

# Races de bétail, modes d'élevage et identités régionales : la Vache : corps, symbole et décor

Autor(en): **Berthoud, Gérald / Crettaz, Bernard / Preiswerk, Yvonne**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **87 (1991)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-117771>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Races de bétail, modes d'élevage et identités régionales

La Vache: corps, symbole et décor \*

Par *Gérald Berthoud, Bernard Crettaz, Yvonne Preiswerk*

### I. Problématique, terrain et méthode

Tout au long de ces trois ans, les études sur la vache et la Gruyère pour le Fonds national suisse de la recherche scientifique ont, en permanence, suscité une double réaction: d'une part un éclat de rire général, long, prolongé, accompagné d'une série de quolibets avec aussi une série d'interrogations qui nous a valu un titre éminent dans un journal important de Suisse allemande: «Comment la Suisse peut-elle dépenser de l'argent pour une recherche aussi marrante, aussi dérisoire et aussi futile?» D'autre part, alors qu'on éclatait de rire, s'exprimait un intérêt profond, vif, éminemment interrogateur qui disait, par contraste au rire «Ah que ce sujet est intéressant!», «Ah qu'il peut être passionnant!». Ainsi, tout au long de notre recherche, nous avons eu affaire à l'ironie d'un côté et à l'intérêt de l'autre avec toutefois quelques questions: n'y a-t-il pas d'autre sujet moins fatigué, moins périmé, moins stéréotypé à étudier? Ne faut-il pas, une fois pour toutes, délaissier la Suisse campagnarde, montagnarde des cloches de vaches et des armaillis pour une Suisse enfin reconnue dans son urbanité? De toutes parts, nous étions confrontés au paradoxe de l'intérêt soulevé et à son côté dérisoire! Loin de l'écarter, nous avons gardé cette interrogation tout au long de notre recherche et nous nous sommes demandé, en permanence, pourquoi non seulement depuis un siècle et demi, mais probablement depuis le XVI<sup>e</sup> siècle déjà, à chaque fois qu'il est question de culture helvétique, il est question de vache et que lorsqu'il est question de vache, il s'agit à la fois de mépris et de sublimation. C'est pourquoi le paradoxe de la moquerie et de l'intérêt esquisse en même temps l'ultime ouverture de ce travail.

Car nous avons précisément choisi une étude sur les liens entre vache(s) et identité nationale pour prendre en compte une part du vaste complexe de l'identité suisse, de son aspect usé, fatigué, stéréotypé et pourtant difficilement dépassable. Ainsi, on se trouve en présence de la

\* Contribution parue dans le cadre du programme national de recherche 21 'Pluralisme culturel et identité nationale'

Série: Résumés des projets, Bâle 1991. Avec l'autorisation de la Direction du PNR 21.

réaffirmation d'images anciennes immédiatement dénoncées et difficilement dépassables, au moment même où la Suisse tente de proclamer des images identitaires nouvelles. Nous nous sommes donc installés dans une sorte de difficulté, voire de paradoxe, sur l'identité helvétique qui tient dans cette question: pourquoi, aujourd'hui, chaque fois que l'identité veut s'ouvrir sur des images nouvelles, elle retombe presque fatalement sur la réaffirmation des images les plus anciennes? Notre recherche essaie de répondre au paradoxe de l'identité suisse, à son usure d'une part, à sa profondeur anthropologique d'autre part. Mais, et ce point est d'importance, nous avons spécifié et précisé cette interrogation générale ainsi: nous avons affaire à une réalité identitaire multiple présente sous deux aspects, d'une part celui de la modernisation, de la transformation, du changement, de l'invention – qui sont autant d'expressions du 'prométhéisme' et de la modernité –, et d'autre part l'aspect de conservation, de la mémoire, de la tradition, du retour, de l'ancienneté, de l'ancestralité constituant, face à l'invention, comme une sorte de rite et symbole du fondement. Notre recherche est née du désir de comprendre ce lien entre mutation/changement et fondement/symbole, en nous situant précisément là où les recherches actuelles s'interrogent, à savoir: y a-t-il fabrication et manipulation ou sommes-nous en présence d'une expression profonde d'une identité exprimant réellement l'âme du pays?; de façon plus complexe, sommes-nous en présence d'un axe où se combinerait étrangement et de façon subtile la manipulation/fabrication et l'expression d'un fondement anthropologique? Nous n'avons pas voulu étendre cette problématique générale à l'éventail complet de la réalité campagnarde et montagnarde, mais la focaliser sur le cas précis de la vache. Il s'agit bien sûr non seulement de la vache en tant que corps animal mais de la vache appréhendée dans une totalité bien plus large faite du troupeau, des hommes, du savoir-faire, des techniques, des objets, des pratiques d'élevage, des rites, des fêtes, des légendes et d'un imaginaire qui entourent toute la civilisation pastorale. Mais, au cœur de cet ensemble, et pour spécifier notre problématique, nous avons privilégié le corps de l'animal pour répondre à cette interrogation: pourquoi les transformations historiques ont-elles pu à la fois donner naissance à un corps animal bovin défini, déterminé, conditionné, inscrit dans un savoir technologique total, et en même temps créer une sorte de signifiant flottant du corps animal vache se prêtant à toutes les modulations de l'expression moderne, artistique, publicitaire, cinématographique?

Pour saisir ce lien à la vache, la Gruyère constituait d'emblée un ter-

rain particulièrement privilégié pour trois bonnes raisons: d'une part la Gruyère contient toute une série d'images traditionnelles de la vache où s'est constitué une sorte de double symbole à la fois gruérien et de la pastorale, au sens large; d'autre part, la Gruyère est, aujourd'hui encore, la région d'une agriculture extrêmement vivante, l'une des plus vivantes de Suisse; troisième raison enfin, le caractère de cette agriculture offre de façon tout à fait étonnante le double aspect d'une agriculture ultra-moderne, dans une région elle-même en train de passer vers une ultra-modernité technologique et économique, et en même temps, une sorte de continuation, voire de réactivation des formes anciennes de la civilisation pastorale. Ce choix appelle toutefois le préalable général des liens entre la vache et la Suisse. Le problème de méthode est ici difficile et intéressant et tient dans la formulation suivante: le symbole de la vache, dans sa version moderne, a été préalablement un symbole exprimé au niveau de la culture helvétique, que l'on appelait à l'époque l'helvétisme, lui-même lié à la découverte des Alpes et de la montagne. Cet énoncé, parfois encore vague et général du symbole, a été concrétisé dans diverses régions qui, selon un destin particulier qu'il nous reste à expliquer pour la Gruyère, ont su donner au symbole sa concrétisation spéciale, concrétisation qui va renforcer le symbole national. Nous avons donc, du point de vue méthodologique, à lier le rapport difficile entre le symbole suisse de la vache et le symbole régional, dans notre cas, la Gruyère. Selon l'état actuel de nos recherches, on peut sans doute avancer que l'énoncé général du symbole au niveau suisse est antérieur. Il reste à montrer comment sa concrétisation gruyérienne – comme d'ailleurs celle d'autres régions emblématiques de la vache comme Appenzell ou le Toggenbourg – va retentir au niveau national pour lui donner une force nouvelle.

---

## II. Aspects historiques

### *A. En Suisse*

De façon succincte, nos recherches se fondent sur cet énoncé: au moment où commence à s'élaborer en Suisse la modernité sur l'effondrement d'un monde ancien, dans le courant du XVIII<sup>e</sup> siècle une identité nouvelle tente de se formuler. Parmi les images identitaires nouvelles,

---

l'une va essentiellement s'imposer et c'est celle de la montagne et des Alpes. Lorsqu'on prend en compte l'ensemble des récits fondateurs autour du lien Suisse et montagne, nous avons affaire à une structure thématique à plusieurs composantes dont les axes essentiels sont les suivants: les Alpes sont tout à la fois lieux de savoir, où se disent l'origine et l'ancestralité, terrains de jeu, observatoire pour le regard, forteresse de défense, et obstacle à dépasser. Sur cette perception générale viennent se greffer, 'du dedans' de la perception en quelque sorte, des 'produits' des Alpes: les minéraux et le vaste trésor souterrain, le bois servant à une architecture qui fera le tour du monde, l'eau qui, avant d'être l'eau énergétique est d'abord l'eau thermale, le soleil qui, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle sera la source de l'héliothérapie. Enfin, un dernier élément fondamental, celui du 'fruit' au sens paysan, ce fruit que sont les produits laitiers parmi lesquels principalement le lait, la crème et le fromage.

C'est donc dans cette vaste thématique complexe du symbole de la campagne et de la montagne que la totalité vache, et la vache elle-même, donnent leur accentuation. Par la vache, symbole de la campagne et de la montagne, se précisent les éléments suivants: la montagne verte, la montagne de l'animal fondateur à travers ses plus vieilles légendes, le fruit, c'est-à-dire la montagne de l'opulence, les racines, la vieille civilisation et l'origine paysanne, et enfin le thème central de la liberté. Essentiellement deux corpus nous ont permis d'analyser ce symbole au niveau suisse, un corpus de textes et un corpus iconographique. Ainsi nous avons analysé de manière renouvelée les textes de de Haller, de Rousseau, de Deluc et de Bridel. Le corpus iconographique, basé sur plusieurs centaines d'images, a fait l'objet d'une analyse non pas synchronique suivant la découpe habituelle des préromantiques, des romantiques, des petits maîtres et des peintres, mais selon une diachronie de 1750 à 1900. Elle a permis de déceler ce que l'on pourrait dénommer les thèmes principaux du symbole suisse de la vache.

Ces thèmes dévoilent une sorte de structure en quatorze vecteurs principaux qui sont: – *la vache* comme support de la tradition historique à travers l'énoncé des vieilles chroniques; – *la vache* comme lien du monde ville-campagne; – *la vache* essentielle animatrice, celui de la vache et de l'eau; (il y aurait aussi une étude à faire sur les liens entre la vache et les ruines au XVIII<sup>e</sup> siècle); – *la vache*, la vie au village et l'architecture paysanne (il y a ici tout le destin du chalet d'alpage devenu 'chalet suisse' et de son émigration vers le monde entier); – *la vache* et les vaches sous forme de portrait; – *le taureau*, une sorte de sous-thème en tant que tel;

– *les bœufs* et les cultures et qui appelle une autre variante parallèle à celle de l'armailli, celle du cultivateur; – *l'étable*; – *la foire*; – le thème qui regroupe à peu près tous les thèmes, celui qu'on pourrait appeler '*le thème de là-haut*' avec la montée, la descente, la remue, les armaillis, le chalet, la technologie élémentaire; – *les fêtes alpestres*, qui en elles-mêmes se découpent en nombre de sous-thèmes; – *les amours paysannes*, – *les chansons et musiques* et enfin – *les costumes*. Ce sont là quatorze thèmes qui, au sein du symbole général de la montagne et des Alpes, spécifient la place exemplaire de la 'civilisation de la vache'.

### B. En Gruyère

Cet énoncé général et parfois vague du symbole suisse de la vache va permettre de définir ce qu'il y aurait lieu de nommer la 'prédestination' de la Gruyère comme porteuse emblématique de la vache. En effet, on retrouve ici plusieurs spécifications du symbole général de la montagne. Et au sein de celui-ci, la Gruyère marque huit accentuations:

- 1) la Gruyère, est montagne médiane en hauteur et en horizontalité; elle établit la médiation entre les grandes Alpes, les Préalpes et le Plateau;
- 2) la Gruyère, est la montagne de la prairie ou montagne verte;
- 3) la Gruyère, est la montagne animalisée et ceci de deux façons: par le chamois et par la vache. Une analyse complète de la Gruyère consisterait à prendre en compte, dans le double axe du sauvage et du civilisé, l'axe chamois/vache;
- 4) la Gruyère, est la montagne du fruit dans toute son opulence à travers la célébrité d'un fromage qui fait le tour du monde;
- 5) la Gruyère, est la montagne originelle de tous les enracinements et de la continuation de cet enracinement à travers une vieille civilisation originelle, elle aussi, très présente encore aujourd'hui;
- 6) la Gruyère, est la montagne-mouvement, déjà au cœur de l'énoncé des Alpes de de Haller, la montagne-mouvement à travers le phénomène central de la vie alpestre pour toutes les Alpes suisses mais que la Gruyère a emblématisé à l'extrême dans *la poya*;
- 7) la Gruyère, est la montagne de la liberté à travers le personnage central de l'armailli;
- 8) la Gruyère, comme pour couronner le tout, est la montagne-musique.

A reprendre un à un ces éléments, il est évident qu'au sein du symbole général suisse de la campagne, de la montagne et des Alpes, la Gruyère actualise l'aspect particulier de la civilisation pastorale. Elle n'est donc ni terrain de jeu ni montagne touristique. Nous insistons sur ces aspects car si, pour des raisons historiques et géographiques, la Gruyère n'a été ni le lieu de l'exploration ludique par l'alpinisme, ni celui du tourisme de masse, ce fait lui a permis d'être le symbole 'pur' de la 'vraie montagne'. Elle sera en quelque sorte la 'vraie' montagne face à l'autre – touristique – si proche de la 'prostitution' aux dires des citadins.

Cette prédestination de la Gruyère comme vocation d'actualiser de façon emblématique le symbole suisse lui a donné une sorte d'image globale à vecteurs multiples. Les thèmes de cette image gruérienne, présente dès le départ et consolidée durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle, peuvent être regroupés en six points qui précisent les accentuations invoquées ci-dessus:

- 1) La Gruyère est une véritable civilisation pastorale de la montagne à travers le rituel de la montée annuelle d'alpage, *la poya* et ces autres *poya*; que sont les peintures;
- 2) la Gruyère, lieu d'un fruit exceptionnel, dû à l'herbage: sa crème et essentiellement son fromage, le gruyère, dont la réputation mondiale n'est pas à faire;
- 3) la Gruyère est le lieu d'une ancestralité particulière à travers la réactivation du vieux symbole des rois-pasteurs, histoire de laquelle sont nées tant de légendes du Vieux Comté. Ce cas est probablement unique en Suisse;
- 4) la Gruyère a son héros moderne révolté qui transgresse et qui exprimera à la fois toute la tradition des rois-pasteurs et être en rupture avec l'ordre établi. Il s'agit de Chenaux qui, en 1781, fait la révolution et devient un véritable héros mythique;
- 5) la Gruyère, dans l'ensemble de ces vecteurs, a deux lieux de pèlerinage qui sont le Moléson, et le Château de Gruyère, cités, peints et chantés par les célébrités artistiques européennes au XIX<sup>e</sup> siècle;
- 6) et enfin, la Gruyère a parmi son répertoire si riche, deux chansons considérées comme de vrais symboles de la vache, le très connu *Ranz des vaches* et une chanson relativement moderne qu'est le *Vieux chalet*, toutes deux expressions de la civilisation pastorale.

Ces six thèmes fondamentaux constituent une sorte de matrice commune à laquelle vont s'alimenter de façon convergente, divergente ou contradictoire, les événements historiques. Cette thématique est à usa-

ges multiples. Et puis, à l'arrière-plan, la montée de la modernité et son nouveau type d'économie, de stratifications sociales, d'émigration, d'industrialisation et de croissance urbaine iront aussi entretenir des liens spécifiques avec l'aspect symbolique.

### *Technique et symbole*

Pour notre sujet, l'enquête sur la modernité a privilégié un aspect: l'avènement de la zootechnie et des nouvelles pratiques d'élevage. A partir du XIX<sup>e</sup> siècle, une lente et silencieuse mutation s'est produite au niveau le plus quotidien des éleveurs que de nouvelles instances officielles vont acculturer à des notions et des réalités telles que: l'amélioration et la sélection de la race, la productivité, le concours, la généalogie, l'hérédité, le syndicat de bétail, la subvention. Par l'introduction de pratiques nouvelles, l'ancienne relation du paysan à sa vache va être totalement modifiée. Dorénavant, on aura affaire à un troupeau moderne sélectionné, mesuré, stratifié, dénombré, classé, où chaque animal occupe sa place et son rang selon sa performance.

La mise en place de ce nouveau système s'est basée sur la reconnaissance scientifique des races de bétail. Celles-ci vont permettre de définir le standard-modèle auquel tout éleveur doit se référer et que la zootechnie définit de façon de plus en plus précise. Mais, les races de bétail vont être plus que cela: elles deviendront symboles des identités cantonales en formation. On peut dire que, dans le cas de Fribourg et de la Gruyère, cet aspect symbolique a privilégié la sous-race pie noir tout en reconnaissant l'existence de la pie rouge comme véritable sous-race fribourgeoise.

Les liens modernité-tradition vont aussi imbriquer trois niveaux du corps animal:

- le corps productif du nouvel élevage;
- le corps symbole de la célébration suisse et gruérienne du vieux monde pastoral;
- le corps décor qui tantôt actualise le corps productif ou le corps symbole et tantôt opère la rencontre des deux.



### III. Aspects actuels: anthropologie du présent

Les aspects du présent, choisis ici en fonction de notre problématique, qui tente de comprendre les liens entre modernité et tradition ou si l'on veut entre technologie nouvelle et symbole profond, ne répondent pas à une analyse exhaustive de toute la structure de l'économie gruérienne et de sa civilisation pastorale mythique, mais du choix d'une série de situations sélectionnées pour leur exemplarité: relation de l'éleveur à son animal, foire de Bulle en tant que marché et fête, chalets d'alpages en tant qu'économie et rites d'ancestralité, fabrication du fromage en tant que productivité et lien artisanal au produit, descentes d'alpages et fêtes nouvelles en tant que situations fonctionnelles et emblématiques.

Notre étude sur le terrain, nos longues observations, nos analyses de situations entre les gens eux-mêmes, entre le discours et la réalité, les photographies que nous avons faites des gestes et des comportements, les nombreux interviews avec les éleveurs, avec les autorités agricoles et politiques nous ont permis de cerner plus profondément l'identité gruérienne, riche, complexe, multiple et parfois ambiguë telle qu'elle est vécue au quotidien par les Gruériens.

#### *La Gruyère d'aujourd'hui*

En Gruyère, on constate chaque année un recul important tant des exploitations agricoles que des agriculteurs. Et c'est dans le sillage de cet abandon, forcé le plus souvent, et peut-être justement à cause de lui, que se renforce l'image que ce coin de pays donne vers l'extérieur et qu'il veut se donner de lui-même. Mais cette image identitaire n'est pas seulement la 'fresque alpestre paradisiaque' décrite avec romantisme et saveur dans la littérature. Il est vrai que la Gruyère ne cesse d'étonner par son aspect géographique harmonieux, par les verts intenses de ses prairies et les bleus profonds du ciel qui se marient avec les sonnailles des troupeaux. Armaillis et vaches restent ici les acteurs mythiques de ce paysage bucolique. Et pourtant à y regarder de plus près, tout a changé. Ici comme ailleurs le béton a lacé ses rubans d'autoroute rapprochant les centres urbains. Grâce à elle, de bourg anciennement agricole, Bulle s'est développée en petite ville, stimulant une expansion industrielle spectaculaire aux ambitions européennes et pour laquelle le bilinguisme est un atout. Non seulement l'industrie a offert des emplois à ceux qui aban-

donnaient l'agriculture mais elle en a créé pour de nouveaux entrepreneurs. Par ailleurs, l'ancestrale et idyllique terre d'accueil s'est émancipée au rythme relativement modéré d'un tourisme doux par un développement de quelques infrastructures. Mais qui dit tourisme dit aussi nature, patrimoine et culture, atouts primordiaux offerts en prime aux consommateurs de loisirs.<sup>1</sup> Ainsi poyas, désalpes, fabrication de gruyère d'alpage, chants et danses folkloriques ravivent et animent le fonds de la tradition et des 'vraies valeurs' à conserver tout en étant symboles du passé et objets marchands. Les paysans de montagne, les armaillis et leurs vaches, mieux que quiconque parce qu'ils prolongent un passé de la terre, se prêtent à une double manifestation identitaire du passé et du présent. En effet, si l'éleveur dans ses alpages et autour de sa 'chaudière' rappelle 'cet être de nature et de pureté', il en est certes bien loin dans sa pratique quotidienne. A la pointe du progrès mondial en zootechnie, maniant le microscope pour ses cultures bactériologiques et l'ordinateur pour les accouplements dirigés, il est moderne, de son temps, tout en parlant patois.

### *L'agriculture en Gruyère*

Autrefois économie prédominante de la Gruyère, l'agriculture ne représente plus aujourd'hui, même s'il s'agit là de l'un des chiffres les plus élevés de Suisse, que le 16,6% de l'emploi gruérien dont le 40% jouit d'une formation professionnelle de base solide.<sup>2</sup> Le 90% des exploitations de la Gruyère sont situées en zone de montagne.<sup>3</sup> C'est dire que le troupeau gruérien anime encore très largement les prairies d'altitude et les alpages, ainsi que la trentaine de chalets d'alpage où l'on fabrique journallement le gruyère pendant la saison d'été. Malgré une diminution drastique du cheptel à 26'300 têtes<sup>4</sup>, toutes races et âges confondus, le paysage gruérien, ses troupeaux, ses fabrications d'alpage, ses manifestations festives restent la matière première dont l'économie touristique fait un large usage. Ces quelques indications doivent nous permettre de cerner la configuration de la Gruyère alpestre d'aujourd'hui. Mais il ne faudrait pas s'y tromper. Depuis une vingtaine d'années, l'élevage gruérien est sur les devants de la scène zootechnique internationale. En effet, valorisé pour son extrême compétence dans la sélection d'animaux à haute productivité et l'irréprochable qualité de son cheptel reproducteur, l'éleveur gruérien est reconnu aux USA, au Canada, en Europe

occidentale et de l'est comme norme référentielle ainsi que le mentionnent les magazines spécialisés américains. Cette 'vache idéale' vers laquelle tendent tous les espoirs du bon éleveur et que l'on donne à voir dans les trois plus grandes foires de Madison, de Vérone et de Bulle est le résultat de choix parfois téméraires, plus nuancés en d'autres occasions, selon le point de vue des politiques zootechniques ou de l'éleveur lui-même.

Ce troupeau gruérien est celui, on l'a dit plus haut, d'une agriculture en zone de montagne. Il est presque entièrement destiné à la production laitière<sup>5</sup>, hormis les quelques 5% de bétail pour l'engraissement. Le lait produit est acheminé vers les grandes centrales laitières et vers les laiteries de village qui luttent aujourd'hui pour préserver leur existence locale autant productive que sociale face aux supercentres rationalisés, producteurs industriels du gruyère. Durant les mois d'été, un peu plus d'un millier de vaches laitières sont conduites pour l'estivage dans les chalets d'alpage où l'on produit, sur place, de façon 'artisanale' une centaine de tonnes de gruyère dit 'gruyère d'alpage'.

*L'élevage: des bêtes et des hommes, un lien homme/animal*

Un peu moins de 700 fermiers gruériens, paysans, armaillis sont chefs d'exploitation. Ils sont assistés par autant de membres de leur famille. Ainsi, les fermes comprennent deux parfois trois ménages en indivision ou depuis quelques années en co-propriété agricole. Pour ce qui est des éleveurs-fabricants des chalets d'alpage, ils ne peuvent exister que sous forme de famille élargie, les uns vivant l'estivage à l'alpe pendant que les autres s'occupent des travaux de la ferme en été. Cette forme familiale d'exploitation, qu'elle soit fraternelle ou de générations différentes, est l'une des spécificités les plus importantes de l'agriculture gruérienne. Elle implique une entente familiale relativement bonne, l'acceptation mutuelle des conjoints, une gestion de la répartition des tâches, un partage des biens produits mais surtout un domaine et un troupeau assez grands pour que chacune des familles puisse vivre décemment. Cela est d'autant plus important qu'une autre caractéristique de la Gruyère, contrairement à d'autres régions agricoles de Suisse, tient dans le fait que les paysans ne sont propriétaires que d'une partie de leurs terres et que seul un tiers des familles sont propriétaires des alpages sur lesquels ils fabriquent du fromage, pour la plupart depuis quelques années

seulement. Même si les propriétaires sont dits 'gentils', les rapports contractuels sont souvent paternalistes et difficiles entre propriétaires-terriens et paysans locataires dont les conflits douloureux, très souvent tus, les rendent dociles et vulnérables. Anciennes familles patriciennes fribourgeoises, institutions diverses tant laïques que religieuses, ont imprimé cette forme de domination douce que l'on retrouve encore aujourd'hui enfouie dans le caractère gruérien. Les nouvelles générations manifestent leur indépendance et leur ambition avec plus de rudesse en rachetant des terres propres lorsque cela est possible. Les déclassements de zones agricoles mais aussi les rachats de terrains aux prix du marché mettent pourtant bien des agriculteurs hors de la portée des prix, même lorsqu'ils ont un droit de préemption. La situation présente démontre qu'aucun éleveur 'nouveau' ne peut démarrer dans la profession s'il n'a pas hérité d'un domaine ou d'une grande partie des terres. Par ailleurs, quelques fermiers suisses-allemands qui, après avoir vendu leur domaine à bon prix à l'industrie des périphéries urbaines, viennent racheter des fermes fribourgeoises au prix fort, les mettant ainsi aussi hors d'accès des paysans locaux. Ces difficiles conditions ont incité des familles entières à tout abandonner en Gruyère pour émigrer au Canada ces dernières années.<sup>6</sup> Deux familles entières sont parties en 1988.<sup>7</sup> Une troisième quitte la Gruyère ces prochaines semaines<sup>8</sup> alors qu'une autre famille a émigré durant l'été 1990 suite aux conflits surgis entre propriétaire et exploitant, obligeant des frères exploitant ensemble à se séparer ou à abandonner. Il n'est pas simple pourtant de vivre outre-mer:

*«L'idéal pour les Suisses qui sont là serait de pouvoir prendre les terres et les fermes qu'ils possèdent au Canada et de les transporter en Gruyère... Je crois que presque tous le feraient»* dit Camille Charrière, émigré il y a une dizaine d'années, qui ajoute *«on fait un peu les durs, on a décidé de tenir, mais on a un cœur. Jamais je n'ai regretté ma décision de quitter la Gruyère! mais le dimanche matin, quand je mets un disque de chansons de l'abbé Bovet, je sais que je suis de quelque part. Et cela je tiens à le transmettre à mes fils et petits-enfants...»*

### *L'armailli*

Nous avons jusqu'ici parlé du paysan-éleveur gruérien dans la modernité qui le place au même rang que les paysans suisses confrontés aux échéances européennes. Sa vie quotidienne est faite d'enjeux économiques, d'équilibres autour des subsides, de rationalisations et de conflits. Il

est totalement du présent. Parmi ces éleveurs, il en est un – l'armailli – que nous privilégions ici pour trois raisons fondamentales: il monte dans les alpages l'été, il entretient avec son bétail des liens particulièrement étroits et il fabrique le 'gruyère d'alpage', cette centaine de tonnes de fromage 'artisanso-écologique'<sup>9</sup> qui donne le ton d'excellence au gruyère parce qu'il en appelle aux grâces des riches herbages d'altitude. En outre, les armaillis représentent, par eux-mêmes, l'image de la Gruyère. Depuis toujours, ils sont, avec la montagne et leur bétail, au centre du patrimoine de la culture populaire, peinte, chantée, théâtralisée... Investis des 'vraies valeurs traditionnelles' et d'une sorte de 'mission de conservation et de pureté'<sup>10</sup>, les 'gens de la montagne', les armaillis modernes, ceux des trente familles qui estivent et fabriquent en altitude, ne répondent néanmoins pas aussi simplement au sourd appel de la mémoire collective.

Anciennement, vers la fin du siècle passé, avant que n'existent les laiteries de village, chaque famille gérait son exploitation, faisait son fromage, vendait ses produits et quittait la plaine pour l'été parce qu'il était dans l'ordre du monde de faire paître le bétail sur toutes les prairies de la Gruyère. Economie paysanne oblige, c'était le mode de faire habituel et le plus rationnel aussi depuis toujours. Par la suite, pendant près d'un demi-siècle se sont ensuite affrontées deux options de production nouvelles: le coulage du lait grâce à la création des laiteries de village et la fabrication collective et villagoise du fromage.<sup>11</sup> Malgré cette première centralisation, quelques familles continuaient à alper leur bétail et à produire du gruyère d'alpage, même si couler son lait en laiterie rapportait plus rapidement et plus régulièrement de l'argent liquide et enlevait le souci de l'écoulement du produit. On produisait ainsi pour soi et on écoulait le surplus.

Petit à petit, la piètre qualité, souvent douteuse, du fromage fabriqué 'au mieux' par les armaillis n'a plus pu concurrencer la qualité régulière offerte par les fromagers professionnels des laiteries. Entre 1950 et 1970 la fabrication du gruyère d'alpage chuta dramatiquement jusqu'à la survivance de 7 ou 8 chaudières seulement, les méthodes plus modernes ayant véritablement sapé les productions artisanales devenues invendables. Loi du marché, évolution des goûts obligeant, les armaillis abandonnèrent d'eux-mêmes la fabrication d'alpage.

Mais l'évolution fondamentale de la profession, due au Centre de formation laitière de l'IAG<sup>12</sup>, et surtout l'introduction du contingentement laitier au début des années 70, changent à nouveau les rapports de force

entre pouvoirs et paysans-éleveurs-producteurs. Pour survivre décemment, l'exploitation doit comporter au moins une trentaine de bêtes. Sauf pour quelques initiés, au fait de la politique agricole, les contingents sont trop restrictifs et appellent d'autres solutions. Les subsides aux bêtes alpées, l'extension des contingents aux surfaces des alpages, la construction des routes de montagne et autres monte-charges ou monorails facilitant les accès aux chalets, la jeep, les groupes électrogènes pour la lumière et les machines à traire – plus tard les panneaux solaires – les centrifugeuses pour le petit lait permettant l'extraction de la crème et l'élevage de cochons, les bacs réfrigérants, la main d'œuvre saisonnière, tous ces facteurs nouveaux réveillent l'âme gruérienne en même temps qu'ils rationalisent une gestion économique qui devient viable. Restait à améliorer la qualité du fromage pour lui donner le label particulier et emblématique 'fleurant l'alpe', recherché aujourd'hui dans la gamme des produits naturels, de confection artisanale, fort prisé par les consommateurs avertis. Le talent pédagogique et scientifique d'un expert de l'école de Grangeneuve, investi d'une mission de sauvetage des alpages gruériens, a permis non seulement de revaloriser la fabrication d'alpage en lui donnant son statut d'excellence mais il a su stimuler et former une nouvelle génération de fromagers sachant allier le savoir-faire ancestral et la connaissance empirique, le maniement du microscope et l'investigation technique, pour réussir des fromages qui recevront les meilleurs pointages fédéraux – donc les mieux payés – et régulièrement des médailles d'or, d'argent et de bronze aux concours internationaux de fromages de montagne d'Alpexpo de Grenoble.<sup>13</sup>

### *Le fromage*

On ne peut nier ici la charge symbolique que revêt ce produit issu du savoir-faire empirique et ancestral, de l'herbe grasse et riche des hauteurs et de la science qui module les qualités marchandes de la pâte, du goût, des ouvertures et de l'aspect général du fromage. C'est un produit rare. Il touche au fondement de l'insaisissable: la transformation du liquide en solide par le génie de l'homme. Et c'est là toute sa séduction! Bien qu'enseignée dans les écoles fromagères, la pratique complexe de 'faire le fromage' en appelle à des savoirs que l'on apprend de père en fils ou de maître à élève: apprécier la qualité de l'herbage selon le moment de l'été et les endroits de pâture; 'sentir' les incidences météorologiques, le temps

sec, l'orage qui auront des conséquences sur la maturation du lait, donc sur le temps de cuisson ou son intensité; faire avec la caillette<sup>14</sup> sa propre présure, tout un art en soi; analyser éventuellement au microscope les cultures microbiennes et voir si 'l'ambiance' est bonne; mesurer les taux d'acidité; contrôler la cuisson dans la chaudière des 600 à 1000 litres de lait journalier en modulant le feu par un type de bois plutôt qu'un autre; chauffer en appréciant sans cesse la température de la masse; presser les grains entre les doigts et apprécier s'ils sont assez secs, facteur déterminant pour la qualité des 'ouvertures'<sup>15</sup>. Chaque fromager est le maître d'œuvre de 'son' fromage; il lui donne 'sa patte', son goût particulier que les bons connaisseurs savent identifier. Les très nombreuses opérations qui mènent le lait de la traite au fromage dans la cave d'affinage relèvent d'un savoir risqué que l'expérience et la connaissance permettent de contrôler. En une sorte d'art et de magie, le fromager participe à l'événement de la création d'une matière solide, naturelle et durable.

*'Monter au chalet': des hommes et des vaches*

'Faire vivre le chalet' répond ainsi à un nouvel état d'esprit, économiquement non négligeable, valorisé et prestigieux pour ce qui est de la qualité du fromage, de la crème et du beurre. Même si les heures de travail de l'armailli sont difficiles à chiffrer, il jouit d'une qualité de vie acceptable et naturelle dont il 'sent l'appel' le printemps venu et qu'il partage avec sa famille pendant une grande partie de l'été. Le plus souvent il vient à l'alpage depuis l'enfance, aime être avec les bêtes. «Je monte avant tout parce que j'aime être ici, près des bêtes; j'aime l'espace; je n'aime pas être serré» dit l'un; «c'est un virus, quelque chose de profond, c'est de l'amour» dit l'autre; «difficile à expliquer à quelqu'un qui ne s'est jamais préparé au printemps... qui a senti venir, et puis c'est d'un bon orgueil lorsqu'on monte et on descend avec son troupeau» dit cet éleveur qui a fait une tentative de quelques mois dans un bureau administratif... «Et puis, les vaches rouspèteraient si on ne montait pas». «Là elles sont heureuses... elles ont une mémoire, les vaches... aussi pour les bonnes choses»...<sup>16</sup> L'armailli tire également un meilleur profit de sa production fromagère, centralisée aujourd'hui autour de quelques caves d'affinage et de distribution et d'une toute nouvelle coopérative de fromagers d'alpage à Charmey. Il prélève une 'réserve familiale' qu'il gère personnellement; il élève généralement des cochons grâce au petit-lait...

Si certains armaillis parlent de 'garder la tradition', de 'lutter contre l'érosion de la montagne', de 'l'atout touristique', la plupart estivent et fabriquent parce qu'il y a là un mode de vie particulier dont la liberté est le mot-clé. «Ici on est libre» entend-on sans cesse: libre de travailler bien sûr, mais libre de gérer son temps et surtout libre de gérer son troupeau car, il faut bien le dire, l'estivage ne peut exister que parce qu'il existe des vaches qui connaissent la montagne. Elles y viennent depuis veau, elles sont sélectionnées en fonction de leur aptitude particulière, de leur robustesse, parce qu'elles ne rechignent pas à marcher pour pâturer (chaque animal doit trouver entre 80 et 100 kg d'herbe par jour). Et puis, elles sont libres, elles aussi: elles entrent et sortent de l'étable selon les températures, les climats, de jour ou de nuit. «Elles ne sont pas paresseuses comme celles qui se nourrissent à la crèche», «elles ne sont presque jamais malades». <sup>17</sup> Parce qu'elles dépensent davantage d'énergie à pourvoir à leur nourriture, elles produisent un peu moins mais leur lait est équilibré, de bonne teneur en matières grasses et a 'l'inestimable saveur de la prairie de montagne'.

Chaque vache a sa place précise dans la hiérarchie du troupeau domestique, à l'étable. La société animale reprend ses droits. Il y a ici un sens familial du troupeau renforçant le lien entre l'homme et l'animal. Chaque bête porte un nom et vient quand on l'appelle et l'éleveur connaît le caractère de chacune. Il entretient avec ses bêtes un rapport de père de famille. Il les connaît et les élève dans l'esprit d'en faire un troupeau harmonieux, qui s'entend. La sélection selon la zootechnie moderne pour une productivité maximale ne lui suffit pas. Il lui demande davantage: être robuste, avoir de bons pieds, une tétine bien attachée pour ne pas se blesser, être indépendante, aimer la montagne, ne pas être peureuse... Pendant qu'il s'occupe aux nombreuses tâches de l'alpage et du bois, il étudie ses bêtes, les regarde, les caresse, leur parle. En un mot il les aime et elles le lui rendent bien puisqu'il arrive qu'elles s'échappent et le rejoignent lorsqu'elles sont vendues ou mises en pension. A ces bêtes exceptionnelles correspondent des éleveurs particuliers, soucieux d'une autre vocation paysanne qui inclut cette marge de liberté qu'ils revendiquent.

### *Les foires*

Si l'alpage casse le rythme annuel de l'élevage en plaine, les armaillis se retrouvent rapidement plongés dans la réalité du monde matériel et



hyperproductif quand vient la période des foires: foire aux taureaux en automne<sup>18</sup>, foire des vaches au printemps<sup>19</sup>. La foire de Bulle représente le haut-lieu du 'must' agricole gruérien où les éleveurs et leur bétail mais aussi les autorités agricoles et politiques – nombreuses en période électorale – ainsi que les invités étrangers viennent montrer, voir et se faire voir. En une sorte de cérémonie toute en visibilité, la foire s'articule autour de moments forts:

- la présentation du bétail; vitrine du cheptel bovin mais aussi manifestation pédagogique de zootechnie sanctionnant publiquement les bons et les moins bons éleveurs; il y a comme un culte consacré à la rationalité et au progrès économique et les éleveurs sont appelés à célébrer 'la belle vache' et à apprendre la 'bonne parole' de ceux qui disent en savoir plus, en l'occurrence l'Etat, ses relais et ses experts;
- la sociabilité – ou la solidarité? – entre éleveurs qui profitent de ces grandes retrouvailles pour proclamer leur savoir-faire et échanger leurs expériences autour des bêtes et de l'exploitation; ils viennent aussi y conclure des marchés;
- la partie officielle le soir dans l'immense cantine où, après les discours officiels, les meilleures bêtes et leurs éleveurs reçoivent les prix, généralement des sonnailles;
- la fête, en même temps une sorte de célébration productiviste ordonnée, presque sacrificielle (bêtes et hommes dans l'arène pour le jugement) et un aspect festif désordonné, qui ressoude une communauté d'éleveurs dans le 'temps perdu' du parler, du boire et du manger ensemble. Ordre et désordre! Pourtant il y a même de l'ordre dans le désordre: docilité, sagesse, peu d'excès, pratiquement pas d'ivresse comme si dans l'affrontement entre les pouvoirs agricoles dominants et les éleveurs, le rapport de force ne permettait ni trop d'exubérance ni de dépense somptuaire, rarement de transgression.

La foire de Bulle est un parcours obligé pour tout taureau destiné à la reproduction. Sélectionnés par un pointage rigoureux dans les syndicats et les fermes par des experts, ces taureaux avec pedigree doivent être exposés publiquement chaque année. Ce cheptel reproducteur et 'raceur' basé sur l'individu lui-même et sur trois générations d'ascendance, détermine l'amélioration génétique du troupeau des trois races gruériennes<sup>20</sup>. Tous ces taureaux sont présentés aux acheteurs dans un catalogue détaillé, minutieusement noté de données scientifiques. Mais aucun éleveur n'achète que sur catalogue. Il faut voir la bête, la toucher, la palper, imaginer comment le géniteur influencerait le troupeau familial. La

foire aux taureaux est en quelque sorte la vitrine de l'élevage mais aussi le marché où l'on compare, soupèse, évalue avant d'en discuter le prix, d'en détailler la 'fiche technique' et peut-être d'acheter. Cette foire a aussi son arrière-cour, celle des rebuts, des bêtes à abattre où sont acheminés les taureaux invendus que l'éleveur ne veut pas garder et qui sont traités au poids de la viande, à la criée pour quelques monopoles de boucheries, emmenés par la porte-arrière vers des camions aveugles immatriculés dans de multiples cantons. Triste fin de vie d'une trajectoire pleine de gloire fertile. Davantage encore que la foire des vaches, celle des taureaux marque la politique du pouvoir agricole et les options zootechniques soumis aux règles du marché.

L'autre foire, au printemps, est celle des vaches. Annoncées en grand nombre, seules deux centaines de bêtes sont retenues pour la parade et les prix. Longuement préparées à la compétition, mises en beauté, elles sont alignées par catégorie aux yeux experts d'un jury et d'une grande foule. Très didactique, l'explication détaillée sur chaque vache met chaque éleveur face à son savoir et face aux nouvelles normes du parfait élevage.

Ici la bête devient un 'individu idéal' vers lequel toute saine ambition d'élevage doit tendre: «productivité laitière, matières grasses, protéines, viande, muscles, aptitudes au vêlage, à la traite... vache propre, de bon caractère, de bon gabarit, bien soudée, bien entétinée, mamelle bien irriguée, bons membres, fonctionnelle, élégante, de grande harmonie, nette par son style.»<sup>21</sup> La sélection est très sévère. On relève ici et là des tensions entre la notion de beauté et d'efficacité prônée par l'expert et le goût des éleveurs mais surtout, pour les pouvoirs agricoles, on fait voir et on vérifie globalement si pour le troupeau gruérien les bonnes options ont été prises et si les éleveurs ont suivi la politique d'élevage officielle. A y regarder de plus près après notre analyse statistique, on peut noter que des régions entières de la Gruyère, à de rares exceptions près, ne présentent pratiquement jamais de bétail à la foire de Bulle, et que sur les 20 années d'existence de la foire, seule une commune a participé à plus d'une foire sur deux.<sup>22</sup> Cela démontre bien que participer à la foire est relativement sélectif en fonction de la grandeur et de l'importance de l'exploitation, de la personnalité 'politique' de l'éleveur, que l'agriculture de plaine y est plus représentée que l'agriculture de montagne plus difficile à gérer et que certaines mentalités locales opposent une indéniable résistance à concourir face à la dynamique de la politique agricole dominante.

Un autre aspect de la foire de printemps est celui de l'exposition des 'filles' de taureaux hautement sélectionnés pour l'insémination artificielle. Y sont présentées une dizaine de vaches-sœurs de même père et qui permettent ainsi d'analyser de visu les défauts et qualités de la descendance d'un 'Jet Star', 'Anton', 'Bémol', 'Lutteur'. Là encore les bêtes sont détaillées minutieusement comme dans un défilé de mode. Chaque éleveur peut ainsi se déterminer sur les accouplements qu'il souhaite pour ses vaches et quelle semence il devra choisir. Pour les pouvoirs agricoles c'est une manière d'influencer scientifiquement l'ensemble du cheptel gruérien.

La foire de Bulle est ainsi la cérémonie qui accomplit le double rituel de la connaissance professionnelle et de la fête.

### *Une identité à double vitesse: de soi à l'Autre*

Que ce soit à la ferme, à l'alpage, à la foire ou à travers les produits mondialement connus que sont le gruyère, la crème, le lait et par extension le chocolat, tout est ici fortement marqué par l'image identitaire de la Gruyère donnée et perçue comme région bien délimitée de la Suisse romande. Il est impossible de se tromper: la Gruyère est 'unique' et ses habitants, des plus traditionnels aux plus modernes, sont certains de cette unicité. Archaismes, résidus, avant-garde se mélangent et se juxtaposent dans la vie quotidienne gruérienne.

Sertis dans le paysage de cette 'civilisation de la prairie' se côtoient de part et d'autre d'une autoroute pourvoyeuse de progrès, des bourgs et des villages, des petites usines industrielles et des exploitations agricoles, des chalets d'alpage et des résidences secondaires touristiques. Ce n'est que lorsqu'on se met 'en Gruyère' que l'on voit vivre les gens d'aujourd'hui: dynamiques et modernes. Mais dès que se profile la fête, la manifestation, la poya, la chanson..., on remarque l'extraordinaire fusion entre les 'restes' très vivants de la culture populaire ancienne et les nouveaux entrepreneurs. Bien que l'agriculture ne représente plus qu'un 16% de la population active, ce sont pourtant les images colorées de la vie alpestre qui identifient la Gruyère même bancaire, des grandes surfaces ou industrielle. Toutes les manifestations, des plus commerciales au plus folkloriques, réactivent la culture populaire ancestrale à des fins identitaires, marchandes et touristiques. La force de cette cohésion, de cette 'gruyérité' s'exprime de multiples manières, entre autres:

- par un patois gruérien très vivant spécialement dans les milieux agricoles;
- par un journal 'La Gruyère' qui depuis 109 ans, trois fois par semaine, s'ouvre sur soi et sur le monde. Local sans être localiste. Régulièrement, des textes poétiques ou des chants en patois soulignent l'importance de la tradition alpestre et côtoient l'information mondiale, les grands débats sur la paysannerie suisse et européenne, les émigrés gruériens, le sport...;
- par des musées. Le musée gruérien de Bulle, un musée moderne pour exprimer la vie traditionnelle de la Gruyère dans toutes ses expressions historiques et d'art populaire. Des musées locaux consacrés à l'agriculture, à l'artisanat. Des projets de 'cheesenyland' pour remédier à l'exiguïté de la fromagerie industrielle de démonstration de Pringy qui reçoit annuellement 300'000 visiteurs. Un chalet d'alpage à Moléson-sur-Gruyère pour la démonstration de la fabrication artisanale du gruyère d'alpage;
- par des expressions artistiques nombreuses: art pictural des poyas, ces peintures 'naïves' de montées aux alpages dont les plus vieilles remontent au milieu du siècle dernier, les scènes alpestres peintes ou sculptées sur bois. La Gruyère est un pays qui chante, chaque village, chaque paroisse ayant son chœur. Les chants alpestres en français et en patois de l'Abbé Bovet parmi beaucoup d'autres n'ont plus à se faire connaître: le Ranz des vaches, Le Moléson, le Vieux chalet, l'Armailli du Lac noir...;
- les manifestations qui attestent le lien 'cosmique' entre l'homme, l'animal et la terre et lui imprime «sa divine mission héritée des ancêtres, de gardienne des vraies valeurs de la terre»<sup>23</sup>: la messe des armaillis célébrée en patois chaque printemps à Bulle, au cours de laquelle sont bénis les hommes, toutes les bêtes, le matériel. Les poyas – montées aux alpages – et les désalpes suivies par la population et les touristes. Les désalpes font l'objet de cortèges groupant les différents troupeaux d'une région fêtant ainsi la totalité de l'alpage, «la santé qu'implique la montagne, la bonne herbe, les belles vaches, le bon fromage»;
- les grandes fêtes exceptionnelles telle la 'poya d'Estavannens' qui a lieu tous les dix ans environ et qui célèbre magistralement les pratiques traditionnelles alpestres pour des dizaines de milliers de Gruériens et de Fribourgeois du dehors (Heimweh-Freiberger) et des touristes. Messe en patois, jeux scéniques, cortèges, démonstrations des vieux métiers, tout concourt, avec grande sobriété, à la réactualisation d'une tradition haute en couleurs de vie quotidienne et festive du vieux temps. On ne

peut oublier l'inauguration récente et en grande pompe de la ferme des Colombettes, sur l'alpage-même du 'ranz-des-vaches', nouveau centre culturel gruérien refait, financé et colonisé par les milliers de Gruériens-du-dehors en quête de racines. Boudée par les habitants de la Gruyère, la ferme des Colombettes représente une sorte de reconstitution nostalgique d'une Gruyère traditionnelle étrangère aux Gruériens modernes.

D'autres sociabilités, d'autres fêtes, d'autres associations (la bénichon, la société d'économie alpestre, les patoisants etc...) pourraient renforcer encore la démonstration de ces manifestations identitaires de la Gruyère d'hier et d'aujourd'hui où s'allient une tradition vivace et une modernité exemplaire.

#### IV. Ouverture

En conclusion de notre étude sur la Gruyère, nous pouvons formuler cinq remarques qui constituent une sorte d'interprétation générale de nos données et ouvrent sur des recherches ultérieures.

1. Les liens complexes de la technique et du symbole repérés à travers la modernisation de l'élevage éclairent un aspect exemplaire de la modernité qui voudrait tout à la fois privilégier la productivité et conserver le rapport initial à la nature et à l'animal.
2. La constitution et la diffusion d'une symbolique pastorale de type pré-industriel, qui s'élabore au moment même où l'industrialisation commence à triompher, relève tout à la fois d'une 'fabrication' et de l'expression d'une véritable dimension anthropologique. La 'fabrication' apparaît dans les artifices que les acteurs urbains utilisent pour produire du 'rural'. Mais cette production n'aurait eu aucune chance d'être signifiante si elle n'avait été, en même temps, la traduction d'une profondeur et d'une universalité où se dévoilent les liens de la culture à la nature.
3. Cette proximité du 'fabriqué' et du 'fondamental' éclairent le paradoxe des images identitaires de la Suisse basées sur la culture pastorale. A force d'être manipulées, ces images sont usées et fatiguées mais difficilement dépassables en tant que porteuses d'une universalité.
4. Les rapports du technique et du symbolique comme ceux qui lient l'artificiel et l'anthropologique, sont aujourd'hui menacés d'une véritable cassure. Les nouvelles restructurations de l'élevage comme les incessantes manipulations d'images dues à la médiatisation générale peuvent couper le corps-vache et le décor-vache de leur dimension symbolique.

5. Au terme de l'étude, on peut mieux comprendre l'éclat de rire que nous signalions en introduction. Plusieurs niveaux d'interprétation sont à repérer:

- rire de mépris face à l'animal domestique commun mais également rire d'émerveillement face à la vache et à la familiarité que chacun entretient avec elle et avec la nature;
- rire de condescendance face au folklore helvétique mais également rire nostalgique d'affection face à 'l'éternel ranz des vaches' (G. Valette) que chacun porte en lui;
- rire de l'élite face à un paysan qu'elle a su tout à la fois sublimer par la célébration de la nature et rejeter comme 'arriéré' au nom d'une 'culture cultivée'.

### Notes

- <sup>1</sup> Dans une conférence sur 'Economie alpestre et tourisme', adressée le 16 février 1990 à la Société d'Economie alpestre, le Directeur de l'Union fribourgeoise du Tourisme déclarait les objectifs du Plan directeur: «Favoriser dans le canton le développement équilibré d'un tourisme à échelle humaine... concentrer l'effort dans les zones de montagne où le tourisme peut, par ses places de travail et ses retombées économiques, contribuer à maintenir une population active là où elle a ses racines et là où elle voudrait continuer à vivre. Rappelons que la Gruyère fait près d'un million de nuitées par an et qu'elle accueille près d'un million de 'touristes à la journée'». Cf. *conférence Jacques Dumoulin, directeur UFT*.
- <sup>2</sup> Les 2'300 emplois dans l'agriculture gruérienne se décomposent comme suit: chefs d'exploitation 691, membres de la famille 553; personnel non familial: 123 et temporaires 1'049. *Annuaire statistique du canton de Fribourg* 1989.
- <sup>3</sup> 691 chefs d'exploitations dont 558 en zone de montagne. *Annuaire statistique du canton de Fribourg* 1989.
- <sup>4</sup> La statistique officielle pour 1988 donne pour la Gruyère 26'290 bovins dont 11'554 vaches. De ces bovins, 15'168 sont de la race tachetée rouge et 10'479 de la race tachetée noire, le reste se répartissant entre les autres races suisses.
- <sup>5</sup> Les 26'290 bovins se répartissent comme suit: vache 11'554, jeune bétail 13'471, veaux à l'engrais 769, gros bétail à l'engrais 496. *Annuaire statistique fribourgeois* 1989.
- <sup>6</sup> On peut citer ici quelques noms de familles et enfants, plusieurs frères parfois, qui depuis la fin des années 70 ont repris des entreprises agricoles et d'élevage au Canada: les Biemann, Bochud, Dupasquier et Boschung, Thurler, Pasquier, Duffey, Charrière, Barras, Kolly, Schorderet, Gachet, Pittet, Risse, Grandjean, Liaudat. *Information Journal La Gruyère* 1988-1989-1990.
- <sup>7</sup> Les Yerli de Riaz et les Romanens de Marsens.
- <sup>8</sup> La famille Philippe Castella de Broc vend par enchères publiques le 15 septembre 1990 tout son bétail et le chédail pour cause de départ au Canada. *La Gruyère*, 11 septembre 1990.
- <sup>9</sup> Le gruyère d'alpage représente environ le 1% de la production globale de la Gruyère.
- <sup>10</sup> Ces formules sont constamment répétées lors de toutes les manifestations alpestres et folkloriques par la société d'économie alpestre elle-même.
- <sup>11</sup> La Fédération des sociétés fribourgeoises de laiterie qui fête en 1990 son 75ème anniversaire a regroupé, dès 1915, les différentes sociétés et coopératives de laiterie alors existantes. La fédération regroupe aujourd'hui les deux tiers des producteurs de lait du

- canton, 202 sociétés et 2'617 membres (26% Berne et 8% Vaud) et reçoit le 72% des livraisons totales de lait.
- <sup>12</sup> L'IAG, Institut agricole de l'Etat de Fribourg à Posieux, est un institut d'enseignement qui comprend des centres de formation agricole, laitière et pour les professions féminines dans l'agriculture ainsi que six stations agricoles et laitières, un troupeau expérimental.
- <sup>13</sup> Pour exemple: le concours international de fromages de montagne d'Alpexpo 1990 a rassemblé 468 concurrents de France, de Suisse, d'Autriche, d'Italie et d'Espagne. 70 catégories de fromages les plus prestigieux des zones de montagne de la Communauté européenne ont été présentées aux 300 experts et 42 jurys, tous professionnels du fromage. Trois médailles d'argent et 2 de bronze pour 1990. *Bulletin du palmarès, Alpexpo, Grenoble*.
- <sup>14</sup> La caillotte est le 4ème estomac du veau, qui est déveiné, haché et macéré dans la 'recuite' ou petit-lait. Ce mélange chauffé, refroidi puis remélangé donnera la présure naturelle qui fait cailler le lait, premier acte de la fabrication du fromage (un litre de cet élément acide contient autant de cultures microbiennes que 1'000 l. de lait).
- <sup>15</sup> Les ouvertures sont les 'trous du gruyère'. Ils sont fonction de la fermentation de la masse laiteuse et dépendent immédiatement de l'art du fromager.
- <sup>16</sup> Nos interviews auprès des éleveurs dans les alpages.
- <sup>17</sup> Nos interviews auprès des éleveurs dans les alpages.
- <sup>18</sup> La 91ème édition de la foire de Bulle 1990 recevra 652 taureaux de très grande qualité internationale dont 320 Red Holstein, 185 Holstein pie noir et 147 Simmental.
- <sup>19</sup> La foire-exposition de Bulle pour les vaches – marché-concours – a fêté en 1990 son vingtième anniversaire d'existence. Elle se divise en deux journées: celle des tachetées rouge plus nombreuses et celle des tachetées noir.
- <sup>20</sup> 15-20% de Simmental, le reste en Holstein pie rouge et pie noir.
- <sup>21</sup> Termes relevés lors de nos observations aux foires de Bulle.
- <sup>22</sup> Sans entrer dans les détails, on peut affirmer que la plus grosse participation à la foire de Bulle vient des communes de Sales et Rueyres-Tref, suivies par Maules, Vaulruz et Mont-la-Ville. Viennent ensuite quelques communes autour de Bulle laissant à la traîne toutes les communes en zone de montagne et l'Intyamon. Cette participation suit grosso modo le découpage des plus riches propriétaires terriens, particulièrement de plaine.
- <sup>23</sup> Phrase répétée lors de la messe des armaillis 1988, 1989, 1990.

### Bibliographie sommaire

(Ouvrages comprenant une bibliographie générale sur l'élevage, la vache et la Gruyère)

- Borcard Patrice*: Voyage autour d'une image: l'invention de la Gruyère (XVI- début du XXe s.) (ronéo) Institut de Géographie, TRP1, Fribourg, s.d.
- Bugnard Pierre-Philippe*: Le machiavélisme de village. La Gruyère face à la République chrétienne de Fribourg, 1881-1913. Le Front Littéraire: Lausanne 1983, 527 p.
- Glauser Alain*: Frontons et poyas. Ides et Calendes. Neuchâtel 1988, 260 p.
- Jacky Ed.*: Contribution à l'élevage des espèces bovine et chevaline dans le canton de Fribourg. Editions agricoles fribourgeoises: Fribourg 1939, 408 p.
- Preiswerk Yvonne et Crettaz Bernard* (sous la direction de, ouvrage collectif): Le pays où les vaches sont reines. Editions Mémoire vivante: Sierre 1986, 495 p.
- Ruffieux Roland et Bodmer Walter*: Histoire du gruyère. En Gruyère du XVI au XXe siècle. Imprimerie Fragnière SA: Fribourg 1972, 367 p.
- Walter François*: 'Les campagnes fribourgeoises à l'âge des révolutions (1798-1856a). Aspects économiques et sociaux'. In: Etudes et Recherches d'Histoire contemporaine. Série historique, volume 8. Editions universitaire: Fribourg 1983, 519 p.