

ATLAS DES PATOIS VALDÔTAINS

Conçu par
Corrado Grassi, Ernest Schüle, Gaston Tuillon et René Willien

APV / 1 - LE LAIT ET LES ACTIVITÉS LAITIÈRES

Sous la direction de
Saverio Favre et Gianmario Raimondi



ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS

ATLAS DES PATOIS VALDÔTAINS
APV / 1 - LE LAIT ET LES ACTIVITÉS LAITIÈRES



Publication réalisée par la
Région autonome Vallée d'Aoste

Assesseur aux Biens culturels, au Tourisme, aux Sports
et au Commerce
JEAN-PIERRE GUICHARDAZ

Coordinateur du département
de la Surintendance des Activités et des Biens culturels
CRISTINA DE LA PIERRE

Dirigeant de la structure
Expositions et promotion de l'identité culturelle
DARIA JORIOZ

Comité scientifique
Alexis Bétemps, †Federica Diémoz, Saverio Favre,
†Corrado Grassi, Andres Kristol, Gianmario Raimondi,
†Ernest Schüle, †Rose-Claire Schüle, Tullio Telmon,
†Gaston Tuillon, †René Willien

Enquêtes sur le terrain et transcriptions phonétiques
Alessandro Béchaz, †Luigina Blanc, Saverio Favre,
Celestino Guichardaz, †Imelda Janin, †Marco Perron

Témoignages
C'est un devoir de rappeler les 98 témoins qui,
par leurs précieux témoignages, ont permis
la réalisation de cet ouvrage.

Direction
Saverio Favre et Gianmario Raimondi

Comité de rédaction
Susanna Belley, Ivana Cunéaz, †Federica Diémoz,
Saverio Favre, Gianmario Raimondi

Projet éditorial
Gianmario Raimondi

Projet graphique
Pier Francesco Grizi

Chargement des données
Claudia Alessandri, Susanna Belley,
†Federica Diémoz

Révision des données
Susanna Belley, Ivana Cunéaz,
Saverio Favre, Gianmario Raimondi

Transcriptions phonétiques
†Federica Diémoz,
Fabio Armand (Carema et Ribordone),
Susanna Belley (Tignes)

Transcriptions en orthographe du BREL
Guichet linguistique

Commentaires et synthèses géolinguistiques
Gianmario Raimondi

Iconographie
Susanna Belley, Ivana Cunéaz,
Gianmario Raimondi

Indexation
Gianmario Raimondi, Paolo Benedetto Mas,
Susanna Belley

Mise en page
Ivana Cunéaz, Pier Francesco Grizi

Révision linguistique
Rossana Ruggieri (Intralp)

Crédits photographiques
Région autonome Vallée d'Aoste
Archives BREL (CC BY-NC-ND)
Fonds Bérard, Brocherel-Broggi,
CEFP/Willien, Monjoie, Fonds BREL

Archives Cesare Cossavella/Vignolet

Archives laiterie d'Introd Les Villes

Archives laiterie d'Introd Plan-d'Introd

© Région autonome Vallée d'Aoste 2020
© 2020 Le Château Edizioni
via San Sulpizio - 11011 Arvier (Valle d'Aosta - I)
tel. +39 0165.363067
e.mail info@lechateauedizioni.it
www.lechateauedizioni.it

ISBN 978-88-7637-242-1

Tous droits réservés

Copie hors commerce

INDEX ET REPERTOIRES



**ATLAS DES PATOIS
VALDÔTAINS**

Table des matières

La Table des Matières est l'index général des contenus, énumérant les Articles appartenant aux différentes typologies et les sous-articles (Cartes et Référents Supplémentaires) dans l'ordre du volume publié. Quelques indications pour la consultation : **Articles** (cf. *Guide à la lecture*, 3.) : **1-1** Article Standard, **1-1T** Article « Textes », **1-1E** Article « Expressions », **1-1F** Article « Flexion ».

Contenus supplémentaires (cf. *Guide à la lecture*, 4.2.4.-4.2.5.) : **C+** Cartes Supplémentaires ; **R+** Référents Supplémentaires. **Notations sémantiques aux Intitulatifs** (cf. *Guide à la lecture*, 4.1.) : [adj.] = adjectif synthétique exprimant la notion ; [coll.] = sens collectif ; [gén.] sens générique.

I. La traite

- 1-1 le lait**
- 1-2 le colostrum (premier-lait)**
- 1-3T qu'en fait-on (du colostrum) ?**
- 1-4E les différents mets composés avec le colostrum**
 - C+01 les beignets au colostrum
 - R+01 (du colostrum) bouilli
 - R+02 la tarte au colostrum
 - R+03 le matafan
 - R+04 la soupe au colostrum
- 1-5 le pis (de la vache)**
- 1-6F un trayon (du pis de la vache)**
- 1-7 (une vache) dont un trayon est sans lait [adj.]**
 - R+01 un trayon sans lait
 - R+02 l'enflure du trayon (causée par la mammite)
- 1-8 traire**
 - C+01 (traire) à la poignée
 - C+02 (traire) au pouce
 - R+01 (traire) à la main
 - R+02 (traire) à la machine
- 1-9 le tabouret à traire [gén.]**
 - R+01 le tabouret à une jambe
 - R+02 le tabouret à trois jambes
- 1-10 le seau à traire [gén.]**
 - C+01 le seau à traire ancien (en bois)
 - R+01 autres récipients (pour la traite)
 - R+02 la poignée (du seau à traire ancien en bois)
- 1-11 faire descendre le lait (avant la traite)**
 - R+01 faire sortir le lait (des trayons)
- 1-12 égoutter les trayons**
 - R+01 le lait d'égouttage
- 1-13 le lait produit par une traite**
- 1-14E les différentes traites de la journée**
 - C+01 la traite du matin
 - C+02 la traite du soir
 - R+01 traire en milieu de journée
 - R+02 traire régulièrement
- 1-15 faire de la mousse en trayant**
- 1-16 la mousse du lait**
- 1-17E du lait bourru**
 - C+01 du lait à peine trait
 - C+02 du lait (encore) tiède
 - R+01 du lait mousseux
 - R+02 autres expressions ('lait bourru')
- 1-18E les saletés dans le lait (à la traite)**
 - C+01 la saleté du lait [coll.]
 - C+02 des débris de paille (dans le lait)
 - R+01 (le lait est) sale
 - R+02 des poils (dans le lait)
 - R+03 des grumeaux (dans le lait)
 - R+04 du fumier (dans le lait)
 - R+05 du mauvais lait
- 1-19E divers défauts des vaches à la traite**
 - C+01 ne pas donner le lait
 - C+02 donner de coups de pied
 - C+03 (vache qui est) difficile à traire
 - R+01 (vaches qui) donnent des coups de queue
 - R+02 (vaches qui) ne restent pas tranquilles
 - R+03 (vaches qui) n'ont pas un jet régulier
 - R+04 (vaches qui) piétinent
 - R+05 (vaches qui) bougent toujours
 - R+06 (vache qui est) trop « douce » à traire (laisse couler le lait)
 - R+07 (vache qui) donne des coups de corne
 - R+08 (vaches qui) tirent
 - R+09 (vaches qui) rongent

II. Entre l'étable, la cave et la fruitière

- 1-20 couler le lait (après la traite)**
- 1-21 le couloir pour filtrer le lait [gén.]**
 - R+01 l'échelette en bois (pour le couloir)
 - R+02 l'entonnoir
- 1-22 l'ancien couloir en bois (pour le lait)**
- 1-23 le couloir en métal (pour le lait)**
 - R+01 la passoire en métal moderne (pour le lait, en tôle, filtre en grille)
- 1-24 le bouchon filtrant en racines (dans le couloir pour le lait)**
 - C+01 les racines (pour le filtre du couloir)
 - C+02 le tissu (pour filtrer le lait)
- 1-25 le filtre en métal (du couloir pour le lait)**
- 1-26 faire monter la crème (en laissant reposer le lait)**
 - R+01 laisser reposer le lait
 - R+02 laisser déposer le lait
 - R+03 laisser refroidir le lait
- 1-27 le chaudron pour laisser reposer le lait**
 - R+01 le baquet (bas et large, pour le lait)
 - R+02 autres récipients (pour le lait)
 - R+03 l'anse (du chaudron)
 - R+04 le bord (du chaudron)
- 1-28 la cave à lait**
 - R+01 le placard à lait
- 1-29 la crème**
- 1-30 écrémer**
- 1-31 l'écumeiro (en bois)**
- 1-32 l'écumoire**
- 1-33 l'écumeuse moderne**
- 1-34 le pot à crème**
- 1-35 la chaudière à lait**
- 1-36 porter le lait à la laiterie**
- 1-37 le grand bidon à dos (pour le lait)**
 - R+01 les bretelles (du bidon à dos)
- 1-38 le bidon à main (pour le lait)**
 - R+01 autres récipients (pour le transport du lait)
- 1-39 le couvercle (du bidon pour le lait)**
 - R+01 mettre le couvercle
- 1-40 l'anse (du bidon pour le lait)**
 - R+01 les anses latérales (du bidon pour le lait)
- 1-41T comment mesure-t-on ou pèse-t-on le lait ?**
 - C+01 ils (le) pèsent
 - C+02 récipient pour la mesure (du lait)
 - C+03 récipient pour peser le lait
 - R+01 on mesure (le lait)
 - R+02 la balance romaine (pour le lait)
 - R+03 la pesée du lait
 - R+04 le châssis pivotant (pour peser le lait)
 - R+05 la barre (de la balance romaine)
- 1-42 faire bouillir le lait**
- 1-43 (du lait) bouilli**
- 1-44 la peau de lait**
- 1-45 surveiller le lait (sur le feu)**
- 1-46 laisser verser le lait (sur le feu)**
- 1-47 le lait a caillé (accidentellement)**
 - C+01 le lait est (devenu) aigre
 - R+01 (du lait) aigre/tourné
 - R+02 cailler (après l'emprésurage)
- 1-48T qu'en fait-on (du lait caillé accidentellement) ?**

Table des matières

III. Le beurre

- 1-49** le beurre
- 1-50** (le beurre) est frais
- 1-51** (le beurre) est rance
- 1-52** la baratte droite
- 1-53** la batte (de la baratte droite)
 - R+01 le manche (de la batte de la baratte droite)
 - R+02 le châssis pivotant (pour s'aider à brasser avec la baratte droite)
- 1-54** la rondelle-brassoir (de la baratte droite)
- 1-55** le couvercle (de la baratte droite)
- 1-56** battre le beurre (baratter)
- 1-57** la baratte-tonneau
 - R+01 le chevalet (de la baratte-tonneau)
 - R+02 la roue à aubes (de la baratte-tonneau)
- 1-58** la manivelle (de la baratte-tonneau)
- 1-59** les palettes internes (de la baratte-tonneau)
 - R+01 le brassoir à palettes (de la baratte-tonneau)
- 1-60** faire tourner (la baratte-tonneau)
- 1-61T** autres espèces de barattes
 - R+01 la baratte-tonneau triangulaire
 - R+02 la baratte-tonneau carrée
 - R+03 l'ancienne baratte-tonneau
 - R+04 la baratte-tonneau avec la palette amovible
 - R+05 la baratte-tonneau avec la roue à aubes
- 1-62** le babeurre
- 1-63T** qu'en fait-on (du babeurre) ?
- 1-64E** les différents produits ou mets tirés du babeurre
 - C+01 le fromage de babeurre [gén.]
 - R+01 autres fromages de babeurre
 - R+02 la soupe (de babeurre)
 - R+03 la bouillie de babeurre
 - R+04 le sérac de babeurre [gén.]
 - R+05 la *brossa* de babeurre
 - R+06 la polenta avec le babeurre
- 1-65** une grande motte de beurre (travaillée grossièrement)
 - R+01 l'amas de beurre (extrait de la baratte)
 - R+02 entasser (les petites mottes de beurre)
 - R+03 des grumeaux de beurre (dans la baratte)
- 1-66** une petite plaque de beurre (déjà façonnée)
- 1-67** le moule à beurre
 - R+01 la marque à beurre
 - R+02 la tape à beurre
 - R+03 l'assiette creuse (pour mouler le beurre)
 - R+04 autres ustensiles (pour mouler le beurre)
 - R+05 marquer (le beurre)
 - R+06 taper (le beurre)
- 1-68** faire fondre le beurre
- 1-69** du beurre fondu
- 1-70** la crasse du beurre fondu
- 1-71T** qu'en fait-on (de la crasse du beurre fondu) ?
- 1-72** le pot pour le beurre fondu
- 1-73** une tartine de beurre
 - C+01 une tranche (mince) de beurre

IV. Le sérac et les produits dérivés des petits-laits

- 1-74** le sérac
- 1-75T** comment produisait-on et conservait-on le sérac ?
 - C+01 (le sérac/la *brossa*) se forme
 - C+02 le moule à sérac
 - R+01 on le (le sérac/la *brossa*/le fromage du petit-lait) recueille
 - R+02 le poivre
 - R+03 ils le (le sérac) mettent fumer
 - R+04 ils le (le sérac) salent
 - R+05 l'écrémoire percée (écumoire)
 - R+06 on le (le sérac) pend (pour l'égoutter)
 - R+07 la toile (pour égoutter le sérac)
 - R+08 ils le (le sérac) conservaient
 - R+09 ils le (le sérac) tournent
 - R+10 soigner (les séracs)
 - R+11 la vente aux enchères (des fromages, en fin d'alpage)
- 1-76E** les produits de la filière du sérac
 - C+01 la *brossa* (premier affleurement pendant la fabrication du sérac)
 - R+01 le *salignón* (sérac assaisonné)
 - R+02 le beurre de *brossa*
 - R+03 le sérac affiné
- 1-77** l'aisy (liquide aigre pour faire cailler le sérac)
- 1-78T** comment préparait-on l'aisy (présure pour sérac) ?
 - C+01 du vinaigre
 - C+02 des oseilles (*Rumex acetosella*)
 - R+01 du citron
- 1-79** le tonneau pour l'aisy
 - R+01 la bonde (du tonneau pour l'aisy)
- 1-80** un caillot (de sérac)
 - R+01 l'écume (du sérac)
 - R+02 la peau (du sérac)
 - R+03 les résidus du sérac (dans la chaudière)
 - R+04 le sérac brut
- 1-81** le petit-lait résiduaire (du sérac)
 - R+01 le petit-lait de *brossa*

Table des matières

V. Le fromage

- 1-82 le fromage [gén.]**
- 1-83E quels sont les différents fromages du pays ?**
C+01 la *fontina*
C+02 le fromage maigre
C+03 le fromage demi-gras
R+01 le fromage de babeurre
R+02 le *reblec*
R+03 le fromage de chèvre
R+04 le fromage frais [gén.]
R+05 le fromage de laiterie
R+06 le fromage peu chauffé
R+07 le fromage de lait mixte
R+08 le beaufort
R+09 le fromage de lait tourné
R+10 le fromage d'alpage
R+11 le fromage de brebis
R+12 le fromage à croûte fleurie
R+13 le vacherin
- 1-84 mettre la présure (dans le lait)**
R+01 mettre à cailler (le lait)
- 1-85 faire chauffer le lait (pour faire le fromage)**
- 1-86T comment fait-on chauffer le lait (pour faire le fromage) ?**
R+01 le châssis pivotant (pour suspendre la chaudière au feu)
R+02 le foyer
- 1-87 la présure [gén.]**
R+01 la présure en poudre
R+02 la présure liquide
- 1-88 la caillette (de veau, de chevreau)**
C+01 la présure animale (de veau, de chevreau)
- 1-89 du caillé brut (non brassé)**
R+01 le caillé brassé (pâte du fromage)
R+02 le fromage tiré du caillé brut
R+03 (du caillé) frais
R+04 (le caillé) mangé (tout de suite)
R+05 boire (le caillé)
- 1-90 brasser le caillé**
C+01 briser le caillé (avant de le brasser)
R+01 brasser la présure
- 1-91 le brassoire à fromage**
R+01 le tranche-caillé moderne
R+02 la louche (pour briser/brasser le caillé)
- 1-92T comment fait-on égoutter le caillé ?**
C+01 (faire) égoutter (le caillé)
C+02 la toile (à fromage)
- 1-93 mettre le caillé (dans le moule à fromage)**
- 1-94 (mettre le caillé) dans le moule à fromage**
C+01 le moule pour la *fontina*
(et les fromages gras)
- 1-95 le banc à fromage**
R+01 l'échelette (pour le moule à fromage)
R+02 la rainure (du banc à fromage)
R+03 l'égouttoir (du banc à fromage)
- 1-96 laisser égoutter (le fromage)**
R+01 le petit-lait égoutté
- 1-97 presser (le fromage)**
- 1-98 la presse à fromage**
- 1-99 le couvercle (du moule à fromage)**
- 1-100 le petit-lait du fromage**
- 1-101T qu'en fait-on (du petit-lait du fromage) ?**
R+01 le caillé de petit-lait (fromage frais)
- 1-102 (le fromage est) bien fait**
R+01 (du fromage) bien travaillé
R+02 un beau fromage
- 1-103 (le fromage est) trop fait**
R+01 (du fromage) trop piquant
R+02 (du fromage) trop maigre
R+03 (du fromage) trop mou
R+04 (du fromage) avarié
R+05 (du fromage) trop cuit
R+06 (du fromage) trop caillé
- 1-104 (le fromage est) moisi**
R+01 la moisissure
- 1-105 (le fromage est) gonflé**
R+01 (le fromage) gonfle
R+02 (le fromage) fermente
- 1-106 les vers (du fromage)**
C+01 les mites [gén.]
C+02 les cirons
R+01 les souris
R+02 (du fromage) mité
R+03 les chenilles (dans le fromage)
R+04 soigner (les fromages)
R+05 les mouches (du fromage)
R+06 (du fromage) rongé (par les souris)
- 1-107 la croûte (du fromage)**
- 1-108 la tête à fromage**
- 1-109 goûter le fromage**
R+01 l'échantillon (pour goûter le fromage)
- 1-110 reboucher le trou (de la tête à fromage)**
C+01 la tige de fromage (prélevée avec la tête)
R+01 ils (le) remettent (dedans)
- 1-111 le cellier à fromages**
R+01 les étagères (pour les fromages)
- 1-112 le produit de l'alpage [coll.]**
R+01 le produit du travail fermier [coll.]