## Patrimoine février 2025

## Le Musée de Fully : Savoir-Faire Alpin et Hydroélectricité

## Le repélage

Le musée de Fully conserve dans son centre de documentation une quantité impressionnante d'écrits, d'enregistrements et de précieuses vidéos.

Ces archives relèvent le savoir-faire de nos anciens, savoir-faire grâce auquel le vignoble et les champs furent valorisés avec la seule force musculaire humaine ou animale, bien avant le buttage des ceps par les tous premiers treuils à essence tirant de petites charrues métalliques et étroites.

Nous relevons aujourd'hui certains passages d'un remarquable document sur ce travail printanier pénible : le repélage.



**Photo FMA** 

« Parler du "repélage" des champs et des vignes anciennement c'est rappeler un des travaux les plus pénibles. Certes, il y avait le transport de la brante à vendange l'automne, mais c'était deux à trois semaines, tandis que le "repélage" durait tout le printemps. Il fallait "repéler" vignes et champs. Le "repélage" consistait à remonter la terre qui descendait vers le fond du champ ou de la vigne, ceci par le fait qu'on fossoyait et "rablonnait" au printemps ou durant l'été. Une hottée pesait entre 40 à 50 kilos. Pour la vigne, c'était une hottée par ligne, mais si la pente était forte, il fallait remonter deux hottées par ligne. On essayait aussi avec la boîte à porter la terre.

Il fallait "repéler" avant le débourrement pour ne pas faire tomber les bourgeons.

Vers 1945, on a commencé à butter les

vignes en automne et débutter au printemps, de ce fait il n'y avait plus besoin de "repéler".

L'évolution de la technique fait parfois des mécontents. Vers 1945, un vigneron mis au point une hotte en planche avec le vidage automatique : en tirant une manette, le fond s'ouvrait et diminuait ainsi l'effort pour vider la terre. Notre vigneron fit breveter cette hotte. Mais apparut bientôt le système du buttage des vignes avec charrue et moteur. Notre homme, se rendant compte qu'une partie du vignoble n'avait plus besoin d'être "repellée" devint très fâché. Pour lui c'était une concurrence déloyale. Mais le système de buttage des vignes fut lui-même abandonné après l'apparition des désherbants ; on ne laboura plus le sol ».

Le Musée de Fully remercie tous ses donateurs ! Grâce à eux nous continuerons à valoriser et préserver votre patrimoine !

## 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 CH73 8080 8004 0357 7555 2

SWIFT - BIC RAIFCH22



Notez que les dons sont déductibles des impôts!

Visitez l'exposition temporaire sur les châtaignes et l'exposition permanente sur l'alpage, l'agriculture, la vie quotidienne, l'école, la vigne et l'hydro-électricité

Ouvert tous les mercredis après-midi de 14h à 17h et aussi sur demande à l'Office du tourisme de Fully au 027 746 20 80 <u>ot@fully.ch</u>

www.lemuseedefully.ch



www.facebook.com/fondationmartialancay