



La feuille de chou

La feuille d'information de Notre Dame du Pré

Fête du village des 3 et 4 août

Encore une fête très joyeuse offerte aux habitants par l'association « les éclaireurs du Mont Jovet ».

Emmenés par le président Joël Romanet, 75 bénévoles ont présenté à la foule après des mois de préparation leur traditionnel défilé de chars sur le thème des Jeux Olympiques de Notre Dame du Pré avec notamment les épreuves de la bouteille cassée, et de la chasse aux lapins sous un ciel radieux.

A la salle polyvalente de la Fruitière, les visiteurs pouvaient se replonger dans les nombreuses photos des précédentes éditions et découvrir de très anciennes photos du village.

Les estomacs n'ont pas été oubliés avec les repas proposés samedi soir et dimanche soir avant le bal, ainsi que les hot-dogs et frites du dimanche au déjeuner.

Un grand merci à tous les participants pour leur implication.

Contactez-nous

MAIRIE DE NOTRE DAME DU PRE

115 rue de la mairie
73600 Notre Dame du Pré

Téléphone :
04.79.24.01.74

Courriel :
contact@notredamedupre.fr

Site :
www.notredamedupre.fr

Horaires :
Lundi 9 h - 11 h
Mardi 9 h - 11 h
Jeudi 14 h - 16 h

ÉTAT CIVIL Décès

Nicole DUCRUET, le 29
juillet 2024

Michèle MARQUIS, le 28
août 2024

Naissance

Markus GAUTHERON
MARCHAND, le 18
septembre 2024



Les conditions étaient idéales pour assister à ce spectacle drôle et enlevé sur la place du chef-lieu : il ne faisait ni trop chaud ni trop froid, et les artistes étaient très proches du public.

Il y a eu beaucoup de mouvements et même des cascades, les acteurs se sont donnés sans compter avec la complicité du public.

Nous pouvons remercier le pôle culture de Moûtiers, et son directeur Pierre AGUILERA d'avoir programmé ce spectacle de qualité chez nous.

Spectacle « Dartagnan » le 9 juillet 2024



Octobre Rose

Les sapeurs-pompiers de la commune ont participé le samedi 19 octobre à la « Rando Rose » en coordination avec l'ensemble des sapeurs-pompiers du département.

Cette opération consistait à illuminer près de 40 sommets dans le département, avec l'objectif de récolter des fonds pour la lutte contre le cancer du sein. Une vente d'écussons a eu lieu aux Plaines et au chef-lieu, avant l'illumination du rocher du Glaisy par nos pompiers.



INFORMATIONS

Don à l'église

Monsieur Jean-Claude ROMANET a fait don à la paroisse d'un tableau représentant la crucifixion provenant de la succession de Madame Marie ROMANET, sa mère. Cette peinture de Monsieur CARTEREAU a été placée sur le mur à gauche en entrant dans l'église, à côté de l'autel Saint Joseph.

WhatsApp covoiturage

La mairie souhaite qu'un groupe soit créé via l'application mobile WhatsApp afin de faciliter les transports des habitants. Un groupe « covoiturage » pourrait être créé pour que les habitants indiquent leurs demandes et disponibilités. Les personnes intéressées peuvent communiquer leur numéro de téléphone en mairie afin de les ajouter au groupe.

Prélèvement sangliers

Suite aux dégâts causés par des sangliers aux Plaines, la mairie a demandé aux chasseurs de la commune d'intervenir. Trois bêtes ont déjà été abattues le 2 octobre. Merci à eux de nous avoir rendu ce service.

Déchetterie des Plaines

La déchetterie des Plaines n'est pas librement accessible.

Pour y accéder, il vous faut demander la clef à l'un des conseillers municipaux suivants : Jean-Paul De BORTOLI (tél. 04 79 09 10 95) 1^{er} adjoint, Monique ABONDANCE (06 79 98 18 88), Catherine BOURGEOIS (06 31 04 18 48), Pierre-Alain GOMBERT (04 79 23 43 76 ou 06 62 35 31 08).

Il est rappelé qu'on ne peut y déposer que les déchets verts, et que TOUS LES AUTRES DECHETS doivent être emmenés à la déchetterie de Salins Les Thermes.

A noter que les déchetteries de la commune sont totalement fermées durant l'hiver (de décembre à avril).

Célébration de l'armistice du 11 novembre 1918

Elle aura lieu au monument aux morts du chef-lieu lundi 11 novembre à 11h. Après ce moment de recueillement, un pot sera offert par la municipalité.

A noter que l'Harmonie de Moûtiers et la chorale Mabelvoy se produiront le même jour à 17h30 à Moûtiers, place Aristide Briand, pour commémorer les 100 ans du monument aux morts de Moûtiers.

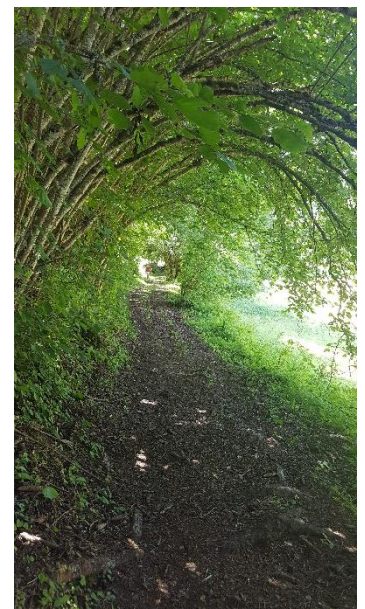
Goûter des anciens

Il aura lieu le vendredi 13 décembre à 15h à la salle polyvalente des Plaines. Nous vous attendons nombreux.

Concours de Noël

Il vous sera proposé cette année de photographier des maisons décorées de la commune.

Chaque concurrent pourra transmettre ses trois plus belles photos à la Mairie où un jury composé d'élus, d'habitants, et d'enfants se réunira pour nommer deux vainqueurs : l'auteur de la photo, et le propriétaire de la maison sujet de ladite photo. Chacun recevra un panier garni en récompense.



La traite des vaches, à la main



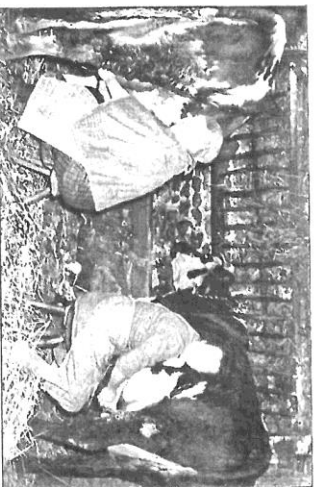
Photo C.P.

La traite à la main fait partie de l'image d'Épinal du monde paysan, à côté des foins de la dalle, des labours avec les bœufs ou de la battisse dans les champs. Vieux comme l'élevage – lui-même datant du néolithique –, ce geste est demeuré inchangé durant des millénaires. Il était répété deux fois par jour, tous les jours, toute une vie durant par ceux qui vivaient de la terre. Et puis, à partir du milieu du siècle dernier, la mécanisation est arrivée, le paysan est devenu exploitant agricole, et les trayeuses automatiques ont peu à peu colonisé l'étable, reléguant ce geste immémorial au rang des pratiques d'un autre âge.

Nombreux sont nos lecteurs à l'avoir pratiqué, ou à l'avoir vu pratiquer, dans l'écurie de la ferme familiale. Si c'était l'affaire de toute la famille, dans les faits, la tâche était souvent dévolue aux femmes de la maison. « Chez nous, c'était ma mère et moi qui traisaient, témoigne la centenaire Odile Charvier. Mon père et mon frère nous remplaçaient parfois, mais ils avaient moins le coup de main. »

Petit traité de la traite

Car « tirer le lait » n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire. C'est une technique qui, comme toute technique, s'apprend et suppose le respect de certaines règles. En premier lieu, parce qu'on a affaire à un être vivant et non à une machine, « il est important d'avoir un contact avec la vache avant de commencer », relate Joseph Porret, de La Giettaz. L'appeler par son nom, lui caresser le cou ou le flanc. Comme ça, elle n'est pas surprise et reste calme. Ensuite, le paysan lui attache la queue à une jambe, pour éviter qu'elle ne lui batte le visage pendant la traite. Il s'installe sur le tabouret, généralement du côté droit (pourquoi ? sans doute l'habitude de la mémoire inconsciente des aïeux !), et tapote son flanc pour faire tomber les impuretés



La traite des vaches, en 1962

Collection A.S.

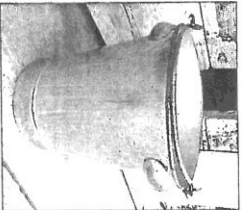
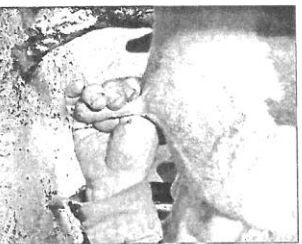


Photo A.S.

Le seau à traire avec ses deux bourrelets

(poussières de foin...) qui, ainsi, ne viendront pas souiller le seau de lait. Il coince fermement le seau entre ses jambes ; le récipient, en fer étamé, est de forme ovale, avec des bourrelets sur les côtés pour faciliter le maintien. Une fois en position, la mamelle et les quatre trayons (les pis) sont massés pour les raidir et favoriser la montée de lait. Quand les pis présentent des crevasses ou des griffures, on applique un peu de graisse en guise de baume. La traite s'effectue avec les deux mains : on commence par les deux pis situés devant le trayeur, suivis des deux autres situés derrière. Le geste consiste à tirer sur le pis tout



Photos A.S.

Techniques de traite avec le pouce replié, à gauche et à pleine main, à droite

en exerçant une pression. Deux techniques sont possibles : soit avec les pouces repliés ; soit à pleines mains, avec les pouces droits. « Avec les pouces repliés, on disait traire à mille, la mille, en patois, désignant l'articulation du pouce », explique André Gay, de Cruseilles. Certains traient à sec, d'autres humidifiaient le pis avec le lait des premières giclées. Le seau rempli est ensuite versé dans la bouille. Comme en toute discipline, il y a les bons trayeurs et il y a les mauvais trayeurs. Comment les reconnaître ? Facile : quand le lait sort en longs jets du pis grâce à des mains habiles, il gicle bruyamment dans le seau, formant de la mousse à sa surface. « La mousse dans le seau, c'était le signe d'un bon trayeur ! Et son absence, le signe qu'on s'y prenait mal », affirme Odile Charvier. Dans le Beaufortain, cette mousse était appelée la *boffe*.

Cela dit, l'humain n'est pas toujours responsable. Certaines vaches donnent leur lait moins facilement que d'autres. « C'est la nature : il y a des vaches douces et des vaches dures, confirme Elise Bochet, de Villard-sur-Doron. Avec ces dernières, la traite est plus difficile et plus longue, car il faut presser davantage le pis. » Notons que la traite manuelle peut être douloureuse pour une vache, surtout quand elle vient de faire son premier veau.

Pour devenir un bon trayeur, le mieux était de commencer le plus tôt possible. En général, les enfants étaient initiés vers l'âge de 10-12 ans. Quand c'était possible, leur apprentissage débutait sur des... chèvres. « C'était beaucoup plus facile, raconte l'Hautelucien Joël Braisaz, éleveur laitier. Ensuite, on passait aux vaches douces. Peu à peu, on prenait le coup de main et on se musclait les avant-bras ! »

Les enfants constituaient une main-d'œuvre indispen-

sable en alpage, les troupeaux étant plus nombreux. Mme Bochet se souvient s'être occupée « de plus d'une dizaine de vaches par traite dès l'âge de 13 ans. »

La majorité de ceux qui l'ont pratiquée en convient : la traite manuelle était une tâche physique, longue, répétitive, même quand on avait l'habitude. En moyenne, il fallait compter 15 à 20 mn par vache, pour 5 à 8 litres de lait. Avec 5 ou 6 bêtes dans l'écurie à s'occuper deux fois par jour, à l'aube et en fin d'après-midi, faites le compte ! Pour égarer ce long travail quotidien, quand un petit enfant passait dans l'allée de l'écurie, le trayeur s'amusait à lui envoyer une giclée de lait !

De la main au robot

L'arrivée des machines à traire a constitué un immense progrès dans les fermes. Le travail est devenu bien moins pénible. La sélection génétique a fait évoluer la morphologie des vaches pour les adapter à la nouvelle donne. « Aujourd'hui, les mamelles portent des pis plus courts et de longueur égale, qui correspondent parfaitement aux nécessités de la trayeuse mécanique, détaille un vétérinaire. Physiologiquement, ce sont les deux trayons arrière qui ont le plus de lait. »

Une chose n'a pas changé en revanche : la présence de l'éleveur est toujours requise pour « préparer » la vache et poser les manchons de la trayeuse. Mais pour combien de temps ? Car, en ce début de XXI^e siècle, une révolution est en cours dans les étables : le robot de traite qui ne nécessite plus de présence humaine. C'est la vache qui vient à la machine, et non l'inverse ! Cette innovation supprime la contrainte horaire de la traite matin et soir, libérant du temps pour l'éleveur et améliorant sa qualité de vie.

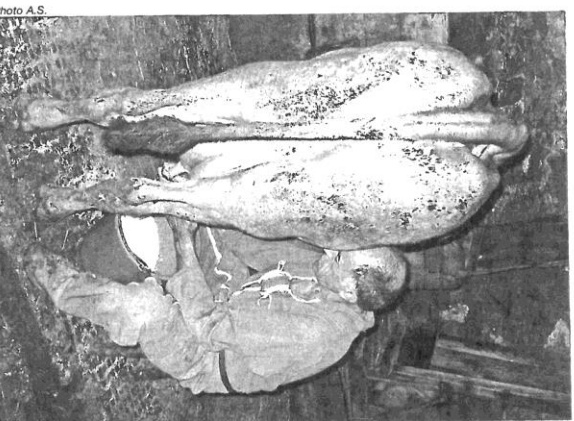


Photo A.S.

On reconnaît un bon trayeur à la mousse du lait qui se forme dans le seau