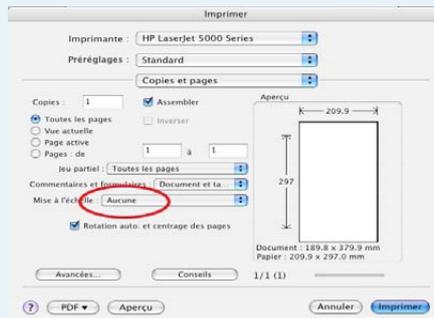


CONFECTION D'UNE BROCHURE



Plier les feuilles dans le sens de la hauteur (pour un meilleur rendu, vous pouvez coller les pages après les avoir pliées).



Plier une nouvelle fois les feuilles, dans le sens de la largeur. (le plus petit numéro de page doit être à l'extérieur).



Assembler les différentes pages.



Maintenez le tout à l'aide d'un élastique.

- Pour votre sécurité, restez sur les chemins.

- Les zones que vous traversez sont des lieux d'habitation et de travail pour les agriculteurs de la région. Veuillez respecter le bétail, les bâtiments et les clôtures.

- La nature vous sera reconnaissante de ne pas lui abandonner vos déchets.

- Avant votre départ, renseignez-vous sur les conditions météo et sur l'enneigement.

Randonnée Sarl ne peut être tenue pour responsable de l'état des chemins, d'un accident survenu sur cet itinéraire ou du fait que vous vous y égariez.

L'utilisation de ce guide est soumise aux conditions générales disponibles sur www.randonature.ch/conditions

chemin de la transhumance

Sur les traces d'un mode de vie ancestral



PFYN - FINGES
NATURPARK WALLIS - PARC NATUREL VALAIS

CN
CRANS MONTANA

colombire
LE HAMEAU

éditions randonature - collection sentiers didactiques

Le val d'Anniviers. Vie traditionnelle et culture matérielle basées sur le patois de Saint-Luc. Willy Gyr, remanié et édité par Rose-Claire Schüle, Francke Verlag, Basel et Tübingen, 1994.

Le raccord du blé. Frédéric Kunzi, Bibliothèque du musée, Praz de Fort, 1998.

L'Encoche. Revue d'information de la commune de Montana. N° 9: «Les alpages de notre région». Commune de Montana, décembre 2005.

Posteurs et agriculteurs valaisans. Contribution à l'étude des problèmes montagnards. Jean Loup, Imprimerie Allier, Grenoble, 1965.

Pain de seigle valaisan AOC. Isabel Emery et Florence Girard, heds, Genève, juin 2008.

Site de l'Écomusée de Colombire: <http://www.colombire.ch>

«Chemin du pain». Sentier didactique, Commune de St-Luc.

CRÉDITS DES TEXTES ET ILLUSTRATIONS

Ce sentier a été créé par Randonature Sarl sur la base du dépliant «Les Chemins de la Transhumance». Une partie des informations présentées ici est issue des ouvrages et site internet listés ci-dessus.

Textes et images © Randonature Sarl 2011 excepté images: p. 1-1 © Max Kettel, Médathèque Valais; pp. 6-2 et 10 © Joseph Couchepin, Médathèque Valais; pp. 6-3 et 31 © Emilie Durand, Médathèque Valais; pp. 9 et 27 © Raymond Schmid, Bourgeoisie Simon, Médathèque Valais; p. 11 © Martigny, Médathèque Valais; p. 13 © Améliorations fonctères, Médathèque Valais; pp. 14 et 17 © UVT, Médathèque Valais; pp. 15 et 30 © Charles Krebses, Médathèque Valais; pp. 18 et 23 © Jacques Lüscher, Médathèque Valais; p. 19 © Jean Simonot, Médathèque Valais; p. 21 © Commune de Bagnes, Médathèque Valais; p. 22 © Oscar Darbellay, Médathèque Valais; p. 25 © Vieux Montey, Médathèque Valais; p. 29 © Pierre Odier, Médathèque Valais; p. 33 © Coll. Rose-Claire Schüle, Médathèque Valais; p. 7, 36 et 37 © Association du Hameau de Colombire; p. 32 © Crans-Montana Tourisme; pp. 38 et 39 © PNR Plyn - Finges; p. 35 © Yourbartender

RETROUVEZ TOUTES CES INFORMATIONS ET TÉLÉCHARGEZ CETTE BROCHURE SUR <http://www.randonature.ch/47>



Canton du Jura

Sentier des Faînes (Boncourt), Sentier nature de Courgenay (Courgenay), Sentier Auguste Quiquerez (Delémont), Sentier panoramique de Pleigne (Pleigne), La Randoline (Saignelégier), Sentier du Fer (Lajoux)

Canton de Genève

Feu vert pour les corridors biologiques (Veyrier), Les Bois des Bouchets (Chancy), Le Bois de Fargout (Chancy), Genève côté jardin (Dardagny)

DÉCOUVREZ TOUS CES ITINÉRAIRES SUR WWW.RANDONATURE.CH

42 chemin de la transhumance

41 chemin de la transhumance

DANS LA MÊME COLLECTION

Canton de Vaud

Rossinière, histoire et architecture (Rossinière), Le canal d'Entreroches (Eclépens), Lausanne moderne (Lausanne), Lausanne au fil de l'eau (Lausanne), Sentier de la Pierre (Villars), Sentier géologique de Bassins (Bassins), Balade à travers Orbe et son passé (Orbe), Payerne et son abbatale (Payerne), Les Grangelettes (Noville), L'Orbe et sa vallée (Vallorbe), Sentier lithologique de Bassins (Bassins)

Canton du Valais

Crans-Montana terre de foi (Crans-Montana), Sentier des Pives (Nendaz), Sentier des Pierres à cupules (Evolène), Sentier glaciologique d'Arolla (Arolla), Sentier des Bergers (La Fouly), La combe de l'A (Liddes), Sentier des Sens (La Tzoumaz), Sentier du Barrage de Zeuzier (Ayent), Sentier des abeilles (Morgins), Le Raccard du bié (Praz-de-Fort), Pèlerinage au Col du Grand Saint-Bernard (Bourg St-Pierre), Les Foillatères (Fully), Sentier des vignes et guérites (Fully), Sentier des planètes (St-Luc)

Canton de Neuchâtel

Sentier de la Tourbière (Les Ponts-de-Martel), Sentier du Site marécageux (Les Ponts-de-Martel), Sentier de la Forêt jardinée, l'Endroit (Couvét), Sentier de la Forêt jardinée, l'Endroit (Couvét), Sentier du Temps (Neuchâtel)

Canton de Fribourg

Zone alluviale d'Autigny (Autigny)

INFOS PRATIQUES

? Découverte de la Transhumance en Valais

📍 Salquenen - Miège - Cordon - Amnona - Colombire - Crans-Montana

🌟 Cn 1:25000: Assemblage Crans-Montana Sierre Salgesch et environs, Editions MPA

📏 2000m ← 1100m

🏃 21km

🕒 9h20

⚠️ Hormis la durée, pas de difficultés particulières

📅 Mai à octobre

🍽️ Restaurants ou commerces à Salquenen, Miège, Amnona, Cave du Sex, Colombire, Pèpînet, Vernala et Crans-Montana

📌 Office du tourisme de Crans-Montana, Maison du Parc à Salquenen et Ecomusée de Colombire

📍 Salquenen, vers l'Eglise

📍 Salquenen, Miège, Amnona, Cave du Sex, Colombire, Pèpînet, Vernala et Crans-Montana

chemin de la transhumance 3

chemin de la transhumance 4

TABLE DES MATIÈRES

p. 4	Infos pratiques
p. 5	Introduction
p. 8	Début du sentier
p. 36	Présentation du hameau de Colombire
p. 38	Présentation du Parc Naturel Régional Pfyn - Finges
p. 40	Remarques personnelles
p. 41	Dans la même collection
p. 43	Pour en savoir plus

SITUATION



En transports publics: Depuis Sierre, prendre le train pour Salquenen (Salgesch), puis rejoindre l'église, située au centre du village.

En voiture: Sortir de l'autoroute à «Sierre-Est» et suivre les indications «Sierre». Au deuxième rond-point, prendre en direction de «Salquenen (Salgesch)» et se parquer à côté de l'église, au centre du village.

parc naturel régional pfyn - finges

Le Parc naturel régional Pfyn-Finges se situe entre 530 et 4153m d'altitude. Il s'étend entre Gampel et Sierre sur une surface de 318,86 km² et comprend 14 communes et deux cultures (linguistiques). Ce parc naturel est surtout connu pour sa biodiversité car la faune et la flore y sont très riches, mais la variété des paysages, des habitats naturels et des particularités culturelles qu'il renferme contribuent aussi à sa singularité.



La dynamique du Parc se ressent partout: L'Iligraben et ses laves torrentielles, le Rhône sauvage ou encore les glaciers de la vallée de Tourtemagne ou de la Plaine Morte font partie du Parc naturel tout comme les châteaux de Sierre et de Loèche.

Lors de votre visite à Salquenen, vous êtes invités à découvrir le Centre Nature et Paysage. En plus de son exposition actuelle, des produits

38 chemin de la transhumance

37 chemin de la transhumance

www.colombire.ch ou tél. +41 79 880 87 88

Informations complémentaires:

alpins. Pour terminer cette visite guidée, le sentier monte au musée d'alpage, où sont présentés la fabrication du fromage et la gestion des prairies. l'osmose avec ses anciens habitants y est forte.

A l'étage de ce bâtiment, le visiteur découvre un intérieur typique qui comprend les objets nécessaires à la vie dans les mayens. L'espace est restreint mais chaleureux et les émotions sont à portée de main, tant

ainsi.

Le mayen «Moubra» recrée la vie dans les mayens et l'ambiance d'autrefois. L'étable constitue l'endroit idéal pour évoquer de manière didactique les différents animaux qui vivaient les hommes au mayen. Pendant des siècles, et environ jusqu'à dans les années 1940, les paysans se trouvaient dans un rapport de totale dépendance par rapport à leurs bêtes. Le bétail était la raison même du remuage et c'est pour lui donner à manger, ainsi que pour cultiver, que l'on se déplaçait ainsi.



Explication de la fabrication du fromage à l'ecomusée

moyens de transport.

Le mayen «Barzettes» compte une maquette qui présente le cycle annuel des déplacements selon le schéma du remuage à 4 étages. A l'étage, deux autres espaces muséographiques engagent avec le visiteur un dialogue entre hier et aujourd'hui au sujet de la mobilité, de la vitesse de déplacement et des moyens de transport.



Intérieur de l'ecomusée de Colombire

également y déguster divers mets locaux traditionnels. Découvrez la présentation détaillée de cet écomusée en page 36



Ecomusée de Colombire

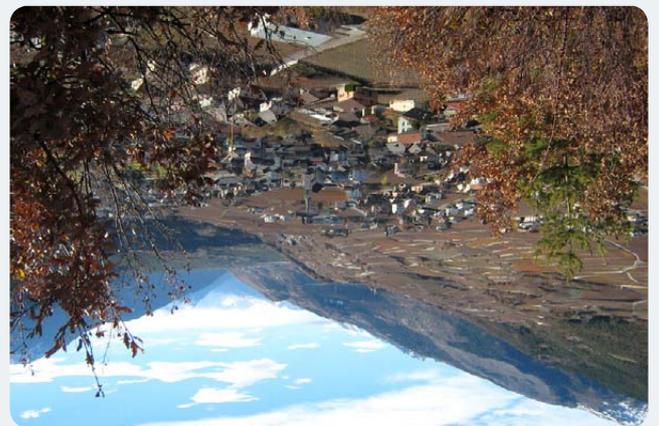
1 Vous pouvez parcourir ce sentier sur un jour ou deux, selon votre convenance. Il est également possible de n'en emprunter qu'une des deux moitiés (postes 1 à 4 ou 4 à 7) car les étapes 1, 4 et 7 sont desservies par les transports en commun. Vous trouverez plus de détails ci-dessous, aux postes 3 et 4.

Pour rejoindre le poste 1, empruntez la Kirchstrasse, en face de l'entrée de l'église. Après 70m, tournez à droite sur la Dortstrasse puis, à la hauteur de l'Hôtel Vinum, prenez à gauche la Cinastrasse. A la bifurcation en «Y» située 400m plus loin, empruntez le chemin qui monte sur la droite, en suivant les indications «Miège» du tourisme pédestre, et arrêtez-vous dans le vignoble.

chemin de la transhumance 7

chemin de la transhumance 8

ne sont pas encore apparues plus haut en altitude également descendu afin qu'il puisse profiter des premières herbes, qui jardins. Le bétail, ayant mangé les réserves de foin durant l'hiver, est cette période que l'on taille la vigne et que l'on retourne et sème les A la fin de l'hiver, la famille séjourne dans ces «villages du bas». C'est à



A l'image de nombreux autres villages de plaine, Salquenen constitue la station la plus basse de la transhumance valaisanne. C'est là que l'agriculteur et sa famille séjournent de la mi-février à la mi-avril. Grâce au climat particulièrement favorable de la plaine du Rhône, ces cotéaux ensoleillés situés à une altitude d'environ 600m constituent des terres particulièrement propices à la culture maraîchère et viticole.

1 fin de l'hiver au village

Le hameau de Colombiere

Colombiere se situe au sein d'un magnifique espace nature, dans une clairière à côté du bisse du Tsittoret. Il fait face aux plus belles montagnes suisses qui culminent à plus de 4000 mètres d'altitude. Le hameau comprend actuellement les trois mayens qui constituent l'Ecomusée, ainsi que le Relais de Colombiere. Cette structure d'accueil qui compte une terrasse et un restaurant intérieur propose des mets simples et goûteux qui sont basés sur la cuisine d'autrefois, dans le souci de préserver le passé des lieux. Il est prévu dans un futur proche de sauvegarder quatre mayens supplémentaires, en les déplaçant pierre par pierre sur l'alpage de Colombiere, et d'agrandir l'Ecomusée.



Toutes les visites du musée sont guidées et proposées dans différentes langues (français, allemand, anglais et italien). Elles permettent de vivre pendant plus d'une heure une expérience enrichissante et unique autour du thème du remuage, en différents lieux.

36

chemin de la transhumance

35

chemin de la transhumance

Fin Pour rejoindre la plaine, prenez le car ou funiculaire jusqu'à la gare de Sierre.

si les conditions climatiques le permettent (dans le cas contraire, elle est fumée). De manière générale, la viande ainsi préparée sera par la suite cuite avant d'être consommée. Seuls quelques morceaux peuvent être mangés tels quels, à l'image du jambon cru ou de la viande séchée.



Une fois salée, la viande est mise à sécher à l'air libre.

Le travail de la vigne

C'est de mi-février à mi-avril que la vigne demande le plus de soins. Les plants sont alors taillés et la terre travaillée à la pioche et engraisée de fumier ou de marc (résidu du pressage du raisin) de l'année précédente. Dans les régions schisteuses, le sol est aussi recouvert de débris de roche afin de prévenir l'évaporation durant l'été à venir. Pendant le reste de l'année, jusqu'aux vendanges, les agriculteurs redescendent en plaine chaque mois pour arroser, ébougonner, désherber et traiter leur vigne.



C'est également à cette période que l'on procède au «versannage» de la vigne. Cette méthode ancestrale de reproduction des cepes consiste à enterrer à moitié un sarment (une branche) de vigne. Son extrémité émergée, maintenue par un tuteur, forme après trois ans un nouveau pied.

chemin de la transhumance

9

chemin de la transhumance

10

Pour notre agriculteur et sa famille, l'importance de cette culture n'est toutefois pas comparable à aujourd'hui. Le vin est essentiellement destiné à un usage domestique. Lors des vendanges, le raisin est foulé

de cépages rouges. ainsi été progressivement recouverts de vignes, avec une prédominance sous l'influence de l'Eglise. Les coteaux de Sierre les mieux exposés ont terroir fertile et s'y est largement développée durant le Moyen Âge. Vraisemblablement héritée des Romains, la vigne a trouvé en Valais



et le Cornalin. devenus emblématiques du Valais, dont le Pinot noir, le Fendant ont été rejoints dès le XVIII^e siècle par d'autres cépages aujourd'hui anciens, comme l'Arvine, l'Amigne et la Rèze. Ils ont viticole renommée compte de nombreux cépages traditionnels très Valais et le vin ont une longue histoire en commun. Cette terre

le vin

La viande

A l'exception du mulet, les divers animaux élevés par l'agriculteur de montagne d'autrefois sont destinés à être mangés. Ainsi, vaches, veaux, chèvres, moutons, porcs et poules figurent tous au menu de la famille. De plus, la viande de ces animaux domestiques est parfois complétée par celle de divers animaux sauvages chassés, comme les chevreuils ou les lièvres.



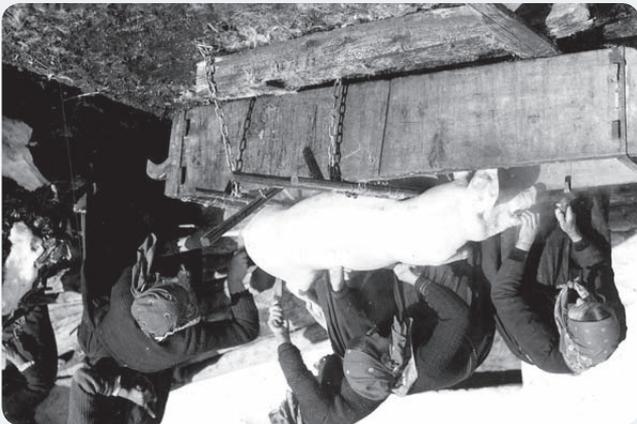
Les animaux abattus durant l'hiver doivent fournir de la nourriture à la famille durant une période relativement longue, qui varie bien sûr en fonction de leur taille. Sans réfrigérateur ou congélateur, la viande nécessite d'être soigneusement préparée afin de pouvoir être conservée longtemps.

Les différents morceaux découpés sont d'abord salés pendant une dizaine de jours à l'aide d'un mélange de sel, poivre, oignons et herbes aromatiques. La viande est ensuite séchée, de préférence à l'air libre

34 chemin de la transhumance

33 chemin de la transhumance

La bête est ensuite vidée et suspendue pour être dépecée. Le boucher commence par enlever les boyaux, qui vont servir à la fabrication des saucisses, et les abats, qui vont être mangés. Ensuite, la peau est détachée et salée pour être utilisée ou vendue en tant que cuir. Enfin, la carcasse est coupée en deux puis la viande est découpée et les saucisses et le boudin sont confectionnés, tout devant être achevé avant la fin de la journée.



Faire boucherie représente un jour de dur labeur, pour lequel un boucher et quelques personnes viennent souvent prêter main forte au paysan. Au petit matin, l'animal engraisé est sorti de l'étable, conduit au lieu d'abatage puis assommé et saigné. Son sang, environ 10 à 15 litres pour une vache, est récolté en vue de la fabrication du boudin.

jour de boucherie

sur place et transporté au village dans des tonnelets. La récolte cuve alors durant 10 à 15 jours avant d'être pressée et emmagasinée dans des fûts de mélèzes, où on laisse vieillir le vin dans les caves, pendant 5 à 15 ans.



Vendanges

2 Reprenez votre route et quittez ce chemin après 200m, juste avant qu'il soit bordé de haies. Suivez alors les indications «Miège» du tourisme pédestre et arrêtez-vous à proximité du terrain de football, quand vous avez une vue d'ensemble sur ce village.

chemin de la transhumance 11

chemin de la transhumance 12

Chaque maison est constituée de trois pièces. La principale est la cuisine. C'est là que se passe l'essentiel de la vie quotidienne et elle peut occuper la moitié de la surface. Elle est complétée par une (ou plusieurs) chambre à coucher. La cave constitue la troisième pièce indispensable. Avec ses épais murs de pierre, elle sert de garde-manger et abrite le fromage, le vin, le pain et la viande.



C'est au sein des «villages» tels que Miège que se trouve la maison principale de l'agriculteur, entre 700m (comme ici) et 1000m d'altitude. Comme la neige y persiste plus longtemps, il faut attendre la mi-avril pour que les prés verdissent et que le bétail puisse y paître. La famille y séjourne alors jusqu'à la mi-mai, ainsi que durant le début de l'hiver suivant.

Le printemps au village

7 L'automne au mayen

Ancien mayen largement transformé en lieu de villégiature, Crans-Montana ne laisse aujourd'hui plus paraître grand-chose de son passé agricole. A l'époque de notre agriculteur, le bétail s'y arrête de fin septembre à fin octobre, en descendant de l'alpage. Il y paît tant que l'herbage et la météo le permettent, ou y finit les réserves de foin.



L'automne marque le couronnement d'une année de travail. On vendange le raisin, sème le seigle et récolte les différentes cultures: pommes de terre, céréales, choux, betteraves, poireaux ou encore maïs. Bien que l'essentiel de la boucherie se fasse en hiver, on abat alors souvent un porc pour avoir de la viande fraîche à l'occasion des vendanges. A la fin octobre, la famille descend passer l'hiver au village, dans l'attente d'un nouveau cycle.

32

chemin de la transhumance

33

chemin de la transhumance

Une fois pétri, le pain est emmené au four



la neige, et reprend sa croissance au printemps. Un hiver trop rude peut pourtant causer la perte de la récolte. Si tout se passe bien, la moisson de cette précieuse denrée s'effectue entre la fin juillet et la mi-août.

7

Quittez Pépînet en suivant les indications «Vermala» du tourisme pédestre jusqu'à ce village. Suivez ensuite les panneaux «Montana» jusqu'au cœur de la station.

de la nourriture pour l'année

Le retour au village, à la mi-avril, correspond au «début de la saison» pour l'agriculteur. Il faut s'organiser pour garantir de la nourriture à la famille et au bétail pour toute l'année à venir. C'est alors que commence ici la culture des céréales (froment, orge et avoine) et des pommes de terre.



Pour assurer la survie de ces cultures (ainsi que celle de la vigne et des vergers) dans le climat semi-aride de la plaine du Rhône et la production de fourrage autour du village, les Valaisans ont développé les bisces. Ces astucieux canaux d'irrigation qui dérivent l'eau des torrents depuis les hauteurs subissent de nombreux dommages durant l'hiver et c'est au printemps que s'effectue leur entretien, comme la réparation des digues des vannes et le curage des débris apportés par la neige.

chemin de la transhumance

13

chemin de la transhumance

14

Rien ne se perd et les céréales ont de nombreux usages. Le grain est utilisé pour la confection de pain (seigle et froment), pour accompagner les mets (orge) et pour le fourrage des bêtes. Une partie en est également conservée chaque année pour servir de semences au printemps suivant. L'enveloppe des grains, les balles, sont utilisées ou de litière pour les animaux, de matière organique pour les cultures ou encore d'isolation pour les habitations.



Les céréales (froment, orge, blé et seigle) et les pommes de terre comptent parmi les denrées indispensables à la survie des agriculteurs, qui les produisent ici en alternance afin de ne pas épuiser le sol. A l'exception du seigle, elles sont plantées au printemps, sur des terres régulièrement fumées et érigées en terrasse. Aujourd'hui abandonnées, ces dernières sont encore perceptibles dans le relief des prés aux abords des villages.

les céréales

Le pain

Libéré de ses vaches durant tout l'été et le début de l'automne, le paysan s'adonne à divers travaux au mayen et au village, comme la fenaison (fauche) et l'entretien des cultures. Septembre est aussi l'un des trois moments de l'année où l'on cuit le pain dans le four banal du village, qui est mis en fonction pour l'occasion.



Le pain traditionnel est fabriqué à partir de seigle. Ses capacités de garde hors du commun ont fait son succès. Encore aujourd'hui, le pain de seigle constitue une denrée régionale typique et bénéficie d'une AOC «Pain de seigle valaisan».

Surnommé «blé d'hiver», résistant au gel et à la sécheresse, le seigle s'est développé en Valais jusqu'à une altitude de 1600m. Contrairement aux autres, cette céréale est semée non pas au printemps mais en automne, avant la mi-octobre. Le seigle germe juste au début de la saison froide, passe l'hiver sous forme de plantule, recouvert par

30 chemin de la transhumance

29 chemin de la transhumance

La journée commence par la traite, vers 3-4h du matin (avec une seconde vers 15h). Tout le monde y participe, prenant en charge un nombre de vaches proportionnel à son salaire. Seuls en sont exemptés le «marqueur», qui note la quantité de lait fournie par chaque vache dans le cahier des propriétaires et le «berger», qui s'occupe des moutons. Le reste de la journée, le rôle de chacun est bien défini: mueltier, caviste, fruitier (qui gère le lait et ses produits dérivés), vacher, pâtre ou encore maître fromager.



Le quotidien du personnel d'alpage, qui compte de 6 à 10 personnes, est bien rempli. Commenant aux aurores et se terminant à la tombée de la nuit, il est rythmé par les trois occupations principales que sont la garde des vaches, la traite et la fabrication du fromage.

un jour sur l'alpe

Récoltées durant la belle saison, les céréales ne sont battues qu'en hiver. Cette action qui permet de séparer les grains des épis est effectuée au raccard. Elle compte deux étapes. On commence par frapper les gerbes contre une paroi de la bâtisse. Les grains de première qualité, les plus murs, tombent alors au sol. Ils serviront de semences pour l'année suivante et seront également consommés par la famille. Les gerbes sont ensuite battues au fléau sur le sol du raccard. Elles fournissent alors un grain de deuxième qualité qui est généralement destiné au fourrage des animaux. En cas de mauvaise récolte toutefois, il servira également de nourriture pour la famille.



Une fois récolté le blé est transporté au raccard en attendant l'hiver

3 Continuez jusqu'à l'église de Miège, puis suivez les indications «Cordona» du tourisme pédestre. Au sommet du chemin raide qui monte à travers la pinède, prenez à droite sur le sentier à flanc de coteau en direction du petit bâtiment blanc. Continuez selon les indications «Cordona» jusqu'à ce hameau.

chemin de la transhumance 15

chemin de la transhumance 16

Bien qu'il ne compte de nos jours que quelques habitants permanents, Cordona a longtemps été habitée à l'année. Céréales, pommes de terre et légumes y ont été cultivés et entreposés dans les nombreuses caves du village jusque vers 1950-1960. Aujourd'hui, l'endroit accueille un élevage de vaches Highland. Ces bêtes y vivent toute l'année à l'air libre, été comme hiver, même sous 1m de neige! C'est également l'un des derniers endroits du Valais central qui compte des prairies sèches.



Cordona est un des mayens inférieurs de la région de Crans-Montana. Le terme de mayen, dérivé de «mai», désigne un habitat temporaire entouré de pâturages où les agriculteurs séjournent avec leur bétail entre la mi-mai et la mi-juin (ainsi qu'en automne, en redescendant de l'alpage). Comme les paysans ne possèdent en général que quatre à six vaches, les bêtes de deux ou trois familles sont souvent regroupées.

3 un jour du printemps au mayens

6 L'été à l'alpage

Le chalet de Pépinet, et ses pâturages qui s'étendent de 1600 à 2570m d'altitude, est encore en fonction aujourd'hui. Comme la plupart des alpages valaisans, il est détenu par un consortage. Une quinzaine de propriétaires y placent pour l'été une centaine de vaches (112 en 2005), sous la garde de quatre bergers.



Un consortage est une association d'agriculteurs. Chacun possède des parts de l'alpage, appelées pieds de fonds (quatre pieds de fonds représentent la quantité de fourrage qu'une vache mange au cours de l'estivage). Elles lui permettent d'alper des vaches contre une participation proportionnelle aux charges. De nos jours, beaucoup de ces parts, transmises par succession, ne sont plus exercées et le souci est plutôt devenu de recruter suffisamment de bétail pour peupler l'alpage.

28 chemin de la transhumance

27 chemin de la transhumance

Quittez Colombière en remontant la route qui traverse le hameau, puis suivez les indications «Restaurant d'alpage Rabaron». Après 400m, tournez à gauche à la bifurcation (ne passez pas sous les câbles de la télécabine). Traversez la terrasse devant le chalet de Rabaron et prenez le chemin qui part à flanc de coteau dans les pâturages. Il traverse une rivière au fond de la vallée puis rejoint le départ d'un télésiège. Suivez alors les panneaux «Pépinet» et arrêtez-vous après 15 minutes à ce chalet d'alpage situé sous un pylône des remontées mécaniques.

L'èglement officiel de la raclette en tant que plat est relativement récent. Bien que sa première mention remonte à 1574, ce n'est qu'en 1888 qu'une description précise de cette tradition est donnée. Finalement, en 1909 à l'Exposition cantonale de Sion, la raclette est définie comme le «plat qui fait le Valais, que ce soit sur l'alpage, au restaurant ou dans les foires et les comptoirs».

présente une pâte grasse, avec au moins 45% de matière grasse pour une teneur en eau d'un peu plus de 40%.



Raclette champêtre en 1937

une véritable arche de noé

Lors de son déplacement aux mayens, l'agriculteur emmène avec lui ses animaux. Outre les vaches, qui constituent la plus grande part de son travail, il dispose également de quelques chèvres, pour leur lait, de moutons pour leur viande et leur laine, de deux ou trois porcs pour leur viande, éventuellement de quelques poules et d'un chat pour chasser les souris.



L'animal qui accompagne le paysan dans tout déplacement conséquent est le mulet. C'est à lui que revient la charge de porter tout le matériel ou de tirer la charrette. Le prix d'achat et d'entretien élevés de cet animal fait qu'il est souvent possédé en commun et travaille alternativement pour ses différents maîtres. Pour le rentabiliser, il est parfois utilisé pour transporter les étrangers souhaitant découvrir les hauteurs.

chemin de la transhumance 17

chemin de la transhumance 18

Quant au chanvre, semé dès le mois de mars autour des villages (plus tardivement en altitude), il est récolté en automne, puis séché et battu. Les graines sont utilisées pour les semences de l'année suivante ou pour le fourrage du bétail. Le reste de la plante doit être «roulé» afin de séparer la tige de l'écorce. Ce processus se fait par immersion dans l'eau, généralement dans un lac ou un étang. Exceptionnellement,



Le mode de vie quasi-autarcique des Valaisans d'antan implique qu'ils confectionnent aussi leurs propres habits. Les deux matières premières utilisées sont le chanvre et la laine, dont le travail est presque exclusivement l'apanage des femmes, qui filent la laine au rouet durant l'hiver ou au fuseau durant l'été tout en gardant les bêtes aux champs. Tendu à la fin de l'hiver et en automne, un mouton fournit environ deux kilos de laine par an. Lavée à l'eau tiède puis séchée au soleil, elle est défilée, peignée, filée et enfin tissée.

les textiles

Le fromage à raclette

Au chalet d'alpage de Colombiere, à Prabaron, est encore produit aujourd'hui la star des produits laitiers valaisans: le fromage à raclette. Fabriqué à partir du lait cru entier des vaches de la race d'Hérens, il est travaillé dans une chaudière en cuivre selon les critères officiels de son appellation d'origine, fixés en 1981. Comme il faut 50 litres de lait pour en fabriquer une pièce de 5kg, on en produit environ une meule par semaine et par vache, en moyenne sur l'année.



Quelques heures après avoir été sorti du chaudron et mis dans son cadre (moule), le fromage est retourné. Les drappelles, tissus qui l'entourent, sont alors changées afin d'obtenir une stabilisation de la fermentation et un bon égouttage. Les meules sont ensuite transportées à la cave, dans les 24 heures. Rangées sur des tablards (étagères) en bois, elles sont retournées et frottées quotidiennement durant trois mois. Après cette période de maturation, le raclette

26 chemin de la transhumance

25 chemin de la transhumance

Les pâturages de l'alpage sont séparés en différentes parcelles où les vaches paissent successivement au cours de la saison, suivies par le personnel. Les plus éloignées du chalet abritent une «remoinz», petite bâtisse qui comprend une pièce centrale pour la fabrication du fromage et une petite chambre à coucher. Les produits laitiers - fromage à raclette, sérac et beurre - sont stockés uniquement dans la cave de l'alpage, où ils doivent être acheminés chaque jour. Aujourd'hui encore, la cave de Colombiere se trouve ici, en contrebas de l'Ecomusée.



L'alpage est la seule étape du remuage où le paysan quitte ses bêtes. Durant l'été, le bétail de différents agriculteurs des villages du bas est gardé ici par des bergers qui s'occupent aussi de la fabrication des produits laitiers.

un troupeau bien gardé

rouissage peut s'effectuer à la rosée, mais cela prend beaucoup plus de temps. Une fois débarrassées de leur écorce, les tiges sont broyées, puis peignées afin d'en extraire la fibre, qui est ensuite filée. En fonction de la qualité et de la finesse de la fibre extraite, on peut fabriquer des chemises ou des tissus fins, de la trame, de la ficelle ou du fil grossier, des tapis ou encore des couvertures.



Femme filant la laine aux mayens

4 Si vous souhaitez effectuer l'itinéraire en un seul jour, vous pouvez suivre les indications «Le Pichour» du tourisme pédestre depuis l'entrée de Cordona. Le chemin longe la gorge, continue sur l'autre versant en passant sous une cascade puis rejoint cet itinéraire après le poste 4.

Pour l'itinéraire en deux jours, continuez jusqu'à la sortie de Cordona. A la bifurcation en «Y» prenez le chemin qui descend. Au croisement suivant du tourisme pédestre, suivez «L'Aminona». Là, un sentier monte dans la forêt pendant un peu moins d'une heure puis rejoint la route. Arrêtez-vous à la lisière 100m plus loin et regardez les bâtiments situés au-dessus de vous.

chemin de la transhumance 19

chemin de la transhumance 20

Bâtiment typique de l'architecture valaisanne, la grange écurie est constituée d'une partie inférieure en maçonnerie qui héberge les bêtes lorsqu'elles ne sont pas en plein air et d'une partie supérieure qui sert de remise pour le foin. Cette combinaison, parfois complétée par un espace voué à l'habitation, permet de gagner un temps précieux en évitant au bétail les trajets entre le gîte et le couvert, surtout en hiver lorsque la neige peut dépasser un mètre d'épaisseur!



Ancien mayen supérieur, l'Aminona montre l'évolution récente de la société alpine valaisanne. Seuls quelques bâtiments, comme cette grange écurie, témoignent encore de la dure vie de labeur qui animait ce paysage il y a quelques décennies seulement. Depuis, les mayens tendent à perdre du terrain par rapport aux alpages.

début de l'été, le fourrage **4**

5 L'été, l'inalpe

L'arrivée à Colombire constitue l'ultime étape de la transhumance: l'inalpe, ou montée à l'alpage. Situé entre les forêts et les pentes caillouteuses, ce bâtiment aujourd'hui transformé en écomusée (cf. p. 36) a longtemps hébergé le bétail, chaque année de fin juin à fin septembre. Dans les années 1950 il a été remplacé par un nouveau et plus grand chalet d'alpage, situé à Prabaron.



A cette altitude, les chalets sont souvent édifiés dans des clairières, à proximité de la limite supérieure des forêts. Les arbres protègent ainsi les bâtiments et le bétail des intempéries et des avalanches, tout en offrant de l'ombre lors des chaudes journées d'été. Il est aussi plus facile de récolter du bois de feu pour la préparation des produits laitiers tels que fromage à raclette, sérac et beurre.

24

chemin de la transhumance

23

chemin de la transhumance

5 Reprenez votre route et arrêtez-vous au carrefour situé juste après le parking de la télécabine de L'aminona. Si vous effectuez l'itinéraire en deux jours et souhaitez terminer votre parcours ici, continuez à plat pour rejoindre l'arrêt de bus situé 100m plus loin. Si vous effectuez le parcours en un seul jour (ou si vous débutez ou reprenez l'itinéraire ici) et voulez poursuivre jusqu'à Crans-Montana, tournez à droite sur la route des Mayens puis suivez les indications «Cave du Sexx» du tourisme pedestre. Depuis cette dernière, longez le bisse selon les directions «Cave de Colombire», où vous vous arrêtez.



Une fois sec, le foin est engrangé, parfois à dos d'homme

doivent se faire par temps sec. Le paysan de montagne utilise la nature, qui l'entoure (plantes, animaux, nuages...) en guise de bulletin météo, avec une exactitude souvent surprenante. Alors qu'il entreprend la fenaison des prés les plus hauts, le paysan doit redescendre pour engranger le foin qui a séché sur les prés en contrebas. L'herbe est alors stockée dans les granges du village ou des mayens. De plus, une seconde fauche, les regains, est généralement possible à la fin de l'été. Durant l'hiver, les bêtes sont conduites aux différents lieux de stockage de fourrage, ce qui est parfois plus simple que de déplacer le foin.

des terres à préserver

Dans les mayens, la vie des paysans est bien chargée. Avant l'arrivée des bêtes, il s'agit d'entretenir les terres. Les pâturages ont en grande partie été gagnés sur la forêt et la montagne grâce au défrichage et à l'épierrage, mais la nature tente en permanence de leur redonner leur aspect originel.



Année après année, l'agriculteur doit lutter contre diverses plantes épineuses et arbustes qui tentent de reconquérir ses pâturages, ainsi que contre les pierres qui roulent des hauteurs. Il doit également effectuer divers travaux de bûcheronnage afin de se fournir en bois, pour le feu et pour l'entretien des bâtiments, endommagés par l'hiver et les chutes d'arbres ou de pierres. Il faut enfin entretenir les portions supérieures des bisces.

chemin de la transhumance

21

chemin de la transhumance

22

En été, les paysans doivent donc simultanément nourrir leurs bêtes et irriguer le fourrage pour l'hiver. Dès le printemps, ils engraisent et juin pour que l'herbe y soit mûre et puisse être fauchée. La saison de la fenaison commence alors. Elle implique de nombreux déplacements différents étages au fil de la maturation de leur herbe. Les femmes les accompagnent, étalant et retournant l'herbe à même les prés pour la faire sécher. Ces travaux dépendent totalement de la météo car ils Au fil des semaines, ils montent en altitude et fauchent les prés des pour les paysans, qui suivent en partie le même chemin que leur bétail.



Selon l'altitude, l'herbe pousse à différentes périodes. La transhumance est une conséquence directe de ce phénomène. Durant la belle saison, alors que les prés de plaine sont jaunés, le bétail se repait à l'alpage.

Le fourrage