Patrimoine septembre 2024

Le Musée de Fully : Savoir-Faire Alpin et Hydroélectricité

Le beurre de nos tartines !

L'air de la montagne est vif et l'herbe délicate. Quelques névés attardés ponctuent la pente verdoyante. Le tintement paisible et continu des sonnailles matinales révèle la présence du troupeau. Là-bas, le chalet d'alpage fait partie du paysage.
A l'intérieur, le fromager expérimenté élabore le beurre, un produit laitier à la saveur locale.

Vase conique adapté au transport du lait, la chile

Connue depuis près de 5 mille ans sa fabrication est toujours basée sur le même processus : la maturation de la crème. Depuis plusieurs siècles, il est à l'honneur dans les cuisines. Dès le milieu du 20ème siècle, les nouvelles règles d'hygiène, la rentabilité commerciale, l'évolution de la laiterie, de la récolte et du transport du lait changent complètement la pratique de la fabrication du beurre.

La crème maturait dans un grand vase plat

Avant cette évolution moderne, le lait était récolté par les bergers aux pis des vaches dans les champs ou dans l'écurie puis apporté dans des chiles - sceaux en bois coniques à base élargie adapté au transport du lait - à l'employé d'alpage qui le pesait et notait sur un grand cahier le nom du propriétaire, la quantité puis le versait enfin dans des vases de grand diamètre et de faible hauteur, les *émine*. Ces contenants étaient en aluminium car ce métal altérait moins le lait que le fer, le cuivre ou le bois. La stratification amenait la crème en surface et après plusieurs heures, la maturation lui donnait un goût agréable. Récoltée en grande partie par une petite pelette taillée d'une seule pièce dans un bois léger, elle était versée dans des barattes à manche ou à manivelle puis battue de longues minutes avant d'obtenir le beurre.

La crème était battue de longue minutes…

Les mottes étaient estampillées ou façonnées dans des moules en bois sans tanin comme le tilleul, le platane ou le hêtre et gravés délicatement de fleurs, de symboles, d'un nombre ou d'un nom.
Dans le chalet d'alpage il y avait du monde. Le travail manuel important créait une ambiance particulière, relevée chaque jour par le feu sous la chaudière et les repas en commun.

Si la température était trop élevée, le beurre devenait vite rance et le lait, trop longtemps en contact avec l'air, *tournait.*
La seule source de froid que pouvait s'offrir l'alpage était une cave fraiche où dans l'obscurité, des bassins peu profonds recevaient les émines entourées d'eau.
L'usage des réfrigérateurs a relégué au souvenir le lait tourné et le beurre rance.

Le musée conserve l'ensemble documenté des objets et écrits relatifs à la production laitière. Ce témoignage trouvé dans nos archives révèle un savoir-faire transmis depuis des générations. *On remplissait toujours la baratte au tiers. Il y avait souvent un problème*

de température. Si la crème était trop froide on plongeait la barate dans l'eau chaude. Mais il ne fallait pas que ce soit trop chaud non plus. Pour faire du beurre il fallait compter 3/4 d'heure. Tu sentais à l'effort quand ça tournait. On faisait ça dans la cuisine, pas dans la chambre. Le reste, "la battue" (le babeurre) *était rarement bu, ça avait un goût de beurre. Parfois avec la polente, mais presque toujours on donnait aux bêtes.*

Gravé délicatement de fleurs, de symboles…

Inventée au 19ème siècle, la centrifugeuse ou écrémeuse et la barate mécanique arrivèrent chez nous au 20ème siècle, elles simplifièrent la fabrication du beurre.

La science et la technique révolutionnent sans cesse l'industrie laitière. Cette dernière propose aujourd'hui des produits de haute qualité grâce à la pasteurisation, à la rentabilité et à la robotisation dès la réception du lait. Le travail manuel est remplacé par l'automatisation de la chaine de production. Les discussions dans le chalet d'alpage sont remplacées par le progrès.

Taille d'une seule pièce

En visitant une fromagerie industrielle moderne aux tuyauteries rutilantes et aux commandes algorytmées, en percevant le chuchotement des pompes et le cliquetis des soupapes, certains visiteurs revivent le souvenir vif et proustien du fromager fier de revenir d'une cave obscure et froide pour servir une tasse en alu remplie d'un lait frais au goût de noisette.

Camille Ançay-Cortial
Photos FMA

Grâce à nos donateurs **nous préservons votre histoire !**

Si vous aussi, souhaitez nous soutenir voici pour vous faciliter la tâche un QR

TWINT
ou nos coordonnées bancaires.

Banque Raiffeisen Martigny et Région
Société coopérative – 1926 Fully
IBAN CH47 8059 5000 0014 7276 5
SWIFT – BIC RAIFCH22

Notez que les dons sont déductibles des impôts !

Visitez le Musée de Fully! Sur demande à l'Office du tourisme de Fully au 027 746 20 80 *ot@fully.ch*

www.facebook.com/lemuseedefully.ch