

Maurice Damon

Jasseries

images de la montagne en 1963

Cahiers de Village de Forez

Introduction

Chaque Forézien, pour s'y être promené, ou pour y avoir vécu et travaillé, connaît la montagne des jasseries. Ces vastes étendues couvrent la partie haute des monts du Forez, de part et d'autre de la ligne de crête qui sépare Auvergne et Forez, départements du Puy-de-Dôme et de la Loire. A partir d'environ 1 300 mètres d'altitude, là où les arbres se rabougrissent, puis laissent la place à la bruyère, c'est la zone de l'ancienne transhumance estivale, le pays de la fourme.

Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, la plupart des montagnes ont été partagées entre leurs ayants-droit ou leurs copropriétaires, et les prés ont été agrandis au détriment de l'indivision. Le mode d'usage en a peu été affecté dans un premier temps. Chacun a continué à faire pacager son troupeau sur les landes de bruyère, désormais sur sa propre parcelle, à lui faire paître l'herbe nourrissante de son pré, à fabriquer et vendre ses fourmes.

Le XIX^e siècle, qui a été celui de la plus grande occupation des jasseries, a été aussi celui d'un considérable accroissement de la population, jusqu'au point d'une surpopulation, qui provoquera ensuite le départ de beaucoup vers les villes et ses emplois industriels. La montagne pastorale, qui se trouve peu à peu privée de main-d'œuvre, ne résiste évidemment pas au phénomène général de l'exode rural. Il n'existe plus aujourd'hui de jasseries exploitées sur le mode ancien, et il y a longtemps qu'on n'y fait plus de fourmes. En 1926, le quart des jasseries avaient été abandonnées ; en 1950 la moitié ; en 1988 une quarantaine sur l'ensemble du massif étaient habitées, et sur les 10 000 ha de montagne, 2 000 avaient été rendus à la forêt. On connaît les nouvelles utilisations qui sont faites aujourd'hui de la montagne avec les syndicats d'estive de moutons sur les deux versants, l'amélioration de terrains de parcours devenus des réserves d'herbe, la transformation de loges et de cabanes en résidences secondaires et la volonté affichée de la préservation et de l'exploitation touristique de cette montagne.

Il se trouve que, dans les années soixante, par attrait pour ce pays d'ancêtres et leurs habitants, et aussi pour les besoins d'un travail de recherche universitaire, j'ai séjourné à plusieurs reprises à Garnier. Ce "jas" avait un peu mieux résisté que d'autres, et sept loges étaient encore occupées et exploitées. Locataire de la seule loge vacante, je pouvais observer de près les dernières manifestations du mode de vie montagnard, interroger mes voisins, parler avec eux, essayer de comprendre comment la montagne de la fourme s'enracinait dans la société locale, pour finalement laisser place à de nouvelles fonctions. De Garnier, je pouvais parcourir les deux versants de la montagne et observer ce qui restait encore vivant.

Au cours de ces séjours, j'ai réalisé, en été 1963, des photographies destinées à illustrer ce que j'avais à écrire. Elles ne sont pas assez nombreuses et souvent de qualité douteuse. Elles n'en sont pas moins des documents utiles à la compréhension de pratiques matérielles, sociales, économiques et culturelles qui ont marqué notre région et contribué à faire de beaucoup de Foréziens ce qu'ils sont. Le commentaire qui accompagne ces images se réfère, bien entendu, à la situation observée en 1963.

Village de Forez, groupe d'histoire locale du centre social de Montbrison, joue le rôle de conservatoire des modes de vie foréziens. Ses membres ne cherchent pas à cultiver une trompeuse nostalgie. Ils sont, en revanche, convaincus de l'intérêt qu'il y a à rechercher dans le passé de quoi mieux comprendre l'actualité, et mettent pour cela les résultats de leurs travaux à la disposition de tous. Cet album de photos apporte ici sa modeste contribution. Je remercie les amis de Village de Forez qui, grâce à leur moderne savoir-faire, leur patience et leur bonne volonté, ont restauré ces vieilles images et en ont facilité la publication.

Des villages à la montagne

A l'est du Massif central, les monts du Forez occupent une position approximativement équidistante de Clermont-Ferrand et de Lyon, orientés nord-ouest – sud-est au sud d'une ligne qui relierait ces deux villes. La chaîne, qui s'allonge sur plus d'une quarantaine de kilomètres, se sépare des monts du Livradois avec lesquels elle est greffée sur les plateaux du Velay, culmine à Pierre-sur-Haute à 1 640 mètres, pour rejoindre les Bois noirs en s'inclinant vers le nord. Des chaînons secondaires ne contrarient pas le mouvement général de l'ensemble.

Sur l'un et l'autre versant, les villages se délimitent perpendiculairement au sens de la chaîne. De part et d'autre, si l'on se dirige vers les sommets, on rencontre successivement trois zones : villages, forêt, montagne pastorale.

L'habitat permanent se caractérise par un grand nombre de hameaux dispersés – on dit, ici, *villages*. Plus ou moins proches des habitations, s'étendent les terrains de cultures céréalières et fourragères, les prés et une partie des terrains de pacage ; les bois de pins et de hêtres y ont une place secondaire. La grande forêt de sapins commence vers 1 000 ou 1 100 mètres d'altitude, sur une lisière indécise où l'habitat permanent et les accidents du relief ont découpé des échancrures.

L'aire pastorale occupe les sommets. Délimitée de tous côtés par l'altitude au niveau – vers 1 300 mètres – à partir duquel les arbres ne poussent plus, la montagne des jasseries épouse en réduction le tracé général de la chaîne. Couvrant environ 10 000 hectares, elle s'allonge sur quelque 25 kilomètres ; très inégale en largeur, elle se ramifie ici et là, entrecoupée de gorges et de vallons boisés qu'ont creusés les rivières qu'elle fait naître. S'étendant davantage vers le sud, elle ne dépasse pas cependant huit ou neuf kilomètres en droite ligne dans sa plus grande largeur, du côté de la croix du Fossat et de la montagne de Courreau. C'est une suite de croupes molles et lourdes, recouvertes de bruyère, d'où émergent la gentiane et l'arnica, paysage sans cesse renouvelé quand on suit la direction de la chaîne. La monotonie est çà et là rompue par quelque piton d'origine volcanique ou quelques touffes d'arbres squelettiques, et au loin l'éboulis dominant de Pierre-sur-Haute.

Les villages pastoraux découpent donc leur territoire, à mesure que s'élève l'altitude, successivement dans une partie de ces trois zones. Leur participation à l'exploitation pastorale est d'autant plus forte qu'ils se trouvent placés près du centre de la chaîne, où les pâturages ont une plus grande étendue. Les localités au nord et au sud de la chaîne, qui s'élèvent jusqu'à de moindres altitudes, ont de moins vastes superficies de montagne pastorale, ou n'en ont pas du tout. Cinq communes occupent la plus grande partie de la zone pastorale sur le versant auvergnat : Le Brugeron, Saint-Pierre-la-Bourlhionne, Job, Valcivières, Saint-Anthème ; six sur le versant forézien : Jeansagnères, Chalmazel, Sauvain, Saint-Bonnet-le-Courreau, Roche, Lérigneux. Les communes des extrémités, qui étirent un bras vers la montagne, ont construit de plus rares jasseries.

La distance est réduite entre l'aire de l'habitat permanent et celle des pâturages d'été : seulement deux ou trois kilomètres à travers les bois séparent les fermes les plus élevées des premières jasseries, tandis que les exploitations les plus éloignées qui pratiquent l'estivage sont rarement situées à plus d'une douzaine de kilomètres de la montagne. Cette situation autorise des rapports relativement faciles et fréquents entre la montagne et les hameaux ; ceci n'est pas sans lien avec la forme particulière de la vie pastorale forézienne.



Arrivée sur la montagne. Les Planches, Saint-Bonnet-le-Courreau



Limite forêt-montagne



Jasserie des Planches (1)



Jasserie des Planches (2)

Les montagnes et les fumées

L'ensemble de la zone est découpé en "montagnes", dont chacune porte un nom : montagnes de Garnier, de Coleigne, de Bazanne, de Pégrol, de la Richarde, du Grand Genévrier... Jusqu'à la deuxième moitié du XIX^e siècle, ces montagnes sont possédées de manière indivise. Certaines sont la propriété d'une commune ; d'autres, sectionnales, appartiennent à l'ensemble des habitants d'un hameau ou d'un groupe de hameaux, qui en sont alors les ayants-droit. D'autres, enfin, sont possédées par des copropriétaires, dont le titre de propriété est indépendant du lieu de leur résidence. Chaque montagne donne lieu à des droits et règlements particuliers : nombre de vaches estivées, dates de début et de fin de la transhumance, partage et modes d'usage de l'eau...

Sur chacune de ces montagnes sont implantés des bâtiments d'exploitation - les jasseries - propriétés individuelles destinées au troupeau d'une seule ferme et au personnel, familial ou domestique, chargé de son entretien et des travaux de laiterie. Propriété individuelle également est le grand pré attenant à chaque bâtiment. Le terme « jasserie », le plus connu dans la région, est en réalité peu utilisé par les gens du pays pour désigner le bâtiment lui-même. Ce sont les termes « loge » dans la Loire, « cabane » dans le Puy-de-Dôme, qui sont le plus couramment employés.

Sur les montagnes possédées en indivision, ces loges ou cabanes sont groupées, plus ou moins nombreuses selon l'étendue de la montagne. C'est cet ensemble qu'on appelait le « jas » : « jas » de Garnier, de Pégrol, de Coleigne, de Renat...

Quand les montagnes sont communales, ou sectionnales, les constructions sont dispersées, situées à la lisière des bois, proches des terrains communs de pacage.

Pour l'exploitation pastorale, le schéma qui s'est imposé - dont on trouve les prémises dès le XI^e siècle - combine le parcours des troupeaux sur ces montagnes indivises et l'usage individuel du bâtiment, qui est à la fois habitation, étable et lieu de travail. Le pré situé en aval - la « fumée » forézienne, la « fumade » auvergnate » -, fécondé par l'eau qui traverse l'étable, entraînant la bouse dans son courant, est une sorte d'extension de chacune de ces loges ou cabanes.

Chaque jasserie est le complément économique d'une ferme située plus bas dans les villages, ou plus exactement un élément dans un ensemble domestique qui associe agriculture et élevage. La période d'estive dure au moins 5 mois (juin-octobre), et c'est tout le troupeau, (vaches, génisses, veaux) qui est sur la montagne. Pendant ce temps,

- Les bêtes sont nourries sur la montagne ;
- Les prés sont alors libérés au village, ce qui permet d'amasser plus de foin pour des hivers longs dans cette région d'altitude ;
- Une récolte de foin complémentaire, les bonnes années, est disponible dans les "fumées" des jasseries, et grossit la réserve hivernale ;
- Le troupeau est alors plus important, et ses productions sont accrues pour la commercialisation (veaux, fourmes, beurre) ;
- La quantité de fumier produite pendant l'hiver est plus abondante pour un meilleur rendement des terres labourables (seigle...).



Sur le chemin des Planches à Garnier



Sur le chemin de Garnier



Les jasseries, ou le jas, de Garnier



Garnier. Deux loges et les fumées



Garnier. Une loge, les fumées et la montagne



Loges à Garnier, Gourgon, Pierre Bazanne



La montagne de Garnier



La montagne de Garnier au lever du jour



La montagne de Garnier dans le brouillard



Borne-limite sur la montagne



Coleigne (Sauvain)



La croix du Fossat (Saint-Pierre-la-Bourlhionne)



Pégrol (Valcivières)

"Cabanes" auvergnates et "loges" foréziennes (extérieur)

Pour désigner le bâtiment de la montagne, les Auvergnats utilisent le terme "cabane" ; les Foréziens disent la "loge". Les deux appellations, qui ont le sens général de construction rudimentaire de petite dimension, prennent, appliquées à la montagne, un sens spécifique.

La "jasserie", pour les habitants de la région autres que les montagnards, désigne le bâtiment ; pour ceux qui ont vécu ou vivent sur la montagne, le terme a une portée plus générale et englobe à la fois le bâtiment, le pré et les proches environs. On n'entre pas dans la "jasserie", mais dans la "loge" ou dans la "cabane".

La loge, la cabane ont plusieurs usages. Le bâtiment est d'abord une étable ; c'est aussi un fenil ; c'est encore une laiterie ; c'est enfin une maison d'habitation. Remplissant également ces divers rôles, loges foréziennes et cabanes auvergnates, isolées ou groupées, présentent toutes le même aspect général.

L'ensemble forme un plan rectangulaire. La largeur est sensiblement la même dans tous les cas, de l'ordre de sept ou huit mètres : elle est dictée par l'espacement nécessaire aux deux rangées où sont attachées les vaches, ajouté à l'allée centrale. La longueur varie selon l'importance du troupeau, depuis une dizaine de mètres jusqu'à près de quarante. La plus grande construction est à Garnier : le troupeau comptait entre trente et quarante laitières. C'est là une exception, signifiée dans le surnom de son ancien propriétaire : "le Riche". Cette loge a d'ailleurs été séparée en deux par un mur pour constituer deux loges accolées mais indépendantes. Aujourd'hui, transformée à l'intérieur, elle est utilisée par le Syndicat d'estive des moutons et abrite une auberge.

Une disposition simple groupe sur une même ligne les divers éléments de la construction ; la façade est sous la pente du toit, dans le sens de la plus grande dimension du bâtiment. Les murs sont entièrement bâtis en pierres de granit au grain fin jointes à la terre et à la chaux. Une épaisseur de 60 à 70 centimètres compense la faible profondeur des fondations. La hauteur au faîtage ne dépasse pas 4 ou 5 mètres ; sous les pentes du toit, elle varie avec la dénivellation du terrain et le type de toiture. Souvent, le bâtiment est adossé à la colline, perpendiculairement à la pente : la partie arrière est enterrée et le toit touche presque au sol, ce qui donne aux loges et cabanes une apparence trapue, comme si elles étaient prises dans la montagne. L'hiver, il arrive fréquemment qu'elles disparaissent sous la neige.

Sur de solides charpentes faites de troncs de sapin à peine équarris, le "couvert" était de tuiles creuses ou de chaume. Sur le versant de la Loire, il y avait déjà des tuiles au milieu du XVIII^e siècle, mais le chaume était encore utilisé au XIX^e siècle. Les constructions actuelles datent de la fin du XIX^e ou du début du XX^e siècle et toutes sont recouvertes de tuiles. En Auvergne, nombreuses sont les cabanes plus anciennes et le "paillis" voisine avec la tuile.

Le toit de chaume, paille et terre à la fois, nécessite une déclivité très prononcée, sur des murs en fer de lance, pour faciliter l'écoulement des eaux de pluie et de fonte des neiges, et éviter ainsi le pourrissement d'un matériau épais d'une quarantaine de centimètres. Malgré cela, le paillis exposé à la face nord doit être renouvelé tous les quinze ans environ.

Les tuiles sont moins isolantes que le chaume, mais elles présentent sur lui un double avantage. Elles résistent beaucoup mieux à l'humidité et protègent aussi efficacement l'intérieur pour peu qu'on ait soin de remplacer celles qui sont fendues et de replacer celles qui ont glissé sous le poids de la neige ou sous l'effet de l'orage ; la pente du toit, d'autre part, est fortement réduite et, par suite, le volume laissé libre sous la charpente s'en trouve agrandi et plus facilement utilisable que celui ménagé sous un toit de chaume.

Les toits de tuile ne demandent qu'un minimum d'entretien ; le chaume exige plus de soin. Cependant, aujourd'hui, même dans les cabanes encore occupées, il n'est guère entretenu et l'on se contente de recouvrir les parties endommagées de plaques de tôle ou de fibrociment retenues par des perches. Il n'est plus question d'aménager le bâtiment pour le recouvrir de tuiles, alors qu'on pressent bien qu'un jour ou l'autre il faudra abandonner la montagne. Ou bien alors, par un malin calcul, on refait le paillis de la cabane qu'on n'utilise plus, de manière à prévenir le désir d'un probable acquéreur citadin en mal de choses rustiques.

Le rez-de-chaussée divise le corps principal du bâtiment en deux parties : la plus grande constitue l'étable, l'autre la pièce d'habitation et de travail. Autrefois, elles étaient séparées par des planches ; celles-ci sont remplacées par un mur bâti. Prolongeant l'ensemble du bâtiment, mais moins large que lui, la cave à fromage jouxte la pièce d'habitation, avec laquelle elle communique, du côté nord, plus propice à l'affinement. Elle se divise parfois en cave proprement dite et en "cavon", où le lait est mis à refroidir dans un bac plein d'eau. Certains ont jugé préférable d'installer la cave à quelques mètres de la construction principale, en un endroit jugé plus favorable par sa fraîcheur et son exposition. Un appentis ouvert sur le devant comble souvent l'espace laissé libre entre la cave et l'alignement de la façade.

Sous les pentes du toit, l'étage sert de fenil. Quelquefois, au-dessus de la pièce d'habitation, un recoin est séparé pour servir de chambre à coucher rudimentaire.

Cet aménagement n'est pas propre à la montagne. Il est la reproduction, à peine simplifiée, du modèle de la ferme traditionnelle. On peut s'en rendre compte en parcourant, dans les archives notariales, des inventaires ou des actes de vente du siècle dernier qui décrivent des bâtiments où l'étable, élément essentiel, est accolée à l'unique ou principale pièce réservée aux hommes. On peut reconnaître dans les fermes actuelles ce plan élémentaire, ultérieurement surchargé. Certaines petites fermes, abandonnées, n'ont pas subi de modification et présentent sous leur allure d'autrefois, une ressemblance caractéristique avec les loges et les cabanes. Il n'est pas moins remarquable, à l'inverse, que parmi les jasseries les plus proches de l'habitat permanent, certaines sont devenues des fermes sans qu'il y soit apporté de modification majeure.



Cabane (Pégrol)



Les Gorces (Saint-Anthème)



Cabanes. Les Pradoux (Valcivières)



Cabane abandonnée. Deux portes d'entrée



Lit clos auvergnat



Bergère à Pégrol. Madame Gourbeyre



Bergère auvergnate. Pégrol



Revenons à Garnier. Loge et sorbiers



Loge



Une autre loge



Florentine Trunel, et ses fils, Raymond et Maurice. Une seule entrée

Loges à Garnier (intérieur) et leurs occupants

Les diverses parties de la loge ou de la cabane sont des lieux de travail. C'est aussi là qu'on mange, qu'on dort et qu'on reçoit. La longueur de la pièce coïncide avec la largeur du bâtiment, parfois diminuée d'un mètre ou deux quand il y a un cavon. Quatre mètres est la dimension moyenne pour la largeur, qui varie selon l'importance du bâtiment, et par conséquent, de la ferme tout entière. La hauteur n'atteint pas deux mètres : il est clair que ces bâtiments ont été construits pour des hommes d'une taille généralement inférieure à celle des gens d'aujourd'hui.

En face de la porte qui communique avec l'étable, la cheminée dont la hotte, bâtie à l'intérieur, dépasse sur le pignon du toit, occupe une place importante. Large souvent de deux mètres, elle se compose de deux montants constitués chacun de deux gros blocs de granit taillés et sur lesquels repose une poutre de sapin. Le feu dans l'âtre est abandonné depuis plusieurs dizaines d'années ; dans une seule cabane, à Pégrol, les occupants, qui ont depuis délaissé la jasserie, l'utilisaient encore au moment de l'enquête. Ils n'avaient d'ailleurs pas d'autre moyen de chauffage et de cuisson à la ferme.

Pour les travaux de cuisine, on se servait de la crémaillère, du trépied, du chaudron, de la poêle à grande queue et autres instruments habituels ; les chroniqueurs ont noté que, pour manipuler plus facilement les grands chaudrons dans lesquels on chauffait la "soupe" des vaches, on employait une potence pivotante : le langage en a conservé le souvenir : on "descend" l'eau chauffée dans une chaudière posée à même le sol. Pour remplir les deux fonctions de chauffe et de cuisson, on a installé une chaudière en fonte et un poêle ou mieux, un fourneau, celui de la ferme qu'on a remplacé par un autre plus moderne.

La fenêtre, de petites dimensions (80 cm x 60 cm) située sur la façade au milieu de la largeur de la pièce, est seule à donner de la clarté. Fréquemment, le cadre vitré n'est pas solidaire de gonds mais doit être ôté quand on veut laisser passer l'air ; on l'enlève à la fin de la saison pour le remplacer par des planches ajustées, que les mauvais plaisants ne sont pas tentés de briser. Par elle-même la fenêtre attire car, donnant sur le pré et le plus souvent sur les chemins par où l'on va au village et l'on en revient, elle permet de voir et d'interpréter les allées et venues de chacun. Aussi bien est-ce, à l'intérieur, l'endroit situé près de la fenêtre qui constitue l'espace véritablement habité : c'est le lieu du repas, du café, de la lecture, des veillées...

Il arrive que cette seule partie soit planchéiée alors que le reste de la pièce est de terre battue. Tandis que les murs sont de pierres apparentes ou sommairement crépies, l'entour intérieur de la fenêtre est recouvert de papier peint fixé par des punaises ; parfois le papier est plus grossier, mais ce recoin apparaît toujours, malgré l'absence de séparation, comme un domaine réservé. Sur le papier sont accrochés un calendrier, des images, des cartes postales... Sur le rebord de la fenêtre, on a posé le transistor, des revues ou ouvrage de tricot, le buvard tue-mouches...

La table, recouverte d'une toile cirée, flanquée de ses bancs, prolonge ce rebord. Sur la table, restent fréquemment les reliefs d'un repas ou d'un casse-croûte, ou quelques tasses, témoins du dernier café. La cafetière le rappelle aussi sur le fourneau qui fait également partie de ce domaine. Un rayonnage sur la cheminée, d'autres près de la fenêtre protégés par un rideau portent la boîte à sucre, le moulin à café, les couverts et autres ustensiles de cuisine. Un placard noirci complète le mobilier de cuisine.

Le lit, parfois deux, n'entre pas tout à fait dans le même cadre puisqu'une pièce spéciale lui est quelquefois réservée. Mais là aussi on a affaire à un espace privilégié : le mur à cet endroit est couvert de papier et c'est au-dessus du lit qu'on a placé le crucifix et l'image de la Vierge.

La partie située au fond de la pièce, du côté de la cheminée, est différente. Contre le mur sont rangés les ustensiles de laiterie : la "caillère" ou des seaux dans lesquels on met à cailler le lait, la "burrère" ou baratte, la "selle-fromagère", table basse utilisée dans la fabrication de la fourme.

Sous la cheminée, la chaudière, au contraire du fourneau, appartient à cette zone de travail. Sur le mur opposé à la fenêtre, des rayonnages supportent d'autres seaux, des pots à lait, des fourmes qui sont là à un stade de leur séchage. Quand on n'a pas de cavon, des pommes de terre et d'autres légumes sont posés là, à même le sol. Devant, l'espace est laissé libre : c'est là qu'on se tient pour fabriquer les fourmes, pour manœuvrer la baratte ; c'est l'atelier de laiterie.

C'est le rythme quotidiennement imposé au troupeau qui règle les activités. La journée se découpe en deux temps ; ils correspondent aux deux sorties des bêtes, le matin et l'après-midi. Le milieu de la journée se situe après la première rentrée du troupeau, vers 13 heures.

Le travail est traditionnellement réparti au cours de la journée de telle manière que deux personnes s'adonnent en même temps à des tâches différentes et également nécessaires à la bonne marche de la jasserie. C'est, lorsque le personnel est exclusivement familial, deux femmes, mère et fille par exemple, ou femme et ses jeunes enfants, ceux-ci étant considérés, pour le travail qu'on leur demande, comme un seul exécutant. Lorsque la ferme employait du personnel, c'étaient deux domestiques, hommes ou femmes, "jassiers", "jassières", ou encore un couple de domestiques avec leurs propres enfants.

Les tâches de fabrication - et spécialement la fourme - sont les plus délicates ; elles demandent du savoir-faire et beaucoup de soin. C'est la mère, ou la seule femme adulte, qui se charge de ce travail, ou la vachère ou le vacher le plus expérimenté.

Le matin et l'après-midi, l'autre personne surveille le troupeau dans la "fumée" devant la jasserie, puis le conduit sur la montagne. Les deux types de tâche ne sont pas interchangeables et ceux ou celles qui en sont chargés conservent la même fonction d'un bout à l'autre de la saison.

D'autres travaux sont effectués en commun ou indifféremment par l'une ou l'autre des personnes présentes. Les deux s'occupent de la traite, trois fois, puis plus récemment deux fois par jour, et du nettoyage de l'étable.

Le troupeau, bien entendu, est pour beaucoup dans la manière d'organiser le travail. Le soin qu'on porte à l'entretenir et le faire fructifier est un devoir familial en même temps qu'il procure une satisfaction personnelle. La fourme, produit du troupeau, image de la ferme, objet de jugement, est aussi une sorte de symbole concret de cette montagne forézienne.

Voici comment une femme expose son emploi du temps – rappelons-le, nous sommes en 1963. Il s'agit d'une célibataire de plus de trente ans qui s'occupe de la jasserie avec son père. Le père, un de ces vieillards qui ne peut plus s'occuper du travail de la terre qu'il laisse à ses fils, ne passe l'été sur la montagne que depuis le mariage d'une autre fille, qu'il a remplacée. Comme ils exploitent une jasserie intermédiaire "de printemps", c'est pendant six mois ou plus que la personne qui parle mène chaque jour la vie qu'elle décrit. Le sujet "on", souvent utilisé, inclut le père et la fille. Nos parenthèses ont pour but de rendre le texte plus clair.

On se lève à 5 heures. Quand je me lève, avant de m'habiller, j'appuie sur le bouton du transistor pour écouter l'accordéon. J'allume la chaudière et le fourneau. On boit le café.

Mon père racle les vaches (faire glisser la bouse dans la rase centrale). On descend l'eau de la chaudière et on donne (à boire) aux génisses : eau, tourteau, farine, un peu de sel. Après on donne (à boire) aux vaches : la même chose, mais plus de farine. On les traite au seau (traire les vaches pendant qu'elles boivent dans le seau qu'on leur a porté). On donne à boire aux veaux : les gros ont du lait, du petit-lait et de la farine.

On balaie les vaches (nettoyer le plancher). Alors, moi, (le redoublement signifie : les autres ne le font pas toutes) je lave la queue avec un seau d'eau, je trempe la queue dedans et je lave avec mes mains.

Après je rentre à la cuisine, je fais les fourmes, je fais les lits, on déjeune (casse-croûte vers 8 ou 9 heures).

Quand on a fini le déjeuner, on lâche les bêtes. Je m'occupe à tourner mes fourmes (sur les pièces de bois creusées en rond, les "chenaux", sur lesquels elles sèchent) : un quart de tour le matin, un quart de tour le soir (l'après-midi). Je fais le dîner. J'écarte la paille pour les moutons.

Après nous refermons (le troupeau rentre et on attache les bêtes) à midi (c'est-à-dire 13 heures). On redescend l'eau pour la boisson des vaches et on traite à nouveau. On donne à boire aux veaux, mais pas aux génisses.

On dîne (repas de midi).

Mon père fait les rigoles ; moi, je coupe du bois, ça dépend. On fait la causette, on lit.

On relâche (les bêtes) vers 4 heures. Là on les met à la fumée (le pré) pendant une heure et après on (le père) va sur la montagne : c'est moi qui vais à la fumée ; mon père, après, les monte à la montagne.

Je balaie l'écurie, je fais les lavées (nettoyer l'étable par le courant d'eau). Je tourne les fourmes et les fromages (de plus petite dimension).

A 8 heures, 8 heures et demie, on referme. On descend l'eau chaude, on donne à boire aux génisses, on traite au seau. On donne à boire aux veaux. On balaie les vaches.

On fait la soupe et on la mange. On se couche.

Notre interlocutrice a omis certains détails : par exemple, elle écrème le lait, elle fait aussi les lavées le matin, on veille avant le coucher à l'arrière-saison... Mais son exposé est conforme à la réalité ainsi que nous avons pu le vérifier dans les autres relations que nous avons obtenues et par les observations que nous avons faites. Dans l'organisation traditionnelle de la journée, les deux demi-journées se reproduisent identiques à elles-mêmes dans les principales occupations. On peut les schématiser ainsi :

- Repas (petit déjeuner ou repas de midi) ;
- Soins apportés au troupeau ;
- Traite des vaches ;
- Nettoyage de l'étable ;
- Fabrication du fromage et garde du troupeau, travaux effectués en même temps par deux personnes différentes ;
- La journée se termine par une troisième traite, puis le repas du soir ou "souper".

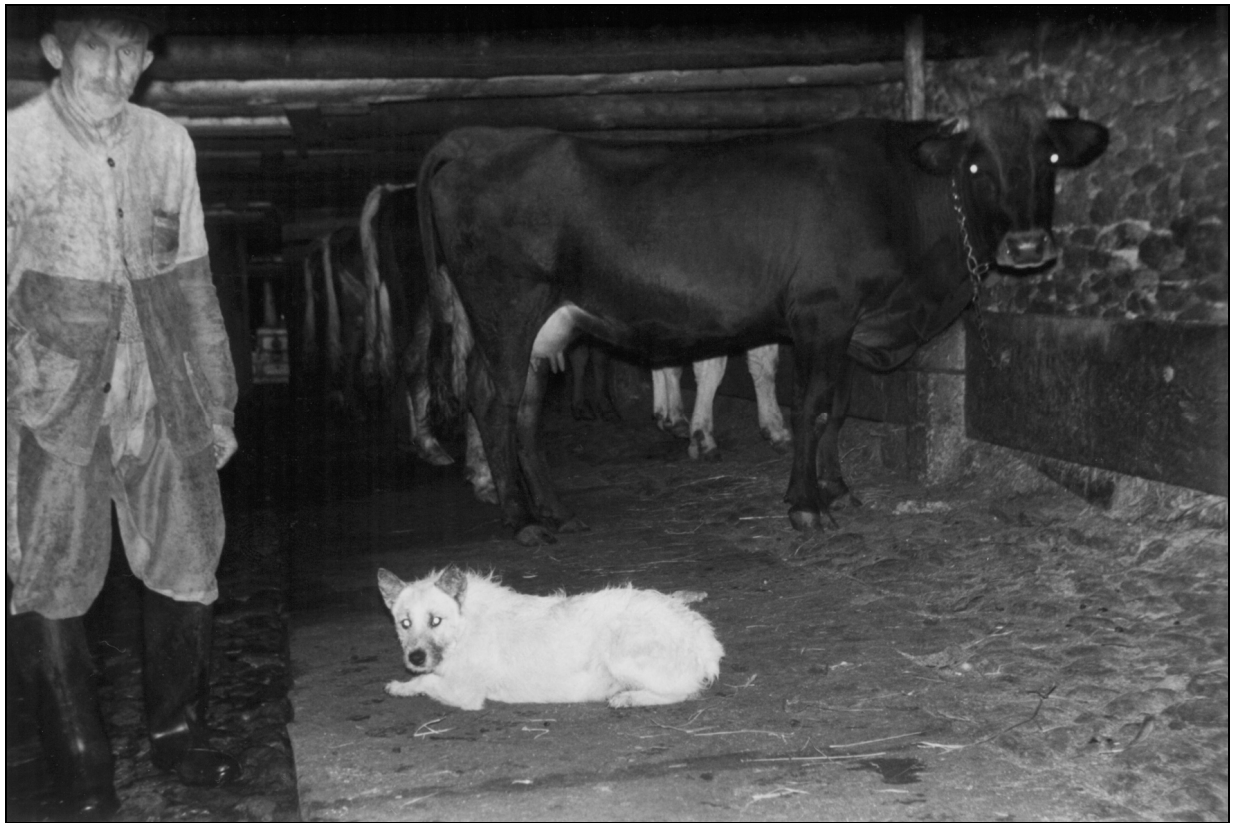
En 1963, ce schéma n'est valable dans la plupart des cas que pour la première demi-journée. On a généralement supprimé la traite des vaches à midi ; la fabrication des fourmes est généralement limitée au matin, comme ci-dessus : tous les paysans, à cause des difficultés de vente, ont réduit dans une plus ou moins grande proportion la production de fourmes et utilisent les quantités de lait disponible à l'engraissement des veaux pour la boucherie. Mais ces changements ne modifient pas profondément le rythme quotidien.



Charpente



A gauche en entrant, l'étable



Les vaches à l'étable



Au fond de l'étable, le coin des moutons



A droite en entrant, la logette



Joseph Poyet



Le même Joseph Poyet



Repas du soir. Maria Vray, ses filles Nicole, Yvonne



Agnès, Yvonne, Martine Vray



Chez Henri et Florentine Trunel



Henri Trunel, ses fils, un visiteur



Maurice Trunel

Le système d'irrigation. "Lavées" et "levées"

On entre dans l'étable par une double porte placée près de la cloison qui la sépare du logis. Quand les bêtes rentrent ou sortent, les deux battants sont ouverts ; aux autres moments, si le temps n'est pas trop froid, elle est ouverte par moitié et laisse entrer air et lumière qui ne pénètrent ailleurs que par deux ou trois minuscules ouvertures sur le mur de façade, quelquefois par une fenêtre au fond de l'étable.

Face à l'entrée, l'espace est laissé libre sur une largeur de deux ou trois mètres jusqu'au mur d'en face. Le sol est pavé, avec une déclivité destinée à faciliter l'écoulement des eaux qui nettoient l'étable. C'est là qu'ouvre la porte qui communique avec le logement ; c'est là aussi qu'est placé l'escalier ou l'échelle qui conduit à l'étage. Au fond, un bac creusé dans un bloc de granit ou un tronc de sapin reçoit l'eau qui sert à préparer la boisson des vaches ou à nettoyer les ustensiles. Des rayonnages portent les seaux à traire, la passoire du lait... A terre est posé le grand baquet en bois, le "lavillé", dans lequel on mélange l'eau et la farine pour les vaches. Quelquefois, on nourrit deux ou trois poules et lapins, qui ont leur place dans un recoin de cette entrée. On accroche au mur le manteau dont on se couvre par temps froid pour conduire le troupeau ; les bergères y déposent leur bâton. Lieu de passage pour les hommes et les bêtes, donnant accès à toutes les parties du bâtiment, cet endroit joue le rôle d'un vestibule ; contenant les instruments de traite, il est aussi un lieu de travail qui prolonge l'étable.

De chaque côté de l'étable, les crèches, faites de plateaux de sapin assemblés, sont maintenues, tous les deux mètres, par des pieds-droits fixés aux chevrons. Au fond de l'étable, un recoin fermé de planches est aménagé pour les moutons. Entre les deux rangées planchées où reposent les vaches s'étend l'allée centrale, large d'environ 1,50 mètre. Celle-ci ne permet pas seulement le passage ; pavée, située à un niveau inférieur, de dix ou vingt centimètres, à celui des planchers, elle est une "rase" destinée à recevoir le flux des eaux de nettoyage. C'est là une caractéristique technique qui associe dans un ensemble l'étable, l'eau et le pré en haut duquel est dressé le bâtiment, la "fumée", et qui justifie l'importance attachée à l'eau.

Le choix d'une exposition convenable n'a pas toujours permis de situer les constructions près des sources. Il était pourtant indispensable d'amener l'eau vers les loges et les cabanes au moyen de rigoles. A chaque loge ou cabane est attaché un "droit d'eau", établi par un texte ou par une longue tradition, qui se transmet avec les biens fonciers et le droit sur la montagne.

Une ou deux sources alimentent un même groupe de loges ou de cabanes. Il arrive que l'eau d'un ruisseau plus abondant serve à deux groupements distincts ; le flux est alors séparé en deux par un ouvrage de maçonnerie qui laisse passer de part et d'autre le débit voulu. Les propriétaires voisins exploitant la même source sont tenus d'entretenir en commun la tranchée, le "béal", par où l'eau arrive jusqu'au lieu habité. Le courant est acheminé derrière les bâtiments alignés ; du béal commun partent autant de dérivations qu'il y a de jasseries ayant droit.

L'usage de l'eau va de pair avec celui du pâturage et, sur les montagnes en copropriété, le débit est réglé pour chacun proportionnellement au droit de pacage. Avec la diminution du nombre des exploitants, la réglementation perd là aussi de sa rigueur. On nous a montré les planches qui, autrefois, placées à l'origine de la dérivation, laissaient passer l'eau par un orifice d'autant plus gros qu'on avait un droit plus important d'estiver. Comme par le passé, celui qui habite en aval est souvent obligé, les jours de sécheresse, d'enlever les mottes d'herbe qu'un autre, demeurant en amont, a placées de manière à arrêter le maigre cours du ruisseau commun et diriger l'eau vers sa loge.

Source alimentant une seule jasserie ou résultat d'une répartition, l'eau arrive toujours près du bâtiment, le plus souvent derrière lui, dans une réserve creusée dans le sol ; les parois sont

parfois grossièrement bâties en pierre pour retenir la terre. Cette "serve" (Puy-de-Dôme) ou "bonde" (Loire) n'a guère plus d'un mètre de profondeur au centre et forme un grossier demi-cercle de cinq à dix mètres de diamètre selon l'importance de la jasserie. Un conduit achemine une petite partie de l'eau vers le bac de l'étable ou du cavon. Mais c'est le nettoyage de l'étable et l'irrigation du pré qui nécessite et justifie l'accumulation d'un grand volume d'eau.

Dans le fond de la bonde est ménagé un orifice de dix à quinze centimètres de côté : c'est l'entrée d'un conduit bâti en pierre ou d'un tuyau qui, sous terre, va jusqu'au bâtiment et traverse le mur de l'étable, le plus souvent en face de la porte d'entrée. Le trou est obstrué par le "bondo", pièce de bois entourée de chiffons, prolongée par un manche qui émerge au-dessus de l'eau.

Le matin et l'après-midi, quand le troupeau a quitté l'étable, on fait glisser les bouses dans la rase centrale au moyen d'un racloir de bois, le "rièble", on "racle les vaches", on balaie le plancher, puis on ôte le bondo, on "lâche la bonde". L'eau, suivant le conduit, se déverse à flots jusque dans la rase légèrement inclinée, emportant les déjections que l'on entraîne avec le balai et sort à l'autre extrémité par un trou laissé dans le mur. Dehors, l'eau, mêlée aux éléments fécondants, va irriguer le pré ou "fumée", nom dû à cette technique de fumure.

Une tranchée profonde d'une trentaine de centimètres suit le bord ou le milieu du pré dans le sens de la pente ; c'est le "descendé". De là partent, formant avec le descendé un angle un peu inférieur à 90°, fermé vers le bas pour leur donner une inclinaison, des rigoles moins profondes, les "levées" qui, s'étendant d'un seul côté ou de part et d'autre du descendé suivant la conformation du terrain, traversent toute la largeur de la fumée. De dix mètres en dix mètres, les levées couvrent toute la partie du pré que l'on veut fertiliser. Elles sont taillées à la "jaille" ou "taille-pré", instrument double, tranchant d'un côté pour couper la motte, en forme de pioche de l'autre pour la soulever. Quelques-uns utilisent une charrue brabant dont le soc est parfois assorti d'une pièce métallique tranchante de manière à découper une tranchée au lieu de tracer un sillon.

Au sortir de l'étable, l'eau suit le descendé. Tant qu'on n'a pas fait les fenaisons, elle est dirigée vers le bas du pré, qu'on ne fauche pas. Quand l'herbe est coupée, on met tous ses soins à irriguer correctement la partie fauchée. Commencant par l'endroit à fertiliser situé le plus bas, on arrête le flux dans le descendé avec une motte à la hauteur d'une levée, dans laquelle l'eau se dirige jusqu'à ce qu'elle rencontre une autre motte qu'on a placée à une distance déterminant une petite étendue à immerger. Le flot débordant est repoussé avec force vers le bas à l'aide d'un "rièble". Deux ou trois jours plus tard, la motte est repoussée plus loin, ainsi jusqu'à l'extrémité de la levée ; puis on passe à la levée suivante jusqu'à irriguer tout le pré.



Partage des eaux



Curage de la bouse (1)



Curage de la bouse (2)



Derrière la loge



Les lavées : l'eau arrive dans l'étable



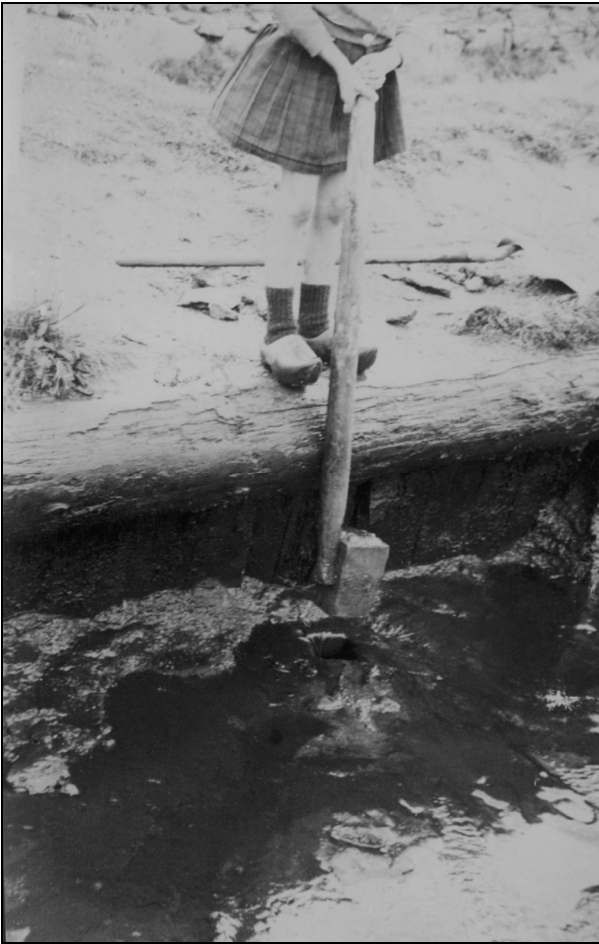
L'eau est entraînée avec le balai



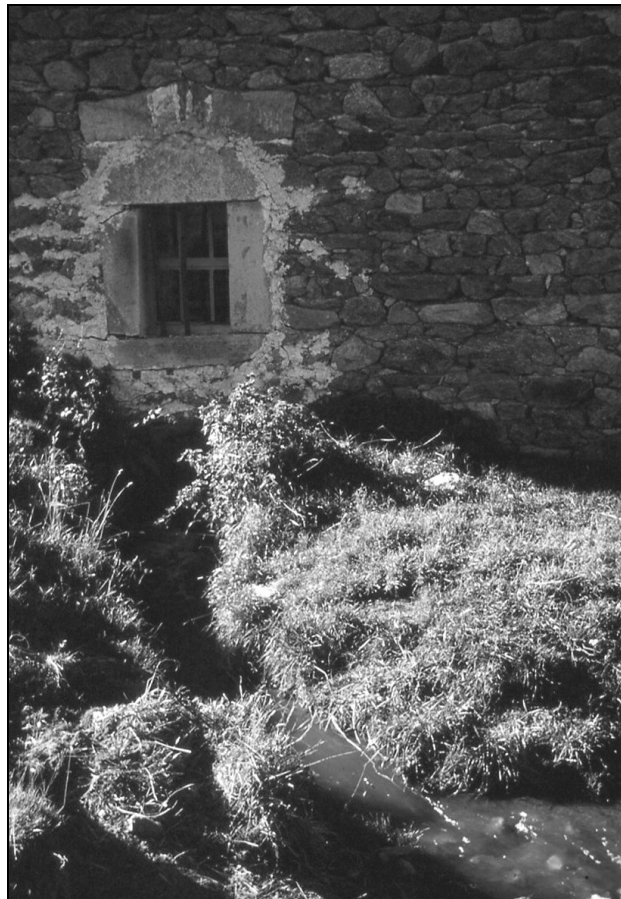
... la bonde est vidée



... puis rebouchée



... avec le bondeau



L'eau sort à l'extrémité de l'étable



Conduit en bois



L'eau est conduite dans les levées



Mare-jaille et rièble



La fumée, pré irrigué



Réserve de foin

Le troupeau sur la montagne

Dans l'optique du montagnard forézien – à l'époque de l'enquête – son troupeau forme un tout, et non une somme de têtes de bétail. Il a souvent hérité son troupeau de son père ; dans son esprit, même si les bêtes ont été renouvelées depuis, il y a une continuité entre le troupeau qui lui a été remis quand il est devenu patron, plusieurs années auparavant, et celui qu'il possède pour l'heure. C'est en quelque sorte le même troupeau parce que c'est celui de la même maison. Le nombre et l'état des bêtes sont des éléments déterminants dans l'appréciation qu'on porte sur une ferme. La visite d'une ferme commence presque toujours par l'étable.

Font partie du troupeau les bêtes qui mangent de l'herbe. Les veaux et les agneaux, qui boivent le lait de leur mère, ne sont pas comptés avec les autres animaux tant qu'ils demeurent à l'étable ; ainsi, les veaux, selon les règlements d'usage, ne sont pas considérés dans le décompte des animaux qui estivent sur la montagne. Il s'opère une deuxième distinction parmi les bêtes au pré : les vaches laitières d'une part, le reste du troupeau d'autre part, taureau, génisses, veaux sevrés, moutons, cheval.

Pour les gens du pays, la valeur d'un troupeau se mesure au nombre de "laitières". Les moutons, si l'on n'en néglige pas le rapport, occupent une place secondaire. Le profit qu'on tire de la vente des veaux, du beurre et du fromage donne aux vaches une considération particulière. Une bête qui "fait le veau" chaque année et fournit un lait crémeux et relativement abondant, une vache qui "fait", demeure à la ferme souvent jusqu'à la vieillesse ; même si son rendement laitier faiblit, on la garde dans son étable pour peu qu'elle soit de bonne constitution et que ses veaux naissent sans histoire, si elle est une "bonne bête". Car il y a une sorte de familiarité avec des bêtes dont on connaît l'histoire ; chaque vache a ses "idées" et il faut savoir en tenir compte. Tout le monde sait que les vaches ont un nom.

Si sa stérilité est une raison quasi sans appel pour se débarrasser d'une vache, l'attention et les soins qu'on apporte au moment du vêlage sont, en contrepartie, notoires. On ne saurait laisser la bête seule. On se lève la nuit, on passe une nuit blanche s'il le faut, à attendre la naissance. Il faut qu'un homme reste dans les alentours pour qu'on puisse, le moment venu, faire appel à lui si besoin est pour "tirer le veau". Quand le veau est né, on le nettoie avec une poignée de paille et on l'écarte de la mère qui, si elle le léchait, ne donnerait pas son lait ; mais les avis sont partagés là-dessus. On perce avec une aiguille la poche d'eau placentaire. La vache est recouverte d'un sac en jute pour la garantir du froid. On serre le corps de la bête en avant et en arrière du ventre ; la corde passe sous la queue, enserre la vulve et revient s'attacher sur le dos : ceci pour empêcher la vache de "faire la matrice". "Quand on le dit au vétérinaire, il dit que ce n'est pas vrai". Ce n'est pas qu'on croie tellement à la science du vétérinaire : après tout, on connaît mieux les bêtes que lui. Pourtant, on n'hésite pas à faire appel à ses services quand le vêlage s'annonce difficile.

Le troupeau se renouvelle en permanence. Chaque année quand la ferme est importante, moins souvent quand le troupeau est plus réduit, on choisit un ou plusieurs des veaux qui naissent, en nombre égal à celui des vaches vendues ou à vendre. Leur apparence leur vaut d'être retenus pour l'élevage jusqu'à l'âge adulte, tandis que les autres sont destinés à la vente. Ces veaux qui resteront à la ferme, ces "élèves", comblent le vide laissé par les bêtes dont on s'est défait. Des génisses nées deux ans auparavant donneront leur premier veau et leur lait ; des "élèves" d'un an rempliront la même fonction l'année suivante, les veaux de l'année deux ans plus tard...

Ce processus demeure théorique. Il ne compte pas avec les modifications ou accidents qui peuvent survenir : mortalité dans le troupeau, variations annuelles dans la réserve de foin, réduction du personnel de la ferme... Le cycle peut ne pas se reproduire exactement chaque année, ou bien le nombre des "élèves" être inférieur ou supérieur à celui des bêtes vendues, selon la marche de la ferme ; on peut parfois élever des veaux pour les vendre plus tard comme bœufs à atteler ou comme génisses prêtes à vêler. Les veaux sont aujourd'hui rarement vendus à quelques semaines comme on le faisait autrefois ; on les engraisse pour leur viande jusqu'à 100 ou 150 kilos. Il reste que le renouvellement du troupeau entretient une continuité qui en fait une histoire particulière.

On ne rencontre plus de vaches de la race locale, "dégénérée par suite des longues misères qu'elle a subies". La description peu flatteuse de ces "foréziennes" à l'"aspect ingrat" dissipe tout motif de s'étonner de leur disparition. Estimées en 1926 à huit ou neuf cents unités sur la montagne, "leur dernier refuge", elles sont déjà alors minoritaires, supplantées par les "ferrandaises", bêtes de taille moyenne à la robe pie rouge ou pie noire, meilleures laitières et plus robustes. Depuis quelques années se mêlent aux troupeaux quelques "hollandaises" qu'on apprécie pour leur rendement laitier ; leur lait est "bleu", peu crémeux, mais beaucoup ne fabriquent plus ni beurre ni fromage et vendent le lait. On déplore la "fragilité" de ces nouvelles venues et l'on continue de reconnaître les mérites des rustiques ferrandaises qui résistent mieux aux intempéries et s'accommodent des mauvais chemins. Descendantes, quoique de sang mêlé, des anciennes foréziennes, de plus en plus souvent "coupées" avec des races mieux sélectionnées aujourd'hui, la montbéliarde en particulier, elles sont considérées comme la race "du pays". Leur robustesse, la teneur en crème de leur lait ne sauraient en faire admettre d'autres sur la montagne.

Le troupeau estivé n'est donc pas différent de celui de la ferme. Au terme de l'hiver, le foin devient rare et, dès que le temps devient plus clémente, les bêtes sont "en champ", près du village. Puis, à la date fixée par le règlement autrefois, le troupeau doit partir. Seule une vache, "habituée de jeunesse" à ne pas estiver, reste à la ferme pour donner le lait aux personnes qui demeurent au village. Les bœufs et le cheval ne vont pas sur la montagne. Les moutons étaient interdits ou cantonnés sur certains pâturages d'été ; aujourd'hui, le relâchement des règles d'usage fait que les quelques moutons de la ferme suivent le troupeau sur la montagne.

Quand vient le jour de la montée, le troupeau s'agite à l'étable : les bêtes "sentent", dit-on, que c'est le moment de partir. Les vaches portent au cou la chaîne qui les attachait à la crèche de la ferme et qui les attachera à celle de la loge ou de la cabane ; quand elles arrivent à la jasserie,

chacune se dirige d'elle-même vers la place qu'elle occupait à la saison passée. Peut-être les bêtes "sentent"-elles qu'elles obéissent à un ordre qui leur est imposé et qui fait leur vie.

Cet ordre est dans la dépendance de celui que se sont donné les hommes dans l'accomplissement quotidien de leur travail.



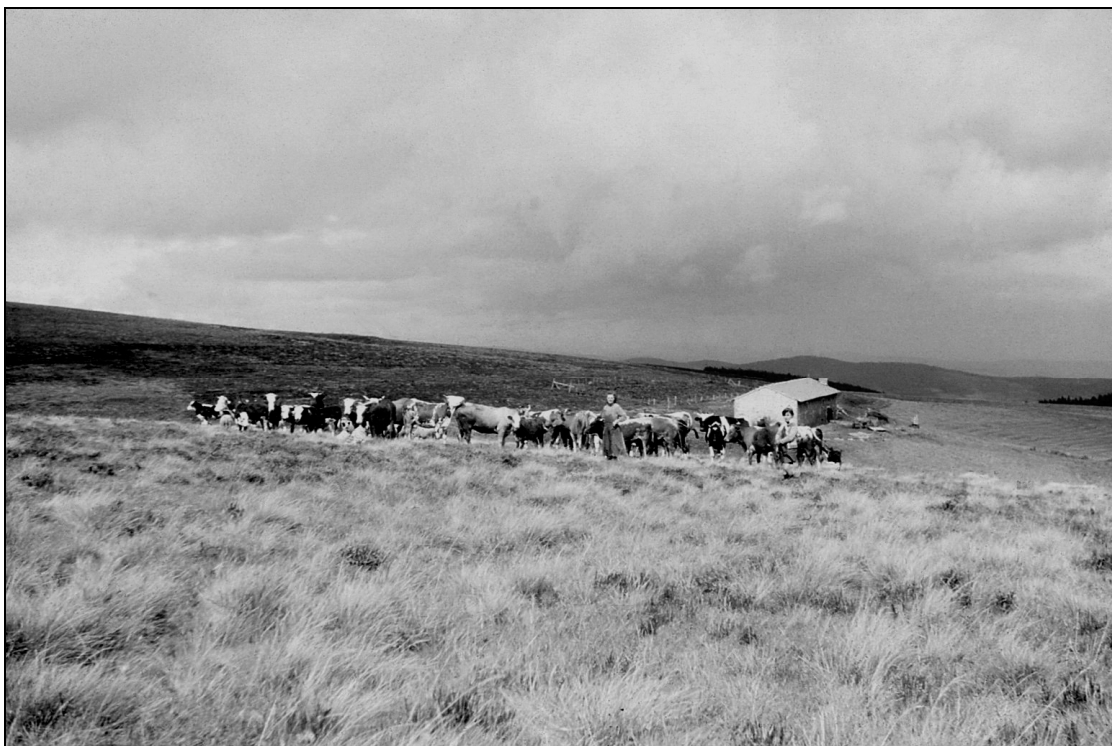
Troupeau. Jeanne Vray

Bandet 39		Diane 38,1	39,5, 38,9
Blanc 30		Gironde 37,9	
Manquette 38,5	39,6 40,1	Bude 38	
Calade 38,5		Chataigne 37,8	
Pige 38,7		Blouette 38	
Rubande 38,4			
Colombe 38,5			
Rose 38,2			
Blonde 38,5	40,7 41		
Bayon 38,3			
Brade 38,6	39,7 40		
Friquette 38,9	40,7		
Florine 38,1	39,2 40		
Étoile 38,1	39,3 39,5		
Jardinière 38,1			
Rercil 38,8	40,3		
Jamette 38,1	38,9 38,5		
Belle 38,1	40,6 40,8		
Fauvette 38,1	38,9 39		
Chopine 37,4	40,5 40,6		
Soulette 38,			
Fière 38,5			
Plaisante 37			
Bouteille 38,11			

Le nom des vaches. Joandel, Sauvain, années 20



Le départ vers la montagne



Des fumées à la montagne (1)



Des fumées à la montagne (2)



Séchage de la laine



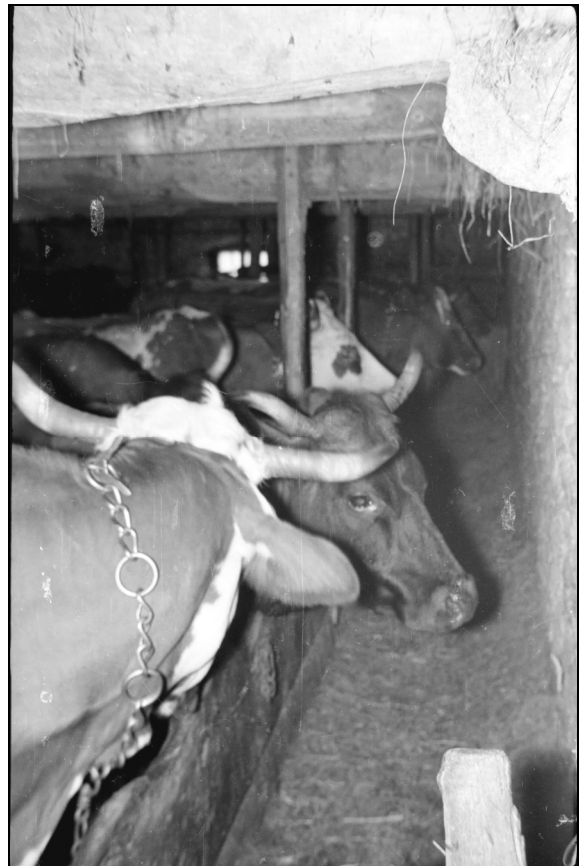
Jeanne et Geneviève Vray. Les airelles



Les airelles



Le retour à la loge



A l'étable



La traite



Le lait refroidit



... dans des bacs en pierre

Le beurre

Le jour de la fabrication du beurre est fixé en fonction du jour du marché hebdomadaire de la ville voisine où, selon le cas, on achemine les produits, deux jours avant en général. Ce jour apporte un surcroît de travail et il arrive qu'une fille restée à la ferme monte pour aider à la fabrication du beurre quand le personnel de la jasserie est réduit. Ceci occasionne des déplacements, des rencontres, soit qu'un membre de la ferme vienne chercher le beurre avec les fromages prêts à la vente, soit qu'une personne de la jasserie descende les marchandises au village pour qu'elles soient portées au marché.



Maria Maisse à la baratte



Père et fille, Joseph et Sylvanette Poyet



Le beurre est lavé



... relavé



Les marques sur le beurre



Les mottes

La fourme

La fabrication est préparée dès la veille, où le lait est mis à refroidir jusqu'au lendemain matin dans des seaux étamés ou en plastique, autrefois dans des pots en grès, baignant dans le bac du cavon ou de l'étable. Le matin, il est écrémé en partie et on ajoute le lait entier de la traite du matin : c'est du moins le principe. Mais si l'on prélève trop de crème - pour faire autant de fromage et plus de beurre - la fourme est "sèche", blanche, sans saveur.

La température est appréciée à la sensation produite sur l'index ; le lait doit être à environ 26°. S'il le faut, on le réchauffe un peu au bain-marie. Pour l'emprésurage, le lait était autrefois versé dans un récipient en bois, la "batte", capable de contenir la quantité nécessaire à la fabrication d'une fourme, ou la "caillère" de forme tronconique pour deux fourmes ou plus. Aujourd'hui, la caillère est en métal étamé ou bien on utilise simplement des seaux ; la présure est un produit du commerce qui a supplanté celle qu'on préparait avec une caillette de veau macérée dans de l'eau.

Près de deux heures plus tard, le caillé est formé. La paysanne le brise alors au moyen de l'"afreniê", rondelle en bois percée de trous et munie d'un manche qu'elle agite dans la caillère.

Réduit en miettes, le caillé est alors "accroché" : la femme se sert d'une palette qu'elle manœuvre lentement, perpendiculairement au bord de la caillère pour que les miettes s'agglutinent et que le caillé forme un bloc. Après usage, les instruments sont plongés dans l'eau froide ; ils seront frottés, nettoyés à la fin des opérations.

Une fois accroché, le caillé est séparé du petit-lait : la femme incline à plusieurs reprises la caillère, se servant comme d'un filtre de la main qui retient le caillé. Elle verse ensuite celui-ci sur la "selle-fromagère", table basse taillée dans un tronc de sapin, légèrement inclinée dans la direction du bec par où s'égoutte le reste du petit-lait. Elle lave la caillère dans le bac de l'étable et la renverse pour la mettre à sécher.

Sur la selle-fromagère, le caillé est découpé de manière qu'on puisse le saisir par poignées. Le moule des fourmes est fait de deux parties : la faisselle cylindrique, en bois, percée de trous pour l'écoulement, haute de 12 à 15 centimètres, d'un diamètre intérieur à peu près équivalent qui sera celui de la fourme ; le "cercle", tôle de zinc formée en cylindre, introduite à l'intérieur de la faisselle pour en augmenter la hauteur. C'est dans le cercle que se moule la fourme. Il arrive qu'on utilise la faisselle seule pour faire un fromage de plus petite dimension, un "vachard", quand, après avoir fait une ou deux fourmes, on n'a plus assez de caillé pour en fabriquer une autre. Le caillé est introduit dans le moule par poignées successives, broyé, pétri, tassé avec le poing. Il est salé deux fois à l'intérieur, puis au-dessus. Les cercles et la selle-fromagère sur laquelle ils sont placés sont rincés avec du petit-lait.

Quelques heures plus tard, les fourmes sont retournées dans leur moule et salées sur la partie qui était jusque-là au fond. Le soir, la femme les démoule et les couche à la suite des fabrications de la veille, sur les chenaux fixés aux solives de l'étable. La dernière de ces fourmes encore fragiles est retenue par un rondin de bois, le "fromage de bois", pour éviter qu'elles ne s'affaissent. Plusieurs fois par jour, la femme vient "tourner" ses fourmes d'un quart de tour, puis moins souvent à mesure qu'elles sèchent, ceci pour qu'elles conservent leur forme cylindrique et ne se gâtent pas à rester dans l'humidité ; dans le même but, elle essuie les chenaux.

Après trois semaines environ d'un séjour à l'étable dans la chaleur des bêtes, et quelquefois un temps dans le fond de la pièce d'habitation, les fourmes, qui sont alors assez dures pour se maintenir droites, sont disposées sur les rayons de la cave noire où l'eau suinte sur le sol. On vient encore les retourner ici de haut en bas en même temps qu'on examine si les vers ne font pas de dégâts. Sur les rayons, tandis que l'intérieur des fourmes se persille de bleu, des plus fraîches aux plus anciennes, le rouge s'accroît sur la croûte des fourmes qui "se font".

L'affinement dure trois mois au minimum, quatre ou cinq mois le plus souvent, avant que les fourmes puissent être portées au marché. A la fin de la saison, les fourmes qui n'ont pas été vendues parce qu'elles ne sont pas encore "faites" sont descendues dans la cave de la ferme où elles finiront de s'affiner.



Rosalie Montillard. Fourme. Le caillé est émietté



... accroché



... séparé du petit lait



... filtré avec la main



... versé sur la selle fromagère



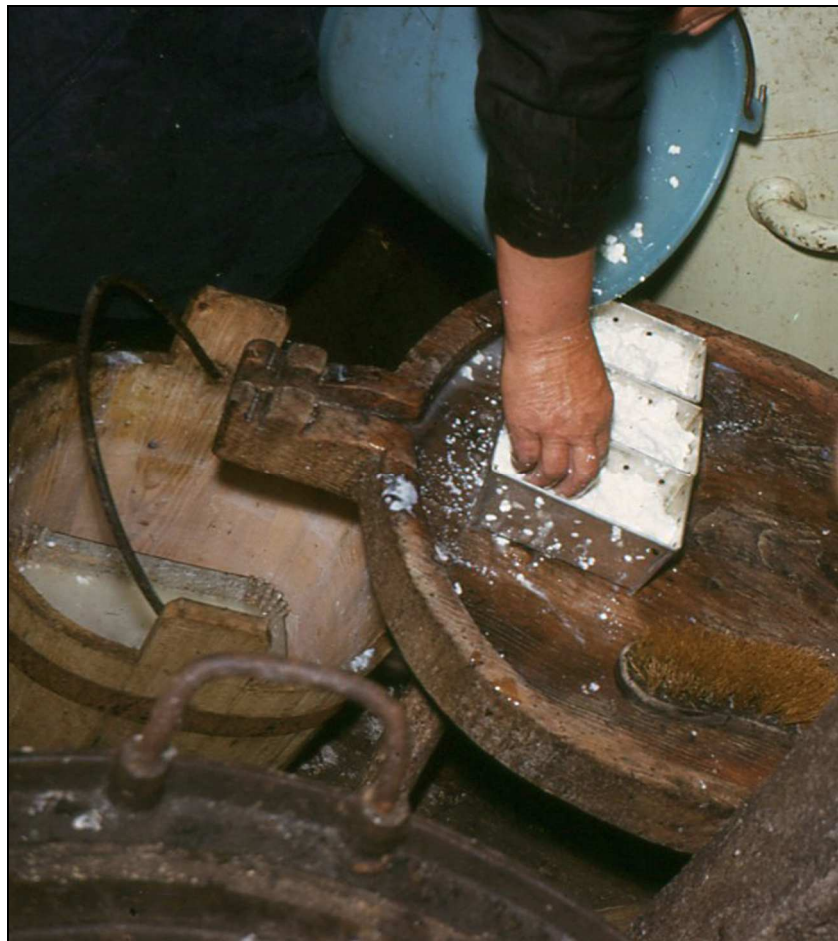
... découpé



... introduit dans les faisselles



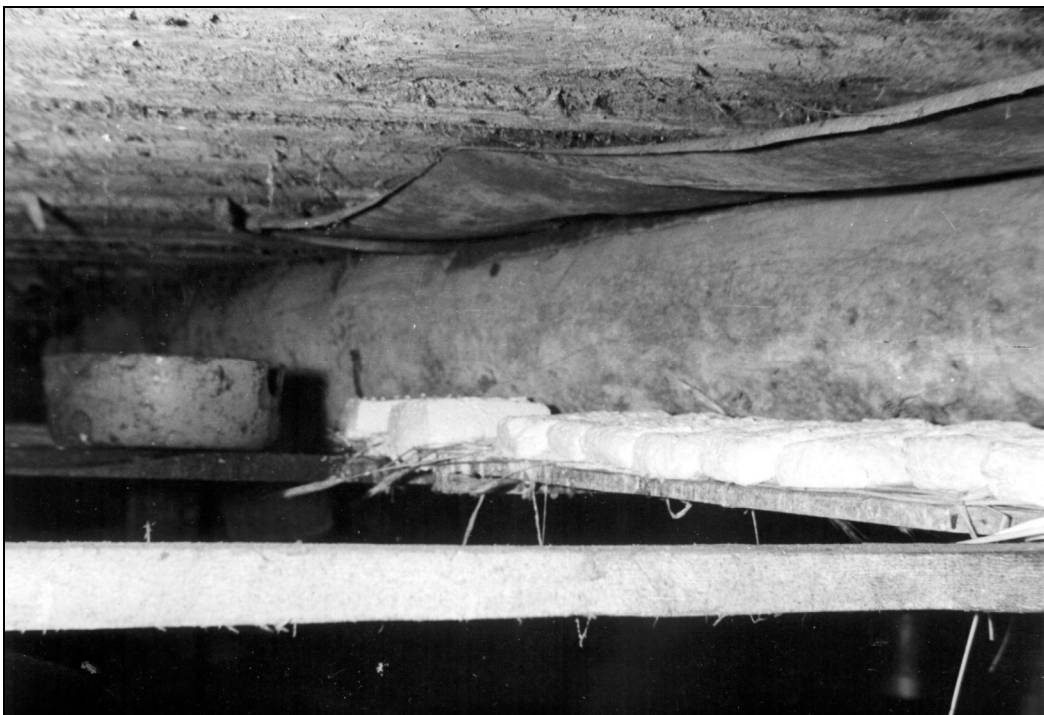
... salé



En même temps, fabrication des chèvretons



Chèvretons



Séchage des chèvretons



La selle-fromagère est nettoyée



Egouttage dans la logette. Marius Vray



Séchage sur les chéneaux dans l'étable (1)



Séchage sur les chéneaux dans l'étable (2)



Séchage dans la logette



92 – Dans la cave



Dans la cave

Publications de *Village de Forez*
concernant la montagne des jasseries

2004

- Maurice Damon, "Les jasseries des monts du Forez" ; ce cahier de *Village de Forez* reprend, sans modification, le texte d'une thèse de doctorat de 3^e cycle en sociologie rurale, soutenue par l'auteur en 1971 devant l'université de Lyon et publiée en 1972 par les éditions de l'A.G.E.L., 72, rue Etienne-Richerand, 69003 Lyon.
- Collectif, "Les jasseries et la fourme de Montbrison (Printemps de l'histoire)", *Cahiers de Village de Forez*, n° 3.

2007

- Anne-Christine Ferrand, "De Dauphin à Forez Fourme (1936-2001)", *Cahiers de Village de Forez*, n° 29.
- Cécile Tardy, "Etude ethno-historique de la brique ou chèvretton des monts du Forez", *Cahiers de Village de Forez*, n° 33.

2009

- Marcel Roinat et Simone Roinat-Dumont, "Saint-Bonnet-le-Courreau, année 1930-1950", *Cahiers de Village de Forez*, n° 67

2010

- Maurice Damon , "Les livres de compte d'Emile Joandel, propriétaire et marchand de fromage à Sauvain", *Village de Forez*, n° 111, avril 2010

Cahiers de Village de Forez

n°95, 3^e trimestre 2011

Site : villagedeforez.montbrison42.fr

Siège social : Centre Social, 13, place Pasteur, 42600 Montbrison.

Directeur de la publication : Joseph Barou.

Rédaction : Joseph Barou, Maurice Damon, Claude Latta.

Les cahiers de Village de Forez sont publiés par le **Groupe d'histoire locale** du **Centre Social** de Montbrison.

Comité de coordination : Geneviève Adilon, Joseph Barou, Pascal Chambon, Maurice Damon, Pierre Drevet, André Guillot, Claude Latta, Paul Valette.

Comité de rédaction : Geneviève Adilon, Daniel Allézina, Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Gérard Berger, Danielle Bory, Roger Briand, Albert Cellier, Pascal Chambon, Jean Chassagneux, Antoine Cuisinier, Maurice Damon, Pierre Drevet, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, André Guillot, Joël Jallon, Marie Grange, Claude Latta, Gabriel Mas, Stéphane Prajalas, Jérôme Sagnard, Alain Sarry, Pierre-Michel Therrat, Paul Valette, Gérard Vallet.

Dépôt légal : 3^e trimestre 2011.

ISSN : 0241 - 6786

Impression : Gravo-clés, 65, rue Tupinerie, 42600 Montbrison