

A photograph of two brown and white cows in a stable stall. The cow on the right is leaning its head against the metal bars, looking towards the camera. The cow on the left is also looking towards the camera. The stall has a dark metal bar at the top and a wooden wall in the background. The floor is covered with straw.

soyez Vaches !

Une exposition  
présentée par

**ROUDOULE**

écomusée en terre gavotte

# NAISSANCE DE L'ÉLEVAGE BOVIN

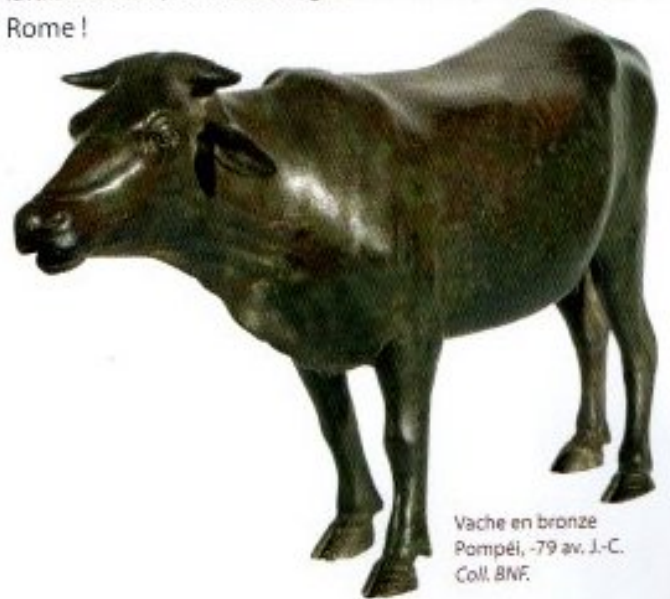


Aurochs, grotte de Lascaux.

Entre 14000 et 7000 avant J.-C., les chasseurs-cueilleurs deviennent progressivement agriculteurs-éleveurs en se sédentarisant. Si le premier animal domestiqué est le chien, il semble que la domestication de l'auroch, ancêtre du taureau et de nos bovins domestiques, aurait débuté il y a environ 9000 ans, au Proche-Orient et au Pakistan.

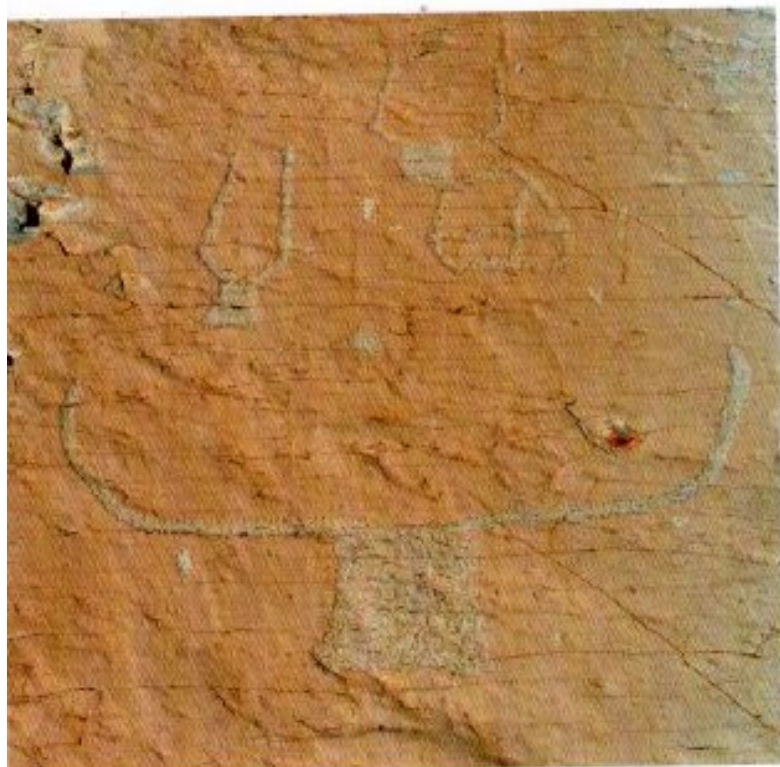
Dans les Alpes, la révolution néolithique débute il y a moins de 6000 avant J.-C. L'élevage du bœuf est attesté dans l'abri de Balme-Rousse à Choranche dans le Vercors, vers 4900 avant J.-C. Cependant les premiers déboisements en vue d'une exploitation pastorale ne sont attestés qu'au second millénaire.

Le développement des cités avec le monde romain favorise des débouchés pour les produits de l'élevage. L'élevage bovin alpin au début du premier siècle après J.-C. est reconnu par Pline l'Ancien, dans son *Histoire naturelle*. L'auteur souligne qu'il ne faut pas mépriser le bétail de médiocre apparence, car les vaches des Alpes, malgré leur petite taille, donnent beaucoup de lait. D'ailleurs, leurs fromages sont consommés jusqu'à Rome !



Vache en bronze  
Pompéi, -79 av. J.-C.  
Coll. BNF.

À la fin de l'âge du bronze, la mise en valeur agricole de l'étage montagnard entre 1000 et 1600 m est accomplie et, de fait, le pastoralisme en haute montagne se développe. Les gravures rupestres de la vallée des Merveilles et de la Valcamonica représentant des signes cornus, des attelage de bovidés, et la conduite par des hommes nus d'arares tirés par des bovins pour le labour attestent d'un élevage plus intensif.



Signes cornus, Mont Bego. Coll. Musée des Merveilles.

Scène de labour et signes cornus, Mont Bego.  
Coll. Musée des Merveilles.





Lucéram, chapelle Notre-Dame de Bon Cœur, J. Baleison, 1480.

# LES BOVINS AU MOYEN ÂGE

Pendant longtemps, on a cru que la faible valeur des pâtures, les rochers, les pentes ne convenaient guère au gros bétail. On pensait également que, puisque les prairies de fauche se limitaient aux terres irriguées, elles ne suffiraient pas à produire suffisamment de foin pour permettre un élevage bovin conséquent.

Pourtant, au Moyen Âge, le nombre de bovins est plus important qu'au XIX<sup>e</sup> siècle. En 1407, à Digne, on dénombre 340 têtes de bovins contre 60 au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. En 1471, dans la baillie de Castellane, le cheptel bovin des 28 communautés était le double de celui de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

À Digne apparaissent de gros troupeaux – jusqu'à 80 têtes – partagés entre cinq gros propriétaires.



L'évangéliste saint Luc est classiquement représenté sous la forme d'un bœuf.  
Ci-dessus dans la chapelle San Bernardino de Pigna, Peinture de J. Baleison, 1482.  
Ci-dessous, à Auron, chapelle Saint-Érige, XII<sup>e</sup> siècle.



Auron, chapelle Saint-Érige, XII<sup>e</sup> siècle.

Dans la Vésubie, des ordonnances communales témoignent d'une attention particulière portée aux vaches laitières et aux bœufs de labour. Pour ces derniers, on a parfois gardé la meilleure pâture.

– En 1461 est réaffirmée à Saint-Martin, pour le gros bétail, la coutume d'ouvrir les prés à la dépaissance commune après la seconde coupe de foin appelée *regain*.

– À Roquebillière en 1476, il est prévu de protéger les *paillets*, les tas de foin, contre les gros animaux jusqu'à la Noël. Ce qui confirme, leur présence en plein air au début de l'hiver.

Dans le Verdon, à Moustiers, des prairies ou des terrains en friche, en *gast*, réservés aux bœufs de labour sont interdits aux troupeaux d'autres espèces animales.

Dans plus de 90 % des cas on élève plus de bœufs que d'ânes et de mulets pour le labour.

# LABOUR

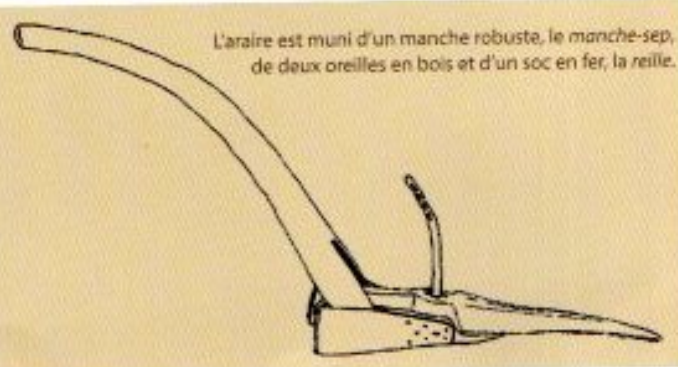
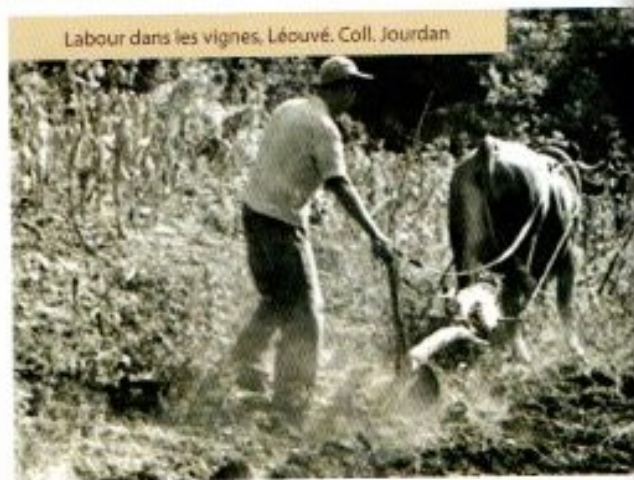
« Ici ils domptaient des bœufs à l'âge de un an. Une fois domptés, on les vendait. Ils vendaient des bœufs qui avaient maximum quatre ans. Ils les vendaient surtout dans le Var pour labourer les vignes. » M.G. à Ascros.

PAYSAGE DE THORENC (A.-M.) et le Banroux (alt.: 1641m)



La traction des araires avec des bœufs de labour ou des vaches a dominé jusqu'à la veille de la Grande Guerre et s'est maintenue tardivement en Vésubie et dans le Moyen Var. À Ascros et à La Penne, les habitants achetaient des bœufs jeunes qu'ils dressaient au labour durant une année avant de les revendre à la foire suivante. Auxiliaires de l'agriculture, les bovins fournissaient un fumier abondant et tractaient aussi les charretons. Toutefois, seuls les cultivateurs les plus riches en possédaient. En 1886, on recense 1425 bœufs pouvant travailler dans l'arrondissement de Puget-Théniers et 2993 vaches souvent employées au labour. On les élevait pour donner naissance à un veau par an destiné à la vente et pour fournir du lait pour la maisonnée.

Labour dans les vignes, Léouvé. Coll. Jourdan



Labour à Beuil, vers 1920. Coll. Boulay.



Scène de labour, Val Camonica. Coll. Musée des Merveilles.  
L'araire est utilisé depuis le III<sup>e</sup> millénaire en Europe. Les deux  
bovins sont reliés par joug de part et d'autre du timon. Un  
homme tient le manche-sep et un second semble guider  
les bêtes.

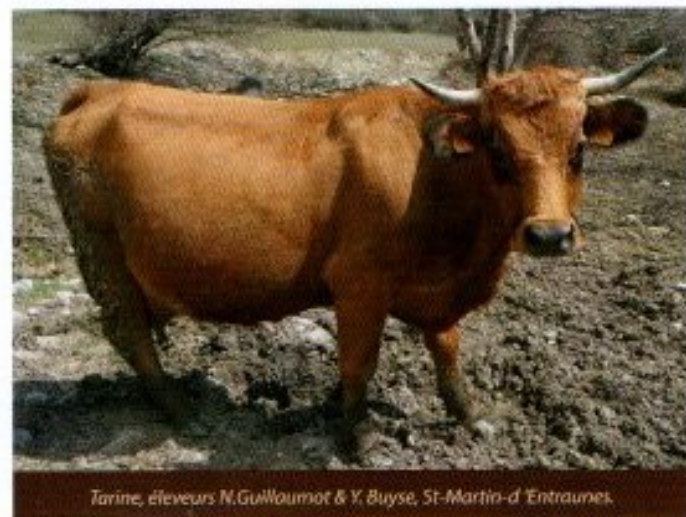
# RACES ALPINES

La *Buienque*, originaire de Beuil, formait une race locale de plus petite taille que la *Tarine*. Elle était répandue dans l'ensemble des vallées entourant le village. Très vive, elle pouvait aussi servir au labour. Très agile, aux sabots petits, elle pouvait se déplacer dans les espaces les plus escarpés de la montagne, contrairement à la plupart des vaches qui, d'ordinaire, sont peu appropriées aux fortes pentes. Très appréciée, elle produisait 12 litres de lait par jour, rendement honorable pour l'époque (contre 20 litres pour une *Holstein* de nos jours).

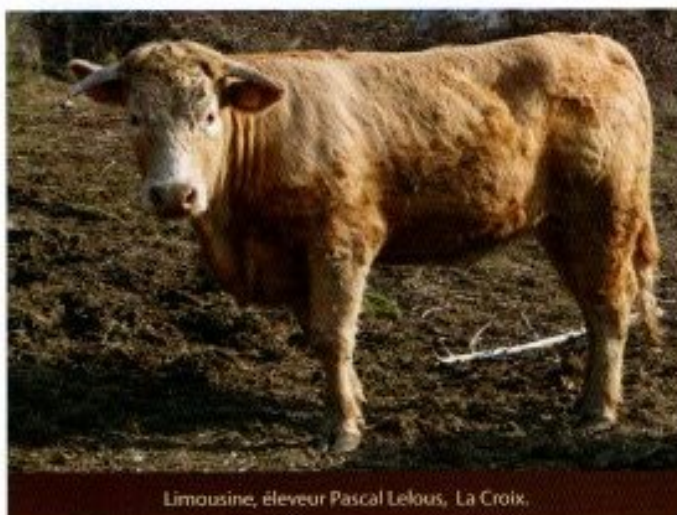


*Charolaises, éleveurs N. et C. Gaydon, Entrevaux.*

Chaque éleveur compose son troupeau en fonction de ses besoins. À Saint-Martin-d'Entraunes, la famille Coste a adopté l'*Abondance*, « parce qu'elle est plus rustique et qu'elle a un lait plus gras. La *Montbéliarde* a peut-être plus de lait, mais notre pâturage était loin et la *Montbéliarde* est plus lourde. On a été obligés de la vendre parce qu'elle ne suivait pas les autres. »



*Tarine, éleveurs N. Guillaumot & Y. Buysse, St-Martin-d'Entraunes.*



*Limousine, éleveur Pascal Lelous, La Croix.*

Lorsque la production de blé diminua au profit du fourrage, les paysans, disposant de plus de foin, recherchèrent, parfois même jusqu'en Savoie, des *Tarines* pour augmenter leur cheptel. La plupart du temps les transactions se faisaient à la foire de Beuil qui était la plus réputée. Au cours du XX<sup>e</sup> siècle on adopta l'*Abondance* et la *Montbéliarde* qui composent les troupeaux de vaches laitières de la plupart des éleveurs contemporains. Les éleveurs de vaches allaitantes favorisent pour la production de viande les vaches *Charolaises* et *Limousines* bien que l'*Aubrac* soit à la mode !



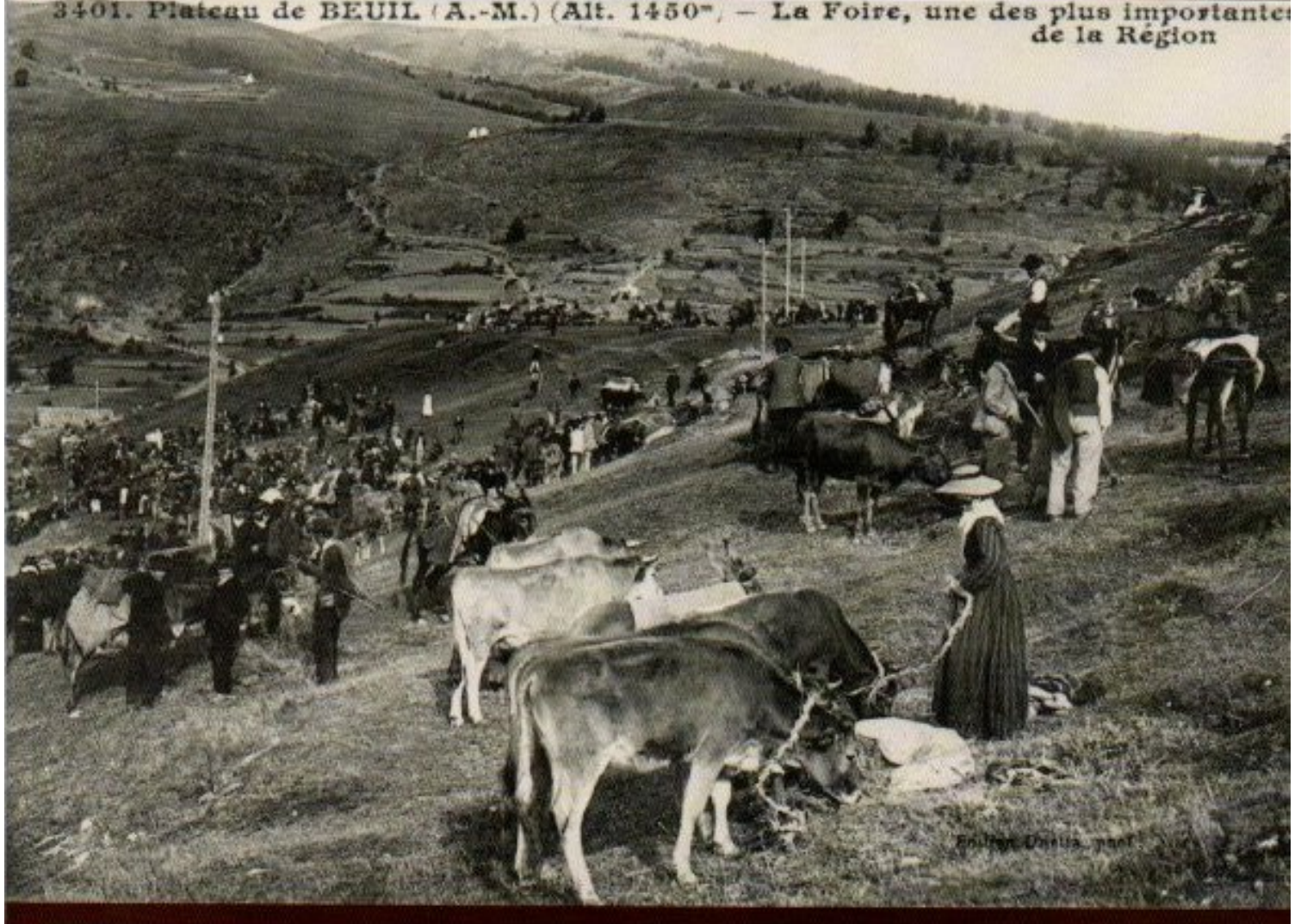
*Vaches Piémontaises, Roya. Coll. Musée des Merveilles.*

Dans les vallées de la Tinée et de la Roya, on trouvait aussi des vaches Piémontaises à la robe blanche bien adaptées aux alpages et plutôt spécialisées pour la viande. Il existait également des races de vaches dites croisées, bien que l'on portait peu d'attention aux performances et à la sélection. Ces races étaient très rustiques et produisaient peu de lait.



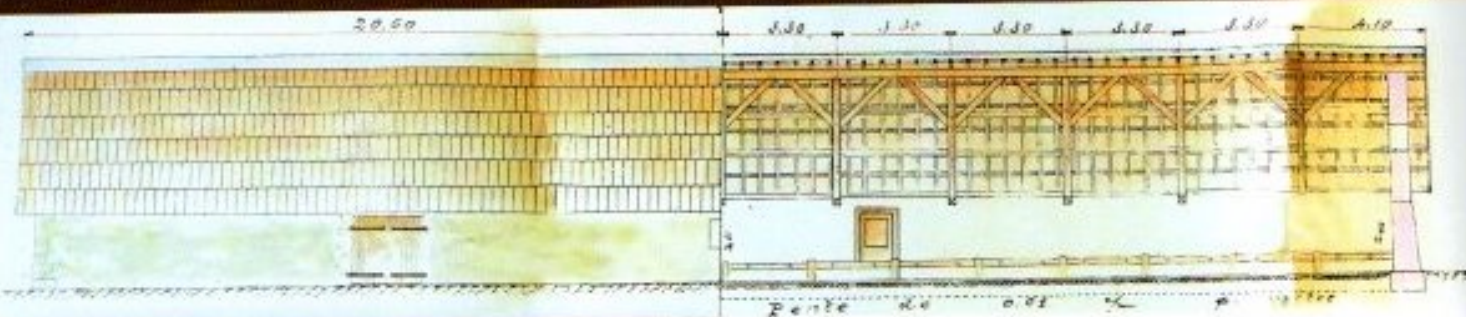
Abondances, éleveur Didier Gastaut, Ascrot

3401. Plateau de BEUIL (A.-M.) (Alt. 1450<sup>m</sup>) – La Foire, une des plus importantes de la Région



Enlève-Dattes .net

# QUELLE VACHERIE !

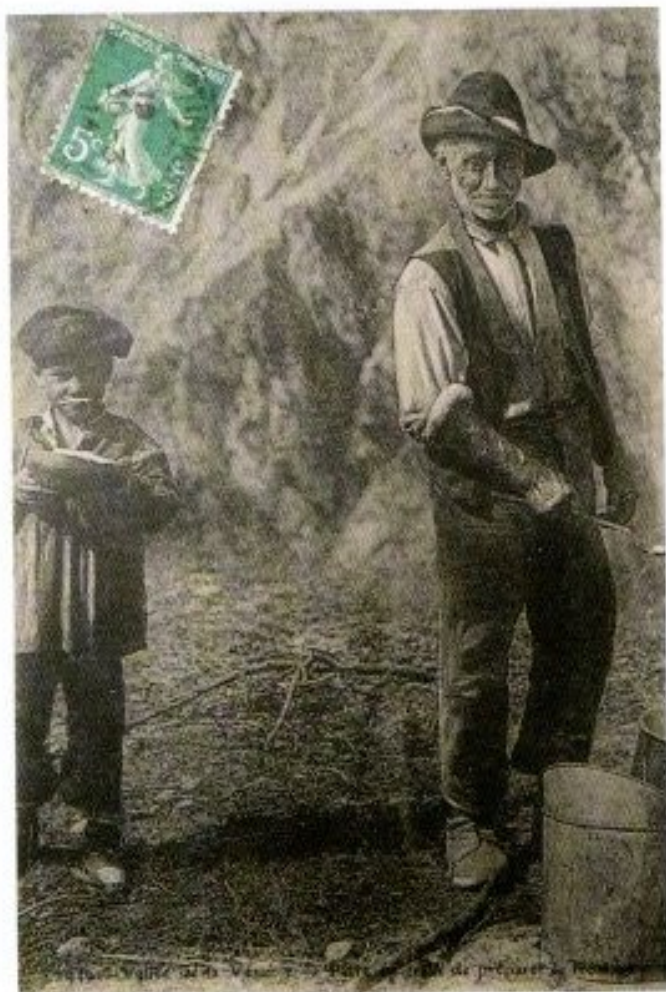


Projet pour la vacherie de Vignols par E. Scoffier, 1921. Fonds AD06.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'économie des hautes vallées alpines est durement affectée par l'exode rural. Pour enrayer de nombreux villages, sous l'impulsion de l'État créent des sociétés de coopératives visant à professionnaliser la production fromagère. On envisage même la production de gruyère ! Avant la Grande Guerre et à posteriori plusieurs vacheries auxquelles on adjoint des fromageries ou fruitières sont bâties.



L'architecture des vacheries est normée. Celle de Vignols, comprend deux bâtiments prévus pour 120 vaches. Durant l'estive, les vaches des sociétaires sont confiées à un gouverneur qui emploie berger, fromager et homme de peine. Cela permet aux paysans de dégager du temps pour la production de céréales, de fourrages et de pommes de terre, tout en assurant la transformation du lait en fromage.



Autour d'un barrillon de foin à Roublon, vers 1960.

Jusqu'ici, les éleveurs de vaches vendaient à des maquignons les jeunes bovins élevés jusqu'à épuisement du lait de la mère, et se limitaient à la production domestique de lait, de fromage et de beurre.

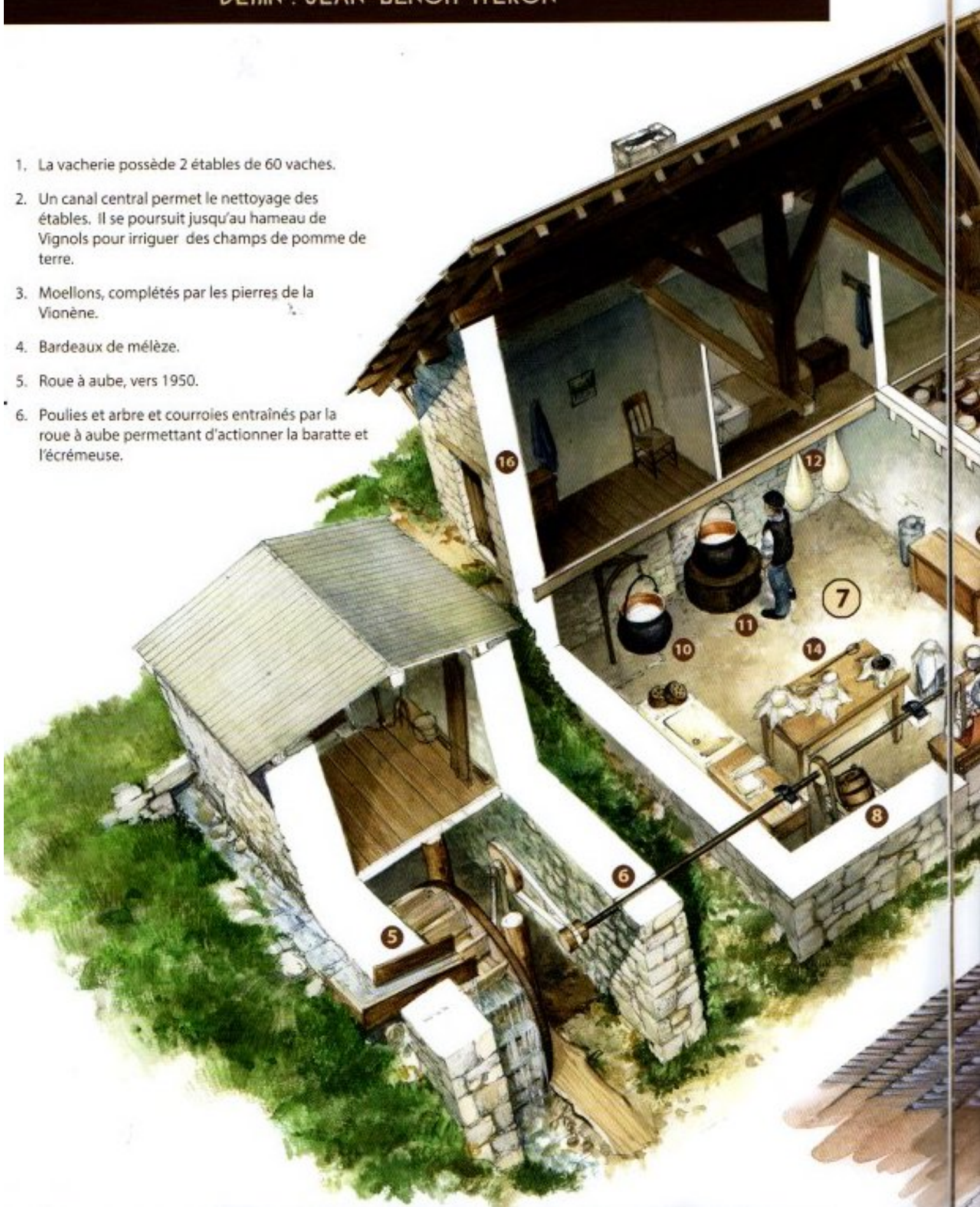


Éleveuse et son veau, vers 1960, à Roubion.  
Fonds Persym.

# LA VACHERIE DE VIGNOLS

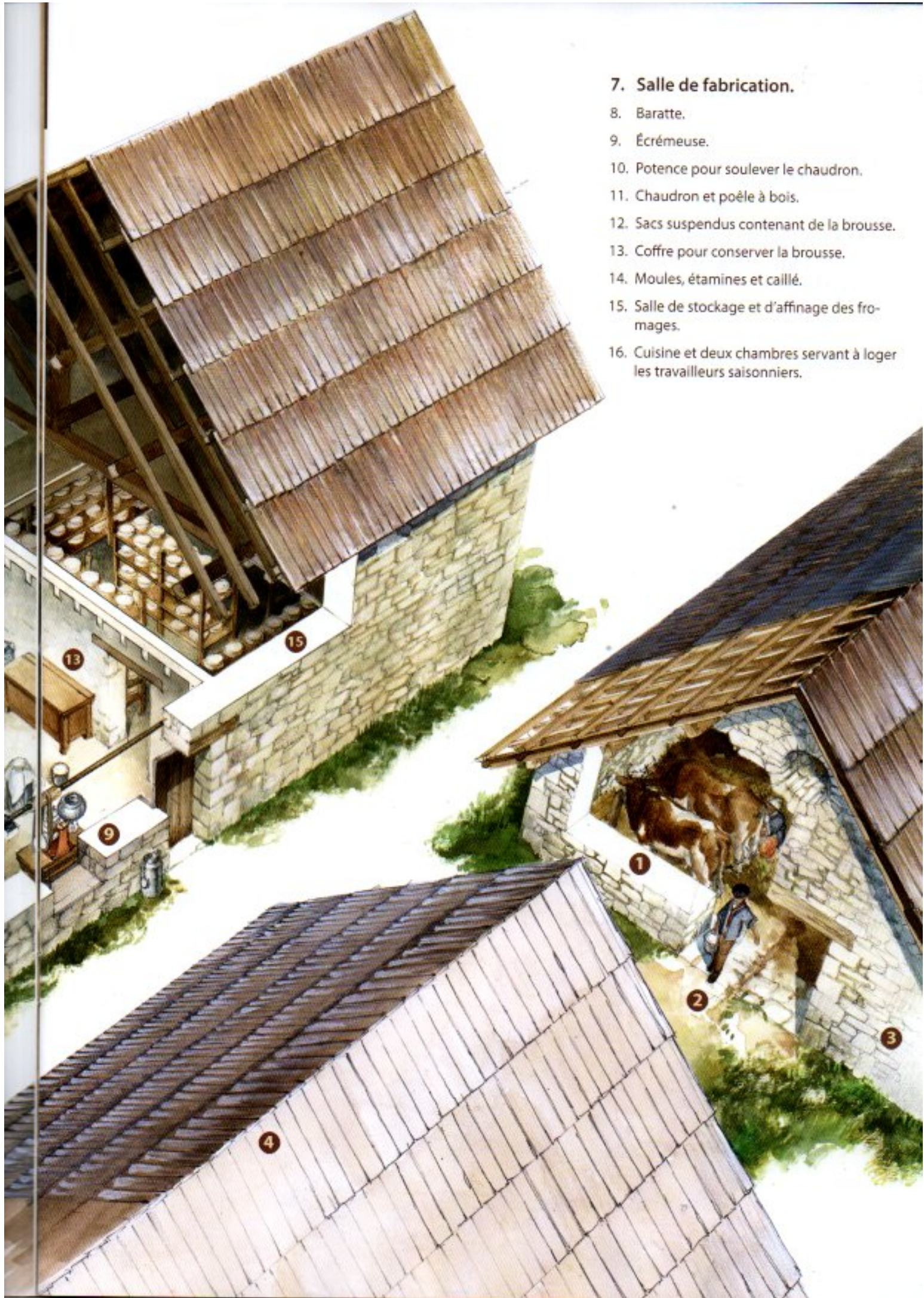
DESSIN : JEAN-BENOÎT HÉRON

1. La vacherie possède 2 étables de 60 vaches.
2. Un canal central permet le nettoyage des étables. Il se poursuit jusqu'au hameau de Vignols pour irriguer des champs de pomme de terre.
3. Moellons, complétés par les pierres de la Vionène.
4. Bardeaux de mélèze.
5. Roue à aube, vers 1950.
6. Poulies et arbre et courroies entraînés par la roue à aube permettant d'actionner la baratte et l'écrémeuse.



## 7. Salle de fabrication.

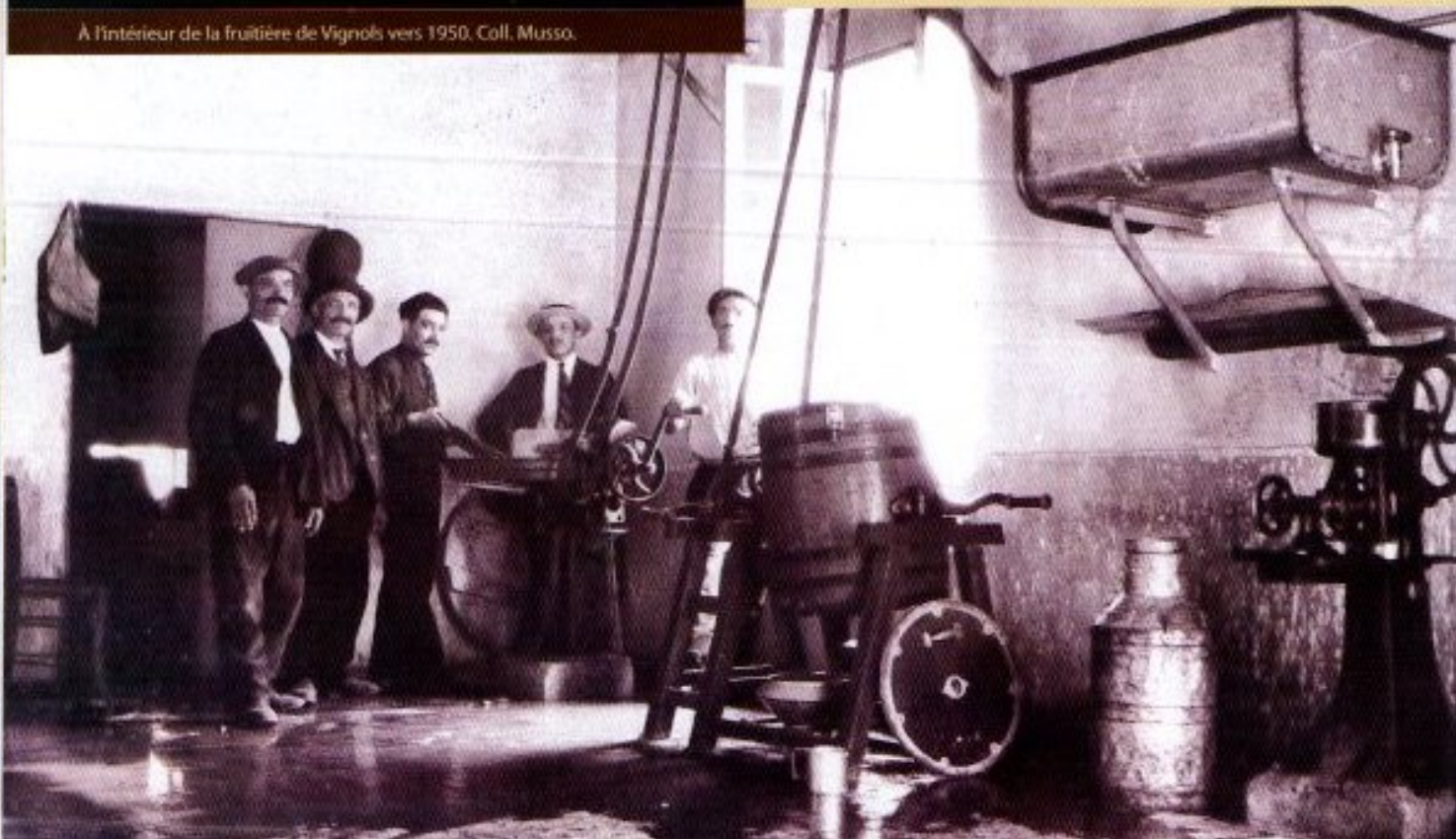
8. Baratte.
9. Écrémeuse.
10. Potence pour soulever le chaudron.
11. Chaudron et poêle à bois.
12. Sacs suspendus contenant de la brousse.
13. Coffre pour conserver la brousse.
14. Moules, étamines et caillé.
15. Salle de stockage et d'affinage des fromages.
16. Cuisine et deux chambres servant à loger les travailleurs saisonniers.





Fabrication du fromage, Isola. Coll. E. Clary.

À l'intérieur de la fromagerie de Vignols vers 1950. Coll. Musso.



# TRAVAILLEURS À LA VACHERIE

« Le chaudron il brillait, vous pouviez manger dedans ». C.R. éleveur.

Un économiste, ou gérant, est désigné à tour de rôle parmi les éleveurs du village. Il embauche trois hommes pour la saison : *lou pastre* chargé de conduire les vaches, *lou fruchier*, ou fromager, qui faisait également la cuisine, et *l'ome de peno* chargé de nettoyer les étables, d'aider à conduire les vaches, d'aller chercher du bois.



Projet pour la fruitière de Vignols par E. Scoffier, 1921. Fonds A.D. 06.

Inventaire du mobilier, 1935. Fonds A.D. 06.

## UNE JOURNÉE À LA VACHERIE

« Les vaches, si vous n'êtes pas assez bon, elles retiennent le lait, elles ne vous le donnent pas ». P., éleveur.

Au lever du jour jusqu'à 8h, chacun des trois hommes traite 35 à 40 vaches. La traite se fait à l'aide de lampes acétylènes, moins inflammables que des lampes à pétrole.

Une fois la traite terminée, pendant que le fruitier fabrique fromage, beurre et brousse, le berger et l'homme de peine détachent les vaches. Peu après, l'homme de peine nettoie la vacherie à grande eau, par la tranchée centrale alimentée par le canal. Le soir, les vaches sont à nouveau traitées par les trois hommes.

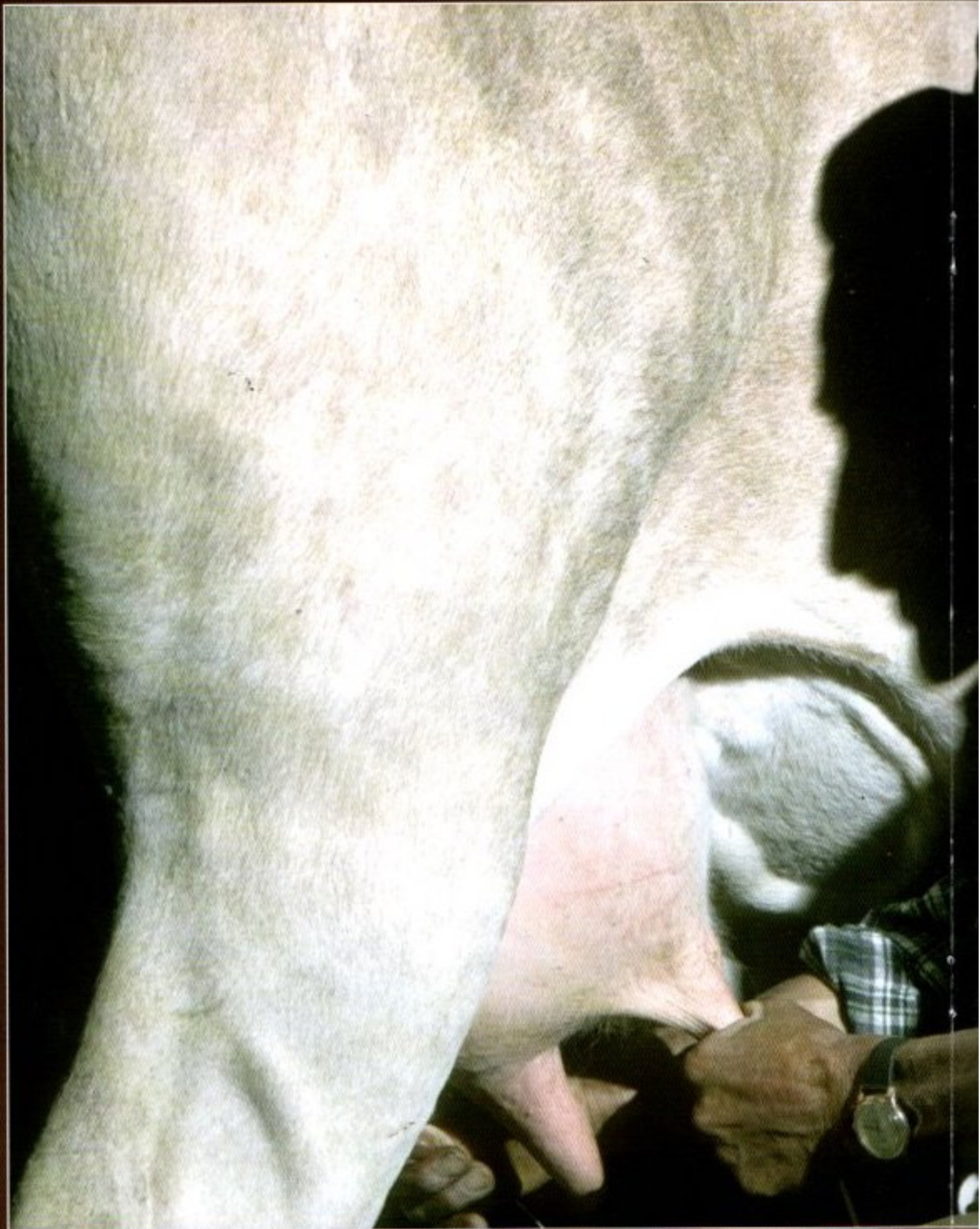
Les bergers à la vacherie, Isola. Coll. E. Clary.



*Inventaire*  
du matériel et objets divers se trouvant  
aux bouquernets de la vacherie à Vignols

Nature des Objets	État des objets	Quantité	Observations
<i>Sergem. out. des bergers</i>			
Table en bois	B	1	Si adossée à la paroi ou au long de la vacherie est cassée.
Banc	B	1	du matériel fixé sur les murs.
Boîte à pain	B	2	Contenant du pain de campagne, à qui sont joints un couteau.
Chaises pour manger	B	4	
Chaises à long	B	5	En attendant les alps à la descente des vaches à un moment ou d'autre.
Fourchettes	B	5	
Chaises pour café	B	1	représentant un débris de la table et d'un couteau.
Boîte à soupe	B	1	de la table et d'un couteau.
Boîte à soupe	B	1	de la table et d'un couteau.
Table à café	B	1	de la table et d'un couteau.
Moulin à café	B	1	de la table et d'un couteau.
Boîte à soupe	B	1	de la table et d'un couteau.
Pain à fromage	B	1	de la table et d'un couteau.
Boîte à soupe	B	1	de la table et d'un couteau.
Table à fromage	B	1	de la table et d'un couteau.
Moulin à café	B	1	de la table et d'un couteau.
Boîte à soupe	B	1	de la table et d'un couteau.
Boîte à soupe	B	1	de la table et d'un couteau.
Hache	M.	1	
Balais	M.	1	
Falles	B	2	
Falots	B	2	

L'économiste avait en charge la tenue des comptes, le renouvellement du matériel pour l'année suivante, le recrutement et le paiement des travailleurs, l'évaluation des pâturages, et le ravitaillement chaque samedi. Pour dédommager les propriétaires à la fin de l'estive, le gérant détermine la quantité moyenne de lait produit par chaque vache, et à l'aide d'un barème en fonction des saisons il calcule le *décal* ou part de fromage dévolue à chaque propriétaire. Pour cela, on procède à deux pesées du lait matin et soir, l'une en juillet et l'autre au mois d'août.





La traite des vaches.  
Fonds Persyn.

# LOU FROUMAI



## EMPRÉURER

Une fois la traite terminée, le fruitier augmente la température du lait pour qu'elle atteigne celle de la vache, 37 degrés. Il déplace le chaudron plein de lait sur le foyer à l'aide d'un palan. Il y ajoute la présure, contenant des substances coagulantes obtenues à partir de l'estomac du veau, et tourne le lait à l'aide d'une grande louche.



## DÉCAILLER

Après un repos d'une heure, le caillé est formé. Il est alors prêt à être « malaxé », « battu », à l'aide d'un fouet ou *batouire* fabriqué en bois souple et léger (églantier, noisetier, sapin) pour en faire sortir le petit lait.

## RAISSEMBLER LE CAILLÉ

Le caillé est égoutté à l'aide d'une étamine disposée dans le chaudron.

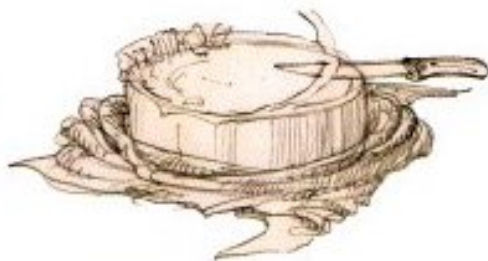
À l'aide d'une louche ou *escoumouiro*, le caillé est rassemblé dans des moules en bois au fond percé appelés *faissèls*, où l'on a disposé une étamine appelée *rairolo*. Il est bien tassé avec une cuillère. Aujourd'hui, on y ajoute des poids.



## AFFINER

Après un jour environ, le fromage bien égoutté est démoulé et disposé, selon un ordre correspondant à la saison du fromage, dans la sombre pièce d'affinage. Ces tomes de 15 à 20 kg sont retournées tous les jours sur les étagères en épicéa – bois neutre, un peu de gros sel est disposé sur leur surface pour une meilleure conservation.

Dans la production domestique, le fromage était posé sur un lit de feuilles de noyer pour empêcher le développement des vers. On évaluait la qualité du fromage à sa croûte, qui doit être mince et comporter de petits points rouges. Le fromage devait être gras, gonflé en son centre, « pompeux » au lieu d'être plat.



## VENDRE

Les fromages étaient pour la plupart consommés par les éleveurs. Ils en vendaient quelques uns aux niçois de passage. « Oh ! ce n'était pas difficile de se débarrasser du fromage d'octobre, ils venaient le chercher sur place. » Odette Donadio, ancienne éleveuse roubionnaise. Pendant l'estive, de rares éleveurs gardent parfois une vache pour vendre du lait aux touristes de passage au village.



Presse à fromage. Coll. Philippe Graglia.

# LACHAU BURRE BROUSSO

## PETIT LAIT. LACHAU

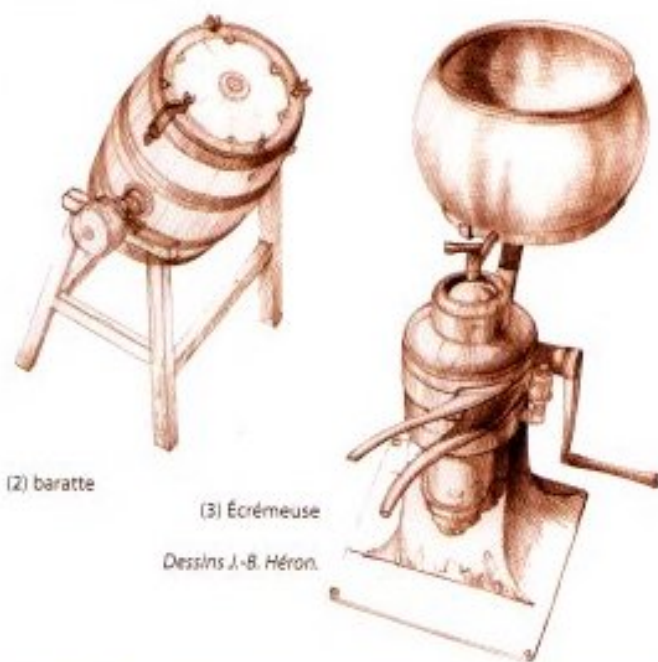
Avec le lactosérum, ou petit lait, résidu du lait après coagulation, on peut obtenir plusieurs produits. D'ordinaire, on enlève la fleur du lait, ou première crème, obtenue lors de la chauffe, qui sera barattée pour donner du beurre. À la vacherie, pour obtenir des fromages riches en matière grasse, cette crème n'était pas retirée.



Vacherie de Vignols : 1. roue à aubes, 2. baratte, 3. écrémeuse, 4. sac à brousse, 5. bac à brousse. Dessin J.-B. Héron.

## LA BROUSSE. BROUSSO

La brousse, ce fromage fermenté, différent du *brous* composé de restes de fromages, est obtenu par recuite du petit lait qu'on faisait bouillir durant environ 1h. Lorsque le petit lait bout, on y jette un peu d'eau fraîche pour le calmer. On peut favoriser la floculation en ajoutant un mélange de vinaigre et d'oseille sauvage, ou de petit lait acidifié appelé *bouono*. On enlève ensuite l'écume obtenue, qui est placée dans des sacs de toile fine suspendus au plafond (4). Après 24h d'égouttage, elle est mise à fermenter dans un bac en bois (5). Par la suite, elle est conservée dans des bocaux et recouverte d'un filet d'huile. Séchée, elle donne le *ceras*, râpé sur les pâtes.



(2) baratte

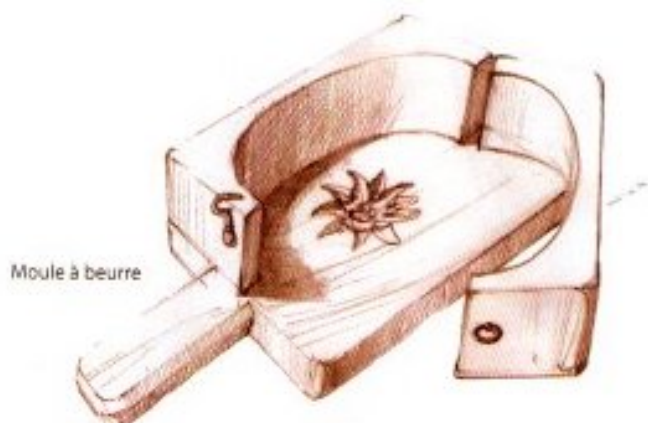
(3) Écrémeuse

Dessins J.-B. Héron.

## LE BEURRE. BURRO

Le petit lait qui contient encore 5 grammes par litre de matière grasse après extraction du caillé est utilisé pour la fabrication du beurre.

Une écrémeuse (3) soutirait la dernière crème du petit lait. On transformait cette crème en beurre dans une baratte (2). La vacherie produisait environ 30 kilos de beurre par semaine.



Moule à beurre





Femme tenant un tranche caillé ou battoutero.  
Coll. Musée des Merveilles



Présentation des cochons sur le pont de Vignols.



Récolte des pommes de terre à Roublon, vers 1960.  
Fonds Persyn.

# LI POUORC

*« èro encaro el lou pu tranquille, el que si pouvavo toute lour journ ! » A. Ramin*

Une fois la brousse tirée du petit lait, celui-ci ne contient plus de matière grasse. Alors nommé *bouire*, il est donné aux cochons.

Au hameau du Vignols, les cochons « pâturaient » sans être gardés, allaient parfois divaguer dans les champs de pommes de terre, ce qui provoquait la fureur des cultivateurs.

À la fin de l'estive, les gérants des vacheries les vendaient aux enchères.

*« On les tuait en hiver. Leur goût incomparable a laissé quelques souvenirs. L'herbe les purgeait, et le petit lait ça fait que le cochon il devenait gros mais il ne s'engraissait pas. Mais après, quand on les mettait au grain pour les engraisser, ça faisait des cochons formidables. Parce que courir comme ça en pleine nature ça leur faisait faire du rouge, du muscle. »*

P., ancien éleveur roubionnais.

*« Ah, ils mangeaient l'herbe, ils buvaient le lait ! Et ça c'était leur nourriture. C'était la première qualité, des bêtes qui étaient élevées dehors, au lait, et nature. »*

O., ancienne éleveuse roubionnaise.



Cochons nourris au petit lait à la vacherie d'Isola.  
Coll. E. Clary, Fonds AD06.

# LA COLLECTE DU LAIT

LOU RECHAMPAGE DAI LACH

## LE RAMASSAGE

Des étables les plus éloignées des hameaux, le lait est transporté à dos d'homme ou éventuellement sur un bât de mulet. Que l'on ne se trompe pas, nul n'est éleveur bovin de profession, il s'agit d'un complément d'activité. Les bidons de lait, en fer blanc étamé, sont d'une contenance de 10 litres. Rares sont ceux qui possèdent plus de deux vaches. La forme du bidon épouse le dos. Deux lanières de cuir permettent le portage. Ces bidons sont nominatifs et l'on n'a pas manqué de demander au ferblantier qui les réalise de graver une plaque identifiant le propriétaire.

Au point du jour, les bidons sont regroupés sur la place du village. Les propriétaires d'un char à banc se relayent pour descendre à la coopérative la production locale. Par la suite l'autocar prend le relais.

On regroupe alors la production locale dans des bidons plus importants, et on inscrit sur un registre les quantités amenées par les sociétaires. Des contrôles ont parfois lieu pour éviter que l'on dilue le lait avec de l'eau ou encore qu'on le remplace par du lait de chèvre.

Transport du lait à Roure en 1981. Coll. Abbé Reboul





## CÂBLES À LAIT

**A**u début du XX<sup>e</sup> siècle, pour éviter la corvée de lait, on construisit plusieurs câbles à lait. On en compte trois dans le Val d'Entraunes. Le premier relie Enaux à Villeneuve, le deuxième entre Les Filleuls à Saint-Martin permettait à M. Curnier de faire passer ses bidons lorsqu'une crue du Var rendait la passerelle de bois hors d'usage. D'abord manuel, le câble a été amélioré par son fils qui installa un moteur de voiture et l'équipa de deux vitesses.

Le dernier entre Bouchannières à la Ribière a été financé par les éleveurs du hameau. L'investissement était moins coûteux que le transport à dos de mulet. Dans la Roudoule, un câble reliait Mahubi à Léouvé. Il fut en activité jusqu'aux années 1970 avant d'être démonté et réemployé pour le transport du bois.



Ci-dessous : Câble à lait de Bouchannières. Imaginé en 1908, achevé en 1923, électrifié en 1936. Il a cessé de fonctionner dans les années 1980. Fonds Roudoule.



Marcel Aillaud, le meunier, et Césaire Belleudy associés pour le service de transport dans la Roudoule. Outre les passagers, le courrier et les courses, ils se chargent de la collecte du lait. Coll. Aillaud.

# PUGET-THÉNIERS

Projet de Laiterie Coopérative

Échelles : 0,01 et 0,02 p.m.

Façade principale



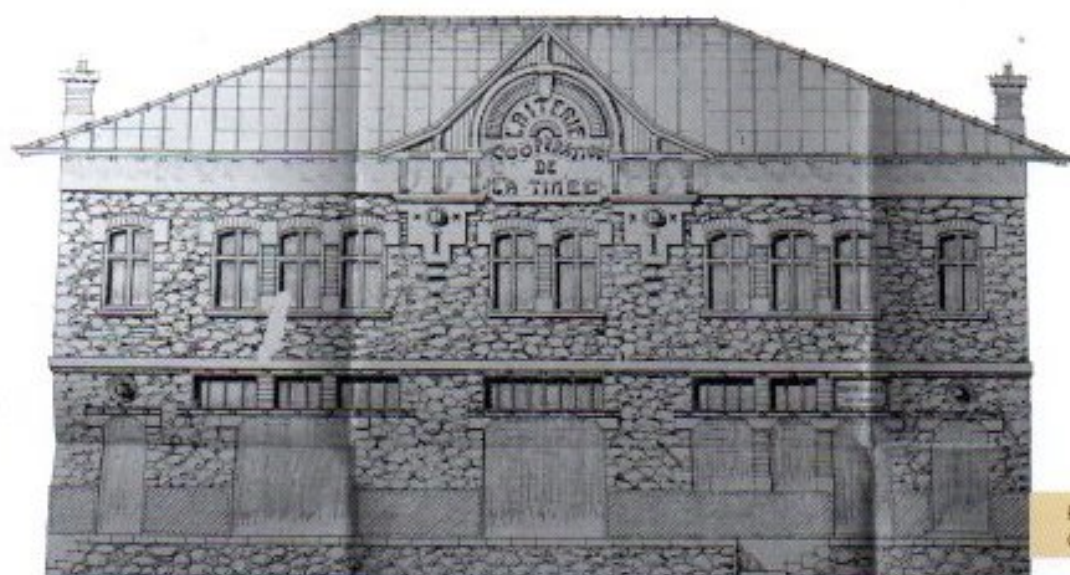
Coopérative laitière de la Bévère, vers 1925.  
Cliché J. Casimir

# COOPÉRATIVES LAITIÈRES

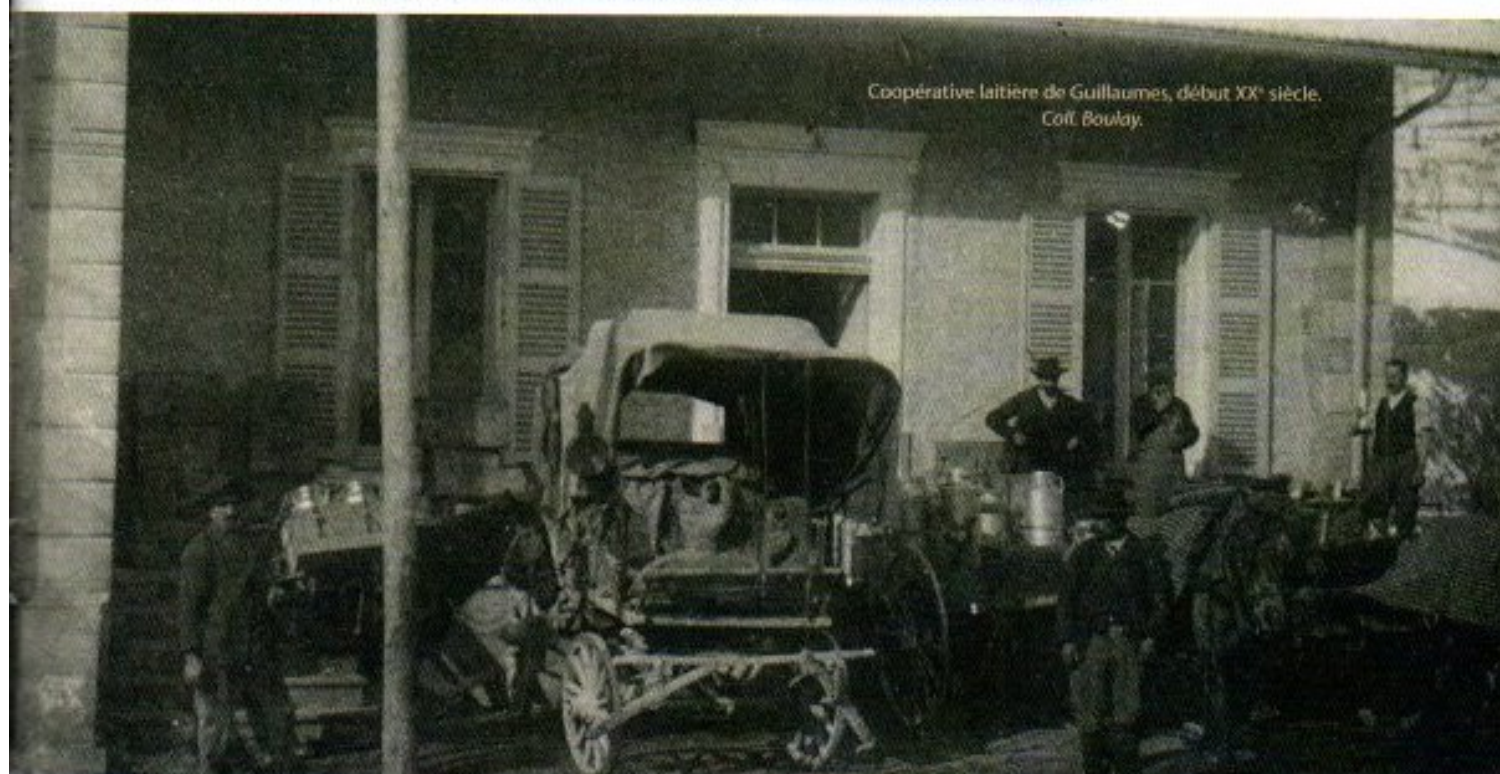
Entre la fin du XIX<sup>e</sup> et le début XX<sup>e</sup> siècle, les paysans frappés par la baisse des cours des céréales et l'importation massive de farines étrangères, accusèrent une production excédentaire invendable. Poussés par la précarité de leur situation, ils optèrent pour de nouveaux choix. La luzerne et le sainfoin furent alors semés sur les terres céréalières.

L'objectif était de produire du lait « pasteurisé », du fromage et du beurre pour les commercialiser sur le littoral par le biais de la Compagnie Ferroviaire Sud France pour l'acheminement et de la Centrale Laitière de Nice (créée en 1933) pour le traitement hygiénique et la

distribution. En 1929, la production dépassait 2,4 millions de litres pour les cinq coopératives laitières des Alpes-Maritimes. Mais dans les années 1960, les producteurs furent confrontés cette fois à l'effondrement du prix du lait, qui porta un coup d'arrêt à l'économie laitière locale. Les cultivateurs du Moyen et du Haut-Var se tournèrent vers la filière laitière en créant des coopératives. Ils s'inspirèrent du succès des fruitières de Roquebillière en 1888, de Sospel, de Moulinet. Le rendement journalier de celle du Moulinet (jugé dérisoire de nos jours) s'élevait en 1902 à 1230 litres de lait pour 889 vaches !



Projet pour la laiterie de St-Sauveur.  
Coll. A.D. 06.



Coopérative laitière de Guillaumes, début XX<sup>e</sup> siècle.  
Coll. Boulay.



Nos outils sont les véritables types employés par les professionnels. Leur fabrication est garantie.

## OUTILS POUR BOURRELIERS-SELLIERS

15-5063. Pince-à-tout de bourrelliers, bois dur poli, mâchoires cintrées à charnières, larg. 75%, long. 1<sup>er</sup> 05 ..... 13.50

15-5307. Cornette à tracer acier poli, manche façon acajou, large virole, long. 19% ..... 8.40

15-5308. Rénette de bourrelliers, lame acier, forme en V, manche bois verni. P<sup>r</sup> plier les cuirs épais. Long. tot. 15% ..... 14.50

15-5309. Petite serpette à foyets p<sup>r</sup> bourrelliers, lame acier, manches bois, virole cuivre, long. 14.15% ..... 8.50

15-5311. Serpette à couper le cuir "de corroyeur", lame acier poli, dos tranchant à l'angle, manche bois verni, long. 21% ..... 8.50

15-5313. Couteau à cuir "cornette", lame acier, usés ébène, double tranchant, l'un forme serpette, l'autre 1/2 circulaire, long. 20% ..... P<sup>r</sup> toutes les coupes de cuir. 10.70

15-5314. Couteau "à parer" large lame acier, manche bois dur. Pour amincir le cuir. Longueur 19% ..... 9.50

Poids 220 gr. Larg. 20%. Long. 22%.

15-5315. Couteau de bourrellier "à pied droit", lame acier cintrée, manche ébène, virole cuivre ..... 27.50

15-5316. Couteau à refendre, monture bois, lame acier réglable par vis, long. 24%. P<sup>r</sup> refendre le cuir jusqu'à 85% de largeur à l'épaisseur désirée. .... 63. 2

15-5318. Babet à cuir, semelle ovale et plane en fonte polie de 8% de long., fer de 28% de largeur. 40. 2

15-5320. Compas coupe-rou-delle, acier fondu, poignée bois verni, long. 27%. P<sup>r</sup> rondselles jusqu'à 40% de diamètre. 38.50

15-5322. Pince à tendre, acier poli, poignées cintrées formant levier, tête à marteau, longueur 164, poids 300 grammes. 34. 2

15-5323. Pince à tendre, acier poli, poignées cintrées formant levier, tête à marteau, longueur 164, poids 300 grammes. 34. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5324. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

21-4846. Ciseau coupe-cuir, lames acier renforcées, dont une dentelée, coupe net, sans effort 5 épais de 12% chacune. 33. 2

15-5323. Couteau à pelle droit, lame acier, manche ébène, virole cuivre, longueur 25% ..... 6.60

15-5325. Affiloir acier poli, pour outils de bourrelliers, lame triangulaire, manche verni, longueur 22% ..... 4.70

15-5325. Abêt carré, acier poli, manche ébène, pour arrondir les angles du cuir, long. 21% ..... 8.60

15-5330. Pince à tendre, acier, tête mâchoires striées, p<sup>r</sup> tendre les pièces de cuir p<sup>r</sup> la couture, long. 22%, poids 400 grs. 34. 2

15-5333. Pince à tendre, acier poli, poignées cintrées formant levier, tête à marteau, longueur 164, poids 300 grammes. 34. 2

15-5343. Alène ronde et effilée, acier, lame de 13%, manche 164, poids 55 grs. 9.90

15-5343. Alène automatique américaine, même modèle que la précédente, mais avec manche entièrement creux et monture nickelée, cont<sup>r</sup> le dispositif démonté, système de tension pour serrer le point. Longueur 18%, poids 35 grammes. Avec 3 aiguilles. 14.90

15-5354. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

7-1985. Fil de lin polisé, n° 35/4. Léger et bobine de 30 grammes. Prix ..... 3.80

15-5335. Tenaille à sangler, acier, mâch<sup>r</sup> à crans, larg. 10%, à coulant 25% ..... 53.30

Aiguilles à bûches, en acier. 15-5337. Long. 12% Les 10 1.60

15-5337 A. - 14% - 2. 2

15-5337 B. - 13% - 2.80

15-5337 C. - 21% - 4.40

Alènes de bourrelliers, acier trempé, très pointues. 15-5339. Long. 70% Les 10 4.70

15-5339 A. - 80% - 5.40

15-5339 B. - 90% - 7. 2

15-5339 C. - 100% - 12.60

Aiguilles à piquer, de match-makers, acier trempé. 15-5341. Long. 21% Pices n. 42

15-5341 A. - 31% - 3.60

15-5341 B. - 40% - 3.90

Aiguilles courbes "carrelots", acier trempé. 15-5343. Longueur 10% 2.50

15-5343 A. - 15% - 2.70

15-5343 B. - 20% - 2.85

15-5345. Manche d'alène, bois verni, virole cuivre, long. 9% 1.05

15-5365. Débourroir de bourrelliers, acier fondu, long. 46%, p<sup>r</sup> 150 grs. 11.40

15-5368. Formoir bois, double tête, avec fentes de différentes largeurs, longueur 20% ..... 5.10

15-5370. Emerillon bois avec anneau de suspension et crochet pour le fil à pointer, longueur 9%, poids 50 grammes. 4.25

15-5373. Crochets à tendre vis de rappel axe pivotant, cage acier, long. ouvert 20%. Les 2<sup>es</sup> 33. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

### ALÈNES AUTOMATIQUES

Ces alènes permettent de conduire avec rapidité au point sellier, elles s'emploient pour tous les travaux du cuir, réparation des chaussures, harnais, tentes, bâches, courroies, selles, tapis et tous autres articles en tissu épais et résistant. Elles sont livrées avec mode d'emploi.

15-5351. Alène automatique, composée d'un manche creux en bois dur verni acajou, contenant une bobine fil p<sup>r</sup> la couture, 3 aiguilles différentes se fixant à volonté sur le manche d'un mandrin à vis. Longueur totale 15%, poids 65 grammes. .... 8.30

15-5354. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5354. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5354. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5354. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5358. Alène automatique américaine, même modèle que la précédente, mais avec manche entièrement creux et monture nickelée, cont<sup>r</sup> le dispositif démonté, système de tension pour serrer le point. Longueur 18%, poids 35 grammes. Avec 3 aiguilles. 14.90

15-5354. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

7-1985. Fil de lin polisé, n° 35/4. Léger et bobine de 30 grammes. Prix ..... 3.80

15-5354. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5354. Jeu de 3 alènes de rechange. 2. 2

15-5350. Alène à brédille, acier, lame de 11%, manche bois à virole, poids 45 grs. .... 7. 2

15-5355. Poisson rond, acier, manche bois, virole cuivre, long. du poisson 7%, p<sup>r</sup> 80 grs. 4.80

15-5358. Epissoir, forte tête pointue en acier, manche bois à virole, longueur 25% ..... 13.70

15-5360. Longueur 50% 11.80

15-5360 A. Longueur 36% 13.80

15-5363. Repousse-cuir, lame acier, manche bois, long. 25%. P<sup>r</sup> rembourrage des colliers, etc. Prix ..... 12.70

15-5365. Débourroir de bourrelliers, acier fondu, long. 46%, p<sup>r</sup> 150 grs. 11.40

15-5368. Formoir bois, double tête, avec fentes de différentes largeurs, longueur 20% ..... 5.10

15-5370. Emerillon bois avec anneau de suspension et crochet pour le fil à pointer, longueur 9%, poids 50 grammes. 4.25

15-5373. Crochets à tendre vis de rappel axe pivotant, cage acier, long. ouvert 20%. Les 2<sup>es</sup> 33. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

15-5375. Appareil à cintrer, acier, pour cintrer à froid des petits fers sans les déformer. Se place dans les mâchoires d'un étou. 32. 2

Catalogue de la Manufacture d'Armes et de Cycles de Saint-Étienne, 1928.



# PEAU DE VACHE

## LA TANNERIE DE PUGET-THÉNIERS

**A**u début du XIX<sup>e</sup> siècle, la ville devient un centre important de l'industrie du cuir dans le comté de Nice. Au cœur de Puget-Théniers se trouvait une tannerie qui traitait exclusivement les peaux de bovidés venant de l'abattoir dans les années 1930. Le rez-de-chaussée était occupé par d'énormes tonneaux et bassins dans lesquels les peaux trempaient, avant d'être raclées, rincées dans une chute d'eau et traitées au tanin. Les eaux usées se déversaient dans la Roudoule. Aux étages se trouvaient les séchoirs et les appartements. La tannerie employait 10 à 12 ouvriers dont 4 à 5 racleurs. L'atelier fut réquisitionné pendant la seconde guerre mondiale par l'armée italienne, puis a repris son activité jusque dans les années 1960.



Jean Ros cousant une peau de veau. Coll. Carenini.



Jean Ros, bourrellier à Puget-Théniers tenant une peau de veau. Coll. Carenini.

## FABRIQUER UN BÂT EN PEAU DE VEAU

Le bourrellier de Puget-Théniers, Jean Ros, quant à lui, achetait des peaux de veaux directement au boucher du village lorsqu'il en tuait. Il fallait que les veaux soient âgés de deux ou trois mois, pour que leurs peaux recouvrent les bâts qu'il fabriquait. Le boucher les salait pour les conserver. Jean Ros les lavait dans le torrent de la Roudoule puis les pendait à un platane en face de la boutique pour les faire sécher.

Il cousait ensuite la peau au bât. Il utilisait une aiguille spéciale lui permettant de coudre avec une ficelle. Il fallait cambrer la peau pour éviter que le

bât ne se déforme. Il découpait la peau une fois en place sur le bât. Il gardait le poil, pour éviter que cela ne s'use trop vite. Là où le frottement était le plus important, sur la tranche des arceaux, il clouait une lanière de cuir en renfort. Enfin, il perçait la paille de seigle et la peau avec un fer rouge pour retrouver les trous des arceaux.

Ça sentait pas bon et les voisins parfois se plaignaient. Avant de livrer le bât, il graissait la peau avec de l'huile de marmotte qu'il achetait en bidon. Avec deux ou trois doigts de poils, s'était difficile à passer !

# PORTRAITS D'ÉLEVEURS



## YVETTE BUYE ET NICOLAÏ GUILLAUMOT

Installés depuis 2004, à Saint-Martin-d'Entraunes, ils produisent fromages, yaourts et beurre. Leur troupeau d'une dizaine de vaches est composé de *Tarines*, de

*Montbellardes* et d'*Abondances*. Il leur permet d'élaborer une gamme fromagère très inventive que l'on peut découvrir sur les marchés.

## PASCAL LELOUS

Installé en 1977, il élève une centaine de vaches de race limousine à La-Croix-sur-Roudoule. Autosuffisant en foin, il exploite divers pâturages entre la haute vallée du Var et celle de la Roudoule. Aujourd'hui, il souhaite diversifier son exploitation en produisant des porcs.

Pascal Lelous est aussi président du *Groupement de Défense Sanitaire des Animaux des Alpes-Maritimes* (GDS06), dont l'action porte sur l'amélioration de l'état sanitaire des troupeaux ovins, bovins et caprins et la

qualité des denrées animales proposées aux consommateurs. Il écoule sa production en vente directe.





#### LA FAMILLE GASTAUT

À Ascros, la ferme de Serre Lions a évolué au fil des générations et des grandes mutations de l'élevage bovin. Marcel produit du lait jusqu'aux années 1980. Confronté au déclin des coopératives, il se lance alors dans la fabrication du fromage et modernise son matériel. Son fils, Didier reprend l'exploitation. Dans un souci d'amélioration de la race Abondance, il contrôle la production laitière et les performances de ses vaches. Il

adhère à l'Unité Nationale de Sélection et de Promotion de la Race Bovine. Avec une centaine d'animaux, sur une centaine d'hectares, la famille Gastaut produit aujourd'hui fromages, fourrages, cochons, ainsi que veaux de lait et génisses pour la viande.



#### NADIA ET CÉSAR GAYDON

Depuis les années 1980, Nadia et César élèvent des vaches allaitantes pour la production de viande bovine. Avec une quarantaine de vaches de la race Charolaise, à Entrevaux, ils exploitent les pâturages autour de Massoins, Thiery et Malaussène. À découvrir dans les bonnes boucheries.

#### ALFRED TARDY

Dans sa ferme de la Haute-Bérarde à Saint-Martin-d'Entraunes, Alfred, poète à ses heures, se considère comme un berger. Il vous invite à déguster un fromage très crémeux qu'il a surnommé *Le Suisse*...





La traite à la vacherie de Vignols dans les années 1960. Fonds Persyn.

# ROUDOULE

écomusée en terre gavotte

Journal de l'Ecomusée n° 38 - juin 2019  
Edition de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule  
Musée associatif loi 1901 créé en 1986  
et déclaré d'intérêt général.

Placette de l'Europe - 06260 PUGET-ROSTANG  
04 93 05 13 25 - roudoule@orange.fr

[www.roudoule.fr](http://www.roudoule.fr)

Directeur de la publication : Patrice Deméocq  
ISSN 1246 - 1938 - Prix : 5 €

