la production laitière augmentait. Le lait devenait plus gras, amélioré par les fins herbages des hauts pâturages.

Les mamans avaient bien à faire aux mayens ; elles se sentaient malgré tout en vacances ! Il fallait faire paître les bêtes, les sortir de l'étable et les faire rentrer, deux fois par jour et, naturellement, les traire et fabriquer les tommes et le beurre. Préparer les repas, s'occuper des gosses, aller chercher l'eau à la source, ramasser le bois et la litière étaient autant de tâches à accomplir. Les enfants aidaient un peu. Pour eux, c'était un heureux temps, celui des jeux, des rires et aussi des bagarres entre ceux de Deylon et ceux de Vermenala ou d'Incron. Les plus grands faisaient aussi de belles randonnées vers Prorua ou le Prabé, ou allaient rendre visite à la parenté, aux Évouettes ou au Go. Aux Évouettes, chez mon grand-père, les tartines au beurre et à la délicieuse gelée de groseille, préparée par mes tantes, étaient meilleures que nulle autre.

Aux mayens, pour faire tommes et beurre, s'accomplissaient les mêmes gestes qu'à la laiterie, avec l'aide d'ustensiles miniaturisés. Le petit chaudron sur l'âtre, le *freinzieu*, la *féchalle* – moule à tomme –, le *bourri* – baratte ronde –, la *bouriré* – baratte allongée –, servaient à fabriquer la tomme et le beurre. La ménagère aimait bien faire beaucoup de beurre ; aussi, les tommes du mayen n'étaient pas souvent grasses. On faisait le beurre le plus souvent avec la baratte antique : un récipient de bois en forme de cylindre dans lequel un piston, fait d'une planchette fixée au bout d'une tige, circulait de haut en bas. Après un certain temps, la crème ainsi agitée se transformait en beurre.

Les enfants buvaient beaucoup de lait aux mayens. L'alimentation lactée, jointe au changement d'air et à l'habitat plus que rustique, leur mettait du

rouge aux pommettes. C'était la fierté des mamans. La cuisine était des plus simple : soupe au lait, polenta au lait, riz au lait ! On mangeait aussi des pommes de terre en robe avec du fromage et sérac frais. Les jours de pluie, les escargots étaient ramassés et apprêtés avec une garniture d'épinards sauvages.

Tout le bétail était au mayen. Pour ravitailler les gens restés au village, les enfants descendaient du lait une ou deux fois par semaine. Tout n'allait pas sans incident et de petits drames éclataient lorsque le bidon était renversé en route !

Après l'inalpe, le lait de chèvre était de règle au village. Quelques familles seulement gardaient une vache en bas. Chez nous, nous avions trois chèvres en général. On ne se bousculait pas pour boire ce lait, comme nous le faisions volontiers pour celui des vaches, à même le pot ! Avec le café ou le chocolat, avec le thé aux herbes cueillies pendant la saison du mayen, ce lait fournissait néanmoins une boisson saine et appréciée.

Les chèvres allaient à la bergerie dès la descente du mayen. Chaque jour, à tour de rôle, les propriétaires se muaient en chevriers. Il y avait 200 à 300 chèvres au village et, à raison d'une journée de garde pour deux bêtes, le gardiennage était assuré jusque vers la mi-octobre, lors du retour au village des bêtes estivées dans les alpages.

Les produits carnés étaient abondants, dès les boucheries en décembre jusqu'en Carême. Pendant le Carême, sauf le dimanche quelques fois, on mangeait maigre. Les adultes pratiquaient aussi le jeûne, avec un sentiment réel de mortification. Pendant ces jours maigres, on appréciait les harengs fumés et les morues séchées. Mon père les apprêtait le dimanche ; il savait dessaler à point la morue, puis la frire dans du beurre. C'était délicieux, et ce modeste poisson ne faisait pas regretter les autres viandes. Après Pâques, il y avait de nouveau de la viande au menu, mais au fur et à mesure que les mois passaient, le goût de vieux et de rance s'accentuait ! Je préférais les excellentes salaisons de jambon, viande séchée et salami faites par mon

père.

En dehors des périodes d'alimentation carnée, donc pendant la plus grande partie de l'année, le fromage était l'aliment de base le plus utilisé, sous les formes les plus diverses, mais surtout mangé à la main avec le pain de seigle. La raclette, telle que nous la connaissons aujourd'hui, ne se faisait qu'en plein air et lors de manifestations spéciales. Par contre, en toute occasion, on présentait un morceau de fromage à la flamme pour le faire fondre, et le racler ensuite sur un morceau de pain. Joseph Torrent, le parrain de mon père, avait fait confectionner un fourneau à raclette par le forgeron du village avant 1924. C'était une affaire que d'installer à l'intérieur ce monumental fourneau à bois, qu'il fallait relier à une cheminée. On servait la raclette lors des fêtes de famille, au festin des chantres ou autres fêtes locales. Le fromage, simplement rôti à la braise, agrémentait les repas en forêt, aux vignes et dans les mayens.

La *rohia* était plus courante que la raclette ou la fondue. On coupait des tranches de fromage, d'une épaissseur d'un demi-centimètre, et on les disposait sur un plat ou des assiettes chauffés au four, ou plus simplement dans une poêle à frire ou une marmite. La *rohia* se mangeait avec du pain ou des pommes de terre.

La fondue était un mets courant, dans les familles paysannes, après 1920. Elle ne ressemblait guère à celle d'aujourd'hui, bien que faite au vin et adjonction d'eau-de-vie. Les meilleurs fromages n'étaient pas utilisés pour la faire. Au contraire, c'était une manière commode de faire passer les tommes de médiocre qualité de la laiterie, avec un peu de fromage gras. Cette fondue était servie avec des pommes de terre en robe ; je l'aimais bien, très chaude, surtout avec les pommes de terre nouvelles.

J'aimais bien aussi le gratin au fromage, fait avec du lait et des œufs, et épicé surtout avec de la muscade râpée. Le soir, souvent, les légumes restant de midi étaient réchauffés à la poêle et recouverts de fromage gras finement coupé en lamelles.

Pour les travailleurs des vignes, pour les bûcherons et ceux qui allaient en journée, le pique-nique de midi était fait de pain et de fromage. La monotonie du menu était rompue par les variétés de fromages : de la laiterie ou de la montagne, gras, mi-gras ou maigres, vieux, jeunes ou rassis, tommes du printemps, de la laiterie ou de l'hiver. Parfois, et c'était le cas chez nous, des œufs durs ou de la charcuterie « maison » aiguisaient l'appétit, qui d'ailleurs ne manquait pas ! Les hommes mangeaient à sec, à midi, une centaine de fois par année, surtout lors des travaux des vignes. Au village, par contre, lors des foins ou des travaux des champs, il était coutume d'apporter les repas chauds sur les lieux de travail, le petit-déjeuner aux faucheurs, puis le repas de midi lors des foins à Tardejour, Procatruet ou Seillon.

Dès le début de juillet, les vaches vont à l'alpage. C'est alors aux bergers d'alpage qu'incombe le soin de valoriser les produits laitiers. Ils sont plusieurs à se répartir les tâches, soit :

le *meihere*	– le maître	ou chef
le *paho*	– le pâtre	ou fromager
3 *atzèrous*	– les vachers	ou bergers
le *gati*	– le muletier	ou commissionnaire
le *portié*	– le porcher	ou gardien des porcs
le *berzié*	– le berger	ou gardien des moutons
2 *mozonis*	– les bergers des génissons	

Telle était du moins la composition du personnel à l'alpage de la Combaz, notre montagne. Ces hommes se voyaient confier la traite des vaches ; ils étaient aidés par des jeunes gens, *gati* et *portié*, qui recevaient, en échange, quelques cigarettes. Elles n'étaient pas permises, mais à l'alpage, ces jeunes ne passaient pas l'été sans faire de nombreuses expériences d'hommes !

Le lait, une fois coulé et filtré, était entreposé dans les jattes, comme à la laiterie, pour y être écrémé. Au chalet de Poë, à l'inalpe, on fabriquait des fromages assez maigres, qui bleuissaient en vieillissant. Les pâtres voulaient

avoir les plus grosses mottes de beurre à la désalpe. À Deylon et à Donin, par contre, on fabriquait un fromage pur gras. Cela permettait de se contenter d'une petite chaudière de 150 à 200 litres, puisque le fromage se faisait deux fois par jour, aussitôt après la traite. Ce chaudron, imposant quand même, était apporté là-haut, à Donin, par deux hommes, la chaudière suspendue à un brancard porté sur les épaules. Il fallait bien deux heures pour aller d'un chalet à l'autre.

Le fromage gras de la montagne, le vrai fromage à raclette, était l'objet de soins attentifs au grenier situé au bas de l'alpage. C'était le travail du maître. Il soignait, à la cave à fromage dite *grini*, toute la production de l'été, de l'inalpe à la désalpe le 20 septembre. Les fromages, pesés frais, étaient répartis sur la base de ce poids, inscrit sur le côté de la pièce en chiffres romains incrustés dans la pâte. Les fromages des différentes régions de l'alpage portaient un signe distinctif, tel que cœur, carré, étoile, gravé dans la pâte au moyen d'une forme en bois ayant laissé son empreinte.

Le lait n'était mesuré ou pesé que trois fois par saison, lors des mesures faites par les responsables administratifs de l'alpage : les *méjorieux*. À l'improviste, les personnes désignées se rendaient à l'alpage la veille du jour prévu pour la mesure. Elles contrôlaient la bonne exécution de la traite et prenaient contact avec les bergers, passant la soirée avec eux. Le lendemain, à la traite du matin vers 4 heures et à celle du soir vers 16 heures, le lait de chaque propriétaire était coulé séparément, mesuré ou pesé. La première mesure était faite une dizaine de jours après l'inalpe, et la deuxième en août, lorsque le bétail était à Donin. Je crois même que, parfois, une troisième mesure se faisait à Dorbon au début septembre. Les quantités de lait ainsi enregistrées permettaient de faire la répartition exacte des produits à la désalpe.

La désalpe avait lieu le 20 septembre, sauf exceptions assez rares. Alors, la répartition des produits se faisait avec un grand soin et une parfait équité. Les prémices pour la cure et les salaires en nature du personnel étaient

prélevés, puis la quantité de fromage, beurre et sérac disponibles pour la répartition était divisée par le nombre de litres de lait. On établissait des lots de produits, avec des fromages de différents âges et qualités, du beurre et du sérac. Un lot s'appelait *dozan*, deux lots *èména* et une fraction de lot *dènéria*. Tous les produits de la saison étaient étalés devant le grenier, soigneusement déposés sur des feuilles de gentiane. C'était un beau spectacle offert aux sociétaires (*aloër*), lorsqu'ils arrivaient du village, vers 5 heures le matin pour prendre livraison des produis laitiers (*dècheijè*) et reprendre leur bétail pour le conduire dans les mayens. Le jour de la désalpe, à l'aube, le maître criait des noms et des chiffres représentant la part de chacun. Un tel avait un *dozan*, un autre une *èména* et tous des fractions d'une ou plusieurs *dènériés*.

C'est intéressant de constater que les employés d'alpage étaient, presque exclusivement, payés en produits laitiers, plus le pain nécessaire à leur alimentation. En effet, l'ordinaire des bergers ne comportait que du pain et du lait et ses dérivés : caillé (*pri*), sérac, fromage, beurre et tomme. Depuis 1930 seulement, d'autres aliments furent mis à la disposition des employés d'alpage. J'ai eu l'occasion, une fois, de faire un séjour à la montagne en qualité de gardien des génissons (*mozoni*), et j'en garde un excellent souvenir. Un jour, un incident mit la baratte à beurre hors d'usage et la crème, déjà un instant agitée, se transforma en crème fouettée, ce qui nous valut, pour plusieurs jours, une amélioration du menu aussi appréciée qu'imprévue.

La « tomme de pesse » était un aliment étrange et très apprécié des bergers. On y mettait tous les débris du fromage et du sérac, soit les parties de pâte dépassant les moules et que l'on coupait au couteau. Les morceaux étaient disposés dans un moule carré et pressés aussi fort que possible. Des moisissures se développaient dans ce milieu favorable et, rapidement, la pâte prenait des couleurs de Gorgonzola et des goûts très forts, contrastant avec les autres produits laitiers.

Le jour de la désalpe, chaque sociétaire recevait un morceau de fromage

gras de Donin, sans égard au bétail alpé ou au lait produit. Rien n'était meilleur que ce morceau de fromage frais que l'on mangeait sous les grands mélèzes d'Incron, à midi, ce jour-là. Alors, par groupes autour des feux, on présentait le fromage à la braise ; c'était la raclette paysanne, agrémentée par les sonnailles du bétail broutant dans le voisinage. Les vieilles histoires faisaient le tour des groupes, comme les barilles [10]

Les produits de l'alpage étaient chargés sur les chargosses [11] ou sur le dos des mulets et descendus au village. Là, fromages et séracs prenaient place à la cave, tandis que le beurre était fondu et rangé dans des toupines de grès.

Le sérac était extrait du petit lait, ou sérum du lait, par une transformation consécutive à l'adjonction d'essence de vinaigre et la cuisson. La pâte ainsi obtenue était mise dans des moules carrés, puis salée et fumée. C'était un aliment d'automne, que l'on mangeait surtout avec les pommes de terre et les poires cuites.

Beurre et fromage étaient bien les aliments de base du paysan. Quelques ventes, au marché de Sion, procuraient un peu d'argent pour l'achat des habits et pour payer médecin et pharmacie. Chaque année aussi, le paysan chanceux vendait du bétail à la foire. Cet argent lui permettait d'améliorer l'habitat, de faire quelques économies ou d'offrir l'instruction à un enfant, ce qui était bien rare.

Il n'est pas si loin le temps où, dans nos villages valaisans, une population laborieuse vivait pratiquement d'auto-approvisionnement.

Pâques 1974

10. Cf. Isabelle Raboud, pages 85 et 86 (photo).
11. Selon le Glossaire des patois de la Suisse romande : véhicule moitié char, moitié traîneau, servant au transport de foin, de bois, etc. dans les chemins en pente. Une illustration d'un modèle muni de 2 petites roues additionnelles.

L'élevage du bétail à Arbaz

L'élevage du bétail à Arbaz

En faisant appel à mes souvenirs d'enfant des années 1925-1930, je vais tenter de situer ce qu'était l'élevage du bétail à cette époque, tout en soulignant son évolution au cours des ans.

Le pain, le lait et la viande étaient naturellement produits à 100 % sur place. Avec l'appoint des pommes de terre, la population trouvait dans ces aliments de base de quoi assurer son auto-approvisionnement ; sel, sucre et épices exceptés. La population restait stable, au niveau des possibilités alimentaires ; elle ne variait guère d'un siècle à l'autre, et l'excédent de naissances fournissait des candidats à l'exode vers la plaine, les autres cantons, l'Europe ou les Amériques.

Le pain, au cours des siècles, s'est acquis la réputation d'aliment primordial. Il semble pourtant évident que, dans les régions de montagne, le lait et les produits carnés ont assuré, les premiers, la nourriture des habitants. Les champs de seigle, créés de main d'homme, ont suivi et non précédé l'élevage du bétail pratiqué par nos ancêtres.

À Arbaz, vers les années 1920-1930, la quantité des bêtes primait la qualité. Pour une population de 450 habitants, il y avait environ :

200 vaches laitières ;

100 à 150 pièces de jeune bétail ;

200 à 300 chèvres ; 200 à 300 moutons ;

150 à 200 porcs ;

80 à 100 mulets.

Avec autant de bêtes, il fallait tirer parti de tous les fourrages. Les recoins les plus escarpés étaient fauchés. Le bétail pâturait jusqu'au sommet des montagnes, dans des endroits où l'alpiniste même n'y mettait pas les pieds sans précautions. Les mauvaises herbes des vignes étaient séchées et engrangées, ainsi que les pousses des vignes récupérées pendant les effeuilles. Les feuilles d'ormeaux et de frênes étaient ramassées sur l'arbre (*amapa*) et

mises en sacs. Les buissons mêmes, mis en fascines avant la chute des feuilles, constituaient un aliment pour les chèvres et les moutons.

La vie paysanne est jalonnée par les saisons. Pour l'élevage, après les pérégrinations du bétail dans les mayens et les alpages, c'est en automne, me semble-t-il, lors du retour des troupeaux, que commence le cycle.

Vers la mi-octobre, une animation extraordinaire régnait dans le village, au son d'un millier de sonnettes, toupins, cloches, clochettes et grelottières. Les troupeaux, rigoureusement surveillés, s'entrecroisaient en guerroyant au passage. Un coup de corne par-ci, un beuglement par-là, histoire de se saluer ! Les bêtes se connaissaient depuis l'alpage.

Les voisins groupaient leurs troupeaux (*nourin*) pour faciliter la garde. Pas question de laisser brouter l'herbe au bord des chemins, ni de laisser libre cours au caractère batailleur des vaches de la race d'Hérens. On était proche des vêlages et il fallait éviter des coups de cornes malencontreux entre bêtes de troupeaux voisins.

La garde du bétail (*intzan*) était confiée aux personnes âgées, aidées par les enfants. À ce moment-là, les parents étaient occupés par la rentrée des pommes de terre et légumes, par les vendanges ou les travaux forestiers. Sauf dans les régions mises à ban, à Seilon et Tardejour où le pacage était libre, le bétail devait être surveillé sans cesse. Il ne fallait pas qu'une vache ou une chèvre trouve l'herbe meilleure chez le voisin ; aussi, les gamins avaient fort à courir pour remplacer les chiens-bergers.

Pendant les longues heures de sieste (*tzouma*), les bêtes se reposaient bravement, bien nourries et abreuvées qu'elles étaient. Les adultes bavardaient. Les homme tiraient de lentes bouffées de leurs pipes ou suçaient avec délectation la barille, pleine de vin nouveau. Les femmes tricotaient, ce qu'elles faisaient d'ailleurs à longueur d'année, chaque fois qu'elles avaient un moment de libre, et même en marchant. Les gamins se groupaient en bandes pour se livrer à leurs jeux favoris.

On jouait au bâton et au couteau. Pour le jeu du bâton, chaque joueur

faisait un trou dans l'herbe avec son talon. Le jeu consistait à faire circuler un caillou d'un trou à l'autre, selon des règles bien établies : un golf miniature ! Le jeu du couteau consistait à faire pirouetter le couteau en partant de diverses positions et à le planter dans l'herbe en fin de course. On mettait le couteau sur le plat et le revers de la main, sur les doigts, sur les genoux, au front et, pour finir, entre les dents. Par des gestes habiles ou un coup de mâchoire précis, certains joueurs doués plantaient le couteau à tout coup. Pour corser le jeu, des parties se jouaient en prenant des arbres comme cible.

En automne, la garde du bétail se poursuivait le plus tard possible, et, même après les premières chutes de neige, le menu bétail devait s'alimenter en cherchant les dernières herbes dans les régions périphériques du territoire.

Ayant pris ses quartiers d'hiver dès la descente des mayens, le bétail était réparti en trois ou quatre écuries, pour simplifier le travail !

Avant les foires d'automne le paysan devait évaluer le volume de ses récoltes et adapter le cheptel aux possibilités d'alimentation. Le moment était venu de se décider, qui pour vendre, qui pour acheter du bétail. À la foire, la fameuse loi de l'offre et de la demande allait permettre la formation des prix. Souvent, les gens d'Arbaz vendaient une pièce de jeune bétail et rachetaient aussitôt une bête à engraisser pour la boucherie.

Les foires de la Planta avaient une importance économique vitale pour la région ; elles étaient le lieu de rencontre de tout le Valais central. Dès l'aube, les bêtes arrivaient, à pied naturellement, du Val d'Hérens, de Nendaz, des villages de la plaine et de la rive droite. À Sierre, Martigny, Monthey, dans l'Entremont et dans le Haut-Valais, les foires jouaient le même rôle.

Sur la Planta, gens et bêtes se pressaient, dans un tumulte et une ambiance de fête. Sur la plus grande partie de la place, le gros bétail était attaché à des chaînes fixées au sol par des boucles ; vers le bas de la place se tenaient les moutons et les chèvres, d'un côté les porcs et, dans un coin, les chevaux et mulets.

Il fallait savoir marchander pour réussir à la foire. On supputait les

intentions d'achat de tel ou tel amateur, puis commençaient des palabres qui, en plusieurs actes, pouvaient durer des heures. Un fois le prix convenu et les arrhes versées (10 ou 20 francs), le marché était conclu et respecté. Quelques fois, des différents surgissaient ; l'un des paysans avait trompé l'autre au sujet de la date d'un vêlage, d'un mulet vendu comme courageux au travail alors qu'il était rétif ou méchant. Des procès s'ensuivaient mais, à ma connaissance, assez rarement.

Les gens d'Arbaz, préoccupés surtout par la production du fromage, n'élevaient pas, en général, plus de bétail que pour leurs propres besoins. Les Évolénards, au contraire, élevaient de nombreux veaux en vue de la vente comme bétail de garde ou de boucherie.

Hivernage du bétail

L'hiver installé, lorsque le gel avait rendu impropre à l'affouragement les derniers herbages de Comolire, du Tzanrou ou de Prodébi, le bétail s'installait pour l'hiver dans les écuries, chaque catégorie de bête et d'âge dans la sienne.

Le village était rempli de granges, d'écuries, de remises, de raccards et de greniers. Dans l'ancien village, avant l'incendie, tous les espaces disponibles étaient construits, comme c'est encore le cas à Onnaz vers la maison de mes grands-parents.

Pourquoi tant de constructions, souvent minuscules ou partagées en 1/4 ou 1/8 ? Un des buts de cette dispersion était de pouvoir séparer les différentes qualités de fourrage. Aussi, chaque propriétaire possédait 2 à 3 granges et autant de raccards et greniers. Il fallait remiser les différentes qualités suivantes :

— les foins à deux coupes (*rècordin*) et les regains (*rècor*) pour les vaches laitières ;

— les foins de Tardejour, Seilon, Procatroué ou autre Comolire, pour le jeune et menu bétail ;

— la luzerne, entreposée dans les raccards, pour le bétail laitier ;

— le foin des terrains marécageux, pour les mulets ;

— la paille de froment comme litière, et la paille d'avoine et d'orge pour la confection du *léché*, soit un mélange de paille et de luzerne hachées avec du tourteau d'arachides ;

— les feuilles d'ormeau ou de frêne, pour les chèvres et les cochons ; pour ces derniers, les feuilles étaient cuites, si possible, avec des pommes de terre ;

— les feuilles ramassées au râteau, dans les forêts de feuillus, comme litière ainsi que l'humus de sapin, ramassé selon les directives et sous la surveillance du forestier ;

— les branches de sapin enfin (le *di*), qui étaient coupées sur un tronc, avec une hachette ou une serpette ; un travail des jeudis après-midi, que les enfants n'aimaient guère.

Cette énumération explique, sinon justifie, la dispersion des locaux et lieux de travail, mais la main-d'œuvre, en ces temps, était ce qui manquait le moins.

J'ai peu de souvenirs des soins au bétail pour la période située avant 1924, date de l'incendie de la maison paternelle, des granges et écuries. Par contre, je revois avec précision l'écurie basse des vaches, celle du mulet ainsi que l'antique grange située juste en-dessous de la maison. Je revois aussi la succession de toits, qui s'étendaient à perte de vue en direction du clocher de la nouvelle église. L'espace aérien du village occupé à 80 ou 90 % par les toits, il régnait au sol une pénombre permanente, et seuls quelques rayons de soleil atteignaient les écuries et leurs abords. On s'y mouvait presque à tâtons ou éclairés par l'indispensable falot à pétrole. Depuis l'ancienne école, en passant vers notre écurie, tout un réseau de ruelles tortueuses, de couloirs et d'impasses permettait de se rendre à la poste ou à l'église. C'était un endroit rêvé pour jouer à cache-cache, le jeu des garçons.

À l'école, pendant les récréations, on formait deux équipes. La première,

après un conseil de guerre, allait se cacher, laissant en vue des poursuivants seulement le chef et son adjoint. Au départ de ces derniers, et lorsqu'ils avaient disparu, dans la ruelle du Sandellaz, entre la maison d'Édouard Torrent et la grange de « ceux de Dionis », la poursuite commençait. Les caches préférées étaient : le raccard du *brahoni*, le *Beu derri*, Prozerbou ou chez *Zian Zojè dè Bèclami*. Parfois, le maître avait de la peine à retrouver ses élèves. Souvent, les caches étaient si secrètes que les chasseurs rentraient bredouilles, à moins qu'un éclat de rire d'un gosse ou le *hou-hou* provoquant d'un autre ne dévoile le repaire.

Les granges et les écuries

Nombreuses et pas toujours groupées, les écuries, dont il ne reste que quelques-unes en l'état originel, étaient basses et peu éclairées. Construites au niveau du sol aval, pour faciliter l'évacuation du fumier, elles étaient basses pour conserver la chaleur. C'est la seule explication que l'on puisse donner, car dans les mayens, où la hauteur de la pièce supérieure ne jouait pas de rôle, on a le même type d'étable. C'était aussi l'endroit le plus chaud où se tenaient volontiers les palabres d'hommes, autour d'un verre de vin. Cette habitude a d'ailleurs survécu dans bien des endroits. Pendant les *mob*, un souci des commandants n'était-il pas d'éviter que les écuries ne deviennent le cantonnement préféré des soldats du train ! Là aussi se tenaient les inévitables tire-au-flanc, toujours affairés à surveiller le seul cheval dispensé de travail !

La grange, située au-dessus de l'étable, était forcément surélevée, ce qui ne facilitait pas la mise en place du foin. C'était un travail harassant, après une journée de fenaison, que de déplacer, à la fourche, en plusieurs fois, le foin de la journée, pour le disposer correctement sur la tèche et le tasser avec les pieds. Mon père avait aménagé un plan incliné allant de la place de l'ancienne église jusqu'à la grange. On pouvait ainsi rouler les fagots entiers jusqu'à l'intérieur de la grange.

Aujourd'hui, le paysan dispose d'une soufflerie pour mettre le foin en place. Cela épargne une grande fatigue. Je garde un très mauvais souvenir du travail dans la grange. Peut-être n'avais-je pas la patience de prendre de petites fourchées adaptées à ma force et, voulant aller trop vite, je m'esquintais à l'ouvrage.

Mes parents, ce qui était rare, avaient réussi à grouper sous le même toit les vaches, le mulet, les chèvres et les cochons. Les moutons et, parfois, les génissons étaient stationnés dans l'écurie du Zantourion, toujours en l'état ancestral. Chez mes grands-parents, bien qu'assez groupés géographiquement, l'écurie principale abritait les vaches et les cochons, le jeune bétail était à l'écurie de la grange *boga*, le mulet et les chèvres stationnaient à la grange neuve (datant de 1817) et les moutons gîtaient sous le raccard du Planclou.

En plus des étables du village et de celles des mayens construites sur les lots bourgeoisiaux, les paysans utilisaient encore de nombreux autres relais ou *rémointzes* répartis comme suit :

1) Les mayens bas, groupés en colonie en divers endroits dont : Procatroué, Seilon, Berguje, Planèze et la Bréguettaz.
2) Les constructions situées dans la partie inférieure du territoire, soit à Comolire, Brahé, Tzanron et les Moulins.
3) Les écuries des vignes, situées à Signèse ou Molignon-d'en-Haut où, jusqu'à la deuxième guerre mondiale lors de l'extension du vignoble, les Arbaziens conservèrent des prairies.

Les mayens bas ont disparu les uns après les autres. Notre famille possédait un mayen à Procatroué ; nous y allions 10 jours au printemps et 10 jours en automne. Je revois encore notre oncle Ferdinand qui, infirme et marchant allègrement avec sa béquille d'unijambiste, y faisait la loi. J'aimais beaucoup le séjour à Procatroué en compagnie de bons camarades qui s'appelaient Bernard, Alphonse, Léonard, Jean et autre Roget de Genève,

ou les tribus Pfefferlé et Reichenbach de Sion. Le dernier mayen à être utilisé fut certainement celui de la famille Sermier, à la Bréguettaz.

Entre-saison, les *rémointzes* facilitaient les fenaisons et la pâture dans les régions excentrées. Elles obligeaient, par contre, à aller gouverner le bétail pendant l'hiver, et par tous les temps. Au fur et à mesure de la construction de chemins carrossables, les récoltes furent amenées au village et les granges et écuries de la périphérie furent abandonnées et tombèrent rapidement en ruine.

Les montagnards continuaient à descendre des bêtes aux vignes, jusque vers la fin de la deuxième guerre mondiale. Alors, petit à petit, les prés furent transformés en vignes, à Frily et à Plan-Signèse. Par le fait même, les vignes cessèrent de contribuer à l'alimentation du bétail. Cette transhumance n'avait pas que des inconvénients, la jeunesse trouvait là l'occasion de joindre l'utile à l'agréable !

Gouverner le bétail

Il faut avoir pratiqué ce travail pour comprendre tout ce que le mot « gouverner » implique d'attention, de connaissances, de sens d'observation et d'amour du bétail. Sans un minimum de ces qualités, il était impossible de rester au poste et d'y trouver du plaisir. Oui, du plaisir à vivre avec les bêtes, à les observer, à leur parler et à être compris.

Gouverner les bêtes (*cajéna*, en patois d'Arbaz), prenait une bonne partie de la journée. Dès cinq heures du matin, pour les lève-tôt, on commençait à affourager. La traite devait être terminée à six heures et demie pour le lait apporté à la laiterie.

Le foin était préparé la veille, dans des draps de toile de jute. Le plus souvent, au moyen d'un crochet de noisetier (*croché*), le foin était extrait de la tèche. C'était le travail des enfants, dès leur sortie de l'école. Ils sortaient aussi le fumier et conduisaient les bêtes à l'abreuvoir public. Pour extraire le foin du tas, c'était le cas chez nous, certains utilisaient un coupe-foin qui

permettait de détacher des tranches de 20 à 30 cm, ce qui allégeait le travail de préparation. Chaque catégorie de bête recevait son fourrage ; les laitières avaient droit au regain après boire.

L'usage des concentrés de tourteau était inconnu avant les années 1920-1925. Jusqu'alors, les seuls concentrés étaient les farines d'orge. On donnait à « boire blanc », soit de la farine mêlée à l'eau d'abreuvage, si possible tiède, lors des vêlages ; les bêtes à l'engrais recevaient aussi, ainsi que les jeunes veaux, de la farine. Les premiers concentrés du commerce, soit les tourteaux d'arachide et de lin, ainsi que la farine dénaturée (farine importée contenant un colorant la rendant impropre à la panification) sont arrivés au village avec la construction de la route, en 1925-26.

Les tourteaux et farines, d'abord servis comme breuvages, furent peu à peu utilisé pour la confection du *léché*. On préparait le mélange de paille et luzerne hachées et de tourteau dans un cuvier. Lorsque ce dernier restait à l'écurie, ce qui était souvent le cas, il en résultait des fermentations nocives, occasionnant des gonflements de fromages.

L'hygiène du bétail laissait bien à désirer, faute d'aération, de lumière et d'alimentation équilibrée. La tuberculose, qui faisait tant de ravages dans les familles, n'était pas freinée par les aliments à base de lait, qui contenaient d'innombrables germes. Heureusement, l'assainissement du troupeau valaisan, conduit avec vigueur par l'Office vétérinaire cantonal, changea cette situation peu après la fin de la guerre. Il faut dire aussi que les longues périodes estivales, dans des conditions très dures, provoquaient une élimination naturelle des bêtes faibles ou malades.

Les mises bas

Vers la fin novembre commençaient les premiers vêlages. C'était souvent des mises bas prématurées, causées par des coups de cornes, des glissades malencontreuses ou l'ingurgitation de fourrages avariés. Le gros des vêlages s'échelonnait pendant tout le mois de décembre, jusque vers la mi-janvier.

Pendant quelques années, vers les années 1930, les paysans subirent de graves dommages causés par l'avortement épizootique et la vaginite. Ils avaient des raisons d'être découragés, car beaucoup de bêtes ne portaient plus ; les troupeaux étaient décimés et la lactation diminuait. Grâce à une meilleure information et à la désinfection systématique des géniteurs, la crise fut surmontée. L'Office vétérinaire cantonal, les vétérinaires et leurs hommes de confiance dans les villages jouèrent un rôle important et efficace dans cette lutte dont dépendait l'avenir de l'élevage.

La plupart des vêlages se faisaient sans histoire ; tout allait bien. Mais combien de nuits passées à l'étable, à attendre un événement qui tardait à venir, parfois pendant plusieurs jours ! En cas de difficultés, on faisait souvent appel à mon père, hongreur de métier, qui s'y connaissait aussi en art vétérinaire. Il fallait bien quelqu'un pour s'occuper des premiers soins, car le vétérinaire, lorsqu'il était appelé et qu'on le trouvait au téléphone, devait de toute manière monter à pied depuis Grimisuat.

Je me souviens d'avoir assisté, tout enfant, à un vêlage difficile. Il fallut retourner dans la matrice un veau mal placé. Je fus effrayé de voir le bras de mon père disparaître dans le corps de la bête, puis de voir poindre le veau qu'il fallut tirer avec force, tant il était récalcitrant. C'était une mise bas d'un génisson, chez notre voisin Séraphin Rossier. Une autre fois, chez mon oncle Zacharie, une vache avait expulsé la matrice. En attendant le vétérinaire, qui arriva plus d'une heure après, mon père fit soulever l'arrière-train de la bête, soutenue ainsi et quasi suspendue au plafond avec de larges ceintures. Papa n'avait pas pu remettre l'organe en place, ce que fit le vétérinaire. Je n'étais pas peu fier, quelques années après, d'entendre le professeur Cappi citer cet exemple en disant que, sans les mesures prises avant son arrivée, la bête n'aurait pas pu être sauvée.

Il est intéressant de noter que seuls les veaux destinés au renouvellement du troupeau étaient élevés. Chez mes grands-parents, plus tard chez nous aussi, on élevait des taurillons de bonne souche qui, une fois primés, rappor-

taient un bon prix à la vente au marché-concours. Chez mes grands-parents, on gardait assez fréquemment un taureau reproducteur. C'était un service à la communauté, mais aussi une source de revenus sous forme d'indemnités de saillie, de subvention communale ou de primes allouées par l'État, par l'intermédiaire du Syndicat d'élevage.

La plupart des veaux étaient vendus au boucher, à l'âge de trois semaines, car il fallait économiser le lait et en transformer le maximum en fromage. Vers les années 30-34, on se mit à faire des conserves de viande de veau en bocaux. C'était une nourriture appréciée en été, quand la conservation était bonne. Parfois pourtant, cette viande était à la limite de la comestibilité, mais personne ne fut intoxiqué ; on était immunisés et résistants !

Le tour des mises bas des chèvres arrivait avec le mois de mars. Elles mettaient bas souvent deux cabris et on ne prenait pas autant de précautions que pour les vaches. Souvent, en arrivant à l'écurie le matin, il y avait un habitant de plus et, sur ses pattes déjà, le cabri tétait sa mère. Les moutons, eux, mettaient bas deux fois par an, de la manière la plus naturelle du monde, notamment pendant l'estivage à l'alpage. À vrai dire, mes souvenirs sur les moutons sont flous car le troupeau diminua très tôt et rapidement lorsque les forestiers durent appliquer avec rigueur la loi forestière en interdisant au menu bétail de pâturer dans les forêts. Ces animaux vivaient très peu au village. Descendant tard des montagnes en automne, ils suivaient, dès le premier printemps, les perce-neige à la recherche de leur subsistance, allant jusque sur les crêtes du Scex rouge ou le vallon des Audannes pour passer l'été. Le mouton faisait vraiment concurrence au chamois dans les hauts pâturages.

Au printemps et en automne, il y avait aussi les mises bas des truies. Chaque famille s'efforçait d'obtenir une ou deux portées de cochons dans l'année. Ensuite, les truies étaient engraissées, puis vendues au boucher ou abattues pour les besoins familiaux. Les porcelets étaient vendus à la foire

à Sion lorsqu'ils avaient quelques semaines ou bien élevés pour les besoins de l'exploitation.

Les porcelets mâles étaient castrés à 10 jours. Les truies aussi, lorsqu'on les destinait à la boucherie. Cela se faisait au printemps, avant la montée aux mayens, puis à l'alpage. Là-haut, les porcs devenaient agiles comme des chèvres et, grâce aux fins herbages, la viande n'était point trop grassse. On faisait des jambons comme on n'en trouve plus aujourd'hui, secs, rouges et ayant du goût.

L'élevage des porcelets ne réussissait pas toujours. La mortalité était fréquente, et bien des gens se décourageaient. Ma mère excellait dans l'art de l'élevage des porcelets. Elle me rappelait parfois que la vente d'une portée lui avait permis de payer mon écolage à Châteauneuf. L'argent était rare, et il faut avoir connu la crise des années 1930 pour comprendre que la majorité des parents peinaient à trouver les quelques centaines de francs nécessaires pour offrir quelques études à leurs enfants.

Mon père avait appris le métier de hongreur aux Devens sur Bex. Il obtint, en 1913, la dernière patente cantonale pour exécuter ce métier. Le gros travail consistait à castrer les truies au printemps. Alors, pendant 5 à 6 semaines, papa circulait d'un village à l'autre, et son champ d'activité s'étendait de la vallée du Trient à Tourtemagne. Vex et les Agettes étaient les villages où il avait le plus de travail : plusieurs jours, à la cadence de deux truies à l'heure.

La castration d'une truie était une véritable opération. Après rasage et désinfection, à l'endroit voulu, la peau et les tissus sous-cutanés étaient incisés, puis le péritoine. La matrice était sortie de manière à voir les ovaires et en faire l'ablation. Il fallait recoudre ; pour faciliter le travail et maintenir les organes en place, on mettait une noix de beurre cuit dans la plaie, avant de coudre avec du fil de chanvre. Le lysoforme servait de désinfectant, et la seule prescription pour l'opérée consistait en une diète de 24 heures et de la paille fraîche. Des l'avis des vétérinaires et du Dr Cappi en particulier, mon

père opérait avec une dextérité remarquable.

L'opération de castration se faisait sans narcose. On entravait les membres du sujet et deux solides gaillards maintenaient le porc au sol ; une assistante improvisée passait les instruments, le fil ou le désinfectant. En plus des truies, on castrait les porcelets mâles, ainsi que les boucs, béliers, taureaux et chevaux. Ce métier a disparu, d'une part parce que les vétérinaires, plus nombreux et se déplaçant facilement, pouvaient faire ce travail, mais surtout parce que l'habitude d'alper les porcs a disparu. J'ai assisté plusieurs fois aux opérations faites par mon père, mais je n'étais pas attiré par le métier.

Races et évolution de la sélection

Chaque famille avait sa sélection. On voulait du lait, bien sûr, mais aussi que les bêtes soient batailleuses, pour avoir bonne place et bonne herbe dans le troupeau, disait-on. Cela n'était pas faux, car les reines trouvaient bien la meilleure herbe au milieu du troupeau ; les bêtes malingres ou pacifiques étaient repoussées vers la périphérie, dans les pierriers.

Toutes les bêtes étaient de la race d'Hérens, mais bien peu d'entre elles avaient le pelage uni, comme aujourd'hui. La plupart avaient des taches blanches ici ou là, comme l'étaient originellement les vaches d'Évolène.

Depuis la création du syndicat d'élevage d'Arbaz en 1929 [12], puis de l'introduction du contrôle laitier en *** , le cheptel fut grandement amélioré. Les vaches primées de la croix fédérale étaient enviées. Au cours des ans, les progrès furent constants et, finalement, les veaux de bonne ascendance étaient recherchés et bien payés.

Le concours du bétail était une manifestation importante de l'année. La population suivait, d'un œil critique et connaisseur, le jury qui attribuait les points.

12. Cette date, absente de l'original, a été trouvée sur ce site.

Mes parents avaient sélectionné une excellente souche que mon frère Georges conserva jusqu'en 19**. Cette sélection disparut à la suite de vicissitudes dans l'élevage. Un sujet fut particulièrement remarquable : c'était une vache dénommée Pomma, qui était à la fois reine à cornes à la montagne de la Combaz et reine à lait au contrôle laitier. Hélas, ne portant plus de veau, il fallut la vendre. Germain Savioz, l'artiste local, en fit une aquarelle, longtemps en bonne place à la maison paternelle.

Une expérience enrichissante

Dans ma 14e année, je terminais l'école primaire à Arbaz et commençais l'ECA [13] à Châteauneuf. C'était en 1932. En 1934, je vécus ma dernière année à Arbaz et pus mettre en pratique l'enseignement reçu à l'ECA. Par la suite, bien qu'à distance, je me suis toujours intéressé à l'exploitation agricole familiale.

Mes parents étaient très réceptifs aux méthodes nouvelles. Je leur dois une infinie gratitude pour m'avoir permis de faire de nombreux essais et d'introduire des méthodes et cultures nouvelles.

Il me paraît utile de situer l'agriculture des années 1930. La sélection du bétail se faisait de manière empirique et sans un contrôle laitier approprié.

Le souci de mettre à la disposition de la communauté des géniteurs mâles valables ne préoccupait pas encore l'autorité communale. On mettait en soumission, au prix le plus avantageux, la garde des taureaux, des boucs, béliers et verrats. Plus tard, mais vers 1932-35 déjà, les géniteurs devaient être primés et si possible avec croix fédérale. Le contrôle laitier fut vraiment à l'origine de l'amélioration de base du bétail laitier.

Chèvres et moutons étaient de race commune, et l'on ne se préoccupait guère de leur sélection. Les chèvres mauvaises laitières allaient souvent finir leurs jours sous d'autres cieux.

13. École Cantonale d'Agriculture, actuellement École d'agriculture du Valais.

Chez les porcs, un trafic intense de porcelets provoqua un brassage de population assez bénéfique.

Les engrais n'étaient ni connus, ni utilisés, à l'exception des scories Thomas, employées avec parcimonie dans les prés.

Des idées nouvelles sur l'assolement étaient répandues par *Le Sillon romand*, journal bien connu en Valais et qu'on se passait d'une famille à l'autre. Avant que j'aille à l'ECA, on avait créé chez nous des champs de luzerne, changé les semenceaux de pommes de terre et les semences de froment. Les pommes de terre de la variété *Alma* firent merveille, et le froment *Mont Calme* aussi. On commença, vers 1930, à désinfecter les semences de céréales au sulfate de cuivre.

Le terrain était donc favorable et j'eus la chance, au sortir de Châteauneuf, de mettre en pratique l'enseignement reçu. Qu'on en juge :

Cultures fourragères. L'infatigable professeur Stöckli, qui enseignait les sols et engrais, ne manquait aucune occasion de vulgariser son enseignement sur place. Ainsi, en 1933, il fit chez nous des essais comparés d'engrais, à Tardejour. C'était des engrais Lonza. Il fallut démarquer 5 à 6 parcelles pour des engrais de différents dosages et le témoin. Le résultat fut spectaculaire mais lorsque, le 11 août, jour du premier ban, on dut peser toute cette herbe soigneusement, j'ai aussi compris que j'avais perturbé sérieusement le travail d'une des journées les plus pénibles de l'année.

Arboriculture. Mon père avait du goût pour l'arboriculture. Il avait suivi autrefois un cours de taille, donné par l'arboriculteur allemand Erhart, à Sion. Faute de temps, il s'était limité à planter des pruniers Fellenberg, qui produisaient abondamment. Papa fut donc enchanté, à mon retour du premier semestre à l'ECA, de me voir proposer la création d'une pépinière et la plantation d'arbres hautes-tiges de pommiers.

J'ai créé, au printemps 1933, une pépinière de deux ares à la Lessière.

J'y plantais un assortiment complet de porte-greffes. Mon erreur fut de greffer ensuite tout l'assortiment variétal du catalogue pomologique. Le même automne, je commandais aux pépinières Gaillard à Saxon, des pommiers hautes-tiges, que j'allais, tout fier, chercher à la gare de Sion, avec char et cheval. Ces arbres, plantés à Zanlon, sont toujours là. En quarante ans, ils n'ont pas produit chaque année, ni assuré la rentabilité escomptée. L'altitude est trop élevée pour l'arboriculture et seuls les besoins du ménage méritaient d'être couverts. Je me souviens d'avoir vu de belles productions de fruits à Arbaz et, vers 1935-36, j'avais rassemblé, avec mon ami Vital Bonvin, une dizaine de tonnes de pommes et prunes pour le compte d'Ulrich-fruits.

Fraises. En été 1933, j'ai réussi, non sans quelques réticences, à décider mes parents de créer une fraisière. C'était le début de l'introduction des fraises en montagne. Nous avons labouré une des plus belles prairies, au lieu-dit « Harro », d'une surface d'environ 2 000 m^2. La culture réussit à merveille et, pendant de longues années, apporta un gain bienvenu à la famille.

Transporter les fraises à Sion, c'était toute une affaire, pensez ! Il n'y avait ni car postal, ni véhicule motorisé au village. C'est à la gentillesse d'André Pfefferlé, villégiaturant à Arbaz, que je dus la réussite de l'expérience. Chaque matin, ou tous les deux jours, il prenait en charge les plateaux de fraises et les déposait à Sion chez Ulrich. Il fallait le faire ! Plus tard vint le car postal, ce qui facilita les choses.

La culture de la fraise fit des adeptes au village pendant une vingtaine d'années. L'inconvénient majeur était que la cueillette coïncidait avec les effeuilles des vignes et la fenaison, d'où surcroît de travail. Aussi, avec l'arrivée de revenus plus confortables au village, notamment à la suite de l'extension du vignoble, les cultures de fraises disparurent les unes après les autres.

Cultures maraîchères À l'exception des choux et choux-raves, des pommes de terre, des fèves et de quelques haricots à rames, les légumes n'intervenaient dans l'alimentation que comme condiments ou pour faire la soupe, tels les poireaux, carottes, oignons et herbes diverses.

La servante du curé Michaud était une jardinière hors pair. Son jardin, au Marais, était exemplaire tant il était fleuri, bien ordonné et couvert de toute la gamme de légumes.

Un autre professeur de Châteauneuf, M. Neury, avait entrepris une croisade en faveur du jardinage dans les villages de montagne. Lors d'une démonstration faite au jardin de la cure, ma mère me demanda de l'accompagner et, au milieu d'une assemblée de dames, en partie fort sceptiques, je fus très intéressé par ce bref enseignement d'une demi-journée. À cette date, je pris goût pour le jardinage et m'orientais probablement vers la recherche d'un poste de jardinier, que je trouvais au Café de Genève à Sion, et qui m'occupa durant trois ans, jusqu'à mon école de recrues en 1938.

À mon retour de l'ECA, je ramenais deux couches d'une dizaine de châssis en tout. Ce fut le début de la production de plantons, que ma famille poursuivit, je crois, jusqu'au décès de ma mère en 1950.

La recherche de cultures nouvelles susceptibles d'apporter de nouvelles ressources au village m'amena à conclure un contrat avec la Maison Vatter, de Berne, pour la production de graines-semences de haricots nains. Cette culture réussit très bien et convint à l'assolement. Mes parents la poursuivirent durant de nombreuses années puis, faute d'une installation de battage et nettoyage adéquate et de main-d'œuvre, ils l'abandonnèrent vers la fin de la guerre.

Améliorations foncières. Mon père n'avait cessé de regrouper, par échanges, les très nombreuses et minuscules parcelles que nous possédions sur terres d'Arbaz, de Grimisuat, d'Ayent ou de Sion. Il avait réduit

le nombre d'un tiers, mais l'ancien état du RP [14] d'Arbaz voyaient encore *** parcelles nous appartenant y figurer.

L'actuel RP qui, commencé en 1958, se terminera en 1975-76 je l'espère, attribue à notre famille, qui constitue une seule unité agricole, 15 parcelles dans la zone agricole et, prévisiblement, 6 dans la zone supérieure du village. C'est un demi-regroupement, hélas bien différent des idées que nous inculquait à Châteauneuf le directeur Luisier, mais que faire quand la majorité des intéressés sont opposés, a priori, à un regroupement optimum ?

Une tentative de RP avait été faite en ***. L'initiative échoua, faute d'une information suffisante, pour des raisons de politique locale et à cause des séquelles trop récentes du RP d'Ayent. Ce fut grand dommage.

Il fallait donc se limiter à améliorer les terrains existants, et je cite deux exemples :

— Des jardins, regroupés à Coin, étaient en partie trop humides. Il fallut procéder à des nivellements et drainages. Pour ce faire, j'eus recours, avec mon père, aux drains antiques faits de pierres et de branchages. J'ignore si le drainage est toujours satisfaisant, mais alors le terrain s'était bien asséché.

— Nous avions procédé à des nivellements des crêtes d'arrosage avec mon frère Marc ; nous avions imaginé un système pratique pour arracher les buissons : une fois les racines bien dégagées, le buisson était attaché au char au moyen d'une corde, et hop ! d'un coup de collier, la jument arrachait la souche. Enhardis par la réussite, nous nous sommes attaqués, de la même manière, à un frêne de bonnes dimensions. Le cheval tira et l'arbre plia jusqu'à mi-chemin ; alors, la racine plongeante, plus forte que prévu, fit ressort si fort que

14. Remaniement Parcellaire.

char et cheval s'envolèrent vers le ciel. Catastrophe : brancards cassés, char renversé, bête épouvantée – nous aussi d'ailleurs !

Aviculture. Les paysans possédaient quelques poules de race commune, âgées et pondant fort peu ; elles déposaient leurs œufs, souvent, dans des recoins de la grange. Le poulailler était un petit cagibi insalubre, envahi de parasites.

Dès mon entrée à l'ECA, M. Stöckli, professeur d'aviculture, encouragea les élèves à convaincre leurs parents de construire des poulaillers modernes, pour lesquels une action de subventionnement était en cours. Mes parents furent tout de suite d'accord et mon père construisit lui-même, d'après les plans de la Station cantonale d'aviculture, un poulailler pour 60 pondeuses, qui fut rapidement doublé puis, plus tard, complété par une batterie d'élevage par mon frère Georges. Ainsi, l'aviculture apporta d'appréciables ressources durant de longues années, jusqu'à ce que vint la concurrence mortelle des grands parcs avicoles tentaculaires qui ne laissaient plus de place à l'aviculture artisanale : une nouvelle grave atteinte à l'équilibre des petites exploitations agricoles de montagne.

Comptabilité. En 1933, j'ai suivi à Brougg les cours de comptabilité agricole organisés par l'Union suisse des paysans. Ensuite, je tins scrupuleusement la comptabilité durant 10 ans. Ce fut pour moi une excellente école d'application et un travail intéressant. Avec le recul du temps, j'admire mes parents qui se prêtèrent de bon gré à ma manière rigoureuse. Je devinais l'étonnement de ma mère à constater les coûts de la consommation personnelle car, alors déjà, la viande, les matières grasses et le vin représentaient des chiffres importants, compte tenu des quantités relativement grandes consommées dans une famille paysanne d'une demi-douzaine de personnes.

Les soins au bétail. Aîné de trois garçons, je dus, très tôt, aider ma mère

au ménage. Ainsi, j'étais moins familiarisé que mes frères avec les soins au bétail. Tandis que mes frères continuaient à aller au mayen de printemps, je devais rester au village pour aider papa à faire les travaux des vignes ou les foins. Quant aux courts séjours au mayen d'automne, ils voyaient la jeunesse préoccupée davantage par les jeux diurnes et nocturnes que par les soins à donner aux bêtes. Ces dernières se débrouillaient très bien elles-mêmes, ou presque ; il suffisait de les rentrer le soir, de les sortir le matin et de veiller à ce qu'elles s'abreuvent normalement.

Après la clôture des cours à Châteauneuf, en 1934, ma mère me trouva petite mine et décida de m'envoyer au mayen de printemps à Deylon. Elle se préoccupa fort de mon ravitaillement et glissa dans les bagages quelques bouteilles de Muscat pétillant, en guise de fortifiant. J'en garde encore le goût à la bouche et chaque fois que je déguste un bon Muscat, le film de mes souvenirs se déroule.

J'étais fort occupé à tenir les bêtes propres et à leur mettre une abondante litière, à traire et à confectionner le beurre et la tomme, ainsi qu'à extirper les genêts envahissants. Pendant que le bétail paissait, je dévorais, sous l'œil amusé de l'instituteur Célestin Bonvin, de la lecture que m'avait procurée notre parent Joseph Torrent. C'est sûrement là-haut que j'ai pris goût à la lecture, car ce divertissement n'était guère pratiqué par les garçons du village.

Dûment renseigné par la Station d'industrie laitière, j'ai entrepris la fabrication de tommes de Brie. C'était nouveau et très bon, mais cette pâte molle devait être consommée rapidement, et cette année-là, les tommes de printemps n'assurèrent pas la soudure avec les produits de la désalpe. L'expérience resta sans lendemain.

Au début de l'hiver, dès la fin des travaux des champs, j'ai pris la responsabilité du bétail. Ma mère a sûrement vécu son hiver le plus

tranquille, car, hormis ce court laps de temps, elle s'est toujours occupée des soins au bétail, avec l'aide des enfants surtout, papa étant souvent absent pour son métier, ou, durant les années 1924-26, occupé par la reconstruction après l'incendie. S'occuper de 5 à 6 porcs, du mulet et des poules, c'est beaucoup d'ouvrage. Qui saura combien d'heures de travail accomplissaient les mères de famille : 14-15 heures par jour peut-être, et à longueur de vie !

C'était pour moi l'occasion de transposer dans la pratique l'enseignement reçu, et je ne m'accommodais pas de demi-mesure. Tant qu'il s'est agi d'aménager l'étable, cela alla tout seul. Mon père construisit une fosse à purin et m'aida à blanchir l'écurie et à modifier l'écoulement du purin, par un double plancher adéquat. Les vaches avaient leurs noms inscrits sur les ardoises et les queues attachées à une ficelle pour éviter qu'elles se salissent, l'écurie était aérée et éclairée. Tout cela était nouveau et donnait belle allure à mon écurie.

J'entrepris d'alimenter individuellement les bêtes, selon leur poids et leur lactation, en donnant à chacune sa ration d'unités amidon. Avec la collaboration sceptique et amusée de mon père, j'estimais le poids des bêtes d'après les normes de son agenda. Je me compliquais la tâche, mais rigueur oblige ! Aussi, je pesais le foin, le refoin [15], la paille et *tutti quanti*, un travail de pharmacien ! Pour les porcs et la volaille, j'avais obtenu des recettes de mélanges à faire chez soi. Je dus paraître insolite lorsque je commandais, en quantités minimes, de la farine de poisson, de la farine de trèfle, de l'huile de foie de morue et autres coquilles d'huîtres.

Le bétail passa un bon hiver et le travail m'a plu. Les bêtes devaient se demander pourquoi la nourriture était à la carte et pourquoi elles avaient droit si souvent à l'étrille et à la brosse ; même le cheval n'y

15. Synonyme de *regain*.

coupait pas, ce qui était plutôt exceptionnel !

Ces deux ans d'activité intense dans l'exploitation familiale furent une période exaltante et enrichissante. Plein des illusions de la jeunesse, je n'imaginais guère faire une carrière loin du village. Les circonstances aidant, il le fallut bien, car à fractionner des exploitations aussi modestes, on ne pouvait que conduire à l'effritement de l'agriculture, ce qui arriva, hélas, dans nos villages valaisans.

Vers l'estivage du bétail

Les réserves de fourrages, assez justement calculées, ne permettaient pas toujours d'assurer la soudure en cas de printemps tardifs. Alors, il fallait acheter du foin, ce qui était difficile et onéreux, ou se décider à vendre une bête à la première foire. Au printemps, le jeune bétail était recherché par les paysans qui voulaient spéculer en estivant des bêtes en vue de leur revente en automne ou pour remplacer des vaches non portantes, qui étaient abattues pour la boucherie en automne.

Le jeune bétail était descendu aux vignes, en Carême, lors des travaux des vignes. Il était alimenté par les fourrages accumulés l'été précédent. Dès que l'herbe poussait, les propriétaires possédant des mayens bas y allaient, pendant une dizaine de jours, avant de monter aux vrais mayens, ceux d'Incron, Deylon les plus hauts, ceux de Vermenala, des Évouettes et de Dorbon, et ceux du Go, à l'est du territoire.

Avant de monter dans les mayens, le bétail allait paître à proximité du village, ou était nourri au vert à l'étable. Les gosses étant à l'école, il était difficile d'assurer la garde du bétail ; aussi, et c'était le cas chez nous, l'affouragement en vert était très usité. C'était une rude corvée, car les champs de luzerne étaient assez éloignés et souvent situés dans des lieux escarpés. Chaque jour, on devait transporter l'herbe, soit au moyen du char ou de la chargosse, soit à dos de mulet. Le chargement était difficile à faire, car on

devait remplir les sacs de *béchatze*[16], puis amonceler l'herbe, en équilibre instable, sur le bât et, enfin, recouvrir le tout d'un drap à foin, bien arrimé avec des cordes à la sangle de la bête. Le bétail appréciait la luzerne et améliorait sa lactation.

La sortie du bétail, au printemps, était un événement qui groupait toute la famille. En effet, lorsque le bétail était abreuvé à l'écurie, ce qui était le cas chez nous, chaque bête gambadait follement à la sortie de l'écurie et il fallait du monde pour éviter la dispersion du troupeau. La reine, parce qu'il y avait une reine dans chaque troupeau, si petit fût-il, allait la première, et gare aux jeunes animaux qui ne connaissaient pas encore les convenances ! C'était à la première sortie du printemps que le bétail de la race d'Hérens manifestait le plus ses instincts belliqueux.

L'estivage aux alpages mérite un chapitre à part. Pour l'écrire, je vais tenter d'interviewer des personnes plus âgées, ayant vécu dans les alpages. Peut-être pourrai-je rétablir tout un code, non écrit, selon lequel tout s'enchaînait harmonieusement du début juillet au 20 septembre, date de la désalpe. Autrefois, les alpages représentaient une grande valeur économique. Aujourd'hui, c'est bien différent, puisqu'à l'alpage de Métal, sur territoire d'Hérémence, il n'y a plus de bétail d'Arbaz depuis une vingtaine d'années. À la Combaz, depuis que les trois consortages de Zalan d'Arbaz, de Zalan d'Ayent et de la Combaz alpent le bétail laitier en commun, on n'estive plus que du jeune bétail, alors qu'autrefois on y alpait 120 vaches et 80 à 100 génissons, génisses ou veaux !

Conclusions

L'économie animale, on peut le dire, assurait la vie des habitants de la montagne. Aussi, quand le bulletin de la *Fédération romande des consommatrices*, dans son n° 51 de juin 1974, écrit :

16. Voir page 103 pour plus de précisions.

> Pendant des siècles, et aujourd'hui encore pour les deux-tiers de l'humanité, avoir à manger était la préoccupation primordiale et journalière ; nous l'avons oublié.

on devrait ajouter qu'en Suisse, les gens de ma génération ont encore connu cela, entre 1920 et 1935 !

Le vignoble, pour les Arbaziens, n'avait pas l'importance d'aujourd'hui. Le plus souvent, les vignes ne produisaient que le vin nécessaire aux besoins du ménage. Les gens d'Arbaz ont acheté ou créé leurs vignes après 1930. Ils ont surtout acheté des parcelles aux Ayentôts qui, eux, avaient recherché plutôt des activités non agricoles telles que : l'usine de Chippis, les grands chantiers, le bâtiment et l'hôtellerie.

À l'exception des moutons, qui avaient régressé plus vite, le cheptel était encore au maximum lorsqu'éclata la deuxième guerre mondiale. Pendant la mobilisation de 39-45, les montagnards, en plus de leur auto-approvisionnement, ont contribué à l'effort d'économie de guerre en vendant des fromages et de la viande. Pour y arriver, ils on dû produire sur place les céréales fourragères nécessaires pour remplacer les concentrés du commerce, devenus introuvables.

Le déclin de l'élevage commença en 1945-1950, lorsque les habitudes de vie changèrent. Jusqu'alors, par nécessité, la maison familiale groupait plusieurs générations. Souvent, les oncles et tantes célibataires vivaient dans la communauté familiale. Ainsi, les exploitations conservaient une certaine importance et il n'était pas rare d'y trouve 8 à 10 UGB [17].

C'était bien par nécessité que la vie s'organisait ainsi. Les occupations non agricoles étaient rares. Quelques ouvriers travaillaient à Chippis, où l'ouvrage était rude et le salaire modeste. Le déplacement, surtout, était astreignant ; au début, les ouvriers se rendaient à pied d'Arbaz à St-Léonard et retour, et prenaient le train à St-Léonard. Que d'heures passées en che-

17. Unité de Gros Bétail.

min, et combien d'hommes usés prématurément ! De tout temps, les ouvriers de Chipppis ont dû faire, à pied, le trajet Arbaz-Grimisuat ou Ayent ; leur nombre ne justifiait pas un transport en commun, et les horaires des postes ne coïncidaient pas avec les équipes. Quelques dizaines de personnes travaillaient à la journée dans les vignes, mais c'était une occupation irrégulière. Je me souviens d'avoir travaillé, à l'âge de 13 ou 14 ans, à Brûlefer. J'étais heureux et fier d'apporter à mes parents le salaire de la quinzaine : 4 francs par journée, alors que les adultes n'en gagnaient que 5 à 6, quelle aubaine !

Avec la création des nouvelles possibilités de travail sur place, à Sion ou dans les grands chantiers, beaucoup de jeunes de ma génération occupèrent des emplois hors de l'agriculture. Ils devenaient des ouvriers-paysans. Ils s'installèrent à leur compte, ce qui était légitime, et voulurent avoir aussi un petit train de campagne. Ainsi, le partage des biens s'intensifia ; on assista à un morcellement incroyable des prés, des jardins ou des vignes. Les belles parcelles furent fractionnées en autant de parts qu'il y avait d'enfants. À partir de cette situation, beaucoup se découragèrent et les paysans à plein temps disparurent les uns après les autres. Pouvait-on faire autrement ? C'est difficile à dire quand on a connu les temps difficiles de la crise et l'extraordinaire et rapide évolution des années d'après-guerre.

Chez nous, mon frère Marc et moi avions choisi de pratiquer l'agriculture en dehors du domaine familial, tout en y restant très attachés. Aussi, allant à contre-courant, nous avons contribué à arrondir le patrimoine plutôt qu'à le diviser ou le réduire.

Un remaniement, exécuté plus tôt, aurait peut-être modifié les choses mais, il faut le préciser, la tentative qui échoua au vote ne comprenait, dans le périmètre, que la partie supérieure du territoire, là où le terrain est moins bon et où l'on ne fait qu'une coupe par année, donc de moindre valeur économique.

L'actuel remaniement parcellaire n'aura pas allégé la tâche de la généra-

tion qui l'a entrepris, ni freiné l'exode rural. Heureusement que le contexte économico-social a permis le maintien, voire l'accroissement de la population résidante. Je ne veux pas parler ici des vicissitudes du RP. L'erreur, c'est triste à constater, est de n'avoir pas réussi à faire admettre aux intéressés, du moins à la majorité d'entre eux, l'esprit d'un regroupement agricole, dont le but devrait être de créer, si possible, des exploitations viables. Dans l'avenir immédiat, il ne faut pas se faire trop d'illusions sur le redressement de la situation, car les jeunes forces ont quitté la terre.

J'espère néanmoins, et des exemples encourageants permettent d'y croire, que des jeunes retrouveront le goût pour le bétail qu'avaient encore leurs parents. Il leur faudra beaucoup de courage pour assurer, à quelques-uns, l'entretien de tout ce qui est nécessaire pour faire vivre une agriculture de montagne : laiterie, mayens, chalets d'alpage, bisses d'arrosage, chemins, etc. L'aide accrue, promise par la Confédération, pourra remédier à certaines carences locales. Il faudra aussi que les autorités communales conservent le respect ancestral pour les choses de l'agriculture, même si la majorité de la population résidante trouve ses revenus principaux dans d'autres secteurs économiques.

Je voudrais bien pouvoir m'imaginer ce que sera l'agriculture à Arbaz dans 20 ans ! Dans quelques années, on verra peut-être une nouvelle orientation, consécutive aux bienfaits du RP, à moins qu'une forme d'agriculture différente naisse des essais qui sont tentés ailleurs, pour valoriser mieux le grand potentiel économique que représentent les herbages de nos régions alpestres.

Loèche-les-Bains, juin 1974

L'incendie d'Arbaz en 1924

L'incendie d'Arbaz

Introduction

L'incendie de 1924 à Arbaz [18] s'inscrit dans la liste des grands sinistres qui on ravagé nos villages valaisans entre les années 1920-40 : Euseigne – Blitzingen – Arbaz – Torgon. Ces incendies catastrophiques anéantissaient des villages ou des hameaux entiers ; ils étaient assez importants pour susciter la générosité publique sous forme de quêtes nationales en faveur des sinistrés. Dans le cadre villageois ou régional se manifestèrent vivement les vertus de charité et d'hospitalité en faveur des sans-abris.

En ces temps de vie très dure et de possibilités économiques restreintes, les communautés villageoises surent faire taire des rancœurs séculaires pour que les sinistrés ne manquent pas du nécessaire. Bénéficiaire de la générosité publique dans les années 1924-26, il me plaît de rendre ce témoignage et d'exprimer, rétrospectivement, des sentiments de reconnaissance à tous ceux qui, de près ou de loin, ont rendu moins dure l'épreuve à mes parents et à toutes les personnes qui se sont trouvées, d'une façon ou d'une autre, privées de tout ce qui leur était cher : la maison, les bâtiments annexes et tout leur contenu.

Les incendies valaisans frappèrent l'opinion publique suisse par leur répétition et leur ampleur. Ils ont aussi, parfois, terni à tort la réputation d'honnêtes gens, voire de certains villages. Je suis convaincu que la malveillance n'était pas en cause, tant la peur du feu était viscérale chez nos populations montagnardes.

Pourquoi, alors, tant d'incendies ?

Il faut y voir :

— Les risques accrus du fait d'installations électriques récentes et fort primitives, sources permanentes de court-circuit.

18. Voir, par exemple, l'article du *Confédéré* du 23 juillet 1924.

— L'amélioration de l'habitat par l'aménagement de chambres supplémentaires, chauffées par des fourneaux à bois dépourvus de conduits à fumée sûrs.
— L'emploi de rares appareils ménagers, dont le fer à repasser électrique, bien plus dangereux que l'antique fer à charbon de bois s'éteignant tout seul !
— L'étonnante désuétudes des moyens de lutte sur lesquels je reviendrai plus tard.
— Enfin, l'extrême proximité des bâtiments les uns par rapport aux autres et l'amoncellement de produits inflammables tels que fourrages, paille, bois, fascines.

Arbaz, juillet 1924

Il devait être huit heures du matin quand ma mère nous appela à Deylon, aux mayens, pour nous montrer une fumée qui lui fit pressentir le drame chez nous ou dans notre hameau. Aussitôt, elle partit en courant, me laissant le soin de garder le bétail et mon jeune frère Georges, âgé de deux ans, en attendant qu'une tante alertée au passage vienne la remplacer.

Le temps était beau, calme. Le village était vide de tous ses habitants valides. Les familles étaient aux mayens, les foins étaient engrangés. Au village, toute la population ou presque était aux vignes pour les effeuilles. Il se trouva quand même quelqu'un pour sonner le tocsin que j'entendis au mayen, alors que maman était probablement déjà à mi-chemin. La flamme succéda très tôt à la fumée et tous les yeux de la population des mayens suivaient, horrifiés, la danse des flammes violentes et si hautes que le feu d'artifice des bois secs lancés au loin, hors du brasier, se voyait depuis les mayens. Hormis les habitants du quartier de Onnaz, personne ne pouvait se sentir à l'abri.

Ceux qui étaient sur place, le curé, le juge Francey et quelques autres, mesurèrent immédiatement l'ampleur du danger et commencèrent, là où

c'était possible, à sauver les objets les plus précieux ou les plus indispensables, qu'ils apportèrent pêle-mêle dans les vergers voisins. Ils utilisèrent aussi le seul téléphone du village, chez Adrien Torrent, qui tenait épicerie dans l'actuel chalet Valrose, pour alerter les pompiers de Sion, d'Ayent, de Grimisuat et de Savièse.

Les pompiers d'Arbaz une fois regroupés, venant qui des champs, qui des vignes, et après que de l'eau ait pu être amenée sur place par les bisses d'arrosage non prévus pour cela, mirent en marche la grosse pompe. Cet engin, actionné par plusieurs hommes (quatre à huit), rendit de grands services, mais que faire contre un feu déclaré au centre d'un pâté de maisons enchevêtrées les unes aux autres, toutes en bois, avec les granges pleines de foin ? Deux autres pompes en bois, qui ont disparu hélas !, furent hissées sur les toits. Elles étaient ravitaillées par des seaux d'eau transportés à la chaîne depuis les fontaines publiques. Ces engins primitifs permirent néanmoins de refroidir les ardoises des toits les plus menacés par les projectiles enflammés jaillissant du brasier.

Les pompiers de Sion, parce que bien équipés, contribuèrent le plus à circonscrire le sinistre. Partis de Sion dès l'alarme, à pied et la pompe tirée par quatre chevaux, ils arrivèrent à Arbaz dans un délai utile et leur pompe, probablement une pompe à bras, fit merveille m'a-t-on dit. Les pompiers des villages voisins firent de leur mieux, mais les conditions d'engagement étaient les mêmes que pour ceux d'Arbaz : ils durent tout d'abord rassembler les hommes absents du village.

Le feu avait pris dans la maison Bonvin où vivaient, à l'époque, Paul et Anne sa sœur, ainsi que leur mère. C'était immédiatement au-dessous de chez nous. Trop exposée dès le début, notre maison ne justifiait plus la lutte par les pompiers ; on sauva fort peu de choses : la table familiale, un meuble faisant office de bureau, un rouet et de la lingerie faite de cette solide toile tissée au village. De la cave, plus lente à se consumer, on retira quelques tonneaux, pleins ou vides, encore utilisés aujourd'hui.

À propos de vin, il faut aussi dire que les pompiers, assoiffés par la marche rapide pour rejoindre les lieux du sinistre, excités par le combat qu'ils menaient et rompus de fatigue, firent honneur aux vins qui circulaient dans les channes et que tout le village s'appliquait à remplir. Vins bien mérités et qui, m'a-t-on dit, coulèrent d'autant plus fort lorsque le rythme des balanciers put se modérer un peu. Quand je suis descendu au village, le lendemain ou le surlendemain, toutes les pompes étaient encore en alerte, continuant à arroser les décombres, particulièrement les tas de foin calcinés, incandescents encore et prêts à se réanimer au moindre vent. Le temps resta calme et la température de plomb, fort heureusement.

Après le désastre

Le premier souci fut de trouver un toit provisoire. Heureusement, les familles se trouvaient aux mayens ; femmes et enfants avaient, là-haut, des habits et des vivres pour quelques jours. Leur séjour fut prolongé un peu après l'inalpe, pour les sinistrés. Chacun trouva une famille accueillante ou un toit provisoire. Chez nous, après un séjour de quelques jours dans la maison du grand-père, nous avons pris nos quartiers dans la maison toute neuve des frères Bonvin (Jérôme, Victor, Justinien et Justin), où se trouve l'actuel café Bonvin.

L'ancienne maison

Ces souvenirs remontent à 1924. J'étais dans ma sixième année et, au printemps, suivant les règles de la transhumance, je quittais la maison, heureux d'aller aux mayens, à Procatroué d'abord, puis à Deylon, tout là-haut, le plus beau coin du monde selon ma vision enfantine. Deylon reste, même si je n'y vais qu'une ou deux fois par an, un endroit merveilleux. Le chalet, construit sur un promontoire, domine le mélèze séculaire toujours debout malgré les outrages des ans. Cet arbre était à la fois notre instrument de jeux et le lieu de prière devant la petite Vierge nichée dans l'écorce du géant ;

il est toujours là et a résisté à la foudre qui l'a un peu abîmé, il y a une dizaine d'années.

La maison, je me souviens bien d'elle, comme aussi de la grande tristesse que je ressentis à ne retrouver qu'un immense amas de débris calcinés et fumants.

Le hameau de Piadellaz était le centre du village, avec l'ancienne église, l'école et la maison de commune. L'église désaffectée et son beau clocher étaient notre terrain de jeux. J'ai un peu de remords d'avoir contribué à la saccager ! Un de nos jeux consistait à récupérer le plomb des vitraux pour le fondre dans des récipients rudimentaires, puis le couler dans un moule de bois sculpté. Le minuscule cimetière séparait le Sandellaz du Piadellaz ; nous étions à la limite, à la frontière, en première ligne pour certains jeux turbulents. Autour de l'église et de la maison d'école, les quelques placettes libres me paraissaient immenses, tant cela contrastait avec le quartier lui-même. Depuis la maison d'école et l'église jusqu'au raccard situé sur la place de la poste actuelle, il n'y avait qu'une suite de ruelles couvertes, un immense toit recouvrant tout le quartier, excepté le chemin principal conduisant au Sandellaz par la grange du Tzentorion et la belle maison Sermier. Ce quartier, plus que tous les autres, comme dans les villes médiévales encerclant leur cathédrale, occupait tout l'espace disponible.

La maison faisait face à l'entrée principale de l'ancienne église. Par une porte commune avec le juge Francey, une large rampe d'escaliers en pierre conduisait à l'entrée de l'appartement, au premier étage. On entrait, comme c'était la coutume dans ces anciennes maisons, dans la cuisine, ce local vaste et sombre où les repas étaient cuits ordinairement sur l'âtre. Chez nous, papa avait modernisé un peu les choses en y installant un fourneau-potager, une nouveauté en 1924, et l'eau à la cuisine. L'eau provenant d'une source privée, nous l'avions captée par ensemble avec le juge Francey, notre voisin, et les frères Torrent. Alors, en règle générale, les gens allaient chercher l'eau avec des récipients à la fontaine publique ; c'était souvent la tâche des enfants.

Je crois me souvenir que trois autres familles avaient l'eau à domicile, mais hors de la maison : c'était chez l'oncle Zacharie, chez le gros Pierre et chez Jérémie Constantin. Les autres adductions d'eau faites en consortages sont venues plus tard ; quant à l'adduction d'eau potable communale, elle s'est faite après la guerre.

Dans la maison, il y avait, bien sûr, la chambre, à la fois chambre à coucher des parents et salle de séjour. Tout ce qui a été sauvé de l'incendie consistait en un bureau-dressoir en mélèze, fabriqué par mon père, et une très vieille table en noyer, hélas vendue à l'encan au début de la guerre. Je me souviens des petites fenêtres et de la vaste galerie, ainsi que du plafond à la pièce maîtresse sculptée et portant inscriptions et dates. Je revois aussi le magnifique morbier, à gauche de la porte en entrant, et le grand fourneau de pierre ollaire, à la gueule si grande que des troncs entiers y passaient. Une chose qui ne manquait pas dans nos villages : la bonne chaleur du fourneau de pierre, installé seulement dans la « chambre » ; les cuisines et autres pièces étaient de véritables glacières en hiver.

La chambrette, située au couchant de la chambre, était accessible seulement depuis celle-ci. C'était le refuge de tante Marie, décédée prématurément. J'ai peu de souvenirs de la chambrette et j'imagine que tante y trouvait un peu de tranquillité, car elle vivait avec nous et s'occupait des enfants, maman étant de préférence et par nécessité engagée dans les travaux de la campagne et les soins au bétail. J'aimais beaucoup cette tante, vive, affectueuse mais quelque peu ombrageuse, facile au rire comme à la colère, se sachant probablement condamnée par un asthme terrible. Je la revois pliée sur sa chaise pendant ses quintes de toux. Quand elle nous a quittés, nous l'avons tous pleurée ; mes souvenirs de l'âge de 6-7 ans sont restés suffisamment nets pour que je lui garde une tendre affection.

Il y avait aussi la chambre neuve. On y accédait depuis la cuisine. Papa l'avait fait aménager dès son mariage. Je la revois toute neuve, sa fenêtre regardant vers le couchant. À vrai dire, je me souviens mal de cette pièce ;

peut-être est-ce parce que les enfants devaient y respecter davantage l'ordre et n'y avaient pas accès librement !

Un endroit dont je me souviens bien, c'est l'atelier. Papa était habile de ses mains et aimait travailler le bois. L'atelier occupait un local au plafond très bas, sous la chambre. Il y avait un établi et quelques outils : scie, rabot, équerres, outils à tailler le bois ou à faire les échalas et les tavillons. J'aimais ce lieu où il y avait toute sorte d'outils et d'où sortaient les beaux râteaux en bois, les manches d'outils, les luges diverses, y compris celles des enfants. Pendant longtemps, et bien après l'incendie, j'imaginais mon avenir dans le travail du bois. Ce n'est probablement pas par hasard que j'avais choisi comme parrain de confirmation Jérémie Bonvin, menuisier-charpentier.

La grange et l'écurie se tenaient sous le même toit, mais je n'arrive pas à me remémorer tous les détails de leur implantation géographique. Il me semble que les ballots de foin étaient roulés depuis la place de l'église ; quant à l'écurie, je la vois très basse, comme toutes celles du village, débouchant sur un passage couvert par où nous pouvions aller, de couloir en couloir, chez l'oncle Pierre Torrent ou à la poste.

Les assurances et les secours

L'assurance-incendie était déjà généralisée et, à ma connaissance, la plupart des immeubles brûlés étaient assurés, mais la couverture était dérisoire. Chez nous, l'assurance était relativement bonne par rapport à certains voisins et mes parents reçurent 9 000 francs d'indemnité. Malgré la relative modicité des coûts de construction d'alors, c'était bien peu pour reconstruire une maison d'habitation, une grange et une écurie, ainsi que pour reconstituer le mobilier et l'habillement. Je me souviens avoir entendu dire à mon père que l'assurance avait permis de reconstruire la grange et l'écurie.

Les considérations qui précèdent expliquent pourquoi tous les foyers ne furent pas reconstruits, ce qui n'aurait d'ailleurs pas été possible au même endroit. En effet, sur 9 familles sinistrées, 5 seulement reconstruisirent au

Piadellaz.

Il est compréhensible que, dans de telles conditions de dénuement, on ait organisé une quête nationale de fonds et d'objets. Ce fut une des dernières quêtes du genre, car l'incendie d'Arbaz provoqua une mise à jour des polices d'assurances et l'adaptation des couvertures d'assurance à la valeur réelle.

La quête procura des fonds assez modestes, mais par contre meubles et habits affluèrent. La répartition aux intéressés se fit par l'autorité communale et, à ma connaissance, de manière équitable. Je me souviens surtout des habits reçus ; ils provenaient des quatre coins de la Suisse et n'étaient guère conformes à la mode stricte de l'habillement dans les villages montagnards. Moi-même, fort sensible à la mode locale, je ne portais qu'à contre-cœur des vêtements à la mode de Zürich, fussent-ils de la meilleures qualité. Mon frère Marc n'était pas si compliqué et il ne rechigna point à porter des pantalons-golf bâlois, un chapeau appenzellois et un manteau, que personne ne portait alors. Toutes ces choses furent cependant très appréciées, et c'est encore un sentiment de sincère gratitude qui m'anime quand je pense à ces ballots d'habits, à ces meubles, aux ustensiles de cuisine et autres objets utiles dont nous étions, d'un coup, totalement démunis. J'entends encore le rire de ma mère, qui était de nature joviale, en découvrant dans son butin des objets de cuisine ou autres, parfaitement inconnus et dont elle se demandait à quoi ils pouvaient bien servir !

Passé le premier abattement, il fallut penser à reconstruire. Chez nous, il y eut un moment d'hésitation, car mes parents avaient en même temps à faire face à de gros soucis financiers, en rapport avec la débâcle des vins exportés en Allemagne en 1918 et pour lesquels les négociants valaisans ne reçurent que du papier. En effet, un oncle, négociant en vins, y perdit toute sa fortune. Les retombées sur la famille de mon grand-père et le nôtre furent terribles pour les conditions économiques d'alors. Tout fut finalement reconstruit et bien.

Les problèmes furent sensiblement les mêmes pour chaque sinistré. Des

personnes âgées se contentèrent d'un toit modeste, souvent chez de la parenté, d'autres s'établirent ailleurs. Cela permit de regrouper tant bien que mal ce puzzle de parcelles, de rues et de placettes. Affaire assez compliquée, mais somme toute menée à bien sans trop de difficultés.

L'épopée de la reconstruction pouvait commencer, et c'en fut bien une, car les premiers immeubles furent construits avant qu'une route carrossable relie Arbaz à la plaine. Cinq maisons d'habitation, avec granges et écuries, furent construites entre 1924 et 1927.

La reconstruction

Une fois la décision prise, il fallait encore savoir comment construire ! Pendant le premier quart du vingtième siècle et jusque dans les années 30, les nouvelles maisons édifiées dans nos villages valaisans n'ont pas contribué, d'une manière générale, à leur embellissement. Faiblesse des moyens matériels, manque de préoccupation esthétique, il y eut des deux sûrement.

À Arbaz, les artisans locaux satisfaisaient les besoins immédiats et habituels. Les Torrent étaient maréchaux-ferrants depuis des générations et *cloutris* (fabricants de clous) aussi et il y avait les meuniers, propriétaires des moulins de la Sionne. Joseph Torrent fut le dernier cordonnier. Les tailleurs et couturières exerçaient leur art sur la toile et le drap du pays, faits sur place. L'apprentissage officiel des métiers n'existait pour ainsi dire pas, et le premier artisan ayant fait son apprentissage et exercé son métier par la suite fut André Rossier, ébéniste-menuisier né en 1917.

Pour les travaux du bois, Jérémie Bonvin avait appris son métier par compagnonnage à Savièse. Doué d'une grande habileté professionnelle et d'un sens inné de l'esthétique, il était compétent et prêt à assumer les responsabilités de constructeur. Côté maçonnerie, Zacharie Carroz, habile maçon pour les murs à sec, était peu familier des techniques modernes mais il s'adapta vite aux exigences des maîtres-maçons italiens, non sans rechigner parfois et surtout sans renoncer à son pittoresque langage, dont je me

souviens bien.

Voilà la situation devant laquelle se trouvaient les sinistrés avant de reconstruire. L'idée d'avoir recours à un architecte ne leur est même pas venue, tant la construction dans les villages de montagne était affaire de routine.

Mon père, par sa profession accessoire de hongreur, parcourait tous les villages valaisans de Trient à Tourtemagne. Il voulut, sur la base de ses observations, construire mieux qu'avant, tout en respectant le cadre local. S'étant lié d'amitié avec un maçon italien, Jacques Saldini, pendant la construction de l'église en 1914, il eut l'idée de le rechercher dans la région de Bergamo. Jacques et Louis Saldini avaient, entre-temps, fait la guerre dans les Dolomites. Le deuxième fut d'ailleurs blessé et handicapé dans sa santé, ce qui explique peut-être son humeur fort changeante et les sobriquets qui lui furent inventés. Ce fut une chance pour Arbaz de trouver ces maçons, car Jacques Saldini dirigea les chantiers pour les bâtiments des frères Torrent, de Célestin Francey, de Barthélémy Bonvin et du nôtre.

Les préparatifs

Aujourd'hui, le processus est simple ; en 1924 les choses se présentaient bien autrement pour le maître d'œuvre. Il devait, avant tout, mettre les matériaux nécessaires à la disposition des artisans. Mon père s'adonna à cette tâche avec ardeur, pendant deux ans. Pendant ce temps, l'essentiel des préoccupations agricoles reposa sur les épaules de maman.

Pour comprendre l'ampleur de la tâche, il faut se souvenir qu'Arbaz n'eut sa route carrossable que dans le courant de l'année 1926. Le char à 4 roues remplaça peu à peu dès cette date l'antique chargosse à 2 roues, ce qui explique la préoccupation de trouver les matériaux en haut plutôt qu'en bas. Personne n'aurait imaginé trouver le bois des madriers ou de la charpente en dehors des forêts bourgeoisiales. Seules les lames de la parquetterie d'Aigle commençaient à remplacer les lambrissages traditionnels, ce qui ne fut pas

la chose la plus heureuse du point de vue esthétique.

Lors de la construction de l'église, avant la guerre, des processions de mulets, venus aussi des communes voisines, transportèrent le ciment nécessaire, travail énorme que mon père évita en partie en fabriquant lui-même de la chaux à Deylon. Les pierres, le sable, les ardoises furent préparés sur place également.

Les carrières

Une carrière de pierre était exploitée vers le rocher de Barra et c'est là que furent prises les pierres pour la maçonnerie. Le minage s'effectuait naturellement à la main, soit avec des masses et des burins. Cette pierre, très dure et difficile à travailler, fut employée pour la construction des murs, tous en pierre naturelle. Pour les encadrements des portes et pour les angles, de beaux calcaires furent trouvés sur un bloc situé vers la bifurcation des routes allant à Planèje. On peut déplorer la disparition de ces petits blocs de rocher, mais on doit penser avec tristesse à la destruction du magnifique bloc erratique de Pierre Grosse : un immense rocher atteignant la hauteur des sapins, et d'une surface d'environ 100 m^2 ; aujourd'hui ce bloc, outre l'agrément des yeux, serait un magnifique jardin d'escalade. Enfant, je l'avais gravi de nombreuses fois par le chemin le plus facile. Une fois même, mon jeune camarade Schnyder voulut prendre un raccourci pour descendre en sautant sur un sapin voisin dont la pointe se brisa ! Les branches amortirent la chute et évitèrent un grave accident ; je n'oublierai jamais la frayeur du cascadeur Schnyder et de ses deux compagnons, le fils du professeur Roget et moi-même.

Après les pierres, le sable fut trouvé dans une carrière ouverte au champ communal. Sortir le sable était un travail qui requérait de nombreuses personnes. On s'aidait donc, et souvent en travaillant le dimanche. Le don du travail était pratiqué généreusement par les gens d'Arbaz au profit des sinistrés.

De l'eau était amenée sur le terrain à exploiter. Des personnes grattaient le sol, de manière à charger l'eau de sable. L'eau boueuse passait sur un crible de tôle d'acier perforé. Là, deux homme enlevaient le gravier avec un râteau ou à la pelle, puis le sable emporté par l'eau était puisé dans deux gouilles successives et entassé, prêt à être enlevé avec la chargosse ou le char. Ce sable était relativement propre et pouvait servir tel quel comme agrégat pour la confection du mortier nécessaire à la construction des murs et au crépissage grossier. Il devait, par contre, être lavé à nouveau et criblé sur un treillis approprié pour les travaux de crépissage plus fins.

Les ardoises, elles, étaient extraites de la carrière du Drahin. C'était un travail de spécialistes qui savaient repérer les bonnes veines et pouvaient extraire de belles dalles, malheureusement fort fragiles. Un toit d'ardoises de cette qualité durait une vingtaine d'années. Au chalet Valrose, les ardoises dites « à numéro », posées en 1925, sont toujours là et en bon état. On peut se demander pourquoi les toits séculaires des vieilles maisons sont toujours en place ? La réponse est que ces ardoises d'autrefois étaient plus massives et entassées sur plusieurs épaisseurs, les unes sur les autres, d'où une charge énorme qui exigeait des charpentes extraordinairement solides.

Ce qui a le plus frappé ma mémoire enfantine dans ces préparatifs, ce fut la fabrication de la chaux à Deylon. Mon père décida de construire un four à chaux selon la méthode antique. Il fut aidé, pour le faire, par Jérôme Bonvin, qui avait fabriqué la chaux quelques années auparavant lorsqu'il construisit sa maison avec ses frères.

C'était, je crois, en automne 1924. J'accompagnais mon père au mayen et je suivis les travaux avec une grande attention. Un grand trou fut creusé dans le sol, puis les pierres calcaires furent entassées et disposées à la manière d'un four à pain, le tout recouvert de terre. Puis, dans ce four improvisé, un feu d'enfer fut entretenu pendant une bonne semaine. Des arbres entiers passèrent dans le brasier. Ensuite, une fois la masse refroidie, la chaux mise en sac était descendue au village, au moyen de chargosses.

La préparation du bois

Les bois nécessaires à la construction devaient, comme déjà dit, provenir du domaine bourgeoisial et des propriétés privées. Les forêts valaisannes avaient été fortement exploitées, surtout pendant la guerre 14-18, et souvent de manière imprévoyante et irrationnelle. Certaine forêts protectrices avaient été rasées, d'abord par l'homme, puis par l'avalanche. Le bétail, moutons et chèvres surtout, compromettait les reboisements ; l'humus des forêts était impitoyablement ramassé comme litière pour le bétail.

La loi fédérale sur les forêts commençait cependant à déployer ses effets en Valais. Je me souviens des pépinières de mélèzes de Planèje, faites par l'oncle Jean Sermier, puis continuées par Germain Constantin. Je me souviens aussi des toutes jeunes plantations de mélèzes et de pins à Planèje et à Procatroué. Je me rappelle aussi le tollé général que provoqua l'interdiction de faire pâturer le bétail dans les forêts et, plus tard, celle de ramasser l'humus. Le forestier communal était devenu un personnage important, dont le nom passait aux générations futures. À Arbaz, Germain Constantin était l'homme de la situation ; gardien efficace de la forêt, il était aussi un fin limier et découvrait généralement les contrebandiers, malgré les plus habiles astuces de ces derniers. Les besoins en bois pour la reconstruction survenaient donc à un moment de forte restriction dans l'exploitation des forêts.

La Bourgeoisie accorda, pour un prix modique, les bois aux sinistrés qui durent aussi avoir recours aux forêts privées. Chez nous, le lot bourgeoisial de Deylon fournit de beaux mélèzes. Celui de mon grand-père aux Évouettes aussi ; de beaux arbres furent également abattus à Pierre Grosse et à Procatroué. Les bois accordés par la Bourgeoisie, on le comprend, ne furent pas martelés dans les forêts d'accès le plus facile, mais dans les forêts périphériques telles que Dorbon, Charbonnière, Moère et surtout Grande forêt d'Ayent.

Les bois furent coupés dès l'automne 1924 et amenés, autant que possible, dans les scieries à Arbaz ou à Ayent. L'hiver 1924-25 fut assez clément et permit l'exécution des travaux en forêt, ainsi que l'installation de deux chantiers de scieurs de long, l'un à Deylon vers notre mayen, et l'autre à Dorbon, avec quartiers au chalet du juge Francey. Deux équipes de *bambaneurs (?)* à 3 hommes sciaient les madriers, d'autres taillaient à la hache les chevrons ou autres poutres.

Je me souviens être allé un jour au chantier de Dorbon avec ma mère et je garde un souvenir bien précis du travail qui s'y faisait, surtout du travail de la scie : un homme était juché sur une bille et tirait l'énorme scie vers le haut tandis que deux autres tiraient l'engin vers le bas, projetant des sillons de sciure au sol. Les bons mots et les rires fusaient pendant ce dur labeur, car c'était de vrais amis qui vivaient cette aventure. Ils acquirent très vite, sous la conduite du charpentier Jérémie Bonvin l'habileté du vrai scieur de long. Ce travail n'était pas rare à l'époque ; pour les poutres et madriers dont on avait besoin dans les mayens et les alpages, il n'y avait pas d'autre solution, sinon le débitage à la hache qui était aussi pratiqué avec une grande habileté.

Le transport des billes, poutres et madriers ne fut pas la moindre affaire. Il se fit en grande partie à la chargosse, la base de la bille étant hissée sur le chariot, puis le charroi était tiré par un ou deux mulets vers la scierie, le petit bout de la bille traînant sur le sol à la manière d'une luge. Inutile de préciser que, pour amener les bois à port de chargosse, il y avait des manœuvres difficiles à faire, d'abord avec le *chappi*, cet admirable levier à crochet pointu qui fait merveille lorsque le bûcheron s'en sert habilement ; ensuite, les bois dans lesquels était planté le *comanlo* (espèce de coin en fer fiché dans le bois et relié à un court palonnier) étaient tirés sur des embryons de sentiers par un ou plusieurs mulets en file indienne.

Les madriers et les poutres du toit, confectionnés à Deylon et Dorbon, furent transportés avec grand soin sur des chargosses adaptées à ces ma-

tériaux précieux et qu'il ne fallait pas écorner ou blesser profondément. Je crois que les bois travaillés à Deylon furent protégés par des couennaux [19], puis glissés sur la neige jusqu'à Seilon. Des billes suivirent le même chemin et certaines allèrent jusque dans le lit de la Sionne, d'où on les récupéra à grand'peine. Pour ces travaux, il y eut une belle entraide de la part des gens du village, particulièrement par les membres de la Société de chant dont mon père était le directeur.

La liste des bois était complète, sauf la pièce du « banc du chat ». C'est une poutre ayant presque le double d'épaisseur des autres madriers et qui doit obligatoirement faire toute la longueur de la façade principale, à la hauteur des fenêtres où elle fait office de tablette. Les chats s'y étendent volontiers au soleil, d'où son nom. Il fallait trouver un beau mélèze long et droit ; celui qui aurait fait l'affaire fut repéré à Procatroué, à la limite des forêts d'Ayent et d'Arbaz. Devant l'impossibilité de se le faire attribuer, mon père et son équipe de charpentiers décidèrent de l'obtenir en contrebande. Les plans furent mis au point en conséquence et en un jour la plante fut abattue, descendue par des chemins inhabituels, équarrie à la hache et rabotée. Le forestier, fin limier, découvrit néanmoins des traces et obtint de faciles aveux : il infligea l'amende de circonstance. Le « banc du chat » était là, c'était l'essentiel, et les artisans qui l'ont sculpté le firent avec d'autant plus de plaisir que c'était du *bois de lune* [20]. Cette histoire avait fait jaser à l'époque, mais personne ne vendit la mèche et le forestier ne put compter que sur son flair pour découvrir la contrebande.

Les fondations

Il fallut démolir les ruines et évacuer l'amoncellement de gravats, de bois calcinés et d'ardoises brisées. Ce n'était pas une petite affaire, car aucune

19. Première ou dernière planche sciée dans un tronc d'arbre. S'écrit aussi couenneaux.
20. Se disait du bois volé, qui l'était de préférence les nuits de pleine lune. Mais se dit aussi d'un bois de qualité car coupé en Lune descendante et en Lune décroissante.

machine n'allégeait le travail de l'homme. C'est à coups de pics, de pelles, de brouettes et autres chargosses ou luges que le gros des matériaux fut transporté au lieu-dit « marais », soit le plateau, alors marécageux, entre les hameaux du Piadellaz, du Sandellaz et du Lazier. Dans ce périmètre, seuls le jardin de la cure, vers la laiterie, et une partie du verger des Sermier étaient cultivables.

Les vieilles pierres, assez rares, furent récupérées et utilisées chez nous pour la construction des murs de l'écurie et des piliers de la grange ; une pierre datée de *** est visible sur le pilier central nord de la grange.

Le sous-sol, au Piadellaz, est constitué d'une terre « béton » jaune extrêmement dure ; aussi le recours aux explosifs fut-il nécessaire pour faire les fouilles. Très difficile à percer, car les burins se coinçaient, il fallut adopter un dispositif spécial pour assurer une rotation du burin. Je me souviens qu'après un coup de mine mal réussi, un ouvrier, Louis Bonvin d'Augustin, célèbre pour ses réparties, dit à mon père : « In da pa po impli un zerlo » (« Y'en a pas pour remplir une hotte »). Ces matériaux furent conduits sur les routes, particulièrement en-dessous de l'ancienne poste où, lors des pluies ou du dégel, ils formaient un bourbier épouvantable.

L'effort nécessaire pour creuser les fondations des maisons d'habitation et les granges-écuries fut immense ; il explique pourquoi, dans cette région du village, toutes les anciennes constructions ont été faites au niveau du sol, pratiquement sans fondations.

La construction

Les pierres et le sable étaient extraits, les bois coupés en automne-hiver 1924-25, les grosses pièces du toit et les madriers de mélèze débités en forêt et le reste du bois transporté vers les scieries d'Arbaz et d'Ayent : la construction proprement dite pouvait commencer.

À l'exception du bâtiment et de la grange-écurie de Joseph Bonvin, dont la maçonnerie fut faite par des maçons d'Ayent, tous les travaux de

maçonnerie furent confiés aux frères Saldini. Les travaux de menuiserie et charpente furent exécutés sous la responsabilité de Jérémie Bonvin.

La difficulté de loger les récoltes et les bêtes chez autrui, à un moment où la dernière écurie du village était occupée par vaches, veaux, génisses, chèvres, moutons, porcs et mulets, incita mon père à construire en premier le rural, car nous étions les seuls sinistrés à 100 %. Les murs épais de l'écurie s'élevèrent rapidement. Le mortier utilisé, comme plus tard pour les caves de la maison d'habitation, était confectionné avec la chaux vive, cuite à Deylon.

Pendant la construction, je me souviens d'avoir accompagné mes parents aux quatre coins du village pour soigner le bétail : les vaches étaient chez nos cousins Savioz au Sandellaz ; le jeune bétail chez les oncles Cyprien et Ferdinand ; les moutons et chèvres dans l'écurie du Tzentorion ; les cochons chez le juge Francey et le mulet chez grand-papa à Onnaz.

Les maçons s'attaquèrent ensuite à la maison des frères Joseph et Adrien Torrent, l'actuel chalet Valrose, où les murs, de construction plus récente, avaient résisté aux flammes. Il s'agit ici de crépir les murs, de les préparer à recevoir les madriers et de refaire les encadrements des portes et des fenêtres. Les maçons tinrent à traiter les soubassements avec un crépi grossier formant des rectangles, à la mode florentine. Cela plut beaucoup à Josep Torrent et donna le ton à une recherche esthétique pour les autres constructions. C'était nouveau encore car, à cette époque, les rares constructions qui se faisaient dans les villages ne contribuaient pas à les embellir.

Les charpentiers, de leur côté, s'affairaient à équarrir des poutres à la hache, à dégrossir et raboter des madriers, à confectionner portes, fenêtres, armoires, enfin tout ce qui est nécessaire à la construction d'un chalet. Leur chantier était une ruche bourdonnante, où travaillaient une dizaine de personnes. Il y avait Jérémie, le chef, Eugène son frère, César leur beau-frère, Eugène Torrent et des aides dont je ne peux pas préciser les noms. Ce chantier, installé au couchant de notre raccard, était couvert ; il fonctionna à

plein rendement pendant trois ans. Tous les bois utilisés pour la reconstruction des bâtiments sinistrés en 1924 furent façonnés là, sauf une partie des fenêtres dont la confection fut confiée au menuisier Basile Balet de Grimisuat, qui était équipé en machines : raboteuse et scies à moteur.

Le chantier des charpentiers était mon refuge préféré, surtout depuis que nous habitions au chalet Valrose, reconstruit. Souvenirs d'enfant certes, mais il me semble que jamais je n'ai été pareillement impressionné par un travail d'artisan. Il y avait le rythme, qui me paraissait effréné, une précision extraordinaire dans les gestes, le travail d'équipe des raboteurs, le coup d'œil sur la pièce en travail, enfin une ambiance très gaie animée par les histoires ou les blagues que racontaient les uns et les autres.

Il faut avoir vu un tel spectacle pour le croire : aucune machine à moteur, ni raboteuse, ni scie à ruban ou circulaire, ni perceuse autre que l'antique vilebrequin. Pourtant, la qualité du travail fait aujourd'hui encore l'admiration des connaisseurs.

En 1925 s'édifièrent le chalet Valrose et notre grange-écurie. Mon père, maître d'œuvre des deux constructions, eut fort à faire pour amener les matériaux à pied d'œuvre : transporter les pierres, le sable, la chaux et du ciment ainsi que les bois. Ce dernier travail était pénible et demandait beaucoup d'adresse, compte tenu du poids et de la longueur des charges, de la fragilité des moyens de transports et de l'état déplorable des chemins forestiers, quasi inexistants. Papa, contraint à éviter de gros efforts à cause de douleurs dorsales, excellait dans l'art d'économiser la force en utilisant celle du levier, de la poulie ou du plan incliné. Encore fallait-il faire partager l'idée de manœuvre à des aides inexpérimentés mais pleins de force et de bonne volonté. On peut dire que, dès l'incendie en 1924 et jusqu'à fin 1926, papa consacra tout son temps aux travaux de la construction, excepté quelques semaines réservées à son métier de hongreur.

Les maçons ne chômaient pas non plus. Jacques Saldini était le cerveau de l'entreprise. Il devait avoir dessiné un croquis ou un plan, mais je ne

me souviens pas d'avoir vu un tel document ni sur le chantier, ni à la maison. Jacques, c'était l'artiste, pas trop pressé, descendant à tout moment de l'échafaudage pour contempler son œuvre, surtout lorsqu'il fignolait certains travaux comme la corniche de la dalle vers le bureau du juge. Louis, sec, taillé à la hache, était un travailleur adroit et rapide. Le rythme qu'il imposait à se aides ne leur plaisait guère, pas plus que ses remarques sarcastiques. Zacharie Carroz, qui ne l'aimait pas, lui inventa un surnom : *Tiha di varé* (tête de hanneton), que tout le village utilisa sans trop de charité ! Cyrille Constantin, manœuvre doué pour les travaux de maçonnerie, apprit rapidement le métier « sur le tas » et devint le principal collaborateur des maçons italiens, en attendant de s'installer entrepreneur lui-même, après la reconstruction des immeubles sinistrés en 1924.

Notre maison et celle du juge Francey s'édifièrent simultanément, étant mitoyennes. Les travaux furent facilités par l'arrivée du premier camion, en automne 1926. Tout le village était aux aguets lorsque l'événement se produisit. Je me souviens que le camion de la Maison Lietti, conduit par Ferdinand lui-même, transporta les fers et le ciment pour la dalle principale de notre maison.

Le chantier des maçons m'attirait moins que celui des charpentiers ; il était pourtant intéressant à observer. Jacques Saldini, bon vivant et d'humeur joyeuse, se situait entre le contre-maître et le maçon spécialisé. Il exécutait les travaux de précision, tels que coffrage des fenêtres, taille des pierres d'angle, ribages fins, etc. Louis, lui, était d'humeur inégale, souvent rogneux, mais toujours affairé à son ouvrage ; il chantonnait parfois, mais faux disait mon père ! Le plus souvent, il hurlait des ordres à ses *botches*, nos amis et voisins, les enfants de Barthélémy Bonvin. Ces derniers ne se privaient pas de lui jouer des tours pendables. Zacharie Carroz, habile constructeur de murs, n'était guère familiarisé aux techniques modernes, d'où des étincelles dans ses rapports avec ses compagnons italiens.

Pour trois maçons, il devait y avoir deux aides, les *botches*, qui appor-

taient les lourdes pierres et le mortier, avec la brouette ou l'oiseau (espèce de cacolet en bois qui permettait de porter de lourdes charges sur le dos). Deux hommes faisaient le mortier en brassant plusieurs fois, à la pelle, le sable et le ciment ; entre-temps ils fabriquaient, un à un, les plots qui servaient à construire les séparations à l'intérieur du bâtiment. Presque en permanence, un homme criblait le sable pour obtenir la granulation souhaitée pour les crépissages. Ce travail était fait à la pelle : un homme lançait le sable contre un crible qui retenait les grains trop grossiers. Avant l'arrivée du camion, qui apportait le sable fin du Rhône pour les fins crépissages, il fallait encore cribler dans l'eau le sable indispensable pour ces travaux.

Pendant que les travaux allaient bon train chez les charpentiers et les maçons, l'extraction des ardoises, dans les gorges du Drahin vers Planèje, était confiée à des spécialistes. Je crois me souvenir que les ardoises furent préparées par les frères Théodore et Jean Constantin. C'était un travail difficile et dangereux : une fois détachées de la paroi calcaire, les ardoises, aussi grandes que possible, étaient sorties de la carrière par un sentier escapé ; elles étaient portées à dos d'homme sur une centaine de mètres, au moyen d'une cacolet spécial.

Amenées à pied d'œuvre avec des chargosses, les ardoises étaient hissées sur le toit. À cette occasion, l'entraide était de règle et les voisins ne manquaient pas pour participer à cet exercice. Juchés les uns au-dessus des autres sur une échelle, les hommes faisaient la chaîne, se passant les ardoises prises à deux mains par devant le corps, pour les remettre au maillon supérieur et jusqu'à l'endroit voulu sur le toit.

Les couvreurs étaient aussi des spécialistes de l'endroit. Sans pouvoir le garantir, je crois que le toit de notre maison fut couvert par Alfred Constantin de Sylvestre. Pour la première fois, une partie des ardoises furent fixées par des clous, mais cela ne s'avéra pas très heureux car la reptation, même minime, des ardoises ne fut pas arrêtée et les ardoises clouées se cassaient, d'où formation de gouttières.

L'édification des murs de la cave, en pierre apparente, donna fort à faire aux maçons car ces pierres blanches extrêmement dures ne se laissaient pas travailler. Il en fallut, des heures de travail, pour ajuster convenablement ces pierres qui, une fois jointoyées au ciment, firent un mur de très belle apparence.

Les murs du rez-de-chaussée, construits également en pierre apparente, reçurent un crépissage grossier laissant apparaître les belles pierres calcaires des angles et des encadrements des fenêtres. Il faut savoir gré à papa d'avoir tenu, malgré les circonstances difficiles, à donner à sa maison la marque de son goût pour les belles choses, en choisissant des matériaux nobles et en voulant la belle galerie classique et le balcon des combles, qui donnent l'équilibre le meilleur à la façade principale.

À propos du montage des madriers, il faut dire qu'à cette époque, la technique du crêtage (rainures dans le bois permettant une quasi étanchéité des pièces assemblées) n'était pas connue. Les madriers étaient seulement assemblés au moyen de chevilles en bois et l'isolation était obtenue par de la mousse disposée entre eux. Les parois étaient assemblées au chantier où elles recevaient encore un rabotage fin avant le montage définitif qui se faisait selon la technique actuelle. Il est intéressant de remarquer que toutes les poutres du toit, comme les madriers, sont d'une pièce, ce qui obligeait à trouver de grands arbres et à porter des pièces très lourdes.

Au fur et à mesure que les travaux avançaient et que les soucis de coordination et de ravitaillement du chantier diminuaient, papa prenait une part plus active aux travaux de finition. Ainsi, pendant que les charpentiers s'affairaient à réaliser la troisième étape, soit les maisons de Joseph et Barthélémy Bonvin, il fit lui-même, avec l'aide d'un menuisier, les boiseries des deux pièces du rez-de-chaussée. Quant aux finitions, elles occupèrent les journées de plusieurs hivers ; j'avais alors entre 8 à 10 ans et c'était mon plus grand plaisir d'aider papa pour ces travaux.

En premier lieu, il fallut aménager la cave, soit installer des bancs pour

les tonneaux, aménager des boxes pour la cave à légumes, surtout pour les pommes de terre, fixer les tablards pour les fruits et le ratelier à fromage. Une pièce du premier étage, aménagée en atelier et pourvue d'un établi, permettait d'exécuter des travaux de menuiserie.

L'année suivante, les contrevents furent fabriqués chez nous et posés par mon père. J'ai pu l'aider à peindre les volets ! Plus tard vint le tour de la barrière de la galerie et du balcon. Ce fut un travail considérable car il fallut ajuster des baguettes de bois formant barrière et fixer, comme motif décoratif, des croisillons entre la main-courante et la pièce médiane. Tout cela se fit chez nous et par mon père, selon les conseils techniques de son ami Jérémie.

Le vernissage des parois et des pièces boisées fut aussi l'œuvre de la famille, ainsi que la peinture intérieure de la cuisine, des corridors et de la cage d'escalier. Enfin, c'est papa aussi qui remodela le fourneau en pierre ollaire. Travail artistique intéressant car il fallut raboter la pierre principale pour effacer l'ancienne inscription, puis sculpter les armoiries Constantin. Les moulures furent refaites et les parois polies ou traitées à la boucharde, suivant l'effet décoratif recherché.

Étonné de voir surgir de ma mémoire des souvenirs d'une très grande précision en rapport avec la construction de la maison, je ne suis pas capable de situer avec autant de netteté le moment où nous avons emménagé. Peut-être est-ce parce que cela s'est fait progressivement et que nous vivions déjà dans le quartier, pratiquement en famille chez notre parent Adrien Torrent ? Par contre, mes souvenirs de la vie à Onnaz chez les frères Bonvin sont très précis, ainsi que ceux du séjour à Valrose.

Bien que très jeune, puisque né en juillet 1918, ces événements des années 24 à 26 m'ont marqué plus que je ne pouvais l'imaginer avant de rédiger ces quelques notes. Je revois la détresse de mes parents et de nos voisins, accablés par le sinistre et les soucis de toutes sortes ; avoir vécu, observé et compris ce drame constitue une expérience exceptionnelle.

Mes souvenirs de la maison natale sont assez précis, alors que mes frères, de 2 et 4 ans plus jeunes, ne s'en souviennent pas. Pour moi, la maison, malgré des expériences plus personnelles et plus importantes en matière de construction, reste bien celle que mon père bâtit.

Dominus protegat domum – Constantin Robert 1926 : c'est l'inscription qu'il fit graver sur la paroi et aussi le vœu qu'il formula pour ses descendants qui y vivraient.

Pâques 1976

La nouvelle maison des Constantin

La viticulture valaisanne.

Vendanges et pressurage à Sion

pendant les décennies

1924-1934 et 1939-1944

Pour ce sujet on trouvera un intéressant complément dans l'article d'Isabelle Raboud-Schüle : *Descendre à la vigne, monter le vin : des chemins qui se croisent en Valais*, 1994 ainsi que dans le *Guide pratique du vigneron valaisan* de 1893.

La viticulture valaisanne

Évolution générale et dans notre exploitation de 1924 à 1934

Je choisis cette période parce qu'elle comporte deux événements marquants : l'incendie de notre maison familiale à Arbaz en 1924, et mon passage durant deux semestres à l'École cantonale d'agriculture de Châteauneuf. Ces deux faits me permettent de situer, avec précision, des souvenirs dans le temps.

Les montagnards que nous étions étaient tous vignerons et, peu ou prou, propriétaires de lopins de vigne à Signèse ou Molignon. Les mamans ne craignaient pas, une fois ou l'autre, de prendre avec elles des bébés nourris au sein. Cela m'est probablement arrivé aussi, mais mon premier souvenir des vignes remonte à 1924 en février, j'avais six ans.

Cette année-là, mon père avait décidé d'agrandir une vigne à Molignon. Au nord de sa seule vigne de Fendant de 30 toises existait un inculte formé de taillis et de schiste, dont une partie était exploitée comme carrière à *brisé*[21]. Il réussit à constituer une vigne de 100 toises (3,80 m^2 la toise) ce qui, pour un montagnard, faisait une belle surface.

Avec quatre ou cinq compagnons, armés de burins, de masses et d'explosifs, mon père allait ouvrir un *sentier*. On appelait ainsi l'endroit où travaillaient ensemble plusieurs personnes. Beaucoup de montagnards, même lorsqu'ils parlent français, continuent à dire *sentier* pour *chantier*.

L'équipe s'attaqua au schiste et le fit voler en éclats, prélevant au passage les pierres nécessaires à la confection de trois murs. Au sommet de la vigne, un beau mur de 2,50 m de haut soutenait le chemin et remplaçait le talus retenu par de magnifiques merisiers. Au levant, un mur bas séparait la vigne des terrains incultes et marécageux, qui n'ont été mis en culture qu'après 1945. Au couchant, en commun avec les Favre des Agettes, on aménagea un

21. Nom donné au schiste cassé au marteau.

passage muletier.

Les joyeux compagnons travaillaient ferme. Ils passaient des soirées amusantes, comme c'était la coutume lorsque les gens du village, en transhumance, vivaient aux vignes ou aux mayens. Un jour, ma mère descendit à Molignon et me prit avec elle. Elle apportait du ravitaillement et allait laver la vaisselle et faire un peu d'ordre dans ce gîte d'hommes, la maisonnette des vignes de mon grand-père. Farceuse, en faisant les lits, elle mit des bottes neuves dans le lit à étages ; Ferdinand Francey fut le premier à se glisser sous les draps et, sentant le caoutchouc glacé, il poussa un cri de terreur accompagné d'un sursaut qui fit résonner le plafond de la chambrette ! Rires et une belle bosse sur le crâne... Les distractions étaient rares, aussi la farce était-elle de tous les instants.

Pour les gros travaux, les règles de l'Église du jeûne et de l'abstinence étaient bien allégées. Nos vignerons-mineurs ne se privaient pas du côté du boire et du manger. Le menu était aussi simple que peu varié ! Il fallait se contenter de l'âtre avec son unique marmite suspendue à la crémaillère, d'une casserole à trois pieds et, éventuellement, d'une poêle à frire. Au déjeuner, on mangeait la polenta (maïs) que le mineur de service devait faire mijoter en remuant sans cesse, pendant une heure avant le lever de ses compagnons. La polenta ainsi faite, avec du fromage et des oignons grillés au beurre, est un vrai délice. À midi, la potée paysanne traditionnelle avec de la viande rassise, du lard, des saucisses aux choux et des pommes de terre, choux et choux-raves, le tout cuit ensemble et longtemps mijoté. Le soir, on réchauffait les restes avec le non moins traditionnel potage aux gruaux.

Lors de cette visite au défoncement, j'avais dîné avec l'équipe dans la guérite de Jean-Joseph Pitteloud, qui l'avait prêtée pour le temps des travaux. J'avais surtout été intéressé par la vie du chantier. Deux équipes de deux mineurs perçaient la roche ; un homme tenait le burin et lui imprimait un mouvement à chaque coup de masse ; le deuxième frappait le burin à coups bien rythmés avec sa masse. Parfois, deux hommes frappaient à tour

de rôle. Je restais impressionné par ce manège et craignait pour la tête et les mains du mineur, inconfortablement assis, qui voyait passer les coups à quelques centimètres de sa tête et plus près encore de ses mains tenant le burin. Longtemps après, lorsque je faisais sauter un bloc de pierre de la même manière, il m'est arrivé de blesser un ouvrier à un poignet ; il avait bougé le burin et je n'avais pas pu arrêter complètement le coup. Nous n'étions fiers ni l'un ni l'autre, mais heureusement il y eut plus de peur que de mal.

Les autres travailleurs rassemblaient les pierres nécessaires à la confection des murs, ou chargeaient les trous de mine avec de la poudre noire. Cet explosif, disait-on, préservait mieux les pierres, étant moins brisant que la dynamite, d'ailleurs peu utilisée pour ce genre de travaux. J'ai vu éclater la « volée de midi » dans un grand bruit de canon et soulèvement de poussière ; je me souviens aussi du sérieux du sonneur de trompette annonçant la mise à feu.

Plus tard, après les travaux de taille et les labours, j'ai également assisté au nivellement et à la plantation. Séraphin Rossier, métral [22] réputé, dirigeait les travaux avec autorité. Il s'agissait de niveler à la perfection, d'aligner et de planter les solides échalas de mélèze faits à Deylon, puis de mettre les plants en place. Pour ces travaux, il y avait toute une hiérarchie : ne coupait pas les racines des barbues qui voulait ! Les plus jeunes, nos voisins, les enfants de Barthélémy Bonvin, passaient la journée à casser les dernières plaques de schiste avec leurs marteaux spéciaux emmanchés à une branche de coudrier.

Cette vigne a encore été plantée avec des plants de Fendant non greffés, car les plants américains, dont on commençait à entendre parler, étaient bons pour ces Messieurs de Sion. Le phylloxéra n'avait pas encore atteint

22. Un métral est la personne qui avait la charge de soigner les vignes du propriétaire et de recruter le personnel nécessaire dans les grands domaines. En Suisse, en particulier dans le Valais, le nom perdure aujourd'hui encore comme fonction et désigne celui qui cultive la vigne pour le compte d'un propriétaire. Voir Wikipédia.

les vignobles du Valais central, spécialement les parchets où les anciens cépages dominaient. Mon père se procura les plants auprès d'un vigneron de Savièse, qui en faisait plus que pour ses besoins. Il n'y avait, je crois, pas encore de pépiniériste professionnel, et c'est l'État qui commença à greffer et produire des plants greffés-soudés au Domaine du Grand-Brûlé, sous la direction du Dr Wuilloud.

À cette époque, la majeure partie du vignoble valaisan était plantée en cépages anciens : Muscat, Rèze, Gouet, Malvoisie, Arvine, Amigne, Rouge d'enfer ou du Pays, Dôle [23]. Le Rhin (Johannisberg) a une histoire valaisanne déjà ancienne. Quant au Fendant venu du canton de Vaud, son histoire est à peine centenaire. L'Ermitage et le Gamay sont de venue plus récente, et je n'en avais jamais entendu parler avant mon passage à l'ECA. Pourtant, il semble bien que les vieilles souches de Dôle – j'en connais une fort ancienne à Molignon – sont ampélographiquement plus proches du Gamay que du Pinot.

Le vignoble moderne du Valais

Les villageois des deux rives du Rhône, ainsi que les propriétaires citadins, se partageaient les vignobles traditionnels établis dans des terres de moyenne déclivité. Les replats du coteau étaient généralement des prairies entourant les hameaux ou villages du vignoble, comme St-Clément, Ollon, Signèse, Molignon, Veyras, Villa, Sensine, St-Séverin, etc. La grande extension du vignoble, après 1945, s'est faite dans ces régions et sur les cônes de déjection des rivières, ainsi qu'en plaine. Par contre, les vignobles prestigieux en terrasses, qui vont de la Combe d'Enfer/Fully à Loèche-Ville, ont été créés pendant la deuxième moitié du XIXe siècle et le premier quart du XXe.

23. La Dôle désignait à l'origine du Gamay ou du Pinot Noir, mais elle en est devenue un assemblage à partir de 1941. Voir cet article (Gamay dans le tableau en fin de (3)) et cet autre, évoquant tous deux le livre *Histoire de la vigne et du vin en Valais*.

Il faut avoir vu, avec des yeux d'enfant, ce que représentait d'efforts la création de 100 toises de vigne à même la roche, comme celle que fit mon père en 1924, pour comprendre le gigantesque effort qu'exigea la mise en place des murs de Clavoz, de Brûlefer, du Mont d'Or pour ne citer que quelques-uns des plus remarquables. D'innombrables heures de maçons, de mineurs ou de terrassiers furent nécessaires pour entasser ces pierres sèches. La brouette et la poulie étaient les seuls outils du maçon, avec le marteau, la masse et le levier.

Il n'est pas étonnant qu'une telle entreprise ait dépassé les possibilités des anciens propriétaires de quelques maigres champs de seigle. Aussi faut-il rendre hommage à ces citadins qui eurent l'audace d'entreprendre des travaux cyclopéens dont on peut vanter la solidité exceptionnelle. Même avec les techniques modernes, on n'ose pas penser aux difficultés qu'il y aurait pour reconstruire de tels murs. Les archives de la Société sédunoise d'agriculture [24] renseignent utilement sur cette épopée.

Plusieurs vignobles furent l'œuvre d'étrangers au canton, par exemple un Masson au Mont d'Or, les de Céranville et de Haller à Uvrier et à St-Léonard, les Boissonas à Tirbovet, les Desponds à Corbassières, les Civelli à Grandinaz, et j'en passe...! Il fallait avoir un bel esprit d'entreprise et croire à l'avenir pour réaliser de pareils projets. Bien sûr, la main-d'œuvre était abondante et bon marché, mais c'est un autre aspect du problème qui n'enlève rien aux mérites des réalisateurs de ce monument remarquable que constitue le vignoble en terrasses du Valais.

La culture de la vigne – Taille et travaux du sol

Le vignoble moderne en terrasses a, le plus souvent, été planté en Fendant et conduit à la vaudoise, en gobelet. Par contre, la quasi-totalité des

24. Voir, par exemple, le livre La société sédunoise d'agriculture et le développement agricole de Sion, 1908.

vignes des villageois, vers les années 1920-30, étaient conduites à la mode valaisanne.

J'ai parlé du défoncement de Molignon comme d'un événement important chez nous. En effet, il fallut attendre dix ans pour que nous fassions la première reconstitution avec des plants américains greffés-soudés, à la « Gonratta » Signèse, en 1934.

Le système des versannes [25] était généralement pratiqué ; c'était, en somme, une reconstitution permanente. Chaque 5 ou 6 ans, on creusait un fossé profond à un endroit de la vigne. Les vieilles souches, soigneusement préservées, étaient couchées. Les nouveaux rameaux devenaient très fertiles car, au cours des années, le fossé se comblant peu à peu, la vigne pouvait former de nouvelles racines à tous les étages de la terre arable, allant jusqu'à 1 m 50 de profondeur. La terre excavée lors de l'établissement des versannes était pellée sur la plus grande surface possible. La terre du fond, exempte de racines, de mauvaises herbes ou de graines, était ramenée en surface et faisait, en même temps, office de désherbant. Souvent on apportait à la hotte, sur la vigne, du *brisé*, ce schiste cassé au marteau.

Le labour était de règle ; on le faisait soigneusement, à la pioche. Auparavant, tous les échalas étaient enlevés et rassemblés. Quel travail ! La pioche à trois dents n'arriva au village qu'après les années 30. Jusqu'alors, le forgeron fabriquait sur son enclume la pioche à deux dents ; solide, lourde, elle était rechargée de nombreuses fois. Le piocheur devait enlever toutes les racines d'herbes et effacer la trace de ses pieds, s'il voulait avoir droit à la qualification professionnelle. Sinon, la hotte était là et il y avait toujours assez de terre à remonter ! Chaque année on devait la porter, à dos d'homme, du fond au sommet des vignes. En réalité, c'était plutôt un travail de femmes et de jeunes gens, quand il n'y avait pas un brave homme, un peu simple

25. Cf. Isabelle Raboud, pages 94 et 104 ainsi que le *Guide pratique du vigneron valaisan*, page 61 et suivantes (dessins).

d'esprit, occupé d'office à ce travail.

Il n'était pas question d'engrais chimiques. Le fumier était enfoui tous les quatre à cinq ans.

La taille ne se faisait pas avant le mois de mars, au moment où les montagnards descendaient aux vignes. Il n'y avait pas de taille uniforme, sauf pour le Fendant et le Rhin qui furent conduits en gobelet dès leur apparition en Valais. Chez les cultures en versannes, on faisait des tailles longues et des archets, surtout pour la Rèze, le Rouge du Pays et le Muscat.

Entre les versannes, on taillait à la valaisanne, soit une corne près du sol à 10-15 cm et deux cornes vers l'œil supérieur. Avec les rouges du pays, on pratiquait volontiers une taille arborescente laissant des longs bois recourbés en archets.

Nous avions une vigne dans la Combe de Voos. C'était un plaisir d'y travailler car on ne se baissait que pour enlever les herbes. Cette vigne, appelée « la grande », avait 40 toises ou 142 m^2.

Les travaux de la vigne s'inscrivaient dans un cycle bien réglé qui exigeait un équilibre entre les surfaces de vignes, de prés, de champs et les possibilités de la main-d'œuvre familiale. Il n'était pas question de payer des journées, sinon sous forme de troc : une journée contre du blé, des pommes de terre, du vin ou de la viande.

Après avoir labouré leurs vignes, les montagnards remontaient au village pour semer les champs de céréales, planter les pommes de terre et nettoyer les prés. C'était aussi la saison des corvées pour entretenir les routes communales, des mayens ou des alpages, la mise en état des bisses d'arrosage, l'épierrage ou le débroussaillage des alpages.

L'ébourgeonnement et les travaux de la feuille

En mai commençaient les effeuilles. Il était temps de redescendre aux vignes. L'ébourgeonnement consistait à nettoyer les troncs et à conserver les yeux de taille, ainsi que les rameaux porteurs de raisins chez les vieux

plants. Chez le Fendant et le Rhin, seuls les yeux de taille étaient conservés. Le travail de la feuille était accompagné d'un sarclage fait avec le minuscule *capion* des vignes, à une pointe. Cet outil permettait de gratter le sol assez profondément, mais n'était guère adapté au sarclage. Il était parfois muni d'un tranchant qui facilitait l'arrachage des ronces et autres herbes vivaces.

Il s'agissait de rassembler soigneusement herbes et jeunes pousses pour l'alimentation du bétail. En effet, une partie du jeune bétail et une chèvre accompagnaient les travailleurs aux vignes. Ainsi, pendant toute l'année, herbes et pousses des vignes étaient-elles ramenées à la grange pour alimenter, soit en vert soit en sec, les animaux prévus à cet effet.

Aux attaches, il y avait une foule de femmes et d'enfants. Les villages se vidaient, car ces travaux prenaient beaucoup de temps.

Sulfatages et soufrages

La première grave attaque de mildiou eut lieu en 1925. Mon père, occupé à la construction de la maison à Arbaz, avait négligé les sulfatages ; il n'a rien vendangé cette année-là ! Beaucoup de montagnards traitaient leurs vignes en les aspergeant comme avec de l'eau bénite ! Ils préparaient la bouillie dans des seillons ou des mestres, ces récipients en bois, puis, avec une poignée d'herbes trempées dans le liquide, ils aspergeaient la vigne ! Dans notre région, c'était surtout les propriétaires de la rive gauche du Rhône qui procédaient ainsi, mais j'ai vu bien des gens de mon village faire la même chose. Les résultats étaient à la mesure de la qualité de l'application. Au moins évitait-on l'amende infligée par l'État aux propriétaires qui ne traitaient pas leurs vignes.

La plupart des sulfatages se faisaient avec des pompes à dos de type Vermorel. Les pompes dites à pression, avec une cloche d'air comprimé, ne sont arrivées que vers les années 30. À l'ECA, en 1933-34, j'étais ébloui par la pompe à brouette, engin avec lequel était traité la quasi-totalité du verger valaisan.

Le morcellement était tel qu'on avait rarement besoin de plus d'une pompée de vingt litres sur la même vigne. Aussi fallait-il une aide, femme ou enfant, pour transporter les produits, aller chercher l'eau, souvent fort loin, et préparer la prochaine pompée. Les premières années, on devait faire cuire la chaux vive et filtrer la bouillie obtenue avant d'ajouter le sulfate de cuivre. Ensuite, on trouva de la chaux en poudre dans le commerce. La plupart des vignerons faisaient eux-mêmes la bouillie bordelaise ou bourguignonne. Mon père utilisa, dès qu'il fut connu, un produit nommé « koukaka » qui contenait la quantité exacte de chaux et de sulfate de cuivre. Encore fallait-il partager la dose prévue pour 100 litres en cinq portions, une par pompée de 20 litres. Cela se faisait au moyen de petites boîtes de fer-blanc ; la précision d'apothicaire n'était pas de rigueur !

Le soufre mouillable n'était pas encore connu, et l'on soufrait de trois manières :

— avec un sac en jute que l'on secouait au-dessus des souches ;
— avec un soufflet à deux mains contenant environ 1 kg de poudre ;
— avec la soufreuse à dos, un outil acheté en commun entre quelques propriétaires.

J'ai vu la première apparition des vers de la vigne alors que nous étions dépourvus de moyens de lutte. Les premières années, des ribambelles de gosses, munis de pincettes ou d'aiguilles, faisaient la chasse aux vers de la première génération. Quant à ceux de la deuxième génération, il n'y avait aucun moyen de lutte. Peu à peu, on a employé la nicotine et l'arséniate. Des essais ont été faits avec le pyrèthre, et j'ai même vu une culture de cette plante faite par l'ancien président d'Arbaz, Alfred Savioz, mais l'essai resta sans lendemain.

L'irrigation

La création des vignobles en terrasses sèches, avec la culture en gobelet, nécessita l'arrosage. Avec cette culture, contrairement au système des ver-

sannes, il n'y avait plus ces souches séculaires entrecroisées dans le sous-sol et dont les racines, constituant une sérieuse réserve, allaient chercher l'humidité à des grandes profondeurs. La création des bisses du vignoble, ceux de Clavoz, de Lentine et du Mont d'Or pour Sion, rendit possible l'irrigation. Elle se faisait partout par ruissellement. Ce travail demandait une grande attention, d'une part pour que l'eau pénétrât dans le sol, et d'autre part pour éviter l'érosion et l'écroulement des murs.

Les besoins accrus d'eau pour les vignes, joints à l'irrigation de l'imposante campagne sédunoise, forcèrent la Municipalité à amener de l'eau d'appoint dans la Sionne. Ce fut l'œuvre de l'administration du Président Ribordy de construire le bisse de Sion. Des sources de la Lienne, l'eau fut amenée à la Sionne de Planèze pour alimenter ensuite le bisse de Lentine et le Lac de Montorge. Il fallait aussi restituer à l'agriculture l'eau du bisse du Dejour donnée à Savièse en compensation des sources d'eau potable de la Fille, captées par la Commune de Sion.

L'eau était vitale pour le nouveau vignoble. Quant à l'ancien, on l'arrosait peu ou pas, mais à mesure que l'ancienne méthode de culture était abandonnée au profit du gobelet, on dut avoir recours à l'arrosage systématique.

Chez mes parents, on n'arrosait qu'une seule vigne située à Maneau et, en cas d'année très sèche, une fois également celle de Molignon. Les bisses installés, l'eau ne manqua pas dans le vignoble de la région de Sion.

Le problème de l'eau était réglé à satisfaction pour l'époque ; aussi, les autorités municipales n'étant pas sollicitées, elles laissèrent s'édifier un réseau de canalisations hétéroclite et peu rationnel, selon les besoins des particuliers. Personne ne se préoccupa de l'économie de l'eau car, finalement, les trop-pleins descendaient en plaine où ils étaient toujours utiles pour irriguer les prairies. Ainsi, d'omission en négligence, le vignoble irrigué par nos beaux bisses devint le plus mal desservi du canton. L'eau n'est pas propre, donc inadaptée à un arrosage moderne ; elle est coûteuse pour les utilisa-

teurs sans que, pour autant, les frais à charge de la commune diminuent sérieusement.

Le retard pris pendant les années trente à cinquante ne se rattrapera pas avant qu'on restructure un système archaïque et compliqué. Trop de gens responsables continuent à envisager ce problème avec l'optique ancestrale des arrosages par ruissellement.

Les vendanges

Les villageois avaient à cœur de conserver du vin d'une vendange à l'autre. C'était aussi la coutume de boire du vin nouveau aux vendanges. Déjà le vingt septembre, lors de la désalpe, certains étaient fiers d'offrir un coup de nouveau à la barille. Bien sûr, l'année ne devait pas être trop tardive pour qu'on puisse faire un vin convenable avec du Muscat un peu pourri ou du Gouet précoce. On n'en faisait pas beaucoup de ce vin aigrelet, juste une brantée : ce qu'il fallait pour les vendanges.

Les vraies vendanges commençaient généralement en octobre. Il me semble qu'on suivait davantage le rythme des travaux successifs de la campagne que l'indice de maturité. Des années, c'était pourri ; d'autres très sain et bon. Parfois, les vendanges étaient mal mûres, au point que l'on avait de la peine à écraser les grains avec le *samotoir*[26]. Souvent, les vendanges finissaient avec la neige.

Je ne me souviens pas des vendanges de 1924 et 1925 ; par contre, j'ai assisté à celles de 1926, surtout à la préparation du vin, qui a été fait dans la cave du chalet Valrose reconstruit. Adrien et Joseph Torrent avaient une vigne de Fendant vers les hauts du vignoble de Signèse, mais ils préféraient le vin Muscat. Papa vendait leur Fendant et leur fournissait quatre brantées de Muscat bien doré ; cela donnait souvent une fine goutte.

Avant les vendanges, chacun préparait la futaille, les brantes et les outres

26. Cf. Isabelle Raboud, pages 82 et 104.

de cuir (les *bosses*[27]). Tout le monde cuvait son vin. On ignorait jusqu'à l'existence des agents de conservation chimiques, et l'on n'était guère attentif aux goûts douteux ; d'ailleurs, une cuvaison jusqu'après la Toussaint garantissait une dose de tanin suffisante pour assurer une assez longue conservation. Après la fermentation tumultueuse, les portettes[28] étaient tirées et on recouvrait le dessus de la tine[29] avec des cendres.

Chaque propriétaire décidait de la proportion de vendange à vendre ou à encaver. En moyenne, les paysans gardaient une douzaine de brantées, du Muscat surtout, le vin qu'ils préféraient. À raison de quatre brantées par jour, transportées à dos de mulet en deux courses, trois jours étaient nécessaires pour monter au village la vendange des ménages. Plus tard, vers 1926-1928, la route Grimisuat-Arbaz étant faite, les transports s'effectuaient avec des chars à raison de 2 à 300 kg par voyage. La vendange était soit entassée dans des outres, soit mise dans les petites brantes que l'on employait pour les transports à dos de mulet, soit encore dans des cuviers ou autres récipients. La vendange à vendre était souvent prise en charge par des courtiers, qui se chargeaient du transport à Sion. Chaque soir, on remontait au village, car à cette saison les jours étaient plus courts et le bétail, de retour au village, exigeait des soins.

Aux vendanges, tout le monde était de la partie, excepté naturellement le personnel minimum chargé de la garde du bétail. Chacun, équipé qui d'un seillon ou d'une mestre, qui d'un bidon, commençait à vendanger ses deux lignes en prenant bien soin de n'oublier aucun grapillon ni de laisser choir le moindre grain. Cet esprit d'économie et de respect pour le raisin était particulièrement observé, et les aînés se faisaient un devoir de faire passer la règle à la jeunesse.

27. Cf. Isabelle Raboud, pages 72 (photo), 81, 82 (photo) et 103.
28. Petites portes à l'entrée des grands fûts de bois ou des cuves qui permettent l'accès à l'intérieur pour les nettoyages et les contrôles.
29. Cf. Isabelle Raboud pages 82 et 104.

Plantés au milieu de la vigne, les brantiers ou brantards attendaient les apports des vendangeurs et broyaient à mesure les raisins versés dans la brante. Ils employaient pour cela un *samotoir*, fort bâton de merisier dont les branches de la couronne étaient sectionnées à six ou huit centimètres.

Une ambiance très gaie régnait ; des groupes colorés d'enfants et de filles huchaient à qui mieux mieux et les réponses revenaient en écho de tous les coins du vignoble. Les brantiers portaient la vendange sur de grandes distances, par exemple de Brûle-Fer à Platta ou de Signèse à St-Léonard. Ils marchaient très vite, par groupes de deux ou trois, souvent en jouant de la musique à bouche ; c'était une rude besogne, mais aussi un métier d'homme que les jeunes s'impatientaient de pratiquer.

Routes et dévestitures

Entre la Sionne et la Lienne il y avait deux seules routes carrossables : la route Sion-Ayent et la route de Clavoz jusqu'au village de Molignon. Cette dernière fut assez tôt élargie jusqu'à la maison de François Savioz à Plan-Signèse. Il faut donc se représenter que tous les transports se faisaient à dos d'homme et à dos de mulet.

Depuis Arbaz par la Roha (chemin creux de la Combaz d'Arbaz), on pouvait passer avec une chargosse ou avec la luge en hiver pour transporter le fumier. Par les Frisses et le village de Signèse on faisait de même. Le chemin Ayent-Signèse se prolongeait par le hameau des Granges jusqu'à Maneau-la-Maya ; il était en très mauvais état et ne permettait que le passage des piétons et des mulets. On descendait aussi à Signèse par la Crête de Bizé en suivant un sentier très rapide. À l'est, dans la Combe de Voos où les Arbaziens avaient beaucoup de vignes, vendues ou échangées par la suite, il n'y avait qu'un chemin muletier rejoignant les villages d'Ayent à la Lienne. Brûle-Fer était accessible par un chemin muletier depuis Champlan ; on pouvait aussi aller de Champlan à Platta par un chemin dans les vignes.

Aucun chemin à l'intérieur d'Uvrier, sauf un passage pour piétons qui

reliait Signèse à la Maya. Le domaine de Grandinaz était desservi par un bon chemin muletier qui, grâce à une amélioration faite vers les années trente, permettait la circulation des chars entre le village de Molignon et la plaine par le vignoble du Grandinaz. Il y avait aussi le chemin de la Combe des Serpents et un autre à l'intérieur de Clavoz où les mulets pouvaient passer. Un raccourci allant de la Brasserie au premier contour des Monts était le chemin habituel pour se rendre à Sion.

Cette insuffisance de chemins à char obligeait à porter presque tout à dos de mulet ou à dos d'homme. Le fumier était transporté aux endroits où on pouvait l'amener à char, à luge ou à chargosse. Depuis là, les mulets le portaient aussi loin que possible avec les *béchatzes*, ces sacs coniques en grosse toile reliés entre eux par des perches de bois assurant l'équilibre de la charge sur le bât. Enfin, la hotte, qui s'emploie encore de nos jours, permettait la mise en place du fumier dans les lignes.

Certains propriétaires, progressistes pour l'époque, avaient aménagé des chemins muletiers ou d'autres voies d'accès à l'intérieur de leur vignoble. Ces chemins existent toujours, au moins à l'état de vestiges. J'en cite quelques-uns :

— vignoble du Dr Ducrey à Champmarais et à Corbassières ;
— vignoble Spahr-de Lavallaz à Corbassières ;
— vignoble avocat Rossier à Clavoz ;
— vignoble Cotzette avec un tunnel à travers le Mont.

Les chemins améliorés sont venus plus tard. Je pense que pendant la période 1924-34, on a quand même réalisé un certain nombre de travaux et, sous réserve de vérification des dates, on peut relever :

— la construction de la route actuelle Molignon-Signèse ;
— la construction du tronçon de route permettant l'accès au hameau des « Jean » à Plan-Signèse ;
— le raccordement Grimisuat-Signèse vers le village d'Argnoud, qui fut aménagé par les Arbaziens. Il se trouvait dans le *no man's land*

> Ayent-Grimisuat et n'était entretenu par personne. Ce bout de chemin, entre les ormeaux, ravissant par temps sec, était une effroyable fondrière pendant la plus grande partie de l'année.

Si la situation était telle dans l'ensemble du vignoble, il faut remarquer que les routes carrossables reliant la plaine aux villages de montagne ne se sont faites qu'à cette époque. Dans le vignoble, l'abondance de main-d'œuvre et l'habitude de faire des travaux pénibles firent que peu de personnes ressentaient le besoin d'amélioration ou de changement.

Le travail dans les grands vignobles

Meiné (mines), on appelait ainsi les équipes qui travaillaient pour des métraux occupant régulièrement une douzaine de personnes dans le vignoble. Les gens d'Arbaz travaillaient pour Édouard Torrent, métral à Brûle-Fer au domaine de la Maison Bonvin ; pour Jean Torrent, métral à Bizé chez le Dr Amherd ; pour Séraphin Rossier, métral de l'avocat Rossier à Clavoz. D'autres personnes travaillaient à Champlan, à la Cotzette ; certains allaient même jusqu'à Tourbillon.

Il s'agissait d'exécuter les travaux principaux dans les délais les plus brefs : taille, ébourgeonnement, effeuilles et vendanges. Alors, une main-d'œuvre d'appoint gonflait l'équipe qui atteignait facilement quinze à vingt personnes pour 2 à 3 ha de surface. Les hommes, occupés déjà pour les défoncements en hiver et les plantations, faisaient 120 à 150 journées par année. Les femmes sarmentaient, piochaient et portaient le fumier ou la terre, puis effeuillaient, désherbaient et vendangeaient. Elles travaillaient 80 à 100 journées par an. La main-d'œuvre d'appoint, des jeunes gens, ne travaillait guère plus d'une cinquantaine de journées par an. C'était donc une chance de pouvoir gagner un peu d'argent ; beaucoup de jeunes ne trouvaient pas à se placer, parce qu'il n'y avait pas assez de travail.

Vers 13-15 ans, j'eus envie de faire des journées. Mes parents, malgré un abondant travail chez nous, me permirent de faire cette expérience pendant

deux étés, à Brûle-Fer.

C'était un beau vignoble, de 2 à 3 ha, formé d'une multitude de tablards au-dessus du bisse de Clavoz. Édouard Torrent, métral, avait une haute idée de ses responsabilités ; il était autoritaire et faisait marcher son monde à la baguette. Pas question de flâner ; d'ailleurs, il y avait toujours un travailleur de pointe pour accélérer l'allure et arriver le premier au sommet des lignes. Il est vrai qu'au sommet de chaque ligne, longue ou courte, on avait le droit de s'asseoir un instant ; c'était la règle partout. La minutie du travail était extraordinaire. Gare à celui qui oubliait un entrejet, une vrille, une herbe ou ne coupait pas les rameaux exactement sur le nœud. C'est cette minutie excessive et la routine dans l'organisation du travail qui rendirent les coûts insupportables. Le rendement du travail était très bon ; il me semble même que, par la suite, je n'ai jamais travaillé ou vu travailler à un rythme aussi soutenu.

L'ambiance était sympathique et les commérages allaient bon train. Le mélange d'hommes et de femmes d'âge mûr, de jeunes garçons et filles, faisait que la conversation roulait sur tous les sujets, particulièrement pendant l'heure de midi et les pauses de neuf et quatre heures.

Les journées étaient longues. Le matin, à 05:30, réveil puis départ à pied pour commencer la journée à 06:30 ou 07:00 suivant la saison. Cela faisait une heure trois quarts à deux heures de marche chaque jour. Combien d'hommes et de femmes ont pratiqué cet exercice à longueur de vie !

La marche pour aller aux vignes et en revenir devait être considérée comme loisir. Au retour le soir, on devait encore aller au jardin, ou soigner le bétail, ou, pendant les foins, aider à les entasser dans la grange. Il n'est pas exagéré de dire qu'en bonne saison, les journées duraient fréquemment 15 heures. De temps en temps venait s'ajouter une nuit passée à arroser les prés. Ces habitudes de vie et de travail n'ont changé qu'après la guerre, lorsque l'amélioration des conditions économiques a atteint le Valais.

À midi, à Brûle-Fer, on faisait la soupe en commun ; Ida Torrent était

la cuisinière. Avant les sulfatages, on prenait l'eau au bisse ; elle n'était pas très limpide, mais personne n'en est mort... ! Bien au frais, assis comme on pouvait, plutôt mal que bien, dans la cave de la guérite principale du domaine, chacun avalait plus ou moins bruyamment sa soupe. La piquette (vin de lie assez alcoolisé) circulait dans les barilles et barillons à volonté. On avait droit à un litre et demi par travailleur ; chacun, en plus, apportait d'autres boissons. À Brûle-Fer, nom bien trouvé, la chaleur était torride, surtout aux abords de la guérite supérieure où nous prenions les 4 heures, étendus sur des murettes comme des lézards en l'absence du moindre coin ombragé.

Le ravitaillement en piquette était toute une affaire ; on l'apportait à la brante depuis Champlan ou on allait la chercher à la cave Bonvin, vers la gare, ou à Platta. Je suis allé une fois au ravitaillement, avec mon ami Alphonse Bonvin. Par une chaude après-midi, nous sommes partis, à deux pour une brante, chercher la piquette à Platta. Je n'oublierai jamais l'effort qu'il fallut à des épaules trop jeunes pour monter la rampe de Platta à Brûle-Fer. Un tel transport posait son homme, aussi n'étions-nous pas peu fiers d'avoir pris notre part à la lutte contre la soif. Le métral faisait ses tournées de ravitaillement en liquide plusieurs fois par jour, et personne ne refusait son tour, les filles également. Quand nous travaillions vers le haut du vignoble, les barillons étaient déposés dans une grotte dite « le puits ». La boisson y restait particulièrement fraîche et l'on se réjouissait d'avance.

Les sulfatages se faisaient à la pompe à dos. Quatre à six hommes passaient une bonne partie de l'été à sulfater et à arroser.

Pour les vendanges, des brantiers supplémentaires étaient nécessaires. C'était surtout des travailleurs ayant passé l'été dans les alpages. Les transports étaient longs et pénibles. Pensez à la différence d'altitude entre Champlan et Platta et au mauvais chemin caillouteux. Un brantier faisait une course à l'heure, environ.

La paie n'était pas grande, mais elle correspondait aux prix d'alors et

chacun était content. Je gagnais 3,80 Fr par jour, les femmes 4,50 Fr et les hommes 5,50 Fr à 6 Fr. Je suis très content d'avoir pu vivre cette expérience de travail en communauté, en dehors du cercle familial. Signe des temps : mon père m'apprit plus tard qu'on lui avait vivement reproché les journées que je fis à Brûle-Fer, alors que d'autres jeunes auraient eu davantage besoin de louer leurs bras !

Viticulture valaisanne 1934 -1944

Cette décennie fut dure pour les producteurs et aussi pour le commerce, affaibli et trouvant peu de débouchés pour les vins du Valais.

Avec l'arrivée des routes carrossables dans les villages, les conditions de vie changèrent un peu ; les besoins augmentèrent mais les revenus ne suivirent pas ! Heureusement, les familles étant nombreuses, beaucoup de jeunes allaient en place : les garçons dans l'hôtellerie, les filles dans les familles citadines comme domestiques, ou au canton de Vaud comme effeuilleuses. À ma connaissance, peu de jeunes se permettaient de prélever l'argent de poche sur la paie du mois ou de la quinzaine. Ils devaient compter sur la générosité de leurs parents ! Quelques enfants prodigues ne suivaient pas la règle ; ils s'attiraient la réprobation générale.

On peut caractériser cette période par trois phénomènes dominants :

— la crise viticole qui vit les prix de la vendange se maintenir à un niveau très bas jusqu'à la guerre ;
— la stagnation de la viticulture sur le plan des techniques culturales et la conversion de plusieurs vignobles à la culture de l'abricotier ou à l'arboriculture, notamment à Charrat, Saxon et Riddes ainsi que sur la rive gauche en général ;
— la guerre 1939-45 : la mobilisation générale et l'économie de guerre occasionnèrent des situations difficiles dans bien des familles.

Production et vente

Les vins valaisans étaient essentiellement des vins blancs : Fendant et Rhin. Au fur et à mesure des reconstitutions, les villageois plantèrent ces cépages, conservant le Muscat et la Rèze pour leur propre encavage. On n'était pas trop regardant au sujet des mélanges de raisins de divers cépages ; ce fut un motif de l'adoption des caissettes par Provins.

Sans organisation professionnelle, sans office de propagande, manquant de place pour stocker les fortes récoltes, la situation était vraiment précaire, et il faut se reporter aux écrits de ce temps et à des renseignements comptables pour se faire une idée des difficultés réelles, sur la base de comparaisons objectives. Bien des vignerons villageois, qui avaient pensé faire une bonne opération en achetant des vignes à la fin de la guerre, ont dû les revendre en totalité ou en partie, sans pouvoir, hélas, éponger les dettes.

État du vignoble

La culture en gobelet a pris progressivement le pas sur la culture en versannes. Cette dernière forme fut conservée assez longtemps par les montagnards de la rive gauche. Le phylloxéra, remontant la vallée du Rhône, avait atteint tout le pays, et la lutte par traitement du sol au sulfure de carbone s'est arrêtée en 19**. Il faut remarquer que dans certaines parties du vignoble, surtout sur les moraines argilo-calcaires de la rive droite, le phylloxéra n'eut guère de prise. Dans ces sols durs, l'infection se fit lentement. Je connais encore des ceps de Rèze, de Dôle et de Muscat non greffés qui se portent fort bien au bord du bisse de Clavoz.

L'aire viticole ne s'est pas accrue pendant la période concernée par de nouvelles vignes, sauf quelques parcelles à l'intérieur du vignoble pendant la guerre. Au contraire, de nombreuses vignes furent abandonnées au profit de l'arboriculture.

Physionomie du vignoble

Le vignoble valaisan, dont la superficie était de *** ha en 1930, peut être classé en trois catégories :

1) les vignes des villageois, réparties près des villages-vignerons aux alentours des hameaux ; en général, les terres les moins accidentées étaient encore réservées aux champs de blé et aux prairies ;
2) les vignobles des citadins, qui occupaient le bas du coteau ;
3) les vignobles en terrasses, d'aménagement plus récent, tels que Mont d'Or, Brûle-Fer, Cotzette, Clavoz, etc.

Près des villages-vignerons comme St-Léonard, Vétroz, Ardon, Chamoson, Leytron, etc., la vigne était repoussée vers les pentes du coteau. Les autres terres étaient vouées à la culture des céréales et aux prairies nécessaires à l'affouragement de l'important cheptel d'alors. La plaine venait d'être asséchée et de grandes surfaces étaient encore occupées par les *botzas*[30] qui fournissaient bois et litière. Les herbages ont remplacé peu à peu les roseaux dans ces régions. Quant aux cultures actuelles, à quelques exceptions près, comme la Sarvaz, elles n'ont été faites qu'après la guerre 39-45.

À Sion, une belle campagne, souvent arborisée, occupait déjà une grande partie de la plaine. L'aérodrome fut déboisé, en pleine forêt de vernes, vers 1930-33. Toute la région située au sud de la voie CFF constituait les Îles ; là, un début de mise en culture, sous l'impulsion du plan Wahlen, fut réalisé par les internés polonais.

La vigne avait une place de choix au nord du territoire, où se trouvaient déjà les magnifiques vignobles de Platta d'en Haut et d'en Bas, de la Sionne, de la Planta, de Clavoz, d'Uvrier, de Tourbillon, de Lentine, de Corbassières, de la Tour et de Châtroz. La place de la Planta elle-même fut une sorte de

30. Buissons, halliers, fourrés d'arbrisseaux ; selon le *Glossaire du patois de la Suisse romande* du doyen Bridel, Lausanne 1866, page 49.

vignoble d'essai. Son propriétaire, en plus d'essais de cépages, avait aménagé une culture Guyot sur fils de fer, grande innovation pour l'époque. Cette place fut acquise par l'État du Valais en ***.

Les propriétaires sédunois possédaient également des vignes à St-Léonard, Bramois, Conthey et Vétroz. En général, les vignes des citadins avaient une surface de 1 000 toises et plus (3 800 m^2). De nombreuses familles ont eu la sagesse, malgré les vicissitudes, de conserver leurs vignes jusqu'à ce jour. Ces propriétés étaient cultivées par des familles montagnardes. Ce système avait l'avantage d'entretenir des contacts amicaux entre les familles patriciennes de Sion et les gens des villages. Aux principaux événements de la vie tels que mariages, communions, premières messes ou deuils, des marques d'affection réciproque traduisaient des sentiments de réelle amitié.

Le vignoble en grandes terrasses, créé de toutes pièces en dehors de l'aire du vignoble séculaire, formait de grands domaines de plusieurs hectares. Là, des métraux professionnels engageaient le personnel et dirigeaient les travaux, sous la surveillance assez active des propriétaires. Ainsi naquirent de vrais chantiers offrant aux travailleurs de la vigne leur revenu principal, ce qui était rarement le cas pour les familles travaillant des vignes plus petites.

Les vignes des villageois se situaient à moyenne altitude. Les sommets des vignobles, par exemple à la Combe de Voos, furent souvent abandonnés, soit à la suite de plusieurs années de gel de printemps vers 1930-35, soit à cause des déprédations causées par les oiseaux. Ce phénomène pouvait se constater en plusieurs endroits du vignoble, ainsi que sur la rive gauche du Rhône.

Les villageois possédaient leurs vignes aux quatre coins du territoire. Des parcelles de 20 m^2 n'étaient pas rares. À chaque partage, on voulait donner aux enfants des chances égales, en divisant indéfiniment les parcelles, afin que chacun ait sa vigne précoce, celle de Muscat, celle où il ne gèle jamais, etc., etc. Mon père procéda à de nombreux échanges et ventes pour

regrouper un peu ses vignes. Il me semble intéressant de reconstituer, de mémoire, notre vignoble ainsi que celui de mon grand-père maternel. [31]

Lieu-dit	**Désignation - Cépage**	**Constantin**	**Savioz**
Combaz d'Arbaz	Celle du Creux - Muscat, Rèze	–	90 T 1'
Combaz d'Arbaz	Celle du Sommet - Muscat	–	120 T 4'
Combaz d'Arbaz	Celle de Barthélémy - Fendant	40 T 2'	–
Combaz d'Arbaz	Sur le bisse - Rhin	35 T 1'	–
Combaz d'Arbaz	Sur le bisse - Rèze, Muscat	–	200 T 3'
Ehala	La grande - Muscat	50 T 1'	–
Ehala	La petite - Muscat	15 T 1'	–
Ehala	Celle de Joseph - Fendant	50 T 1'	–
Ehala	La Roha - Muscat	–	30 T 1'
Signèse	Sur la maison - Fendant, Rèze	–	260 T 4'
Signèse	Celle d'Alfred - Rhin	30 T 1'	–
Signèse	Celle de Grèna - Rhin	30 T 1'	–
Plan-Signèse	Celle du pré - Rhin	40 T 1'	–
Plan-Signèse	Celle du Bléco - Rhin	30 T 1'	–
Plan-Signèse	Les 2 petites - Fendant	30 T 2'	–
Plan-Signèse	Les ormeaux - Fendant	40 T 1'	–
Zahana	Celle de la Commune - Fendant	–	90 T 1'
Zahana	Le Triangle - Muscat	20 T 1'	–
Gonratta	Celle du bisse - Rhin	25 T 1'	–
Gonratta	Les buissons - Muscat	35 T 1'	–
Gonratta	Le talus - Fendant	30 T 1'	–
Gonratta	Le prunier - Muscat	–	60 T 1'
Maneau	Les prés - Rèze, Muscat	–	100 T 2'
Maneau	La petite - Rèze	–	30 T 1'

31. Dans le tableau qui suit, « 90 T 1' » correspond à « 90 toises et 1 pied ». Rappelons qu'il faut six pieds pour faire une toise qui, elle, vaut 1,949 m. Dans notre contexte il s'agit évidemment d'unités de surface et donc 1 T $\approx$ 3,80 m^2.

Lieu-dit	Désignation - Cépage	Constantin	Savioz
Maneau	La longue - Muscat	–	30 T 1’
Maneau	La Peralla - Fendant	40 T 1’	–
Combaz Bernard	Combaz Bernard - Fendant	–	100 T 1’
Molignon	Molignon - Fendant	130 T 1’	–
Combaz de Voos	Chordet - Rèze	20 T 1’	–
Combaz de Voos	Vers le bisse - Muscat	–	60 T 1’
Combaz de Voos	Celle du milieu - Rèze	–	35 T 1’
Combaz de Voos	La grande - Fendant	50T 1’	–
Combaz de Voos	Celle du rouge - Rouge Pays	20 T 1’	–
Combaz de Voos	Celle du Marais - Muscat	25 T 2’	–
Combaz de Voos	Celle du milieu - Fendant	–	50 T 1’

Ce tableau n’a qu’une valeur indicative et je l’ai fait de mémoire. Il faudrait rechercher les actes pour vérifier les surfaces. Le vigneron, dès son plus jeune âge, était familiarisé avec les toises et connaissait les surfaces de chaque vigne, pré, champ ou verger. Pour deux exploitations viticoles de montagnards, on enregistrait donc, en 1934, 10 noms de parchets, 35 désignations de lieux et 49 parcelles d’une surface moyenne de 160 m^2. La surface totale était de 7 771 m^2 ou 3 885 m^2 par exploitation ; on était certainement dans la bonne moyenne des surfaces que possédaient les villageois. Il est intéressant de constater qu’au cours des décennies suivantes, 30 parcelles ont été échangées ou vendues dans le but de reconstituer un vignoble plus rationnel.

La dispersion des vignes des gens d’Arbaz s’explique par le fait que jusqu’en 1877, Ayent et Arbaz ne formaient qu’une seule commune politique. Un regroupement s’est fait assez naturellement au cours des ans, les gens d’Arbaz vendant leurs vignes de la Combaz de Voos aux Ayentots pour en acheter dans la région de Signèse-Molignon.

Avec un tel morcellement, il n’était pas question de parler de rationali-

sation ou de changement de méthodes de culture. Les treuils et pompes à moteur étaient rarissimes avant la guerre. Notre premier treuil, de la marque Martin et pesant 160 kg, fut acheté en 1945-46 ; il était un des premiers dans la région.

Économie viti-vinicole

Le négoce valaisan, peu développé, souffrait encore des déboires occasionnés par la grande récolte de 1918. Cette année-là, la vigne fut généreuse et la vendange bien payée : 100 Fr la brantée. De grosses exportations furent dirigées vers l'Allemagne, qui fit pratiquement banqueroute après l'armistice.

Plusieurs Maisons de vins valaisannes furent acculées à la faillite ; toutes souffrirent, et pendant longemps ! On pourrait citer des Maisons, aujourd'hui florissantes, qui sont pratiquement reparties à zéro vers les années 1920-25.

Un commerce important se faisait avec les moûts. Le 80 à 90 % du vin était livré en vrac. Les cafetiers achetaient leur vin en tonneau, aussi bien en Valais que dans le reste du pays. On parlait peu de mise en bouteilles car les acheteurs de nos vins étaient, la plupart du temps, des grossistes suisses-allemands ou des encaveurs romands.

Il faut dire aussi que les propriétaires sédunois vinifiaient leur récolte, ce qui explique les magnifiques caves à voûte des immeubles de la vieille ville.

Les récoltes n'étaient ni aussi régulières, ni aussi importantes qu'aujourd'hui. Aussi, pour les agriculteurs-vignerons, la crise viticole très dure s'inscrivait-elle dans le contexte de difficultés de tous ordres. Les agriculteurs s'inquiétaient autant des conséquences de la sécheresse, de l'augmentation ou de la baisse des prix du bétail, que du prix de la vendange ou de l'écoulement des vins.

Les villageois encavaient le vin nécessaire aux besoins du ménage et pour leur agrément, car la cave remplissait une fonction sociale importante dans la vie des villages. Les raisins vendus aidaient à vivre, mais il fallait bien

le concours de toutes les productions, depuis la plaque de beurre jusqu'aux douzaines d'œufs vendus au marché de la Grenette, pour que les paysans arrivent à nouer les deux bouts à la fin de l'année.

Les prix de la vendange chutèrent jusqu'à 15-20 Fr environ la brantée. Malgré ces prix, le négoce n'était pas en mesure de garantir la prise en charge des récoltes ; c'était le marasme complet !

La création des Caves coopératives, en 1930 [32], contribua à améliorer la situation. En premier lieu, on créa de la place. Ainsi, grâce aux capacités de stockage accrues, on put mieux voir venir et agir sur la formation des prix.

Les Caves groupaient surtout les petits et moyens propriétaires. Mon père fut parmi les fondateurs de la Cave de Sion, avec le n° 33. Cette organisation connut de grandes difficultés au départ, et il fallut toute la ténacité et la clairvoyance du principal promoteur, le Conseiller d'État Maurice Troillet, pour faire démarrer l'entreprise, puis pour l'asseoir solidement sous la direction de Joseph Michaud, de son état-major.

Une partie du négoce craignait la concurrence des Caves coopératives. Aussi, l'organisation nouvelle, qui aurait pu être complémentaire au négoce, fut plutôt l'aiguillon qui conduisit ce dernier à rénover ses installations et à s'organiser mieux pour bien vinifier et présenter nos produits aux consommateurs suisses. N'oublions pas que, lors de l'Exposition nationale de Berne en 1914, le Valais ne fut pas autorisé à vendre ses vins à l'intérieur de l'Exposition. Les responsables de l'AAV *(?)* louèrent une buvette hors de l'enceinte de l'Expo où ils écoulèrent avec succès des vins valaisans, totalement inconnus jusqu'alors outre-Sarine.

Au fil des ans, des contacts entre producteurs, Caves coopératives et négoce aboutirent aux organisations professionnelles et interprofessionnelles que nous connaissons. Cela n'alla pas sans luttes violentes et souvent sté-

32. Date absente de l'original mais dénichée dans Analyse cartographique de l'évolution du vignoble valaisan depuis 1880, p. 270.

riles. Ce chapitre mérite une approche pour lui seul, et je me limite à souligner l'action extrêmement importante et bénéfique de nos organisations interprofessionnelles.

Techniques de culture et aire du vignoble

La culture en gobelet s'est généralisée. À l'ECA, quand j'y étais en 1933 et 1934, on n'enseignait que ce mode de culture. Mes camarades de Fully ou de Leytron, où le phylloxéra avait déjà fait des ravages spectaculaires et rapides, ne connaissaient plus le système des versannes. Il n'y en avait plus chez eux, sauf chez quelques rares Entremontants. Chez nous, entre Sionne et Lienne, le phylloxéra, même après qu'on eut cessé de le combattre, progressa lentement. Dans les parchets de Muscat et de Rèze, comme à la Combaz d'Arbaz, à Signèse ou dans les hauts de la Combe de Voos, la vigne survécut sur racines *Vitis vinifera* jusque vers les années 1950.

J'ai toujours aimé les travaux de la vigne, mais je dois aussi dire qu'à l'ECA, cette branche n'attirait pas autant les élèves que l'arboriculture, la culture maraîchère ou l'élevage. À l'examen final oral je n'avais pas choisi la viticulture, qui était une branche à option ; comment l'expliquer ?

À 15-16 ans, les garçons avaient déjà trimé dur à la vigne et, de ce fait, avaient appris le métier sur le tas, sauf pour la taille. La viticulture était donc une chose relativement connue, le pensait-on en tout cas ! Par contre, pour les montagnards particulièrement, l'arboriculture et les autres disciplines avaient davantage d'attraits. Elles apportaient des connaissances nouvelles et immédiatement applicables. L'imagination des élèves pouvait se donner libre cours. Chacun souhaitait planter des arbres, cultiver des fraises, produire des plantons, des légumes ou accroître la lactation par une alimentation du bétail mieux équilibrée. Il faut souligner que, parmi la centaine d'élèves que nous étions, trois seuls d'entre nous ne possédaient pas de bétail chez eux. C'étaient René-Pierre Bille, célèbre chasseur d'images, un jeune Sédunois égaré là-bas comme interne, et un émigré russe.

Le moindre goût pour l'étude de la viticulture tenait aussi à la qualité de l'enseignement. Il était trop scientifique pour notre attention. Nous étions davantage captivés par le côté pragmatique et enthousiasmant d'un Directeur Luisier en économie rurale, par la persuasion d'un professeur Benoît Sierro pour l'étude du petit bétail et de l'économie alpestre ou d'un Rézert enseignant les grandes cultures. L'étude de l'ampélographie et de l'hybridation des bois américains, pendant les deux premiers mois du semestre, ne passionnait guère les jeunes élèves que nous étions ; pourtant, il a bien fallu réapprendre cela plus tard. Les cours étaient d'autant plus intéressants qu'ils nous apprenaient des choses nouvelles, directement applicables à l'exploitation familiale de chacun. Telle était bien l'ambition de la majorité des élèves, tous ou presque fils de paysans.

Nous avons surtout appris à planter les plants américains, des courts-pieds à l'époque, et à tailler correctement les ceps en gobelet. L'étude du sol et des engrais a conduit à l'utilisation des engrais chimiques, particulièrement du sel de potasse dont l'usage se généralisa sans grand souci d'équilibre.

La crise viticole, suivie par les années perturbées de 1939-45, permit tout juste le maintien de l'aire viticole. Cette période ne fut pas propice à l'amélioration des techniques culturales. Les gens de Fully, du moins les élèves de l'ECA, étaient très fiers et se considéraient en grande avance sur nous parce qu'ils utilisaient, pour sarcler la vigne, des rablais à longs manches au lieu de nos minuscules *capions* utilisés dans le Valais central. Avouons qu'il s'agissait d'une évolution technique relativement mineure !

Pendant les années de guerre, il y eut de belles récoltes et des prix confortables pour le producteur. Grâce aux congés militaires accordés aussi judicieusement que possible, et à des périodes de mobilisation qui tenaient compte des principaux travaux agricoles, ceux-ci se firent tant bien que mal.

Les vendanges 1944 furent les plus pénibles, parce que le temps était exécrable et que les troupes valaisannes montaient la garde sur le Rhin.

De violents combats se déroulaient aux portes de Bâle, aussi les congés étaient-ils très limités. Cette année-là, la vinification fut difficile. Plusieurs tonneaux de Fendant, commandés par la troupe comme vin nouveau, durent reprendre le chemin du Valais. Le vin était imbuvable, quelle déception pour les troufions !

Les techniques de vinification s'étaient améliorées, et les laboratoires étaient mieux outillés. Aussi, le millésime 1944, qui fit blanchir les cheveux des œnologues, eut-il une bonne fin sur un marché facile. C'était le début des bonnes années de la viticulture valaisanne, les premières depuis 1918.

Vus à travers les difficultés de 1934-39, les graves problèmes rencontrés pendant la période 1950 restèrent relativement mineurs. Sous la pression des nécessités économiques et politiques et des revendications des producteurs, l'organisation viti-vinicole fut mise en place. La situation favorable allait permettre l'extension du vignoble au cours des décennies suivantes.

Le temps des vendanges

L'animation en ville de Sion, alors peuplée de quelque 6 000 habitants, était infiniment plus grande qu'aujourd'hui pendant les vendanges. La situation a vraiment changé lors de la mécanisation des transports et des pressoirs, vers les années 50.

En 1930, la plupart des immeubles de la vieille ville abritaient un pressoir, grand ou petit. De nombreux cafetiers vinifiaient eux-mêmes leur vin et achetaient également des raisins. Les propriétaires de vignes encavaient leur récolte et toutes les installations des négociants se trouvaient en ville.

Une semaine avant les vendanges, la futaille était sortie des caves et entrepôts. Déchargeoirs, fustes [33], brantes et autres cuviers occupaient ruelles et trottoirs. Il fallait beaucoup d'habileté pour manier ces récipients en bois. Les douves asséchées tenaient mal ensemble et les cercles trop grands avaient

33. Cf. Isabelle Raboud, page 74 (photo).

une fâcheuse tendance à prendre la fuite lorsqu'on déplaçait les fustes. La futaille était répartie sur la place disponible et entassée astucieusement de manière que l'eau dégoulinât en cascade d'un récipient sur un autre. Le bois gonflait en se gorgeant d'eau. Il fallait aussi veiller à placer les cercles au bon endroit et au bon moment. Les chars à vendanges, souvent inemployés d'une année à l'autre, étaient révisés et graissés. C'était la grande semaine pour les charrons, les tonneliers et maréchaux-ferrants, car mulets et chevaux avaient aussi droit à des crampons neufs.

J'ai essayé de me remémorer, en récapitulant une rue après l'autre, le nombre d'endroits où il y avait branle-bas pour préparer les pressoirs. Sans les banlieues, je me souviens de 55 points de réception de vendanges. Autant dire qu'en ville résonnaient partout les bruits des chars, les tintements des sonnettes ou grelottières des bêtes. Aux hennissements des chevaux et mulets, vers le soir, s'ajoutaient les *huchées* des voituriers et de leurs accompagnants.

On vendangeait juste ce qui pouvait être transporté et pressé le jour même. Le personnel ne variait guère d'une année à l'autre et, en cas de forte récolte, la journée finissait plus tôt. Alors, les jeunes gens en profitaient pour aller veiller dans les mayens de Dorbon, du Go ou d'Incron, où ils chantaient et dansaient au son de la musique à bouche jusque tard dans la nuit.

Tous les raisins étaient transportés de la vigne au pressoir au moyen de fustes, ces tonneaux allongés, presque disparus aujourd'hui. Une seule ouverture sur le côté de ces récipients permettait au brantard d'introduire sa charge de raisins, d'un habile coup de reins. La fuste, contenant 20 à 24 brantées, était solidement arrimée sur le char, tiré par une bête. On voyait parfois, surtout lorsque les vendange venaient de St-Léonard ou de Vétroz, des attelages à deux bêtes, transportant 2 fustes. Ces chars, plus solides, étaient surtout utilisés par les marchands de vin.

Le voiturage des vendanges représentait un gain appréciable pour les voituriers professionnels, alors assez nombreux. Les villageois allaient la veille

chercher la fuste que leur prêtait l'encaveur.

Les propriétaires emplissaient une à deux fustes par jour. Il fallait être patient et savoir attendre : attendre le retour de la fuste sur la vigne, lorsqu'on faisait deux voyages le même jour et, surtout, attendre en ville, parfois jusqu'au petit matin, avant de pouvoir décharger. De longues files de chars s'allongeaient de la gare au sommet de la ville et de la Planta à la place du Midi. Pendant ces pauses, les voituriers cassaient la croûte. On appréciait particulièrement le fromage et le sérac frais de la désalpe, ainsi que les noix fraîches que l'on trouvait en abondance dans la région.

Le déchargement des fustes, sauf en quelques endroits équipés de palans, se faisait en roulant le récipient sur deux grosses poutres sur le déchargeoir. Ce dernier, grand cuvier plus large au fond qu'au sommet, était scellé. Deux rangées de clous jaunes marquaient les brantées. L'Office cantonal des poids et mesures en contrôlait l'exactitude avant les vendanges.

L'odeur du moût en fermentation planait sur toute la ville, car le gaz carbonique se dégageait sur la rue, par tous le soupiraux. Des conduites légères, en métal, reliaient les vases à l'extérieur. Il n'y avait aucune ventilation mécanique ou installation semblables à celles d'aujourd'hui. Les conduites à gaz s'oxydaient rapidement et étaient souvent percées. Alors, on les rafistolait avec du gypse. Parfois, les caves étaient envahies par les gaz de fermentation. On devait alors y pénétrer prudemment en se fiant à la flamme de la bougie. Si elle vacillait trop et menaçait de s'éteindre, il fallait déguerpir. Une fois, j'ai bien failli ne plus ressortir vivant de la cave ; je parlerai plus loin de cet incident.

La vie au pressoir

Les ouvriers étaient recrutés dans les villages. En général, les équipes se complétaient elles-mêmes d'une année à l'autre.

J'ai eu la chance de travailler pendant trois saisons au pressoir du Café de Genève, chez le père Nigg. J'étais alors jardinier-arboriculteur dans cet

établissement, du printemps 1935 jusqu'à février 1938. Je m'occupais de la taille et de l'entretien de trois beaux vergers de Canada, d'un lot bourgeoisial planté d'abricotiers et d'asperges, ainsi que du jardin potager, à Petit-Champsec, qui produisait les légumes nécessaires pour la pension de l'établissement ainsi que pour l'Hôtel des Haudères, propriété de la famille Nigg.

Pendant les vendanges, je faisais partie de l'équipe du pressoir, avec 3 Hérémensards. Un cousin de Madame Nigg, née Antille et Anniviarde, le régent Denis Solioz de St-Jean, supervisait le tout ; il remplissait les bons de réception pour les apports de vendanges, faisait les paies du personnel ainsi que les décomptes de paiements des vendanges aux fournisseurs. Très digne et charmant compagnon, il appréciait le séjour à Sion, chez sa cousine. De vraies vacances en plaine, avant la reprise des classes dans la vallée.

L'un des Hérémensards était chef d'équipe. En 1935, j'avais 17 ans ; le travail au pressoir me parut exténuant. L'année suivante, le régent Solioz n'était pas là et j'ai dû le remplacer à la réception des vendanges, tout en conservant mon poste dans l'équipe. Enfin, en 1937, le chef d'équipe étant malade, j'ai eu la responsabilité du tout.

On devait tout porter avec la brante, aussi bien la vendange du déchargeoir au pressoir que le moût du pressoir aux cuves, ce qui était fort pénible.

Le pressoir était installé à la rue de la Porte-Neuve, appelée alors la rue des Vaches. En effet, toute la partie sud de cette étroite rue, depuis l'ancien café Hugon et la belle maison Stupler avec son escalier en colimaçon partant de l'extérieur, n'était que granges et écuries, y compris les actuels magasins des Galeries du Midi et de la Placette. Ces granges et écuries étaient occupées par du bétail. Les premières constructions venant troubler l'ordre ancien furent celles de M. Francioli, installateur sanitaire, et du Café du 1er Août.

Le pressoir Nigg se trouvait à l'emplacement de l'actuel restaurant de la Channe, mais il n'occupait pas toute cette surface. C'était un local étroit,

allant de la rue des Vaches à la boulangerie Schwarz. Le pressoir principal pouvait contenir 100 à 120 brantées (5 à 6 000 kg), soit un apport journalier. Ce vénérable pressoir, qui n'existe pratiquement plus sauf dans les musées du vin, était composé de :

— une solide assise en granit taillé pour recueillir le moût ;
— un monumental panier traditionnel ;
— une vis scellée dans la pièce de granit ;
— un gigantesque écrou à cliquet, actionné par une énorme poutre de bois ;
— un treuil scellé à une paroi du local, qui permettait, au moyen d'une énorme corde, d'actionner la poutre ;
— des plateaux en bois adaptés aux dimensions du panier, pour presser la vendange, ainsi qu'une série de pièces en bois destinées à occuper la place libre entre la vendange et la mécanique du pressoir.

L'avantage de ces grands pressoirs était de pouvoir recevoir les apports d'une journée : on ne craignait guère l'oxydation ! La plupart des installations de pressage étaient équipées de ces antiques pressoirs.

Il y avait aussi, chez Nigg, un pressoir américain, plus petit, dans lequel se terminait le pressurage le lendemain. Ce genre de pressoir, muni de deux cliquets et de deux vitesses, est encore suffisamment utilisé et connu aujourd'hui pour que je me dispense de le décrire.

Dans la cave, sous le pressoir, il y avait deux borsaris de 7 à 8 000 litres chacun, les seuls récipients dans lesquels le moût coulait naturellement. Ailleurs, le moût devait être porté à la brante ; au mieux utilisait-on l'entonnoir pour faire couler le jus directement dans les vases.

La grande cave occupait toute la place sous le Café de Genève, là où se trouve l'actuelle *Cave valaisanne* créée par Aloys Bonvin. Il y avait deux rangées de magnifiques vases de bois de 3 à 4 000 litres. Il devait bien y en avoir une douzaine. Deux tines en bois permettaient le cuvage des rouges et du vin de ménage.

Il est difficile d'imaginer aujourd'hui les travaux du pressoir. Toute la vendange, le moût, ainsi que l'eau nécessaire au nettoyage du matériel vinaire devaient être transportés sans l'aide d'une pompe. Les tonneliers possédaient bien une pompe à main, mais elle n'était servie que pour les transvasages.

La vendange était vidée dans le déchargeoir. Ensuite, avec une puisoire en cuivre, elle était transvasée dans les brantes et portée dans le grand pressoir. Chez Nigg, on recevait, suivant les années, entre 800 et 1 200 brantées, soit en moyenne 50 000 kg de raisins. Le moût d'égouttage, comme celui extrait par pressurage, devaient à nouveau être portés à la brante. Un entonnoir placé dans le jardin du Café, vers une fenêtre de la cave, permettait, à travers des tuyaux, de déverser le jus directement dans les cuves. Pour le rouge, dont la quantité était relativement minime, moins de 10 % je pense, il fallait descendre les escaliers de la cave, la traverser, puis grimper sur les tines pour y verser la brantée. L'opération inverse était nécessaire, après le cuvage, pour transporter le marc de Dôle au pressoir ; ces portages étaient exténuants.

Il faut que je raconte l'histoire de l'eau nécessaire à la fabrication du vin de ménage. Ce vin (piquette), d'ailleurs assez bon, était servi gratuitement aux pensionnaires au repas de midi. Il en fallait aussi pour les ouvriers des vignes. Il était fait, chez Nigg, avec du marc de Dôle, peu pressé, des lies, de l'eau et du sucre. Le papa Nigg, appuyé en cela par Madame, avait décidé une fois pour toutes qu'il n'y aurait aucune prise d'eau dans la cave. Aussi devions-nous porter l'eau nécessaire, 4 à 5 000 litres, du pressoir à la cave et grimper ensuite sur les tines.

Lorsque j'eus la responsabilité du pressoir, d'accord avec mon équipe, j'avais préparé tout ce qu'il fallait dans la tine la veille puis, de grand matin, par-dessus la rue de la Porte-Neuve, j'avais installé un tuyau de jardin pour faire couler directement l'eau de la piquette. Hélas ! le patron avait l'oreille fine et découvrit notre manège ; cela me valut un sermon dont je me souviens

encore !

Les vignes de la Maison produisaient en moyenne 100 à 150 brantées de Fendant par année. C'était une excellente vendange, mûrie sur des coteaux de Molignon et de Clavoz. Le principal fournisseur de raisin était le juge Calpini, mais de nombreux clients du Café et propriétaires de vignes apportaient une ou plusieurs fustes.

Une fois la vendange entassée et égouttée sur le grand pressoir, après l'arrivée de la dernière fuste, vers 17 heures 30, commençait le pressurage. La grande vis était actionnée à la main au début. Ensuite, la poutre servant de levier était poussée à bras aussi longtemps que possible. Enfin, le travail au treuil exigeait de l'expérience, tant pour permettre un écoulement normal du jus que pour ne pas briser la mécanique ou casser la corde. Après deux heures de labeur venait le premier rebâchage. La deuxième pressée se terminait vers 23 heures. Alors, à la fermeture du Café, un solide casse-croûte de pain et de fromage accompagnait le café-kirsch.

Pas besoin de se faire bercer pour passer une courte nuit dans un profond sommeil. Dès 6 heures le lendemain, une partie de l'équipe transférait le marc dans le pressoir américain où il subissait encore deux pressées. Les gaz de fermentation étaient assez bien éliminés par des conduites reliées aux soupiraux soigneusement colmatés au gypse. On laissait aller la fermentation comme elle voulait, et je ne me souviens pas d'avoir pratiqué le débourbage ni le brassage des moûts. Après la fermentation tumultueuse, on remplissait les vases qu'on recapait régulièrement, tout en maintenant un petit sac de sable sur le trou de la bonde, jusqu'au moment où, la fermentation terminée, les bouchons de bois pouvaient être posés. En général, les vins restaient sur lie jusqu'en mars, au moment des transvasages.

À la cave du pressoir, il n'y avait aucune installation pour évacuer les gaz ; aussi, ces locaux étaient-ils inaccessibles pendant plusieurs jours. On ne s'y aventurait que lorsque la flamme d'une bougie ne vacillait pas. Dans cette cave, il y avait aussi des tonneaux contenant de la piquette pour les

ouvriers.

À cause de cette boisson, j'ai bien failli finir mes jours là. Un certain Richard faisait la tournée des pressoirs en quête de pinard ; il arriva chez nous en fin de journée. Je lui dis : « Tu sais où est le tonneau, mais on ne peut pas y aller à cause des gaz ». Il s'est tout de même engagé dans l'escalier et nous comptions le voir rebrousser chemin à l'odeur des gaz. À ce moment, notre *Boule d'amour*, ne pensant plus qu'à la piquette, courut vers le tonneau au fond de la cave. Je l'ai suivi en catastrophe, attrapé et transporté jusqu'au bas de la rampe d'escalier où nous nous sommes effondrés tous deux sans connaissance. Un agent de ville, passant par là par hasard, aida nos compagnons à nous sortir vivants. Nous revenions de loin !

Il m'a paru intéressant de rappeler des faits et gestes qui paraissent incroyables aujourd'hui. Les grandes Maisons étaient naturellement équipées avec des pressoirs hydrauliques installés vers la fin de la première guerre mondiale. À la Maison Gay, deux de ces solides engins, datant de 1917, ont terminé leurs bons et loyaux services en 1972, un demi-siècle plus tard.
Qui dit mieux ?

Juin-juillet 1976

ECA. Photo extraite de l'ouvrage *Manuel d'Agriculture*, publié par les professeurs de l'École d'Agriculture de Châteauneuf, édité par le Département de l'Instruction public du Canton du Valais, page 7. Il n'y a aucune indication de date mais la Médiathèque Valais l'évalue aux années 30. L'ECA fut ouverte en 1923, trois ans après celle de Viège.

Réflexions sur l'alimentation saine et l'écologie

Photo trouvée sur le site de Gérard Constantin

Réflexions sur l'alimentation saine et l'écologie

Raconter ses souvenirs d'enfance et de jeunesse oblige à faire revivre un film qui, sans cet exercice, n'aurait jamais été exhumé des brumes d'un passé de plus de cinquante ans. C'est en plus un délassement pour lequel on se passionne, au point de ne pas voir passer le temps ! Une bonne recette pour meubler le temps libre pendant mes cures thermales à Loèche-les-Bains.

Laisser courir la plume pour fixer sur le papier des souvenirs qui surgissent en gerbes d'un passé que je croyais oublié est, en soi, une expérience intéressante, qui provoque aussi des réflexions nombreuses. Je ne puis m'empêcher, en pensant aux problèmes actuels de mon fils Gérard, accablé par des préoccupations de cultures biologiques, de pollution et d'écologie, de mettre en parallèle la vie à Arbaz en 1920-1930.

Vivre en Valais, particulièrement à la montagne à cette époque, était certainement bucolique. D'ailleurs, mes propos sur le pain et la culture du blé sont sans amertume, car notre famille ne connut point la disette. On ne peut pas non plus regretter les changements, car les alternatives à l'auto-approvisionnement ou à l'exode (deux frères de grand-papa Constantin en Argentine) n'étaient ni souhaitables, ni équitables.

Celui qui n'a pas connu ce temps, je le crains, ne peut pas imaginer la somme de travail exigée des paysans montagnards pour assurer leur survie. L'aïeul et les enfants avaient leurs tâches bien définies : chacun accomplissait un travail à sa mesure. Travailler, et travailler toute l'année, de l'aube à la nuit, était le programme normal, entrecoupé, heureusement, des dimanches et fêtes religieuses ; encore fallait-il soigner le bétail.

Les enfants, bien avant la scolarité, aidaient leurs parents. Plus tard, ils allaient en journée dans les vignes, lorsqu'il y avait du travail, ou à l'usine de Chippis ainsi que dans l'hôtellerie. L'argent qu'ils gagnaient était nécessaire ; ils l'apportaient presque intégralement à la maison, comme le font encore ou le faisaient, avec un même sens du devoir, les saisonniers qui vinrent chez

nous aussitôt après la guerre. Dans notre famille, mes frères et moi avons fait ainsi : c'était normal.

Les jeunes mariés partaient sans un sou dans la vie, et rarement les parents pouvaient les aider. On se mettait en ménage avec quelques meubles d'occasion, et la plupart du temps les jeunes couples vivaient en famille avec les parents. Il n'était pas rare de trouver quatre générations dans le même ménage. C'était des servitudes que la jeunesse actuelle ferait bien de méditer, à moins que la vie communautaire s'avère être la panacée de l'avenir ?

Une constatation indiscutable est bien d'admettre que, dans notre enfance, nous étions nourris d'aliments strictement biologiques. Il est bon de se rappeler cela, ne serait-ce que pour ne pas se croire ignorants du problème.

La pollution zéro, nous l'avons connue, tout comme la croissance zéro ! Même à Sion où je travaillais, entre 17 et 20 ans, le canal des égouts était encore poissonneux et n'empoisonnait pas les canaux de la plaine du Rhône avec les détergents venus plus tard. Certes, la situation s'est détériorée sur ce plan et il y eut de l'imprévoyance, mais après le gigantesque effort actuel, l'équilibre se rétablira.

Les politiciens et hommes de science qui ont œuvré pour sortir le Valais de l'époque médiévale en apportant des techniques modernes à l'agriculture et à l'industrie avaient une bien difficile tâche à résoudre. On doit rendre hommage à leur sagesse car, malgré les bavures (fluor [34], déchets industriels, produits antiparasitaires et désherbants), ils ont apporté les techniques et, presque parallèlement, rendu attentif aux dangers et erreurs d'application, par exemple la lutte chimique intégrée pour la protection des plantes. Je respecte les partisans de la pollution zéro : cette situation existait il y a cinquante ans chez nous et, encore aujourd'hui peut-être, dans les pays du tiers-monde. Il faut y aller voir pour pouvoir comparer objectivement.

34. Voir, par exemple, l'interview de l'historienne Coralie Fournier, ou l'émission de Temps Présent (27 avril 1978) : *Autopsie d'une pollution*.

J'ai vu bien des pays en Afrique, au Moyen-Orient ou en Asie, et je me suis efforcé d'observer et de comprendre les méthodes de cultures agricoles, en visitant aussi des écoles d'agriculture de brousse. Je ne crains pas d'affirmer que, lorsque ces peuples arriveront à se familiariser avec les techniques pratiquées par nos grands-parents, ils auront passé d'un âge à un autre. Qui le leur apprendra ?

Pollueurs, nous le sommes tous devenus, certes. Comparer n'est pas excuser, mais que dire du massacre de la végétation en Afrique subtropicale et du Nord ? Ce n'est pourtant pas le fait des colonisateurs européens, que je sache ! Les pionniers américains ont déboisé sans mesure des pays entiers. Des régions comme Tennessee Valley ont connu des ruptures d'équilibre aux conséquences terribles, mais là, les techniciens ont su et pu, avant que cela soit irréversible, changer le cours des choses en créant des barrages, l'irrigation, des rideaux-abris et un assolement raisonnable. L'alerte fut chaude, mais la parade réussie.

Peut-être reviendrons-nous à la croissance zéro. La crise nous guette ! Les gens de ma génération, ou plus âgés, savent ce que cela veut dire et ils sauront bien s'adapter, du moins je l'espère !

Si nous devions revenir à une croissance démographique nulle du fait de la disparition de places de travail et du départ chez eux d'une partie des travailleurs étrangers, nous pourrions bien, pour longtemps, ne plus risquer le grignotage des terres agricoles pour la construction. Nous ne reviendrons pas à la situation du début du siècle, car le génie inventif de l'homme saura bien créer des travaux de génie civil au service des communautés. Il me paraît quand même intéressant de rappeler à quel niveau était la construction pendant le premier quart du vingtième siècle à Arbaz. Pendant 25 ans, on ne construisit que cinq maisons d'habitation : celle de Romain-Marie Bonvin à Onnaz, de Pierre Bonvin et de l'oncle Zacharie à la Lessière, celle de Zacharie Carroz au Sandellaz et celle de Raphaël Torrent au Lazier. Toutes les autres étaient séculaires et on pouvait lire, sur les poutres du plafond

ou sur les façades, des inscriptions allant de 1650 à 1850 sur la plupart des bâtiments. Depuis lors, en un demi-siècle, qui n'a refait ou construit sa maison ?

À travers cette mutation, mon village a su conserver un bon équilibre, pour lequel l'exemple des maisons reconstruites après l'incendie de 1924 à sûrement été bénéfique. Il n'empêche que les anciens édifices sont rares et qu'un effort pour les maintenir doit être entrepris. Cela devrait être possible pour qui le confort s'accommode de ce qui est ancien, mais encore faudrait-il que les artisans d'aujourd'hui s'accordent à conserver les belles cheminées de cuisine, s'il en existe encore, et à recréer les boiseries d'autrefois.

Noël 1977

Annexe A

Culture de la vigne et rentabilité du vignoble

L'année 1974 marque un changement important et la rentabilité des années précédentes a cessé.

Il serait dangereux de ne considérer que la petite récolte, qui est un phénomène passager. Bien plus sérieux est l'accroissement des frais, sans perspective d'augmenter les prix du raisin.

La viticulture a connu l'âge d'or pendant la dernière décennie, spécialement les derniers cinq ans. Les prix du raisin ont même précédé la hausse des salaires (voir [35] tableau n° 1) et, parfois même, les prix fixés par l'accord de stabilisation ont été généreusement dépassés.

Les viticulteurs qui ont vraiment rationalisé les cultures ont enregistré des résultats exceptionnels, avec des bénéfices atteignant facilement 2.- fr (y compris les intérêts du capital) au m^2. Ils ont, pour la plupart, réinvesti, soit dans l'achat de nouvelles vignes, soit dans la rationalisation : routes, installations d'arrosage, suppressions de murs, défoncements collectifs et renouvellement du parc de machines.

Aujourd'hui, même les viticulteurs les plus avisés doivent réexaminer la situation s'ils veulent continuer à faire des bénéfices. Les propriétaires ne travaillant pas eux-mêmes devront trouver des solutions réalistes s'ils ne veulent pas enregistrer des chiffres rouges insupportables.

Des impératifs incontestables.

Les économies sont à faire, dans les conditions actuelles, en réduisant les heures de travail à l'ha. Il faudra, plus que jamais, assurer une production de qualité et payer le personnel aux tarifs fixés par les accords paritaires. C'est la quadrature du cercle. Pourtant, les arboriculteurs et les pépiniéristes-viticulteurs connaissent la situation du vignoble depuis longtemps. Chez

35. Les huit tableaux sont présentés en suite de la page 138.

eux, les salaires et autres frais ont progressé autant que ceux du vignoble, mais les prix, en dix ans, n'ont passé que de l'indice 100 à 170 pour les plants de vignes et de 100 à 120 pour la pomme Golden, pendant que les prix du raisin passaient de l'indice 100 à l'indice 250 !

Quelles économies faire ?

La main-d'œuvre est le poste le plus élevé, et les exploitations utilisant actuellement 1 300 heures/ha auront de la peine à faire des économies dans les terrasses valaisannes, comme dans celles du Lavaux. Un meilleur étalement des travaux et une parfaite organisation du travail pourront apporter des économies. La culture en Guyot simple assure une qualité aussi bonne que le Gobelet, comme le prouvent les cultures de Bourgogne. Mais voilà, nos gens n'aiment pas cette forme de culture ; les fils de fer sont contraignants à la taille et en d'autres occasions aussi. Il n'en reste pas moins qu'avec la Guyot simple, une effeuilleuse est capable de maîtriser de 1,5 à 2 ha de fin mai à septembre.

Chaque propriétaire, chef de culture ou métral doit s'efforcer de s'approcher des normes établies par la Commission fédérale de recherche du prix de revient du raisin et du vin. Ces normes sont tout de même les résultats statistiques de centaines d'enquêtes auxquelles participent des vignerons de tout le pays et qui cultivent la vigne, non seulement avec succès, mais aussi avec amour. Les tableaux n° 2 à 6 renseignent sur l'enquête 1973, soit :

n° 2 et 3 : coût à l'ha par région + heures travail ;

n° 4 : coût à l'ha d'une exploitation à Sion ;

n° 5 : coût à l'ha d'une exploitation à Bramois ;

n° 6 : coût à l'ha d'une exploitation à Vionnaz.

Les propriétaires qui se trouvent trop éloignés des normes de l'enquête pourront trouver d'autres solutions, par exemple en louant les vignes, en faisant travailler au m^2 ou à un pourcent de récolte. Ainsi, le travailleur

est davantage associé aux problèmes de rentabilité, et les deux parties y trouvent leur compte. Le tableau n° 7 se rapporte à un vignoble de 11 000 m^2 sis à Uvrier ; il est un bon exemple. Naturellement, les accords pour location ou autre forme de collaboration doivent être assortis de clauses précises assurant un bon entretien de la vigne et la qualité des raisins.

La fumure est vitale pour la vigne, et les économies sur ce poste se paient tôt ou tard. Les prix avantageux des engrais, jusqu'il y a peu de temps, ont incité les viticulteurs à forcer les doses. La migration dans le sol des éléments de base (PK) est très faible, et les pertes aussi. Il sera souvent possible, après analyses, d'économiser pendant quelques années la potasse à l'acide phosphorique.

Quant à l'humus, on ne veillera jamais assez à le maintenir en quantité convenable. Il y a souvent avantage à apporter une dose massive au moment de la plantation ; l'épandage ne coûte alors pas cher et un gros apport au départ suffit pour 8 à 10 ans. De plus en plus, des vignerons s'ingénient à laisser les sarments sur place, ce qui équivaut à restituer la moitié des éléments fertilisants absorbés par la récolte. Les sarments se décomposent très vite et, coupés en deux, ils disparaissent presque d'une année à l'autre.

Les labours sont indispensables dans les jeunes vignes, surtout dans les sols lourds. Ils aident les racines à chercher la nourriture en profondeur. Les façons culturales d'été sont aussi rentables. Le treuil porté sur tracteur allège le travail, surtout si le sarclage se fait avec des outils légers, comme il en existe.

Pour les dix dernières années de vie, la vigne s'accommode très bien du non-labour, surtout si on a soin d'apporter de la matière organique en surface (gadoues, compost, sciure) à raison de 150 à 200 m^3/ha.

Traitements – désherbants.

Les traitements antiparasitaires et anticryptogamiques requièrent des connaissances techniques très précises. Seul le résultat compte, et encore

s'agit-il de préserver l'avenir en ne faisant pas des applications qui favorisent certaines faunes (par exemple : araignée rouge ou jaune), provoquent l'accoutumance (par exemple : Benlate par rapport au Botrytis), détruisent la vie dans le sol ou tuent les prédateurs (par exemple : les systémiques, les désinfectants du sol) ou bien nuisent à l'homme, aux oiseaux, aux plantes (par exemple : le sclex *(?)*, les désherbants employées abusivement et autres DDT).

Sauvegarder la récolte et limiter l'enherbement ou la croissance exigent, de la part des responsables, de grandes connaissances, beaucoup d'expérience et le sens de l'observation. Les conseillers techniques des Maisons, les Stations d'essais, la presse spécialisée et les journées d'étude, telles que *Le 15 à Châteauneuf*, contribuent à fixer les idées des praticiens qui font l'effort de rester constamment informés.

Les techniques de traitement évoluent, mais le critère qui reste valable, c'est la bonne répartition de la matière active sur les végétaux ou le sol. Les atomiseurs à grande puissance permettent de traiter avec succès, en utilisant des volumes réduits de l'ordre de 100 litres/ha. L'hélicoptère pourrait contribuer à diminuer les frais, ainsi que le canon à traitement, là où le passage d'un engin motorisé est possible ; on parle d'un rayon d'action de 60 à 80 mètres. Un tel canon, à grande puissance, a donné des résultats intéressants en 1974 à Venthône. Notre entreprise achètera cette année un canon de moyenne puissance, ainsi qu'une poudreuse à grand rayon d'action. Il est possible, en aménageant des chemins tous les 20 mètres (180/200 cm de largeur), qu'on puisse traiter les parcelles ayant jusqu'à 25% de pente.

Économiser des heures.

Le buttoir est certainement un outil valable, mais c'est une façon culturale coûteuse car elle nécessite le débuttage, soit deux passages. Aujourd'hui, la butteuse-débutteuse permet, la plupart du temps, d'enfouir les engrais et de faire un labour suffisant. Là où les lignes ont au moins 40 à 50 mètres

de long, l'épandeur à engrais, fixé sur la butteuse-débutteuse, permet un épandage facile des engrais ; encore faut-il que le sol ne soit pas dur. Le buttoir devrait être utilisé dans les cas suivants :

— dans les jeunes vignes, pour les labours profonds ;

— là où l'on veut enfouir le fumier ;

— là où l'on compte protéger les ceps du gel d'hiver.

Le treuil porté sur tracteur facilite énormément le travail partout où il y a des chemins au sommet de la vigne. Les constructeurs vont bien trouver la solution pour actionner, avec une même prise de force, deux câbles parallèles, ce qui permettrait d'économiser un homme.

L'emploi des luges, que les Saviésans utilisent avec beaucoup d'adresse, permet de grandes économies de temps aux vendanges et pour la mise en place du fumier, du compost ou des gadoues. Cet outil doit être construit avec des matériaux légers (aluminium et bois si possible). Il doit pouvoir contenir 12 à 16 caissettes à vendange. Dans toutes les vignes où on peut charger au sommet ou au fond des lignes, deux hommes peuvent facilement évacuer les caissettes que remplissent une douzaine de vendangeurs, si l'on emploie la luge et le treuil.

Dans les cultures mi-hautes, l'emploi des palettes, aménagées en boxes, facilite énormément le transport, aussi bien des matières organiques que des raisins. De petits élévateurs, bon marché, permettent facilement d'enlever des chargements de 600 à 1 000 kg.

L'emploi des cisailles à moteur ou électriques simplifie beaucoup l'enlèvement des sarments après la taille dans les cultures avec fil de fer.

Systèmes de cultures.

Il n'est pas contestable que, pour le petit propriétaire travaillant lui-même, le traditionnel Gobelet permet d'obtenir la meilleure qualité et le meilleur revenu à l'unité de surface. Il n'est pas moins vrai que le Guyot

simple, bien conduit, ce qui ne va pas de soi, garantit le même résultat tout en étalant les travaux. De plus, un arcage tardif est une bonne assurance contre le gel de printemps.

Les diverses formes de cultures, hautes ou mi-hautes, vantées par les uns, décriées par les autres, n'assurent pas une même qualité à quantité égale. La culture mi-haute (70 à 80 cm) permet d'obtenir une très bonne qualité si on se contente de plus petites productions qu'avec les formes basses. La discipline à la quantité réduite est difficile à observer, et ce n'est pas demain que nos producteurs s'y mettront !

Il faut bien dire que, sans une certaine proportion de vignes en cultures larges, le travail du vignoble ne peut pas se faire en 1 300 heures/ha, sauf là où l'enjambeur est utilisable.

Les dernières constatations de la recherche agronomique prouvent que la circulation de la sève se fait à l'intérieur de la plante d'une manière globale. Ainsi, les rameaux normalement constitués, mais rabattus sur quelques feuilles, recevront des substances élaborées par les jeunes feuilles des longs rameaux ou du sommet de la plante. Cette connaissance permet de ne pas lever tous les rameaux et, de ce fait, de limiter le fouillis dans la palmette. Elle explique aussi pourquoi l'enlèvement des feuilles à proximité des raisins, au moment de la véraison, ne nuit pas à la qualité, à condition qu'il y ait assez de jeunes feuilles capables d'assimiler, d'où l'importance de laisser s'allonger la végétation au deuxième cisaillage.

L'année 1974 restera de triste mémoire, non seulement à cause du gel, mais par le tournant qu'ont pris les affaires économiques.

Il est quand même intéressant de constater que le vignoble Constantin a produit le 80 % d'une récolte moyenne, avec 1 220 gr/m^2 à Sion, 1 084 gr/m^2 à Bramois et 1 002 gr/m^2 à Vionnaz. Ce résultat (voir tableau n° 8) est tout d'abord la conséquence de la situation des vignes, sises en des endroits peu gélifs. Sauf au bas de la vigne Gay à Uvrier, il n'y eut aucun gel d'hiver. C'est aussi la preuve d'un bon équilibre végétatif, consécutif aux récoltes

régulières et à des fumures bien adaptées.

Dans l'exploitation, il n'a pas été utilisé de Simazine depuis 4 ans, mais nous y revenons avec une application de 5 à 7 kg/ha en 1975. Nos vignes ont pu être propres aux vendanges seulement, après application de Caragarde ou de désherbant de contact, en partie avant le levage et en partie lorsque les graines étaient formées. Des brûlures au Caragarde ont malheureusement été enregistrées à Uvrier et à Corbassières, dans des sols très légers. Là, l'application avait été faite début août, et on peut penser que la pénétration du produit a été facilitée par l'arrosage et les pluies.

Il n'y eut pas de problèmes de pourriture et de maladie, excepté une attaque tardive et limitée d'araignée jaune à Uvrier.

En automne, nous avons apporté, à raison de 150 m^3/ha, du compost et des gadoues à Molignon (Pinot et partie est du Gamay). Ce compost était fait de sciure, de paille, de tourbe et de fumier, le tout reposant sur un sol rendu étanche par des feuilles de plastic. La masse, souvent arrosée et enrichie d'urée, s'était bien décomposée en une année de compostage sans brassage.

Conclusions.

Ces notes ont, comme premier but, de fixer des repères et des souvenirs. Elles voudraient aussi provoquer la réflexion de ceux qui les lisent, voire la discussion ou la contestation de tel ou tel point.

Les remarques de caractère général ne s'appliquent pas à tous les cas ; elles résultent de constatations faites dans notre exploitation. À remarquer que nos vignes sont assez dispersées, donc pas si faciles à travailler (voir tableau n° 8). Depuis une vingtaine d'années, nous nous sommes efforcés d'adapter au mieux les cépages et porte-greffes aux terrains et d'utiliser les divers systèmes de cultures, sans parti pris, de la manière que nous jugions la plus favorable de cas en cas. Notre vignoble se présente comme suit, au 31 décembre 1974 :

Cultures basses, Gobelet et Guyot	62,5 %	Pinot	55 %
Cultures mi-hautes	29 %	Gamay	19 %
Cultures hautes	5,5 %	Fendant	21,5 %
Fuseaux	3 %	Rhin	3,5 %
		Spécialités	0,5 %

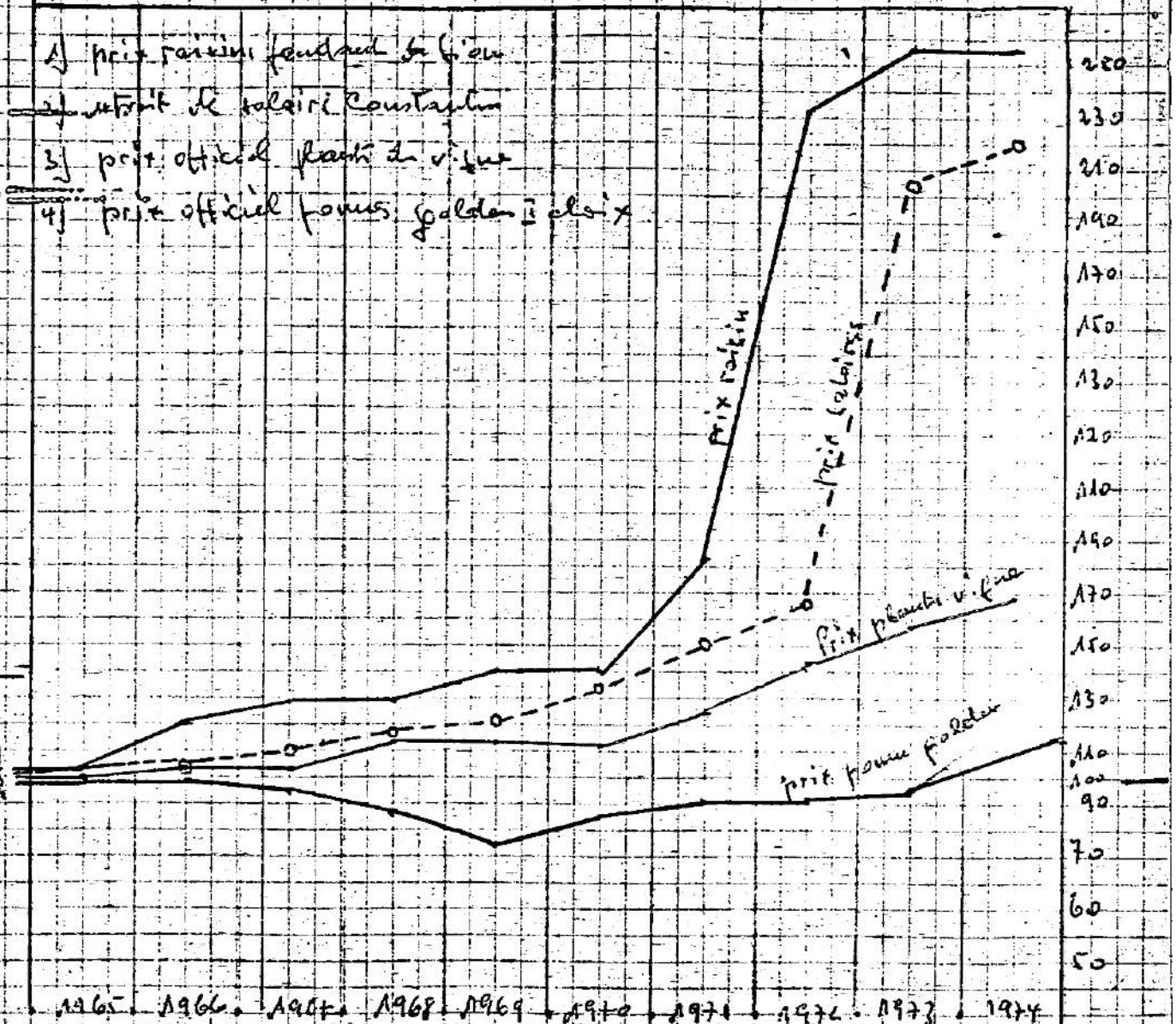
Sion, avril 1975

Evolution des prix des plants de vigne, des raisins (fdt. sion) et des golden

Salaires agricoles

Cadres	ouvriers	ouvrières	
1250 mois	3.75 heure	2.65 heure	1965
1300	3.90	2.80	1966
1400	4.00	3.00	1967
1520	4.20	3.20	1968
1625	4.35	3.35	1969
1735	4.85	3.65	1970
1840	5.40	4.10	1971
2000	6.00	4.60	1972
2170	7.00	5.50	1973
2380	8.20	6.20	1974

Prix plants v.		raisin fdt.		golden		
-.95	100	1.24	100	-.85	100	1965
100	105	1.44	116	-.85	100	1966
100	105	1.48	119	-.80	94	1967
110	116	1.48	119	-.72	85	1968
110	116	1.74	140	-.65	76	1969
110	116	1.74	140	-.72	85	1970
120	126	2.27	183	-.77	91	1971
130	137	2.88	2.32	-.77	91	1972
150	158	3.16	2.55	-.82	96	1973
160	168	3.16	2.55	-.95	112	1974
prix	indice	prix	indice	prix	indice	



Sion 27.11.1974

FRAIS DE PRODUCTION EN VITICULTURE SUISSE 1973
Moyennes régionales

REGIONS VITICOLES	Surface viticole m²	Surface en rapport m²	Intérêt du capital vignoble fr/ha	Amort. du capital vignoble fr/ha	Entretien du capital vignoble fr/ha	Main-d'oeuvre fr/ha	Machines et transports fr/ha	Fournitures fr/ha	Frais divers et généraux fr/ha	Gestion fr/ha	Intérêt du capital circulant fr/ha	T o t a l fr/ha
GENEVE	46338	42140	2271	1369	199	5738	1150	1657	1311	411	411	14517
CANTON DE VAUD	29407	24827	4331	3330	156	10975	1996	2289	1327	732	732	25868
LA COTE I(AUBONNE-LUINS)	59476	47234	2875	2426	12	8047	1615	1581	1380	538	538	19012
LA COTE II(MORGES.NYON)	33239	30063	3241	2326	45	8712	2043	2263	1256	596	596	21078
LAVAUX	20167	17664	6047	4760	249	14166	2290	2745	1664	958	958	33837
VEVEY-MONTREUX	22325	17877	4552	2714	36	10240	2064	2128	1530	698	698	24660
CHABLAIS	19017	15599	3922	2937	274	11209	1562	2308	785	690	690	24377
NORD VAUDOIS	34158	27385	2742	2707	72	10079	1798	1787	1033	607	607	21432
VULLY (VD ET FR)	21123	19110	2853	2269	357	7291	2014	2050	290	514	514	18152
NEUCHATEL	30833	26386	3098	2232	27	10518	1349	1782	894	597	597	21094
CANTON DU VALAIS	13466	11979	4998	3779	138	12016	2141	2589	416	782	782	27641
DISTRICT DE MARTIGNY	14163	11677	4851	3681	256	11136	2044	2471	596	751	751	26537
DISTRICT DE CONTHEY	10987	10046	4915	3645	105	12173	1704	2722	464	772	772	27272
DISTRICT DE SION	24869	22265	5093	3834	29	10447	2776	2838	574	768	768	27127
DISTRICT DE SIERRE	11768	10755	5245	3959	190	13349	2483	2717	345	849	849	29986
OBERWALLIS	11265	9903	4691	3675	35	11157	1712	2053	166	705	705	24899
DEUTSCHSPR. SCHWEIZ	18827	16657	3302	2309	101	8952	2120	2195	833	594	594	21000
ZUERICHSEE-LIMMATTAL	25314	21953	3845	2339	80	8568	2011	2050	939	595	595	21022
ZH WEINLAND,UNTERLAND	14698	12735	3307	2522	172	9553	2388	2532	1015	645	645	22779
SCHAFFHAUSEN	14271	12415	2983	2280	107	9151	2044	2365	798	592	592	20912
THURGAU	18884	17975	2832	2190	96	8429	1917	2368	883	561	561	19837
ST. GALLEN	21346	21055	3464	1862	29	8536	1045	2029	591	527	527	18610
BUENDNER HERRSCHAFT	24662	19946	3714	2475	141	8231	2085	1749	354	562	562	19873
AARGAU	19374	17113	2813	2050	42	7708	1658	1982	823	512	512	18100
BASELLAND	12183	10431	3188	2268	105	8796	3496	1714	712	608	608	21495
BIELERSEE	16220	14972	3919	2654	22	13938	2715	2715	1320	819	819	28921
TICINO	12864	10288	3426	2358	128	9109	1302	2414	1183	598	598	21116
SOTTOCENERI	13451	10995	3366	2206		8128	1423	2174	1393	561	561	19812
SOPRACENERI	12424	9758	3472	2472	224	9844	1213	2595	1026	626	626	22097

COMMISSION FEDERALE DU PRIX DE REVIENT DES RAISINS ET DU VIN.

Lausanne, 2.8.74

NOMBRE D'HEURES DE MAIN-D'OEUVRE EN VITICULTURE SUISSE 1973
HANDARBEITSAUFWAND IM SCHWEIZERISCHEN WEINBAU 1973
MANO D'OPERA IN VITICOLTURA SVIZZERA 1973

HEURES/HA	STUNDEN/HA						ORE/ETTARO
REGIONS GEBIETE	SOINS AUX CEPS STOCKPFLEGE	SOINS AU SOL BODENPFLEGE	LUTTE ANTI-PARASITAIRE SCHAEDLINGSBEKAEMPFUNG	GEL, ARROSAGE GARDE FROSTSCHUTZ TRAUBENHUT	VENDANGE WEINLESE	DIVERS VERSCHIEDENES	TOTAL TOTAL
GENEVE	375	77	27	1	255	–	735
LA COTE I (Aubonne-Luins)	417	86	36	–	360	1	900
LA COTE II (Morges, Nyon)	455	151	65	8	334	4	1017
LAVAUX	819	342	104	4	487	4	1760
VEVEY – MONTREUX	540	271	75	35	306	3	1230
CHABLAIS	609	272	111	5	416	2	1415
NORD VAUDOIS	591	188	88	16	350	1	1234
VULLY (VD et FR)	310	188	78	20	287	1	884
CANTON DE VAUD	609	240	84	8	400	3	1344
NEUCHATEL	646	217	64	26	321	4	1278
DISTRICT DE MARTIGNY	728	194	87	20	362	9	1400
DISTRICT DE CONTHEY	870	211	105	10	326	1	1523
DISTRICT DE SION	650	209	60	17	364	1	1301
DISTRICT DE SIERRE	801	271	102	77	410	4	1665
OBERWALLIS	647	312	85	52	342	–	1438
CANTON DU VALAIS	762	243	92	40	367	2	1506
ZUERICHSEE – LIMMATTAL	470	159	58	74	321	6	1088
ZH WEINLAND, UNTERLAND	530	165	78	55	388	–	1216
SCHAFFHAUSEN	593	203	63	39	311	5	1214
THURGAU	489	178	70	51	279	1	1068
ST. GALLEN	470	154	79	30	361	9	1103
BUENDNER HERRSCHAFT	502	145	73	22	322	–	1064
AARGAU	444	162	73	16	251	–	946
BASELLAND	399	201	79	36	366	–	1081
BIELERSEE	770	529	126	8	376	6	1815
DEUTSCHSPRACHIGE SCHWEIZ	510	188	72	43	326	2	1141
SOTTOCENERI	380	211	103	22	261	8	985
SOPRACENERI	484	318	121	10	282	–	1215
TICINO	439	271	114	15	273	2	1114
ZONE	LAVORI AI CEPPI	LAVORI AL TERRENO	LOTTA ANTI-PARASSITARIA	LOTTA C. I DEPREDATORI	VENDEMMIA	DIVERSE	TOTALE

COMMISSION FEDERALE DU PRIX DE REVIENT DES RAISINS ET DU VIN. EIDG. KOMMISSION ZUR ERMITTLUNG DER PRODUKTIONSKOSTEN DER TRAUBEN UND DES WEINES. COMMISSIONE FEDERALE PER IL COMPUTO DEL COSTO DI PRODUZIONE DELL'UVA E DEL VINO.

Lausanne / Losanna 5.8.74 CAR/mp

COMMISSION FEDERALE DU PRIX DE REVIENT DES RAISINS ET DU VIN — RESULTATS DE L'ENQUETE 1973 (1)

CONSTANTIN GABRIEL PEPINIERISTE 1950 SION 43022

A. RENSEIGNEMENTS GENERAUX

SURFACE VITICOLE 35118 M2 SUR ECHALAS % 57 EN TERRASSES % 45

SURFACE EN RAPPORT 33718 M2 JEUNES VIGNES % 4

BLANCS EUROP.M2 18203 ROUGES EUROP.M2 16915 HYBRIDES BLANCS M2 HYBRIDES ROUGES M2

CAPITAL IMMOBILIER 63891 CAPITAL PLANTES 71170 CAPITAL MACHINES 2859 (F/HA)

B. FRAIS DE PRODUCTION	F/HA
INTERET DU CAPITAL VIGN.	5056
AMORT.CAP.VIGNOBLE	3487
ENTRETIEN CAP.VIGNOBLE	117
MAIN-D'OEUVRE	9914
MACHINES ET TRANSPORTS	2922
FOURNITURES	2126
FRAIS DIVERS ET GENERAUX	168
GESTION	714
INTERET DU CAPITAL CIRCULANT	714
TOTAL	25218

C. RENDEMENTS		KG/HA
BLANCS EUROPEENS		17297
ROUGES EUROPEENS		18728
HYBRIDES BLANCS		
HYBRIDES ROUGES		
TOUS LES CEPAGES		18015
INDEMNITE-GRELE	F/HA	
PRIX DE REVIENT BRUT	F/Q	139,98
INDEMNITE GRELE	F/Q	
PRIX DE REVIENT NET	F/Q	139,98

1207 heures ha

COMMISSION FEDERALE DU PRIX DE REVIENT DES RAISINS ET DU VIN — RESULTATS DE L'ENQUETE 1973 (1)

CONSTANTIN GABRIEL PEPINIERISTE 1950 SION vigne Bramois 43023

0. FRAIS DE RECONSTITUTION, DE MISE SUR FILS DE FER ET DE TRANSFORMATION

RECONSTITUTION FF MOYEN 4000 M2 6.62 FR/M2

A. RENSEIGNEMENTS GENERAUX

SURFACE VITICOLE 27000 M2 SUR ECHALAS % 41 EN TERRASSES %

SURFACE EN RAPPORT 20000 M2 JEUNES VIGNES % 26

BLANCS EUROP.M2 3000 ROUGES EUROP.M2 24000 HYBRIDES BLANCS M2 HYBRIDES ROUGES M2

CAPITAL IMMOBILIER 40000 CAPITAL PLANTES 68388 CAPITAL MACHINES 4153 (F/HA)

B. FRAIS DE PRODUCTION

	F/HA
INTERET DU CAPITAL VIGN.	4012
AMORT.CAP.VIGNOBLE	2736
ENTRETIEN CAP.VIGNOBLE	
MAIN-D'OEUVRE	8368
MACHINES ET TRANSPORTS	3995
FOURNITURES	3214
FRAIS DIVERS ET GENERAUX	583
GESTION	687
INTERET DU CAPITAL CIRCULANT	687
TOTAL	24282

C. RENDEMENTS

	KG/HA
BLANCS EUROPEENS	13693
ROUGES EUROPEENS	12745
HYBRIDES BLANCS	
HYBRIDES ROUGES	
TOUS LES CEPAGES	12887

INDEMNITE-GRELE	F/HA	
PRIX DE REVIENT BRUT	F/Q	188,42
INDEMNITE GRELE	F/Q	
PRIX DE REVIENT NET	F/Q	188,42

1018 Lwi ha

J1

COMMISSION FEDERALE DU PRIX DE REVIENT DES RAISINS ET DU VIN RESULTATS DE L'ENQUETE 1973 (1)

CONSTANTIN GABRIEL PEPINIERISTE 1950 SION 41422

A. RENSEIGNEMENTS GENERAUX

SURFACE VITICOLE 9000 M2 SUR ECHALAS % EN TERRASSES % 100

SURFACE EN RAPPORT 7000 M2 JEUNES VIGNES % 22

BLANCS EUROP.M2 ROUGES EUROP.M2 9000 HYBRIDES BLANCS M2 HYBRIDES ROUGES M2

CAPITAL IMMOBILIER 57200 CAPITAL PLANTES 76583 CAPITAL MACHINES 9120 (F/HA) Vioux

B. FRAIS DE PRODUCTION	F/HA	C. RENDEMENTS		KG/HA
INTERET DU CAPITAL VIGN.	4816	BLANCS-EUROPEENS		
AMORT.CAP.VIGNOBLE	3543	ROUGES EUROPEENS		12327
ENTRETIEN CAP.VIGNOBLE		HYBRIDES BLANCS		
MAIN-D'OEUVRE	12901	HYBRIDES ROUGES		
MACHINES ET TRANSPORTS	2925	TOUS LES CEPAGES		12327
FOURNITURES	2268			
FRAIS DIVERS ET GENERAUX	974	INDEMNITE-GRELE	F/HA	
GESTION	823	PRIX DE REVIENT BRUT	F/Q	235,85
INTERET DU CAPITAL CIRCULANT	823	INDEMNITE GRELE	F/Q	
TOTAL	29073	PRIX DE REVIENT NET	F/Q	235,85

NB. les années précédentes les leurs ha se situaient à 1000-1100 hrs 1568 leurs ha
par suite de l'abandon des vignes Roten (1 ha) le nombre
d'leurs a fortement augmenté

6

(7)

DECOMPTE 1974

pour travaux et fournitures vignes Uvrier

1)	FORFAIT comprenant les travaux et machines, mais sans les vendanges, les arrosages, l'enfouissement du fumier et les plants de remplacement :		
	11'200 m2 x 1.45		16'240.-
2)	VENDANGES : 330 heures		
	150 heures ouvriers	x 9.-	1'350.-
	180 heures ouvrières	x 7.-	1'260.-
	transports		400.-
3)	Charges sociales sur main-d'oeuvre vendanges :		
	2'610.- x 15 %		391.50
4)	Arrosages, 2 fois :		
	6 bulletins d'eau x 25.-		150.-
	Surveillance : 15 heures x 10.-		150.-
5)	Sulfatages : fourniture produits		950.-
6)	Engrais : 2 tonnes Lonza complet Résin :		
	2'000 kg x 46.70		934.-
7)	Remplacements de 250 plants x 1.60 le plant		400.-
	Mise en place à la pioche		200.-
8)	Plantation vigne bord de route, 50 m2 environ		
	33 plants fuseaux, défoncement, plantation, fourniture plants et échalas : 50 m2 x 6.-		300.-
9)	Fourniture tuteurs en métal pour fuseaux :		
	429 vigne en terrasse		
	87 au bord du mur à la grande vigne		
	516 au total x 2.30		1'186,80
		Total fr	23'912.30
		./.	1 273 50 x
			22'638 80

Sion, 23 novembre 1974

Payé chq. post. 3.1.75
ch 21

x note crédit pour charges sociales sur forfait fortifiées en trop en 1975

	Parcelle	Forme	Vendanges	Production	Sondage	Surface m²	Prod. 74 (m²)	Prod. 73	Moyenne 68-74	
1	Feudaut 4 ans	Gob. Valentine	19.10.	216	68°	400	0.550	—	-	
2	" 11 ans	Fus. Combat d'Arbat	22.10.	468	72°	350	1.337	2.028	1.384	
3	" 43 ans	Gob. Corbassières	26.10.	2937	84°	2800 (400)	1.048	1.586	1.314	
4	Rhin 14 ans	Guyot Haut du bisse	19.10.	1967	74°	977	2.010	2.206	1.971	
5	Pinot 17 ans	Cult. haute Molignon	25.10.	1037	86°	1250	-.830	1.632	1.315	
6	Rhin 17 ans	" "	26.10.	1000	80°	1250	-.820	2.045	1.254	
7	Gamay 17 ans	mi-haute "	26.10.	1700	90°	687	2.470	3.105	2.265	
8	Arvine-Amigne 17 ans	" " "	26.10.	300	85°	304	1.000	1.895	1.336	
9	Malvoisie	" " "	26.10.	150	90°	160	1.000	1.563	-.984	
10	Pinot 13 ans	Guyot I Molignon	22/23.10.	5589	87°	4422	1.260	2.391	1.464	
11	" 22 ans	Gobelet haute	25.10	550	90°	400	1.375	1.125	1.237	
12	" 6 ans	Mi-haute Chandoline	21.10	3425	85½°	3700	-.925	1.275	1.017	
13	Gamay 8 ans	Entre 2 Rochers	23.10.	4169	87½°	2000	2.084	1.633	1.685	
14	" 13 ans	Gob. Guyot II	23.10.	2527	89°	2756	-.920	2.103	1.359	
15	Pinot Combat d'Arbat	Gobelet	22.10.	1064	86°	1200	-.886	1.030	1.127	
16	Vionnaz Dôle	Guyot et mi-haute	24/25.10	7018	68°	7000 (1000)	1.002	1.232	-.812	
17	Pinot 12 ans	Guyot Valentine	22.10.	516	84°	500	1.032	2260	1.533	
18	Feudaut 5 ans	Gobelet Gay	24.10.	14169	77½°	11200	1.265	1.641	1.453	2 ans
19	Pinot Bramois	Guyot mi-haute	16/18.10	19755	88°	18000 (6000)	1.100	1.274	1.220	3 ans
20	Rhin "	"	11.10.	3012	77½°	3000	1.004	1.369	1.268	3 ans
				71569		62356 en rap. 7400 reconst	= 69756 m²			

Vionnaz : production moyenne : 1.002 au m²
Bramois : " " 1.084 "
Sion : " " 1.220 "
Moyenne générale pondérée 1.150 "

Statistique des vendanges 1974

Chiffres entre parenthèses = vignes en reconstitution

Annexe B

L'année 1975 en pépinière viticole

En Valais, d'une manière générale, la réussite en pépinières fut moyenne à mauvaise. Plusieurs pépiniéristes ont enregistré des moyennes de l'ordre de 30 % de réussite ; tous reconnaissent avoir eu des lots à 10-15 %.

Les causes des mauvaises réussites sont à mettre, avant tout, sur le compte de la mauvaise qualité des bois, car les meilleurs lots de bois ont assuré, chez nous en tout cas, des réussites excellentes. Comme toujours, lorsque les bois sont de qualité médiocre, les autres conditions négatives (climatique ou sol) exercent des effets beaucoup plus graves.

Bois américains.

Les pépiniéristes valaisans sont approvisionnés en bois à greffer comme suit :

1) importations par l'État du Valais ;

2) productions de la SPIVA en France et en Italie ;

3) production du groupement Berclaz-Martin et Constantin en Italie ;

4) production dans le pays : privés Roduit et Saudan ainsi que la SPIVA.

À la réception, des lots de bois furent refusés ou retriés. Une Commission, formée de pépiniéristes, exerça un contrôle efficace, mais forcément superficiel ; ce travail sera poursuivi. Les nombreuses réclamations ont été partiellement prises en considération, soit par réduction de factures ou par remplacements avec d'autres bois, voire par des racinés.

Les bois de la SPIVA, exceptés les vaudois, donnèrent pleine satisfaction aux sociétaires. Quant aux bois du groupe BMC, il y eut une différence énorme de qualité entre la première et la deuxième livraison, la première étant de très bonne qualité.

Les bois du Pays 3309, produits en Valais, furent d'excellente qualité, tandis que les 3309 et G1 vaudois laissaient à désirer. Les G1, heureusement

répartis entre tous les sociétaires, ne reprirent presque pas.

Un classement, selon les résultats chez Constantin, pourrait se faire comme suit :

1) 3309 France Servel : excellent et réussite exceptionnelle ;

2) 5 bb Italie B. 120 cm : excellent, réussite maximum en serre ;

3) 5 bb France et 5 bb Italie 1re livraison : ex aequo bon, réussite normale ;

4) 5 bb Italie Pacini : bon, réussite normale à insuffisante ;

5) 5 bb Italie B. 2e livraison : médiocre, réussite insuffisante ;

6) 3309 Vaudois Gonvers : médiocre, réussite moyenne à insuffisante ;

7) G1 Vaudois Gonvers : mauvais, réussite nulle.

Lors de la préparation et du greffage, des bois mal mûrs, moisis ou déjà noirs furent enlevés, mais le greffage à la machine Omega rend le contrôle plus difficile. Au sortir des caisses, après stratification, chez Constantin, on constate un déchet normal, sauf dans les lots de bois 5) à 7) où il y eut respectivement des déchets de l'ordre de 5 à 7 % pour le lot 5), de 10 à 12 % pour le 6) et de 15 à 20 % pour le 7).

En général, les soudures étaient faibles ou nulles, mais surtout les talons étaient noirs et complètement détériorés.

Chez nous, tous les bois furent désinfectés au Chinosol, puis conservés sous plastic au frigo entre +2° et +4°.

État du sol.

Nos terrains à pépinières sont constitués pr. 2/5 de la surface en pépinières, 1/5 en engrais vert ou cultures avec fumier de ferme et 2/5 en prairies artificielles.

L'arrachage 1974 s'étant fait par terrains très mouillés, les labours qui ont suivi ne furent pas si efficaces qu'en année normale. Au printemps, il subsistait une semelle de labour que le travail à la sous-soleuse n'a pas complètement éliminée.

Du fumier de ferme (100 m^3/ha) a été finement épandu et enfoui au rotavator ; sur une surface importante, de la tourbe blonde a été épandue juste avant la plantation, à raison de 500 bottes/ha.

Cet épandage de tourbe est extrêmement favorable, surtout là où l'on cultive pépinières sur pépinières.

Végétation.

La végétation des plants qui poussèrent fut normale, sans être exubérante ; aussi, les soudures se firent-elles très bien.

Des traitements nouveaux, à l'atomiseur sur tracteur, ont été faits, dont deux en poudrage en fin de saison. Il y eut deux traitements acaricides et, pour les deux dernières applications, le cuivre fut utilisé.

La maturité fut partout excellente ; elle l'est également pour les greffons. À ce propos, il faut dire que les greffons utilisés au printemps 1975 étaient d'excellente qualité, car nous les avions prélevés exclusivement dans les régions du coteau qui ne souffrirent pas du gel de printemps 1974.

Arrachage – triage.

L'arrachage ne se fit pas dans les meilleures conditions, le sol étant trop sec. Il aurait fallu procéder à un arrosage quelques jours avant l'arrachage, mais, hélas, nous n'avions pas prévu la chose. C'est surtout la semelle de labour attaquée par l'arracheuse qui laissait des mottes après les racines, aussi le travail d'arrachage fut-il plus long que d'habitude.

Le triage s'est fait dans les meilleures conditions. Les plants étaient entreposés en cave fraîche ou enjaugés sous plastic dans le grand local. Après triage et taille, les plants stationnèrent quelques jours au frigo, sous plastic. Le paraffinage et le stockage définitif se sont faits au fur et à mesure que le triage d'une variété était terminé.

Réussite.

Compte tenu des productions en pots et en serres, la réussite peut être considérée comme satisfaisante, mais jamais nous n'avons enregistré des différences semblables allant de 15 à 70 % de réussite. Jamais non plus nous n'avons vu de telles différences pour la même variété, au même endroit mais avec un PG de provenance différente, par exemple :

3309 importés	70 % de réussite
3309 du Pays	41 % de réussite

Chez nous, la moyenne générale, hors tout, fut de 49 % de réussite, ce qui est un bon résultat pour 1975. Les pourcentages suivants ont été enregistrés :

Fendant 3309 importés 1p	71,0 %, résultat exceptionnel
Fendant 3309 Pays 1p	41,0 %
Fendant, Rhin, Pinot Gamay cp 5bb en pots ou serres	69,0 %
Fendant 1p 5 bb	48,7 %
Rhin 1p 5 bb	45,8 %
Rhin 1p 3309	68,0 %
Pinot 1p 5 bb	33,4 %
Gamay 1p 5 bb	37,0 %
Spécialités 1p 5 bb	50,0 %
Cp regreffés PG divers	25,0 %

Perspectives pour 1976.

Les bois et greffons sont bien mûrs. Il ne devrait pas y avoir de surprise de ce côté-là, à moins que des fautes de conservation soient commises. L'hiver étant très sec, particulièrement en Suisse, les bois, une fois nettoyés, devraient être logés en cave fraîche ou climatisée. S'il ne neige pas, il y aura lieu de faire de même pour les greffons et de les tremper et désinfecter aussitôt après le découpage.

Nos terrains sont tous labourés profondément. Les terres auront ainsi subi le gel en profondeur et se trouveront en excellent état au printemps. Il faudra les maintenir bien aérées, surtout en surface, par des façons culturales

ou cultivateur (Tiller). Les engrais PK ont été mis en quantité suffisante en automne.

La plantation se fera dans l'ordre suivant et en tenant compte de ces quelques remarques :

1) Serres 1 et 2 : au même endroit (4e année) ; fumier, NPK et tourbe à mettre avant plantation.
2) Nouvelle serre : au nord des deux précédentes, dans terrain défoncé à la pelle mécanique. Fumure et amendement comme sous 1).
3) Pont-de-la-Morge : plantation de 5 bb. Nouveau terrain sur ancienne prairie. À mettre fumier et fumure + engrais complet organique.
4) Conthey – Comte Vert 1 : plantation 5 bb ou 3309. Mettre tourbe + fumure azotée.
5) Conthey – Comte Vert 2 : plantation 5 bb : fumier de ferme.
6) Châtroz : 3309 ou 5 bb sur la partie centrale sud. Après plusieurs années d'engrais vert et deux ans de ray-grass, le terrain a été profondément labouré l'automne. Ajouter tourbe.
7) Châtroz : 3309 ou 5 bb sur partie ouest, après orge 1975. À ajouter tourbe.
8) Châtroz solde : semer orge sur la surface en réserve, puis du ray-grass après la moisson.
9) Châtroz : terrain Quennoz et Gérard réservé à la culture de tomates.

Situation du marché.

La vente se fera à nouveau bien en 1976. En ce moment, il reste des plants de Fendant invendus ainsi que quelques Rhin, mais prévisiblement tout se vendra. Pour suivre les directives de la Société valaisanne des pépiniéristes et en appréciant au mieux l'évolution de la situation pour 1977, nous réduisons le prochain greffage de 15 à 20 %.

Sion, janvier 1976

Annexe C

Ce qui suit est la transcription du livret *Les propos de l'Ordre de la Channe*, n° 28, Sion, Chapitre général du 5 novembre 1983.

Souvenirs d'un pépiniériste-viticulteur dans les années 1936 -1983

Avant l'invasion phylloxérique, vers les années 1920, en Suisse et plus particulièrement en Valais, le métier de pépiniériste-viticulteur n'existait pas. Les vignerons produisaient eux-mêmes les plants nécessaires. Ils faisaient enraciner des sarments du cépage à multiplier, ou bien prélevaient des marcottes dans des vignes récemment versannées. Je me souviens que dans la région de Sion les gens creusaient un trou au sommet d'une vigne et y déposaient des sarments qui s'enracinaient. Ces creux se trouvaient en zones humides ou faciles à arroser ; c'était les pépinières d'autrefois.

Le phylloxera fit des dégâts spectaculaires dans le Valais en aval de la Morge dès 1918, mais on ne lutta qu'après 1920 en arrachant les ceps et en désinfectant le sol avec du sulfure de carbone. La progression du fléau ralentit, puis, devant ce phénomène irréversible, la lutte fut abandonnée peu à peu.

L'État du Valais entreprit de greffer des plants de vigne sur table en 1921, au Domaine du Grand Brûlé, sous l'impulsion du Dr Henry Wuilloud, alors chef du Service de la viticulture. Le premier cours pour pépiniéristes-viticulteurs fut organisé par ledit service en 1923. Au début, les pépiniéristes se recrutèrent en aval de la Morge seulement, parce qu'en amont le phylloxéra n'existait pas. D'autres volées suivirent, qui allaient permettre la création de pépinières dans les districts de Sion et Sierre. Jusqu'à l'ouverture de l'École supérieure de viticulture à Montagibert-Lausanne (1948), les fils de pépiniéristes obtenaient, par héritage, leur diplôme selon les anciennes dispositions. Cette faveur était justifiée par les connaissances professionnelles acquises dans l'entreprise familiale.

Passées ces mesures transitoires, la qualification de pépiniéristes-viticulteur s'obtint à ladite École supérieure de viticulture (ESV). Les candidats doivent, depuis lors, être en possession d'un diplôme d'une école cantonale

d'agriculture, ou justifier de connaissances équivalentes avant de pouvoir entrer à l'ESV.

Une vocation

C'est à l'École d'agriculture de Châteauneuf que j'ai choisi de devenir pépiniériste. Un de mes meilleurs amis, Marcel Carron, décédé prématurément, travaillait chez Germain Carron, pépiniériste à Fully ; il me parlait souvent des travaux de la pépinière, et je m'inscrivis pour le cours suivant, celui de 1936. Ce cours pour pépiniéristes dura deux jours et son programme était bien modeste. M. Erwin Schmid, chef du service cantonal de la viticulture, le dirigeait. Le maître principal du cours était M. Albert Paschoud de Pully, pépiniériste émérite. Après un stage de deux ans et un examen final sérieux, j'obtenais mon diplôme en 1938. C'était le début.

À cette époque, on ne greffait que des courts-pieds de 20-25 cm. Le greffage des boutures de 50 cm, pratiqué aujourd'hui en Suisse romande exclusivement, fut inventé par M. Paschoud.

Au début, les longs-pieds étaient complètement enterrés et cultivés sous butte comme les courts-pieds. En juillet, on défaisait la butte et on sevrait les plants, en enlevant les racines poussées au point de greffe. Cette méthode est encore pratiquée avec succès en Suisse et à l'étranger. Le paraffinage après stratification est une innovation valaisanne.

Au début de la reconstitution du vignoble, le Riparia x Rupestris 3309 était utilisé partout comme porte-greffe. Les échecs constatés, dans la région de Sierre surtout, conduisirent les techniciens et les praticiens vers les porte-greffes hybrides de Berlandieri, surtout le 5BB, le plus demandé aujourd'hui encore dans le canton.

Arbaz, débuts difficiles

Chez nous, les premiers plants, greffés par Oscar Roch de Pont-de-la-Morge, furent plantés à Signèse sur une terre de notre grand-père maternel.

En 1938, nous avons acheté, à Jérôme Bonvin-Sermier d'Arbaz, un terrain d'un millier de m^2 et, petit à petit, regroupé 4 000 m^2 de bonne terre à pépinière. Lors du premier achat, il fallut emprunter 2 000 francs à la banque. J'étais le débiteur et mon père la caution ; mon frère Marc, n'étant pas encore majeur bien que pépiniériste associé, ne put signer l'acte. Ces quelques précisions montrent combien nous avons démarré petitement. Le contraire eut été impossible, ne serait-ce que par le contingentement des bois à greffer, dont l'importation cessa même pendant la guerre de 1939-1945.

Avant la construction du chalet et de l'atelier de greffage à Signèse, nous préparions les bois à Arbaz. Un local de la cure, prévu comme salle paroissiale, servait d'atelier. La stratification se faisait là aussi. C'est dans les caves de la maison familiale que nous conservions le matériel de multiplication.

Seul le greffage au couteau était pratiqué. Nos greffeurs venaient de Chamoson. En 1938-39 et 40, nous faisions 40 à 60 000 greffes, surtout du fendant, un peu de rhin (sylvaner), exclusivement sur le porte-greffe 3309. La demande de cépages rouges n'existait pas dans la région de Sion.

Les greffeurs n'étaient pas aussi acharnés à l'ouvrage que leurs successeurs. On considérait 2 000 à 2 500 greffes par jour comme une belle performance.

Ils travaillaient détendus et heureux de gagner un salaire providentiel et bien mérité.

Ces hommes vivaient avec la famille. Parfois même, ils passaient leur dimanche à Arbaz et appréciaient les excellents repas que cuisinait ma mère.

C'étaient alors une véritable expédition que d'aller d'Arbaz à Chamoson et retour : 4 à 5 heures étaient nécessaires. Pas de car pour descendre à Sion et en revenir, ni pour le trajet de St-Pierre-de-Clages à Chamoson ! Le premier service postal pour Arbaz n'a fonctionné qu'en 1946.

Pendant la guerre de 39-45, après la débâcle française, il devint difficile d'importer des bois américains. En 1943, je crois, Henri Desfayes de Leytron, aidé par notre attaché commercial à Paris, Henry de Torrenté,

obtint des fournitures grâce aux autorisations accordées par la Kommandantur allemande. Les jeunes pépiniéristes que nous étions, mobilisés aussi, recevaient de très faibles attributions de boutures greffables. Les collègues aînés, bien que favorisés par des contingents plus importants, réduisirent aussi considérablement les greffages.

La demande de plants était fort modeste, car les vignerons, mobilisés ou accaparés par l'effort en faveur de l'économie de guerre pour produire des denrées alimentaires (blé, lait, viande, légumes), n'avaient guère le temps pour la reconstitution des vignobles.

Le greffage se faisait en famille. On éborgnait les bois, on coupait porte-greffes et greffons dans divers locaux : à la cave, à la cuisine, dans les chambres, jusque tard en soirée. À la salle de stratification de la cure, le chauffage central étant insuffisant, nous utilisions des réchauds d'appoint. Un soir que je bricolais un fourneau électrique, les pieds dans une flaque d'eau, je reçus une décharge qui m'envoya au sol. En tombant j'arrachais, heureusement, la prise. Le révérend curé Martin, alerté, était déjà prêt à m'administrer !

Le transport des lourdes caisses de 180 à 200 kg n'était pas une mince affaire. Le local étant inaccessible aux véhicules, il fallait déplacer les caisses à port de camion, puis les hisser sur le pont. Une fois, Louis Rey, transporteur d'Ayent et homme costaud, trouva plus simple de charger les caisses sur son dos et de les porter seul sur le camion. Un fort des Halles n'aurait pas fait mieux.

À Plan-Signèse

Dès la construction de la maison de Signèse, le centre de gravité de la pépinière se déplaça vers les vignes. Là aussi, la famille était à l'ouvrage : maman faisait le ménage, papa s'occupait de l'atelier et de la mise dans les caisses. Nous étions aidés par un excellent personnel d'Arbaz. Les locaux n'étaient pas dimensionnés pour une grande pépinière. Pourtant, en 1946 et

1947, nous avons greffés près de 700 000 boutures. Incroyable !

En 1946, une forte demande de plants de vigne insatisfaite incita les pépiniéristes à livrer des plants stratifiés. Il s'en planta environ un million en Valais, dont 200 000 provenant de chez nous. Ce ne fut pas un grand succès, la technique de paraffinage n'étant pas au point. On utilisa, comme porte-greffes, des enracinés importés d'Italie. Ce matériel exigeait un énorme travail : une douzaine de filles préparaient bois et greffons dans la grange de François Savioz et 7 à 8 greffeurs s'alignaient devant les tables de greffages. Années héroïques pendant lesquelles, presque sans expérience, nous nous sommes lancés dans la grande pépinière. Les techniques étaient empiriques et les réussites de 25 à 30 % considérées comme normales, surtout avec les porte-greffes 5 BB et 5C. Des réussites même inférieures à ce taux modeste furent enregistrées, au grand découragement des pépiniéristes.

À Sion

Vers 1949-50, les activités de la pépinière viticole se déplacèrent peu à peu vers les Îles à Sion. Là, le greffage et la stratification s'effectuaient dans les locaux spacieux de la ferme bernoise, construite pendant la guerre par l'OGA (Office de guerre pour l'alimentation). Le travail y était plus commode, surtout depuis l'acquisition d'une fourche frontale permettant de déplacer les caisses facilement avec le tracteur. L'incendie du rural, en 1964, nous donna l'occasion de construire le bâtiment fonctionnel que nous utilisons aujourd'hui.

Il comprend un atelier vitré, un local de chauffe, une cave climatisée pour la conservation des plants, un frigo pour l'entreposage des bois et greffons, des installations appropriées pour le trempage et la désinfection des bois et greffons, ainsi que des serres destinées à produire des plants en pots et la pépinière sous abris plastiques chauffés ou non.

La rationalisation des travaux est venue relativement tard dans les pépinières viticoles. Avant de disposer des installations actuelles, nous entre-

posions les plants, prêts à la vente, à Signèse. Les bois américains étaient stockés au même lieu ou dans les anciennes mines de charbon de Chandoline, où nous remisions aussi les greffons. Les fascines de greffons trempaient dans le canal Sion-Riddes, à l'Île Supersaxo. Ce canal n'était pas encore pollué par les égouts de la ville. Parfois des truites se laissaient prendre dans les fascines, une surprise agréable !

Chaque matin, rassembler le matériel à l'atelier nécessitait un vrai marathon. Les pépiniéristes utilisaient de nombreux locaux pour éviter les risques de mélange. Le record était sûrement détenu par un collègue de Veyras, qui devait visiter une demi-douzaine de caves dispersées dans tout le village pour prendre livraison d'une commande de plants comportant plusieurs variétés et porte-greffes.

Contestation

En Valais, l'État assurait l'approvisionnement des pépiniéristes en bois américains provenant de France et d'Italie. En raison des événements de 1939-1945, un monopole étatique s'institua en faveur d'un seul fournisseur français, la maison Gendre à Quissac, qui réussit à grouper de grandes quantités de bois à disposition des cantons viticoles suisses. C'était méritoire dans le contexte économique de cette période troublée.

Les bois se payèrent jusqu'à 330 Fr le km en Valais, tandis que les cours sur les marchés de Carpentras et Montpellier étaient de 80 à 120 Fr le km. Un vent de fronde souffla parmi les jeunes pépiniéristes.

Je pris la tête de la contestation, encouragé par quelques aînés. La Société des pépiniéristes, restructurée, avait pour président Maurice Bender de Fully. Cet homme, intelligent, doté d'une forte personnalité, était un gouvernemental inconditionnel. Il ne pouvait admettre que des membres de sa Société, jeunes de surcroît, veuillent changer l'ordre établi et modifier le système d'importation des bois américains. Maurice Bender croyait à l'auto-approvisionnement. Il donna l'exemple en créant à Ardon, dans une

zone peu favorable, un champ de bois. Il éleva ensuite de belles cultures sur les hauts de Saillon en zone viticole. Aussi, comme les producteurs de bois vaudois, ne voyait-il pas d'intérêt à lutter pour obtenir des bois étrangers de qualité à meilleur compte. Les dirigeants pépiniéristes d'alors souhaitaient plutôt instaurer une protection efficace pour les bois du pays. Hélas, la qualité déficiente des bois valaisans, particulièrement du 5 BB et du 5 C, leur donna tort. Le climat était lourd dans la profession, les pépiniéristes divisés en trois clans : ceux qui souhaitaient le statu quo, ceux qui misaient sur la production en Valais et ceux, jeunes surtout, qui luttaient pour libéraliser l'importation. À l'assemblée générale d'Ardon, je demandais avec insistance l'autorisation d'importer directement les bois américains par les pépiniéristes. L'accueil fut plus que frais, tant de la part du comité que du Service de la viticulture. L'affaire paraissait enterrée, quand Henri Desfayes détendit l'atmosphère, disant : « L'importation est difficile et risquée, mais si des jeunes veulent la tenter, qu'ils y aillent ! ». La voie était entr'ouverte pour une intéressante expérience.

Des producteurs italiens livraient des bois à greffer en Suisse avant la guerre, mais en 1945 l'économie fut disloquée dans la péninsule. Il était difficile de renouer des contacts. Assuré d'obtenir un permis d'importation pour des bois convenables, Marc Constantin prospecta l'Italie viticole, mais sans trouver le producteur souhaité. Il fit par hasard connaissance d'un horticulteur d'Intra sur le lac Majeur, qui promit de livrer quelques centaines de km de bois 3309 et 5 BB.

Marché conclu et permis en poche, j'allais prendre livraison de la commande en février 1946. Manquant d'expérience en affaires, j'attendis, inquiet, pendant une semaine, une marchandise payée d'avance, que je ne voyais toujours pas venir.

Aidé d'un traducteur italien, je la trouvais enfin à Broni, près de Pavie, chez Bardoni, un professionnel qui me livra une belle récolte. Le retour en camion fut une aventure : routes défoncées, ponts sur le Tessin et le Pô

branlants, détruits par l'armée allemande en retraite.

Cette première importation d'Italie nous procura des bois frais et bien calibrés. L'authenticité laissait toutefois à désirer.

En 1947, la Société des pépiniéristes reçut l'autorisation d'importer des bois provenant de la maison Pacini & Baldi à Pistoia. Ensuite, le monopole reprit ses droits pour plusieurs années, mais l'expérience italienne nous avait appris que l'on pouvait obtenir de la qualité à des prix très intéressants. Cette constatation marqua le début de la lutte des pépiniéristes pour l'assouplissement du système d'importation.

Cultures sous contrat

Les importations de bois à greffer d'Italie, en 1946 et 1947, ne plurent pas à tout le monde. Les producteurs de bois du pays y voyaient une menace. Les Services cantonaux de la viticulture appréciaient la facilité de traiter avec un seul fournisseur.

La production des bois en Valais prit des proportions importantes, mais la qualité souvent médiocre des 5 BB et 5C provoqua la grogne des utilisateurs. Vers 1951-52, à la suite de voyages à l'étranger et de nombreux contacts avec des producteurs italiens, une nouvelle action à l'encontre du monopole fut entreprise avec une vigueur accrue, mais la résistance était vive.

En 1952, des événements permirent de convaincre Maurice Troillet, chef du Département de l'agriculture, qui intervint personnellement et donna raison aux pépiniéristes novateurs.

Erwin Schmid, chef du Service de la viticulture, facilita les choses. Il commença par acheter une partie des bois directement auprès des nouveaux fournisseurs français et italiens. Par une qualité exemplaire et des prix avantageux, ces marchés donnèrent satisfaction, stimulant la concurrence. Tous les pépiniéristes suisses en tirèrent un bénéfice.

L'État du Valais accorda aux pépiniéristes la possibilité de cultiver des

porte-greffes à l'étranger. Des engagements précis, dont le contrôle variétal et sanitaire des champs de pieds-mères par le Service de la viticulture, l'établissement de contrats de culture, étaient exigés. En plus, le Service de la viticulture restait, et est toujours, le seul importateur.

L'avantage de créer des champs de pieds-mères à l'étranger, bien qu'offert à tous, ne fut utilisé, dans un premier temps, que par Martin, Berclaz et Constantin. Nous avions choisi comme partenaire Giulio Bardoni, à Broni, en Italie. La proximité du Valais, la vocation viticole des terres proposées, surtout sur les collines des Apennins, et le dynamisme de notre collègue italien nous mirent en confiance. Cette collaboration continue. Au cours des ans, les plantations furent renouvelées avec les meilleures sélections du moment.

La SPIVA

La SPIVA ou « Société pour la production et l'importation de bois de vignes américaines » est fille de l'expérience précédente. Elle groupe une quinzaine de pépiniéristes valaisans, organisés en Société coopérative depuis 1965. Tous les membres de la Société des pépiniéristes furent invités à souscrire des parts sociales, au prorata des bois réservés annuellement. Des pieds-mères furent donc plantés, sous contrats, chez trois partenaires, soit : Olivier Gonvers à Lussy sur Morges, Jean Servel à St-Hippolyte-du-Fort en France et Pacini & Baldi à Pistoia. Cette coopération entre producteurs de bois et pépiniéristes est exemplaire ; elle a fonctionné dès le début à la satisfaction de tous les partenaires. Les nombreux contacts ont permis de mieux connaître les problèmes communs aux deux parties, et chaque année des pépiniéristes valaisans vont contrôler et prendre livraison de la récolte sur les lieux de production.

La SPIVA s'est aussi fixée comme but d'enrichir les connaissances de ses membres, en organisant des voyages d'étude dans les régions de production de porte-greffes.

Bois du pays

La pénurie de bois pendant la guerre, les prix élevés durant la période qui suivit et le peu d'espoir de voir changer le système des importations conduisirent de nombreux pépiniéristes à miser sur les bois du pays, en plantant des champs de pieds-mères en Valais.

De nombreux pépiniéristes valaisans, vaudois et suisses allemands firent de grandes plantations, la plupart pour couvrir leurs besoins ; d'autres, dans l'intention de vendre leur production à l'État ou à des organisations de la profession.

Toutes ces cultures ont disparu, sauf deux petites exceptions dans la région de Saint-Maurice.

Les bois du pays, pourtant bien conditionnés et fort beaux, provoquaient des réclamations permanentes. Les 5 BB et 5 C n'assuraient pas, la plupart du temps, une réussite acceptable. Les procès-verbaux de la Société des pépiniéristes sont éloquents à ce sujet.

Les bois du pays, vers les années 1950 -1960, permettaient d'occuper la main-d'œuvre indigène, abondante en hiver. C'était un élément positif, mais à partir de 1960, la main-d'œuvre féminine se raréfia. Paradoxalement, le personnel saisonnier restant à l'étranger de décembre à février, il devenait difficile, faute d'ouvriers disponibles, de préparer les bois du pays en hiver.

Les pépiniéristes vaudois couvrent encore une bonne partie de leurs besoins en bois à greffer, surtout pour la variété 3309. Ils bénéficient d'un climat moins contrasté que le nôtre. Les gels d'automne viennent plus tard et la maturité du bois est satisfaisante, particulièrement dans les terres graveleuses de la Côte lémanique.

Sélection

La sélection des greffons est aussi ancienne que la pépinière. Sélectionner, c'est choisir une bonne vigne, puis repérer dans celle-ci les ceps productifs

et sains.

La sélection a été et est pratiquée par trois voies parallèles : par les pépiniéristes eux-mêmes, par les fonctionnaires cantonaux, par les deux stations fédérales. Les produits des sélections cantonales et fédérales ont été et sont toujours distribués aux pépiniéristes.

De tout temps, en août et en septembre, les pépiniéristes ont pratiqué la sélection de masse et la pratiquent encore. Ou bien ils marquent les ceps productifs et, à la taille, ils y prélèvent les sarments. Ou bien ils marquent les ceps improductifs ou anormaux et ils les taillent avant les autres, mais jettent leurs sarments.

Aujourd'hui, on sait que les ceps improductifs ou coulards sont infectés de virus ou virosés ; un greffon virosé engendre un cep virosé ; les virus sont transmis des ceps malades aux ceps sains par les piqûres nourricières des nématodes dans les fines racines. Une autre virose provoque l'enroulement des feuilles. C'est pourquoi, en 1957, les pépiniéristes valaisans ont suivi des exercices de sélection organisés par la station cantonale d'essais viticoles, dans les parcelles où ils prélevaient les greffons de gamay ou de pinot noir.

Déjà en 1920, 1921 et dans les années suivantes, le service cantonal avait repéré et sélectionné des vignes de fendant et de rhin, pour fournir des sarments aux pépiniéristes. Les domaines cantonaux livrent toujours des sarments pour greffons aux pépiniéristes, en petite quantité il est vrai, notamment pour les cépages qualifiés de spécialités. Les stations fédérales ont sélectionné et sélectionnent toujours. Par exemple, elles multiplient séparément les descendants d'un seul cep qui forment un clone ; puis elles comparent les divers clones dans plusieurs situations ; enfin, elles mettent les greffons à disposition de la viticulture ; c'est la sélection clonale. Il n'est pas facile de porter un jugement objectif et complet sur les conséquences des diverses méthodes de sélection, sauf de dire que la sélection de masse a satisfait rapidement l'ensemble des viticulteurs. Il est légitime de rappeler les efforts constants des pépiniéristes dans le choix des greffons.

Terrains à pépinière

Il est souhaitable que les boutures soient plantées dans une terre favorisant l'enracinement, la soudure des greffes et la maturité des bois.

Le principal souci du pépiniériste est de trouver un bon terrain. Cela devient de plus en plus difficile. Dans nos régions, ce sont les anciennes prairies qui conviennent le mieux.

Nous avions un bon terrain à Signèse. La pépinière y fut plantée pendant une dizaine d'années. Les greffages modestes du début permettaient un assolement suffisant. Nous greffions surtout le porte-greffe 3309, qu'on peut planter plusieurs années au même endroit. La principale pépinière à Plan-Signèse, accessible au début par un chemin muletier, le devint avec le tracteur dès 1948.

Plus bas, le deuxième terrain était plus chaud. La réverbération du soleil par les schistes des rochers environnants fondait parfois la paraffine ; là, il valait mieux enterrer les greffes. Faute de chemin d'accès, surtout à la pépinière inférieure, nous nous fatiguions aux travaux de portage. Le raidillon dit « St-François-du Couchant » existe toujours et on imagine l'effort exigé pour le transport du lourd treuil de 150 kg (treuil Martin, premier modèle).

En 1946 et 1947, nous avons greffé entre 600 000 et 700 000 boutures, dont quelques centaines de milliers furent plantées en plaine, sur le terrain dit de « l'Évêché » à Châteauneuf. Ces sols sablonneux et froids ne se réchauffent qu'en juillet. L'émission des racines se fit mal, faute de chaleur, et le résultat fut désastreux deux ans de suite.

Que de courage pour persévérer ! Nous avons pourtant restreint les greffages pour pouvoir planter le tout dans nos parcelles de Signèse.

Dès 1950, sur un terrain d'un ha à Platta sur Sion, nous avons réussi trois ans de belles pépinières. À cette époque, nous plantions aussi à Corin, à Salquenen et à Loèche. Dans ces terrains neufs, les premières années furent excellentes, mais avec le 5 BB, la fatigue des sols est rapide et les réussites

sont chaque année plus modestes.

À l'autre bout du canton, à Saint-Maurice, les pépinières Deyfayes s'étaient développées jusqu'à atteindre un million de greffes destinées, en majorité, à l'exportation vers l'Allemagne. Nos collègues Henri Roduit et Bétrisey descendirent de même la vallée, et plantèrent l'un au Bois-Noir et l'autre à Collonges.

Nous sommes aussi allés à Saint-Maurice en 1952, pour une dizaine d'années. Il était assez facile d'y trouver des terres favorables. Nous disposions de plus de deux ha et pouvions faire des pépinières d'un demi-million de greffes en pratiquant un assolement suffisant.

Les réussites furent excellentes, voir remarquables. Les plants mûrissaient bien, car il ne gelait pas avant décembre. La région de Saint-Maurice est précoce, grâce au foehn, et il pleut suffisamment pour éviter les arrosages, sauf les années sèches.

Au début, les caisses de plants stratifiés étaient transportées, depuis Sion, par d'énormes charrois à deux chars attelés au tracteur. Un jour, j'eus l'idée de paraffiner les plants à Sion et de les placer debout dans les caisses à vendange, comme on le fait encore. Ainsi, d'un seul voyage, nous transportions 80 000 à 100 000 greffes.

Fatigue du sol, mais aussi fatigue d'aller au loin, nous firent nous rapprocher de Sion. Nous avons planté à St-Pierre-de-Clages, sur un terrain situé au sud de la cave Provins. C'était une vieille prairie naturelle, tout aurait dû bien aller, mais le nivellement préalable au trax avait trop raboté les inégalités du terrain formé d'alluvions des eaux d'arrosage. Malgré une excellente préparation du sol et une alimentation équilibrée, des plages stériles marquèrent les endroits où l'humus de la prairie avait été enlevé.

En 1966, nous avons acquis un ha d'anciens vergers, à Châtroz, et loué d'autres parcelles. Pendant sept à huit ans, nous y avons réussi de belles pépinières, puis la fatigue du sol venant, nous avons déplacé le centre de gravité sur Conthey, région du Comte-Vert, tout en gardant en réserve,

pour un assolement approprié, les terrains de Châtroz. Aujourd'hui nous sommes à Uvrier.

Le rappel de tant de pérégrinations à travers le Valais montre qu'il n'est pas facile de trouver des terres à pépinières viticoles, et surtout de les faire durer. Dans ce domaine, la profession attend une aide toujours plus efficace des stations agronomiques.

Boutures et greffons

Autrefois, la principale cause d'échec était le manque de fraîcheur des porte-greffes. À tous les stades du conditionnement, du stockage ou du transport, se produit une dégradation de la qualité des bois si des mesures adéquates ne sont pas prises.

À l'arrivée en Valais, les bois américains étaient souvent déshydratés à 20 ou 30 % avant que les producteurs étrangers s'équipent de dépôts convenables. On recommandait aux pépiniéristes d'immerger les bois dans l'eau pendant un à deux jours. Ensuite, les bois ressuyés étaient entreposés dans des caves naturelles, où la moisissure se développait particulièrement au talon. Au moment de la préparation, beaucoup de porte-greffes avaient un aspect brun ou noir ; c'était l'échec. Au fil des ans, la fraîcheur des bois importés s'améliora et aujourd'hui les bois desséchés sont rares.

Les bois frais se conservent facilement dans une cave naturelle. Lorsque nous produisions des bois en Valais, nous les découpions à la longueur du greffage et les entreposions dans de la sciure humide. Ces bois empaquetés étaient posés verticalement sur une couche de sciure mouillée et recouverts de même. Cette méthode convenait bien pour conserver le 3309 ; par contre, le 5BB et autres berlandieri perdaient inutilement leur sève. La plupart des pépiniéristes découpaient les bois au fur et à mesure, ce qui leur évitait un stockage délicat.

Ce sont les Allemands de l'Institut viticole de Geisenheim qui mirent au point la méthode de conservation avec trempage dans une solution désin-

fectante protégeant bois et greffons de la moisissure.

La désinfection exige des manipulations précises et des précautions, telle qu'emballage dans un film plastique et température inférieure à 10 °C. Il est souhaitable de disposer d'un local climatisé, refroidi entre 5 °C et 0 °C. La moisissure des bois, principale ennemie du pépiniériste, est bien contrôlée et freinée par les techniques modernes de conservation des bois et greffons.

Le greffage

Au début du greffage des bois américains, on employait un système de greffe utilisé en arboriculture. Il s'agissait de poser le greffon de cépage sur un plant enraciné de vigne américaine. Ce procédé est encore habituel dans de nombreux vignobles méditerranéens. En Suisse, on pratiqua, dès le début, le greffage sur table en fente anglaise au couteau.

Très tôt, on s'ingénia à trouver des outils capables d'assembler bois et greffons. On peut citer :

— La machine à greffer en fente anglaise ou simple, actionnée avec une pédale, très répandue en France.

— La machine à scie découpant des tenons et des mortaises, de type autrichien.

— La machine à greffer en biseau, à moteur ou à pédale, de type allemand.

— La machine électrique à air comprimé ou à pédale, qui fait la greffe oméga et assemble, en une seule opération, le porte-greffe et le greffon.

— Une chaîne de greffage, étudiée en France, pourrait devenir opérationnelle.

Nous avons essayé ces différents modèles. Pendant une vingtaine d'années, nos greffages s'effectuèrent avec les machines « Vieu » greffant en fente anglaise.

En 1977, les machines bulgares de type « Omega » furent proposées

aux pépiniéristes, mais jusqu'à leur arrivée nous étions les seuls en Suisse à utiliser des appareils à greffer. Pourtant, on pourrait ouvrir un musée avec les machines à greffer qui rouillent dans les galetas des pépiniéristes.

L'appareil Omega, mis au point en Bulgarie, intéressa d'emblée les pépiniéristes, car il arrivait au moment où les greffeurs devenaient rares et très exigeants dans leurs revendications salariales.

Des machines de ce type, fabriquées en Italie et en Allemagne, furent améliorées. Elles sont actionnées par une pédale, un moteur électrique, ou à l'air comprimé. Rares sont les pépiniéristes qui s'en privent. Ces machines greffent tous les calibres et l'assemblage est automatique. La plupart des ouvriers réussissent de bonnes greffes et en assemblent facilement 500 à l'heure. Chez nous, la quantité est limitée à 4 000 greffes par jour. Les greffeurs sont payés à la journée et reçoivent une prime de 5 francs par mille greffes.

Les pépiniéristes français se penchent sur le difficile problème de l'automatisation du greffage. Un prototype de chaîne de greffage est étudié à l'Université de Bordeaux. Cette machine devrait couper, calibrer et ébourgner les bois, tailler la greffe et assembler bois et greffons. Les résultats sont attendus avec curiosité et un brin de scepticisme. De toute manière, une machine aussi complexe, représentant un investissement considérable, ne se justifiera que dans les grandes exploitations.

Qu'il soit fait d'une manière ou d'une autre, le greffage devra toujours être soigné. Cette opération influence le pourcentage de réussite et aussi la qualité des soudures. Actuellement, il semble que la greffe Omega, proche de la vieille greffe en fente, donne aux tissus du porte-greffe et du greffon le maximum de chance de former un callus bien équilibré.

La stratification

La stratification doit créer les conditions favorables à la formation des callus au niveau de la greffe. On s'y prend de diverses manières.

J'ai connu deux collègues vaudois qui stratifiaient en plein air : M. Mas-

son à Écublens réussissait bien sa pépinière en mettant en terre, sous buttes, les greffes aussitôt faites et M. Anken à Lussy stratifiait dans le sable placé dans un endroit chaud et bien abrité.

D'une manière générale, les greffes sont mises en caisses avec de la sciure ou de la tourbe. Dans certaines régions, on stratifie à l'eau : le talon baigne dans l'eau et l'humidité du local, obtenue par nébulisation, est maintenue proche de 100 %. Le paraffinage avec une cire-paraffine se fait de plus en plus avant la stratification ; ce procédé diminue les risques d'infestation des tissus par la moisissure. La paraffine consolide la greffe et empêche la formation de racines sur le greffon pendant la stratification.

En Valais, on utilise la sciure de bois de résineux ou des copeaux de même nature. La résine agit comme antiseptique. Dans de nombreuses régions, notamment en Allemagne, on emploie la tourbe comme substrat.

La stratification à l'eau fut essayée chez nous, vers 1950. Un de nos employés avait pratiqué cette méthode dans le Vaucluse, mais l'essai n'eut pas de suite ; avec ce système, les greffes prêtes doivent être plantées, tandis qu'avec la sciure ou la tourbe, elles peuvent attendre.

J'ai entendu à Geisenheim, il y a une dizaine d'années, l'exposé d'un technicien russe qui expliquait, cliché à l'appui, comment on pratiquait la stratification à l'eau, dans une grande exploitation de Crimée : on recherchait une température plus basse aux talons que dans le local, par un renouvellement constant de l'eau qui les immergeait.

Le chauffage, par thermosiphon ou par air chaud, permet de conduire la stratification avec plus de sécurité qu'autrefois, lorsqu'on utilisait des poêles à bois ou à mazout. Le chauffage au bois exigeait une surveillance continuelle ; le risque d'incendie était permanent. La stratification restait irrégulière, car les caisses les plus éloignées du foyer et celles du rang inférieur recevaient moins de chaleur.

Chaque pépiniériste croit posséder son secret pour réussir la stratification. Ce qui compte le plus, c'est une température égale à l'intérieur des

caisses : on la mesure avec des thermomètres adéquats. A partir de 27 °C à 30 °C, la formation du cal commence. Le risque de moisissure diminue lorsque le matériel de multiplication est désinfecté, mais pour l'éviter complètement, il faut des locaux éclairés et bien aérés.

Une bonne recette consiste à porter rapidement la température à 30 °C et la maintenir le temps nécessaire à la formation des cals. Ensuite, les caisses sont mises dans un local chauffé et bien éclairé ; les greffes peuvent alors verdir et les soudures se durcir. Réussir la stratification est relativement facile, mais le succès n'est jamais assuré.

Le temps de stratification varie d'un porte-greffe à l'autre et d'un cépage à l'autre. Chez le rhin (sylvaner), la soudure se fait lentement. Les gamays sont toujours les premiers prêts. Le pépiniériste prévoit le bon emplacement pour chaque variété, suivant qu'il désire échelonner ou non la plantation. La stratification dure deux à trois semaines.

Quelques grandes entreprises ont créé des tunnels de stratification, surtout pour la production des plants en pots. Il s'agit d'une sorte de train avançant avec les greffes qui trouvent, à chaque stade de développement, une climatisation et un éclairage adéquats.

Le paraffinage

L'idée de protéger les plants de vigne avec de la paraffine naquit en Suisse, lorsque les viticulteurs désirèrent obtenir des plants ayant le point de greffe hors du sol : les de 50 cm. Auparavant, les courts-pieds étaient plantés au ras du sol sous un tumulus de terre. Pour éviter l'affranchissement des ceps, on dégageait le bourrelet de greffe à la pioche lors du labour, puis à l'ébourgeonnement avec le « capion » à une dent. Les racines autour de la greffe étaient soigneusement enlevées.

Avec les longs-pieds, on évitait ce surcroît de travail et on obtenait à la vigne une production la troisième année déjà. Pour ces raisons, les plants de 50 cm supplantèrent rapidement les courts-pieds, sauf aux endroits exposés

aux gels d'hiver. Aujourd'hui, on paraffine aussi les courts-pieds, même ceux de 18 à 20 cm. Dans ce cas, on laisse les racines plus longues et les résultats sont excellents.

Le paraffinage des greffés-soudés incita au paraffinage des plants stratifiés, avant la mise en terre, supprimant ainsi le fastidieux et coûteux travail du sevrage en pépinière. La plupart des pépiniéristes pratiquent cette méthode, sauf quelques fidèles de la mise en terre sous buttes.

En Suisse romande, on utilise une paraffine au point de fusion de 52-54 °C. En Valais, on préfère le point de fusion de 54-56 °C, moins sensible à l'effet de la chaleur intense du climat, augmentée par la réverbération. La paraffine peut devenir molle et se craqueler ; il arrive qu'elle fonde au ras du sol, ce qui provoque des brûlures et des lésions au jeune plant. Les Allemands fabriquèrent des cires-paraffines beaucoup plus résistantes, au point de fusion de 80 °C et plus. Ce fut un grand progrès ; avec ces cires, les accidents ne sont plus à craindre.

Aujourd'hui, on paraffine souvent, avant la stratification, les boutures greffées. C'est une bonne protection contre la moisissure et un frein à la formation de racines au point de greffe. Au sortir des caisses, les plants ressuyés sont plongés dans un bain de paraffine porté à 90 °C. Nous utilisons une mélange de paraffine 54-56 °C avec des cires-paraffines.

On ne se soucie plus de quelques grains de sciure collés aux plants. Auparavant, les plants étaient vigoureusement brossés et les racines du greffon enlevées minutieusement. C'était un travail astreignant et... inutile !

Les divers paraffinages constituent le plus grand progrès technique réalisé en pépinière viticole. Le Valais, avec son climat contrasté, a beaucoup contribué à affiner cette opération. Au début de la production des plants en pots, les Allemands, qui inventèrent la méthode, ne connaissaient pas le paraffinage après stratification. Ils appliquaient la paraffine sur la greffe au moyen d'un pinceau ou d'une pompe giclant un jet de paraffine liquide.

On trouve, dans le commerce, des paraffineuses électriques équipée d'un

thermostat. Nous en avons une, comportant un grand bac pour la solution de paraffine 54-56 °C, et un plus petit pour la cire-paraffine. On peut ainsi faire deux trempages successifs. Le récipient, isolé par la fibre de verre, est muni d'un couvercle hermétique. Ainsi la paraffine liquide est toujours prête à l'emploi. Autrefois, les pépiniériste fondaient la paraffine sur des foyers à bois ou au bain-marie ; le chauffage au gaz butane ou propane fut un progrès.

La plantation

Les boutures ont toujours été plantées en lignes simples ou en lignes doubles, autrefois avec le pied-de-biche.

Dans notre exploitation, un sillon était ouvert avec un instrument aratoire, puis ave le butoir tracté par le cheval ou le treuil. On fixait dans le sillon des lattes munies de clous tous les trois centimètres. Les plants étaient ainsi plantés à bonne distance, à hauteur correcte facilitant le buttage. Certains plantaient dans une butte fendue, lorsque la terre était suffisamment meuble. Les boutures, à peine piquées dans la terre, très inclinées, voire couchées dans le sillon, exigeaient un travail délicat, mais les résultats s'avéraient bons.

Après arrosage, les boutures étaient buttées en deux temps : premièrement pour fixer les plants et permettre l'enlèvement des lattes, ensuite pour terminer la butte. Les greffes ne devaient être ni trop, ni trop peu enterrées. Le treuil facilita le travail des pépiniéristes. Ils furent parmi les premiers utilisateurs de cet outil, qui révolutionna les travaux du sol dans les vignes en coteau. Le rotovator permit, à son tour, de mieux ameublir la terre et, maintenant, on peut se contenter de piquer les boutures dans la terre à la profondeur désirée.

Nous avons construit notre machine à planter. À l'arrière d'une bêcheuse sont fixés deux petits buttoirs très étroits, un rayonneur et un distributeur d'eau. Cet outil permet, en un seul passage, de rafraîchir le labour, d'ouvrir deux sillons, de marquer la prochaine ligne et de distribuer l'eau dans les

deux sillons. Les plants, légèrement inclinés, sont piqués en terre à trois centimètres les uns des autres, au centre du sillon.

Pour faire la butte, nous utilisions un motoculteur à chenille muni d'un buttoir à l'avant. Cet outil pratique est fabriqué en Italie, où il est répandu dans tous les vignobles. Cette machine peut être équipée d'autres accessoires, tels que charrue, houe, fraise.

L'eau est nécessaire à la plantation. En Valais, on arrosait trop parfois. L'eau coulait dans le sillon, du sommet au fond de la ligne et les sols imbibés se réchauffaient difficilement, freinant le départ de la végétation. Une eau tempérée est préférable. Il existe des régions où les pépiniéristes utilisent des eaux thermales, en Yougoslavie et en Roumanie par exemple. Là, paraît-il, la réussite est excellente. Dans les régions où l'eau est rare et le climat moins sec qu'en Valais, on plante sans eau.

Actuellement, le feuillage plastique est une technique nouvelle et révolutionnaire. Avec une machine appropriée, la butte est formée et un plastique noir est fixé au sol et perforé. Dans ces trous on place les boutures. Le sol est bien préparé avant la mise en place du film plastique ; celui-ci maintient le sol humide et le réchauffe, ce qui est très favorable à l'enracinement.

Travaux du sol

Les travaux du sol, excepté le charruage avec les chevaux, étaient tous manuels lorsque nous avons débuté. La houe n'apparut qu'après les treuils, dès 1945. On pratiquait deux labours à la pioche pendant l'été, de nombreux désherbages, sarclages, et, le plus important, le sevrage des greffes en juillet.

Aujourd'hui, sur un chantier de plantation, le parc des machines impressionne : tracteurs, sous-soleuse, charrue, rotovator, bêcheuse, treuil, buttoir, rayonneur, fraises-rotatives, épandeurs à fumier et à engrais, pompes d'arrosage, équipement spéciaux pour la désinfection du sol, etc. La plupart de ces outils ne peuvent être communautaires, car le moment de planter est le même pour tous.

Protection du feuillage

Le matériel de sulfatage va de l'atomiseur à dos au tracteur enjambeur, en passant par la gamme des pulvérisateurs à pression, les rampes de traitement et les turbo-diffuseurs propulsant, en brouillards, les bouillies.

L'emploi désordonné de machines lourdes n'est pas sans inconvénients. La terre se tasse et des semelles de labour se forment au préjudice de l'aération du sol. Aussi, la vieille règle de ne pas toucher les terres mouillées est-elle suivie le plus possible par les pépiniéristes. Ils jugent de l'opportunité d'une façon culturale, parfois se passent des outils les plus puissants ou les plus pratiques, dont l'usage causerait un tort irréparable au sol.

La lutte anticryptogamique était le cauchemar du pépiniériste avant qu'il ne dispose des pulvérisateurs et surtout des produits organo-cupriques efficaces, ne ralentissant pas la végétation.

En Valais, le mildiou devient virulent à fin juillet-début août. Quand on ne disposait que du cuivre utilisé en bouillie bordelaise ou sous forme d'oxychlorure et de pompes à dos, la lutte n'était pas facile. Pour un demi-million de greffes, un homme y passait tout son temps. Parfois, effrayé par la virulence de l'attaque, on traitait tous les deux jours ! Il arrivait même que, pris de panique, le pépiniériste utilisât, en désespoir de cause, du permanganate de potasse. Les pépinières les plus vigoureuses étaient les plus atteintes. Parfois les dégâts du mildiou compromettaient gravement la réussite.

Aujourd'hui, le pépiniériste maîtrise facilement les problèmes de la lutte anticryptogamique. Dans nos régions, un traitement par semaine suffit. La bonne vieille bouillie bordelaise s'utilise encore en fin de saison, pour durcir le feuillage et faciliter la maturité des bois.

Arrachage, triage, conservation

Autrefois, la plantation des vignes commençait fin avril-début mai en Valais, l'arrachage des pépinières avait lieu au printemps. En 1956, après

un mois de janvier doux, un terrible retour de froid sévit en février, avec des pointes à −30 °C. Ce gel causa de graves dégâts au vignoble, aux arbres fruitiers et aux pépinières.

Nous faisions déjà l'arrachage en automne, pour des raisons de main-d'œuvre. Depuis, cette méthode s'est généralisée. Aucune machine n'existait pour arracher les plants de vigne. On prenait la pioche et beaucoup de temps. Ce procédé, on l'a su plus tard, préservait la terre à pépinière. Les radicelles étaient arrachées au maximum ; ainsi, la fatigue des sols apparaissait moins tôt car les racines coupées continuent à vivre dans le sol et produisent des toxines.

Jules Martin, de Chamoson, fut le premier à arracher les plants avec la charrue ; il avait fait construire un engin très lourd, tracté au treuil, nécessitant trois ou quatre personnes et beaucoup d'efforts pour maîtriser l'outil. Puis, un pépiniériste de la Côte vaudoise proposa son arracheuse, mais elle était difficile à manier. D'autres collègues utilisaient une simple charrue brabant : plusieurs passages permettaient de verser un sillon avec les plants qu'on dégageait ensuite à la pioche.

La première arracheuse fonctionnelle fut fabriquée par la Maison Plumettaz de Bex. Cet outil, tracté au treuil, est encore utilisé.

Nous avons eu la chance de découvrir à l'agence Ferguson, en 1950, une arracheuse à betterave américaine, un modèle dépassé. Moyennant quelques modifications, cet outil, unique en son genre, se révéla une arracheuse très pratique. Il en existe quelques exemplaires en Valais, fabriqués par des artisans locaux.

L'arracheuse-portée arrache plutôt qu'elle ne coupe les racines. Sans barre de coupe, grâce à la puissance du tracteur et du relevage hydraulique, on soulève la masse de terre contenant les racines. En retombant, la terre se disloque et les plants sont facilement arrachés. En Italie, où les sols sont souvent détrempés en automne et en hiver, on emploie d'énormes engins tirés par de puissants tracteurs, voire des tracteurs à chenilles, qui

soulèvent les plants à un mètre de hauteur. Chez nous un tel tassement du sol rendrait le terrain impropre à la culture pendant plusieurs années.

Le triage exige un personnel qualifié, divisé en deux équipes : les plus compétents trient, les autres taillent. En Suisse romande, les plants sont triés, taillés et paraffinés en novembre-décembre. Lorsque les pépinières étaient arrachées au printemps, les paquets de plants étaient enjaugés au jardin ou dans du sable, pratique encore usuelle là où le climat n'est pas trop rigoureux. Mais la conservation en cave s'est généralisée. Les paquets de plants sont empilés horizontalement en rangs simples ou doubles, racines contre racines pour ces derniers. Chaque rang est couvert de sable humide. Ce mode de conservation excellent permet un stockage maximal dans un local restreint.

Nous disposons, au domaine, d'une cave climatisée qui maintient les plants en hibernation pendant une période déterminée pour des mise en terre tardives, jusqu'à mi-juin.

Au moment des livraisons, c'est un avantage important d'avoir les plants groupés. Le risque de mélange, terreur du pépiniériste, a presque disparu avec l'usage des liens et des étiquettes de couleurs, différentes pour chaque variété.

La vente

Une première particularité, propre à la Suisse, est le protectionnisme cantonal en matière de commercialisation des plants de vigne. Les dispositions cantonales n'autorisent pas l'importation de plants de vigne d'un canton à l'autre sans une autorisation délivrée par les Services cantonaux de viticulture. Certains cantons sont plus formalistes que d'autres en la matière. Cette situation, limitant l'aire de vente, devrait inciter les pépiniéristes à régler leur production sur les possibilités de vente dans les cantons respectifs.

Lorsque les vignerons n'étaient pas équipés de véhicules automobiles, les

pépiniéristes valaisans allaient eux-mêmes livrer la marchandise. On avait recours à des courtiers pour satisfaire les besoins des montagnards. Pour planter leurs lopins à St-Léonard, Champlan, Molignon, Vuisse ou dans la région viticole du Haut-Valais, ils souhaitaient trouver des barbues sur place. A Viège, par exemple, notre représentant répartissait 8 à 10 000 plants entre 40 à 50 clients !

Je tenais au contact avec la clientèle et pendant longtemps j'ai distribué moi-même toutes les barbues. C'était une rude corvée que ces deux à trois cents livraisons, à travers tout le Valais, en l'espace de deux à trois semaines.

Conclusion

En entreprenant ce récit ou témoignage, je m'étais promis de rester proche de la pratique et de retracer l'activité des pépiniéristes-viticulteurs valaisans de ma génération. J'ai rappelé l'évolution survenue dans la multiplication des bois et des plants de vigne.

À travers la pépinière valaisanne, l'une des dernières-nées, les pépiniéristes mes contemporains revivront de lointains souvenirs et les plus jeunes découvriront des aspects du métier qu'ils ignorent peut-être.

L'histoire de la pépinière viticole reste à écrire : voilà un sujet intéressant pour un jeune agronome.

Gabriel Constantin

Table des matières

Avant-propos 3
Le pain quotidien 9
Le lait et les produits laitiers 26
L'élevage du bétail à Arbaz 39
L'incendie d'Arbaz 66
La viticulture valaisanne 90
Réflexions sur l'alimentation saine et l'écologie 126
Annexe A – Culture de la vigne et rentabilité du vignoble 131
Annexe B – L'année 1975 en pépinière viticole 148
Annexe C – Souvenirs d'un pépiniériste-viticulteur 154

Gabriel, Georges, Marc et leurs parents Robert et Regina