

l'encoche

revue d'information
de la commune de Montana



Décembre 2005 - N° 9

Les alpages de notre région



Les alpages de notre région

Témoins vivants de notre passé de paysan, piliers de notre culture, outils indispensables de la vie paysanne actuelle et acteurs importants de la vie touristique du Haut-Plateau, les alpages revêtent aujourd'hui de multiples facettes.

De plus en plus de personnes cherchent des buts de vacances qui leur permettront de se ressourcer, de suspendre le temps qui passe et de comprendre pourquoi et comment elles sont arrivées là où elles sont. En quête de racines, elles cherchent l'authenticité de la nature et de ses produits.

Les personnes capables de nous raconter leur vécu dans les alpages d'autrefois se font de plus en plus rares. Comprendre à leur contact la vie rude des temps passés permet de mieux apprécier cette évolution.

Les alpages de notre région



Francine Huggler-Rey
Membre de la Commission
d'information

Le Valais de 1943 comptait quelque 700 alpages. 270 étaient situés dans le Valais romand mais ne représentaient que le quart de la surface cantonale exploitée.

Les bêtes de notre région étaient conduites aux différents alpages du Haut-Plateau utilisés à cette époque: Err de Lens, Vatzeret, Mondralèche, Err de Chermignon, La Tsâ – La Chaux, Corbyre, Colombire. La majorité des bêtes de Montana séjournait à Err de Chermignon. Cet alpage accueillait environ 120 bêtes. Après la fusion avec Err de Lens, on comptait jusqu'à 145 têtes de bétail.

Comme dans la plupart des régions alpines, le mode de vie agropastoral du Valais se caractérisait par une exploitation verticale de la montagne. L'habitat principal se situait à une altitude moyenne de 1200 mètres. Le village abritait les familles pour la plus grande partie de l'année. Sur des terres environnantes peu productives étaient cultivées principalement des céréales. L'élevage de vaches, de moutons et de chèvres complétait ces cultures. Après une longue période de stabulation hivernale, le bétail montait au mayen (entre 1500 et 1900 mètres d'altitude) pour y pâturer l'herbe printanière.



Dès que la neige se faisait rare, les troupeaux rejoignaient les alpages pour y passer les quelque 100 jours d'estivage*. Les paysans restés au village et libérés de leur bétail profitaient alors d'entretenir leurs cultures, de faire les foins et d'organiser les récoltes nécessaires à passer un long hiver.

Cette nécessaire mobilité a valu au Valaisan le surnom de nomade, se voulant la conséquence d'un besoin d'utilisation optimale et à toutes les altitudes des ressources limitées du territoire.

L'organisation des alpages



Musée d'Alpage de Colombire.

Les alpages de notre région sont de deux types: ils appartiennent soit à des consortages, soit à la Grande Bourgeoisie de l'ancienne Paroisse de Lens.

Le consortage est la forme de propriété des alpages de droit public la plus répandue dans notre région. Il est constitué d'un comité élu pour 4 ans et de l'assemblée générale des allodiateurs*. Les droits de fonds* se transmettent généralement de père en fils, mais les statuts en autorisent la vente à des tierces personnes, dites consorts. Le consortage se réunit une

fois par année au printemps pour préparer l'estivage. Le procureur y est également élu ou désigné. Dans certains alpages, il est élu par l'assemblée, dans d'autres, comme à Colombire, chaque allodiateur est désigné à tour de rôle pour un an. Il est d'abord petit procureur et suit le procureur pendant une saison pour formation, puis sera procureur pour le deuxième estivage. Il est ensuite chargé d'organiser les corvées et de fixer la date de l'inalpe. Son salaire de l'époque était une déduction sur la pension de ses bêtes, puis il fut payé environ 70 francs par saison ou en lots de fromages. A Corbyre, on compte aujourd'hui 230 propriétaires pour 600 pieds de fonds.

* Les mots avec astérisque sont définis dans le vocabulaire de l'alpage, p. 59.



Les alpages peuvent aussi appartenir aux bourgeoisies. C'est le cas de celui du Mont-Lachaux, un alpage à génisses propriété de la Grande Bourgeoisie de l'Ancien Lens. L'alpage est ainsi géré par le président de la Bourgeoisie de Montana. Ici, tous les bourgeois de Lens, de Chermignon, de Montana et d'Icogne ont le droit d'alper. La taxe y était d'environ 1 franc 30 par bête et par saison. Aujourd'hui, cette taxe est la même, mais par jour.



Bénédition de l'alpage de Colombire par le chanoine Joseph Voutaz.

L'inalpe

Avant l'inalpe et au cours de corvées fixées par le procureur s'organisent les réparations des dommages survenus sur l'alpe pendant l'hiver, l'approvisionnement en bois et la préparation des environs. Lors de ces corvées est fixée également la date de l'inalpe, généralement vers le 20 juin, les jours de Saint-Pierre et Saint-Paul, ou en fonction de la disparition de la neige comme de l'herbe disponible.

Le grand jour, les différents troupeaux se mettent en route au petit matin, conduits par chaque famille propriétaire. Ils se réunissent dans le parc situé en contrebas du chalet d'alpage le « poyo ». A 10 heures, les propriétaires remettent leurs bêtes aux employés de l'alpage. C'est alors qu'a lieu le « mélange ». Les bêtes se rencontrent, se mesurent les unes aux autres en combats et désignent naturellement la « reine » qui sera la fierté de son propriétaire. Celle-ci sera à la tête du troupeau tout au long de l'été. Après cette « rencontre », le prêtre procède à la bénédiction de l'alpage.

Les vaches qui n'ont pas été « à bœuf » ou fécondées n'ont pas le droit d'être alpées et resteront au village.

Remarquons que dans les années 60, les propriétaires payaient environ 40 francs par bête pour la saison, prix qui peut aller aujourd'hui jusqu'à 600 francs.

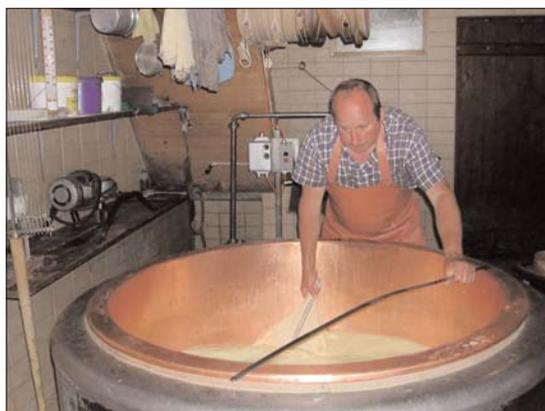
La remointze (*petit chalet d'alpage ou remuage*)

Celle-ci est organisée en fonction d'un calendrier lié à la pousse de l'herbe. Chacune de ces remointzes est composée d'une pièce centrale servant à la fabrication du fromage et d'une couche pour le personnel. Nous pouvons compter environ 4 à 5 remointzes par alpage.



Exemple de remointze à Colombire :

- Mi-juin : inalpe jusqu'aux caves pour une centaine de propriétaires possédant en moyenne 1 à 2 vaches chacun (les plus riches avaient jusqu'à 5 vaches). Séjour de 10 jours.
- Déménagement (ou remointze) à Prabaron : séjour de 15 jours.
- Déménagement aux Toules : séjour de 15 jours.
- Déménagement aux Toules d'en Haut : séjour de 15 jours.
- Déménagement à Granziet (point le plus haut) : séjour de 20 jours.
- Redescente sur Prabaron : séjour de 15 jours.
- Dernier séjour aux caves pour une semaine, avant la désalpe.



Sortie du fromage à Colombire.

Transports

Jusque dans les années 50, le transport de tout le matériel (approvisionnement, fromages,...) se faisait à dos d'homme. Parfois, on notait quelques mésaventures. Il arrivait qu'un des porteurs laissât tomber la chaudière qui pouvait rouler assez loin. Puis vint le mulet. Ce fut alors « l'egnerand » qui organisait tous les transports, soit du fromage vers la cave, soit du matériel vers les autres remointzes. C'était également lui qui descendait dans les villages pour y récupérer des provisions ou de l'argent auprès des propriétaires de

bêtes. Au début, cela se faisait une seule fois dans la saison, une semaine avant le 15 août. Puis cette mission devint hebdomadaire.

Le fromage et la cave

Le fromage est fabriqué à base de lait cru entier. La présure de l'époque était composée de caillette de veau (estomac séché découpé en lamelles et trempé dans du lait.) Après environ 3 mois de maturation, le fromage se compose d'une pâte d'au moins 45 % de matière grasse et d'une teneur en eau de 41 à 42 %. Une pièce pèse aujourd'hui environ 5 kg. Avant, elles étaient plus grandes. Il faut 10 litres de lait pour 1 kilo de fromage.



Candide Tapparel. Corbyre 1965.

Tous les produits sont conservés à la cave, bâtiment indépendant construit en pierres gardant une température constante de 11 à 13°C et une humidité idéale de 92 %. Pour exemple, la cave de Colombire peut contenir jusqu'à 1'100 pièces. Le « pralin », ou « fromager », est assigné à l'affinage quotidien: bain de sel, frottage, salage et retournement, ceci afin de permettre à chaque fromage d'atteindre une bonne maturité.

Les autres produits sont le sérac* et le beurre, fabriqués en alternance. Le beurre est issu de la crème centrifugée récupérée sur le lait de la veille. Le lait écrémé est ensuite ajouté à la traite du matin, ce qui donne alors un fromage mi-gras.

La première distribution de fromages aux propriétaires se fait vers la mi-été; les propriétaires reprennent eux-mêmes et dans leur propre cave l'entretien des fromages qui ne se fait plus qu'une fois par semaine.

La nourriture sur l'alpe

Elle était composée essentiellement de pain de seigle, livré une seule fois, lors des corvées. Au début, il était frais, puis, en fin de saison, il fallait le couper à la hache. Progressivement, après chaque estivage, le consortage stockait quatre à cinq fromages pour les employés de la saison suivante. Les rations y étaient toutefois très calculées. Dès la mi-été, on avait l'autorisation de manger du fromage frais, à quantité mesurée également. Dans les années 60, la pension fut nettement améliorée et on avait plus régulièrement de la viande et de la polenta. On transmettait la liste des « commissions » soit à « l'egnerand », soit au procureur.

La mi-août et autres événements

Cette date représente encore aujourd'hui un rendez-vous important dans la plupart des alpages. A l'époque, il s'agissait de la journée du personnel qui avait droit ce jour-là à un vrai repas.

A Pépinet, par exemple, il est encore coutume d'offrir la première raclette au président de la commune.



Un peu plus tard, le dernier dimanche d'août, ce sont les Prémices. Des représentants de l'alpage descendent à St-Maurice de Laques pour offrir à l'Église le fruit de leur travail. Les fromages offerts sont spécialement décorés, sculptés pour l'occasion.



Mesure du lait à Err de Chermignon dans les années 60.
Alfred Bonvin, Algée Cordonier, Candide Tapparel, André Vianin et Remo.

La désalpe

Elle est généralement fixée en fonction de la météo, mais en général autour de la mi-septembre. Les propriétaires récupèrent leurs bêtes pour redescendre au mayen pour certains, puis au village. A la cave, on dresse l'inventaire du fruit de la saison qui est ensuite distribué aux propriétaires sous forme de fromage, de beurre et de sérac. Il n'y a pas si longtemps, on gardait quelques pièces en réserve pour la vente aux enchères

dont le bénéfice servait à renflouer les caisses du consortage et permettait ainsi de nouveaux investissements.

Le troupeau d'Err de Chermignon descendait un jusque'à la « station », mené par les reines, fleuries d'une « chatte* ». Celles-ci étaient élues par les employés de l'alpage qui les préparaient. A Colombire par exemple, la reine à lait revêtait le ruban blanc, et la reine à cornes, le ruban rouge. Chaque propriétaire partait ensuite en direction de Chermignon ou de Montana.

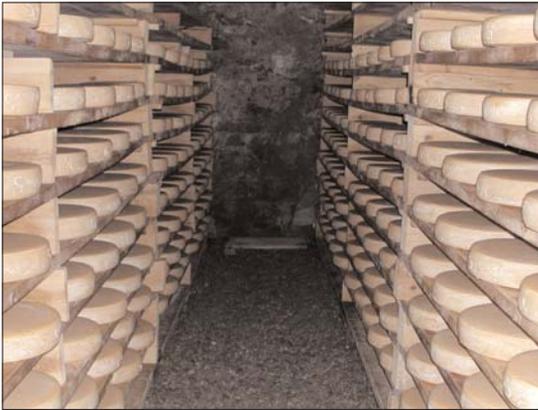
Personnel de l'alpage

Dans les années 50, on comptait environ 5 personnes par alpage, à savoir le fromager, le 1^{er} berger, le 2^e berger, le mayor* et le marqueur*. Les plus grands alpages comme Colombire pouvaient avoir jusque'à une dizaine d'employés. On n'y vit aucune femme jusque dans la moitié des années 70. Un fromager touchait en 1950 environ 10 francs par jour, salaire distribué en fruit* et en argent, puis 80 francs par jour dans le courant des années 60.



En moyenne, selon leur importance, les alpages accueillait entre 100 et 150 vaches. Certains y acceptaient un taureau. La vie n'était pas toujours facile pour lui, car les vaches pouvaient être très violentes à son égard. On le protégeait même avec une petite plaque en fer placée entre les cornes et garnie de pointes pour décourager les vaches à lui porter des coups de tête. Ses « services » étaient souvent payants et pouvaient atteindre jusqu'à 200 francs la saillie dans les années 60.

Les propriétaires y alpaient également les porcs. Ceux-ci étaient déplacés deux fois par jour, dont une fois à la tsjièreu* pour y boire le petit lait. Vers la mi-août, lorsque la traite passait à une seule fois par jour, les propriétaires qui avaient le moins de vaches devaient descendre leurs porcs pour cause de manque de nourriture. Les autres restaient jusqu'à la désalpe.



Cave de Merdesson.

Une journée à l'alpage

Levé avant 4 heures du matin pour éviter les mouches lors des grandes chaleurs, le personnel commençait par la traite, puis le fromager s'activait. Les bergers menaient le troupeau au déjeuner. Ils revenaient ensuite dans l'après-midi pour la deuxième traite. Tout se faisait alors en plein air. On déplaçait le troupeau 2 fois par jour pour changer d'herbage. Lors des grandes chaleurs, la traite était très difficile, car les tétines étaient douloureuses et les bêtes devenaient agressives.

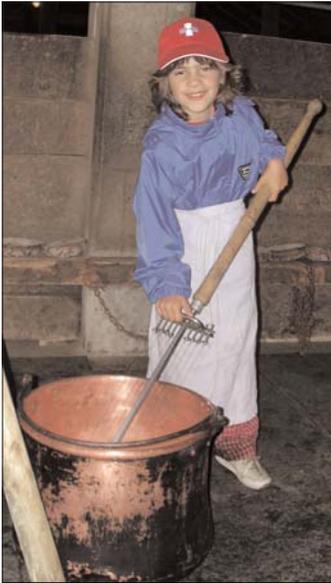
A Corbyre, on essaya pour la première fois d'organiser une salle de traite dans le début des années soixante, mais ce fut un échec. Il y faisait beaucoup trop chaud pour les vaches qui, de plus, avaient peur de l'enfermement. Le lait était mauvais. L'écurie, utilisée à peine un mois, fut détruite à la fin du premier estivage.

D'autres, à Colombire notamment, eurent plus de succès. Au début des années 70, la majorité des alpages était équipée de bonnes étables. Certaines commençaient même à avoir des machines à traire.



L alpage aujourd'hui

Si nous notons peu de modifications dans l'organisation générale, nous pouvons relever aujourd'hui les différences suivantes :



**La relève est assurée.
Elève en course scolaire au
musée d'alpage.**

- Après plusieurs fusions et séparations, les alpages en fonction pour les propriétaires du Haut-Plateau sont : Mondralèche, Err de Lens, Corbyre, Pépinet, Colombire, Merdesson, ainsi que le Mont-Lachaux et la Montagnette pour les génisses. Le Plan est exploité par des propriétaires fribourgeois.
- La gestion est encore organisée par les consortages, mais on assiste également à des gestions privées. Des locataires louent l'alpage au consortage et s'occupent ensuite de la gestion complète de l'estivage. Les alpages de Merdesson, Mondralèche, Err de Lens, du Scex et de Colombire sont aujourd'hui gérés de cette manière.
- Les alpages ont d'autres sources de revenus que le fruit des bêtes : subventions par rapport au nombre de bêtes alpées, vente de produits au grand public (sur place ou en magasin), perception de droits de passages auprès des remontées mécaniques, location des remointzes, installation de buvettes...
- L'inalpe se fait en bétailière. Il n'y a quasiment plus de montées à pied. Certains alpages organisent la dernière partie du trajet sous forme de cortège pour en faire une attraction touristique.
- Les génisses jusqu'à 2-3 ans sont gérées séparément. A l'alpage du Mont-Lachaux, pour ce qui concerne les communes de la Grande Bourgeoisie, elles sont réunies déjà au printemps dans les parcs communaux des villages, puis l'inalpe se fait encore à pied jusqu'au parc de la Daille. Elles ont un estivage légèrement plus long que les vaches.
- Il n'y a plus de remointzes. Celles-ci, et pour autant qu'elles soient encore utilisables, sont louées à des particuliers.
- Il y a moins de surveillance, voire plus du tout durant la nuit, car le troupeau est placé dans un parc électrique. Les bergers ont également droit à une sieste dans la journée.



Natal Borgeat, conservateur du Musée d'alpage, avec une représentante de Colombire.

- Les mesures de lait ne se font plus que 4 fois durant l'estivage.
- Certains alpages sont passés à la traite mobile, soit par contrainte, soit pour augmenter la production, comme à Colombire. Ainsi, les bêtes ont moins de trajets à faire et profitent de la meilleure herbe, donnant ainsi un lait plus riche. Le troupeau est déplacé tous les 10 jours environ.
- Les vaches de la race d'Hérens destinées au combat sont peu, voire pas du tout traitées, ce qui diminue les soins à leur apporter.

Les grands changements découlent principalement de nouvelles réglementations cantonales ou fédérales dont voici quelques exemples :

- Les contingentements laitiers ont été définis par l'Etat pour chaque alpage. Ceux-ci peuvent être loués à d'autres alpages pour environ 10 centimes le litre.
- Selon les qualités géographiques de l'alpage (par exemple la présence de sources naturelles), les vaches ne peuvent plus rester à l'intérieur pour les traites ou les nuits, car lesdits alpages ont des épandages à lisier inadaptés.
- Les propriétaires doivent fournir des certificats de contrôle vétérinaire pour les bêtes qui n'ont pas eu de veau l'année précédente. Une vache n'ayant pas porté, ne serait-ce qu'une année, n'est pas acceptée sur l'alpage.
- Les exigences de qualité pour le fromage sont très pointues. Un cahier des charges précis doit être rempli par le fromager.
- Le fromager peut bénéficier d'une formation spécialisée de 3 semaines sur les fromages d'alpage en Valais (formation différente de celle du fromage de laiterie).
- Des contrôles saisonniers sont effectués par le laboratoire cantonal et par l'inspecteur des laiteries. Les subventionnements sont attribués selon la surface exploitée et le nombre de bêtes détenues. La production n'est pas du tout prise en compte dans le calcul.
- L'exploitation de l'alpage doit en plus assurer de manière durable le rendement et la beauté du paysage alpin, avec une couverture végétale intacte, des terrains stables et des eaux de source et souterraine propres.



Lintégration de l'alpage dans l'évolution du tourisme local

L'agrotourisme est une forme de loisirs de plus en plus recherchée. Les alpages de notre région l'ont bien compris. La demande est là, et l'intérêt pour cet agrotourisme est croissant.

En 1994, la commission intercommunale du Musée d'alpage de Colombire a créé un espace destiné à rappeler aux promeneurs la vie d'autrefois sur l'alpe.



Alpage de Pépinet et sa nouvelle buvette.

Pour ce faire, l'ancienne tsjjièreu* de Colombire a été remise à l'Office du tourisme d'Aminona. Dès 1997, à l'arrivée du nouveau conservateur, Natal Borgeat, le produit a connu un développement rapide auprès des touristes.

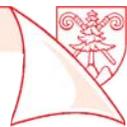
En collaboration avec l'alpage de Colombire et les partenaires touristiques du Haut-Plateau, le Musée organise des rendez-vous hebdomadaires, « Les Matinées à l'Alpage », comprenant aujourd'hui visites guidées de l'alpage avec petit-déjeuner, visites du musée, raclettes et vente des produits du terroir.

En collaboration avec l'alpage de Colombire et les partenaires touristiques du Haut-Plateau, le Musée organise des rendez-vous hebdomadaires, « Les Matinées à l'Alpage », comprenant aujourd'hui visites guidées de l'alpage avec petit-déjeuner, visites du musée, raclettes et vente des produits du terroir.

Ainsi, ces visites guidées attirent-elles en moyenne une quinzaine de personnes. Le public y est très varié : écoliers, familles, entreprises... Tout le monde y trouve son plaisir.

Les membres du comité décident donc de développer le site par le projet « Hameau de Colombire », dont le but est de sauvegarder le patrimoine rural, de dynamiser le musée et de créer un point d'attraction culturelle. L'association est actuellement à la recherche de 4 mayens supplémentaires menacés de destruction pour les reconstruire dans la zone du Hameau.

Un chemin de la transhumance reliant Salquenen à Colombire est lui fonctionnel depuis cette année; il retrace les différentes étapes de la vie du paysan qui s'articulaient au travers des divers étages de la plaine et des vignes, des villages et des champs, des mayens et des alpages.



A ces initiatives viennent s'ajouter d'autres innovations dans les alpages, telle qu'une buvette avec restauration typique ouverte en été 2004 à Pépinet, rejointe bientôt par celle de Colombire/Prabaron durant l'hiver 2004/2005. Ceci est rendu possible par les modifications de gestion qui libèrent de la place dans les alpages.

D'autres formes encore de développement et de diversification se font jour, à l'image de Mondralèche dont les produits de M^{me} Doris Mudry sont connus dans toute la région, car disponibles dans de nombreux supermarchés et laiteries. L'alpage du Plan profite également de sa situation privilégiée et de son accessibilité (il est atteignable en voiture) pour proposer la vente directe de ses produits.



Désalpe de Pépinet 2005.

Conclusion

Dans les années 80-90, parfois marginalisée par un souhait de développement international de la station et de nouvelles réglementations parfois trop exigeantes, la paysannerie de montagne a connu un fort déclin dans notre région. De nombreuses exploitations ont disparu, faute de repreneurs. Pour assurer leur existence, les alpages ont parfois dû procéder à des alliances, à des fusions ou à des séparations. Aujourd'hui, grâce au développement de l'agrotourisme et à une diversification

possible de l'agriculture de montagne, des jeunes sont prêts à reprendre le flambeau de leurs aînés.

Ils pourront alors assurer un développement durable des ressources et du paysage de notre région.

Remerciements:

– *A Candide et Félix Tapparel, à Jean-Roger et Dorothée Mudry, à Michel Vocat, à Samuel et Jean-Claude Berclaz, à Natal Borgeat, à Benoît Robyr et à tous ceux qui ont participé à l'élaboration de cet article.*

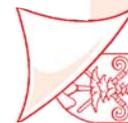
Bibliographie

- *De mon temps... à l'alpage*, Société d'économie alpestre du Valais romand, Editions à la carte.
- *Histoire d'un alpage valaisan «Herr de Lens»*, par Joseph Lamon.

Les alpages du Haut-Plateau en 2005

| Alpage | Propriétaire | Altitude | Nb Ha | Nombre de bêtes | Nombre de propriétaires | Bâtiments utilisés | Effectif du personnel | Production laitière en l. | Exploitant |
|---|---|--|-------|---|---|--------------------|--|--|---|
| Mondralèche/ Vatzeret/ Err de Chermignon | Consortage Icogne, Lens, Chermignon Montana | Cabane à 2000 m. Pâturages de 1650 à 2500 m. | NC | 120 vaches, majorité laitières, 130 génisses | 15 | 3 | 6, plus M. et M ^{me} Mudry, car gestion de deux troupeaux, un sur Vatzeret et un sur Mondralèche | 180'000* | Gestion privée depuis 27 ans par Charles-André et Doris Mudry |
| Err de Lens | Consortage Lens, Chermignon, Montana entre autres | Cabane à 2000 m. Pâturages de 1500 à 2400 m. | NC | 50 vaches 40 génisses | 5, dont l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf | 1 | 1 sur place 2 externes | 30'000 | Gérance privée par Pascal Cordonier depuis environ 20 ans |
| Corbyre | Consortage Chermignon, Lens, Montana | Cabane à 1800 m. Pâturages de 1600 à 1950 m. | 60 | 110, majorité race d'Hérens | 20 | 1 | 4 | 35'000 (année record), normalement en moyenne 26'000 | Consortage par Gino Bagnoud, président |
| Mont-Lachaux | La Grande Bourgeoisie | Pâturages de 1650 à 2000 m. | 241 | 200 | 48 | 3 | 2 | alpage à génisses | La Grande Bourgeoisie |
| Pépinet | Consortage Randogne, Mollens, Chermignon, Venthône | Cabane à 1960 m. Pâturages de 1600 à 2570 m. | 196 | 112 | 15 | 1 | 4 | 43'000 | Consortage par Michel Vocat, président |
| Colombire/La Montagnette | Consortage de Venthône, Mollens, Randogne, Veyras | Cabane à 2000 m. Alpage de 1800 à 2500 m. | 205 | 90 vaches dont 55 Hérens, 100 génisses | 10 | 2 | 3 fixes, 1 jeune au début et 2 pour la Montagnette (génisses) | 50'000 | Gestion privée par Samuel Berdaz |
| Merdesson | Consortage de Miège | Cabane à 2100 m. Alpage de 1900 m. à 2400 m. | 150 | 90 vaches et 15 veaux | 14 | 1 | 4 | 45'000 | Gestion privée par Jean-Roger et Dorothee Mudry |
| Alpage du Scex | Consortage de Miège | | NC | | | | | | Gestion privée |
| Alpage du Plan | Familles Duc et Barras | | NC | | | | | | par M. Wenger |
| Alpage de Bevron | Grande Bourgeoisie de la Noble Contrée | | NC | | | | | | |

* La différence de production de lait entre Mondralèche et les autres alpages vient du fait que la majorité des bêtes sont des laitières. Peu de vaches de la race d'Hérens, contrairement à Corbyre • NC= non communiqué.





Vocabulaire de l'alpage *

| | |
|---|--|
| Allodiateur, poïen, arpin, alpin | Membre du consortage qui possède au moins deux pieds de fonds. Il peut faire partie du comité. Le droit d'arpin s'achète ou s'hérite. |
| Ayant droit | Membre du consortage qui possède des fonds sans en avoir acquis la qualité d'allodiateur. Il ne peut faire partie du comité. |
| Celli | Cave. |
| Chatte | Décoration placée sur la tête des reines lors de la désalpe. |
| Comité | Se compose de trois membres qui dirigent l'alpage. Le procureur chef, le procureur adjoint et le secrétaire, nommés par l'assemblée générale. |
| Crïée | Mode de convocation publique, faite de vive voix à la sortie des messes du dimanche pour réunir les membres de l'alpage en assemblée. Pour des cas importants, on utilise le Bulletin officiel ou le pli recommandé. |
| Emine | Mesure du lait équivalent à la production de 5 vaches (1'300 à 1'800 litres selon les années). |
| Estivage | Migration des animaux dans les alpages en été, pour une durée d'environ 100 jours. |
| Fonds | Droit d'alpage. Se compte en vaches, demi-vaches, en pieds et en ongles. Une vache = 4 ou 5 pieds, soit la quantité de fourrage qu'elle mange au cours de l'estivage. Cela varie selon l'époque ou l'alpage. |
| Fruit | Produit du lait en général: beurre, fromage, sérac... |
| Fruitier | Responsable de la fabrication des produits du lait. |
| Maître | Chef de l'alpage, des employés, du bétail et de la production. Au début, ce rôle était souvent tenu par le premier berger. |
| Marqueur | Jeune employé, chargé de mesurer le lait et d'en tenir le registre. Il aide également le fromager. |
| Mayor | Il a la charge des porcs alpins et aide le fruitier. |
| Pahor | Premier berger qui a la charge de la garde du troupeau de jour et de nuit. Il était aussi parfois chef de l'alpage et gérait les provisions et le personnel. |
| Sérac | Fromage de 2 ^e cuisson obtenu en recuisant le lait dont on a extrait le premier fromage |
| Tsijièure | Fromagerie. |
| Vylir | Deuxième berger. |

* Cette liste n'est pas exhaustive, car chaque alpage a son vocabulaire qui peut être quelque peu différent.