Dossier enseignants

Informations complémentaires

Musée du Haut Val d'Arly

Association pour la connaissance de l'art et des traditions savoyardes

88 ruelle du Vieux Marché

74 120 Megève

Tel : 04.50.91.81.00 – 06.03.08.07.73

Préambule

Vous avez visité notre musée du Haut Val d'Arly
Actuellement nous ne disposons pas d'une salle spécialement conçue pour mener avec les enfants des travaux pratiques sur place.

♦ Dossier pédagogique

Nous vous proposons ce dossier pédagogique adressé à vos élèves. Il vous permettra de retravailler en classe, avec votre groupe, les différents sujets évoqués lors de la visite au musée.
Ce dossier illustré se compose de jeux de questions incitant les enfants à un travail de mémoire sur la visite qu'ils ont effectuée au Musée.

Les thèmes abordés dans le dossier pédagogique sont les suivants :

- Présentation aux enfants	**page 1**
- L'architecture de la ferme du Haut Val d'Arly	**page 2 à 5**
- Dormir aux siècles passés	**page 6**
- La lumière et le chauffage dans les fermes	**page 7 à 8**
- L'agriculture	**page 9 à 11**
- L'élevage	**page 12**
- Le cheval à Megève	**page 13**
- Les vaches	**page 14 à 17**
- Des vaches et du lait	**page 18 à 23**
- Le textile et les vêtements	**page 24 à 27**
- L'école	**page 28 à 31**
- L'histoire du ski	**page 32 à 33**
- Jeux	**page 34 à 36**

Des textes de lecture (à lire ou à faire lire), qui sont d'anciennes rédactions d'élèves de classes primaires sur la vie et l'école en montagne, viendront agrémenter votre travail avec vos élèves.

L'ensemble des corrections du dossier pédagogique est joint dans une dossier « Réponses », présenté sous forme de tableaux.

♦ Dossier enseignant

Pour vous, accompagnateurs et professeurs, nous vous proposons un dossier d'informations complémentaires qui vous permettra de connaître tous les secrets du patrimoine et de l'histoire de notre région.

Pour trouverez à la page suivante le sommaire de ce dossier.

En vous souhaitant une bonne lecture et un agréable travail avec vos classes.

L'équipe du Musée

Sommaire dossier enseignants

- Présentation de notre association - Qu'est ce que le Haut Val d'Arly	Page 4
I / Dossier Histoire	**Page 5 à 7**
♦ Histoire du Faucigny ♦ La famille des comtes de Savoie, futurs rois de Sardaigne ♦ L'origine de Megève ♦ Cartes des pays de Savoie	Page 5 Page 5 Page 6 Page 7
II / Dossier Architecture	**Page 8 à 14**
♦ La ferme de montagne ♦ Présentation du bâtiment ♦ Les contre-fiches ♦ La toiture ♦ La cheminée ♦ La galerie ♦ Organisation interne de la maison ♦ Les autres dépendances de la maison (Grenier, bassin, four à pain)	Page 8 Page 8-9 Page 10 Page 10-11 Page 11 Page 11 Page 12-14 Page 14
III / Dossier élevage	**Page 15 à 20**
♦ Dossier élevage – les vaches ♦ L'abondance et la tarine ♦ La vie du troupeau ♦ Les cloches ♦ Dossier élevage – les abeilles et le cochon ♦ Dossier élevage – le cheval	Page 15 Page 16 Page 17 Page 18 Page 19 Page 20
IV / Dossier l'Agriculture	**Page 21 à 21**
♦ Dès le printemps le travail de la terre va commencer ♦ Particularisme du travail de la terre en montagne ♦ Le travail des foins ♦ Fiches « instruments agricoles » ♦ La culture du chanvre ♦ La culture du lin ♦ Fiches « outils pour le travail des plantes textiles »	Page 21 Page 22 Page 22 Page 23 -24 Page 25-26 Page 27 28-29
V/ Dossier le travail de la laine	**Page 30**
VI/ Dossier vie en hiver et émigration	**Page 31 à 32**
♦ Les colporteurs « Quand il fallait partir travailler ailleurs » ♦ La dentelle à Megève	Page 31 Page 32
VII/ Dossier le travail du lait	**Page 33 à 37**
♦ Le beurre ♦ La fabrication de la tomme ♦ Fiches « les ustensiles pour le travail du lait »	Page 33 à 34 Page 35 Page 36 -37
VIII/ Dossier l'alimentation	**Page 38 à 39**
♦ La farine, le pain et le jardin potager ♦ Recettes et médicaments	Page 38 Page 39
IX/ Dossier le costume traditionnel	**Page 40 à 42**
♦ Le costume de la femme ♦ Le costume de l'homme	Page 40-41 Page 42
X/ Dossier l'école	**Page 43**
XI/ Dossier histoire du ski	**Page 44 à 46**
♦ Le ski et la préhistoire ♦ Les représentations de la montagne aux siècles passés ♦ La conquête des cimes ♦ La montagne sportive ♦ La villégiature se développe ♦ La grande épopée du ski	Page 44 Page 44 Page 44 Page 45 Page 45 Page 45-46

Correspondance exercices dossier pédagogique cycle 2

L'architecture (page 2 à 5)
- CE1

Dormir aux siècles passés (page 6)
- CP et CE1

La lumière et le chauffage dans les fermes (page 7)
- Grande section – CP – CE1

La lumière et le chauffage dans les fermes – suite (page 8)
- CP et CE1

L'agriculture (page 9)
- CE1

Découvrir le matériel agricole (page 10 à 11)
- CE1

L'élevage (page 12)
- Grande section – CP – CE1

Le cheval à Megève (page13)
- CP et CE1

Les vaches (page 14 à 16)
- CP et CE1

Les cloches (page 17)
- CP et CE1

Dernier texte pour CE1

Des vaches et du lait (page 18 à 20)
- CP et CE1

Exercice moule à beurre (page 21)
- Grande section – CP – CE1

Découvre les ustensile pour la fabrication du beurre
- CE1

Le textile et les vêtements (page 24 et 27)
- CP et CE1

Le textile et les vêtements –suite (page 25 et 26)
- CE1

L'école (page 28 à 29)
- CP et CE1

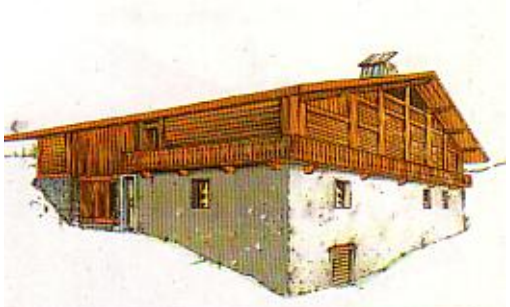
L'école suite (page 30 à 31)
- Grande section – CP – CE1

L'histoire du Ski (page 32 à 33)
- CP et CE1

Exercice (page 34 à 36)
- Grande section – CP – CE1

La ferme de montagne

Il a fallu des générations d'hommes pour créer le patrimoine rural alpin. Des hommes pour qui la maison était avant tout un outil de travail…



L'architecture rurale alpine, c'est comme le costume traditionnel : tout peut changer d'un village à un autre. L'habitat varie selon l'altitude, les risques naturels, les matériaux que l'on trouvait sur place. Partout les contraintes restent les mêmes. L'hiver à subir, les bêtes à élever, la pente à utiliser au mieux.
L'ensemble de ces contraintes a amené les habitants à adopter un bâtiment unique qui regroupe sous un même toit : la famille, le bétail, une partie des récoltes et les provisions.

Deux parties principales composent toujours la maison, l'une pour le logement des humains et de leurs animaux en partie inférieure de la bâtisse, l'autre au dessus, pour les réserves des sept longs mois d'hiver.

Présentation du bâtiment

L'architecture du bâtiment est à dominante de bois.

Le soubassement qui correspond au niveau d'habitation est fait en mur de pierres épais (environ 60 à 80 cm de large), pierres qui sont des pierres de rivière et du tuf. Ces murs à l'origine étaient enduits d'un ciment de chaux.

Les ouvertures, peu nombreuses, sont surtout situées sur les façades les mieux exposées.

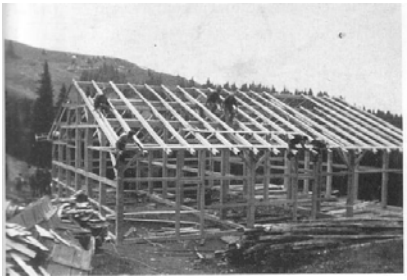
Elles étaient souvent protégées par des barreaux de fer contre les vols et généralement sans volets à l'origine.

Pour garder le maximum de chaleur, les plafonds étaient très bas, les murs épais et les ouvertures très petites (fenêtres à ouvertures ébrasées pour laisser entrer un maximum de lumière).

Exemple d'ouvertures : encadrements en pierres taillées, menuiserie en sapin. Les linteaux de fenêtre peuvent également être en bois

La partie supérieure, c'est à dire la grange, ainsi que le toit et la cheminée sont faits entièrement de bois d'épicéa que l'on trouve en abondance dans notre région et que les artisans travaillent depuis des générations avec art et dextérité.

Ici, dans le Haut Val d'Arly, les charpentes sont dites à colonnes. Les colonnes s'appuient sur des sablières basses reposant sur les murs de pierre.
Un réseau de poutres horizontales est assemblé à mi-bois aux colonnes qui supportent les pannes.



Les parois qui ferment cette ossature sont composées de plateaux de bois glissés entre les colonnes extérieures qui sont rainées à cet effet.

L'ensemble supporte une toiture largement débordante et couverte d'ancelles.

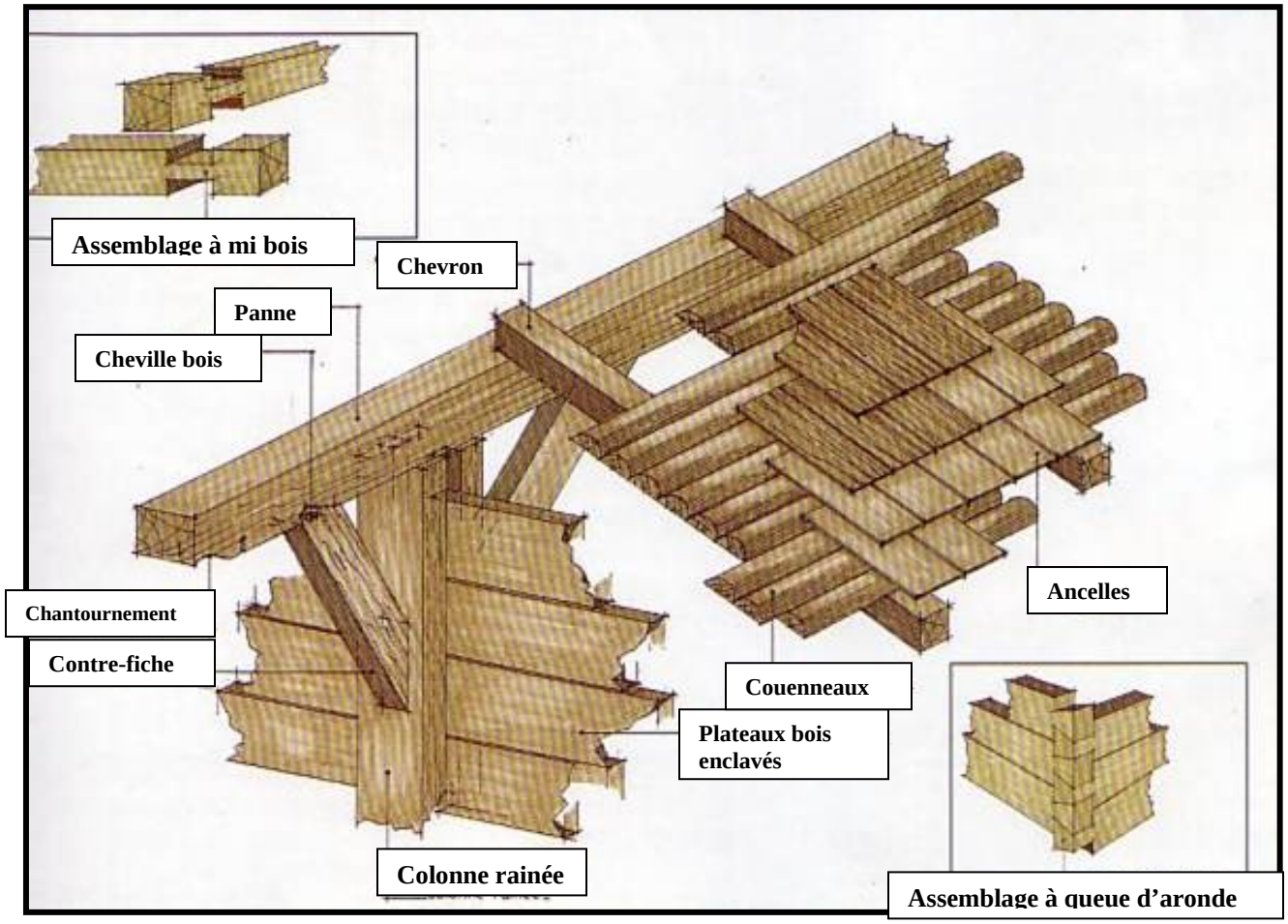
La ligne de faîte, si la bâtisse est construite sur un terrain en pente, sera très légèrement inclinée dans le sens du terrain afin de favoriser l'écoulement des eaux.

La grange servait d'entrepôt à d'importantes quantités de foin nécessaires à l'alimentation du bétail en hiver, mais aussi du gros matériel agricole (type chars à foin, araires, herses, batteuses, etc.).

On y accédait par deux grandes portes extérieures situées dans la partie amont de la ferme. Compte tenu du relief de la région cette dernière était construite bien souvent dans les terrains en pente. Cela permettait soit un accès à la grange de plain-pied, soit un accès par un système de rampe mobile ou fixe.

Les charges de foin étaient minutieusement réparties à l'étage. De là, des rations de fourrage étaient prélevées matin, midi et soir, et fourrées dans les mangeoires par le *denieu*, sorte de trappe communiquant entre la grange et l'étable ou l'écurie.

A noter : Généralement la partie bois représente deux tiers de la maison et la partie pierre un tiers.



Les contrefiches

Pièce oblique qui relie la colonne à la panne faîtière, sous l'avant-toit. Elle est souvent gravée de motifs religieux et porte la date de construction de la maison et les initiales du propriétaire.

Mémoire en image des anciennes maisons, elles font parties du patrimoine de Megève…

La sculpture sur bois habille les moindres ustensiles du monde paysan montagnard.
La maison possède elle aussi ses propres ornements.
C'est sur les contrefiches des avants-toits que vont s'exprimer les talents des propriétaires. Peintes, gravées ou sculptées, elles accueillent nombre de symboles religieux dont la fonction était de protéger la maison.

Les lettres J.H.S (Jésus Sauveur des Hommes) sont fréquentes tandis que le bleu, synonyme de pureté, incarne la couleur de la dévotion pour Marie ; l'ostensoir, la croix, le cœur constituent quelques uns des éléments de cette typologie religieuse. D'autres signes comme la chaîne, lien indéfectible entre les générations ou encore outils maçonniques, viennent s'y ajouter.

La contrefiche est une parole donnée au visiteur, au passant, dans laquelle il peut reconnaître les siens. Toujours signées et datées, elles exhibent toute la fierté de celui qui les a décorées.

Photos et texte P. Bouillé

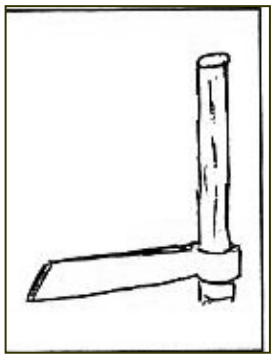
La toiture

Le toit à deux pans égaux peu inclinés (25° environ) est conçu pour résister aux lourdes charges de neige. Il est recouvert de tuiles de bois appelées ancelles ou tavaillons.

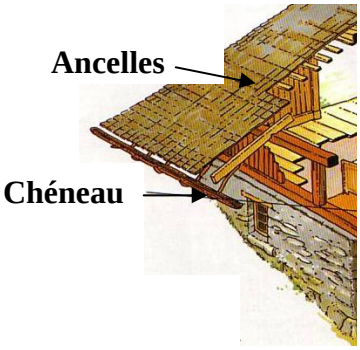
Suivant les régions de montagne, les couvertures des toits varient en fonction des matières premières disponibles.
Elles peuvent être faites de tavaillons, petites planchettes d'épicéa de 15 cm sur 40 cm, de pierre de lauze ou d'ardoise dans les hautes vallées de Tarentaise et de Maurienne par exemple, de chaume ou encore de tuiles courbes comme en Bas Chablais.

Ici, sur Megève et ses environs, ce sont les ancelles que les anciens avaient coutume d'utiliser. Les ancelles sont des sortes de tuiles de bois en épicéa de bonne qualité, de 35 cm sur 80 cm environ. Celles-ci sont superposées les unes sur les autres et maintenues par de grandes perches de bois transversales et de grosses pierres. Ce système servait en plus d'arêtes de neige en hiver.
Le poids de la neige peut atteindre, lors de grosses chutes, jusqu'à 500 kg au mètre carré. Au printemps, on vérifiait l'état de ces tuiles de bois et celles qui étaient abîmées étaient retournées ou changées. Un toit d'ancelles avait ainsi une durée de vie avoisinant les 20 à 30 ans, parfois même jusqu'à 50 années.

Fendues avec un outil particulier le couteau « *parieu* » ou « *départoir* », les ancelles n'étaient jamais sciées car elles auraient rapidement pourri.



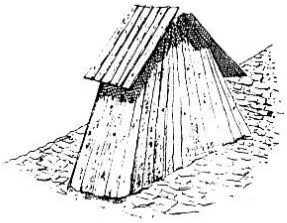
Le départoir

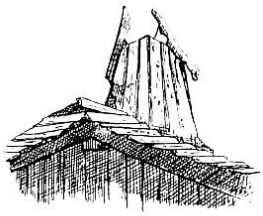


Au bas de chaque pan, un chéneau, taillé à la gouge dans un épicéa, est posé sur des crosses de bois fixées aux chevrons.

La cheminée

Au sommet du toit surmonte la bouèrne. Conduit de cheminée entièrement fait de bois (planches épaisses très jointives pour éviter les risques d'incendie). Il traverse toute la hauteur de la maison et est terminé par deux volets que l'on peut actionner depuis le bas selon le tirage désiré. Les viandes et saucissons y étaient séchés et fumés.



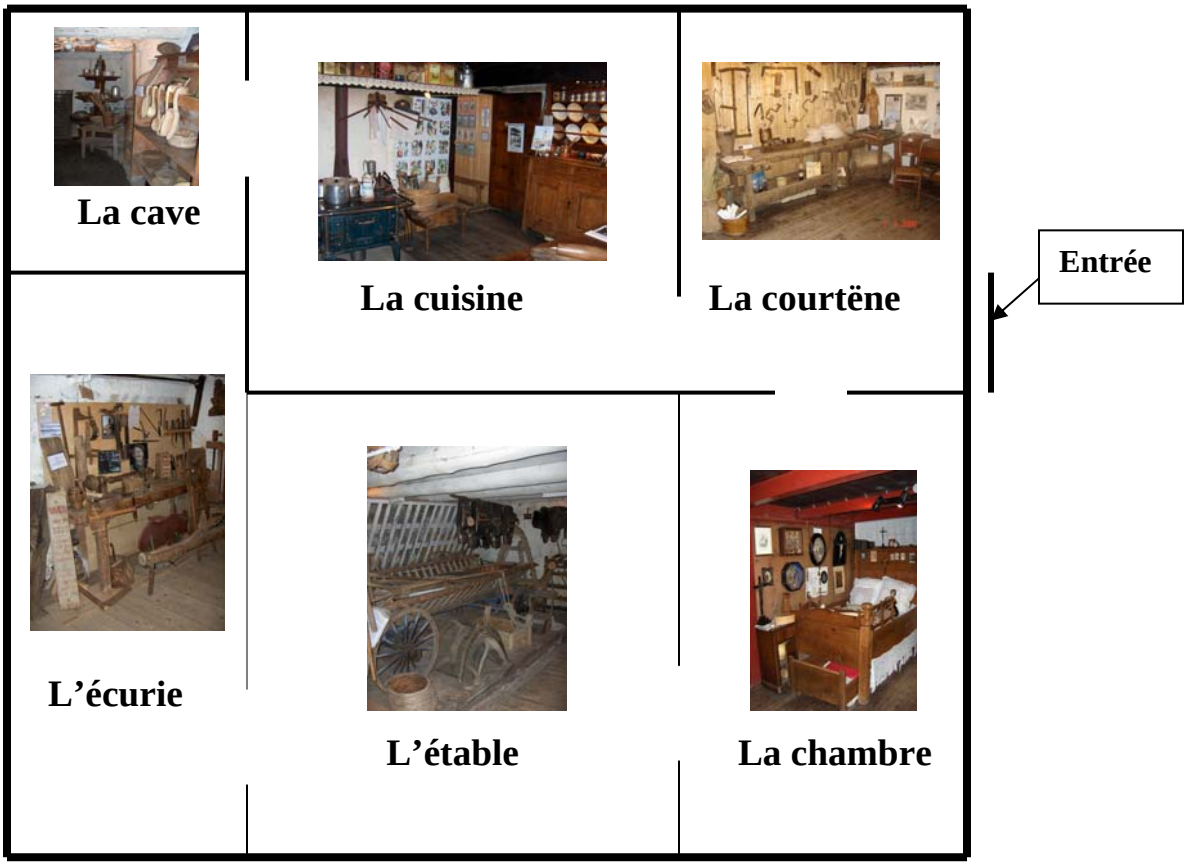


La galerie

Nom donné à l'étroit balcon qui se trouve sur la façade ensoleillée. Les galeries ou « solarè » en patois, servent à parfaire le séchage des petites récoltes (gerbiers de chanvre d'avoine ou d'orge par exemple) et à étendre le linge. On y accède depuis l'intérieur de la grange.

Organisation interne de la maison

Hommes et animaux cohabitent au même niveau. L'espace réservé à l'habitation des familles, très nombreuses à l'époque (8 à 10 enfants par famille), reste très réduit. La majorité de l'espace est consacré à l'agriculture et à l'élevage.



☐ **La courtëne**

Dans les régions alpines aux hivers longs et rigoureux, il est rare que l'on entre de plain pied dans la cuisine ou la salle commune comme on le faisait dans les plaines.

On entrait dans la maison par un premier espace que les anciens appelaient la « *courtëne* ». Il servait bien souvent à l'entrepôt du matériel d'usage quotidien mais aussi d'atelier. Dans ce hall se trouve un établi qui permettait aux hommes de la maison de réaliser les différentes réparations et l'entretien de leurs matériels et de leurs outils essentiellement réalisés en bois. Meubles, outils, ustensiles, matériels agricoles étaient de fabrication maison.

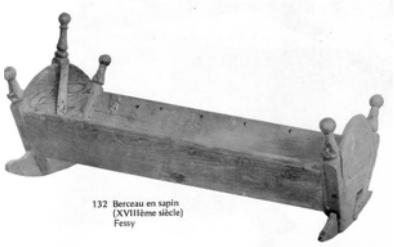
☐ **La chambre ou le *« boeu à lédzan »***

C'est dans cette chambre que toute la famille dormait, parents et enfants. C'est également dans cette pièce qu'avaient lieu les traditionnelles veillées pendant l'hiver.
Cette pièce à dormir est en principe située près de l'écurie car la présence des bêtes en hiver fournit une précieuse source de chaleur. Dans cette ferme la séparation avec l'écurie est complète mais on trouvait parfois dans d'autres vallées alpines la chambre à l'intérieur même de l'écurie avec des lits surélevés sous lesquels on glissait les moutons pour profiter de leur chaleur (exemple en Hte Maurienne et Hte Tarentaise en Savoie, vallées dépourvues de bois et donc de combustible pour se chauffer l'hiver).
Ici une porte de communication interne permet à l'homme de pénétrer à toute heure dans son étable pour surveiller et soigner les animaux sans avoir à passer par l'extérieur.

La literie :

Au 17ème, 18ème et encore au 19ème siècles, les lits étaient étroits et courts pour la simple et bonne raison que les gens à cette époque dormaient en position demi assise, appuyés sur de gros oreillers. La position allongée évoquait celle du défunt.
Sous ce lit se glissait un autre lit généralement celui des enfants. Il était tiré le soir au coucher et repoussé au matin pour pouvoir utiliser l'espace.

Le berceau du nourrisson était transportable puisque les mères, lorsqu'elles travaillaient aux champs, emmenaient l'enfant et accrochaient le berceau aux branches d'un arbre le temps du travail.
Le soir, il était fixé en hauteur, aux poutres de la chambre, un système de corde reliant le berceau à la couche des parents permettait ainsi de bercer l'enfant sans avoir à se lever.
Généralement le fond du berceau était percé de petits trous afin que l'urine du nourrisson soit évacuée, évitant ainsi que le bois ne pompe le liquide.


132 Berceau en sapin (XVIIIème siècle) Fessy

Le mobilier de la chambre :

Il se résumait principalement à une armoire familiale où l'on entreposait tout le linge. Les premières armoires ont fait leur apparition vers la fin du 18ème siècle. Avant cela, on rangeait tous les vêtements dans des coffres.

- **L'étable ou écurie des vaches ou *« boeu de lai »***

Les vaches restaient à l'écurie pendant les 6 longs mois d'hiver. En hiver, l'étable était nettoyée deux fois par jour. Ce fumier précieux était conservé à l'extérieur de la ferme pour être utilisé au printemps comme engrais pour les cultures.

- **L'écurie à cheval ou *« l'étré à la cavale ».***

Animal précieux et prestigieux pour les paysans, il disposait de son écurie privée car la température de l'écurie des vaches était trop élevée et trop humide (le cheval craint l'humidité : maladie des poumons).

- **La cuisine ou le « *dedzan* »**

C'est la seule pièce chauffée de la maison, avec la fameuse « *bouerne* ». C'est également la pièce la plus sombre de la maison. Elle sert à la fois de cuisine familiale et de laiterie car c'est « au *dedzan* » que l'on fabrique le beurre et le fromage avant de les stocker à la cave.

La « *bouerne* » servait à la fumaison des cochonnailles qui sont disposées dans le conduit sur de grandes barres transversales.

A noter : Avant l'apparition des fourneaux de fonte, qui se sont répandus à partir de la moitié du 19ème dans les fermes de montagne, le foyer domestique était posé à même le sol sur une grosse dalle de pierre. Un système de crémaillère fixé à la « *bouerne* » permettait de surélever les marmites. On peut imaginer l'odeur de fumée très forte de cette pièce et la noirceur des murs à cette époque…

☐ **La cave**

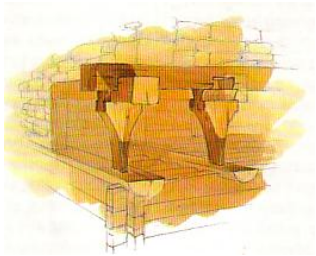
La cave sert de réserve aux denrées laitières, aux fruits et aux légumes récoltés, à la viande séchée ou encore au vin. C'est une pièce sombre, fraîche car à demi enterrée et exposée au nord. Les murs, beaucoup plus épais et le sol en terre battue permettent de conserver une température fraîche et plus ou moins constante.
C'est ici que seront mis à mûrir les fromages.

Les autres dépendances de la Maison.

(Elles ne sont plus visibles au musée du Haut Val d'Arly)

☐ **Le grenier**

Petite construction en bois placée à une certaine distance de la maison pour éviter sa destruction en cas d'incendie de la ferme principale.
Parois hermétiques faites d'épais madriers joints de manière très serrée, seule une petite porte fermée à clé en permettait l'accès.
Les greniers ou « *mazot* » pouvaient selon les régions être construits sur pilotis (voir schéma ci-joint).



Son utilité principale était de recevoir et abriter les récoltes de céréales, indispensables à la survie de la famille, mais également le linge précieux (châle de soie, vêtements du dimanche, les bijoux de famille et les papiers de famille, etc…) C'était en quelque sorte le « **coffre-fort** « de ce que la famille avait de plus précieux.

☐ **Le bassin**

A l'origine pas d'eau courante dans les maisons. L'évier que vous avez pu voir dans la ferme du Musée n'est pas d'origine. Il a été installé par les derniers habitants de la maison qui a été habitée jusqu'en 1992.
Au 19ème siècle chaque ferme disposait d'un bassin, appelé « *basté* », situé devant l'habitation. Ce point d'eau collectif ou familial, servait d'abreuvoir pour le bétail, de lavoir pour le linge et de fontaine pour la consommation domestique. L'eau était acheminée depuis une source en amont de la ferme et drainée dans de grande canalisation de bois. Il s'agissait de sommets de sapins évidés à la tarière et assemblés par des systèmes de joints métalliques.

☐ **Le four à pain**

La plupart des fours à pain existants étaient des fours collectifs qui appartenaient souvent à des seigneurs, ou à la commune. L'utilisation de ces fours faisait donc l'objet d'une taxe qu'on appelait la taxe « *banal*» (on parlait aussi de four banal).
Chaque famille avait la tâche d'allumer le four à tour de rôle (car cela consommait beaucoup de bois). Tout le monde possédait un marque pain. Le pain était cuit au four du village et ce sceau, personnel à chaque famille, permettait de retrouver leur pain après cuisson.

Palette de couleurs et paysages racés

Vivant dans l'arc alpin, entre France, Allemagne, Suisse et Italie, seules onze races bovines peuvent prétendre au titre officiel et reconnu de « Vaches alpines ».

La France, qui abrite sur son territoire une diversité de quarante deux races, compte seulement quatre races de véritable pedigree alpin : races d'Abondance, de Tarentaise, de Villard-de-Lans qui sont de souche française, ou race d'Hérens qui, de Suisse, a conquis une poignée de frontaliers de la vallée de Chamonix et du Val Montjoie.

Ce sont des vaches qui portent le nom de la vallée ou du plateau où elles sont nées. Vallée haut-savoyarde d'Abondance, vallée savoyarde de Tarentaise, plateau de Villard-de-Lans en Vercors, Val d'Hérens en Valais. On les appelle plus familièrement l'abondance, la tarine, la villarde ou l'hérens.

Elles occupent nos Alpes depuis des siècles.
Chaque race a son histoire et ses signes distinctifs. Mais elles ont en commun d'être des races rustiques à petits effectifs.

Texte d'Hélène Armand, journaliste écrivain et photographies de Christian Pedrotti - Divas en herbe – Edition Libris 2000

Abondance **Tarine** **Villarde** **Hérens**

Notre belle abondance

Divers auteurs situent l'origine de la race d'abondance au milieu du Vème siècle, au moment de l'invasion des Burgondes, venus du Nord puis des bords du Rhin dans le Jura, en Savoie et en Suisse avec leurs troupeaux.
C'est de cette époque que daterait la renommée du bétail et des fromages du pays d'abondance. Son histoire serait intiment liée à l'histoire de l'abbaye d'Abondance qui ne fut pas étrangère à l'amélioration et à la dissémination dans toutes les régions voisines du bétail tacheté de la vallée.
Les archives notent et soulignent le soin que les moines ont eu de perfectionner l'élevage, de créer alpage et pâturage. Le code de la Table (14ème siècle) donne des précisions sur le souci des moines d'avoir un cheptel de choix.

Fiche identité

- Pie-Rouge française de montagne, l'Abondance est un animal de format moyen, ossature fine et aux membres secs et solides.
- Robe Pie-Rouge acajou est généralement couverte.
- Une auréole pigmentée entoure les yeux.
- Les muqueuses sont colorées du rose au marron.
- Les onglons de couleur noire confèrent à la corne une dureté remarquable qui facilite la marche en terrain difficile et caillouteux.
- Le poids moyen d'une bête adulte est de 600 Kg pour la femelle et de 800 à 1100 Kg pour le mâle.

La tarine, belle à l'œil de velours

Fiche identité

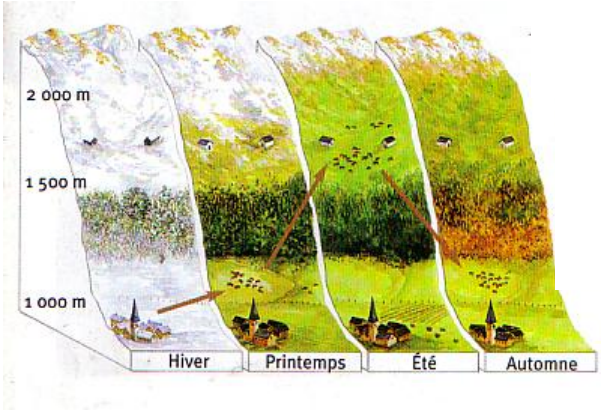
La notion de race tarine a été reconnue dès 1861-1863. L'animal est d'un poids moyen qui peut varier entre 400 et 500 Kg. Sa charpente osseuse est assez développée, son corps ramassé, ses jambes courtes, son ventre assez gros, son front large, ses oreilles velues, ses cornes blanchâtres et fines à la base, ses yeux grands et doux, sa peau dure au toucher.
Chez toutes, le tour des yeux, l'extrémité des cornes, le sabot, la couronne, le bas du fanon, le bout de la queue sont noirs. Le nez est également noir, mais cerclé de poils blancs. C'est une bête rustique, dont les qualités de laitière sont incontestées : on recueille chaque jour 15 à 20 litres d'un lait particulièrement riche en matières grasses.

La vie du troupeau

C'est grâce à l'élevage qu l'on peut satisfaire aux premières exigences : se nourrir, se réchauffer, se vêtir, se déplacer, porter, tirer, fumer la terre. C'est lui aussi qui constitue une des principales ressources pour les paysans de montagne en lui donnant des produits d'échange tels que la laine, le fromage, la viande ou encore la peau.

L'élevage bovin constitue la principale ressource des paysans de montagne. Dans le Haut Val d'Arly il s'agit de petites exploitations familiales avec un cheptel qui ne dépasse guère les cinq, voir six vaches par famille. La famille possède parfois des moutons, dont la laine est utile pour la confection des vêtements, et un cochon essentiellement élevé pour sa viande.

La vie de tout ce petit monde animal est réglée sur les rythmes saisonniers. Si l'hiver on nourrit le bétail grâce aux tonnes de foin que l'on a engrangées au cours de la belle saison, au printemps, en été et à l'automne, il faut pouvoir trouver suffisamment d'herbe pour nourrir les bêtes. Pour cela il faut déplacer et conduire son troupeau en fonction de la pousse de l'herbe, progressive au fur et à mesure que l'altitude s'élève.



Hiver : Les bêtes passeront les six longs mois d'hiver enfermées à l'étable. En cette saison, du fait de la neige, les paysans n'ont que peu d'activités.

Une grande partie du travail consiste à soigner les bêtes, leur donner à manger du foin, nettoyer l'étable et l'écurie et bien sûr, assurer la traite des vaches.

Printemps : Dès le printemps, vers la mi-mai, une fois la neige fondue et l'herbe nouvelle poussée, les troupeaux sortent et sont mis à pâturer dans un premier temps dans le bas de la vallée, autour de la ferme et du village.

Eté : À partir de la mi-juin et jusqu'à la mi-septembre, le troupeau est monté à l'alpage, en altitude. Il y passera 4 mois complets pour manger l'herbe des hauts pâturages.
Selon les familles et les endroits, ce sont les aînés de la famille (souvent les filles) qui accompagnaient le troupeau. Ils vivaient alors dans un chalet de montagne appelé « alpage » tandis que les parents et les plus jeunes restaient au village dans la ferme principale pour réaliser l'ensemble des travaux agricoles (foins, labours, culture, etc.). Le travail quotidien des gardiens de troupeau se résumait à la surveillance du troupeau, la traite, la transformation du lait en fromage et en beurre, etc. En plus de cela, il fallait assurer les taches quotidiennes comme le ménage du chalet, la cuisine, et parfois la lessive. Bien souvent, l'un des enfants se chargeait quotidiennement de redescendre au village une partie du lait, chargé sur le dos dans une boille à lait, pour le vendre au fruitier et gagner ainsi quelques sous pour la famille.
Ailleurs, c'est parfois toute la famille qui suivait et accompagnait le troupeau en montagne.

Automne : Au début de l'automne, vers la mi-septembre, les troupeaux redescendent vers les prairies de basses vallées à proximité des fermes en attendant l'arrivée de l'hiver et de ses premières neiges.